



LE TEMPS DE NOËL

en Provence-Alpes-Côte d'Azur



SOMMAIRE

Introduction	3
Les traditions du Noël provençal : 40 jours de festivités...	4
La Sainte-Barbe	5
La Sainte Luce	5
La Crèche	5
Les Santons	5
LA VEILLÉE DE NOËL	6
Le "Cacho-Fio"	6
Le Gros Souper	6
Les Treize Desserts	7
La Messe de minuit	8
Le Pastrage	8
Les Pastorales	8
L'Épiphanie	8
La Chandeleur	8
Notre sélection pour faire son marché de Noël	9
Des Foires et Marchés	10
Des Crèches	13
Des Traditions	14





La tradition veut qu'en Provence le “temps de Noël” dure 40 jours, de la Sainte Barbe (4 décembre) à la Chandeleur (2 février). Toute la culture provençale se réveille durant les fêtes calendales...

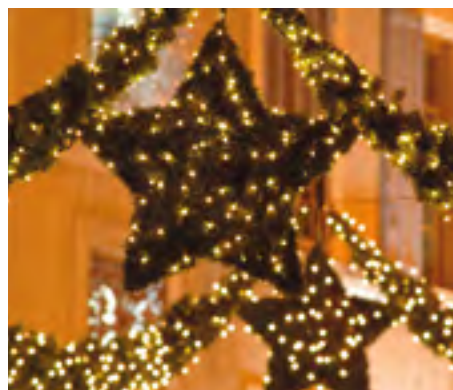
Les villes et les villages s'animent de crèches vivantes et de pastorales. Chacun partage le “gros souper”, repas maigre mais copieux du 24 décembre qui se termine par les treize desserts. A la Chandeleur, on défait la crèche et l'on célèbre le jour de la purification de la Vierge et du “feu nouveau”.

Le temps de Noël est aussi un moment privilégié pour les gastronomes, autour de réveillons “prestige” et de cours de cuisine donnés dans un cadre exceptionnel.

Vivre Noël et ses rituels en Provence, c'est mieux comprendre et partager l'authenticité du terroir et des provençaux.



LES TRADITIONS DU NOËL PROVENÇAL



Le temps de Noël en Provence-Alpes-Côte d'Azur s'égraine de fêtes et de traditions.

La Sainte Barbe et le blé de l'espérance, la Sainte Luce et ses lampions, la crèche et ses santons, les rites culinaires avec le gros souper et les treize desserts, le pastrage et la pastorale, pour se terminer par l'Épiphanie et la Chandeleur...

LA SAINTE-BARBE

L'almanach provençal nous apprend que Sainte Barbe vivait au III^{ème} siècle. Patronne des mineurs et des artificiers, on la fête le 4 décembre. Ce jour-là, on sème dans plusieurs soucoupes, sur une couche de mousse fraîche, quelques grains de blé et des lentilles arrosés d'un peu d'eau.

Pendant les 20 jours qui séparent la Sainte Barbe de Noël, et c'est le premier plaisir de cette période, ces graines germeront et formeront de jolies touffes vertes, prémices des moissons futures.

Le 25 décembre, si les grains ont bien germé on dit que la récolte sera bonne ; si les grains ont pourri, il faut s'attendre à de tristes moissons ! La plus belle des soucoupes sera placée sur la table de Noël, les autres iront dans la crèche, parmi les rochers et les buissons.

LA SAINTE LUCE

La Sainte Luce qui a lieu le 13 décembre célèbre le premier sursaut de l'hiver avant le solstice du 21 décembre. Célébrer l'hiver est un moyen de s'en faire un ami... L'arrivée de l'hiver est donc annoncée par la cueillette du gui et du houx, qui doivent leur sacralisation à des vieilles croyances préchrétiennes.

Le gui chez les druides avait un pouvoir miraculeux, on le suspend avant Noël au-dessus des portes en signe de paix et de bienveillance.

Le houx a une forte signification spirituelle, il représente le buisson-ardent de Moïse et la couronne d'épines du Christ. Il détient un pouvoir contre la sorcellerie.

L'arrivée de l'hiver annonce le froid et par la crainte du gel donne lieu à toutes sortes de superstitions. À la Sainte Luce allumer des lumières (bougies, lampions...) à sa fenêtre est une façon de conjurer les mauvais sorts de l'hiver...

LA CRÈCHE

Dès la Sainte-Barbe passée, on peut "faire la crèche". C'est un moment important de la vie familiale en Provence où le santon se transmet de père en fils.

La crèche est une "mangeoire en forme de caisse plus ou moins longue et montée sur pied, qui, éventuellement, pourrait servir de lit". Il semble que la crèche soit fort ancienne ; on accorde son invention à Saint François d'Assise qui fit représenter dans une étable abandonnée le jeu de la Nativité par des personnages et des animaux vivants. Avec la Révolution, l'usage naquit de faire une crèche dans chaque foyer et cette belle tradition provençale ne tarda pas à gagner toutes les régions de France. La crèche authentique est en fait une représentation idéale du village provençal où chacun a sa place y compris les animaux domestiques. Le décor est une projection, en deux parties, de la vie communautaire avec ses maisons, son puits, son four, l'eau du moulin, la neige, les pins, les oliviers, le ciel illuminé... et une étable avec l'enfant Jésus, la Vierge Marie, Joseph, l'âne et le bœuf, l'étoile à queue de comète qui guidera plus tard les Rois Mages, et la foule qui vient leur rendre visite. On "défait" la crèche le jour de la Chandeleur.

LES SANTONS

Mais la crèche, c'est avant tout le santon... Tous les santons, du provençal "santoun" qui signifie "petit saint", sont issus d'un moule original représentant de multiples personnages populaires provençaux que le santonnier laisse sécher avant de les vernir. Il fabrique ensuite un moule en plâtre, plus rarement en résine. Le santon est ensuite ébarbé au socle et dans son pourtour avant une deuxième pression à la main sur le moule : on le laisse sécher à l'ombre puis on l'ébarbe à nouveau une fois sec. On peint à la gouache les couleurs les plus claires, donc le visage, puis les plus foncées. Le premier santon est d'origine marseillaise, le moule le plus ancien étant celui de Lagnel. Il est présenté au musée du Vieux Marseille (maison Diamantée).

Il existe, en gros, 3 tailles de santon : le santon puce haut de 1 à 3 cm environ, le santon traditionnel de la hauteur d'un pouce et le grand santon qui peut atteindre 18 à 20 cm. Certains d'entre eux peuvent être habillés. Ils sont alors généralement de grande taille. Tous ces personnages entourent l'enfant Jésus, Marie, Joseph et les Rois Mages mis en place le 6 janvier.

Chaque santonnier créé quelques types en s'inspirant du folklore et de la tradition comme le berger offrant l'agneau, rappel du partage, et de la femme à la poule noire dont le bouillon était recommandé aux nouveau-nés.

Ainsi, on retrouvera parmi ces silhouettes tous les petits métiers du siècle dernier, en tout une cinquantaine aux noms tellement évocateurs !

- Roustido, la sympathique bourgeoise au parapluie rouge tenu par son mari.
- Bartomiou, incorrigible ivrogne, coiffé d'un long bonnet de coton qui présente à l'Enfant Jésus une morue plate et sèche.
- Pistachié, le grand dadaï qui conduit un âne chargé de sacs de blé.
- Lou Ravi, qui lève les bras au ciel, en signe d'admiration.
- Le boulanger et son panier de fougasses.
- Et la marchande d'ail, la poissonnière, les valets de ferme portant la lanterne, le pêcheur et son filet sur l'épaule, les adorants (personnages à genoux), etc.

Le santon est un phénomène purement provençal qui s'intègre totalement dans les traditions calendales. Naïves et drôles, familières mais dignes, ces petites figurines font depuis longtemps la joie des enfants de Provence avant d'intriguer, puis d'attendrir les adultes.

La Veillée de Noël

LE "CACHO-FIO"

La veillée de Noël commence par ce rite, pratique mi-religieuse, mi-magique, souvenir tenace des libations romaines. L'aïeul choisit une bougie parmi toutes celles qui sont éclairées, la présente à la famille, si la flamme se couche comme un épi trop lourd, la récolte sera bonne, si elle reste bien droite, la grange sera vide. Le "cacho-fio" consiste en l'allumage rituel de la bûche de Noël, traditionnellement de bois fruitier (poirier, cerisier, olivier). "Cacha le feu" signifie l'allumer : on dit même "Bouta cacho-fio", c'est-à-dire bouter le feu à la bûche.

Avant de se mettre à table, le plus âgé et le plus jeune de la famille présentent la bûche devant la cheminée et, trois fois de suite, répandent du vin cuit sur la souche avant de la placer

dans le foyer et de l'allumer. Tout en chantant "Alègre ! Diou nous alègre Cacho fio ven, tout ben ven ; Diou nous fagué la graci de veïre l'an que ven, Si sian pas mai que siguen pas men" soit en français "Réjouissons-nous ! Dieu nous fait la joie de célébrer le « cacho fio », tout va bien ; Dieu nous fait la grâce de voir l'an qui vient. Si nous ne sommes pas plus que nous ne soyons pas moins".

LE GROS SOUPER

Le gros souper, juste après le "cacho-fio", est un repas maigre mais il nécessite une véritable mise en scène. La table est l'élément principal de la pièce. Elle est ornée de petits houx à boules rouges, quelquefois de roses de Jéricho, du blé de la Sainte-Barbe. Le pain calendal est au centre.

Les "trois nappes" blanches qui recouvrent la table et les trois chandelles qui sont déposées évoquent la Trinité. Les treize pains qui accompagnent le repas rappellent la Cène avec les douze apôtres et Jésus. Il en est de même des treize desserts qui ont été conservés de nos jours sur la table de Noël. Ils peuvent être disposés dès le début avec le vin en signe d'abondance afin que la table soit remplie. Noël étant la fête de la Charité, un couvert est réservé à un inconnu, c'est le "couvert du pauvre". On disait qu'il était destiné à l'âme des morts de la famille, qui était convié à la fête.

On faisait sept plats maigres pour mémoriser "les sept plaies du Christ". La veille de Noël exigeant jeûne et abstinence de viande, le repas est maigre mais copieux. Cette abondance est signe de présage pour l'avenir et de prospérité. Il semble qu'il y ait un plat ou deux traditionnels par village, ce qui explique la grande diversité des repas de Noël. On ne trouve pas un "menu type" mais des constances suivant les régions. En général, le repas de Noël est adapté aux ressources du terroir et aux possibilités locales, par exemple entre la Provence maritime et la Provence rurale.

Dans les villes et les villages de la Côte on trouve bien entendu du poisson frais (anguilles, thon, daurade, morue...) alors que dans la Provence intérieure, les légumes occupent une place de choix dans le menu (épinards en gratin à Apt avec ail et persil, carde et cardon, céleri cru avec anchoïade, poireaux blanchis, gratin de courge...).

Dans la montagne provençale, le plat traditionnel sont les crouzets, pâtes en lanières, nommés aussi crouiches ou crouizes.

L'abondance des plats de Noël contraste avec le quotidien, mais ils restent simples dans leur préparation.



FACILE

RECETTE DE L'ANCHOÏADE

Pour 4 personnes - 5 mn de préparation

- 3 anchois
- 2 cuillères à café de vinaigre
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail

Ecraser l'ail. Faire fondre l'anchois dans le vinaigre chaud. Ajouter l'huile. L'anchoïade se marie très bien avec la carde ou le céleri.

OÙ CONSOMMER LE "GROS SOUPER" DE NOËL ?

• LE VENDREDI 5 DÉCEMBRE 2014

Château d'Eau à Montoux

Réservation : Mme Anne-Marie Bernabé

+33 (0)4 90 66 35 86

• LE VENDREDI 5 DÉCEMBRE 2014

Pernes les Fontaines à la salle de la Goutte d'Eau

Réservation : M. RAME

+33 (0)4 90 61 65 49

• LE 20 DÉCEMBRE 2014

Bédarrides à l'Espace Polyvalent des Verdeaux

Chants de Noël et explication des rites pendant le repas.

Information : M^{me} FERREIRA

+33 (0)4 90 33 03 21 - j.ferreira68@sfr.fr

• LES 5, 12, & 19 DÉCEMBRE 2014

Ferme-Auberge "Le Mas des Vertes Rives"

à Châteauneuf-de-Gadagne

Possibilités d'autres dates sur demande.

+33 (0)4 90 22 37 10

contact@mas-des-vertes-rives.com

www.mas-des-vertes-rives.com

LES TREIZE DESSERTS

Treize, comme le Christ et les douze apôtres. S'ils sont généralement associés à la Provence et à la tradition de Calèna du Comté de Nice. On les retrouve aujourd'hui dans toute l'Occitanie et même en Catalogne. Ils sont servis à l'issue du "Gros Souper", repas du réveillon de Noël codifié.

Les 4 mendiants, représentant les différents ordres religieux catholiques ayant fait vœux de pauvreté, sont la base des 13 desserts :

- noix et noisettes pour les Augustins
- figues sèches pour les Franciscains
- amandes pour les Carmes
- raisins secs pour les Dominicains

A ces 4 premiers desserts on trouve selon les régions, les villes ou même selon les familles :

- la pompe à huile, brioche plate sucrée à l'huile d'olive, nommée aussi fougasse ou gibassier
- le nougat noir et le nougat blanc de Provence (celui d'Allauch ou bien celui de Sault au miel de lavande et amandes de Provence)
- les pommes et les poires
- les prunes (Brignoles)
- le verdaù (melon vert conservé dans le grain)
- les oranges (signe de richesse), mandarines et clémentines
- le melon de Noël
- les raisins blancs
- les fruits confits (d'Apt par exemple)
- la pâte ou confiture de coing
- des confiseries : truffes au chocolat ou papillotes
- les calissons d'Aix
- les bugnes (ou merveilles, ou oreillettes) petits beignets à la fleur d'oranger
- la galette de lait
- le gâteau aux amandes
- les dattes (qui peuvent être farcies de pâte d'amande)

Selon la tradition, chaque convive doit manger un peu de chaque dessert, accompagné de vin cuit, pour s'assurer bonne fortune pour toute l'année.

LA MESSE DE MINUIT

La tradition de célébrer une messe à minuit le 24 décembre remonterait au V^{ème} siècle et le rayonnement provençal de cet office de Noël n'est plus à souligner : il a ému le monde entier.

Avant la messe proprement dite, a lieu la veillée : c'est un instant de recueillement agrémenté de chants et de musique. Les "Noëls" y sont à l'honneur. Ce terme de "Noël" désigne habituellement un chant ou cantique en langue provençale par lequel les poètes traduisaient à la fois la ferveur religieuse et les traditions locales. Le "Noël" est en effet chanté en forme de dialogue et se prête fort bien aux jeux scéniques retrouvés dans la pastorale : les plus célèbres sont ceux de l'Avignonnais Nicolas Saboly (1614-1675), dont Frédéric Mistral disait "qu'ils feraient pleurer d'émotion toute une église".

Outre les cantiques et les Noëls chantés, le cérémonial de la messe de minuit comporte une animation particulière au moment de l'offrande, le pastrage.

LE PASTRAGE

La présentation d'un agneau à la Messe de minuit fait partie du rituel, que l'on appelle le "Pastrage", (de pâtre : le berger). Les bergers en longue robe de bure, un cierge à la main, l'un d'eux portant un petit agneau de lait, s'avancent lentement vers le maître-autel, précédés du galoubet et du tambourin. Devant l'autel, l'agneau est offert au prier qui le prend dans ses bras. Le berger fait le récit du voyage que lui et ses compagnons ont dû faire, à travers collines et vallons, avant leur adoration.

D'autres offrandes peuvent avoir lieu : de beaux fruits, des légumes, du poisson, une fougasse..., suivant les villages et suivant les régions, chacun ayant à cœur d'offrir ses meilleurs produits. Tous ces acteurs revêtent le costume de leur profession. C'est donc un cortège hétéroclite et bigarré, mais empreint d'une grande ferveur, qui s'avance alors vers l'autel accompagné de groupes folkloriques.

LES PASTORALES

La pastorale évoque avant tout la marche à l'étable et la pieuse dévotion au nouveau-né. Le sujet ne varie guère : c'est l'histoire de Saint Joseph cherchant vers Bethléem un logis pour la nuit, allant de porte en porte, de logis en logis, jusqu'à ce qu'on lui indique une grotte où sa famille trouvera abri.

Véritables mystères, au sens du théâtre médiéval, les pastorales étaient d'abord jouées dans l'église même, faisant partie du rituel de la messe. La cérémonie fut ensuite repoussée hors des murs du temple de Dieu. Parmi les plus célèbres, citons la pastorale Maurel (1844) et la pastorale de Bellot.

La pastorale Maurel met en scène la marche de l'étoile, de "la bello estello". Pèlerinage improvisé, c'est en fait une course au miracle. Le dialogue y est naïf et satirique, en langue provençale. L'intérêt comique tourne autour du personnage de Pistachié et de son compère Jiget, bègue de surcroît. On rit aux éclats de leurs mésaventures, avant de s'attendrir sur l'aveugle et son fils. Le "Boumian" est toujours un grand méchant, et le "Rémoulaire" aime toujours autant le vin...

L'ÉPIPHANIE

Épiphanie signifie apparition : en l'occurrence celle des Rois Mages. Les réjouissances calendales se terminent le 8 janvier avec la galette des rois. Très différent de la galette feuilletée, le gâteau des rois provençal se compose d'une sorte de brioche en forme de couronne garnie de fruits confits qui symbolisent les bijoux des rois mages.

Il était de bon ton, aux temps passés, que le boulanger, soucieux de sa pratique, l'offrit à ses meilleurs clients.

LA CHANDELEUR

Le 2 février clôture les traditions de Noël. C'est le jour où l'on enlève la crèche. Selon la liturgie, la Chandeleur est la fête de la purification de la Vierge Marie.

Dès l'antiquité, le mois de février (qui vient du verbe latin februare, purifier) est associé au "feu nouveau", à la période de purification de la nature qui se prépare à sortir de l'hiver. Les jours s'allongent avec l'espoir du renouveau.

Rapprochant son idée de pénitence de ce courant païen, l'église choisit de bénir des cierges verts, couleur évoquant depuis toujours l'idée de purification. À Marseille, la Fête de la Chandeleur a conservé tout son éclat, en témoignent la traditionnelle bénédiction des navettes à la Chadeleur, ces biscuits en forme de barque qui rappelle l'arrivée des Saintes en Provence.

NOTRE SÉLECTION POUR FAIRE SON MARCHÉ DE NOËL



Marchés de Noël savoureux, crèches remarquables, foires aux santons incontournables, illuminations magiques, messes en provençal, pastrages et pastorales...

DES FOIRES ET MARCHÉS

• 57^{ÈME} SALON INTERNATIONAL DES SANTONNIERS

ARLES

Du 15 novembre 2014 au 12 janvier 2015

Depuis 1958, le Salon international des santonniers d'Arles est la vitrine du monde de la crèche. Chaque année, les amateurs de crèche se pressent pour découvrir les dernières tendances en la matière, admirer les trésors des collectionneurs, rencontrer les grandes familles du métier et apprécier l'imagination sans limite de certains santonniers.

• LA PLUS TRADITIONNELLE FOIRE AUX SANTONS

MARSEILLE - PLACE CHARLES DE GAULLE

Du 15 novembre 2014 au 31 décembre 2014

Chaque année à Marseille, la Foire aux santons est l'évènement incontournable pour préparer Noël. Autour de la Place du Général de Gaulle, une quarantaine d'artisans propose des centaines de santons en tout genre. Des plus rares aux plus originaux en passant par les traditionnelles figurines en carton, liège ou papier collé, les amateurs auront l'embarras du choix pour compléter leur collection. Depuis 1803, la foire aux santons de Marseille a su s'imposer comme l'évènement phare en la matière.

• **Inauguration dimanche 16 novembre** avec la messe traditionnelle en provençal en l'église **Saint-Vincent de Paul les Réformés à 10h30**, en présence des élus de la ville. Puis descente de la Canebière et visite de la Foire.

• FOIRE AUX SANTONS AU COUVENT ROYAL

SAINT MAXIMIN LA SAINTE BAUME (VAR)

Samedi 15 et dimanche 16 novembre 2014

Selon la tradition, Maximin était l'intendant de la famille de Béthanie et l'un des soixante-douze disciples de Jésus. Il accompagna Lazare, Marthe et Marie lors de leur traversée. Il commença à évangéliser Aix-en-Provence aidé de Marie Madeleine. Puis, Marie Madeleine le laissa à son apostolat pour se retirer dans la solitude de la Sainte-Baume ('Baume' est l'équivalent provençal de grotte). Le jour où elle sentit qu'elle allait mourir, elle descendit dans la plaine, retrouva Maximin qui venait à sa rencontre, qui lui donna la communion et l'ensevelit. Il demanda à avoir sa sépulture près de la sienne, ce qui fut fait. Les fidèles lui offriront au III^e ou IV^e siècle un sarcophage, dit sarcophage de Sainte-Marcelle.

Le moment de Noël sera aussi une occasion pour découvrir la Basilique de Saint Maximin et ses reliques - le Couvent Royal est aujourd'hui devenu un très bel hôtel - et également de randonner jusqu'à la grotte de Marie-Madeleine, une messe de minuit y est célébrée pour Noël.

• MARCHÉ DE NOËL DU CHÂTEAU D'ESTOUBLON

AIX-EN-PROVENCE - PLACE DE LA ROTONDE

15 novembre - 27 décembre

Dans ce domaine viticole et oléicole des Alpilles, l'élégance a des accents du Sud. A Noël, les décorations traditionnelles, venues de différents pays font partie intégrante de ce marché unique en son genre qui propose aussi bien des produits gourmands que des objets de collection. Pour les plus jeunes: un manège ancien, un "Chalet des Douceurs" ainsi que des promenades à poney leur sont proposés.

www.estoublon.com

• FOIRE AUX SANTONS

AIX-EN-PROVENCE - PLACE DE LA ROTONDE

Du 20 novembre au 31 décembre 2014

Ouverte 7 jour sur 7 de 10h à 19h

Créé en 1934 par le santonnier Jérôme Fouque, la Foire aux santons d'Aix-en-Provence réunit les meilleurs artisans locaux. Sur chaque étal, on découvre les figurines incontournables mais aussi les dernières créations des artisans et les décors et accessoires indispensables à la préparation de la crèche. L'ouverture de la foire démarre par la messe des santonniers à l'église du cours Sextius(le 30 novembre) suivie d'un défilé qui conduit les participants vers la place de la Rotonde où la foire est inaugurée.

• PROVENCE PRESTIGE

ARLES

Du 20 au 24 novembre 2014

La saison de Noël est lancée avec ce salon qui a lieu au Palais des Congrès d'Arles et qui fêtera cette année sa 20^{ème} édition. 150 exposants, tous originaires de Provence, 3 500 m² de stands, 4 points de restauration, le tout dans un cadre enchanteur, féérique, magique. Artisans, producteurs, entrepreneurs, tous s'engagent à réserver un accueil personnalisé et à fournir aux visiteurs des informations complètes sur les produits, leurs histoires, leurs secrets.

www.provence-prestige.com

• MARCHÉ AU SANTON ET À LA CÉRAMIQUE

AUBAGNE

Du 21 novembre au 31 décembre 2014

Le traditionnel marché des santonniers et céramistes du Pays d'Aubagne et de l'Étoile s'installe pour la période de Noël, sur le cours Maréchal Foch, au coeur de la ville d'Aubagne.

Ce marché est l'occasion de découvrir les toutes dernières créations des artisans céramistes et santonniers du Pays d'Aubagne et de l'Étoile, mais aussi de compléter votre crèche ou de dénicher le cadeau original et typique qui vous manque ! Les 6 et 7 décembre 2014. Des santonniers venus de toute la France viendront enrichir le "Marché au Santon et à la Céramique" à l'occasion de la Biennale de l'Art Santonnier.

• GRAND MARCHÉ DE NOËL

AVIGNON

Du 29 novembre 2014 au 3 janvier 2015 (sous réserve)

Un magnifique Marché de Noël sur la place de l'Horloge, avec un "Chemin des crèches", très beau parcours proposant la découverte de diverses crèches animées et illuminées, regroupant de magnifiques santons traditionnels. Parades, danses folkloriques et chants de Noël, ...

A NOTER

- > La crèche de 10 m : Place de l'Eglise des Célestins
- > Les santonniers : Place des Corps Saints.
- > Les produits de bouche : Place Crillon
- > La patinoire : Place Pie
- > Les sapins et leur décoration : Place des Carmes
- > Eglises Saint Agricola et Saint Didier : santons en cire à partir du 20 décembre

• MARCHÉ DE NOËL AU "VILLAGE DE CALENDAL"

CASSIS

Du 5 au 14 décembre 2014

Un vrai marché provençal d'antan, une ambiance festive avec la présence du Père Noël et de nombreuses animations : crèche vivante, spectacles de rue, Guignol, ateliers créatifs pour les enfants, vin chaud à la cannelle et marrons... Des expositions sont également proposées sur les traditions calendale. Des animations sont prévues à la bibliothèque et au Musée Municipal Méditerranéen d'Art et Traditions Populaires.

• XXVII^e SALON DES SANTONNIERS

CARPENTRAS

Du 10 Au 24 décembre 2014

Dans le cadre du salon des santonniers de Carpentras auront lieu, des ateliers de démonstrations de savoir-faire, des ateliers créatifs pour les enfants. **Ouvert du lundi au jeudi de 14h30 à 18h30 et du vendredi au dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.**

• MARCHÉ DE NOËL DE LA MIRANDE

AVIGNON

12, 13 & 14 décembre 2014 de 11h à 23h

Soirée d'ouverture le 12 décembre à partir de 19h.

Un joli marché à l'intérieur même d'un des plus beaux hôtels ***** d'Avignon. Une sélection soignée de créateurs y proposent des objets uniques et insolites pour des cadeaux de Noël originaux. Dans l'ancienne cuisine de l'hôtel particulier, un théâtre culinaire "Spécial Noël" est mis en scène et des ateliers enfants et des cours de cuisine sont proposés le samedi et le dimanche.

www.la-mirande.fr

• MARCHÉ DE NOËL ET CRÈCHE PROVENÇALE ANIMÉE

ALLAUCH

Les 13 et 14 décembre 2014

Envie de dénicher le petit cadeaux original pour Noël, de trouver la douceur qui fera succomber les papilles des convives ou tout simplement de profiter d'une ambiance festive dans un village provençal authentique ? Direction Allauch pour déambuler à travers les étals des 120 producteurs et artisans locaux. Bougies, bibelots, santons, calissons, nougats, truffes, poteries... chaque échoppe regorge de trésors.

du 22 novembre 2014 au 25 janvier 2015, la Crèche de Gilbert Orsini, créée en 1978, s'étale aujourd'hui sur 130 m² avec 800 santons habillés, dont 40 animés, qui content l'histoire et les traditions de notre Provence. Cette année, de nouvelles créations viendront rejoindre le petit peuple d'argile de cette belle crèche.

Fabriqué à Allauch depuis 1834, le nougat blanc d'Allauch est une confiserie à avoir sur la table de Noël au milieu des treizes desserts.

• 5^{ÈME} SALON DES SANTONNIERS ET CRÉCHISTES

CADEROUSSE

13 et 14 décembre 2014

Exposition, vente de 52 artisans créateurs. Animations musicales, ateliers créatifs de réalisation et peinture de santons pour les enfants, contes et légendes de Provence. Salle des Fêtes- Pierre Cuer. **Entrée libre samedi de 10h à 19h et dimanche de 10h à 18h.**

Invité d'honneur : le santonnier Géraud ROUX

Présence de l'artiste sculpteur peintre : Liliane GUIOMAR, meilleur ouvrier de France en 1986 et 2000. (Maître Santonnier).

www.salonsantonnierscaderousse.fr

• MARCHÉ VILLAGE

VACQUEYRAS

Le dimanche 14 décembre 2014

C'est le village de Vacqueyras qui présentera son marché de Noël en plein air sur le Cours Stassart. On pourra faire son marché en allant de cabane en cabane où seront présentés cadeaux pour petits et grands, produits de bouche de grande qualité et vins de Vacqueyras bien entendu, vin chaud offert. Des animations seront offertes pour les enfants.

• MARCHÉ DES TREIZE DESSERTS

AIX-EN-PROVENCE - PLACE FRANÇOIS VILLON

Du 18 au 24 décembre 2014 de 10h à 19h

On l'a dit, Noël sans les treize desserts, ce n'est finalement pas vraiment Noël... Alors, pour bien préparer sa table, rien de tel qu'une petite virée à Aix-en-Provence pour visiter le marché des treize desserts. Sous un chapiteau de 500 m², une quarantaine d'agriculteurs et d'artisans présentent les produits et spécialités de Noël. Des calissons à la pompe à huile en passant par le miel aux figues, l'évènement est un régal des yeux et des papilles !

• MARCHÉ DES CALENDES

PERNES LES FONTAINES

21 décembre 2014

15^e édition du Marché de Noël de 9h à 18h30 par l'association "les Folklories" lieu à définir. De nombreux stands proposent de quoi préparer le gros souper (recettes à l'appui), la table de Noël et ses célèbres 13 desserts, des idées cadeaux, santons, etc...

DES CRÈCHES

• CRÈCHE DE LA PETITE PROVENCE DU PARADOU

LE PARADOU

Du 17 novembre 2014 au 18 janvier 2015

Au Paradou, on célèbre la crèche toute l'année avec le Musée de la petite Provence du Paradou. 400 m² d'exposition, 32 maquettes, plus de 400 santons, pour une des plus grandes crèches du monde. À Noël, le Musée marque le coup en proposant une reconstitution d'un village provençal traditionnel avec une transhumance hivernale et une pluie de flocons de neige !

www.lapetiteprovenceduparadou.com

• CRÈCHE VIVANTE

AUBAGNE - ESPACE DES LIBERTÉS À 17H

Le 20 décembre 2014

À Aubagne, la crèche se théâtralise avec les danseurs provençaux de l'association "Lei Dansaire de Garlaban" ! Pour célébrer la nativité, une cinquantaine d'artistes enfilent le costume des personnages de la crèche aux sons des fifres et des tambourins. Bergers, poissonnier, pêcheurs... pendant une heure et quart, les traditionnels personnages provençaux reprennent vie.

• "LA RONDE DES CRÈCHES"

PAYS DE FORCALQUIER (ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE)

Du 25 décembre 2014 au 2 janvier 2015 + weekends au mois de janvier (jusqu'à la Chandeleur)

Visite des crèches de Cruis, Dauphin, Lardiers, Lurs, Mane, Reillanne et Vachères. Elles sont magnifiques et certaines comptent des santons classés monuments historiques. De splendides costumes anciens témoignent des modes vestimentaires des villageois à la fin du 18ème. Les santons sont mis en situation dans les décors typiques de haute Provence. Les crèches sont réalisées par des associations ou des particuliers. Les visites sont libres.

DES TRADITIONS

• FÊTE DES BERGERS ET DES TRADITIONS

ISTRES

Du 20 novembre au 7 décembre 2014

Istres renoue avec son passé et ses traditions : pastrage, soirée conte, défilé de la transhumance, spectacle folklorique, concours de chiens de bergers, foire artisanale...

Le dimanche 7 décembre : messe provençale, foire artisanale et grand défilé de la transhumance : charrette décorée et fleurie attelée à 12 chevaux de trait, 3 000 moutons, brebis, béliers, le tout accompagné par les bergers, gardians, groupes folkloriques et tambourinaires. Spectacle de clôture.

• CÉRÉMONIE DE L'AUBADE

BAUX-DE-PROVENCE

Les 24 décembre 2014

Chaque 24 décembre, le petit village des Baux-de-Provence marque en musique le lancement de Noël. Entre, 14h et 16h, les bergers se réunissent au cœur du village pour donner l'Aubade. En costumes traditionnels, ils chantent les traditionnelles chansons des troubadours de Provence au rythme du galoubet et du tambourin. Au même moment, les arlésiennes et les Mireilles offrent tout en dansant des petites fougasses aux passants.

• LE MARCHÉ DES ROIS

AIX-EN-PROVENCE

Le 11 janvier 2015

Les Rois Mages dans les rues d'Aix-en-Provence ? Insolite... Mais quand ils sont accompagnés de leurs dromadaires, serveurs, bergers, paysans, anges, animaux... Ca devient carrément surréaliste ! Pendant un après-midi, Aix-en-Provence prend des allures de fête avec le défilé de tous les personnages traditionnels de la crèche. De place en place, la petite troupe s'arrête pour chanter les traditionnels chants de Noël pour arriver vers 16h à la Cathédrale Saint-Sauveur où un concert d'enfants marquent la fin de la Marche des rois.

• NOËL AU CHÂTEAU DE FARGUES

PONTET - AVIGNON

Du 8 au 31 décembre 2014

Exposition "La Magie Automate" ouverte du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouverture exceptionnelle les dimanches 14 et 21 décembre 2014 de 14h à 18h.

Entrée libre & gratuite.

• DRÔLES DE NOËL

ARLES

Du 20 au 24 décembre 2014

Véritable festival des arts de la rue il plonge petits et grands dans la magie de Noël. Tous les spectacles sont gratuits, et pour faciliter l'accessibilité, la Ville d'Arles offre le stationnement en centre ville pendant toute la durée du festival.

COMITÉ RÉGIONAL DE TOURISME

Provence-Alpes-Côte d'Azur
TOURISME



www.tourismepaca.fr

Maison de la Région - 61, La Canebière
CS 10009 - 13231 Marseille - cedex 01
Tél. : +33 (0)4 91 56 47 00 - Fax : +33 (0)4 91 56 47 01

CONTACTS PRESSE

 presse@crt-paca.fr

www.presetourismepaca.fr

SUSANNE ZÜRN-SEILLER :  s.zurn-seiller@crt-paca.fr -  +33 (0)4 91 56 47 13

MÉLODY RAYNAUD :  m.raynaud@crt-paca.fr -  +33 (0)4 91 56 47 38

RABIHA BENAÏSSA :  r.benaissa@crt-paca.fr +33 (0)4 91 56 47 32

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

