

Les 13 desserts de Noël

Les traditions de Noël sont nombreuses en Provence : crèches et santons, pastorales, le gros souper, les 13 desserts.... toutes célèbres même si on n'en connaît pas forcément les origines.

« **Les 13 desserts de Noël** » sont parmi ces traditions les plus populaires... jusque dans le Nord de la France ! Historiquement on en trouve des premières traces au XVIIe siècle. Quant au chiffre 13, il semble que ce soit plus récent ; en référence au dernier repas du Christ avec ses apôtres, le jeudi Saint, où ils étaient justement 13. Ils sont disposés sur la table le soir de Noël, dans des corbeilles, tous servis en même temps. Les convives se doivent de goûter à tout.

Parmi ces 13 desserts, composés de pâtisseries et de fruits, il y a des incontournables et d'autres qui varient suivant le secteur géographique.

Les incontournables dont la plupart ont une **signification symbolique** : la « pompe à huile » (une fougasse qu'il faut rompre comme le Christ a rompu le pain), les nougats blanc et noir (le bien et le mal), les 4 mendiants (leurs 4 couleurs rappellent celles des vêtements des quatre principaux ordres religieux « mendiants » (figes sèches, noisettes, amandes et raisons secs), les dattes (le Christ venu d'Orient et les mages venus l'adorer), On ajoute des fruits comme les oranges ou les mandarines, etc.

Pour en savoir plus : <https://marseille.catholique.fr/Les-treize-desserts>

Et aussi : <https://cybercure.fr/les-fetes-de-l-eglise/avent-noel/noel/article/noel-en-provence-et-en-alsace>

