



Témoignage : NOËL À CONGÉNIES

... "Les femmes sont alors très affairées. Elles s'apprêtent à recevoir les proches parents. L'oustau⁽¹⁾ est en effervescence. Le 24 décembre à la tombée de la nuit, on met dans la cheminée une grosse bûche de chêne qui attend depuis plus d'un an au fond de la remise. Toute la maisonnée se rassemble au tour du feu, du plus grand au plus petit. La maîtresse de maison assise sur sa «cadière»^{*} (2) entretient la flamme. Tant chez les catholiques que chez les protestants, c'est l'anniversaire de la naissance de Jésus.

Les protestants se rendent au temple pour la fête. Les enfants s'assistent sagement autour de l'arbre de Noël. Cet arbre est un pin que les hommes sont allés couper dans la garrigue, tandis que les dames l'ont décoré et préparé les friandises : les oranges et la «coque» (brioche) distribués à tous les enfants qui chantent et récitent. Les lumières sont éteintes. Seules les bougies prodiguent leur clarté qui se reflète dans les yeux égarés des bambins écoutant sans perdre un mot le conte de Noël. Quelques brindilles de pin brûlées par les bougies exhalent une odeur de résine ajoutant au mystère de cette fête. Le temple est plein, les retardataires restent debout, silencieux, fiers de leur progéniture.

Vers minuit, les catholiques en famille se réunissent autour du mystère de la crèche dans la joie et le recueillement ; dans l'église non plus, il n'y a pas de place pour tout le monde.

La légende du père Noël est encore inconnue. Les enfants sont moins gâtés. Aussi l'arbre de Noël et la crèche ont-ils une plus grande importance.

La veillée se prolonge en famille. Le feu pétille dans la cheminée. La pâte des oreillettes^{*} (3) repose dans le pétrin, préparée la veille par des bras vigoureux. Les femmes ont mis des tabliers blancs en toile fine. L'une d'elle fait passer des boulettes de pâtes qu'elles étalent sur leur genou. Les «bougnettes» doivent être fines grandes et sans «trous», c'est à celle qui fera la plus belle. L'aïeule les fait frire dans la «sartan»^{*} (4). Elles sont placées dans un large plateau tandis qu'une autre femme les sucre et les dépose délicatement dans une corbeille. Les petits bouts cassés sont distribués aux uns et aux autres. En fin de soirée, la grand-mère est toute fière d'apporter de belles grappes de raisins tout dorés, bien gonflés, roux et parfumés qu'elle a conservé dans le grenier ainsi que des figues séchées : les figues blanches, les «blanchettes» sont les meilleures. On ouvre les figues, on y glisse des amandes, c'est «le nougat du pauvre». Tandis que le grand-père a déniché, derrière les fagots de sarments à la cave, quelques bonnes bouvettes de vin muscat de Calvisson ou de Lunel et de carthagène^{*} (5).

Le jour de Noël, la fête continue, mais il ne faut manquer ni la messe, ni le culte. La femme a mis les nappes blanches brodées, les grandes serviettes, décoré la table. Le repas est copieux. Le saucisson «le bout du monde» réservé pour ce jour-là, les olives vertes et noires, les pâtés (pur porc et sans conservateur bien sûr !), une volaille de la basse-cour, le fromage de chèvre saupoudré de thym et de romarin, tous les produits de la propriété. Ici on n'achète rien ou presque. "...

Simone Charra

extrait de
"Rosalie, Léa, Emélie, Eva
et les autres.
Femmes de la Vaunage au
XIX^e siècle"
HB Éditions, 1997
ISBN 2-911406-21-4

Ouvrage disponible
à la Bibliothèque
de Congénies

- 1 - L'oustau
Le foyer, la maison
- 2 - La cadière
Chaise basse
- 3 - Les oreillettes
Pâtisserie sous forme
de fines galettes parfumees à la fleur d'orange frites
- 4 - La sartan
La poêle
- 5 - La carthagène
ou cartagène
Boisson élaborée à
base de moût de raisin
et d'alcool





Comme toute la région nîmoise, la Vaunage, bien que située en Languedoc et de culture majoritairement protestante, a fait sienne une grande partie des traditions provençales de Noël.

Les 13 desserts font partie de celles qui sont encore les plus pratiquées.

Plus que la symbolique du nombre 13, qui leur a forgé leur identité provençale, ces desserts de Noël se rattachent à une tradition d'opulence commune à de nombreuses sociétés méditerranéennes.

Ils restent disposés en permanence durant toutes les fêtes sur la table ou sur une desserte.

Si le Languedoc a adopté les treize desserts, ici, pour les accompagner, la cartagène remplace le vin cuit.

*Du buffet, venez vous délecter,
faites un vœu, il sera exaucé !*

Le soir de Noël, après la messe, ou la veillée, on sert les treize desserts. Chacun a sa propre liste des treize desserts, si le choix est assez libre, il est différent suivant les régions selon les ingrédients dont chaque famille pouvait disposer.

Le nombre est impératif ; ils symbolisent le Christ et les douze apôtres.

Les fruits secs :

Nous trouvons les 4 mendiants.

Ils symbolisent les quatre grands ordres mendiants, en référence à la couleur des robes des moines.

- Les figes sèches, pour les Franciscains
- Les raisins secs, pour les Dominicains
- Les amandes, pour les Carmes aux pieds nus
- Les noix, pour la robe des Augustins

Viennent ensuite les fruits frais ou confits, spécialement conservés pour Noël :

- La mandarine
- La poire, la pomme
- Le melon d'hiver
- Le raisin blanc

Enfin les confiseries et pâtisseries :

- La pompe à huile ou les oreillettes
- Le nougat noir
- Le nougat blanc
- La pâte de coing
- Les dattes...

A l'exception des dattes qui symbolisent la fuite en Égypte ou bien les Rois mages, et des mandarines, signe de richesse, tous les autres produits sont produits sur place ; fruits du verger frais ou séchés, nougat élaboré avec le miel des ruches ...





La cartagène



Les fêtes de fin d'année sont aussi le moment de filtrer la cartagène. Ce vin de liqueur languedocien est élaboré au mois de septembre, avec 80 % de moût de raisin frais (jus de raisin non fermenté) et de 20 % d'eau de vie de vin, sans adjonction de sucre. La proportion peut varier en fonction du degré de l'eau de vie, le mélange devant titrer 16° d'alcool au minimum pour éviter une fermentation du produit.

Elle accompagne les 13 desserts. Consommée dans l'année, elle garde des parfums frais de jus de raisin. Conservée avec des contacts plus ou moins grand avec l'air, elle développe des arômes de figue, noix, amande, de torréfaction ou de cacao... À consommer avec modération !

L'huile de l'Avent



Fraichement extraite à la fin du mois de novembre, l'huile d'olive porte le nom d'Huile de l'Avent jusqu'à l'Épiphanie.

C'est uniquement durant cette période qu'elle se démarque par un excès de verdure incomparable très apprécié des gourmets.

C'est elle que l'on utilise dans la recette de la "pompe à huile", brioche de Noël parfumée à la fleur d'oranger.

Le blé germé



Le 4 décembre, jour de la Sainte Barbe, les enfants ont commencé à préparer Noël en semant dans 3 coupelles sur du coton humide des grains de blé ou des lentilles.

Les graines auront germé pour Noël, si elles sont vertes et bien droites elles apporteront la prospérité à la maison. Noués d'un ruban les jeunes tiges vertes égaieront la crèche ou la table de Noël.

Après l'Épiphanie, ces germes de blé seront plantés en pleine terre.

Cette tradition trouve ces origines à l'époque romaine, lors des Saturnales qui se déroulaient au solstice d'hiver et honoraient Saturne, dieu des semailles.

Les oreillettes, une entreprise collective



Nombreux sont les témoignages et les souvenirs d'enfance sur la fabrication des oreillettes dans le village à l'occasion des fêtes :

" Chacun était mis à contribution. Les enfants faisaient le tour des maisons pour collecter les ingrédients nécessaires à leur fabrication (huile, farine, œufs, citrons...). Il fallait faire attention à ne pas renverser l'huile... "

" Au presbytère protestant la fabrication était collective. Les enfants transportaient sur leur bras tendus à l'horizontale, les oreillettes étalées en galettes très fines jusqu'à la friture... "



À l'origine des illuminations

Le 13 décembre,
se fête la Sainte-Luce

**"À la Sainte-Luce, les jours
croissent du saut d'une
puce".**

Pour accompagner ce retour à la lumière, on illuminait chaque soir jusqu'à Noël, façades, balcons ou fenêtres avec des lanternes et des bougies.

des lampions en mandarine...

**Pour illuminer la crèche, on
peut réaliser de petits
lampions à huile dans les
peaux de mandarine.**

**Voici les étapes
de leur fabrication**

Découper la peau de la mandarine de façon à pouvoir extraire le fruit, en préservant les filaments centraux qui serviront de mèche. Faire une découpe dans le couvercle. Remplir la "coupelle" inférieure d'huile, allumer la mèche et refermer le couvercle.



Des rituels autour du solstice d'hiver

La Bûche de Noël

Faisant partie des rites cérémoniels du feu, la bûche célébrait le solstice d'hiver qui annonçait l'entrée dans la longue et rude période hivernale, mais aussi le retour du soleil et l'allongement des jours.

Une fois l'énorme bûche de bois coupée et ramenée au logis, maîtres, domestiques, parents, familles, proches et voisins se retrouvaient de manière conviviale autour de ce grand feu.

Vers le 12^e siècle, la pratique fut reprise par l'Église catholique qui christianisa ce rituel ; les bûches étant arrosées d'eau bénite avant d'être brûlées.

Le feu devait être alimenté de manière régulière, mais surtout il devait brûler continuellement dès le 24 décembre au soir, au minimum 3 jours ou mieux jusqu'à l'Épiphanie, début janvier.

Selon la tradition, c'était au plus âgé et au cadet de la famille que revenait la responsabilité d'allumer la bûche, à l'aide de restes de tisons des bûches du Noël précédent, précieusement gardés. L'ancien bénit la bûche :

"Alegre, Diou nous alegre, cachofué ven, tout ben ven, Diou nous fague la graci di veïre l'an que ven.

Se sian pas mai que siguen pas men "

" Soyons joyeux, Dieu nous garde joyeux. Cachofué vient, tout bien vient, Dieu nous fasse la grâce de voir l'an qui vient.

Si nous ne sommes pas plus, que ne soyons pas moins. "

La sélection du bois pouvant faire office de bûche ne se fait pas au hasard. À l'origine ce sont les arbres fruitiers morts dans l'année, cerisier, amandier... qui sont les plus utilisés. Privilégier ces essences de bois, augurait de bonnes récoltes l'année suivante.

La "bûche" était décorée de feuillage. Pendant sa combustion dans l'âtre de la cheminée, on n'hésitait pas à l'arroser de vin et de sel pour conjurer les mauvais sorts.

La bûche de bois devient pâtisserie

Au 19^e siècle lorsque les grandes cheminées ont cédé leur place aux poêles en fonte, les grosses bûches sont remplacées par de petits rondins de bois.

Les bûches ont alors été décorées de mousses en rappel de cette vieille coutume, mais aussi en guise de décoration de Noël sur les tables de repas pendant la veillée et les repas de Noël. C'est à cette époque qu'un pâtissier français décida de remplacer la bûche en bois par une pâtisserie. Toutefois, c'est seulement en 1945 que la bûche de Noël fut présentée sous la forme du gâteau roulé que nous connaissons aujourd'hui.

