Treize desserts de Noël en Provence



C'est la tradition, la veille de Noël, avant la messe de minuit… Faire un gros souper « lou gros soupa » : c'est faire un repas « maigre », sans viande mais festif, avec morue, escargots, aïoli… Et pour le clore, les fameux treize desserts auxquels personne n'échappe !

- En premier lieu, il y aura la *pompe à huile*, une fougasse que l'on trempera dans le vin cuit.
- *Des fruits frais*, il en faut quatre : pomme, poire, orange et grenade par exemple.
- *Des fruits secs,* amandes, noisettes, figues sèches et raisins secs rappellent, à cause de la couleur de leur écorce, les vêtements des quatre ordres mendiants : les Carmes, les Augustins, les Franciscains et les Dominicains. Il faut cinq fruits secs : à choisir parmi noix, noisettes, figues sèches, dattes, raisins de Corinthe, pistaches.
- Il faut encore du nougat blanc et du nougat noir. Les nougats blanc et noir, représenteraient le bien et le mal.
- Des pâtes de fruits,
- Des fruits confits ou des confitures.
- Les fruits d'Afrique font référence aux Rois Mages
- Les calissons

Sur le plan symbolique, les treize desserts représentent le Christ et les apôtres au moment de la Cène. À table, on laisse une place vide et, le premier pauvre qui frappe à la porte, sera le bienvenu et l'occupera. Lorsqu'on part à la messe, les treize desserts restent sur la table pour *« leis arleto »*, les âmes du purgatoire qui viendront se régaler pendant la nuit. Bon appétit !

Crédits : Point KT