

A la Table d'Hôtes...

Cet automne et cet hiver, les vendredis soir, samedis pour le déjeuner et le diner, les dimanches midi, nous vous proposons de venir partager un repas convivial autour d'une grande Table.

Nous commencerons avec « La Table du Chasseur », puis dès les premiers jours de Décembre, la truffe sera la vedette de « La Table du Rabassier ».

Après quelques grignotages et un apéritif provençal, vous vous passerez les plats de terrines, salades et potages.

Puis, viendra le mets principal, puisé dans le répertoire gourmand, classique et régional. Ce plat changera toutes les semaines.

Enfin les fromages locaux, quelques desserts avant les cerises à l'eau de vie viendront clôturer ces agapes.

Nous privilégierons pour nos produits les circuits courts et le bio et mettrons en valeur les nectars sains et bons de vignerons amis.

Avec cette nouvelle Table d'hôtes à la Petite Maison, nous vous proposons un moment de convivialité, de rencontre, de partage...et de gourmandise !

Réservations : 04 90 68 21 99

A la table du Chasseur...

Vendredi 4, samedi 5 et dimanche 6 octobre 2019

*Poitrine de colvert rôtie « mi-figue, mi raisin », sauce verjus
Pommes de terre des vendangeurs*

Vendredi 11, samedi 12 et dimanche 13 octobre 2019

*Perdreau cuit en cocotte au chou vert avec foie gras,
saucisse fumée et carottes fondantes*

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 octobre 2019

*Palombe rôtie sur canapé sauce salmis
Polenta crémeuse arrosée du jus de cuisson*

Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 octobre 2019

*Caillette de lapin de garenne dorée dans ses sucs
Daube de lactaires et pieds de mouton*

Vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 novembre 2019

*Gigue de chevreuil, sauce grand Veneur
Gratin de céleri et pomme golden à la cannelle*

Vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 novembre 2019

*Civet de lièvre dans la tradition
Pâtes fraîches aux châtaignes*

Vendredi 15, samedi 16 et dimanche 17 novembre 2019

*Pot au feu de poule faisane, foie gras poché
et légumes d'automne*

Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 novembre 2019

*Carré de sanglier mariné au laurier, romarin et genièvre
puis rôti entier*

Pomme sauvage, coing, raisin, poire du curé, sauce poivrade

Gratin de courge

Prix d'un repas à la table du chasseur :

60 euros toutes boissons comprises

A la Table du Rabassier

Vendredi 29, samedi 30 novembre et dimanche 1er décembre 2019

*Céleri cuit en croute de sel puis écrasé à la fourchette
avec un beurre à la truffe*

Tartine très, très gourmande

Vendredi 6, samedi 7 et dimanche 8 décembre 2019

Œufs d'oie brouillés noir de truffe

Brioche feuilletée

Vendredi 13, samedi 14 et dimanche 15 décembre 2019

« Coquillettos » aux truffes, jambon à l'os, beaufort

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 décembre 2019

Tourte chaude de pommes de terre aux truffes

Sauce périgieux

Prix d'un repas à la table du Rabassier :

80 euros toutes boissons comprises

NB : Rabassier : Ramasseur de truffes

Le gros souper de Noël

Le mardi 24 à diner et le mercredi 25 décembre à déjeuner

Dans la grande tradition des fêtes Calendales :

7 plats « maigres » et les fameux 13 desserts

Prix d'un repas à la table de Noël provençal :

80 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.

Il est toutefois à noter que la fameuse buche de Noël servie au dessert aujourd'hui vient de ce « Cachofio... »

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'ailer, les pieds,
le gésier et autres issues, et qui a été remplacée par la dinde de Noël.