

## Les fêtes de Noël en Provence

		
<p><i>Les treize desserts de Provence.</i> © L. S. Fournier.</p>	<p><i>Cérémonie de pastrage à la collégiale Saint-Martin de Saint-Rémy-de-Provence, décembre 2008.</i> © Ville de Saint-Rémy [<a href="http://upsaintremy.free.fr/noel%20a%20saint%20remy%20de%20provence%202009.htm">http://upsaintremy.free.fr/noel%20a%20saint%20remy%20de%20provence%202009.htm</a>, site consulté le 6 juillet 2018]</p>	<p><i>Santons de Provence.</i> © La petite Provence du Paradou [<a href="http://www.lapetiteprovenceduparadou.com/">http://www.lapetiteprovenceduparadou.com/</a>, site consulté le 6 juillet 2018]</p>

### Description sommaire

Dès le début du mois de décembre s'ouvre en Provence la période dite calendale, qui s'étend jusqu'à la fête de la Chandeleur au début du mois de février. Marquée par les réjouissances de Noël, comme elles sont fêtées partout ailleurs, elle se trouve néanmoins rythmée par une série de célébrations et de pratiques traditionnelles, qui puisent leurs origines dans l'histoire de la région, tout en revêtant des attraits culturels toujours renouvelés. Ces pratiques s'étendent sur toutes les régions de Basse-Provence.

En dépit de variations relatives, les mêmes célébrations de période calendale se retrouvent à Aix-en-Provence, en Avignon, à Briançon, à Cannes, à Gap, à Manosque, à Marseille, à Sisteron ou encore à Toulon. Ces célébrations traditionnelles constituent des temps forts de la période de Noël : plantation du blé de la Sainte Barbe, exposition et achat des santons de Provence associés à l'installation de la crèche dans les foyers, « gros souper » de la vigile de Noël, treize desserts précédant la messe de minuit, où des pastorales sont chantées pour fêter la Nativité, célébration de l'Épiphanie avec dégustation du gâteau des Rois et « Chandeleur victorine » à la basilique Saint-Victor de Marseille.

## **I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT**

### **I.1. Nom**

*En français*

*Les fêtes de Noël en Provence*

*En langue vernaculaire*

Festo de Nouvé, Calendo

### **I.2. Domaine(s) de classification**

Pratiques sociales, rituels et événements festifs

### **I.3. Communauté(s) et groupe(s) associé(s) à la pratique**

Les pratiques traditionnelles associées aux célébrations de Noël en Provence existent chez tous les Provençaux, comme communauté régionale et culturelle, dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (Alpes-de-Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône, Hautes-Alpes, Var et Vaucluse). Les communes, notamment celles d'Aix-en-Provence, Arles ou Marseille, associées aux chambres de commerce et d'industrie et à la délégation des Bouches-du-Rhône de la chambre des métiers et de l'artisanat de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, constituent une communauté d'acteurs très impliquée dans le maintien et la représentation des traditions festives du Noël provençal.

Leur action est relayée par un réseau particulièrement fourni d'associations, dont la plus renommée et la plus ancienne est celle du Félibrige, fondée en mai 1854. S'y ajoute la Fédération folklorique méditerranéenne, qui réunit 63 groupes et couvre trois régions et douze départements (Alpes-de-Haute-Provence, Alpes-Maritimes, Aude, Bouches-du-Rhône, Corse, Gard, Hautes-Alpes, Hérault, Lozère, Pyrénées-Orientales, Var et Vaucluse). Associations et groupes folkloriques visent aussi en nombre à entretenir plus localement la pratique des traditions provençales. *Tradicioun*, notamment, se focalise sur les traditions du pays d'Oc, tandis *Lei Farandoulair Sestian*, à Aix-en-Provence, se focalise sur le spectacle vivant, les danses, la musique, les chants et costumes, tout comme *Lou Riban de Prouvènço* en Avignon, *l'Estello Aubanenco* à Aubagne, l'ensemble folklorique *La Miougrano* (« grenade », en provençal) à Fréjus ou *Lei Fiélloué d'Auresoun* (les Fileuses d'Oraison) dans l'arrière-pays. La fabrication et le façonnement des santons sont aussi le fait d'associations, tels les Amis de la Crèche ou les Santonniers aixois, qui rassemble les artisans santonniers du pays d'Aix. La Provence accueille un peu partout de très bons santonniers, dont Evelyne Ricord, Meilleur Ouvrier de France à Arles, par exemple.

Les traditions de Noël en Provence, toujours renouvelées et entretenues, s'appuient également sur des institutions muséales, en particulier des musées de société, comme le Museon Arlaten, qui explore ces traditions au plan historique et ethnographique et constitue une référence pour maints amateurs de ces rites. Les musées sont souvent perçus comme des figures d'autorité représentationnelles, sans revendication spécifique de ce rôle par eux-mêmes, de là une cohabitation féconde et un dialogue subtil, participant de l'usage d'une culture à travers ses mémoires, ses récits, son histoire et ses expressions dites traditionnelles ou identitaires. Le Museon Arlaten, œuvre de Mistral, visait à promouvoir, défendre et faire revivre une culture régionale et ses expressions alors perçues comme moribondes ; le musée actuel joue toujours le rôle de « dépositaire et décrypteur de mémoires plurielles et d'une histoire stratifiée » [entretien avec Aurélie Samson, conservatrice du Museon Arlaten]. D'autres musées de la région, tels le musée municipal méditerranéen d'Arts et Traditions populaires de Cassis, le musée des Arts et Traditions populaires de Draguignan, le musée d'Arts et Traditions populaires Albert-Reynaud à Marignane et le musée du Terroir marseillais à Château-Gombert, jouent un rôle dans la conservation des traditions de Noël. On peut aussi citer l'écomusée du Santon, créé en 1987 à Fontaine-de-Vaucluse,

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

qui regroupe environ 2000 pièces, dont une des plus petites crèches au monde, dans une demi-coque de noix, le musée du Santon au Val (com. Baux-de-Provence), le musée de la Crèche provençale à Cavaillon, le musée des Santons animés à Maussane-les-Alpilles et le musée du Santon Marcel-Carbonel de Marseille, qui regroupe plus de 2400 pièces de la fin du XVIII<sup>e</sup> à nos jours et présente des pièces du monde entier.

### I.4. Localisation physique

*Lieu(x) de la pratique en France*

Les traditions du Noël provençal sont situées spécifiquement en Provence, dans les départements des Alpes-de-Haute-Provence, des Alpes-Maritimes, des Bouches-du-Rhône, des Hautes-Alpes, du Var et du Vaucluse dans la majorité des cas, et dans ceux de la Drôme et du Gard pour certaines pratiques spécifiques.

*Pratique similaire en France et/ou à l'étranger*

Les fêtes de Noël sont communes à l'ensemble du monde chrétien mais elles connaissent des spécificités en Provence, qui sont l'objet de la présente fiche.

### I.5. Description détaillée

Six pratiques festives traditionnelles apparaissent les plus emblématiques en Provence, se distinguant comme des étapes marquantes de la période calendaire. Trois d'entre elles ont une notoriété et une reconnaissance, qui dépassent largement les frontières de la Provence ; les trois dernières sont loin d'être négligées par les Provençaux, mais ne semblent pas connaître la même diffusion.

#### **La crèche et les santons**

Le santon, petite figurine en argile colorée de la crèche provençale, participe à la mise en scène de la Nativité, autour de l'enfant Jésus, la Vierge Marie et saint Joseph, avec l'âne et le bœuf censés réchauffer l'enfant avec leur souffle. Ces santons figurent, entre autres, les Rois mages et les bergers et toute une série de petits personnages, dont l'apparence est directement inspirée des costumes et des métiers des habitants des villages provençaux traditionnels. Chargées de présents, ces figurines sont représentées cheminant vers l'étable, surmontée de son étoile, à travers un paysage comportant une colline, une rivière enjambée d'un pont et des oliviers (généralement représentés par du thym fleuri).

À la fin de la Révolution, le faïencier marseillais Jean-Louis Lagnel (1764-1822) a élaboré les santons tels qu'on les connaît aujourd'hui. À partir du Concordat (1801), ces figurines en argile moulée et peinte sont destinées à des crèches publiques ou familiales. J.-L. Lagnel et ses suivants ont créé un très grand nombre de personnages, inspirés par les passants des rues et les petits métiers de l'époque [Bertrand, 1992]. Ils ont eu un tel succès qu'à Marseille, la foire de Noël qui les vendait devint, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, la « foire des santons » [Bertrand, 1997]. Au XX<sup>e</sup> siècle, l'artisanat saisonnier du santon se transforme en une fabrication à plein temps au sein d'une communauté de santonniers, dont l'activité n'a pas désempilé depuis deux siècles. Les artisans et de petites entreprises détiennent un monopole relatif sur la production de santons, dont la renommée dépasse les frontières de la Provence. En effet, l'internationalisation du marché de la crèche de Noël constitue un tremplin considérable, qui a conduit à l'instauration de foires au cœur des saisons touristiques et à la demande d'un label d'appellation d'origine contrôlée [Bertrand, 2003].

#### **Le gros souper et les treize desserts**

En Provence, la tradition des treize desserts s'insère dans le cérémonial du « gros souper »,

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

consommé lors de la vigile de Noël. Consommé avant minuit, ce dîner est constitué uniquement de plats maigres (coquillages, poissons, légumes ou pâtes, selon les régions) et se distingue du Réveillon, qui, lui, est consommé après minuit et marque le temps du gras. Jusque dans les années 1920, aucun texte n'énumère les desserts provençaux de Noël dégustés au retour de la messe de minuit. Depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle, ils sont simplement désignés comme les *calenos* et caractérisés par leur abondance et leur douceur. Ainsi, pommes, poires, *verdaù* (melon vert conservé dans le grain), raisin frais, sorbes, nougat blanc, nougat noir, noix, amandes, noisettes, figes sèches, pompe à l'huile, raisins secs constituent la liste des treize desserts « traditionnels », établie par le musée des Arts et Traditions populaires du terroir marseillais, à Château-Gombert. Connus sous le terme générique de « mendiants », les fruits secs (figes, amandes, noix, noisettes et raisins secs), auxquels les familles ont désormais intégré pruneaux et abricots secs, sont à l'honneur sur toutes les tables de la veillée calendale. Excepté à Marseille et dans sa périphérie, l'on ignore ce terme de « mendiants », mentionné dans la plupart des ouvrages traitant des fêtes de Noël en Provence. Sur les tables provençales peuvent également figurer oreillettes, beignets de pommes, œufs au lait, pâtes de coings, confitures de fruits, pralines, ainsi que des tartes sucrées aux épinards, confectionnées par les habitants de Grignan (Drôme) [Brégeon-Poli, 1995].

Sur la crédence sont disposés la pompe à l'huile et le nougat, « mets sacramentels » selon l'expression de Frédéric Mistral [Mistral, 1906] et éléments traditionnels incontestés, de plus en plus fréquemment accompagnés de chocolats, papillotes, fondants, marrons glacés et autres bûches. La pompe à l'huile, l'un des mets obligés, sans lequel aucun Noël véritablement provençal n'est possible, comporte plusieurs dénominations. L'huile d'olive est l'un des constituants de base de ces deux produits, mais la pompe est « allongée et briochée, parfumée à l'anis », tandis que le gibassié est « rond, parfumé à l'anis et sablé ». Quant au nougat noir ou « nougat de ménage », celui-ci est confectionné à partir de miel et d'amandes. Consommé essentiellement au moment de Noël, il conserve, dans sa fabrication artisanale, un caractère saisonnier. À Signes, village de la région toulonnaise, sa fabrication commence vers la mi-septembre, après la récolte du miel, et se termine fin décembre, deux ou trois jours après Noël. Des villages comme Allauch (Bouches-du-Rhône) ou Sault (Vaucluse) en ont fait leur renommée [Brégeon-Poli, 1995].

### L'Épiphanie et le gâteau des Rois

Le 6 janvier, à l'occasion de l'Épiphanie, qui, dans la tradition chrétienne, célèbre l'arrivée des Rois mages auprès de l'enfant Jésus, il est commun comme partout en France de « tirer les rois ». L'événement est également marqué par la dégustation de la « galette des Rois ». En Provence, cependant, le gâteau des Rois diffère sensiblement de la galette feuilletée, puisqu'il consiste en une brioche en forme de couronne, avec un trou en son centre. Appelée « couronne des Rois » (*corona dels Reis*), « couronne bordelaise » (*corona bordalesa*) à Bordeaux et « royaume » (*lou Reiaume*) en provençal, la brioche est parfumée à la fleur d'oranger, surmontée de fruits confits et de gros grains de sucre.

À l'intérieur de la brioche sont placés une fève alimentaire et une petite figurine, dite « santon ». Avant de découper la brioche des Rois, le plus jeune des convives est invité à se placer sous la table, avant que la brioche ne soit découpée. Selon l'usage, la répartition des parts lui revient, afin que le santon et la fève soient bien distribués au hasard : « *uno favo qui designe lou rèi* », ou « le roi sera celui qui obtiendra la fève » ou « celui qui aura le santon sera son sujet ». Le roi garde son trône toute la journée, mais est tenu d'acheter la prochaine brioche. Cette pratique se répète généralement en Provence jusqu'au 2 février, jour de la Chandeleur, qui marque alors la fin des fêtes calendales.

### Le blé de la Sainte Barbe

Comptant parmi les rites les moins célèbres, mais les plus suivis en Provence, la plantation du blé de la Sainte Barbe fait figure de petit rite d'ouverture du cycle de l'Avent, qui débute le 4 décembre, jour de la Sainte Barbara. Il consiste en la plantation dans trois soucoupes, où l'on a préalablement

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

étalé un peu d'ouate humide, des grains de blé dits de la Sainte Barbe. Lors du « gros souper », les trois coupelles de blé sont disposées sur la table. La bonne germination du blé, jugée un bon présage pour l'année à venir, est accompagnée de la formule « *Quand lou blad vèn bèn, tout vèn bèn* ». Mais la signification profonde de ce blé verdoyant au cœur de l'hiver demeure majoritairement inconnue [Bertrand, 2003]. Attestée par les auteurs du XIX<sup>e</sup> siècle et par le *Mireio* de Mistral (1906) comme la réminiscence des « jardins d'Adonis » antiques, cette pratique demeure très suivie dans régions d'Aix-en-Provence et de Marseille, où des commerçants exposent leurs plantations dans leurs vitrines. Depuis quelques années, des sachets de grains de blés sont vendus par les santonniers des foires et par la Fondation Maguy-Roubaud, qui œuvre au profit des enfants hospitalisés. Cette tradition apparaît comme un exemple de continuité en dépit d'un sens vague ou presque inexistant, consistant simplement en la répétition d'un geste ancestral, dont l'intérêt repose dans sa répétition [Bertrand, 2003].

### **La messe de minuit, les cérémonies de pastrage et la pastorale**

Après le « gros souper » et avant les « treize desserts », la messe de minuit célèbre la naissance de l'enfant Jésus et constitue un moment marquant pour les familles chrétiennes pratiquantes. Mais elle revêt également une signification qui dépasse l'usage purement religieux, en se présentant comme une tradition propre à la Provence. À cette occasion, les églises connaissent un afflux considérable de fidèles, mais aussi de Provençaux venus apprécier les célébrations. La renommée de certaines messes de minuit a même dépassé les limites de la région, en raison de la présence de tambourinaires et de chorales, qui interprètent des cantiques en provençal [Guis, Lefrançois et Venture, 1993]. Ces cérémonies comprennent une séquence d'offrandes couramment appelées « pastrage » [Bertrand, 2005]. Rappelant la célébration de la naissance de l'enfant Jésus par les bergers, dits « *pastre* » en provençal, celles-ci donnent à voir des bergers, des pêcheurs ou des cultivateurs, en costumes anciens ou réputés traditionnels, apportant en procession le produit de leur travail. Le nom de pastorale, qui désigne la représentation théâtrale chantée et parlée en provençal de la célébration de la Nativité, dérive directement du spectacle de la procession des bergers vers l'étable où Jésus vient de naître. Autrefois jouées pendant, puis avant la messe de minuit, les pastorales sont à présent jouées devant des salles combles du 25 décembre au 2 février à travers toute la Provence et une partie du Comtat Venaissin [*ibid.*]. Les pastorales jouées en langue provençale commune trouvent un public fidèle, qui a peu d'occasions d'entendre une pièce en provençal. Du fait de l'obstacle de cette représentation en langue vernaculaire, cette tradition ne connaît en revanche qu'une célébrité assez restreinte hors de Provence.

### **La chandeleur « victorine »**

Le 2 février, la Chandeleur clôt le long cycle des fêtes de Noël. Elle représente la plus importante fête mariale de Marseille et attire environ 80 000 pèlerins dans la basilique Saint-Victor. Elle se caractérise par la vente de cierges verts et de la navette, biscuit de marine au façonnage particulier. Les cérémonies de l'octave de la Chandeleur durent neuf jours, au cours desquels pèlerins et croyants se rassemblent autour de la basilique, trop étroite pour abriter tous les fidèles. Ceux-ci assistent et participent aux processions et aux célébrations organisées autour de la statue de la Vierge noire des cryptes, sculptée en bois de noyer et parée d'atours. Il est d'usage de ramener chez soi un cierge allumé et une « navette », représentant la barque qui amena les saintes sur les côtes de Provence [Bertrand, 2003].

Le conseil paroissial de Saint-Victor à Marseille a le monopole de la vente des cierges verts. La navette est un biscuit en forme de barquette fabriqué depuis 1781 au « Four des Navettes », au coin de la rue Sainte et de la rue d'Endoume. L'entreprise, voisine de la basilique, détient l'exclusivité de la fabrication des navettes, qui constituent une véritable marque déposée. Selon Régis Bertrand, la Chandeleur « victorine » a tendu à devenir, au cours des dernières années, la cérémonie identitaire des catholiques marseillais, tout en excluant tout marqueur ostensible de provençalité, tels que costumes ou cantiques. « Elle vient opportunément rappeler que la "provençalité" de la crèche et

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

surtout de certains aspects de la messe de minuit ne font nullement l'unanimité parmi des prêtres et des paroissiens pratiquants, ces derniers se sentant parfois évincés de leur église par une population qui ignore les répons et les rites » [Bertrand, 2003, p. 212].

### I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Français et provençal

### I.7. Éléments matériels liés à la pratique

*Patrimoine bâti*

De très nombreux édifices religieux s'attachent aux fêtes de Noël en Provence, dont le recensement exhaustif est impossible. Chaque département provençal connaît des hauts-lieux spécifiques associés aux traditions de Noël, tels que, pour le département des Bouches-du-Rhône, l'abbaye Saint-Victor à Marseille, la cathédrale Saint-Sauveur d'Aix en Provence, l'église de l'Annonciation de Notre-Dame à Beaurecueil, l'église Saint-Antoine de Châteauneuf-le-Rouge, le théâtre du Lacydon à Marseille, le théâtre du Terroir à Allauch.

*Objets, outils, matériaux supports*

Parmi les matériaux étroitement associés aux pratiques traditionnelles de la période de Noël en Provence, outre les végétaux glanés pour décorer la crèche et les costumes de la pastorale, l'argile utilisée par les santonniers constitue un élément caractéristique à la base de la confection des figurines installées dans la crèche. Utilisée dans la majorité des cas, l'argile rouge de Provence s'obtient notamment à partir des gisements de la région de Salernes dans le Var. L'argile est transformée en santon à travers sept étapes : fabrication d'un modèle d'argile crue placé sur un socle, moulage du sujet en le coulant dans le plâtre en pressant un colombin d'argile fraîche dans une moitié du moule talqué, ébarbement grossier du surplus, premier séchage, ébarbement plus fin et second séchage, cuisson dans un four à 800 °C, décoration finale.

Quant aux traditions culinaires du « gros souper » et des treize desserts, elles s'appuient depuis toujours sur l'utilisation de produits typiquement provençaux. La pompe à l'huile (*poumpo à l'oli*) notamment est traditionnellement élaborée à partir de farine de blé, d'huile d'olive et de sucre, tout comme le gibassié, qui diffère seulement par une aromatisation à l'anis plutôt qu'à la fleur d'oranger. Les fruits confits, particulièrement les melons, dont les plus célèbres sont produits dans les confiseries d'Apt, sont utilisés avec la pâte d'amande dans la fabrication des calissons, friandises dégustées et offertes pour les treize desserts. Le recours aux produits du terroir méditerranéen dans la préparation des mets servis au cours des grandes fêtes de la période calendale démontre ainsi l'ancrage des traditions de Noël provençales dans leur espace naturel régional.

## II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

### II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

La transmission des célébrations traditionnelles des fêtes de Noël en Provence repose sur l'engouement qu'elles suscitent auprès des foules, et particulièrement leur place au sein de la cellule familiale. Le succès durable des traditions de la période calendale provençale est mû, depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, par l'évolution de la société française, et par extension de la société provençale, qui ont vu les régionalismes s'atténuer au profit d'une identité nationale centralisée. Noël constitue ainsi un événement propice à la transmission aux jeunes générations du patrimoine religieux et/ou provençal, considéré comme menacé. Certains Provençaux se rendent exceptionnellement à l'église pour la messe de minuit afin d'écouter des chants dans une langue qu'ils ne parlent pas ou peu et de transmettre à leurs enfants une expérience et des souvenirs liés à

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

la définition de leur identité. La transmission actuelle des traditions calendales provençales s'effectue ainsi d'abord au sein de la sphère familiale entre les diverses générations.

Cet engouement familial pour les fêtes de Noël dans leur forme typiquement provençale est aussi entretenu et suscité par de multiples acteurs associatifs, actifs dans le maintien et l'encouragement des célébrations traditionnelles et de leurs valeurs, au-delà de l'image figée d'une Provence passéiste et du folklore associé [Perrot, 2000]. Leurs supports d'élection sont les chants, la langue, les danses, les instruments, les costumes et les pratiques culinaires traditionnels. Aptes à susciter l'intérêt des connaisseurs de la tradition provençale et du grand public, les danses, les chants et les traditions culinaires sont mis en valeur par les célébrations de Noël, dans un engouement relativement unanime pour le contenu traditionnel et identitaire. Cette action se trouve relayée par l'action des collectivités locales, qui collaborent régulièrement avec les groupes et associations dans leur organisation de manifestations publiques liées aux fêtes de Noël, avec pour public les enfants et les parents qui les accompagnent. Par le biais de ces spectacles, publics, familiaux ou mixtes, le caractère traditionnel des fêtes de Noël provençales est transmis aux générations futures.

Avant sa fermeture en 2009, au Museon Arlaten, le diorama de la veillée calendaie était aussi utilisé par certains visiteurs locaux comme lieu d'apprentissage et de transmission. Avant les célébrations de Noël, des visiteurs allaient se remémorer ce qu'il était d'usage de placer sur la table du « gros souper ».

### II.2. Personnes/organisations impliquées

Parmi les associations que nous avons déjà citées plus haut figurent ainsi le Félibrige ainsi que la Fédération Folklorique Méditerranéenne, entre autres. Leur action est en totale adéquation avec celle des associations locales et des groupes de maintenance folklorique telles que *Tradicioun*, *Lei Farandoulaire Sestian*, *Lou Riban de Prouvènço*, *l'Estello Aubanenco*, *La Miougrano*, *Lei Fiéllouë d'Auresoun*. Comme le souligne Régis Bertrand (2001), les Félibres et les groupes de « tambourinaires » en costumes traditionnels qui leur sont associés disposent ainsi d'une influence considérable dans la conservation du caractère provençal de nombreuses célébrations, notamment par l'entretien des animations folkloriques autour de la « messe de minuit », ou encore par la diffusion des « offrandes en costume » qui se sont multipliées au cours des dernières décennies à travers des régions qui ne les connaissaient pas comme le département du Var. Quant aux partenariats récurrents qui les lient aux communes et aux collectivités, la mairie d'Aix-en-Provence fait notamment appel au groupe *Lei Farandoulaire Sestian* lors de l'ouverture annuelle de la *Foire aux Santons*.

### II.3. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

De manière générale, l'impulsion des Félibres s'est avérée décisive dans l'évolution et le processus de codification des pratiques qui paraissent aujourd'hui spécifiques à la Provence. Émanant des groupes régionalistes qui se formèrent durant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, le Félibrige a nourri une abondante littérature sur le folklore et les traditions provençales, qui façonne les représentations et les normes définissant l'identité provençale. Certaines pratiques sont ainsi élevées au rang de traditions dans la mesure où elles suggèrent la continuité dans la célébration annuelle d'un héritage de paroles, de gestes, d'objets puisés dans le passé régional et cycliquement repris dans le présent. Cette élévation conduit ainsi à leur diffusion à l'ensemble de la région, avec quelques menues variantes locales, tandis que les pratiques jugées malséantes selon l'idéal moral de l'époque et les aspects qui semblent communs aux autres régions de France sont mis de côté [Pasquini, 1988]. Les membres du Félibrige influèrent sur le renforcement de l'attachement des Provençaux urbains aux traditions à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, qui engendra la transformation des multiples confiseries et sucreries de Noël en treize desserts, avec sa rigoureuse codification actuelle dans certains milieux régionalistes.

La même évolution se rapporte aux santons et à la crèche. Selon Régis Bertrand (2003), les

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

éditions successives de l'ouvrage de l'*Escolo dei félibres de la mar* comportent deux listes : « ce qui doit figurer à la crèche » et « ce qu'il ne faut pas mettre à la crèche », excluant ainsi quatre éléments : les sujets d'un autre matériau que l'argile (plâtre et celluloïd), les animaux exotiques (« les poissons rouges, les crocodiles, les fauves »), les constructions jugées « anachroniques » (« églises, châteaux forts, gratte-ciels, gares et voies ferrées ») et enfin « les sujets tels que prêtres, pénitents, frères des écoles chrétiennes, religieuses, poupons, petits lutins, pères Noël, pompiers, crieurs de journaux ». Les premiers sont « anachroniques » par rapport à la Nativité ; les suivants, étrangers à la culture provençale, et les derniers, trop « modernes ». L'exclusion porte aussi sur les jouets d'enfants (château fort, gares, animaux de celluloïd, poupons, lutins...). L'imaginaire est désormais associé à l'ancienne Provence [Bertrand, 2003, p. 209]. Les félibres acceptent néanmoins tacitement des transformations importantes de l'artisanat de la fabrication du santon. Thérèse Neveu (1862-1946) met au point la fabrication du santon actuel à Aubagne, près de Marseille avec le modelage de figurines qu'elle fait cuire, rendant imperméable la surface du santon. Celui-ci perd en friabilité et en délicatesse ce qu'il gagne en solidité. Au contraire des figurines d'argile à l'aspect doux et satiné, le santon peut à présent être exporté au loin. Le santon devient ainsi un symbole de la Provence, autant qu'un produit dont l'authenticité et la notoriété lui valent d'être prisés partout en France et au-delà.

L'ambiguïté entre forme codifiée et authentique, tirée d'un usage vernaculaire, et réutilisation dans un nouveau contexte esthétique et/ou économique s'est vérifiée récemment lorsqu'en mai 2017, le styliste Simon Porte Jacquemus, originaire de Salon-de-Provence, intégra très largement à son défilé printemps-été 2017 les codes de l'esthétique provençale traditionnelle. Présentée à Marseille, sur la passerelle aérienne, qui relie le MuCEM à la place d'Armes du fort Saint-Jean, la collection intitulée « Les santons de Provence », premier défilé de mode à Marseille, importe les silhouettes, les costumes, les dentelles et les larges chapeaux de lavandières propre aux petites figurines d'argile des crèches de Noël. Cette collection illustre une appropriation des normes visuelles définissant la tradition provençale et une savante exploitation des représentations associées à la Provence elle-même. Bénéficiant aujourd'hui d'une certaine notoriété, Simon Porte Jacquemus participe ainsi à la constante redéfinition de la notion de tradition. Les traditions provençales de Noël ne renvoient ainsi pas à un contenu et à une forme figés ; elles se trouvent perpétuellement renégociées dans leur esthétique et dans le sens qui leur est associé. Elles traduisent une réelle dynamique, qui consiste en la constante redéfinition du lien entretenu avec le passé à travers les préoccupations du présent.

### **III. HISTORIQUE**

#### **III.1. Repères historiques**

Pour déterminer la profondeur historique des traditions de Noël, il convient de remonter jusqu'à la Provence d'Ancien Régime. Au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, les premières crèches semblent avoir été implantées dans la région par les Oratoriens, qui souhaitaient encourager la dévotion à l'enfant Jésus du Carmel de Beaune à Aix et Marseille [Van Gennep, 1958]. Depuis ces foyers, commencent à se diffuser dans les églises des représentations de la Nativité, où figurent des mannequins de bois ou de cire. Dans les foyers les plus aisés, on retrouve dans des niches miniatures leurs équivalents en mastic ou en pâte de verre sur un fond de papier froissé, imitant la roche d'une grotte. Certaines crèches publiques constituées de marionnettes ou d'automates ne font leur apparition qu'à l'aube de la Révolution et furent un temps suspendues par les élans anticléricaux suscités par cette dernière.

Au nombre des pratiques associées au « gros souper » figurait autrefois le rituel du « *cacho-fiò* », qui disparut des usages quotidiens au cours du XIX<sup>e</sup> siècle. Considéré entre 1500 et 1800 comme une pratique caractéristique de la Noël provençale et méditerranéenne, il consistait en la bénédiction au moyen d'un verre de vin d'une imposante bûche par le personnage le plus âgé de la famille, la bûche étant sensée brûler deux jours durant [Le Roy Ladurie, 2000]. Ayant



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

progressivement décliné à partir des années 1850, ce rituel domestique propitiatoire survit néanmoins de nos jours au travers de la formule « *Se sian pas mai, que fuguen pas mens* » (« Si nous ne sommes pas plus nombreux, que nous ne soyons pas moins »), toujours employée à l'occasion du Nouvel An [Van Gennepe, 1958, p. 3063].

Les cérémonies de pastrage semblent correspondre au vieux rite, instauré sous l'Ancien Régime, de l'offrande solennelle à l'Église par un corps de métier du produit de son travail. Perdurant jusqu'à l'aube du XIX<sup>e</sup> siècle, la pratique de l'offrande de Noël, très localisée, restait le fait des confréries d'éleveurs du pays d'Arles, des Alpilles et de la Montagnette [Villeneuve, 1826]. Selon Régis Bertrand (2003), il s'agit du seul rite essentiellement rural promu au rang de tradition provençale de Noël.

La création de chants de Noël sous la forme de cantiques dans le sud de la France apparaît au début du XVII<sup>e</sup> siècle à partir de trois foyers : Marseille, Avignon et Toulouse, qui continueront de tenir ce rôle jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle [Eygun, 2002]. Malgré le grand nombre d'œuvres semblables composées tout au long de cette période, la pièce du chanoine Nicolas Saboly d'Avignon, rééditée de manière ininterrompue depuis la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, continue d'être chantée en Provence devant les crèches des églises pendant la Quarantaine de Noël. La pastorale de Noël a pour origine une courte pièce rédigée vers 1770 par l'abbé Thobert, directeur de l'Œuvre de la jeunesse des prêtres du Sacré-Cœur de Marseille. Après sa réédition en 1800, cette série de cantiques de Noël, reliés par de courts dialogues, est associée aux « crèches parlantes », petits théâtres de marionnettes, qui se développent dans le même temps à Marseille, Aix et Toulon. Leur habile mise en scène de types sociaux variés dans une série de saynètes dialoguées, entrecoupées de chants de Noël, leur a valu un succès immédiat et durable [Giraud, 1984]. Des santons, tels que le chasseur ou le pêcheur à la ligne, sont même façonnés à partir de personnages qu'ils dépeignent. Il fallut cependant attendre le miroitier marseillais Antoine Maurel (1815-1897) qui, s'inspirant de la pastorale Thobert et des livrets des crèches parlantes, proposa une pastorale, qui constitua une pièce à part entière. Elle fut montée pour la première fois pour Noël 1842 à Marseille dans une salle associative de la rue Nau, - où elle est toujours jouée, un siècle et demi plus tard, par une troupe d'amateurs. Bien que, au cours du XIX<sup>e</sup> siècle ensuite, nombre de pastorales aient été écrites sur son modèle, la « Maurel » reste la plus jouée jusqu'à nos jours [Giraud, 1990].

Enfin, la fête calendale des treize desserts semble s'inscrire dans les pratiques de préparation de mets sucrés pour le retour de la messe de minuit attestées dès le XVII<sup>e</sup> siècle dans les descriptions du prêtre de l'église de Marseille, François Marchetti, dans son ouvrage, *Explication des usages et coutumes des Marseillais* (1683). Le nombre de treize n'est toutefois attesté qu'autour des années 1920 : le D<sup>r</sup> Joseph Fallen, écrivain d'Aubagne et Félibrige, écrit dans le numéro spécial de Noël du journal *La Pignato* : « *Voici une quantité de friandises, de gourmandises, les treize desserts : il en faut treize, oui treize, pas plus si vous voulez, mais pas un de moins* » (1925). Énumérant la première liste de mets constituant les treize desserts, il fut aussitôt imité par la romancière Marie Gasquet, qui relate dans son ouvrage *Une enfance provençale* (1926) qu'à Noël, « il faut treize desserts, treize assiettes de friandises, douze qui versent les produits du pays, du jardin, la treizième beaucoup plus belle, remplie de dattes ». Le musée du Terroir marseillais consacra, au début des années 1930, une salle au repas de Noël, tandis qu'en 1946, Tounin Virolaste, chroniqueur de *l'Armana prouvençau*, rappela qu'au Museon Arlaten, Frédéric Mistral n'avait fait mettre que onze desserts sur la table du gros souper, écrivant : « Dans le Comtat Venaissin, le peuple veut qu'il y en ait treize, et sûrement dans d'autres endroits aussi. Va pour treize ! » [Brégeon-Poli, 1995]. Ce petit débat entre les publications félibréennes des deux premières décennies du XX<sup>e</sup> siècle finit par conduire au choix du nombre symbolique de treize, qui correspondrait au Christ et aux douze apôtres, progressivement adopté par toute la Provence au cours du XX<sup>e</sup> siècle, avec de multiples variations locales ou familiales.

Les traditions de Noël, telles qu'elles sont connues aujourd'hui en Provence, ont donc un ancrage historique remontant au-delà du XVII<sup>e</sup> siècle, mais correspondent aussi à des innovations culturelles nées principalement à Marseille et sa région au XIX<sup>e</sup> siècle. La lente disparition du rite du « *cache fiò* » fut principalement combattue par les Félibres : Frédéric Mistral en fournit la première description précise dans un excursus de *Mireio* (1859) et y revint en détail dans son récit

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

autobiographique, *Mémoires et récits* (1906), pour évoquer la Noël de son enfance ; il fit aussi réaliser au Museon Arlaten un diorama peuplé de mannequins, mettant en scène la soirée de Noël et incluant le rituel du « *cache fiò* », tandis que Baptiste Bonnet, un autre félibre, le décrivit dans sa *Vido d'enfant*. Le combat d'arrière-saison des premières générations du Félibrige resta vain, s'inscrivant à contre-courant de l'évolution générale de la fête en France [Pasquini, 1988], mais, en Europe occidentale, il joua un rôle considérable dans la codification contemporaine des célébrations et rituels traditionnels provençaux. En effet, l'engouement populaire grandissant pour les crèches, les santons et les pastorales, attesté par sa présence dans la presse marseillaise du XIX<sup>e</sup> siècle, confirme que, pour les Provençaux de 1830, la crèche domestique est définitivement installée comme une évidente tradition. Alors qu'à partir des années 1850, la presse parisienne prend connaissance de l'existence des rites provençaux de la Noël, les écrivains locaux prennent alors conscience qu'il s'agit d'une originalité marseillaise ou aixoise. Par un paradoxe seulement apparent selon Régis Bertrand, c'est à partir de la ville qui incarne le symbole de la modernité en Provence que se propagea la définition des traditions. Les pratiques domestiques qu'elles promeuvent avec le plus d'efficacité sont, sans surprise, conformes à l'évolution de la Noël que connaissent alors les grandes villes du XIX<sup>e</sup> siècle [Bertrand, 2003].

### III.2. Récits liés à la pratique et à la tradition

Les Provençaux ont aujourd'hui à leur disposition une longue histoire riche en récits à partir desquels se baser pour définir les fêtes de Noël telles qu'elles sont pratiquées en Provence. Néanmoins, le contexte de production de ces récits, ainsi que l'image qu'ils dépeignent des pratiques traditionnelles et de l'identité provençale par extension, varient considérablement au fil du temps. Partant du premier ouvrage entreprenant de décrire les mœurs des Provençaux à la période de Noël, à savoir l'*Explication des usages et coutumes des Marseillais* du prêtre marseillais François Marchetti, publié en 1683, jusqu'au moment de codification définitive des traditions de Noël dans les premières décennies du XX<sup>e</sup> siècle qui continue aujourd'hui encore, trois périodes notables semblent se dégager dans la représentation qu'elles font des traditions provençales de la période calendale. La première période s'étend approximativement tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, au cours duquel des érudits vont se consacrer à l'investigation et à la description des conditions de vie des populations qui les entourent. Décrivant les détails quotidiens de l'existence de ses contemporains, Marchetti est non seulement le premier à livrer une énumération des mets sucrés dégustés après la messe de minuit, mais aussi à évoquer la symbolique du chiffre treize comme référence au nombre des apôtres à travers la présence de treize petits pains sur les tables. Cet intérêt descriptif se manifestera à nouveau sous la plume de Laurent Pierre Bérenger qui se lancera à nouveau dans une description des mets de Noël dans ses *Soirées provençales* publiées en 1787. À la veille de la Révolution, les traditions provençales de la veillée de Noël de l'Ancien Régime sont décrites comme opulentes et riches bien qu'ancrées dans les habitudes alimentaires du terroir. Cette veine descriptive se maintiendra jusqu'aux premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle avec les travaux de l'académicien François Millin qui, avec son *Voyage dans les départements du Midi de la France*, livrera également un récit sur les pratiques des Provençaux durant la veillée calendale, et tout particulièrement à Marseille. Il en va de même pour le vicomte de Villeneuve-Bargemont qui, en 1826, inclura dans sa *Statistique des Bouches-du-Rhône* bien plus que la seule ville de Marseille et saura rendre compte de l'élaboration précise du « gros soupé » et des « *calenos* ».

La seconde période débute à la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, et se trouve marquée par l'ascension du mouvement littéraire et régionaliste du Félibrige. Des auteurs, tels que Frédéric Mistral, condenseront la somme des travaux folkloriques réalisés depuis un siècle et demi tout en livrant des souvenirs liés à la tradition par le biais de la forme romanesque et autobiographique. Dans son ouvrage *Mireio*, publié en 1859, ce dernier décrit dans l'annexe d'un excursus les pratiques de la veillée de Noël où il décrit le rituel du « *cacho-fiò* » sur lequel il reviendra plus en détail dans *Mémoire et récits* (1906) et qu'il illustrera au Museon Arlaten au travers d'un diorama. À partir de ce moment l'accent est mis à la fois sur la nostalgie, la recherche de l'authenticité naïve de pratiques dont les vestiges doivent être cherchés et recensés. Parmi nombre de chroniqueurs marseillais François Mazuy, Pierre Mazière, Edmond de Catelin dit Stephen d'Arve ou encore

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Horace Bertin s'adonne au sauvetage des traces des coutumes du repas de Noël. Le recours aux souvenirs personnels pour évoquer la mémoire du rituel du « *cacho-fiò* » devient de plus en plus légitime comme en témoigne le succès du *Vido d'enfant* publié en 1894 par le félibre Baptiste Bonnet, préfacé par Alphonse Daudet. Malgré ses déplorations vis-à-vis de la disparition des traditions ancestrales dont celle du « *cacho-fiò* » et des valeurs familiales d'Ancien Régime, le pessimisme assez passéiste de la littérature félibréenne marque résolument la production littéraire de l'époque. Les revues régionalistes, les essais, les almanachs, les romans et les quotidiens font du Noël de jadis ainsi que du récit idéalisé des traditions des « ancêtres » un motif à part entière qui devient omniprésent aux alentours du mois de décembre. À mesure que l'abondante presse marseillaise fait de la fête de Noël et des pratiques anciennes qui lui sont associées une véritable tradition provençale, les félibres se mettent à débattre sur la codification précise à donner à cette tradition. Alors que la presse parisienne découvre le Noël provençal, la crèche, les santons au travers des récits relatés par les écrivains locaux, l'engouement pour la spécificité provençale s'accompagne de l'affirmation de cette spécificité.

Enfin, à partir des années 1920 s'ouvre ainsi une période durant laquelle, la spécificité de la culture provençale ayant été établie, il s'agira désormais à la fois de la définir et de la sacrifier. Le contexte est toujours à la *rememranço*, comme l'attestent des œuvres telles qu'*Une enfance provençale* de la romancière Marie Gasquet publiée en 1926. Marquée également par un désir de réactualisation des traditions, la période voit le Félibrige s'efforcer « d'ériger la veillée calendale en véritable parangon paraliturgique et d'élever la tradition – et au-delà, la terre provençale – au rang du sacré » [Brégeon-Poli, 1995, p. 152], tout en fixant un réseau de normes de plus en plus restreintes dans la forme et le sens qui leur sont associés. Encourageant la publication de recueils de Noël qui adoptent les normes orthographiques posées par Frédéric Mistral, des félibres, tels que l'éditeur marseillais Paul Ruat, s'approprient les droits de « la pastorale Maurel », diffusant ainsi l'orthographe mistralien dans la majorité des foyers marseillais. En outre, réalisant à partir de la toute fin du XIX<sup>e</sup> siècle que la Noël constitue une fête traditionnelle à forte connotation identitaire pour la majorité des Provençaux des grands centres urbains, le souci des félibres sera d'affirmer une provençalité volontariste par la normalisation des rites et des pratiques elles-mêmes. En effet, le Dr Joseph Fallen, écrivain aubagnais, majoral du félibrige et *cabiscou* de l'*Escolo de la Mar* (1907-1934), fixera dans un article intitulé « *Lou gros soupa* », paru le 21 décembre 1925 dans un numéro spécial de *La Pignato* consacré aux fêtes de Noël, le nombre des desserts de la veillée calendale au nombre de 13, comme référence aux apôtres, en dépit du constat d'une diversité encore évidente du nombre de friandises offertes à cette occasion. Bien que son article n'ait pas connu d'écho spécifique avant les années 1930, les félibres continuent de produire des ouvrages imprimés, médium principal de leur cause, axée autour de la réformation des pratiques communes dans le but de rétablir l'authenticité et par extension, la légitimité des groupes félibréens comme autorité et référence indiscutée en tout ce qui touchait de près ou de loin à la tradition provençale. Une presse spécialisée se fait jour, ainsi que des almanachs, petits livres et brochures, telles les diverses éditions de la *Petite Histoire des santons* de Marcel Provence. Une modeste plaquette distribuée gratuitement par l'imprimeur-félibre A. Roquebrun vers 1930, intitulée *La Noël en Provence, traditions, coutumes et cérémonies mises à la portée de tous*, portait même au revers de la couverture cet « Avis important : la période de Noël terminée, le 2 février, au moment de renfermer votre crèche et ses santons, n'oubliez pas d'y joindre aussi cette brochure que vous retrouverez, avec plaisir certainement, l'an prochain ». Elle est à l'origine de *L'Art de faire la crèche*, dont les versions successives ont été publiées jusqu'à nos jours par les félibres de l'*Escolo de la Mar*.

## IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

### **IV.1. Menaces sur la viabilité**

Les traditions de Noël en Provence ne connaissent aucune menace notable aujourd'hui. Toutes les chorales dans les groupes provençaux ont à leur répertoire des chants de Noël et les chorales

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

provençales (*chantant*, en provençal) sont nombreuses. L'Union provençale, plusieurs années durant, a organisé des rencontres de chorales polyphoniques chantant en provençal. Cependant, la pastorale et les chants de Noël souffrent d'une certaine désaffection en raison de leur ancrage dans la langue provençale. La perspective de traductions potentielles en français régional conduira probablement à la mise en valeur d'une dimension plus religieuse qu'identitaire, plus adaptée de nos jours au message fédérateur des fêtes de Noël pour les catholiques pratiquants. Mais la perspective de chanter en français des Noëls provençaux risque d'être problématique, si l'on souhaite conserver l'esprit de la langue provençale. D'un autre côté, l'accroissement de la popularité de certaines traditions, tels les santons ou les treize desserts, au-delà de la Provence mènera probablement à l'intégration de nouveaux motifs et à des pratiques associées.

### IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

#### *Modes de sauvegarde et de valorisation*

La sauvegarde des traditions liées aux fêtes de Noël en Provence passe principalement par la transmission au public des savoir-faire et de l'histoire associés aux objets et aux rites.

L'institution muséale s'y prête parfaitement : outre le musée du Terroir marseillais à Château-Gombert, un écomusée du Santon a été créé en 1987 à Fontaine-de-Vaucluse ; il regroupe environ 2000 pièces, dont l'une des plus petites crèches du monde, présentée dans une demi-coque de noix. Il existe également un musée du Santon au Val (com. Baux-de-Provence), un musée de la Crèche provençale à Cavaillon et un musée des Santons animés à Maussane-les-Alpilles. Enfin, le musée du Santon Marcel-Carbonel, à Marseille, regroupe plus de 2400 pièces de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours, venant du monde entier.

L'exposition constitue aussi un excellent moyen de sauvegarde, à l'instar de la crèche de Grignan, en Drôme provençale, considérée comme la plus grande du monde. Le village provençal est composé de plus de 80 maisons, hautes de 1 m à 1,20 m, construites avec des matériaux locaux (pierre, bois, ciment), recouvertes de 60 000 tuiles et pesant de 50 à 120 kg chacune. La crèche, occupant 1116 m<sup>2</sup>, est animée par plus de 1000 santons. De même, la crèche provençale d'Avignon, exceptionnelle par sa superficie (54 m<sup>2</sup>), recrée chaque année un paysage provençal imaginaire, où se mêlent « massifs rocheux, garrigues, vignes, champs de lavande, champs d'oliviers, villages perchés, rivière et torrent ». Plus de 600 santons, par groupe ou en file, convergent vers le lieu de la Nativité. Composée avec des santons de Marcel Carbonel, cette crèche est exposée de fin novembre à début janvier, dans le péristyle de l'hôtel-de-ville d'Avignon, puis, depuis 2014, dans l'église des Célestins, place des Corps-Saints.

#### *Actions de valorisation à signaler*

La foire aux Santons de Marseille est la plus ancienne de Provence. Une trentaine de santonniers y exposent leurs créations du dernier dimanche de novembre au 31 décembre chaque année sur la place Charles-de-Gaulle. La première foire prit place à Marseille en 1803, sur le cours Belsunce, à l'initiative de trois exposantes. Connaissant un engouement immédiat, elle fut installée en 1883 sur les allées de Meilhan, l'actuelle Canebière. Déplacée cours Estienne-d'Orves durant les années 2000, elle est revenue près de la Canebière, sur la place Charles-de-Gaulle. Le quartier du Vieux-Port accueille la foire aux Santons, mais aussi le marché de Noël artisanal, sur les quais, aux pieds de la grande roue. Son inauguration suit la messe des Santonniers, prononcée en provençal en haut de la Canebière.

Mettant en valeur la place centrale de la tradition des santons dans les fêtes calendales, la foire aux Santons d'Aix-en-Provence, autrefois connue sous le nom de « marché de la fête de la Sainte Barbe », était le plus grand rassemblement annuel de la ville. En décembre 1934, Jean-Baptiste Fouque et son fils Paul se sont installés sur ce marché pour vendre leurs santons, rejoints, au fil des années, par d'autres santonniers. Ainsi s'est installé d'année en année cette foire aux Santons ; parmi les exposants figurent les Santons Cavasse, Fouque, Girault, Jouve, Mayans et Richard. La

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

foire est inaugurée le 25 novembre à 11h30, avec bénédiction et animations sur l'esplanade Cézanne, après une messe célébrée en provençal à l'église Saint-Jean-Baptiste du Faubourg à 10h30. La foire aux Santons se tient jusqu'au mois de janvier, dans le cadre de la manifestation « Noël en Provence ».

À la même période, une grande crèche traditionnelle est présentée cours Mirabeau à Aix-en-Provence, fruit de la collaboration des artisans santonniers aixois.

### *Modes de reconnaissance publique*

Parmi les traditions culinaires des fêtes provençales de Noël, les navettes de Saint-Victor ont obtenu une reconnaissance nationale : en 2007, le Four des Navettes a obtenu le label Entreprise du Patrimoine vivant (EPV), décerné par le ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, en plus de la reconnaissance de ces navettes comme Patrimoine national des Spécialités de France, en 1994

Des concours de crèches provençales sont également organisés dans le but de maintenir cette tradition de la crèche confectionnée chaque année au moment de Noël, avec des santons d'argile et des matériaux naturels (pierres, mousse,...), que l'on va ramasser en famille en forêt. À Aix-en-Provence, le concours, gratuit, est ouvert aux habitants et commerçants d'Aix et du pays d'Aix, désireux de faire découvrir à un jury leur crèche personnelle. Les visites se font à domicile en janvier après inscription auprès des santonniers. À Marseille, l'*Escolo de la Mar* organise un concours de crèche dans deux arrondissements de la ville et dans les catégories suivantes : crèches de familles, crèches miniatures, crèches mécaniques, crèches d'églises, crèches de collectivités, crèches de santons habillés et crèches d'enfants (réalisées par des enfants de moins de 12 ans).

## IV.3. Documentation à l'appui

### *Inventaires réalisés liés à la pratique*

#### **Inventaire général du Patrimoine culturel de Provence-Alpes-Côtes d'Azur**

[en ligne : <https://patrimages.maregionsud.fr/>, consulté le 06/07/2018]

- dossier « Var, Hyères, collégiale Saint-Paul : crèche de Noël, La Nativité » (15 statues grandeur nature)

[en ligne : <https://dossiersinventaire.maregionsud.fr/gertrude-diffusion/dossier/creche-de-noel-15-statues-grandeur-nature-la-nativite/1382d4cb-ffb9-48e2-b6d7-d6b22d95b778>, consulté le 06/07/2018]

- dossier « Alpes-de-Haute-Provence, Moriez, église paroissiale Sainte-Madeleine puis Saint-Barthélemy : crèche de Noël » : ensemble de 10 santons (figures vêtues), d'une statue et d'un berceau

[en ligne : <https://dossiersinventaire.maregionsud.fr/gertrude-diffusion/dossier/creche-de-noel-ensemble-de-10-santons-figures-vetues-d-une-statue-et-d-un-berceau/3c6a9b3d-8ca8-423e-ad27-fe5bdc6ee6c5>, consulté le 06/07/2018]

- dossier « Bouches-du-Rhône, Marseille 16<sup>e</sup> arr., église Notre-Dame-de-la-Nerthe, puis chapelle Notre-Dame-de-la-Galline » : crèche et 25 santons (figurines)

[en ligne : <https://dossiersinventaire.maregionsud.fr/gertrude-diffusion/dossier/creche-et-25-santons-figurines/44f94fob-694a-48fb-8f70-ddb94c8454e6>, consulté le 06/07/2018]

### *Bibliographie sommaire*

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- Achard (C.-F.), *Géographie de la Provence et du Comtat Venaissin*, Aix-en-Provence, éd. P.-J. Calmen, 1787, 2 vol.
- Bertrand (R.), *Crèches et santons de Provence*, Avignon, Éd. Barthélemy, 1992.
- —, « Argile fine ou plâtre vil, quel matériau de tradition pour le santon provençal ? », dans *Techniques et sociétés en Méditerranée. Hommage à Marie-Claire Amouretti*, dir. J.-P. Brun et Ph. Jockey, Paris, Maisonneuve & Larose, 2001, p. 399-408.
- —, dir., *La Nativité et le temps de Noël (XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, rééd. Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2003.
- Bouverot-Rothacker (A.), *Le Gros Souper*, Marseille, Éd. J. Laffitte, 2001.
- Brégeon-Poli (B.), « La fabrication des saints : Va pour treize ! La tradition des desserts de Noël en Provence », *Terrain*, n° 24, mars 1995, p. 145-152.
- —, « Les 13 desserts de Noël : genèse d'une tradition », *Marseille*, n° 179, 1997, p. 107-111.
- Bromberger (C.), « Ethnographie », dans *Provence*, Paris, Christine Bonneton éd., 1989.
- Eygun (J.), *Au risque de Babel. Le texte religieux occitan de 1600 à 1850*, Bordeaux, Association d'étude du texte occitan, 2002.
- Flandrin (J.-L.), *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Paris, Odile Jacob, 1992.
- Giraud (A.), *Un théâtre populaire du temps de Noël. Inventaire bibliographique des pastorales théâtrales en Provence*, Paris, Editions du CNRS, 1984.
- —, « Antoine Maurel et Marseille », *La France latine*, n° 110, 1990, p. 87-101.
- Honorat (S.-J.), *Dictionnaire français-provençal*, Digne, impr. Repos, 1846.
- Husson (R.), *Les 13 desserts en Provence*, Saint-Affrique, Fleurines, 2010.
- Lenclud (G.), « La tradition n'est plus ce qu'elle était », *Terrain*, n° 9, octobre 1987.
- Le Roy Ladurie (E.), éd. et trad., *Le Voyage de Thomas Platter, 1595-1599*, Paris, Fayard, 2000.
- Mazière (P.), *Le Gros Souper, ou les fêtes de Noël à Marseille*, Marseille, G. Crespin, 1873.
- Mazuy (F.), *Essai historique sur les mœurs et coutumes de Marseille au XIX<sup>e</sup> siècle*, Marseille, Nabu Press, 2011 [1854].
- Pasquini (P.), « Le Félibrige et les traditions », *Ethnologie française*, 1988, n° 3, p. 257-266.
- Perrot (M.), *Ethnologie de Noël. Une fête paradoxale*, Paris, Grasset, 2000.
- Van Gennep (A.), *Manuel de folklore français contemporain*. T. I, vol. VII : *Cycle des douze jours*, Paris, Picard, 1958.
- Villeneuve (Ch. de), dir., *Statistique des Bouches-du-Rhône*, Marseille, impr. Antoine Ricard, tome III, 1826, [AD Bouches-du-Rhône, 12 M].

### Filmographie sommaire

[classement chronologique]

- *Les santons de Provence*, prod. Journal Provence-Alpes, 2 décembre 1987, 2 min 11  
[en ligne : <https://www.ina.fr/video/NIC87121728>, consulté le 06/07/2018]
- *Les treize desserts*, prod. France 3, 20 décembre 2016, 17 min 03  
[en ligne : [https://www.francetvinfo.fr/decouverte/noel/les-treize-desserts-une-tradition-de-noel-en-provence\\_1978535.html](https://www.francetvinfo.fr/decouverte/noel/les-treize-desserts-une-tradition-de-noel-en-provence_1978535.html), consulté le 06/07/2018]

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

- *Le défilé Jacquemus*, prod. Simon Porte Jacquemus, printemps-été 2017, 10 min 31  
[en ligne : <https://youtu.be/lZckjK8Kkbw>]
- *Le blé de la Sainte Barbe*, prod. LCI, 4 décembre 2017, 13 min 25  
[en ligne : <https://www.lci.fr/societe/le-ble-de-la-sainte-barbe-une-tradition-provencale-2072452.html>, consulté le 06/07/2018]
- *Les navettes, la tradition de la Chandeleur à Marseille*, prod. France 3, 2 février 2018, 12 min 26  
[en ligne : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/provence-alpes-cote-d-azur/bouches-du-rhone/marseille/traditionnelle-benediction-navettes-marseille-chandeleur-1414257.html>, consulté le 06/07/2018]

### Sitographie sommaire

- **Site Avignon et Provence, rubrique « La crèche de Grignan, en Drôme provençale »**  
<http://www.avignon-et-provence.com/art-de-vivre/noel-en-provence/creche-provencale-de-noel>  
[consulté le 06/07/2018]
- **Site de l'écomusée Santons et Traditions**  
<http://www.avignon-et-provence.com/musees/ecomusee-santon-et-traditions-de-provence>  
[consulté le 06/07/2018]
- **Site de l'office de tourisme d'Aix-en-Provence**  
<http://www.aixenprovencetourism.com/fr/fiche/4783/> [consulté le 06/07/2018]
- **Site de la foire aux Santons d'Aix-en-Provence**  
<https://www.myprovence.fr/agenda-culturel/foires-salons/aix-en-provence/3128-foire-aux-santons> [consulté le 06/07/2018]
- **Site de la foire aux Santons de Marseille**  
<http://www.tourisme-marseille.com/fiche/foire-aux-santons-de-marseille-place-general-de-gaulle-13001-marseille/> [consulté le 06/07/2018]
- **Site de Marcel Carbonel, rubrique « La crèche d'Avignon »**  
[http://www.santonsmarcelcarbonel.com/creche\\_avignon](http://www.santonsmarcelcarbonel.com/creche_avignon) [consulté le 06/07/2018]
- **Site des musées de santons**  
<http://archive.wikiwix.com/cache/?url=http%3A%2F%2Fciteroyale.com%2Fsantons.htm>  
[consulté le 06/07/2018]
- **Site du MUCEM, rubrique de l'exposition Simon Porte Jacquemus**  
<http://www.mucem.org/programme/exposition-et-temps-forts/jacquemus-images>
- **Site My provence**  
<https://www.myprovence.fr/agenda-culturel/fetes-traditionnelles/marseille/1783-octave-de-la-chandeleur> [consulté le 06/07/2018]
- **Site Notre Provence :**
  - **rubrique « La tradition du gros souper »**  
[http://www.notreprovence.fr/tradition\\_gros-souper.php](http://www.notreprovence.fr/tradition_gros-souper.php) [consulté le 06/07/2018]
  - **rubrique « La tradition des treize desserts »**  
[http://www.notreprovence.fr/tradition\\_treize-desserts.php](http://www.notreprovence.fr/tradition_treize-desserts.php) [consulté le 06/07/2018]



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

– rubrique « La tradition de l'Épiphanie »

[http://www.notreprovence.fr/tradition\\_epiphanie.php](http://www.notreprovence.fr/tradition_epiphanie.php) [consulté le 06/07/2018]

– rubrique « Le blé de la Sainte Barbe »

[http://www.notreprovence.fr/tradition\\_ble-de-la-sainte-barbe.php](http://www.notreprovence.fr/tradition_ble-de-la-sainte-barbe.php) [consulté le 06/07/2018]

– rubrique « La messe de minuit »

[http://www.notreprovence.fr/tradition\\_messe-de-minuit.php](http://www.notreprovence.fr/tradition_messe-de-minuit.php) [consulté le 06/07/2018]

– rubrique « La tradition du pastrage »

[http://www.notreprovence.fr/tradition\\_pastrage.php](http://www.notreprovence.fr/tradition_pastrage.php) [consulté le 06/07/2018]

– rubrique « La tradition de la pastorale »

[http://www.notreprovence.fr/tradition\\_pastorale.php](http://www.notreprovence.fr/tradition_pastorale.php) [consulté le 06/07/2018]

– rubrique « La tradition de la Chandeleur victorine »

[http://www.notreprovence.fr/tradition\\_chandeleur.php](http://www.notreprovence.fr/tradition_chandeleur.php) [consulté le 06/07/2018]

## V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

### V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

#### **Association française des Amis de la crèche (AFAC)**

M<sup>me</sup> Michelle BENVENUTTI

Présidente

6 avenue Mirabeau, 06000 Nice

04 93 85 09 60

#### **Fédération folklorique méditerranéenne**

M. Jacques GUÉRIN

Président

Mas du Petit-Sonnaillier, 13200 Arles

04 90 96 81 21 / 06 89 48 52 10 / [jacquesguerin333@aol.com](mailto:jacquesguerin333@aol.com)

#### **Félibrige**

M. André GABRIEL

Baile du Félibrige

Parc Jourdan, 8bis avenue Jules-Ferry, 13100 Aix-en-Provence

04 42 27 16 48

#### **Groupe folklorique *Lei Farandoulaire Sestian***

M<sup>me</sup> Annick DELLA CUNA



## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Responsable de l'association

Espace Frédéric-Mistral, 18 rue Laurent-Vibert, 13090 Aix-en-Provence

06 03 40 55 51 / 04 42 29 72 25 / [farandoulaire@wanadoo.fr](mailto:farandoulaire@wanadoo.fr)

### **Museon Arlaten**

M<sup>me</sup> Aurélie SAMSON

Directrice par intérim, conservatrice du patrimoine

31 rue de la République, 13200 Arles

04 13 31 51 99 / [directeur.museonarlaten@departement13.fr](mailto:directeur.museonarlaten@departement13.fr)

### ***Unioun provençalo* (Union provençale)**

M. Jean-Pierre VIANÈS

Président délégué

38 route des Alpilles, 13890 Mouries

04 90 47 56 34, [jpviaanes@union-provencale.org](mailto:jpviaanes@union-provencale.org)

## **V.2. Soutiens et consentements reçus**

Le projet de fiche relative aux fêtes de Noël en Provence pour l'Inventaire national du patrimoine culturel immatériel a reçu le soutien de l'*Unioun provençalo* (lettre de Jean-Pierre Vianès, président délégué, en date du 19 octobre 2018) et du Félibrige (lettre du majoral André Gabriel, baile du Félibrige, en date du 6 novembre 2018), associations représentatives du monde culturel provençal.

## **VI. MÉTADONNÉES DE GESTION**

### **VI.1. Rédacteur de la fiche**

M<sup>me</sup> Manon BUREL

chargée d'enquête du Centre d'études méditerranéennes, Aix Marseille Université

32-34 rue de la Treille / 13100 Aix-en-Provence

06 50 55 80 13 / [manonburel@hotmail.fr](mailto:manonburel@hotmail.fr)

Avec l'apport significatif de M<sup>me</sup> Isabelle PHILIPS

Chargée de mission, Ville de Cannes

Musée Victor-Tuby, rue Forville, 06400 Cannes / 06 63 14 01 68

### **VI.2. Enquêteur(s), chercheur(s) ou membre(s) du comité scientifique associé**

CHABERT (Antonin), responsable de l'unité scientifique du musée de Salagon

## FICHE D'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

FÉRAUD (Henri), président de l'association Les Amis de Font-Ségugne, Châteauneuf-de-Gadagne  
FOURNIER (Laurent-Sébastien), maître de conférences en anthropologie, IDEMEC, CNRS-Aix  
Marseille Université  
GABRIEL (majoral André), baile du Félibrige

*Lieux(x) et date/période de l'enquête*

Aix-en-Provence, novembre 2017-octobre 2018

### VI.3. Données d'enregistrement

**Date de remise de la fiche**

20 novembre 2018

**Année d'inclusion à l'inventaire**

2018

**N° de la fiche**

2018\_67717\_INV\_PCI\_FRANCE\_00420

**Identifiant ARKH**

<uri>ark:/67717/nvhdhrrvswvk2m8</uri>