

Noël à Marseille et en Provence

Avent 2013 - Chandeleur 2014

Tout converge symboliquement autour du nombre 13, dans le temps et dans l'espace, 13, pour l'année et 13 pour le code postal de Marseille, devenue pour l'année qui s'est terminée « *Capitale européenne de la culture* ». L'antique cité grecque, appelée phocéenne et fondée il y a deux fois 13 centaines, me donne l'occasion d'évoquer la tradition de Noël. Treize est un nombre premier, comme Phocée (*) fut une cité première. Ce nombre prend la suite de douze, qui symbolise l'univers dans sa complexité cyclique et spatiale. Le nombre douze est d'une grande richesse symbolique dans de nombreuses spiritualités, dont le christianisme. Jésus en est le fondateur, avant de devenir le Christ, l'homme-Dieu ressuscité du matin de Pâques. Les jours précédents, au dernier repas, Jésus avec ses douze disciples étaient treize convives. Dans la suite, il sera beaucoup question d'aliments et de symboles.

Marseille continue d'aligner des drames récurrents sans nom, à l'image d'autres tragédies, qu'on pourrait qualifier de grecques - infiniment plus graves - qui se déroulent sur tout le pourtour de cette belle mer intérieure qu'est la Méditerranée. Comme si l'ardeur du soleil y était pour quelque chose ... Parfois au large, des barques d'immigrants affrontent cette mer qui ondule en vagues mortifères sur un cimetière marin, sans croix, ni croissant, sans pierre tombale, ni épitaphe ...

A Marseille, il y a la mer, belle, et il y avait aussi ma belle-mère, Mireille, qui se faisait un honneur d'aligner les 13 desserts provençaux, presque en guise de « gros souper », le soir de Noël selon la tradition marseillaise. Aussi mes pensées se portent vers elle et vers cette autre Mère, la Bonne Mère, qui veille sur Marseille comme Artémis, la déesse grecque – symbole de virginité à cause de son aversion pour le mariage - puis vers toute mère, la mère à chacun d'entre-nous, qui imagine déjà, dans le secret du temps de l'Avent, le repas de Noël.

A Marseille, il y a la mer et la Bonne Mère, et il y avait ma belle-mère et le maire de la ville, Gaston Defferre (**), pour ne pas oublier tous les homonymes et autres anagrammes liés à ce nom de Marseille ... On peut se demander qui, dans trois mois, occupera le fauteuil de Gaston Defferre qui avait prédit à Jean-Claude Gaudin, jeune conseiller municipal à l'époque, qu'il occuperait son siège un jour ! Véritable « parrain », il doit arbitrer la cohabitation de l'extrême pauvreté avec l'extrême richesse, toutes deux engendrées par le flux et le reflux des hommes et des marchandises dans un port millénaire qui symbolise à lui seul une grande part de l'histoire de France depuis l'Antiquité grecque jusqu'à la genèse de « La Marseillaise », le « chant des Marseillais » de l'armée du Rhin, notre hymne national. Cette ville continue à m'interroger sur sa spécificité liée à sa longue histoire, que j'ai mis beaucoup de temps à comprendre ... Il faut rappeler que Louis XIV entre dans la ville le 2 mars 1660. Des lettres patentes viennent modifier le régime des élections municipales de Marseille et placent la ville sous tutelle royale. De 1660 à 1664, le Roi-Soleil fait construire par le chevalier de Clerville le fort Saint-Nicolas à l'entrée du Vieux-Port afin de mater l'esprit d'indépendance de cette ville ! Et elle continuera ainsi à se méfier du pouvoir central à Paris, qu'il soit royal ou jacobin, jusqu'à une défiance réciproque et séculaire ...

En Provence, comme à Marseille, la fête de Noël commence le 4 décembre, le jour de la Sainte Barbe, et se termine le 2 février, le jour de la Chandeleur. Cette période est appelée « fêtes calendales » ou « calèndes » en provençal. Noël se dit d'ailleurs « Calèndo » en provençal. Le premier jour de chaque mois chez les Romains était appelé calendes, d'après le calendrier lunaire. Selon Frédéric Mistral, les calendes de janvier étaient une fête païenne, et elle a été adoptée par les

chrétiens et confondue avec la Nativité. Le langage trahit en quelque sorte cette fusion de l'antique et du christique, du païen et du chrétien. Toute la tradition provençale reste empreinte de ces rites ancestraux, où le merveilleux est au rendez-vous devant la crèche, comme dans les traditions septentrionales devant le sapin de Noël et du « Christkindla », « l'enfant Christ » qui est un personnage féminin, en fait une fée nordique, liée au dieu viking Odin, transformé en Père Noël !

Pour la fête de la sainte Barbe on met à germer des grains de blé ou de lentilles dans des assiettes, sur du coton imbibé d'eau. C'est le premier élément décoratif de la fête de Noël. Cette tradition remonte à l'époque de l'antiquité grecque et romaine, et représente les prémices de la moisson. La légende dit que si la germination se fait bien et si le blé est bien vert, la prochaine moisson sera abondante. Curieusement, la célébration de cette fête est aussi associée à des rites de fécondité, d'où l'origine de la locution proverbiale : « *Blé de la Sainte Barbe bien germé, est symbole de prospérité pour la prochaine année* » ou encore « *Selon que le blé germe bien ou dépérit, l'année sera de prospérité ou de disette* ». Sainte Barbe est devenue par la suite la patronne des métiers dangereux, comme les pompiers – les marins-pompiers à Marseille – car en 1864, Adolphe Von Baeyer – célèbre chimiste allemand - synthétisa l'acide barbiturique, le jour de la sainte Barbe, dans une taverne fréquentée par des officiers artilleurs !

Sur le calendrier qui mène à Noël, une fête importante est la sainte Luce ou sainte Lucie, le 13 décembre, une date bien symbolique encore ! Le dicton populaire « *A la sainte Luce, le soleil fait le saut d'une puce* », et non d'un pouce, voudrait témoigner de l'augmentation des jours et du désir insatiable du retour de la lumière. Mais en fait, il s'agit d'une erreur récente car la durée du jour continue bien de décroître jusqu'au solstice d'hiver, même si le soleil se couche plus tard de quelques secondes. Avant le calendrier grégorien, instauré en 1582, le 13 décembre correspondait astronomiquement au 23 décembre aujourd'hui ! A Marseille, comme sur les rives de la Méditerranée, un petit mollusque est associé à la grande sainte de Syracuse en Sicile, martyre sous Dioclétien. Il s'agit de l'opercule d'une sorte de bigorneau du nom de "biou", appelé aussi « oeil de sainte Lucie ». Les pêcheurs de la Méditerranée le conservent comme porte-bonheur, associé à l'argent et à la prospérité, comme un rêve qui revient chaque année. Il est aussi censé éloigner le " mauvais œil " ! A propos de coquillage, on peut aussi faire remarquer que tout ostréiculteur digne de sa profession, ajoute une treizième huître à une douzaine achetée !

A l'avant-veille de Noël, « *les jours s'allongent vraiment pour la saint Armand* ».

A Marseille, on évoquera plus facilement le « gros souper » que le réveillon ; le premier se prend avant la messe de minuit alors que le second se prend après. Le « gros souper » est le repas de l'année en Provence, où on oublie les soucis de l'année et les éventuelles discordes familiales. C'est un repas maigre, mais fastueux alors que le réveillon est copieux, surtout au temps où le paysan des campagnes françaises aspirait avec sa famille à goûter les fruits de son travail dans l'apaisement d'une nuit merveilleuse.

On pense alors à la truite farcie ou à la dinde truffée de Dom Balaguère dans la nouvelle d'Alphonse Daudet : « *Les trois messes basses* ». Les pratiques de l'antique Rome et de l' ancestrale Grèce se conjuguent avec la tradition judéo-chrétienne dans cette préparation et son rituel. Ce repas devient une véritable communion, au sens chrétien, dans la mesure où les symboles religieux et païens se mêlent indissolublement.

Jadis, le gros souper était précédé de la cérémonie du « *Cacho fio* » (mettre le feu, selon Frédéric Mistral) qui est une ancienne coutume païenne. L'aïeul de la famille avait choisi soigneusement une belle branche d'arbre fruitier – souvent de l'amandier – et ce soir y versait dessus du vin nouveau. Ce geste était souvent précédé d'une bénédiction durant le transport jusqu'à

l'âtre. Le plus jeune de la famille était alors appelé à l'allumer dans la cheminée à l'aide d'un reste de la bûche de l'année précédente Et toute la famille chantait avec ou sans l'intercession de Dieu :

En provençal	En français
<p><i>Alegre, (Diou nous) alegre, Cachofue ven, tout ben ven, (Diou nous fague la graci di veïre l'an que ven), Se sian pas mai que siguen pas men.</i></p>	<p>Joie, (Dieu nous garde) joyeux, Cacho feu vient, tout bien vient, (Dieu nous fasse la grâce de voir l'an qui vient), Si nous ne sommes pas plus, que nous ne sommes pas moins.</p>

La bûche devait durer jusqu'à l'Épiphanie, Elle était réputée miraculeuse, au point que ses cendres ne brûlaient pas la nappe de Noël ! De nos jours, la cheminée a disparu dans les villes et la bûche est devenue une belle pâtisserie.

Les femmes invitaient alors à passer à table. Ah ! Quelle table somptueuse ! Trois nappes superposées et de taille décroissantes, étaient censées la recouvrir, éclairées de trois bougeoirs et décorées par trois coupelles de blé et de lentilles qui ont germé depuis la sainte Barbe. La première nappe pour le « gros souper », la deuxième pour le repas du jour de Noël et enfin la dernière pour le repas du soir. Le chiffre trois représente la Trinité.

On sort les plus belles assiettes, et les plus beaux couverts, occasion rare d'évoquer les donateurs de jadis et la liste de mariage. On n'oublie pas l'assiette et le couvert du pauvre ou du Tzigane qui passerait par là. Le pain aussi est coupé en trois parts, la « part du pauvre », la part des convives, et une « part sacrée », conservée dans une armoire comme un talisman. Cette « part du pauvre » peut aussi désigner celui qui manque et qui est décédé. Elle rappelle aussi la manne d'Israël lors de la traversée du désert ou encore la manne que les Romains offraient aux ancêtres. Véritable sanctification du pain que nous avons un peu perdue, tant l'abondance de nourriture nous encombre.

Selon les traditions de chaque famille les plats sont présentés tous ensemble ou séparément comme en septentrion. Un poisson domine, la morue, mais d'autres poissons pouvaient s'inviter aux légumes qui les l'accompagnent généralement, les cardes et les épinards ; on peut y ajouter du chou-fleur, des courges et du céleri. Il doit comporter sept plats, évoquant les sept plaies du Christ, les sept vertus (quatre plus trois), les sept jours de la semaine ou les sept principaux dieux romains : Diane, Mars, Mercure, Jupiter, Vénus Saturne et Apollon.

Après avoir dégusté ces différents plats maigres, on passe aux fameux treize desserts de Noël, que les pratiquants chrétiens dégustaient plutôt au retour de la messe de minuit, messe célébrée avec les pêcheurs dans l'église saint Laurent sur le Vieux-Port. Par son dépouillement roman, elle fait penser aux « trois sœurs provençales », les abbayes cisterciennes du Thoronet, Sénanque et de Silvacane.

On n'avait pas levé la table, car disait-on que « lever la table, ça portait malheur » ... Dans l'inconscient marseillais, certains pensaient même que leurs morts viendraient se rassasier des restes, durant leur absence.

Dans cette métropole de l'extrême pauvreté et de l'extrême richesse, ce nombre treize exerce une véritable magie. Pour les chrétiens, il symbolise le Christ et les douze apôtres ; pour les incroyants le système solaire et les douze planètes, ou les signes du zodiaque centré sur le soleil, ou une année exceptionnelle avec treize lunaïsons ; et pour d'autres encore un nombre qui porte chance et qui peut rapporter gros dans les jeux de la Française des jeux ... La survivance des vieilles croyances avec les nouvelles et leur fusion est si prégnante en cette terre bénie des dieux qu'elle est

source de joie et d'excès, car la pierre des monuments témoigne sous nos yeux d'une longue histoire que l'imagination marseillaise réinvente sans cesse et forge la légende !

La Provence reste une terre de fusion et d'effusion et Marseille une porte ouverte sur l'aventure humaine, l'a-ven-tur-e, le vent, le mistral qui vous emporte, « die Tür », la porte, la porte de « *l'Orient compliqué* », qui commence à Marseille ! Et Rimbaud, le poète de la frontière et de l'aventure en Afrique, est revenu en moi et à ma rencontre à l'hôpital de la Conception, lorsque mon beau-père, Albert, m'a fait ses adieux sans se douter qu'il allait mourir rapidement comme Rimbaud, la veille de la fête de Marie-Madeleine. Son service militaire en Syrie dans les années 1920, lorsque la France a reçu un mandat de la Société des Nations pour administrer ce pays après l'écroulement de l'empire ottoman, l'avait beaucoup marqué. Et notre relation à la Syrie et au Liban continue à nous obséder et le destin de ces deux pays qui n'auraient jamais dû être séparés à nous attrister ...

Vieux-Port, Rue Sainte, abbaye Saint-Victor, Notre-Dame de la Garde, cathédrale Sainte-Marie-Majeure, Hôtel-Dieu, Hôpital de la Conception, cimetière Saint-Pierre, gare Saint-Charles, forts Saint-Nicolas et Saint-Jean, Cité radieuse, ..., l'histoire des Dieux, des saints et des hommes est inscrite dans les lieux et réinventée par les bâtisseurs.

« Je ne me souviens pas plus loin que cette terre-ci et le christianisme. Je n'en finirais pas de me revoir dans le passé. Mais toujours seul ; sans famille ; même, quelle langue parlais-je ? Je ne me vois jamais dans les conseils du Christ ; ni dans les conseils des Seigneurs, - représentants du Christ.

Qu'étais-je au siècle précédent : je ne me retrouve qu'aujourd'hui. Plus de vagabonds, plus de guerres vagues. La race inférieure a tout couvert – le peuple, comme on dit, la raison ; la nation et la science ...

Le sang païen revient ! L'Esprit est proche, pourquoi Christ ne m'aide-t-il pas, en donnant à mon âme noblesse et liberté. Hélas ! L'Evangile a passé ! L'Evangile ! L'Evangile.

J'attends Dieu avec gourmandise. Je suis de race inférieure de toute éternité ... »
(Arthur Rimbaud (1854-1891) – *Une saison en enfer* – Mauvais sang).

Arrivons-en aux treize desserts. Considéré comme le maître incontesté de l'archéologie provençale et marseillaise, Fernand Benoît (***), originaire d'Avignon, en donne une liste « selon la tradition marseillaise ». La voici :

- raisins secs,
 - figues sèches,
 - amandes et noix, comptés pour deux desserts,
 - prunes,
 - poires,
 - pommes,
 - cédrats confits,
 - confiture de coings,
 - cachat, (une préparation spéciale de divers fromages),
 - « pompe » à Marseille, « fougasse » en Avignon, ou « gibassié » vers le pays d'Aix, où il est parfumé à la fleur d'oranger ; ce dessert se conserve très bien et se mange à toutes occasions, au moins jusqu'en février,
 - nougats blanc et noir,
- et au choix, oranges et/ou mandarines et même des dattes, au titre des agrumes.

Dans cette version, le nougat blanc et noir et les fruits secs, sont appelés les « mendiants » en hommage aux ordres monastiques, ayant fait vœu de pauvreté et en vertu de la couleur de leur bure.

Cette liste est sujette à variation selon chaque famille ! Je n'ai jamais réussi à avoir une liste exhaustive et précise de Paule d'une année à l'autre ! Parfois l'interlocuteur marseillais cherche désespérément le onzième, le douzième ou le treizième dessert, comme il établirait avec peine la liste des douze apôtres, Jésus étant le premier ou le treizième convive.

Cette première liste est à comparer à la suivante, qui se trouve au « Musée des Arts et traditions populaires du terroir marseillais » à Marseille :

- la pompe à l'huile (pompa a l'ôli),
- les quatre mendiants, représentant les différents ordres religieux ayant fait vœu de pauvreté :
 - o les noix ou noisettes pour les Augustins,
 - o les figues sèches pour les Franciscains :
 - une noix ou une amande piquée dans une figue s'appelle le nougat du capucin, l'un des trois ordres des frères franciscains,
 - o les amandes pour les Carmes et Carmélites,
 - o les raisins secs pour les Dominicains,
- les pommes,
- les poires,
- le verdau (melon vert),
- le nougat noir,
- le nougat blanc,
- les sorbes,
- les raisins frais

Nous arrivons à douze (!) à moins que les noix et noisettes comptent pour deux (!). On nous dit alors « *qu'à ces desserts peuvent être substituées ou ajoutées des mandarines, des confiseries, de la pâte ou de la confiture de coings, ou d'autres pâtes de fruits, des bugnes, des oreillettes et surtout des dattes, seul fruit oriental, souvenir de la fuite en Egypte de la Vierge et de saint Joseph avec l'Enfant Jésus* », qui devrait être le treizième dessert et symbole de la souche abrahamique des trois monothéismes.

Impossible donc pour un esprit rationnel de dresser une liste exhaustive et consensuelle des treize desserts marseillais, et donc de réconcilier les Marseillais entre eux à la veille de Noël, car chaque communauté venue du bassin méditerranéen a élaboré sa propre liste, avec ses propres pâtisseries ou fruits préférés !

Andrée, la grande amie de Paule, également marseillaise et amie des nombres et des justes proportions utilisées en cuisine, m'a fait parvenir sa liste. Elle ressemble énormément à la précédente, mais s'en écarte cependant :

- le melon vert est remplacé par le melon jaune,
- les sorbes et les raisins frais ne sont pas retenus,
- viennent s'y ajouter les prunes, les cédrats confits et la confiture de coings !

Et elle m'a fait remarquer que chaque famille y ajoute sa note personnelle, en n'oubliant pas les oranges, signe de richesse et les mandarines dont on faisait des petites lampes à huile posées devant la crèche. J'ai fini par comprendre au bout de quelques années que le nombre treize est un nombre mythique, prétexte à inventivité et à créativité, et qu'il permet aux plus modestes, très éloignés de la religion, de rêver de gagner au tiercé ou au loto en l'utilisant ...

Mais le premier dessert est la pompe (à l'huile), dont je n'ai malheureusement pas trouvé la recette dans le « Reboul » (****), la bible de la « Cuisinière provençale », ainsi qu'elle se dénomme. On l'appelle « pompe à huile » car il était de tradition en Provence d'utiliser la farine pour pomper les restes d'huile d'olive au fond des cuves à huile. Il suffisait dès lors de rajouter un peu de sucre et

d'étaler la pâte ainsi obtenue pour réaliser une sorte de biscuit sucré après cuisson. Recette si simple qu'elle ne mérite pas d'y figurer d'après le grand chef Reboul ! La pompe symbolise la réussite. Certains disent qu'il faut la rompre, comme le Christ a, selon les Evangiles, rompu le pain à la dernière Cène et ne pas la couper au risque de se retrouver ruiné l'année suivante. La fougasse est un pain plus élaboré et peut contenir différents ingrédients, au point de rester salée ou de devenir sucrée comme une brioche.

La célébration chrétienne a aussi à voir avec « Roch Hachanna », qui célèbre le début de l'année civile dans le calendrier hébreu. On retrouve les mêmes douceurs sans que leur nombre soit fixé.

Il conviendrait à présent d'évoquer la *crèche provençale*, qui met en scène les personnages remarquables, appelés *santons* (petits saints), d'un village provençal autour de la crèche de Bethléem, et qui relie en quelque sorte le passé au présent, l'histoire sainte à la mémoire du village, tel qu'il vivait au 19^e siècle. Les personnages de la crèche de Bethléem se retrouvent aussi dans la *pastorale provençale* où se raconte l'histoire du mystère de la naissance de Jésus aux bergers du village qui doivent communiquer la Bonne Nouvelle aux autres habitants du village. La plus renommée est celle d'Antoine Maurel (1815-?). Nous reprendrons ces aspects pour un Noël futur.

Les traditions calendales, liées aux fêtes de fin d'année des Romains et à un culte primitif des morts, se retrouvent à la Chandeleur, avec les festivités liées à l'abbaye Saint-Victor. La vénération d'une très ancienne Vierge noire se déroule dans la crypte qui est probablement le plus ancien sanctuaire chrétien des Gaules. L'abbaye se trouve au bout de la rue Sainte, qui en dit long sur l'histoire de cette ville. La cérémonie a lieu la nuit et les participants portent un cierge vert, qui fait davantage penser à la résurrection qu'à la « *Présentation de Jésus au temple et à la Purification de la Vierge* ». Tout près, une boulangerie fabrique pour cette fête les fameuses « navettes », dont le secret de fabrication est jalousement gardé depuis que les moines l'avaient élaboré. Leur forme est aussi sujette à discussion et interprétation. La navette se présente sous la forme d'un bâtonnet d'une longueur de vingt centimètres environ, dont le centre est fendu et forme ainsi deux bourrelets ... Cette friandise, dans sa forme première, évoque soit une navette de tisserand, soit surtout l'esquif des Saintes-Maries, qui se justifierait par le culte rendu à Lazare, le ressuscité dans la crypte de l'abbaye. Le lien avec les témoins de la Résurrection est ainsi assuré.

On ne peut être que saisi par cette extraordinaire créativité dont ont fait preuve nos ancêtres pour maintenir le sens et les symboles du passé, fusionner les anciennes croyances avec les nouvelles, et transmettre l'essentiel de génération en génération, sans qu'il y ait rupture sur l'essentiel. Et Arthur Rimbaud en rajoute dans « *Matin* » à la fin d'« *Une saison en enfer* » où il écrit ceci en 1873, il y a 140 ans :

« *Pourtant, aujourd'hui, je crois avoir fini la relation de mon enfer. C'était bien l'enfer ; l'ancien, celui dont le fils de l'homme ouvrit les portes.*

Du même désert, à la même nuit, toujours mes yeux las se réveillent à l'étoile d'argent, toujours, sans que s'émeuvent les Rois de la vie, les trois mages, le cœur, l'âme, l'esprit. Quand irons-nous, par-delà les grèves et les monts, saluer la naissance du travail nouveau, la sagesse nouvelle, la fuite des tyrans et des démons, la fin de la superstition, adorer – les premiers !- Noël sur terre !

Le chant des cieux, la marche des peuples ! Esclaves, ne maudissez pas la vie. »

Peuple, à genou, attends ta délivrance.
Noël ! Noël ! Voici le Rédempteur !

Peuple, debout ! Chante ta délivrance.
Noël ! Noël ! Chantons le Rédempteur !

Joyeux Noël 2013 !

(*) Phocée est une ancienne **cité grecque d'Asie Mineure** sur la côte de la **mer Égée** , dans le **golfe de Smyrne** . Son nom est repris dans celui de l'actuelle ville de **Foça** en Turquie.

(**) C'est probablement Gaston Defferre, maire de 1953 à sa mort en 1986, qui a le mieux incarné le concept de « parrain » d'une grande ville portuaire, qui doit faire des choix contradictoires. Il répondait à toute lettre de citoyen et sa signature était impressionnante, car elle occupait un tiers de la page ! *« Il a été l'homme de la décolonisation de l'Afrique noire et, en même temps, celui qui, par son alliance avec la droite, a empêché le parti communiste de bloquer le port, celui du Plan Marshall, des guerres d'Indochine et d'Algérie. Et il est parvenu à faire en sorte que la guerre d'Algérie ne se rejoue pas dans les rues de sa ville après 1962, quand toutes les forces (OAS, réseaux algériens ...) se retrouvent dans la cité. Après 1962, la ville a aussi dû se battre contre un Etat gaulliste qui l'ignorait. Marseille devient alors aux yeux De Gaulle une ville incontrôlable, lourde du passé colonial... qui bénéficie en réalité très peu des fonds publics ... »* (« Marseille, maritime et cosmopolite » - Jean Viard, sociologue, vice-président de la communauté urbaine Marseille Provence Métropole, dans la revue « Esprit » - juin 2013).

J'ai découvert Marseille à partir de 1966 au moment où les archéologues découvraient l'antique port grec sous le terrain vague de la Bourse et des Nouvelles Galeries qui avaient brûlé en 1938, faisant 72 morts, et où Gaston Defferre avait un projet immobilier d'ampleur ! Un véritable bras de fer s'est alors engagé avec André Malraux, alors ministre de la culture du Général de Gaulle, pour que les investigations archéologiques soient menées jusqu'au bout mais sans hypothéquer le projet immobilier du maire ! Et comme son nom l'indique c'est l'homme « de-fer » avec deux r et deux ff, qui gagna cette bataille qui opposait deux approches de la cité, deux personnalités issues de la Résistance ... Pour accéder aux vestiges du port antique, il faut le vouloir sinon vous vous perdez d'abord dans le centre commercial ...

(***) Fernand Benoît (1892-1969) : il aura réalisé le dessein de sa vie en devenant le conservateur du Musée Arlaten en Arles, voulu et financé par Frédéric Mistral (1830-1914), grâce à son prix Nobel de 1904 ; Ce dessein se résume ainsi : *« Ce qu'il voulait maintenir avant tout, c'était le musée du peuple de Provence, ce musée dans lequel le berger, le marin, le gardian, l'amateur comme le savant, pourront trouver le document qui leur rappellera le pays natal et qui les émouvra par le contact réel et direct avec des objets qui leur sont familiers et des coutumes qui leur parlent au cœur »* (Wikipédia).

(****) Jean-Baptiste Reboul (1862-1926) est un chef cuisinier, né dans le Var, qui se partage entre la Suisse et la Provence, avant de s'installer à Marseille en 1884. Il est devenu célèbre grâce à son livre « La Cuisinière Provençale » qui contient « 1123 recettes et 365 menus, un menu pour chaque jour » et qui continue d'être édité !

Bibliographie :

« La cuisine Marseillaise » - Jean Boissieu – Ed. Alain Barthélémy & Jean Laffitte – 1990,

« La Cuisinière Provençale » – Jean-Baptiste Reboul – Tacussel Editeur,

« Recettes en Provence » - Andrée Maureau – Edisud,

Oeuvres complètes – Rimbaud - Bibl. de la Pléiade – 2009.

Georges Glaentzlin - Déc. 2013 /J anv.2014