

TRADITIONS DE NOEL

« LE GROS SOUPER »

En attendant la messe de minuit, on prend le Gros Soupa. Il doit être composé de sept plats maigres (essentiellement des légumes), en souvenir des sept douleurs de la Vierge.

La table est dressée sur 3 nappes blanches qui rappellent la Sainte Trinité, et éclairée de trois chandeliers représentant Jésus, Marie, Joseph .

On y dépose un couvert supplémentaire pour le pauvre, et le blé de la Sainte Barbe trône au milieu des plats.

Le menu traditionnel est le suivant :

- Soupe au chou
- Céleri à l'anchoïade ou salade de truffes et céleri
- Escargots
- L'Aïgo Boulido (soupe : eau, ail, sauge, huile d'olive, et pain).
- Gratin de morue aux épinards
- Cardons à la sauce aux truffes ou en béchamel
- Fromages.
- Pour conclure viennent :

« LES 13 DESSERTS »

Ils sont 13 en souvenir du Messie et de ses 12 apôtres lors de la Cène.

La fougasse ou pompe à l'huile, à base de fleur d'oranger et de cassonade, discrètement parfumée au citron. Change de nom suivant les régions fougasso, poumpo, gibassié, girado....)

Les fruits secs sont appelés **les quatre mendiants** (en référence à certains ordres religieux) :

- Noix ou noisettes pour les Augustins.
- Figs pour les Franciscains.
- Amandes pour les Carmes.
- Raisins secs pour les Dominicains.

Les fruits frais, leur nombre varie avec les réserves du « souleilloun », ce grenier en plein air où on les préserve de la gâterie :

- Poires, pommes, orange, mandarine, melon d'hiver, dattes, arbouses.....

Les confiseries, fabrication maison, Le nougat était confectionné à partir du miel des abeilles et des amande du verger. :

- Pâte de coing, nougats blancs et nougats noirs