

Reportage

Accents de France : La Provence

Par : Florence Maître Durée : 6.50
décembre 2009

Marseille. Ciel bleu, température douce malgré décembre. À quelques jours de Noël, des stands ont envahi le cours d'Étienne d'Orves.

- Eh bé, donc, c'est la foire aux santons, qui date de deux cents ans. C'est pour faire la crèche qui est une tradition en Provence, donc pendant un mois et demi, nous vendons notre fabrication, qui est, moi, en l'occurrence, des santons habillés, sinon, vous avez des santons peints. Ça représente les personnages qui existaient avant. Bon, il y a la Nativité, avec le petit Jésus, la Vierge, le Joseph, l'enfant Jésus, l'âne, le bœuf, les Trois Rois mages. Et puis après vous avez ce qui est typique de la pastorale, c'est-à-dire une histoire provençale que l'on représente à travers les personnages : le meunier, le rémouleur, Roustido, Margarido, Benvegu. Enfin, toute la série de santons qui représente la pastorale.

-Un santonnier, c'est d'abord un métier artisanal, qui travaille l'argile, aussi bien, bon maintenant... Moi, j'arrive à travailler l'argile, aussi bien que le plâtre et la résine, puisque je fais les pierres aussi. J'arrive à faire deux choses. Alors, le santonnier, c'est la Provence, d'abord. C'est raconter l'histoire de la Provence à travers nos santons. Nous allons passer de la femme à l'ail au Ravi, la Ravie, la femme aux limaçons qui était à une époque à Marseille... qui se fait toujours ! On mange les limaçons à Marseille. Il faut savoir que le petit limaçon, c'est un plat qu'on aime bien prendre au mois de septembre avec l'apéritif.

-A là que sont les limaçons, y aura des gros et des pichouns. Je vends des limaçons, j'en ai des gros et des petits. On le fait toujours à Marseille. Ça, c'est pour l'apéritif à Marseille : on ramasse des limaçons, on les fait cuire, on les trempe avec de l'ail et du persil et on les mange en apéritif. C'est très bon.

-Je suis arrivé aux santons en passant par l'Éducation nationale. C'est-à-dire que ma famille, au départ, était santonnier, donc mon grand-père était santonnier ; il a commencé

Marseilles. Blue skies, mild temperatures, even though it's December. With a few days to go to Christmas, stalls have invaded Etienne d'Orves Highway.

-Ah well, then, this is the "santons" fair, which is a 200-year-old tradition. It's in order to create the crib which is a tradition in Provence. So for a month and a half, we sell what we've produced, which in my case is clothed santons, otherwise you have painted santons. They represent people who existed in the past. Well there's the Nativity, with the baby Jesus, the Virgin Mary, Joseph, the child Jesus, the donkey, the ox, the Three Wise Men. And then afterwards you have what's typical of pastoral life, that's to say a Provençal story that's symbolized through characters: the miller, the grinder, Roustido, Margarido, Benvegu, a complete set of santons representing pastoral life.

-A santonnier, is first and foremost a craft trade, which involves working with clay as well as, well now... I manage to work with clay as well as with plaster and resin, because I do stones too. I manage to do two things. So, the santonnier, it's about Provence first and foremost. It's to tell the story of Provence through our santons. The collection ranges from the woman with garlic to Ravi, Ravie, the woman with little snails who at one time was to be seen in Marseilles... who still is to be seen. People eat snails in Marseilles. You should know that the little snail, is a dish that people like to enjoy in the month of September with an aperitif.

-Ah, there are the snails, you'll find big ones and little'uns. I sell snails, I have big ones and little ones. You still find them in Marseilles. That, that's for the aperitif in Marseilles; you gather the snails, you cook them, you dip them with garlic and parsley and you eat them with the aperitif. It's very good.

-I came to santons passing first via state education. That's to say my family, to begin with, was a santonnier family, so my grandfather was a santonnier; he began in

en 1921 sur la foire donc aux santons, à Marseille, qui était, à l'époque, sur la **Canebière**¹. Bon. Ensuite, ma mère a pris la suite et moi, à ce moment-là, je n'étais pas intéressé par les santons et donc, je n'en avais pas fait mon métier puisque j'étais enseignant. Et, à partir d'un certain âge, j'en ai eu un peu assez de l'enseignement -non pas l'enseignement par rapport aux élèves, mais par la lourdeur d'une administration permanente, donc je me suis orienté vers la fabrication des santons et depuis, déjà, une quinzaine d'années, je fais des santons pour mon propre compte en tant qu'artisan. La Provence, c'est... Pour un Provençal, ça a une odeur, ça a une lumière, ça a... ça a quelque chose de très particulier. Voyez, là, moi, je fais toutes les années une foire sur Paris, que j'aime bien, mais dès que je redescends sur la Provence, j'ai l'impression que la voiture, elle va plus vite parce qu'elle connaît le chemin. Dès que j'arrive dans la région d'Avignon, d'Arles, tout ça, qu'on commence à voir les cyprès, on commence à voir... il y a une différence de climat, je suis content de rentrer dans mon cyprès, voilà, de ressentir l'odeur de la Méditerranée, de revoir les calanques qui sont des morceaux de cailloux avec un peu de garrigue. Ça, je crois qu'on l'a dans la peau, on n'y peut rien. Autant j'aime d'autres régions, mais bon, dès que je sens l'odeur de la Provence, j'ai l'impression que je rajeunis un peu. C'est l'odeur de la garrigue, c'est l'odeur du thym, c'est l'odeur de la mer, c'est l'odeur de... C'est tout ça qui fait que la Provence est la Provence.

-Si on veut l'accent, là, vous l'avez ! Parce que c'est celui de Marseille... C'est celui qu'on attrape en naissant, alors je ne me vois pas autrement ! Je suis née à Marseille avec un père né sur la Canebière.

-Ce qui réunit les Provençaux, c'est la langue ; la langue du pays, la langue d'oc, la langue, le Provençal. Et je pense aussi que Frédéric Mistral y est pour beaucoup. Alors, Frédéric Mistral, c'est le fondateur du Félibre. Le Félibre, ça a été en quelque sorte, la remise... la remise à jour de la langue provençale, qui s'était éparpillée un petit peu. Bon, la langue d'oc, c'est une multitude de patois qui étaient répartis à droite et à gauche et Frédéric Mistral a vraiment donné beaucoup de lettres de noblesse à la langue provençale. Il en a vraiment fait une langue. Frédéric Mistral était un écrivain, c'était un poète. Il était prix Nobel de littérature. Bon. Il est né, donc, en 1830 et il est mort en 1914.

1921 at the santon fair in Marseilles, which was at the time on the Canebière. Well, following that, my mother followed on and at that time I wasn't interested in santons and I didn't make it my trade because I was a teacher. And then from a certain age, I had had enough of teaching - not teaching as far as the pupils were concerned but by the incessant burden of administration, so I orientated myself toward making santons and since, it's been 15 years already, I make santons as a self-employed artisan. Provence... For a Provençal person, it has a smell, it has a light, that has something very special. You see, like, every year I do a fair in Paris, which I like very much, but as soon as I come back to Provence, I have the impression that the car goes faster because it knows the route. As soon as I arrive in the Avignon region, Arles and all that, as soon as you start to see the cyprus trees, you begin to see... there is a difference in the climate, I'm happy to return to my cyprus trees, that's what it is, to sniff the smell of the Mediterranean, to see the calanques again, which are pieces of rock with a little bit of scrubland. There, I think that what you have under the skin, you can't do anything about. As much as I like other regions, but well, as soon as I sense the smell of Provence, I have the impression that I get a little bit younger. It's the smell of the scrubland, it's the smell of Thyme, it's the smell of the sea, it's the smell of... It's all that, that makes Provence Provence.

-If you want the accent, well here you have it. Because it's the Marseilles accent.. It's what you catch when you're born, so I don't see myself any other way. I was born in Marseilles with a father born on the Canebière.

-What unites the Provincial people is the language; the language of the region, the langue d'Oc, the Provençal language. And I think that Frédéric Mistral is very much responsible. Well Frédéric Mistral, he's the founder of Félibre. Félibre was, in a kind of way, the renewal of the Provençal language, which had fallen out of use a little bit. Well, the langue d'Oc, it was a plethora of patois that were spread around left, right and centre and Frédéric Mistral really gave a nobility to the Provençal language. He really turned it into a language. Frédéric Mistral was a writer, he was a poet. He won the Nobel prize for literature. Well. He was born in 1830 and he died in 1914. I think that he has remained a

Je crois qu'il est resté un petit peu dans le cœur... il est resté dans l'âme, je crois, de la Provence. C'est un peu lui qui a immortalisé, qui a chanté la cigale. Et la cigale, c'est le symbole de la Provence... que beaucoup de gens confondent avec le grillon, avec les mouches ! On l'entend souvent, ça !

Quand on vient à Marseille, on mange **une bouillabaisse**² précédée d'un pastis à l'apéritif. De nombreux clichés comme ceux-là circulent en France sur les Marseillais et les Provençaux qui les cultivent ou les rejettent.

-On a toujours entendu dire que les Marseillais sont plus feignants que les Parisiens, mais apparemment, les entreprises, il y en a comme de partout ailleurs ; le commerce, marche bien ; on s'entend bien entre nous. La passion? On va dire, une des passions qu'on veut nous enlever et qui est numéro un en France, c'est le foot. Le football à Marseille, c'est une histoire. Ce n'est pas d'aller voir un match et se dire "j'ai vu un match de ballon", ça s'arrête là. Il y a l'histoire derrière, il y a des clubs, même sur le Vieux port, ça porte le nom de l'OM, les bars. L'OM est quelque chose de connu et les gens viennent de la France pour voir un match de l'OM. On a ça, on a la pétanque. La pétanque, c'est pareil, c'est quelque chose! À Marseille qui ne sait pas jouer à la pétanque ? On l'apprend des parents aux grands-parents, des enfants, il y a tout le monde qui va jouer à la pétanque. Voilà. Après, on a toutes nos histoires qu'on raconte aux gens qui connaissent pas. La sardine qui a bouché le port. On dit que les Marseillais grossissent les choses et quand on dit : « la sardine a bouché le port », les gens croient que c'est une sardine qui a bouché le port. Non. Effectivement, le port a été bouché par la Sardine, qui était le nom d'un bateau, qui a coulé et qui avait bouché le port. On le voit à travers les santons. Les enfants viennent, connaissent, connaissent bien l'histoire des santons, connaissent bien **la Vierge de la Garde**³, à quoi elle a servi, pour qui c'est, toutes ces histoires... Tous les enfants la connaissent et chantent des chansons marseillaises là-dessus. On leur apprend à l'école et on y tient -à l'école et au catéchisme.

little bit in the heart... in the spirit, I think, of Provence. It was he somewhat who immortalized the song of the cicada. And the cicada, is the symbol of Provence... and lots of people confuse them with crickets, with flies. You hear that often.

When you come to Marseilles, you eat a bouillabaisse, preceded by a pastis for the aperitif. There are a lot of clichés like that which circulate around France about the people of Marseilles and Provence, who either encourage or reject them.

-We have always heard that the Marseillais are lazier than the Parisians, but apparently there are as many businesses here as elsewhere; business runs well; we understand each other well. The passion? You can say, one of the passions that they'd like take away from us and which is number one in France, is football. Football in Marseilles, it's a big thing. It's not about going to see a match and saying "I saw a ball game", and it stopping there. There's all the history behind it, there are the nightclubs, even in the old port, which bear the name OM, the bars. OM is something that is well known and people come from all over France to watch a match involving OM. We have that, we have pétanque. Pétanque, it's the same, it's really something. In Marseilles, who doesn't know how to play pétanque? You learn it from parents and grandparents, children, everyone goes to play pétanque. There we are. Afterwards, there are all the stories that we tell people who don't know them. The sardine that blocked the port. People say that people from Marseilles exaggerate things when they say "the Sardine that blocked the port", people think that it was a sardine that blocked the port. No. Effectively the port was blocked by the Sardine, which was the name of a boat that sunk and blocked the port. You see that through the santons. The children come, they know, they know very well the history of the Santons, they know the Vierge de la Garde well, how she helped, for whom it is... it's all these stories... All the children know her and sing Marseillaises songs about it. They're taught them at the school and we believe in that - the school and the catechism.

1. la Canebière - C'est une avenue très célèbre de Marseille qui traverse la ville et mène au Vieux Port.
2. une bouillabaisse - Un plat de différents poissons de la Méditerranée.
3. la Vierge de la Garde - Notre Dame de la Garde est l'église la plus connue de Marseille. Elle surplombe la ville.