

ПРОВАНС-АЛЬПЫ-ЛАЗУРНЫЙ БЕРЕГ

ВОЛШЕБНОЕ РОЖДЕСТВО

PROVENCE
ENJOY THE UNEXPECTED



alpes
FRENCH SOUTH

CÔTE d'AZUR
FRANCE

RÉGION
SUD
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR



COMITÉ
RÉGIONAL
DE TOURISME

РОЖДЕСТВО В РЕГИОНЕ ПРОВАНС-АЛЬПЫ- ЛАЗУРНЫЙ БЕРЕГ



Небольшой рассказ
о главных традициях
прованского Рождества
и о местных производителях
и мастерах

Мы все любим теплую дружескую атмосферу, а еще мы любим мечтать... Рождество – праздник яркий, эмоциональный, в этот период все забывают повседневные дела и собираются вместе, чтобы разделить счастливые моменты. Здесь рождественский период длится долго: в течение 40 дней в регион приходит магия, праздника и мероприятия сменяют друг друга. Начинается рождественский период 4 декабря, в день святой Варвары, а заканчивается 2 февраля на Сретение. Возвращение к истокам, где-то между мифом и реальностью, возможность окунуться в атмосферу самой прекрасной прованской традиции и принять участие в многочисленных праздничных ритуалах: полночная месса, пастораль, ожившие вертепы и гастрономические традиции трех рождественских трапез. Согласно обычаю, перед «большим ужином» с 13-ю десертами люди собираются за столом для «постной трапезы», а после идут на полуночную мессу 24 декабря. А 25 декабря наступает время сытного рождественского обеда. Гурманы рождественский период очень любят, ведь можно дегустировать местные терруарные продукты и блюда.



Сделано на Юге

В поисках уникальных и креативных вещей

Вдали от глянцевого мира и неумеренного потребления мастера Прованса производят свою продукцию не только качественно, но и экологично: сантоны, посуду и керамику, столовый декор и скатерти, эфирные масла, региональные вина, насыщенное оливковое масло, игрушки и деревянную мебель...

Познакомьтесь с шедеврами региональных мастеров.

[CLICK](#) **Натуральная продукция** [CLICK](#) **Идеи подарков**

За кулисами фабрик и мастерских

Они раскроют вам секрет своего производства

Юг Франции обязан этим людям своей репутацией, познакомьтесь с мастерством и креативностью производителей сантонов, керамики, парфюмеров, кондитеров, мыловаров, виноделов, специалистов по изготовлению оливкового масла, антикваров...

[CLICK](#) **Лучшие адреса и онлайн заказ**



ОГЛАВЛЕНИЕ

ВОЛШЕБНОЕ РОЖДЕСТВО!

Святая Варвара	05
Вертепы	07
Сантоны	09
Рождественский ужин	11
13 десертов	14
Полночная месса	16
Пасторали	18
Праздник Богоявления	20
Сретение	22



СВЯТАЯ ВАРВАРА

В Провансе именно по благоволению святой Варвары начинаются празднования и подготовка к Рождеству. Вкратце, 4 декабря, в день святой Варвары, по традиции сажают в три горшочка три зерна прошлогоднего урожая, подготовленных для посева на следующий сезон, и дают им время прорасти. Согласно Прованскому альманаху, святая Варвара жила в III веке. После того, как она приняла решение служить Господу, ее отец сначала отказался от нее, а потом и вовсе убил. Она стала считаться самой «экологической» мученицей, символом возрождения природы, богатого урожая. 4 декабря жители Прованса в ее честь сажают «зерно надежды».

“
Quand lou blad vèn bèn,
tout vèn bèn !”

*Зерно прорастет - будет год удачным. (перевод с провансальского).

“
Улицы, культурные памятники и витрины украшают подсветкой и рождественским декором,... во всех городах и деревнях устанавливают рождественские рынки.



Зерно святой Варвары: инструкция по применению

Все очень просто. Зерна пшеницы завернуть во влажную ткань и разложить по трем белым горшочкам – символу Троицы. Периодически поливать, чтобы зерна быстро превратились в красивые зеленые растения.

Если 25 декабря зерна проросли, говорят, что урожай будет хорошим. Если же зернышки испортились, быть беде. На рождественский стол поставят самую красивую посуду как символ процветания. Святая Варвара объявляет начало торжеств.

День святой Варвары: начало периода шопинга

В регионе Прованс-Альпы-Лазурный берег сильны традиции ремесленников, которые не устают совершенствовать свое мастерство в производстве изделий из стекла, фаянса, керамики, знаменитых сантонов, деревянных игрушек и мебели из долины Кейрас, великолепные охровые краски для сантонов и, конечно, легендарные ароматы и косметику солнечного юга.


Ремесленное производство

Косметика



ВЕРТЕПЫ

Еще один неотъемлемый персонаж Свода рождественских традиций - святой Франциск Ассизский. Именно он придумал вертеп в 12 веке. Благодаря таланту сценариста он организовал в заброшенном хлеву рождественскую игру с живыми актерами и животными. В Средние Века францисканцы разнесли эту традицию по всему западному христианскому миру. Во время Французской Революции в 18 веке уже в каждой семье во всех регионах Франции можно было наблюдать импровизированный вертеп. А так как в Провансе знают, как правильно рассказывать свои легенды, то и прованский вертеп - ни что иное, как образ прованской деревни со своими традициями и обычаями.

“
Установка рождественского вертепа – игровой ритуал, символ семейных ценностей, когда все родные собираются, чтобы создать настоящее произведение искусства



Представьте себе рождение Иисуса в прованской деревне в оригинальной постановке: декорации в духе аутентичной прованской деревушки и одновременно места Рождества на палестинской земле. Необычная мизансцена, которая переносит нас в мир здешних устоев. Сцены вертепа играют на контрастах, персонажи прованских деревень собираются вокруг центральных фигур – Марии и Иосифа в длинных одеяниях и Младенца Иисуса, лежащего на соломе. Оригинальности картине добавляют Волхвы на верблюдах.

У вертепа есть не только мифическая сторона. Это, прежде всего, погружение в обычную яркую жизнь Прованса. Благодаря традиции вертепов мы можем увидеть ежедневную рутину, интересы, ремесла ярких характерных жителей. Настоящую оду историческому наследию можно увидеть в декорациях вертепов: церкви, дома, печи, мельницы, фермы, мостики, природа, холмы с хвойными и оливковыми деревьями... Маленький волшебный мир, который разбирают 2 февраля в Сретение, а сантоны отправляются в кладовку до следующего года.

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОСМОТРЕТЬ

Вертеп Маленький Прованс в Параду

400 кв.м выставки, 32 макета, более 400 сантонов – один из крупнейших вертепов в мире.

В сердце Прованса в деревушке Параду в течение всего года можно полюбоваться на вертеп в музее Маленький Прованс.

 **Деревня прованских сантонов в миниатюре**



САНТОНЫ

Сантон – неотъемлемый атрибут вертепа. Среди фигурок сцены Рождества можно увидеть Иисуса, Марию, Иосифа, Волхвов, а также множество прованских персонажей: пастуха, деревенского дурачка Лу Рави, мэра, барабанщика, рыбака, торговку рыбой, булочника... типичную для региона Арлезианку. И, конечно, ангелов и целую свору животных: ослов, быков, овец, верблюдов и даже кошек. Эти маленькие глиняные фигурки очень нравятся детям и их родителям. Сантонами усыпаны рождественские рынки по всему Провансу.

“
 Каждый сантонье
 (изготовитель
 сантонов) – настоящий
 художник. На создание
 своих моделей его
 вдохновляют прованские
 традиции и фольклор.



Основа прованского сантона – глина.
 Производство сантонов, которые полностью делаются вручную, – одно из самых знаменитых прованских ноу-хау. Вот этапы создания сантона: моделирование фигурки из глины в гипсовой формочке, штамповка, ретушь, сглаживание и обжиг. Последний этап – декорирование сантона. Именно на этом этапе сантоны приобретают персонализированные черты. Первый глиняный сантон появился в Марселе. Его создал в 6 веке Ланьель. До этого сантоны изготавливали из хлебного мякиша, гипса, воска или дерева.



Существуют сантоны разных размеров – от 1 до 20 см. Некоторых одевают в тканевую одежду. В Провансе даже у сантонов есть присущий им акцент. На ярмарках и живых вертепах можно встретить персонажей из трилогии знаменитого Марселя Паньоля. Особенно яркими получаются сцены карточных игр или петанка.

НОВИНКА

Maison Fouque

Каждый год, сантонье создают несколько новых персонажей. Одно из последних творения Дома Fouque – бородатый врач и сельская медсестра, на злобу дня.



Пообщайтесь с прованскими сантонье

Посетите их семейные ателье, посмотрите за их кропотливой работой.

 **Полезные адреса**



РОЖДЕСТВЕНСКИЙ УЖИН

О тсчет пошел... долгожданный праздник приближается: Рождество и сопутствующие ему гастрономические удовольствия. В Провансе традиции рождественской трапезы очень сильны, ведь именно в Провансе особое внимание уделяют гастрономии. Вертеп установили, теперь пора подумать о рождественском ужине, важном семейном ритуале. Если следовать обычаю, большим или «постным» ужином открываются празднества 24 декабря вечером, перед полночной мессой. После мессы – настоящий гурманский ужин, Ревейон. На следующий день подается праздничный обед, который и завершает цикл рождественских трапез.

“
 Рождество – уникальное время, когда вся семья собирается у стола и у рождественской ели, чтобы продегустировать ароматные блюда французского юга.



Рождество – время разделить радость с близкими. Весь период Рождества отмечен теплыми встречами с родными и близкими, зачастую за столом. Изначально, «большой ужин» сервировался 24 декабря до полночной мессы. Его еще называют «постным ужином». Состоит он из семи блюд, которые знаменуют семь болей Девы Марии. Это обычно традиционные овощи с оливковым маслом или соусом и аншуаядой. Главный атрибут трапезы – стол, украшенный небольшими букетиками падуба с красными плодами, иногда Иерихонскими розами и, конечно, зерном святой Варвары. В центре стола – рождественский хлеб.

Стол покрывают тремя скатертями и ставят три свечи в честь святой Троицы. 13 буханок хлеба возвращают нас к Тайной Вечере и Иисусу с 12-ю апостолами. Этот же смысл и в 13-ти десертах, одной из излюбленных традиций прованского Рождества. Ревейон или рождественский ужин после мессы сервируют многочисленными блюдами из мяса, птицы, рыбы, дополняют всевозможными прованскими винами...

КЛАССИКА ПРОВАНСКОЙ ГАСТРОНОМИИ

Аншуаяда

На 4 человек – 5 минут время приготовления

Ингредиенты: 3 анчоуса, 2 ч.л. уксуса, 6 с.л. оливкового масла, 2 зубчика чеснока.

Раздавить чеснок. Разогреть анчоусы в теплом уксусе. Добавить масло. К аншуаяде замечательно подходят артишоки, сельдерей и другие хрустящие овощи.

 Больше региональных рецептов



Вам хочется продолжить семейный праздник?

Это возможно в «Рождественский обед» 25 декабря. Здесь сервируется множество праздничных блюд, индейка, знаменитые 13 десертов и другие прованские специалитеты на базе местных продуктов: знаменитая путарга из Мартиги, ароматные альпийские сыры, ликеры-дигестивы на базе трав или региональных фруктов...

Какой же праздник без вина? В Рождество мы пробуем лучшие региональные вина – розовые, красные и белые. Все они происходят из лучших хозяйств Прованса, Долины Роны и Альп. Вечером подается чесночный суп (айго булидо) для улучшения пищеварения.

Айоли

Классика прованской кухни. Соус на базе чесночной эмульсии и оливкового масла – двух главных ингредиентов местной кухни. Едят его в любой сезон, в том числе в Рождество, с рыбой, морепродуктами и овощами.

 **Рецепт**

Земля виноградников и крепких напитков

Прованс-Альпы-Лазурный берег – первый регион в мире по производству розового вина. Помимо эклектичных и ароматных вин здесь вы можете продегустировать настойки на анисе и вкусные ликеры.

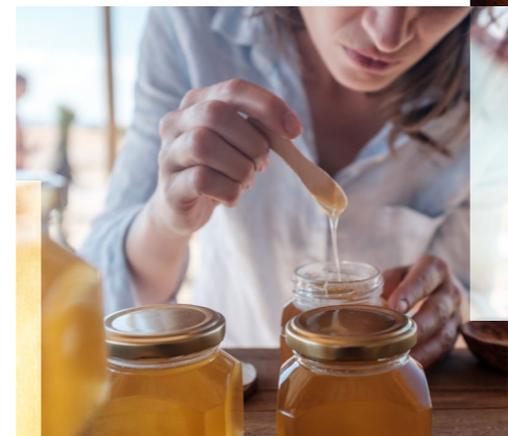
 **Полезные адреса**



13 ДЕСЕРТОВ

Тринадцать, как Иисус и 12 апостолов. Если изначально 13 десертов ассоциировались с Провансом и традициями Графства Ниццы, то сегодня эту традицию можно встретить во всей Окситании и даже в Каталонии. Обязательный специалитет праздничного стола Рождественское полено - рулет в память о Кашо Фио или Святочном полене. Для этой старинной церемонии нужно было положить крупное полено фруктового дерева в камин, что знаменовало переход к новому году.

13 десертов – прованские сладости в одном флаконе



Нет десертов – нет Рождества

Специфика тринадцати десертов основывается на религиозных орденах. Четыре основных продукта – орехи от августинцев, сушеный инжир от францисканцев, миндаль от кармелитов и изюм от доминиканцев. К этим четырем видам десертов добавляются традиционные сладости регионов, городов или даже семей: фугасс с оливковым маслом, сахарная булочка с оливковым маслом (ее тоже называют фугассом или жибасье), черная и белая прованская нуга, вердо (зеленая дыня), засахаренные фрукты, мандарины или груши...

Конечно, самый рождественский из десертов – прованская нуга. Уже в античные времена ее готовили в регионе Средиземноморья. Римляне называли ее *nux gatum* или ореховое пирожное. Рецепт классической нуги менять не было смысла, ведь в ней два основных ингредиента: мед и лесной орех. Позднее вместо лесного ореха стали добавлять прованский миндаль.

Вкусотека

Засахаренные фрукты, конфитюры, лавандовый мед, печенье, нуга, шоколад, знаменитые калиссоны и берлинго... Вот оно настоящее гастрономическое путешествие к сердцу традиций, мастерства и новых вкусов.

 **Полезные адреса**



ПОЛУНОЧНАЯ МЕССА

Полуночная месса 24 декабря - это не просто религиозное празднование, а богатая эмоциями традиция. В Провансе это целое представление, ведь центральное место занимает церемония «пастража». Пастухи, рыбаки и виноделы в старинных костюмах делают подношения Иисусу, эта традиция сильна в маленьких деревнях. Исполняются песнопения на провансальском языке. В этих песнопениях поэты выразили всю религиозность и традиционность Прованса.

Необычный кортеж в сопровождении фольклорных коллективов движется к церкви



Религиозные песни исполняются в форме диалога

Это похоже на сценические мотивы пасторали. Самые известные из них созданы авиньонцем Николя Саболи (XVI в.). Фредерик Мистраль, знаменитый прованский поэт, говорил, что "тексты Саболи могли заставить плакать от эмоций всю церковь". Во время полуночной мессы также проходит необычная анимация – момент подношений или пастраж (от фр. пастух).

Пастухи со свечами в руках медленно продвигаются к алтарю. Один из пастухов несет маленького ягненка. Перед ними идут музыканты с традиционными прованскими инструментами – свирелью и бубном-тамбурином. Ягненка подносят к алтарю. Перед обрядом поклонения пастух рассказывает о путешествии по холмам и долинам. Все жители деревни по этому случаю несут в качестве подношения красивые фрукты, овощи, рыбу, фугассы...

Пастраж в Аллоше и Бо-де-Провансе

Спектакли пастража и живых вертепов. Ежегодно деревни Прованса организуют традиционные мероприятия вокруг полуночной мессы. Отличная возможность увидеть воочию.

[Самые красивые деревни](#)

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБОВАТЬ

Фугасс с маслом

Фугасс с оливковым маслом с цитрусовым вкусом – неотъемлемый рождественский десерт, который можно попробовать только в Провансе

[Рецепт](#)



ПАСТОРАЛЬ

Э то одна из любимых театральных церемоний во время Рождества. Пастораль рассказывает о пути к яслям и поклонение новорожденному. Вифлеем в этот день переносится в Прованс. Сюжет пасторали универсален: история святого Иосифа в поисках ночлега. Он находит грот и укрывается там со своей семьей. Эту сцену в Провансе немного переделали. О Рождении объявляют пастуху. Эта народная традиция до сих пор очень сильна. В пасторали диалоги сатиричны и просты, и все, конечно, на провансальском языке.

“
 Через пастораль
 и прованские сантоны мы
 видим сцену рождения
 Младенца Иисуса
 в маленькой прованской
 деревне



Пастораль - религиозное музыкальное произведение Рождества. Поется на провансальском языке. Традиция хранится благодаря группам любителей, зачастую из числа жителей деревни. Это импровизированное паломничество, на самом деле, напоминает поиски чуда. В пасторали 5 актов провансальских стихов. Только в 4 акте, который редко воспроизводят, персонажи Ирод и Волхвы говорят по-французски. Сантоны вертепа оживают в этой импровизированной постановке.

В первом акте Пасторали рассказывают о пастухах, к которым пришел ангел Гавриил с благой вестью. Второй акт посвящен путешествию пастухов и пробуждению жителей. В третьем акте два сюжета. Один разворачивается перед фермой, где все собирается перед походом в Вифлеем, во втором сюжете говорится о цыганском персонаже у колодца. Последний акт показывает поклонение волхвов и пастухов перед гротом Рождества.

Сцена из прошлого

Самая известная Пастораль была создана Антуаном Морелем в 1844 году в Марселе. Классику пасторали ежегодно исполняют во всем Провансе. Актеры в традиционных костюмах той эпохи с радостью делают акцент на своих прованских корнях.

 **Большой театр Прованса**



ПРАЗДНИК БОГОЯВЛЕНИЯ

Праздник Богоявления - еще одна хорошая причина продлить праздничный период. Этот этап посвящен «появлению» Волхвов, которых добавляют в вертеп 6 января. В этот день в семье дегустируют пирог волхвов, начиненный засахаренными фруктами. Пирог с такой начинкой едят только в Провансе, здесь все делают по-своему...

“
Засахаренные фрукты, которые так любят на Рождество, отлично подходят и для пирога волхвов на праздник Богоявления.



История Рождества еще не закончена.

После пастушьей процессии к Младенцу с подношениями, теперь очередь за Волхвами, которые несут новорожденному ценные подарки. В Провансе в этот день 6 января едят интересный пирог с плотным тестом в форме короны, начиненный засахаренными фруктами.

С пирогом дегустируют мускатное вино и разные сладости: калиссоны из Эксан-Прованса, миндаль и глазированные каштаны. По обычаю, тот, кто найдет спрятанную в пироге фигурку святого, надевает корону.. и декламирует стихи или поет песню.

Засахаренные фрукты – королевская сладость

Впервые засахаренные фрукты или конфи появились в XVI веке. В те времена во фруктах недостатка не было, но из-за того, что не знали, как их хранить, большая часть портилась. Кондитеры из города Апта нашли решение и стали фрукты засахаривать. С тех пор в их ателье и бутиках радуется глаз от обилия видов засахаренных фруктов.

 **Полезные адреса**



СРЕТЕНИЕ

Последний праздник рождественского периода Сретение отмечают 2 февраля. Праздник свечей знаменует представление Младенца Иисуса в Иерусалимский храм и очищение Девы Марии. В этот день сантоны убирают в коробки, дегустируют блины и знаменитое марсельское печенье «наветт» в форме лодочки. Экскурс в традиции и религиозные мифы по-провански.

“
Своей круглой формой
и золотистым цветом блины
символизируют солнце,
источник света

Традиция, которая напоминает обряд плодородия

С конца V века н.э. организуются ежегодные процессии с горящими благословленными свечами. Во время одной из таких процессий родилась традиция делиться Сретенскими блинчиками. Символизм этой традиции и способ приготовления блинов сохранился и до наших дней. Блины надо подбрасывать правой рукой, а в левой держать золотую монету для привлечения достатка в свой дом. Кстати, блинчик при подбрасывании должен приземлиться прямиком на сковородку.



В Марселе есть обычай есть на Сретение печенье со вкусом флердоранжа. Это печенье олицетворяет лодку, на которой в XIII веке в фокийский город прибыла Черная мадонна. 2 февраля в 5 утра все марсельцы бегут в квартал Старого Порта, чтобы поучаствовать в процессии в честь Черной мадонны.



Four des Navettes – булочная и печь для «наветт»

В этой марсельской булочной можно увидеть старинную печь XVIII века, в которой готовили издавна печенье "наветт" с флердоранжем. По утрам нежный аромат распространяется по всему району Сен-Виктор.

 **Four des Navettes**

И другие лакомства...

Самый правильный момент, чтобы продегустировать местные специалитеты. Добавьте к своим блинам: лавандовый мед, конфитюр из инжира, фруктовый сок из Альпийских садов...

 **Полезные адреса**



ФОТО О РОЖДЕСТВЕ
СКАЧАЙТЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ



**РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОМИТЕТ ПО ТУРИЗМУ
ПРОВАНС-АЛЬПЫ-ЛАЗУРНЫЙ БЕРЕГ**

✉ presse@provence-alpes-cotedazur.com

www.provence-alpes-cotedazur.com

#PROVENCE #ALPES #COTEDAZUR