



Dîner du 24 décembre 2018

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

Pour commencer trois petites entrées apéritives :

- Petite fougasse et un beurre de poutargue de Martigues pour tartiner
 - L'anchoïade et les petits légumes
- Croquette de morue au poireau et à la truffe

AOC Champagne Maison Lenoble



Bouillabaisse dite « borgne », œuf de cane coulant et une râpée de rabasse (truffe)

AOP Coteaux d'Aix en Provence Blanc, Château Beaulieu 2016



Dos de daurade royale de Méditerranée rôti en croute de pissalat
Carde bossue cuisinée à la provençale, un cordon d'aïgo boullido

AOC Cassis Blanc, Domaine Saint-Louis Jayne 2016



6 petits farcis d'hiver confits dans leur suc, sauce au vin de noix

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine « Marie Léoncie » 2015



Les fromages de chèvre de Provence

Bouquet de mesclun fatigué à huile d'olive de Cucuron

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Château La Gardine « Marie Léoncie » 2015



Et pour suivre....



Les Treize Desserts à déguster sur place....

- Nougat glacé au miel de Cucuron
- Mandarine givrée
- Gibassier caramélisé, marmelade d'orange, glace au calisson

Vin cuit provençal
Domaine des Bastides 2015



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

- Pâte de coing
- Truffes au chocolat
- Dattes déguisées
- Macarons aux marrons
- Etoiles à l'anis
- Sablés aux épices
- Tartelette aux noix caramélisées
- Confiture de melon d'hiver
- 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 cachofio

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

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

Selon Frédéric Mistral l'expression cachofio 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,
Cachofueven, tout ben ven,
Diou nous fague la graci di veïre l'an que ven
Se sian pas mai 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'aigoboulido, 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 oie, 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.