



## QUIZZ Spécial 13 desserts REPONSES

★ 1

### Les 13 desserts sont une tradition de Provence.

La plus ancienne trace des 13 desserts remonte à 1683, lorsque le curé d'une paroisse de Marseille, François Marchetti, les cite sans en donner le nombre dans son "explication des usages et coutumes pour les marseillais". Leur nombre demeura incertain jusqu'à ce que Joseph Fallen, fervent félibre – disciple du poète Frédéric Mistral –, décrétât en... 1925 : "Lei caleno : lui tege dessèr, trege o pas, mai ma mai mens" ("Les présents de Noël : les treize desserts, treize ou plus, mais jamais moins").

### Pourquoi 13 ?

**Cela représente le dernier repas de Jésus avant sa mort (la Cène) avec ses 12 apôtres**

N'oublions pas les 3 nappes, les 3 chandeliers et les 3 soucoupes de blé planté à la Sainte Barbe.

Et une autre jolie coutume :

Avant de passer à table, le papet et le niston mettaient le "Cacho-fio" dans la cheminée, arrosé de trois giclées de vin cuit. Une bûche d'un arbre fruitier à noyau, mort dans l'année. Le feu devait durer jusqu'aux Rois pour purifier et protéger ainsi la maison. La bûche de Noël était née ...

★ 2

C'est la pompe à l'huile : la "pompa a l'oli"

**Il y a évidemment ni anis, ni fruits confits, ni fraises tagada dans la pompe et encore moins de beurre (une invention de parisien comme la galette à la frangipane pour les rois !!!)**

Traditionnellement la pompe à huile est le présent au Christ et à sa famille du pistachier, personnage typique de la crèche provençale.

Pistachié (ou Pistachier) est poltron, ivrogne, niais, il parle beaucoup et ne fait pas grand chose mais il a le cœur sur la main, il rend service à qui le lui demande. Selon les uns, il tombe dans le puits en voulant apporter de l'eau à l'âne de Margarido. Selon les autres c'est suite à je ne sais quel stratagème par lequel le Boumian l'a persuadé de lui vendre son ombre. Mais tout le monde est d'accord pour faire de lui un coureur de jupons car c'est un célibataire devenu vieux garçon. Bref c'est un bon vivant. Il est souvent représenté portant deux lourds paniers chargés de victuailles, tenant d'une main une morue, une fougasse ou une pompe) de l'autre.

Parfois on voit un collier de saucisses déborder hors du panier. Sa tenue est négligée. Bref, ce n'est pas vraiment un saint, mais on dit de lui qu'il est bien brave même s'il n'a pas inventé la poudre et sa générosité le sauve... Son nom est passé à la postérité. On dit de quelqu'un qui a bu un coup de trop qu'il a pris une belle "pistache"...





La pompe doit être trempée dans le vin cuit de Noël.

Aux vendanges il faut prélever du jus de raisin frais qui va cuire dans de grands chaudrons au feu de bois pendant une quinzaine d'heures. Puis la fermentation va commencer.

On raconte même que les livres de comptes des stocks du navire qui a ramené Thomas Jefferson en Amérique du Nord en 1822, faisaient état de 17 bouteilles de vin cuit de Provence. !



**Les mendiants sont 4 ; ils représentent :**

Noix et noisettes → Les Augustins

Figues sèches → Les Franciscains

Amandes → Les Carmes

Raisins secs → Les Dominicains



**Noir et blanc**

Le nougat blanc (doux et onctueux) représenterait la pureté et le bien.

Le nougat noir (plus dur et plus cassant) évoque l'impur et les forces du mal.

On parle aussi des pénitents noirs et des pénitents noirs.



**Les dattes**

C'est, en effet, les dattes qui sont des fruits de l'Orient qui rappellent donc la région dans laquelle Jésus a vécu.

On peut aussi penser aux rois mages.

Une jolie légende : Le O sur les noyaux des dattes

Achetez pour cinq sous de dattes. Mangez-les. Vous remarquerez que sur chaque noyau, il y a un petit O. Eh bien, autrefois, il n'y avait pas de petit o sur les dattes.

Voilà ce qui est arrivé : Jésus avait 18 mois ; sa mère lui présenta un jour des dattes ; le bébé qui n'avait jusqu'alors que bégayer, les regarda et dit tout d'un coup : "Oh, les beaux fruits !".

C'est en mémoire de ce prodige qu'il y a un petit O sur les noyaux de dattes



**Du Zan**

Il faut dire que c'est un peu marseillais.... En effet, si l'histoire d'Haribo commence en Allemagne en 1920 (elle tient son nom de son inventeur Hans Riegel et de sa ville natale Bonn : **HA**ns **RI**egel **BO**nn), elle se poursuit dans la cité phocéenne lorsqu'Haribo rachète en 1967 des parts de l'usine de confiserie marseillaise Lorette. En 1987, elle fusionne avec Ricqlès-Zan fondée en 1862 à Uzès. Aujourd'hui, les sites de productions se trouvent à Marseille, Uzès et Wattlelos.

