

NOËL

ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Fête et recettes en Haute Provence



NOËL ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ



« *Nouvè es vengu
Amé soun capèou pounchu,
Amé soun grand mantèou
Fa dé roide é dé nèou,
Amé sa saco griso
Clafido dé gourmandiso.* »



Fête chrétienne, Noël célèbre la naissance de Jésus. Elle a pris la place dans les premiers siècles de notre ère d'une fête païenne qui honorait en ces dernières nuits les plus longues du solstice d'hiver, le renouveau de la lumière.

Noël est la fête de l'attente, fête religieuse qui commence avec le temps de « *l'Avent* », précédant le 25 décembre, quatre semaines où les chrétiens se préparent à accueillir Jésus venant parmi les hommes, mais attente aussi dans les yeux des enfants qui rêvent de ce jour.

Noël réveille en nous le temps de l'enfance, et pour beaucoup, ces souvenirs ont gardé la forme du bonheur et de la fête familiale. Il est important que cela continue.

« *La vèio de Nouvè es l'iagi d'or per leis enfant. Es lou liame d'amistanço que recampo touto la famillo, que la saro tout autour dei rèire-grand quand l'on a lou bouenur de leis encaro avé.¹* »

(La veille de Noël est l'âge d'or pour les enfants. C'est le lien d'amitié qui rassemble toute la famille, qui la serre tout autour des grands-parents quand on a le bonheur de les avoir encore.)

1 Lazarino de Manosco, (*Lazarine Nègre*) *Li remembranço*, Marseille 1903. p.73 à 81

Nous voulons ici, avant que tout cela s'efface des mémoires fragiles, mentionner quelques usages qui se pratiquaient dans des familles de ce terroir des Mées et des environs depuis le début du XXème siècle, et que nous avons recueillis.

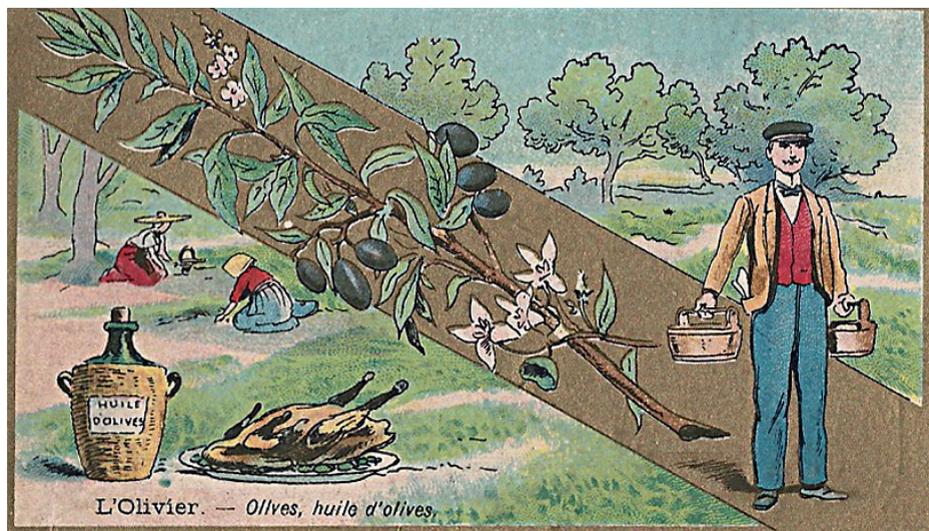
Aujourd'hui, le chocolat a pris une place prépondérante, pour le plaisir de tous et le rouleau normalisateur de la publicité consumériste impose aussi des modes, foie gras, huitres, langoustes, saumon, caviar, champagne, ... et autres marchandises raffinées, exotiques, chères, fort agréables au demeurant, qui deviennent plus ou moins obligatoires, car elles nous sont présentées comme indispensables pour que la fête soit belle.

Lorsqu'elle apporte des mets de qualité sur la table de Noël, la modernité, sans but mercantile, ne déroge pas à ce qui est commun à toute la Provence, comme ailleurs sûrement, depuis plus de deux siècles en cette fête de Noël : l'importance des repas familiaux festifs et familiaux élaborés avec amour de longue date souvent et avec les produits disponibles du moment.



Ici il y a le repas de la veille au soir, « **le souper** » du 24 décembre, jour de jeûne donc « **maigre** », assez souvent nommé « **le gros souper** » parce qu'il avait une grande importance symbolique. La maisonnée prenait un air de fête, la table se recouvrait d'une nappe blanche, de mets élaborés pour la circonstance, même si ils n'avaient rien de spécialement exceptionnels, épinards, poireaux, cardes..., la morue omniprésente dans ses divers accommodements, ils recevaient une décoration, une préparation particulière, ils étaient servis dans des plats que l'on allait chercher au fond du buffet, puis arrivaient les délicieux et nombreux desserts. Et patiemment, on attendait l'heure de la messe de minuit.

Dans de nombreuses familles il y avait des préparations culinaires que l'on ne faisait que ces jours là, il fallait que les choses soient différentes des jours ordinaires. Ce sont là les vraies marques de la fête, si les pratiques se banalisent, ce n'est plus la fête, c'est le quotidien (comme il y avait les habits des jours et les habits du dimanche).



L'Olivier. — Olives, huile d'olives.

Le lendemain jour de Noël, le dîner, copieux repas, complétait la fête.

La majorité des traditions provençales « *officielles* » de Noël, nous viennent, soit de Marseille, soit du pays d'Arles, ces centres de culture, populaire pour Marseille et littéraire pour le pays d'Arles. La haute Provence, plus rustique, avait ses pratiques, moins ostentatoires certes, mais liées aux produits que l'on pouvait trouver sur place confectionnés avec gourmandise dans un souci constant d'économie et de simplicité plus terrienne.

Il y avait aussi, selon les familles et les alliances géographiques, des pratiques influencées par la basse Provence ou la montagne. C'est dire que dans notre terroir, et il en était de même en bien d'autres endroits, pour la fête de Noël ce n'était pas l'uniformité. On pourrait dire, en exagérant à peine, qu'il y avait autant de façons de vivre cette fête que de familles.

« *Mai es que Nouvè se fasié pas encò de tout lou mounde coume à noueste oustau.* ²»

(*Mais c'est que Noël ne se faisait pas chez tout le monde comme dans notre maison.*)

Il y avait de nombreux points communs bien entendu liés à la culture, au milieu social et à la pratique religieuse, crèche, arbre de Noël à partir de l'entre deux guerres, messe de minuit.

Aucune des pratiques citées ne fait partie d'un rituel codifié et universel, certaines se retrouvent ça et là au gré des familles.

Comme déjà indiqué, tout dans Noël est attente et préparation

2 *Lazarino de Manosco, (Lazarine Nègre) Li remembranço, Marseille 1903. p.73 à 81*



méticuleuse en vue « *d'aquéu bèu jour*³ » (*de ce beau jour*), le plus important de l'année pour beaucoup de familles provençales.

Dès l'automne, lors des vendanges, on réservait du jus de raisins frais pour confectionner le « *vin cuit* », « *le soumousta* ». En octobre on faisait la pâte de coings, on montait au galetas ou dans un coin de chambre aménagé en fruitier, les grappes de raisins (gros verts), les pommes, les poires, les melons jaunes ou verts (canari ou verdaou), que l'on rangeait délicatement sur des étagères garnies de paille, en ayant soin de les visiter souvent pour retirer les grains et les fruits pourrissants, afin que les plus beaux d'entre eux arrivent à Noël dans le meilleur état. On ramassait et cassait les amandes. Au jardin, on surveillait les cardons, on apprêtait les céleris pour les faire blanchir dans la cave. Au poulailler, une poule, un coq, une dinde, une oie, méritait tous les égards pour régaler cette fête. Pour ceux qui

3 *Lazarino de Manosco, (Lazarine Nègre) Li remembranço, Marseille 1903. p.73 à 81*

n'avaient pas de basse-cour la volaille pouvait être réservée à l'avance chez un éleveur.

Le 4 décembre, jour de la Sainte Barbe, on mettait le blé à germer dans une ou plusieurs soucoupes, en l'éloignant plus ou moins de la chaleur du poêle, afin qu'il soit bien monté en vert pour la crèche et la table de Noël.

Quelques jours avant Noël, les enfants allaient dans la colline chercher de la mousse, lichens, branchettes, pierres, lierre, petit houx, nécessaires aux décors de la crèche qui était installée sur le buffet ou une petite table. C'est aussi le temps de préparer le nougat, les desserts et enfin la cuisine pour les repas.

L'esprit de Noël réside dans une fête familiale toute en joie simple qui évolue avec la vie. Noël est la fête de la préparation, de la fabrication, mais non de la consommation. Là est la véritable tradition qui devrait perdurer et que nous devons transmettre par devoir de continuité familiale, c'est ce qui permet de tisser des liens solides entre les générations sans nous enchaîner au passé.

En passant d'une ère de la frugalité à une ère de consommation, les modes ont changé forcément, de même que les goûts ont évolué. La tradition, c'est le désir de transmettre une culture, des valeurs qui nous paraissent bonnes, mais sans les figer, en avançant avec le temps et la vie qui peuvent les modifier.

Gardons parmi toutes les traditions provençales celles qui nous conviennent, ajoutons-y celles que nous avons instituées dans nos familles.

Ne faisons pas de Noël une fête des illuminations clinquantes, des cadeaux inutiles, du gaspillage, ces traditions là ne se trans-

XXXIV. — LE RÉVEILLON

Air d'une ronde française intercalée dans les *Visitandines*,
opéra-comique de DEVIENNE (1792).

Gai et animé

On ren-tre de l'é-gli-se, Rou-
gi par l'âpre hi-ver; — I-ci, la nappe est
mi-se De-vant un beau feu clair. La poêle à
frire A l'air de ri-re, Sans nul sou-ci Ri-ons aus-si!

2

Avant que l'on nous couche,
Joyeux, nous souperons.
Ah! l'eau vient à la bouche
Pour l'oie et les marrons.

La poêle à frire
A l'air de rire;
Sans nul souci,
Rions aussi!

3

Brillez gaiement, lumières,
Sur notre réveillon!
Timbales et cuillères,
Sonnez le carillon!

La poêle à frire
A l'air de rire;
Sans nul souci,
Rions aussi!

4

J'ai vu dans une armoire
Certain gâteau doré;
Je crois que l'on va boire
Un doigt de vin sucré.

La poêle à frire
A l'air de rire;
Sans nul souci,
Rions aussi!

5

Après, paupières closes,
On va rêver au ciel,
Où sont les belles choses
Qu'apportera Noël!

La poêle à frire
A l'air de rire;
Sans nul souci,
Rions aussi!

mettront pas. Ce qui restera d'un Noël chaleureux, c'est le bonheur du partage à la table familiale et tout le cœur que l'on a mis en commun pour préparer la fête. Il restera le goût unique de ces mets, de ces desserts et autres « *besquichèli* » qui ont été préparés avec dans le cœur une joie de Noël qui voudrait illuminer le monde.

Ne nous désolons pas trop si nous trouvons que les choses changent, c'est la vie, mais cela contrariait déjà le Comte de Villeneuve il y a près de deux cents ans.

« La Noël est la fête qui se célèbre avec le plus de solennité et à laquelle se rattachent le plus d'usages particuliers. Il n'y a pas longtemps encore que ces usages étaient observés chez toutes les classes d'habitants : mais chaque année on en voit tomber quelques uns en désuétude, et bientôt on les verra tous disparaître par l'effet de l'uniformité qui s'établit dans toute la France. »

(M. le Comte de Villeneuve- Statistique du département des Bouches du Rhône- Marseille, Imp. A. Ricard-1826. Tome 3, p.68-69)



LES FÊTES DE NOËL, TRACES ET MÉMOIRES

En 1780, Taxil des Mées, avocat à la Cour, est allé chez sa tante Madame veuve Gal-Bérard, à Aix, la veille de Noël, pour faire « **la collation** », le lendemain, jour de Noël ils mangent « **la poule d'Inde** » qu'il lui avait envoyé des Mées, et « **qui était bien bonne.** ⁴»

Gabriel Lardeyret de Lurs, en 1839, dit que « **le souper de la veille de la Noël s'appelle populairement Saint-Crébas** ⁵» parce que on y mange abondamment. Honnorat dans son dictionnaire et Mistral dans le Trésor du Félibrige, notent également comme ancienne désignation « **Sant-Creba** » pour le repas de la veille de Noël, mais cette dénomination a complètement disparu du vocabulaire local.

Dans quelques écrits, nous trouvons certaines des denrées consommées en haute Provence.

« **Un ancien usage obligeait le prieur de La Javie de fournir à chaque chef de famille, la veille de Noël, une poignée de figues sèches, une poignée de raisins sec, une tasse de vin cuit et un gros morceau de gâteau.** ⁶»

Paul Martin cite : « **dé brigadèou per la soupo, dé marlusso, dé besquichèli, dé nougat, uno tarto, un lébraou.** ⁷»

4 Lettre de Mme veuve Gal-Bérard , Aix le 8 janvier 1780. Archives familiales R. Ravel.

5 Gabriel Lardeyret, *Vie, mémoires et aventures curieuses de Lardeyret, Digne Repos 1839, reprint Editions Desbaumes, Vauvenargues 2010, p.75*

6 J.J.M. Féraud, *Histoire, géographie et statistique du département des Basses-Alpes, Digne, 1861. p.258*

7 Paul Martin, *Les Galéjades d'un gavot, Digne 1897. p.115*

(des pâtes pour la soupe, de la morue, des gâteaux, du nougat, une tarte, un levraut.)

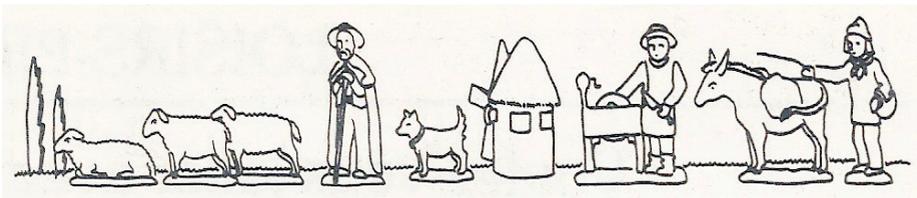
Lazarine Nègre, dans son récit de la veille de Noël, mentionne, une nappe bien blanche, des poires, des figues, des amandes fines, du nougat que sa mère avait fait avec du miel, des grappes de raisins, de la fougasse à l'huile avec du sucre, « *cette bonne fougasse que ma mère avait pétrie et qui était grosse comme une lune quand elle est pleine* », un tian d'épinards, un tian de courge, de la morue frite, des panais « *roux comme de l'or* » cuisinés à l'huile nouvelle, des pousses de céleri bien blanc, du sou-mousta, du vin cuit. ⁸

« *C'est la veille de Noël, le repas auquel participent tous les membres de la famille qui ne sont pas trop éloignés. Ici, on sert alors les 'rayoles', pâtes enduite de courge et de noix pilées ; là des beignets confectionnés suivant d'antiques recettes, un peu partout la dinde traditionnelle ou à défaut la poularde, truffée ou non.* ⁹ »

Devant un excellent aliment, on disait : « *Aco fara moun Nou-vé* », cela fera mon Noël.

8 *Lazarino de Manosco, (Lazarine Nègre) Li remembranço, Marseille 1903. p.73 à 81*

9 *G. Eisenmenger et C. Cauvin, La Haute-Provence, Digne, 1914. p.164.*



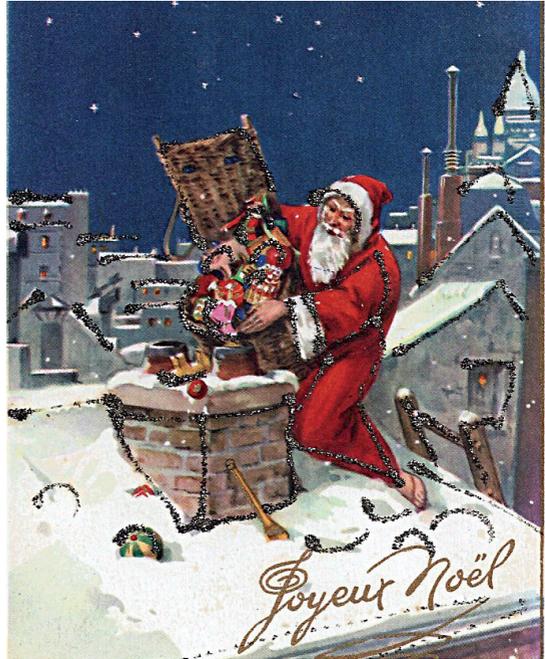
ET SI ON RÉSUMAIT L'HISTOIRE DU PÈRE NOËL ?

Personnage légendaire lié à la fête de Noël, il a pour fonction de déposer des cadeaux dans les chaussures des enfants, disposées devant la cheminée ou sous le sapin, pendant la nuit de Noël du 24 au 25 décembre.

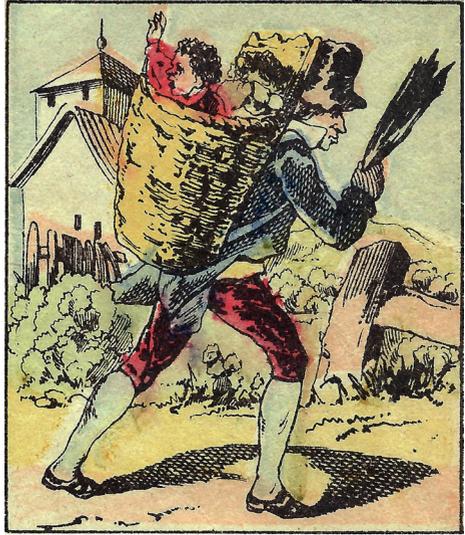
Ses origines se situeraient en Europe du Nord, avec Julenisse, un lutin nordique qui apporte des cadeaux à une fête du milieu de l'hiver,

et le dieu viking Odin qui descendait sur terre pour offrir des cadeaux aux enfants scandinaves.

Au Moyen Âge, l'Église reconnaît la sainteté de Nicolas de Myre, un personnage qui vécut au IV^e siècle au sud de la Turquie actuelle près d'Antalya, et distribuait des cadeaux et de la nourriture aux familles modestes pendant la nuit. Lors des Croisades, au XI^e siècle, sa dépouille est volée mais ce qui reste de sa dépouille est transféré à Bari en Italie. Un chevalier lorrain aurait récupéré et offert une de ses phalanges à l'église de Port, la ville devenant Saint-Nicolas-de-Port et Saint Nicolas le saint patron de la Lorraine. À Bari, la relique ayant produit des miracles, notamment en ressuscitant trois enfants, il est présenté comme le saint protecteur des tout-petits. En sa mémoire, tous les 6 dé-



cembre, principalement dans les pays d'Europe du Nord et de l'Est (en Alsace, à Metz, à Nancy et à Saint-Nicolas-de-Port), un personnage habillé en saint Nicolas (grande barbe, crosse d'évêque, mitre, grand vêtement à capuche), va de maison en maison pour offrir des cadeaux aux enfants sages. Au XVI^e siècle, apparaît un nouveau personnage, le père Fouettard qui punit les enfants désobéissants.



Le père Fouettard emporte chez lui les enfants désobéissants

Le 23 décembre 1823, un journal de New York, publie un poème dans lequel saint Nicolas est présenté comme un lutin sympathique qui distribue des cadeaux dans les maisons et se déplace



sur un traîneau volant tiré par huit rennes, poème repris par d'autres quotidiens américains et diffusé dans le monde entier. Vers 1860, la résidence d'un Santa Claus représenté enveloppé d'une houppelande en fourrure, est fixée au pôle Nord. Avant 1931, l'aspect du Père Noël tel qu'on le connaît aujourd'hui était déjà répandu, y compris la couleur rouge de son manteau. Mais l'image élaborée par la compagnie Coca-Cola cette année-là, va largement contribuer à fixer l'image actuelle.

En France, la première trace écrite du “père Noël” serait de George Sand en 1855. Après la Seconde Guerre mondiale, le père Noël prend son image actuelle, vieillard débonnaire barbu, rondet et jovial, à la houppelande rouge et au ceinturon noir, et se répand en France avec le plan Marshall.

De nos jours, le Père Noël entre toujours dans les maisons par la cheminée et le service de la Poste à Libourne traite chaque année plus de 1,5 millions de lettres adressées au Père Noël.

Aujourd’hui, le personnage est utilisé dans des pays n’ayant pas de tradition chrétienne; il est l’occasion d’acheter des cadeaux et de décorer la maison et la cité. C’est une belle fête de famille pervertie par sa marchandisation.

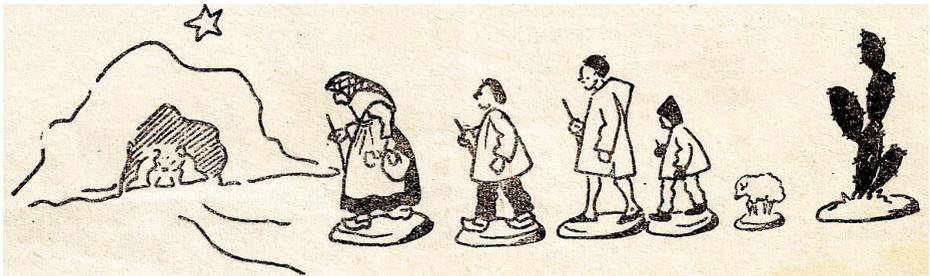


DIFFÉRENTS PLATS DE LA VEILLE DE NOËL

« *Mai es lou cas de dire qu'avian mai d'uei que de ventre. Tavian un pau de tout, mai gaire : lou bouenur nous servié de nourrituro.* » (Lazarine Nègre)

(C'est le cas de dire que nous avons plus d'yeux que de ventre. Nous goûtons un peu de tout, mais guère : le bonheur nous servait de nourriture.)

- Soupe de lasagnes, de couiches, de brigadèou.
- Pâtes (brigadèou, crouisses, couiches) à la crème, au fromage et noix pilées.
- Gratins : d'épinards, de poireaux, de céleri, de cardes, de courges, de panais.
- Panais frits à l'huile.
- Céleri blanc cru à l'anchoïade.
- Salade verte (chicorée frisée) avec des morceaux des cœurs de céleri blanc.
- Morue : avec des épinards, frite avec des pommes de terre sautées, avec des poireaux, en brandade...
- Escargots hachés avec des épinards.
- Brouillade de truffes. Les truffes, que chacun pouvait chercher dans les collines, étaient largement utilisées pour agréments les plats, les farces, les pâtés, les années d'abondance on en retrouvait même dans la salade ou dans le gratin d'épinards.



DESSERTS DE LA VEILLE DE NOËL

Si les desserts étaient toujours nombreux et avaient une place primordiale lors de ce repas “*maigre*”, le nombre de 13 n'est apparu que vers 1920 et s'est popularisé par la suite

- Fruits : raisins, melons (Canari, Verdaou), poires, pommes, kakis, oranges, mandarines.
- Fruits secs : figues, noix, amandes, dattes, prunes.
- Préparations : nougat noir, pâte de coings, confitures en morceaux (de poires, de pastèque), pompe ou fougasse à l'huile et au sucre, fruits confits (poires, pastèque), dattes fourrées avec une amande ou avec de la pâte d'amande, cerneaux de noix avec de la pâte de coing ou de la pâte d'amande, marrons glacés....
- Vins : vin cuit, soumousta, eau de coings, vin vieux, bons vins...
- Cerises ou raisins à l'eau de vie.

LE JOUR DE NOËL

- Pâté en croûte, florentine (fromage de tête), jambon, champignons de pins au vinaigre.
- Galantine.
- Dinde, poulet, coq, gibier (grives, lièvre).
- Vol au vent.
- Salade verte (chicorée frisée...)
- Légumes : haricots (conserves en bouteille ou en bocal), pommes de terre, courge, marrons...
- Desserts : crème à la vanille, tarte blanche (pâte brisée ou sablée avec dessus de la crème pâtissière mélangée à de la pâte d'amande), bûche, gâteau roulé, îles flottantes, baba au rhum, les desserts de la veille...
- Vins : vin cuit, soumousta, vin vieux, bons vins...



RECETTES

Ces recettes sont extraites de cahiers de recettes familiales conservés dans les familles, ils s'étalent entre 1890 et 1960, nous les avons retranscrit à l'identique, avec leurs tournures propres pas toujours académiques, quelques autres ont été recueillies oralement.



ÉPINARDS AU BLANC

Mettre l'eau à chauffer dans le faitout. Trier les épinards, supprimer les queues si elles sont dures, laissez-les si elles sont tendre, les laver très soigneusement à grande eau. Mettre les épinards à cuire dans l'eau bouillante, saler, chauffer jusqu'à la reprise de l'ébullition, puis régler le chauffage pour que le bouillon ne se sauve pas, laisser bouillir 5 à 15 minutes suivant la tendreté des épinards. Égouter soigneusement (le bouillon pourra servir pour un potage). Hacher les épinards, on les met sur une planche et on les coupe au hachoir. Faire une sauce béchamel, ajouter de la muscade et du poivre. Vérifier l'assaisonnement, laisser mijoter quelques minutes, verser dans un plat creux et servir. (*Julien, Dabisse*)

Quelques familles ajoutaient des croûtons rôtis revenus à l'huile d'olive et des œufs durs.



POIREAUX AU GRATIN

Couper les blancs en rondelles d'un doigt, les blanchir un quart d'heure. Préparer une sauce béchamel et y mélanger les poireaux. Les mettre dans un plat à gratin, saupoudrer de pain émietté, beurrer et gratiner.

(*Pinatel, Dabisse/Oraison*)

POMMES DE TERRE FRITES

Peler les pommes de terre, les cuire à la vapeur ou à l'eau. Les plonger dans une friteuse avec de l'huile d'arachide, les laisser dorer. Croustillantes à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur.

(Giraud/Bouchet, Les Mées)

CELERIS

Prenez de beaux céleris bien blancs et bien pleins. Coupez-les en morceaux de 5 à 6 centimètres que vous faites blanchir à l'eau bouillante et salée légèrement acidulée et épaissie par une cuillerée de farine. Laisser cuire une demi-heure, retirer les morceaux de céleri, égoutter et refroidir. Passez-les dans l'œuf battu et dans la chapelure fine, faites frire.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)

GRATIN D'HERBES

Faire roussir herbes et persil, ajouter du pin râpé, du lait et avant de mettre au four, ajouter des œufs battus.

(Savin, Les Mées)

PANAIS FRITS

Peler les panais, les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 20 minutes, dans une eau légèrement salée. Les couper en larges rondelles et les faire bien revenir et dorer dans de l'huile d'olive, ajuster l'assaisonnement, poivre, sel.

On peut également lorsqu'ils sont cuits à l'eau ou revenus à l'huile, en faire un gratin avec sauce blanche ou béchamel.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)



CHÂTAIGNES AU JUS

Faire une incision sur tout le tour en touchant les deux peaux. Mettre dans une casserole, verser dessus de l'eau bouillante, fermer hermétiquement, maintenir l'eau très chaude, laisser infuser 5 à 8 minutes. Enlever l'écorce des châtaignes.

On peut terminer la cuisson des châtaignes dans le jus de viande ou à part dans de l'eau bouillante salée jusqu'au niveau des châtaignes. *(Julien, Dabisse)*



POIREAUX EN HACHIS

Epluchez, lavez et coupez en deux ou trois morceaux des poireaux bien tendres, supprimez la plus grande partie verte. Faites-les blanchir. Égouttez-les et pressez-les de façon à extraire toute l'eau.

Passez-les dans de l'huile, tournez-les pendant quelques minutes à la cuillère de bois. Ajoutez une pincée de farine, sel, poivre. Mouillez avec du lait et laissez mijoter quelques minutes. Liez avec deux ou trois jaunes d'œufs. Versez dans un plat que vous garnissez de croûtons frits et servez.

(Savin, Les Mées)



POIREAUX AU GRATIN

Prenez 8 poireaux cuits à l'eau salée et 4 œufs durs coupés en rondelles. Disposez les poireaux dans un plat à gratin, recouvrez de rondelles d'œuf, saupoudrez de gruyère râpé et 30 g de beurre. Faites gratiner environ 10 minutes.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)

CARDONS A LA SAUCE BÉCHAMEL

Prendre de belles côtes de cardons, les couper en morceaux, les faire blanchir dans de l'eau légèrement salée. Les faire revenir dans un peu d'huile et quelques fines tranches d'oignons, du poivre et des aromates. Mettre dans un plat à gratin et verser dessus une sauce béchamel, assaisonner, saupoudrer de chapelure et mettre au four.

On peut aussi à la place de la béchamel faire une sauce blanche avec des anchois écrasés et des olives noires.

(Recueillie oralement, Dabisse)



CARDONS AU COULIS

Prendre de belles côtes de cardons, les couper en morceaux, les faire blanchir dans de l'eau légèrement salée. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et un peu d'ail écrasé, ajouter du coulis de tomates, poivre, aromates, sel et laisser cuire ensemble.

(Ravel, Dabisse)

DINDE FARCIE AUX MARRONS

Salez et poivrez l'intérieur.

Préparation de la farce : prendre le foie de la dinde et trois foies de volaille qui ont macérer une nuit dans du Cognac. Hachez-les finement avec 200 grammes de jambon et un oignon, puis mélangez avec une tasse à café de riz cuit et des marrons cuits, épluchés et grossièrement écrasés, salez et poivrez.

(X, Digne)



GALANTINE

Prendre une poule vieille, la désosser en fendant sur le dos, garder la peau entière. Préparer des émincés avec la viande de la poule, un peu de veau si possible et quelques émincés de porc frais et un bout de lard dur pour les lardons. Prendre de la pâte de saucisse à laquelle on a mis un œuf ou deux, un peu de farine et un peu de rhum ou eau de vie et des truffes, mélanger le tout. Prendre les émincés, les mettre sur la peau de la poule, les allonger et combler les trous avec la pâte à saucisse, et l'on fait plusieurs rangs comme ça. Coudre la peau de la poule, serrer dans un linge, ficeler fort de manière à serrer d'avantage.

Faire cuire dans de l'eau que ça trempe avec des os et couennes de manière à faire la gelée, faire roussir un peu d'oignons, une ou deux carottes, mettre le tout dans la marmite, faire cuire deux heures ou trois, puis faire passer la nuit dehors.

Pour clarifier la gelée, tirer la galantine dans son linge, la laisser au frais. Faire rebouillir un peu de gelée, bien l'écumer, faire refroidir, lorsque ça va pour être froid, battre un blanc d'œuf et le sang de la poule que l'on a gardé avec un peu de vinaigre, verser dans la gelée, passer à un linge et laisser glacer et s'en servir pour décorer la galantine et manger en même temps.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)

GRATIN D'ÉPINARDS À LA MORUE

Pour 5 à 6 personnes, 500 g de morue, un bouquet garni, un kilo d'épinards, un peu de persil, un œuf entier plus un jaune, une grosse cuillerée de farine, un quart de lait, sel, poivre, deux gousses d'ail, 5 grosses cuillerées d'huile d'olive.

La veille mettre la morue à dessaler dans une grande quantité d'eau froide, changez cette eau plusieurs fois.

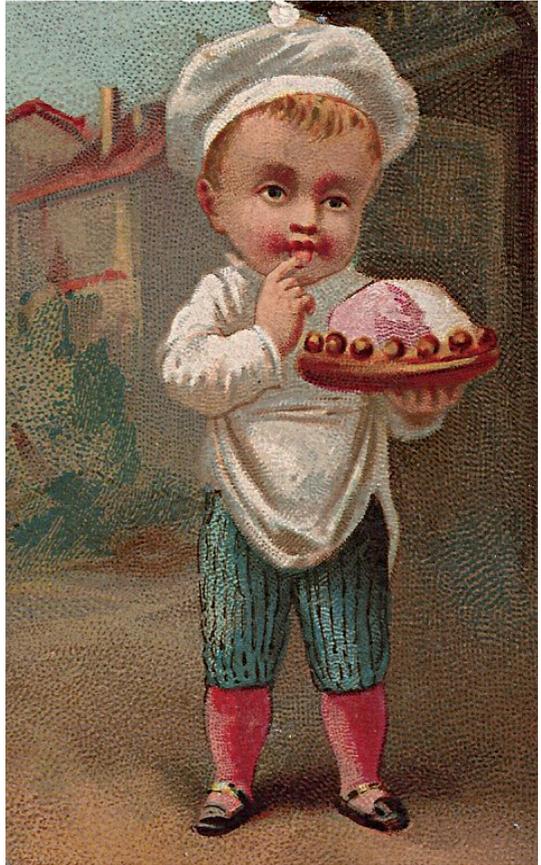


Cuire la morue dans une casserole d'eau froide, l'eau doit largement couvrir la morue, ajouter le bouquet garni, ne pas saler. Faire venir lentement à l'ébullition, aux premiers bouillons diminuer le feu, laisser frémir doucement 15 à 20 minutes. La morue doit refroidir dans l'eau de cuisson.

Dans une grande poêle mettre les épinards que vous aurez blanchis et hachés en y ajoutant l'ail et le persil hachés finement. Les faire revenir dans l'huile d'olive en surveillant qu'ils n'attachent pas. On saupoudre alors

avec la farine sans cesser de tourner les épinards, puis on ajoute peu à peu le lait. Hors du feu on incorpore les œufs que l'on aura battus dans un bol.

La morue sera émiettée et débarrassée des arêtes et de sa peau. On la mélange aux épinards et on verse la préparation dans un plat à gratin. On peut mettre sur le dessus du gratin des petits croûtons de pain rassis, puis on arrose avec de l'huile d'olive. Cuire à four chaud entre 20 et 30 minutes selon le four.



(Recette de Mémé Mathilde, Régine Féraud, Les Mées)

MORUE AUX ÉPINARDS

Il vous faut : 2 kg d'épinards, 1kg de morue (dessalée), ail persil hachés, 2 cuillères à soupe de farine, 15 cl de lait, 1 œuf, sel, poivre, muscade, huile d'olive, bouquet garni pour pocher la morue (fenouil, oignon coupé en quatre, ail, thym, laurier)

Ébouillanter les épinards rapidement, bien les égoutter, les hacher assez finement.

Les faire revenir dans l'huile d'olive. Ajouter : l'ail, le persil, le sel et le poivre. Mettre la farine en remuant, et mouiller avec le lait. Râper un peu de muscade laisser mijoter à feu doux.

Faire pocher la morue doucement avec le bouquet garni. Égoutter la morue, effeuiller la et l'ajouter aux épinards. Laisser cuire lentement quelques minutes, incorporer l'œuf entier pour lier avant de servir.

(Denoize/Bertrand, Les Mées)



MORUE AUX HERBES (épinards ou poireaux)

Bien déssaler la morue. Blanchir les épinards ou le blanc des poireaux. Les égoutter, les hacher. Faire revenir dans un peu d'huile d'olive de l'oignon finement coupé, lorsqu'il est légèrement rous-si, y ajouter les herbes et laisser cuire quelques instant ensemble. Cuire la morue, soit frite dans un peu d'huile d'olive, soit pochée au court bouillon. Enlever les arêtes et la peau de la morue et l'émietter en la mélangeant avec les herbes.

Mettre dans un plat à gratin, y ajouter un peu de béchamel ou de sauce blanche, saupoudrer de chapelure, cuire au four environ vingt minutes.

En décoration dessus le gratin d'épinards, on fait une marguerite avec un œuf dur, le jaune en est le centre et le blanc découpé en six fuseaux forme les pétales.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)

ÉPINARDS AUX ESCARGOTS

Faire jeûner les escargots. Les nettoyer plusieurs fois avec une eau vinaigrée au dernier bain.

Les faire bouillir dans une eau avec bouquet garni jusqu'à ce qu'on puisse les sortir de leur coquille. Supprimer la partie arrière (brune). Hacher les escargots au hachoir très fins, les faire revenir quelques minutes à l'huile d'olive avec ail, persil, sel, poivre. Mélanger avec les épinards blanchis hachés et revenus eux aussi avec huile d'olive et cuire encore ensemble quelques minutes à la poêle et servir chaud.

(Giraud/Bouchet, *Les Mées*)



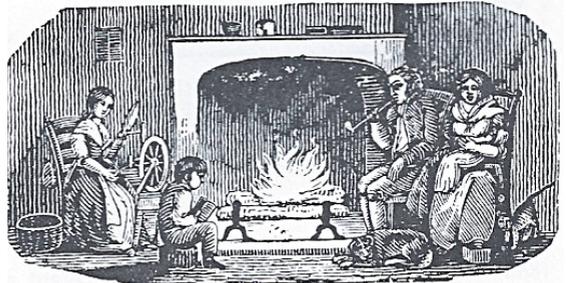
BRANDADE DE MORUE

Dessaler la morue. La mettre à pocher 10 à 15 minutes dans un court bouillon (fenouil, laurier, thym), l'égoutter, retirer la peau et les arêtes. A la fourchette ou mieux dans un mortier, écraser la morue pour la ramener en fibres. Faites bouillir des pommes de terre environ 15 minutes, il les faut bien cuites, les peler et les passer au moulin à légumes pour obtenir une purée.

Mélanger petit à petit morue et pommes de terre en purée (à peu près le même poids que de morue) en y incorporant de l'huile d'olive et un peu de lait jusqu'à obtention d'une purée molle. Poivrer, saler si nécessaire, un peu de muscade et ajouter des morceaux d'olives noires.

On peut la manger chaude ou froide.

(Pinatel, *Dabisse/Oraison*)



POMMES DE TERRE SAUTÉES À LA MORUE

Bien dessaler la morue puis enlever la peau et les arêtes. La faire cuire dans un peu d'huile et la mettre de côté. Eplucher des pommes de terre, les couper en morceau pas trop gros, les faire cuire et dorer dans une poêle.

Quand elles sont tendres, ajouter la morue cuite que l'on divise en morceaux. Mélanger, assaisonner avec du poivre, ajuster le sel et cuire ensemble encore quelques instants.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)



ANCHOÏADE

Chauffer légèrement pour faire fondre les anchois doucement dans l'huile d'olive, les écraser de façon à former une pommade. Faire tremper dans du lait un peu de mie de pain, bien la presser et la mélanger avec les anchois. Ajouter un jaune d'œuf et monter avec l'huile d'olive comme un aïoli.

Servir avec le blanc du céleri.

(Denoize/Bertrand, Les Mées)

LES PÂTES

(lasagnes, couiches, crouisses, brigadèou)

Mélanger, 400 g de farine, 2 œufs, un peu d'huile d'olive, une cuillerée à café de sel et de l'eau pour obtenir une pâte homogène ne collant pas, bien travailler la pâte. Laisser reposer environ une heure.

Sur une planche légèrement farinée étaler la pâte au rouleau en une fine plaque. Avec la roulette couper des bandes d'environ un à trois centimètres de large et de 5 à 10 cm de longueur ce sera les lasagnes.



En étalant la pâte un peu plus épaisse et en découpant des carrés d'environ 2 cm on a des brigadèou, des couiches ou crouisses.

(Recueilli oralement/ Dabisse)

SOUPE DE LASAGNES



Utiliser un bon bouillon (de légumes, de poule ou... Kub, Liebig, Maggi), dans lequel on cuit les pâtes lasagnes préparées comme ci-dessus. Ce doit être ni trop liquide ni trop consistant. Assaisonner, et servir avec une coulée d'huile nouvelle et du fromage râpé.

(Recueilli oralement/Les Mées)

COUCHES AUX NOIX



Faire cuire les couiches dans de l'eau bouillante légèrement salée, les égoutter. Piler des cerneaux de noix. Mettre les couiches dans un plat à gratin, répartir dessus les noix pilées ajouter poivre, sel nécessaire, mélanger, arroser de crème fraîche, saupoudrer de chapelure, et de fromage râpé si on veut, passer au four.

(Recueilli oralement/Digne)

MARRONS GLACÉS



Faites bouillir des marrons dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Pelez-les avec précautions pour ne pas les écraser dans vos mains. Mettez-les au fur et à mesure qu'ils sont pelés dans l'eau fraîche pour les raffermir un peu.

Une demi-heure après, versez dans un vase du sirop de sucre cuit jusqu'à ce qu'il soit arrivé à consistance de glu. Mettez-y

vos marrons (avec le plus grand ménagement pour ne pas les briser). Le lendemain, ôtez les marrons du sirop, faites prendre quelques bouillons à ce dernier et remettez-le sur vos marrons. Vous continuez cette opération toutes les vingt-quatre heures pendant quatre jours en ayant soin de donner la dernière fois un peu plus de cuisson au sucre.

Vous les glacez ensuite à votre volonté, ce qui se pratique de la même manière que pour les autres fruits, c'est-à-dire en les trempant dans un sirop de sucre extrêmement épais et en les faisant bien sécher.

De cette manière, on peut confire des poires entières, des tranches de pastèque blanche et des quartiers ou de la peau d'orange.

(Ravel, Dabisse)

ORANGES GLACÉES



Pelez 3 belles oranges, ôtez tout le blanc, séparez les en quartiers sans les crever. Enfilez les en passant un fil dans l'angle que présentent ces quartiers, entre les filaments tout le long de l'arête, nouez les en forme d'anneaux. Ayez autant de petits crochets de fil de fer en forme de S que vous avez de quartiers. Faites cuire dans un poêlon avec un peu d'eau 300 g de sucre pour obtenir un sirop très épais, presque du caramel. Retirez le poêlon du feu, trempez chaque quartier dans le sucre fondu, retirez le de suite et suspendez le. Si le sucre refroidit assez pour vous empêcher de glacer, tenez le poêlon au dessus du feu, il recevra assez de chaleur. Continuez de même pour le reste.

(Savin, Les Mées)



GÂTEAU ROULÉ

Travaillez 250 grammes de sucre en poudre avec 8 jaunes d'œuf, mais deux par deux seulement et en les travaillant à mesure avec une cuillère en bois. Cet ensemble étant devenu très léger par ce travail, incorporez lui 200 grammes de farine et mélangez les huit blancs d'œuf battus fermes.

On doit faire ce mélange, tantôt un peu de blanc, tantôt de la farine en pluie, cela afin que le biscuit demeure léger. Mettre ensuite dans un moule plat bien beurré et cuire 45 minutes à feux doux. Retirer du moule et mettre dans un torchon mouillé, roulez-le avec de la confiture. Refroidi, coupez les tranches en biais, elles seront présentables et très bonnes.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)



POUR FAIRE LA BÛCHE

Prenez une tasse de sucre, deux œufs entiers, battez-les bien avec le sucre. Ajoutez une tasse de farine, videz en bloc, bien travailler, ajoutez un peu de zeste de citron. Versez le tout dans un moule plat, passez au four 12 minutes, démouler sur un linge humide, fourrez de confiture et roulez. Décorer suivant son goût.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)

BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT



Pour le biscuit : 50 g de farine, 50 g de maïzena, 60 g de beurre, 100 g de sucre en poudre, un sachet de sucre vanillé, 4 œufs.

Pour la crème : 60 g de chocolat en tablette, 60 g de sucre en poudre, 3 cuillerées à soupe de maïzéna, un jaune d'œuf, 150 g de beurre, un quart de litre de lait.

Dans une terrine mélangez sucre, sucre vanillé et les jaunes d'œuf. Travaillez à la spatule pour obtenir une pâte souple et mousseuse. Incorporez alors farine et maïzena puis, doucement, les blancs d'œufs battus en neige ferme avec une petite pincée de sel. Ajoutez enfin le beurre fondu en crème.

Beurrez un moule à cake de 25 à 27 cm de longueur, saupoudrez le beurre de farine, versez-y la pâte. Faites cuire 35 minutes au four modéré en couvrant le gâteau avec un papier beurré s'il risque de trop se colorer.

Laissez tiédir, démoulez, laissez refroidir, coupez tout le tour un peu de pâte pour former vaguement une bûche. Partagez en trois dans le sens de la longueur.

La crème : Dans la moitié du lait faire cuire le chocolat coupé en morceaux. Dans le reste du lait froid délayez la maïzena et le sucre en poudre. Jetez cette préparation dans le chocolat, faites bouillir 2 ou 3 secondes, puis laissez tiédir, liez au jaune d'œuf et incorporez le beurre par petits morceaux. Laissez raffermir au froid.

Étalez cette crème entre les tranches de biscuit puis le reste de crème sur la bûche reformée. Striez la surface avec la pointe d'une fourchette pour imiter le bois. Posez de petits morceaux de biscuit à la cuiller pour former des champignons, nappez de quelques touches de crème et semez dessus du sucre glace. Servez glacé.

(X, Digne)

MERVEILLES



A Dabisse, on ne faisait jamais de merveilles pour la Noël, elles étaient impérativement réservées à la Saint-Blaise (3 février), pour la fête patronale où l'on en préparait de pleines corbeilles à linge. Dans les villages voisins elles étaient souvent présentes sur la table de Noël

Un kilo de farine, 10 œufs entiers, 100 g de beurre, un peu de sel, du sucre, une cuillère de graisse, une orange râpée, un verre de rhum. Pétrir le tout. Laisser reposer quelques heures. Etaler la pâte très fine et faire cuire à la grande friture, puis sucrer à volonté.

(Ravel, Dabisse)

MASSEPAINS

Prendre 125 g d'amandes, 125 g de sucre en poudre, 2 blancs d'œuf, 2 cuillerées à café de farine.

Monder les amandes, les piler puis les piler de nouveau avec le sucre. Mettre dans un plat, ajouter la farine puis les blancs montés en neige et mélanger le tout.

Étendre sur une plaque et mettre à four moyen. Lorsque le gâteau est encore chaud, couper en morceaux et assembler deux par deux.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)

PÂTE D'AMANDES

Pour fourrer 25 fruits environ (dattes, noix, cerises confites)
125 g d'amandes mondées, 125 g de sucre en poudre, 20 g de farine, une cuillère à soupe d'eau chaude, une cuillerée de kirsch, 1 à 2 gouttes de bleu de méthylène.

Monder les amandes (arroser d'eau bouillante, laisser quelques minutes couvertes, enlever la peau), piler au mortier. Délayer la farine avec la cuillerée d'eau chaude, le kirsch, le bleu de méthylène puis mélanger avec les amandes en poudre, le sucre, travailler dans le mortier avec le pilon. Farcir les fruits, les glacer au sirop.

(Julien, Dabisse)



NOUGAT

Faire dorer 1 kilo d'amandes cassées dans une tourtière puis les piler ou non. Mettre dans un plat assez grand un demi litre d'eau et un demi kilo de sucre, laisser cuire environ un quart d'heure que le sucre devienne sirop, ne pas le laisser devenir caramel, ajouter environ trois quarts de kilo de miel ou un peu plus, laisser deux ou trois minutes bouillir avec le sucre, y ajouter vos amandes préparées, et on tourne tout le temps, lorsque les amandes commencent à pétiller, on le retire du feu, on ajoute une pincée d'anis, surtout si vous les avez pilées, le nougat prend de suite que les amandes y sont.

Sur une planche où on a mis du papier de nougat, dessus on vide les amandes et on remet du papier nougat dessus et on charge. Avant qu'il soit complètement froid, on coupe les barres. On peut aussi faire de la même manière avec seulement un kilo de miel (sans eau ni sucre), 750 grammes d'amandes non grillées et 250 grammes de noix.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)



PÂTE DE COINGS

Ne pelez pas les coings, les essuyer avec un torchon rugueux, les couper en quartiers, enlever pépins et cœurs, faire bouillir jusqu'à ce qu'une aiguille traverse, retirer les coings, laisser les ségoutter, (conserver l'eau pour la gelée). Passer les coings au moulin à légumes, peser la purée obtenue, mettre le même poids de sucre en poudre.

Mettre la pâte et le sucre dans une casserole et faire cuire. Tourner pendant la cuisson jusqu'à ce que la pâte devienne brune et se détache d'elle-même de la casserole en tournant. La verser dans des moules et laisser sécher, puis découper et sucrer avec du sucre fin.

(X, Digne)

POMPE À L'HUILE *ou* **FOUGASSE À L'HUILE ET AU SUCRE**

Prenez 200g de farine, 200 g de sucre, 3 œufs, 100 à 150ml d'huile d'olive, un sachet de levure chimique, pour aromatiser on peut mettre, soit des zestes d'orange râpés, soit de l'eau de fleur d'oranger, soit des grains d'anis vert.

Battre le sucre et les œufs puis ajouter la farine, l'huile et un peu d'eau pour obtenir une pâte assez molle que l'on travaille bien. Mettre dans un moule rond, large et plat préalablement beurré ou huilé. Mélanger dans un petit bol une cuillerée d'huile d'olive et un peu de sucre cristallisé que l'on étend sur la pâte. Mettre à four moyen pendant 20 à 30 minutes selon l'épaisseur de pâte.

(Recueilli oralement, Dabisse)



TARTE BLANCHE

Pour la pâte : 250 g de farine, 125 g de sucre, un œuf, 125 g de beurre.

Pour la crème, mélanger à parts égales crème pâtissière et pâte d'amandes.

Dans un saladier avec une cuillère en bois travailler bien l'œuf et le sucre, ajouter la farine, mélanger en incorporant le beurre ramolli, et pétrir, la pâte doit être lisse et non collante. La laisser reposer environ une heure au frais.

Etaler avec un rouleau. Prendre un moule à tarte, le beurrer y mettre la pâte que l'on pique un peu avec une fourchette, faire cuire dans un four 20 à 30 minutes à chaleur moyenne. Sortir du four, laisser légèrement refroidir et garnir avec la crème préparée, passer quelques minutes au four pour dorer le dessus.

(Recueilli oralement, Digne)

PRUNES FLEURIES

Mettre les prunes (Reine-Claude, Pardigone) dans de petits paniers, sur 2 ou 3 rangs pas plus.

Faire bouillir de l'eau et la verser sur les prunes. Laisser s'égoutter et arroser à nouveau et cela plusieurs fois. Laisser bien les paniers et les prunes s'égoutter puis se sécher.

Étaler les prunes sur des canisses dans un local aéré et chaud. Laisser sécher complètement en les retournant de temps en temps. Il faut environ deux mois.

(Recueilli oralement, Hôpital des Mées, Mme H.)

VIN CUIT

Après la vendange, prélever du jus de raisin le plus clair possible. Le mettre à bouillir en écumant et laisser réduire d'un tiers.

Laisser refroidir et un peu se décanter. Ajouter environ 0,4 litre d'eau de vie par litre de jus cuit, mélanger et mettre en bouteilles. Laisser vieillir.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)

SOUMOUSTA

Après la vendange, prendre du jus de raisin le plus doux possible, ajouter 0,4 litre d'eau de vie par litre de jus, mélanger et mettre en bouteille.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)

EAU DE COINGS

Essuyer les coings, les râper sans les peler. Presser la pulpe râpée pour en extraire le maximum de jus.

Par litre de jus obtenu, ajouter 0,4 à 0,5 litre d'eau de vie et 200 à 300 g de sucre selon le goût. Mélanger, laisser dissoudre le sucre. Mettre en bouteilles et laisser vieillir.

(Pinatel, Dabisse/Oraison)



RACONTEZ LA VEILLE OU LE JOUR DE NOËL¹.

« La guerre étant finie, beaucoup de personnes sont contentes en pensant à la réunion de tous les membres de leur famille qui à lieu pour les fêtes de la Noël. Les enfants sont tout joyeux en pensant aux bonnes friandises qu'ils vont déguster et aux jolis joujoux qui les attendent.

Moi je vais en classe et je suis aussi très heureuse en pensant que je suis en vacances, que toute la famille sera réunie. Le matin je me suis levée de bonne heure pour aider à maman à faire le ménage car elle était beaucoup occupée à préparer les repas.

A midi toute la famille s'est réunie, il y avait aussi deux amis de mon frère qu'il avait invité à dîner. Le couvert était mis, la belle nappe blanche, les jolies assiettes et les verres brillants me faisaient penser aux années précédentes, avant la guerre, quand on se réunissait tous. Maman apporta le repas qui fut très prolongé, on but le café, on chanta, on dégusta le bon vin blanc mousseux. Les deux amis de mon frère parlaient de la guerre. Après dîner je suis allée me promener avec mes camarades, on a dansé au son d'une viole. Beaucoup de personnes étaient endimanchées et contentes, d'autres au contraire étaient tristes car elles n'avaient pas avec elles l'être tant aimé, il était mort à la guerre.

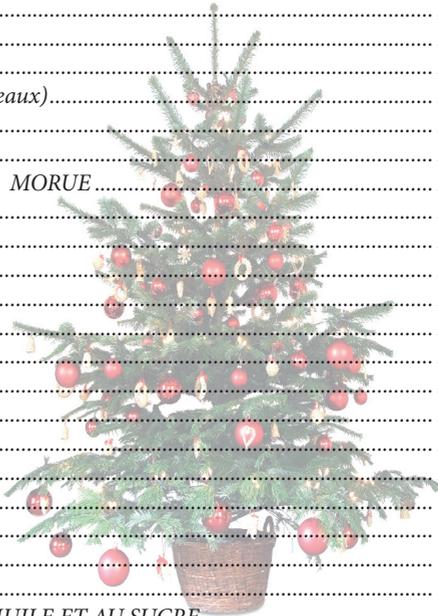
Le soir vers quatre heures nous sommes rentrées, j'ai aidé maman à mettre le couvert, puis quand tout le monde est rentré, on a soupé. On a servi le pot au feu, de la viande. Il y avait du bon dessert, du nougat, des figues, des oranges et des dattes que tout le monde a mangé volontiers. Après le souper on a veillé, on a joué aux cartes, aux devinettes, mon frère et quelques uns de ses amis qui étaient venus veiller jouaient au jeu de l'oie. On a veillé jusqu'à onze heures et on est allé se coucher.

Le jour de la Noël a été assez agréable, mais pas comme en temps de paix, car on pensait à ceux qui étaient morts ou bien à ceux qui avaient perdu un des membres de leur famille. »

1 *Cahier d'école d'Elvire Arnoux de Bellegarde à Estoublon, année scolaire 1918-1919. Son frère Gaston a été tué en mai 1915, et son autre frère Casimir a été blessé et amputé d'un pied. Après la guerre, Elvire Arnoux est venue habiter à Dabisse.*

Table des matières

NOËL ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ.....	2
LES FÊTES DE NOËL, TRACES ET MÉMOIRES.....	10
ET SI ON RÉSUMAIT L'HISTOIRE DU PÈRE NOËL ?.....	12
DIFFÉRENTS PLATS DE LA VEILLE DE NOËL.....	15
DESSERTS DE LA VEILLE DE NOËL.....	16
LE JOUR DE NOËL.....	16
RECETTES.....	17
• ÉPINARDS AU BLANC.....	17
• POIREAUX AU GRATIN.....	17
• POMMES DE TERRE FRITES.....	18
• CELERIS.....	18
• GRATIN D'HERBES.....	18
• PANAIS FRITS.....	18
• CHÂTAIGNES AU JUS.....	19
• POIREAUX EN HACHIS.....	19
• POIREAUX AU GRATIN.....	19
• CARDONS A LA SAUCE BÉCHAMEL.....	20
• CARDONS AU COULIS.....	20
• DINDE FARCIE AUX MARRONS.....	20
• GALANTINE.....	21
• GRATIN D'ÉPINARDS À LA MORUE.....	21
• MORUE AUX ÉPINARDS.....	23
• MORUE AUX HERBES (épinards ou poireaux).....	23
• ÉPINARDS AUX ESCARGOTS.....	24
• BRANDADE DE MORUE.....	24
• POMMES DE TERRE SAUTÉES À LA MORUE.....	25
• ANCHOÏADE.....	25
• LES PÂTES.....	25
• SOUPE DE LASAGNES.....	26
• COUCHES AUX NOIX.....	26
• MARRONS GLACÉS.....	26
• ORANGES GLACÉES.....	27
• GÂTEAU ROULÉ.....	28
• POUR FAIRE LA BÛCHE.....	28
• BÛCHE DE NOËL AU CHOCOLAT.....	28
• MERVEILLES.....	29
• MASSEPAINS.....	30
• PÂTE D'AMANDES.....	30
• NOUGAT.....	31
• PÂTE DE COINGS.....	31
• POMPE À L'HUILE ou FOUGASSE À L'HUILE ET AU SUCRE.....	32
• TARTE BLANCHE.....	32
• PRUNES FLEURIES.....	33
• VIN CUIT.....	33
• SOUMOUSTA.....	33
• EAU DE COINGS.....	33
RACONTEZ LA VEILLE OU LE JOUR DE NOËL.....	34





Crèche de l'église des Mées - 1928

