



Chronique de décembre 2022

## Noël d'après-guerre...

Touchant le café Manificier, la vitrine de l'épicerie Le Soleil tenue par Charlotte Bompard offre son décor de fête et de jouets à nos yeux d'enfants tout juste sortis des années de privation de la dernière guerre. En ces années 1950, Le mistral cinglant de l'hiver glace nos visages et nos petites jambes. Ceci ne nous empêche pas de « bader » longuement, mes deux frères et moi, devant la vitrine du Soleil, faisant le choix des jouets que nous commandons virtuellement, sachant bien que le Père Noël mettrait dans nos chaussures bien rangées devant la cheminée, seulement des papillotes, trois oranges et quelques biscuits...

Notre rêverie terminée nous rentrons chez nous tout joyeux pour revenir le lendemain à la Petite Jeannette pour une opération sérieuse : acheter trois santons (un à chacun) pour garnir notre crèche.

Après un choix plus ou moins difficile nous retournons à la maison mettre notre trésor à l'abri

et quelques jours après, installer la crèche sur le grand buffet du séjour. Après la messe de minuit, de retour à la maison et devant la crèche et l'enfant Jésus arrivé dans son étable, éclairée pas de petites bougies, nous joignons, tous les trois, nos petites mains pour chanter « Entre le boeuf et l'âne gris » et célébrer ainsi Noël à notre façon. Ce rituel est repris ensuite chaque soir après le repas, pendant toute la période calendaire.



Source : Metropolitan Museum of Art  
**Nativité** par Lorenzo Monaco, 1406

L'émerveillement de chaque jour devant nos petits santons est un tel bonheur que nous ne pensons même pas que la commande virtuelle des jouets à l'épicerie du Soleil a été bien perdue par le Père Noël.

**Anne Laberinto-Gridine**

## Traditions de Noël

Noël et ses treize desserts ne font pas oublier que dans le Haut Comtat, il était inconcevable de ne pas avoir préparé à l'avance la pâte de coings et la confiture de gégéride ou méréville .

Cette tradition perdue et les recettes se transmettent entre générations.

### Pâte de coings :

Laver et couper en quatre les coings en gardant les pépins ( mis dans une mousseline pendant la cuisson) . Ajouter 800 grs de sucre par kilo de coings.

Passer les coings au moulin à légumes, faire épaissir puis étaler la pâte et la laisser sécher.

La pâte peut être coupée en bâtonnets saupoudrés de sucre.

Le jus de cuisson peut servir à confectionner la gelée de coings

### Confiture de gégéride ou méréville ( citre) :

Peler et couper en tranches puis en morceaux la gégéride.

Ajouter 500 grs de sucre par kilo, zeste d'orange ou de citron, vanille et faire dégorger.

Cuire la confiture en trois fois en laissant refroidir entre chaque cuisson, jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur ambrée et absorbe tout le jus.



Source : GC

Deux gégérides pour confitures

**Nicole Delubac**

*Summary: the author recalls her childhood memories of post-war Christmas where war restrictions were still on and the population of Cairanne less wealthy than today. Along with those souvenirs are some recipes of traditional provençal jams.*

## « Entre le boeuf et l'âne gris »

Paroles

Entre le bœuf et l'âne gris,  
Dort, dort, dort le petit fils,  
Mille anges divins, mille séraphins,  
Volent à l'entour de ce grand Dieu d'amour.

Entre les pastoureaux jolis,  
Dort, dort, dort le petit fils,  
Mille anges divins, mille séraphins,  
Volent à l'entour de ce grand Dieu d'amour.

Entre les roses et les lys  
Dort, dort, dort le petit fils,  
Mille anges divins, mille séraphins,  
Volent à l'entour de ce grand Dieu d'amour.

Entre les deux bras de Marie,  
Dort, dort, dort le petit fils,  
Mille anges divins, mille séraphins,  
Volent à l'entour de ce grand Dieu d'amour.

Association « **Cairanne et son vieux village** »

260 Chemin du Pourtour

84290 Cairanne

[www.cairannevieuxvillage.eu](http://www.cairannevieuxvillage.eu)