WWW.LESGITESDEBELAIR.COM



Noël approche à grand pas, avec le plaisir de rassembler grands et petits, parents ou amis dans cette tradition chrétienne de Noël. Mais au fait, c'est quoi les 13 desserts de Noël?

La liste des desserts varie beaucoup selon les goûts et aucune liste exhaustive n'existe sur les treize desserts sans variante, pourtant un socle demeure, composé de :

La pompe à huile : entre le pain et la brioche, elle est réalisée avec de l'huile d'olive, de la fleur d'oranger, de la cassonade et de la farine. Ce dessert symbolise la rupture du pain. Traditionnellement, c'est le présent du Pistachier, personnage typique de la crèche provençale.

## RETOUR SUR LE PASSÉ

## **QUELS SONT LES 13 DESSERTS DE NOËL?**



doit aujourd'hui son importance notamment grâce aux Félibres, Frédéric Mistral en tête, qui se penchent sur les cérémonies du Noël provençal traditionnel au XIXème siècle. Cette période donne un second souffle à cette tradition, et aujourd'hui en Provence, on ne peut pas concevoir un Réveillon sans les 13 desserts sur la table. La composition des treize desserts varie. En voici une liste, et quelques explications quant à leurs présences sur la table:

Les mandiants sont 4 différents types de fruits secs: les amandes, les figues, les noisettes ou noix, les raisins secs.

Le nougat : on en trouve trois sortes différentes, un blanc pour représenter le bien, un noir pour représenter le mal et un rouge. Le nougat blanc est souvent fourré avec des noisettes, le noir avec du miel et des amandes et le rouge avec de la rose et des pistaches.

dattes symbolisent les cadeaux offerts par les Rois Mages venus d'Orient. Nous en sommes à neuf desserts qui composent le socle, vient ensuite les variantes qui dépendent des goûts et des régions. En Provence, nous continuons généralement

Les calissons, dessert typique de Provence, composés entre autres ingrédients, d'écorces d'oranges confites, d'amandes et recouverts d'un glaçage ou bien on préfère aux calissons, la pâte de coings, les pâtes de fruits ou encore les papillotes.

Des fruits de saison : oranges ou clémentines, pommes ou poires. Un fruit exotique au choix comme un kiwi ou une mangue.

Et enfin, le treizième dessert est un melon d'eau, qui se conserve relativement bien pendant plusieurs jours.

Mais le plus important demeure la bienveillance dans laquelle vous partagerez ce repas de Noël que ce soit avec vos familles ou vos amis ou en comité restreint.

### Nous vous souhaitons un joyeux Noël et... un bon appétit!

# UN MONDE FÉÉRIQUE

C'est Noël tous les jours chez Blachere Illumination au coeur du Pays d'Apt Luberon. Cette entreprise familiale aptésienne, qui, soulignons-le, illumine les plus grandes villes du monde et notamment les Champs-Élysées à Paris, organise chaque année ses traditionnelles journées portes ouvertes à Apt. Découverte des illuminations du 2022. novembre au 31 décembre





D'année en année, ce rendez-vous est devenu incontournable en Luberon Vous voulez voir briller les yeux de vos toutpetits?

Cette année la scénographie est encore plus grandiose, l'espace extérieur avec son grand sapin et ses beaux personnages raviront les amateurs de selfies souvenirs ! Un grand tunnel illuminé vous guide vers l'espace intérieur... et là, on ne vous en dit pas plus : SUR-PRI-SE ! Émotion garantie... Pour les petites faims, le Chalet des Sucreries régalera les papilles de toute la famille.

### **COUP DE COEUR TOURISTIQUE**

## APT, CAPITALE MON

Eh bien oui, cette ville a la dent sucrée.. L'histoire d'Apt, la romaine, remonte très loin dans le passé. Mais, c'est pourtant la confiserie qui l'a fait connaître de la manière la plus douce qui soit. Artisanale à l'origine, cette activité a abouti dans une petite ville relativement isolée au développement d'une douzaine d'usines produisant par centaines de tonnes pour le monde entier.

Il est probable que l'arrivée des papes accompagnés de leurs serviteurs en Avignon ait été déterminante. Au cours du XIVe siècle, les Saints Pères honoraient souvent des Aptésiens du titre « escouyèro en counfisarias » (écuyer en confitures). On rapporte aussi des livraisons importantes à des clients prestigieux comme le marquis de Sade ou l'académicien Le Franc Le Pompignan. Ainsi, au cours des siècles, Apt assied sa réputation de ville sucrée. C'était la belle époque des fruits confits. Au XIXe siècle, le s confiseurs Aptésiens se rendaient aux quatre coins de la Provence pour acheter les meilleurs fruits. Le savoir-faire des maîtres confiseurs d'Apt allait jusqu'à confire des fruits plus délicats (noix fraîches et amandons), et même des fleurs.

### LA MAISON DU FRUIT CONFIT



Dans le Vaucluse, idéalement localisée entre Gordes, Roussillon et Lourmarin, La Maison du Fruit Confit est située à l'entrée de la ville d'Apt. C'est donc au carrefour des itinéraires du Luberon, sur la RD 900 en provenance directe d'Avignon que vous pourrez accéder à la boutique.

boutique, dans l'enceinte des ateliers de fabrication, est une vitrine gourmande du savoir-faire provençal. Ici, vous pouvez déguster avant d'acheter! Dans une atmosphère riche et colorée, la boutique de la fabrique propose une large gamme de fruits confits et de





confiserie de Provence. Une sélection de calissons, nougats, miels, sirops, pâtes de fruits et autres gourmandises de Provence sauront vous séduire.

Des ateliers culinaires et autres animations sont régulièrement organisés tout au long de l'année.

### LE MUSÉE

L'espace muséographique et multimédia de près de 100 m2 vous transporte dans l'univers du fruit confit au cœur du

De l'Antiquité à nos jours, prenez le temps de découvrir les secrets du confisage des fruits confits de Provence en parcourant les espaces agrémentés



de films exclusifs.

Eveillez également vos sens avec le parcours olfactif à votre disposition tout au long de la visite. Des diffuseurs d'odeur en bois renferment les parfums sucrés de nos fruits confits. A vous de les retrouver!

En libre accès et gratuit, ce parcours découverte stimulera vos 5 sens.