

LES TREIZE DESSERTS

Les 13 desserts (caleno) sont une invention récente liée à une certaine recherche de justification religieuse et de sacralisation de la coutume dans la droite ligne de la recherche des grands ancêtres que l'on affectionnait au 19^e siècle. En effet, quelle plus belle justification des nombreux desserts que le nombre de convives de la Cène ?

En réalité, l'usage en Provence était de dresser de nombreux desserts sur la table calendale. Cette tradition purement méditerranéenne trouve par exemple des échos chez les juifs sépharades pour le Roch Hachana où un certain nombre de douceurs sont placées sur la table, en Catalogne, en Languedoc et chez les Arméniens de Marseille qui fêtent Noël le 6 janvier en présentant treize desserts regroupant des pâtisseries spécifiques.

Les incontournables étaient les 4 mendiants (pachichoio), la pompe ou la fougasse, les nougats noirs et blancs.

On complétait ensuite suivant les possibilités de la région et de la saison.

La première mention des treize desserts n'apparaît qu'en 1925. Dans un numéro spécial de Noël du journal La Pignato de Toulon, un écrivain d'Aubagne, le docteur Joseph Fallen, majoral du Félibrige, affirme : *«Voici une quantité de friandises, de gourmandises, les treize desserts : il en faut treize, oui treize, pas plus si vous voulez, mais pas un de moins»*.