

« cacho fió »



Pour ce nouveau numéro de notre Cuges Magazine, que vous recevrez en pleine période de nos fêtes calendales, plutôt que d'aller une nouvelle fois à la rencontre d'un de nos concitoyens qui ont marqué l'histoire de notre village, j'ai choisi de rappeler à chacun d'entre-nous et surtout d'apprendre aux nouveaux habitants de notre village qui, peut-être l'ignorent, l'origine d'une vieille tradition provençale, la fameuse bûche de Noël.

Selon les usages les plus anciens, pour tout bon Provençal, la fête la plus importante de l'année était la veille de Noël. Ce jour-là, de bonne heure dans les mas, les garçons de ferme avaient dételé les bœufs, la maîtresse de maison avait préparé pour tout le personnel, dans une serviette gardée pour l'occasion, une superbe fougasse à l'huile d'olive (notre pompe), une belle poignée de figues sèches, une barre de nougat (fait maison) avec le miel du rucher et les amandes de l'amandier qui ornait, avec le platane majestueux, la tonnelle de la vaste maison familiale avec les trois cyprès, un fromage de chèvre, un pied de céleri, le tout accompagné d'une bouteille de vin cuit. Aussitôt, chacun d'eux d'emprunter d'un pas pressé, qui à droite qui à

gauche, la draille (chemin) qui devait le conduire chez lui pour aller poser « cacho fió » (la bûche), dans sa maison au milieu des siens.

Quelles magnifiques tables, même dans le plus humble des logis, avec tout autour rassemblée la famille complète, paisible et heureuse. A la place de la suspension qui pendait de la poutre maîtresse, tout au long de l'année, et qui éclairait la pièce à vivre, on avait allumé sur la table trois bougies (allusion à la Sainte Trinité), et, si la mèche, par malchance en s'éteignant se tournait vers quelque convive, le malheur pensait-on était sur lui. A chaque extrémité on avait placé dans un « siéton » (une soucoupe) la touffe de blé verdoyant que l'on avait mis à germer, dans l'eau, le jour de la Sainte Barbe. Sur la triple nappe blanche (toujours la Sainte Trinité), on pouvait entrevoir, les uns à côté des autres, les plats traditionnels, dont on saurait se passer : les escargots, que chacun pourrait extraire de sa coquille à l'aide du long clou neuf placé là à cet effet, la morue frite ou la reïte (recette au vin rouge), le muge (mulet pour les gens du nord) avec des olives, la cardo, le cardon, le céleri à la poivrade, tout cela suivi d'une séquelle de gourmandises délicieuses comme la pompe à l'huile (d'olive), les raisins secs, les pommes dites du paradis appelées ainsi par opposition aux pommes d'amour, le nougat blanc et noir, et par-dessus tout le gros pain calendal que l'on entamait toujours après l'avoir signé et en avoir réservé le quart pour le donner au premier pauvre qui passerait. Pendant ce temps, à l'extérieur, dans la magnifique nuit brillent les étoiles. La hulotte lance au ciel ses hululements, pas le moindre aboiement de chien ne déchire le calme de la nuit, pas un chat dans les rues.

On peut voir de jolies étincelles qui volètent au-dessus des toits, dans les volutes de fumée. Derrière les carreaux des fenêtres, de grandes ombres se déplacent, ce sont les anciens, les jeunes, les pères, les grands-parents, les petits-enfants qui s'affairent pour préparer « cacho fió » (la bûche). Pendant que le « cago o nis » (le plus jeune de la famille, le dernier né), sort avec le plus ancien pour aller chercher la souche d'amandier que l'on avait pris soin d'arracher l'année précédente, en prévision de « cacho fió » (il faut absolument que la bûche provienne d'un arbre fruitier), pendant ce temps, la bouteille de vin cuit réservée à cet effet a été débouchée. Dans la maison on répète : « *Allègre ! Allègre ! Que Nostre Segne nous allegre a l'an que ven si sian pas maï, moun Dieu que fuguen pas mens !* » (Bonheur ! Bonheur ! Que notre seigneur nous apporte le bonheur, à l'an prochain si nous ne sommes pas plus mon Dieu faites que nous ne soyons pas moins).

Et quand arrivent les porteurs de la bûche, le grand-père emplit un verre, puis répand par trois fois son contenu sur la bûche que tout le monde saisit alors pour lui faire faire trois fois le tour de la table et puis de la maison.

De nos jours « cacho fió » est remplacé par la bûche pâtissière, bien meilleure à nos palais. La tradition s'est perdue, c'est bien dommage, notre société de consommation le veut ainsi, mais il serait regrettable que nous oubliions la façon de vivre de nos anciens.

C'était le but de ces quelques propos. S'il est atteint j'en serais très heureux et je redis pour vous : « *Allègre ! Allègre ! Que Nostre Segne nous allegre a l'an que ven si sian pas maï, moun Dieu que fuguen pas mens !* » (Bonheur ! Bonheur ! Que notre seigneur nous apporte le bonheur, à l'an prochain si nous ne sommes pas plus mon Dieu faites que nous ne soyons pas moins).



Jean-Claude Molina, ancien maire de Cuges-les-Pins
(extrait du Cuges Magazine de décembre 2005)