



À Peyruis, en Haute-Provence

*Il est temps de penser
à la douceur de Noël !*

Chers Amis, attachés aux saveurs,

Je vous retrouve avec beaucoup de joie, à l'orée de l'hiver qui commence dans quelques semaines avec son cortège de premiers frimas. Je serais mal placé pour m'en plaindre puisqu'ici, dans mon petit village de Peyruis, au cœur de la Haute-Provence, il suffit d'un rayon de soleil pour se retrouver d'humeur joyeuse. Et lorsqu'il fait plus froid, j'ai une solution toute trouvée... Je cours me réchauffer dans nos ateliers où mitonnent dans les chaudrons nos délicieuses confitures et compotes aux revigorantes effluves de fruits !

Avant toute chose, je tiens à vous remercier pour votre confiance et votre fidélité qui prouvent votre profond attachement aux produits authentiques et au savoir-faire de notre Manufacture familiale.

Bientôt donc, va s'ouvrir à nous **cette douce parenthèse des fêtes de fin d'année**. Eh bien sachez d'abord, mes chers Amis, qu'ici en Provence et en Haute-Provence, les festivités débutent très tôt, le 4 décembre, jour de la Sainte Barbe, et ne s'achèvent qu'à la Chandeleur ! On appelle cette longue et joyeuse période, qui relie une année à l'autre, **la « Calendale »**. Elle s'accompagne de belles traditions, telles nos crèches avec leurs fameux santons, mais il y en a beaucoup d'autres...

Par exemple, à la Sainte Barbe, la coutume veut que l'on fasse **germer des graines de blé dans trois « seitouns »**, nom provençal donné à des petites coupelles, contenant un coton humide. Si les pousses se développent bien droites et vertes, cela augure que la nouvelle année sera prospère. J'ai hâte pour ma part de les semer afin qu'elles croissent vite et droites comme des « i » !

Une dizaine de jours plus tard, ces petites plantes pleines de promesses iront rejoindre la crèche car, s'il est une tradition toujours vivante ici, c'est bien la célébration de la Nativité. Alors, que l'on soit croyant ou non, **nos « santouns », petits saints en provençal**, s'installent dans nos maisons pour y demeurer au minimum jusqu'à l'Épiphanie. D'après ce que j'en sais, **les premiers santons** ont vu le jour à la fin du 18^{ème} siècle. Aujourd'hui encore, le vrai santon est en argile, créé artisanalement, puis peint à la main avec beaucoup de patience, de talent et d'amour. D'ailleurs, pour satisfaire une demande toujours plus grande, aussi bien en France qu'à l'étranger, il existe au moins une centaine d'ateliers de santons entre Marseille, Aubagne, Aix en Provence et Arles, rendez-vous compte !

Comme le veut la tradition, ces santons représentent les habitants, **figures emblématiques du village provençal idéal** venant assister à la naissance du Divin Enfant.

Ces personnages typiques sont aussi présents dans les Pastorales et dans nos contes de Noël provençaux. Ils en émaillent les belles histoires que les grands-parents racontent encore à la veillée du 24 décembre à leurs petits-enfants. On y retrouve pêle-mêle l'ange Boufarèu avec ses joues rouges et rondes, le Ravi qui s'émerveille de tout, le Tambourinaire avec son galoubet, le meunier et son âne, mais aussi bergers, joueurs de pétanque, marchands de poisson, docteurs, boulangers... et j'en passe !

Une fois notre crèche installée, il ne restera plus qu'à décorer le sapin de Noël en famille, préparer les cadeaux et attendre sagement le soir du 24 décembre... Et ce soir-là, après le **« gros souper »** qui précède la messe de minuit, pour ceux qui s'y rendent, la coutume veut que **l'on dispose sur la table treize desserts** composés de mendiants, de dattes, de pâte de coing, de nougats, de fougasse, de fruits confits, de calissons, d'oreillettes, de merveilles ou de bugnes... je dois en oublier sans doute. Bref, de quoi régaler tout le monde ! C'est à ces douceurs aux mille saveurs que je songe en vous écrivant, en attendant de célébrer chaleureusement la Nativité avec des chants de Noël qui feront vibrer le chœur de notre petite église de Peyruis.

LES COMTES DE PROVENCE

Manufacture et boutique d'usine

11, Espace Saint-Pierre - 04310 Peyruis en Provence

Téléphone : 04 65 44 00 10 - www.comtes-de-provence.fr

Vous y pensez, vous aussi j'en suis sûr, à ces menus de Noël et de Réveillon et aux cadeaux que vous allez offrir avec tout votre coeur à vos invités ! Je vous écris donc suffisamment à l'avance pour que vous puissiez faire tranquillement votre choix avant les fêtes aussi bien pour vos recettes de desserts, pour les goûters que pour les petits déjeuners de vos hôtes.

Dans l'attente de vos nouvelles, chers amis, je me joins à toute l'équipe des cuisines pour vous souhaiter un Noël inoubliable ! Que cette fin d'année soit baignée de tendresse, d'amitié et de plaisirs partagés.

Bien cordialement

L'UES FAURE

Fondateur des Comtes de Provence

