



## Dîner du 24 décembre 2017

### Le gros souper de Noël presque dans la tradition...

Pour commencer trois petites entrées apéritives :

- Petite fougasse et un beurre de poutargue pour tartiner
- Crème de sardine de Port de Bouc comme un jardin d'hiver
- Tourtons d'escargots petit-gris aux épinards

*AOC Champagne Maison Lenoble*



Soupe paysanne de petit épeautre de Haute Provence à la râpée de « rabasse »  
*AOP Côtes de Provence Blanc, Domaine du Clos de l'Ours, « Milia » 2016*



6 petits farcis d'hiver dorés dans leur sucs, sauce au vin de noix  
*IGP Ventoux Blanc, Domaine des Enchanteurs, « Songe d'Or » 2012*



A partager, un loup de Méditerranée cuit en croûte de sel  
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive « fruité très noir »  
Vinaigrette aux agrumes

*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine Saint-Préfert 2016*



Les fromages de chèvre de Provence  
Bouquet de mesclun fatigué à huile d'olive de Cucuron  
*AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine Saint-Préfert 2016*



Et pour suivre....



Les Treize Desserts à déguster sur place....

- le Calisson (recette du Food'Aix 2017)
- Mandarine givrée
- Le Christmas pudding de la Petite Maison  
*Vin cuit provençal, Domaine des Bastides*



Ou bien à emporter pour grignoter après la messe de minuit...

- Beignets de Noël
- Truffes au chocolat
- Dattes déguisées
- Macarons aux marrons
- Etoiles à la cannelle
- Sablés aux épices
- Gibassier
- Confiture de gingerine
- Croquants aux amandes

**90 euros hors boissons**

**138 euros toutes boissons comprises**

## Le gros souper (**lou gros soupa, en provençal**)

(Repas maigre traditionnellement pris en famille le 24 décembre, avant la messe de minuit.)

### Le cacho fio

La soirée de Noël commence par l'ancienne coutume païenne du cacho fio.

Il s'agit d'une cérémonie durant laquelle l'on met une grosse bûche d'arbre fruitier au feu.

Selon Frédéric Mistral l'expression cacho fio vient de « mettre au feu ».

Cette cérémonie s'accompagne d'une bénédiction, durant le transport de la bûche vers le foyer.

Une triple libation sur la bûche est ensuite pratiquée par le plus jeune de l'assemblée, avec du vin, en prononçant les paroles suivantes :

En Provençal : **Alegre, Diou nous alegre,  
Cachofue ven, tout ben ven,  
Diou nous fague la graci di veïre l'an que ven  
Se sian pas maï que siguen pas men.**

En Français : **Soyons joyeux, Dieu nous garde joyeux,  
Cacho feu vient, tout bien vient,  
Dieu nous fasse la grâce de voir l'an qui vient,  
Si nous ne sommes pas plus, que nous ne soyons pas moins.**

À la suite d'une procession de la bûche à travers la pièce, elle est mise au feu.

La bûche devait durer jusqu'au jour des Rois.

Elle était réputée miraculeuse : ses cendres, déposées sur la nappe de Noël, ne la brûlaient pas.

Cette pratique a d'abord disparu dans les villes, puis, petit à petit, en campagne.

La table dressée comportait trois nappes de taille décroissante : une pour le « gros souper », une pour le repas du jour de Noël, le lendemain midi ( repas composé de viandes), et enfin la dernière pour le soir du 25 où les restes trônent sur la table.

Sur ces nappes, on dépose les lentilles ou les blés de la Sainte-Barbe (plantés dans une assiette pour les faire germer le 4 décembre, jour de la Sainte-Barbe), une branche de houx pour apporter le bonheur ainsi que trois bougies.

Le pain, posé à l'endroit, est coupé en trois : la « part du pauvre », la « part des convives » et la « part fétiche » qu'on conserve dans une armoire.

Il ne faut pas oublier de mettre un couvert de plus : le couvert du pauvre.

« Pauvre » désigne celui qui est décédé mais ce peut être aussi un mendiant qui passe et demande l'aumône.

La part du pauvre est une survivance de la manne que les Romains offraient à leurs ancêtres.

Le repas maigre n'en était pas moins fastueux.

Il commençait par l'aigo boullido, se continuait par des plats de poissons dont l'alose à l'étouffée, la morue à la raïto, et de légumes, dont les épinards aux escargots.

Après avoir dégusté les sept plats maigres de poissons et de légumes, on pose sur la table les treize desserts que l'on mangeait au retour de la messe de minuit avec le vin cuit et, pour les affamés, on servait la petite oïe, dont on apprêtait le cou, les bouts d'ailerons, les pieds, le gésier et autres issues, et qui a été remplacée par la dinde de Noël.