



La Martelière

RAPHÈLE

Le C.I.V. Raphèle Avenir
organise son

24^{ème} Marché de Noël

Les 19 et 20 Novembre 2022

Le samedi de 9h à 19h

Et le dimanche de 9h à 18h

Gymnase Marcel Cerdan

N° 118 - EDITION SPECIALE
MARCHÉ DE NOËL 2022



SOMMAIRE

P 2	• Le Mot de la Présidente	P 5	• Marché de Noël 2022 – Programme
P 2 - 3	• Si le Marché de Noël m'était conté...	P 6 - 7	• Les Traditions de Noël en France
P 4	• Marché de Noël 2022 – Liste et Plan des Exposants	P 8	• Souvenirs du Marché de Noël 2021

C.I.V. Raphèle Avenir : Association Loi 1901
Siège : 5 impasse de l'Arlésienne – 13280 RAPHELE

Mail : civ.raphele.avenir@gmail.com www.civraphele.fr

Le journal **La Martelière** est édité en 500 exemplaires
 Par le Comité de Rédaction - Commission Communication du C.I.V.
 Impression MDVA d'Arles

QR Code
 d'accès au site
 C.I.V.



LE MOT DE LA PRÉSIDENTE



Les fêtes de fin d'année approchent... Le traditionnel Marché de Noël de Raphèle fait donc son retour pour sa 24^{ème} édition.

Nous sommes les premiers à regretter de ne plus pouvoir l'installer au centre du village comme par le passé, pour des raisons évidentes de sécurité et de responsabilité.

Cette réalité étant sans appel et sans espoir de retour, nous faisons « contre mauvaise fortune, bon cœur » et nous mettons tout en œuvre pour vous offrir chaque année un Marché de Noël toujours plus attrayant.

Pour accueillir cet évènement dans notre village, les membres du Conseil d'Administration du C.I.V. Raphèle-Avenir et moi-même avons l'immense plaisir de vous convier à son inauguration le 18 novembre 2022 à 19h00 au centre Jean Vilar.

Christine Moschini

SI LE MARCHÉ DE NOËL M'ÉTAIT CONTÉ...

Il était une fois un village entre Camargue et Alpilles, appelé Raphèle-Arles. Il y a 24 ans, naissait dans ce village, à l'initiative de deux bonnes fées, Marie-Louise et Marie-Jo, le Marché de Noël. Celles-ci s'étaient rendues au Comité d'Intérêt du Village pour y rencontrer le Président de l'époque, Monsieur Michel Lacroux. Le premier Marché s'est tenu dans la salle Gérard Philippe ; il ne comptait que peu d'exposants, surtout des

habitants du village et des associations.

Ce Marché rencontra un tel succès qu'il devint rapidement une tradition à Raphèle. Chaque année, depuis 1998, quelques lutins ont rejoint nos deux bonnes fées ; et avec le Comité d'Intérêt du Village et ses présidents successifs, le Marché de Noël s'agrandit et s'améliora.

Bientôt, un chapiteau placé devant le Crédit Agricole vint s'ajouter à la salle



G. Philippe. Mais on trouva que ce chapiteau n'était pas très bien placé et qu'il fallait l'agrandir. Le Marché de Noël attirait de plus en plus de monde ! Alors, deux chapiteaux furent installés sur la Place des Micocouliers contre la salle G. Philippe.

Pour la petite histoire..., la première année de cette installation Place des Micocouliers, un cabanon non utilisé était adossé à la cuisine de la salle G. Philippe. Qu'à cela ne tienne ! Monsieur Daniel Richard, élu du village, l'a fait disparaître d'un coup de pioche...

De l'ambiance, sur la Place des Micocouliers, il y en avait... Le samedi soir, un petit spectacle musical venait enchanter les lieux ; et les papilles, elles, étaient émoustillées par un repas servi par un charcutier-traiteur ardéchois.

Vous pensez que c'était peu fréquenté ? Eh bien, détrompez-vous ! Malgré le froid, les Raphélois et autres visiteurs du Marché venaient manger et se divertir sous le chapiteau. Puis, les repas se sont tenus dans la cantine de l'Ecole Louis Pergaud, où il faisait plus chaud.

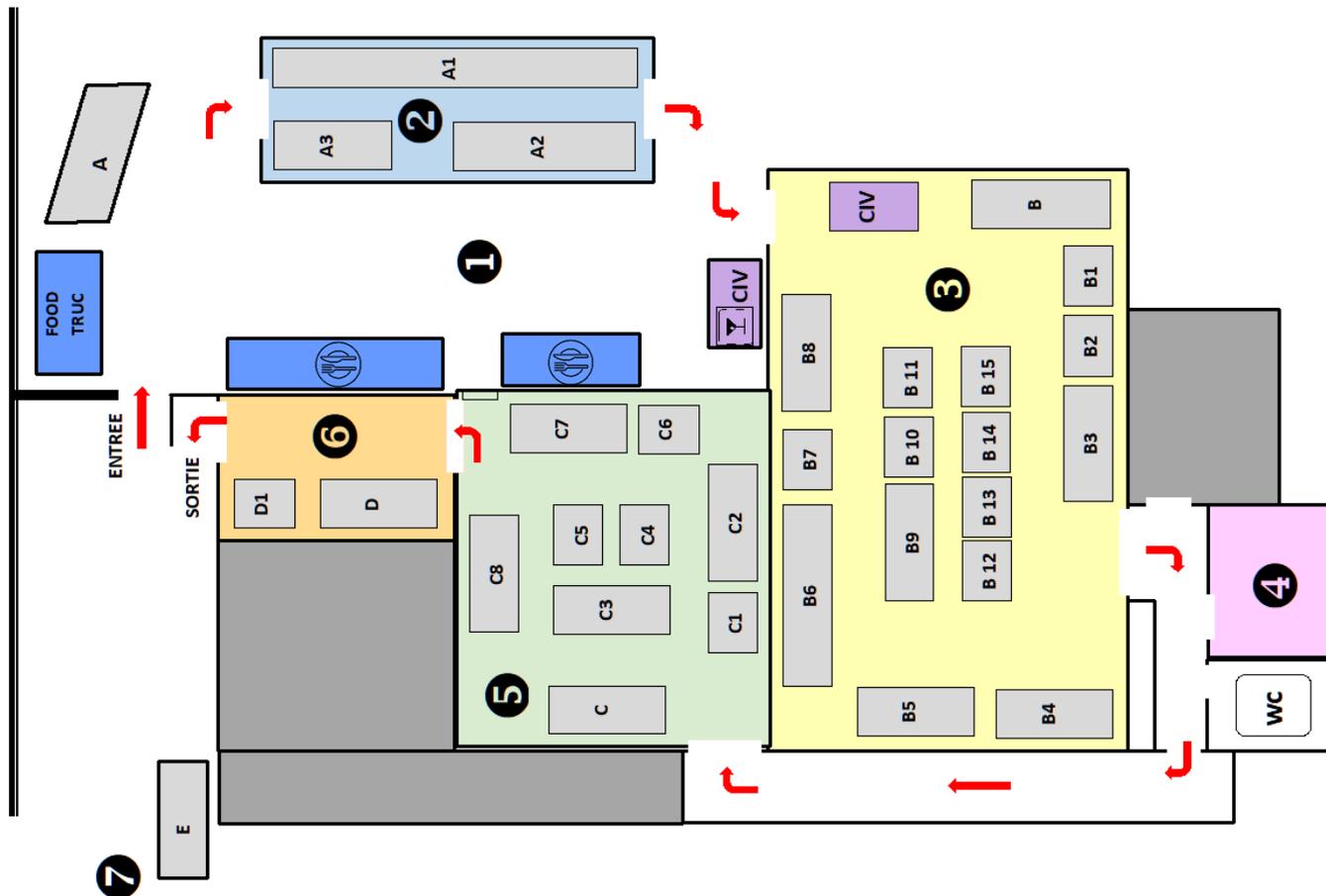


Malheureusement, chaque année, la météo n'était pas toujours au rendez-vous et ne facilitait pas le travail de nos bonnes fées, lutins et exposants ; ils ont eu parfois les pieds dans l'eau ! Une année, le mistral s'est invité et a failli tout emporter ! Il fallait éviter tout danger et la décision fut prise ; le Marché de Noël se tiendrait désormais au Gymnase Marcel Cerdan. Les Raphélois furent déçus ; le Marché n'était plus au centre du village.

Peu importe, les Raphélois s'y sont faits et ils nous rejoignent plus nombreux chaque année. Nos aînés de la maison de retraite, eux aussi, souhaitaient participer. Eh bien, c'est fait..., la calèche du Père Noël les conduit jusqu'au Marché et nous profitons tous ensemble de ce moment magique...

MARCHÉ DE NOËL 2022 – Liste et Plan des exposants

N° DE STAND	EXPOSANTS	PRODUITS
1	COUR	RESTAURATION - BUVETTE
A	Stéphanie DEVILLE	Fromages de chèvre, charcuterie
2	CHAPITEAU	EPICERIE
A1	Jean Marc MADRID	Spécialités de Camargue, vins, riz...
A2	LA BASSE COUR DE LA PLAINE	Ceufs, volaille, produits fermiers
A3	LA MOULESIENNE	Agneau cuisiné
3	GYMNASSE	ARTISANAT
B	KILBY	Décorations de Noël
B1	ORKIDEES	Fleuriste
B2	CESI- ARTS	Sculptures
B3	BRODERIE POUPIESCAT	Coussins et peluches de Camargue
B4	Estelle MACHINET	Colliers et pierres
B5	France PERRIER	Tableaux, créations en argile
B6	Valérie MARIIGNAN	Peinture sur verre
B7	PERRIN DECO	Décorations bois, bijoux
B8	Catherine PILLIER	Poterie artisanale
B9	Jean Claude BAR/OU	Santons de Provence
B10	Gérard MONTERO	Compléments de crèche
B11	Lilie COMBE	Ecrivain provençal
B12	Jérôme BERGAMI	« La Terre en Marche »
B13	Marine ROUSSEL	Cosmétiques « Secrets de Miel »
B14	Chantal LAURES	Bijoux artisanaux
B15	SOVAL CREATIONS	Maroquinerie en tissu
4	GYMNASSE	ANIMATIONS ENFANTS
5	SALLE POLYVALENTE	EPICERIE FINE
C	VERRE OLIVE	Olives, fruits secs, huile d'olive
C1	Cécilia NOT	Biscuits l'Arlésienne
C2	Annie BERNARD	Armagnac, chocolats, foie gras
C3	MAISON SOULIER	Fougasses et pains
C4	DAMANDE	Confiserie artisanale provençale
C5	L'ESCARGOT DES ALPILLES	Escargots cuisinés
C6	Jean Claude COT	Miel, vinaigre de miel, pain d'épices
C7	SOULIER GLACIER	Panettones
C8	LA FERME DES PEQUELETS	Confitures, farine de châtaigne...
6	HALL	SPIRITUEUX
D	MICROBRASSERIE DE LA CRAU	Bières artisanales et gelées de bière
D1	PETT MIGNON	Champagne
7	EXTERIEUR	ANIMATIONS FORAINES
E	Jonathan MAHRI	Churros, trampolines...





**Joyeux
noël**

PROGRAMME DES ANIMATIONS DU 24^{ÈME} MARCHÉ DE NOËL DE RAPHÈLE

VENDREDI 18 NOVEMBRE

19 h 00 Inauguration du Marché avec la présence de l'une des Demoiselles d'Honneur de la Reine d'Arles et des Arlésiennes de « Raphèle-en-Provence » Verre de l'amitié

SAMEDI 19 NOVEMBRE

- 10 h 00** Ouverture « non-stop » du Marché jusqu'à 19 h 00
- 12 h 00** Restauration sur place
- 14 h 00** Le Père Noël se promènera en calèche jusqu'à 17 h 00
- 14 h 00** Promenades à dos d'ânes
- 15 h 00** Dessins de Noël avec Katia et Christiane jusqu'à 16 h 30

DIMANCHE 20 NOVEMBRE

- 10 h 00** Ouverture « non-stop » du Marché jusqu'à 18 h 00
- 12 h 00** Restauration sur place
- 14 h 00** Le Père Noël se promènera en calèche jusqu'à 17 h 00
- 15 h 00** Lecture de contes avec Juliette
- 17 h 00** Tirage de la **Grande Tombola**
- 18 h 00** Fermeture du Marché de Noël 2022

Les forains seront présents tout le week-end avec trampoline, pêche aux canards, churros...



Les trois jours, une boîte aux lettres sera à la disposition des enfants pour qu'ils puissent déposer leur lettre au Père Noël.





LES TRADITIONS DE NOËL EN FRANCE

En France, Noël est une fête ; petits et grands sont unanimes. Pourtant, aux quatre coins de l'hexagone, Noël ne se fête pas de la même façon, chaque région ayant hérité de traditions et de légendes qui leur sont propres.

Nous connaissons tous notre Noël provençal avec son blé de la Sainte Barbe, ses santons et ses treize desserts. Aussi, aujourd'hui, intéressons-nous à d'autres régions.

Les crèches vivantes catalanes

Nostalgiques des noëls d'autrefois, les Catalans du Languedoc-Roussillon remettent au goût du jour leurs crèches vivantes, qu'on appelle **Pessebre**. De tradition ancestrale, le pessebre vivant est un spectacle reconstituant la scène de la nativité où les personnages interprètent des chansons traditionnelles ; un moment de recueillement et de fête auquel on assiste le soir de Noël dans les églises de Perpignan et des villages alentour.

L'Olentzero dans le Pays Basque



Personnage de la culture basque, l'**Olentzero** est un charbonnier qui apparaît dans la nuit de Noël pour apporter des bûches aux pauvres. Il sillonne les villages avec son pottok (le petit cheval typique du Pays Basque). Il est encore célébré à Bayonne, Saint-Jean-de-Luz ou encore Ciboure et

Hendaye ; il est représenté sous forme d'un mannequin de paille et de chiffons lors des fêtes.

Noël gascon dans le Bordelais

Le soir de Noël, la tradition veut que certains villages d'Aquitaine embrasent à la nuit tombée le **Halha de Nadau**. Cette gerbe de paille et de feuilles de maïs enflammée célèbre le solstice d'hiver. Toujours pratiquée à Bazas ou Saint-Sever, cette tradition est



accompagnée d'une crèche vivante réunissant sur le parvis de la cathédrale de vrais animaux et une quarantaine de personnages. On dit même que la lueur du halha de Nadau guiderait les Rois Mages jusqu'au berceau du Christ. Pour le réveillon, les Gascons se régaler d'huitres et de saucisses grillées, tandis que

l'on dépose dans l'âtre une bûche de Noël qui devra durer jusqu'au 1er janvier afin de porter bonheur à toute la maisonnée.

Jambon et Naulets en Anjou, Poitou et Charente

Dans les Pays de la Loire, Noël se nomme Nan et donne lieu à quelques coutumes ancestrales. En Anjou, tuer le cochon fait partie des préparatifs de Noël. Devenu jambon, il sera béni lors de la messe de minuit, puis sera placé dans la cheminée jusqu'au printemps. Très populaires en Anjou, les **Naulets**, de petits santons représentatifs du terroir angevin, ornent les crèches. La messe des naulets, la veille de Noël, fait revivre en patois les musiques et costumes traditionnels du Maine-et-Loire.



Un Noël d'inspiration celtique en Bretagne

Le Noël breton, qui a beaucoup hérité des traditions celtiques, donne lieu à des fêtes empruntes de magie et de légendes. On raconte qu'au moment où sonnent les douze coups de minuit, on peut parfois entendre le son des cloches des villes englouties et apercevoir des menhirs sortir de terre pour boire l'eau des sources. Issu des coutumes celtiques, le **sapin**, avant d'être celui de Noël, était connu comme l'arbre de l'enfantement, qui célébrait la renaissance du soleil. Avant de partir pour la messe de minuit, la tradition veut que les Bretons allument une **bûche enrubannée et aspergée d'eau bénite et de sel**, tandis que les enfants récoltent dans leurs sabots pommes et oranges.

La bûche normande

Dans la tradition normande, le soir de Noël, l'aïeul de la famille dépose dans la cheminée **les tisons de l'an passé qu'il mêle à la bûche nouvelle**, qu'on appelle la souche ou la coque de Noël. Au moment où l'on allume le feu, les enfants s'éloignent pour prier afin que cette souche leur fasse des présents. A leur retour, ils découvrent des paquets d'épices, de dragées et des fruits confits. C'est donc autour du feu que se déroulaient les veillées de Noël normandes ; et c'est également lors de ces réunions que les légendes et les histoires étaient contées. On y racontait par exemple que les animaux se mettent à genoux pendant la célébration de la messe de minuit, mais il était bien dangereux d'aller dans l'étable pour le vérifier, les animaux surpris auraient pu se ruer sur les hommes.

Les gaufres de Champagne-Ardenne

Veillée autour du feu, messe de minuit et pain béni font partie des incontournables de Noël en Champagne-Ardenne. Pour la veillée de Noël, avant de se rendre à la messe de minuit, les Champenois avaient coutume de déguster des gaufres et les enfants se disputaient le **Ramédon** ou le Petit Jésus, à savoir la dernière gaufre incomplète de la journée. Le jour de Noël, les enfants recevaient de leur parrain et marraine un **bourde**, longue brioche, fendue par les deux bouts, et sur laquelle on faisait des ronds avec des dés à coudre. Spécialité ardennaise d'antan, les bourdes refont leur apparition peu à peu dans les vitrines des boulangers de la région.

Saint Nicolas et la boule de Noël lorraine

La Saint-Nicolas est une fête immanquable pour les Lorrains qui la célèbrent depuis près de mille ans. Une légende a fait de Saint Nicolas le protecteur des enfants, leur distribuant des présents et friandises, à condition qu'ils



soient sages, tandis que le Père Fouettard punit les vilains garnements. Jusqu'au XIXe siècle, les sapins étaient décorés de fruits, mais suite à une mauvaise récolte qui priva l'arbre de ses traditionnelles décorations, un souffleur de verre strasbourgeois eut l'idée de l'orner de boules en verre. La mode était lancée, et les boules en verre soufflé, peintes à la main, fabriquées à Meisenthal en Moselle devinrent célèbres.

Féerie de Noël en Alsace

Les traditions de Noël sont très ancrées dans le terroir alsacien où les fêtes commencent au début de l'Avent (le 25 novembre) jusqu'au 6 janvier, jour de l'épiphanie. Pendant cette période, on allume chaque dimanche les bougies de la couronne de l'avent, ornée de pommes de pin, de pommes ou de tranches d'orange séchées. En Alsace, les enfants guettent avec impatience le 6 décembre, jour du passage de Saint Nicolas dont la hotte déborde de bonbons, de pain d'épices et de clémentines.

Le Père Janvier en Bourgogne

En Bourgogne, l'ancêtre du Père Noël est le **Père Janvier**. Selon la tradition, c'était encore lui qui passait jusque dans les années 1930 distribuer les cadeaux aux enfants, en compagnie du Père Fouettard. Au menu de Noël, ce sont toutes les spécialités du terroir qui sont à la fête comme les escargots persillés, la fricassée de fressure ou les œufs meurette. Dans les noëls d'antan en Bourgogne, les enfants chantaient de maison en maison, la veille de

Noël, et recevaient des friandises, non pas du Père Noël, mais d'une bûche ! Une bûche qui devait brûler toute la nuit de Noël afin que la Vierge puisse venir s'y réchauffer et que l'on creusait pour la remplir de gourmandises, fruits secs, bonbons et fleurs séchées. Le jeu consistait pour les enfants à les attraper avec un bâton.

Tante Airie, bonne fée du Pays de Montbéliard

Dans le Pays de Montbéliard en Franche-Comté, c'est une bonne fée du folklore franc-comtois qui vole la vedette au Père Noël. La légende d'**Airie** ou Arie, remonte au XVe siècle. Ce personnage fantastique recevait dans sa grotte les habitants du pays, transis de froid, et réchauffait leur cœur par des prédictions ou des miracles. Toujours accompagnée de son âne Marion, cette bonne fée écoute les rêves des enfants portés par le vent. Le soir de Noël, elle offre des cadeaux merveilleusement emballés aux enfants sages, tandis qu'elle ne dépose qu'une botte de brindilles devant la porte de ceux qui le sont moins. Beaucoup plus ancré dans la réalité, le réveillon de Noël ! En Franche-Comté, on y déguste des marrons chauds accompagnés de vin doux.



Le Père Chalande savoyard

En Savoie, le **Père Chalande** est une autre version du Père Noël. Très proche du Santa Claus anglo-saxon, ce vieux bonhomme à la longue barbe blanche et au chapeau pointu déposait des cadeaux aux enfants en passant par la cheminée. Aujourd'hui en Savoie, c'est désormais le Père Noël qui assure la tournée. En revanche, la tradition gourmande des **rissoles**, ces petits beignets de fête fourrés à la compote de coing ou de pomme, régale toujours petits et grands, et ce, depuis des temps ancestraux.

Les papillotes de Lyon

L'histoire des papillotes naît dans le quartier des Terreaux à Lyon, à la fin du XVIIe siècle. Le jeune apprenti d'un confiseur eut l'idée de déclarer sa flamme à son amoureuse à l'aide de chocolats enveloppés d'un mot d'amour. Aujourd'hui, les papillotes sont les confiseries traditionnelles des fêtes de fin d'année.





NOËL



2021



Martelière