

## Les Navettes Provençales

### À la découverte du biscuit.

Les navettes provençales sont une spécialité biscuitière<sup>1</sup> d'une région du sud de la France: la Provence. Ce biscuit en forme de navette représente une barque ou un petit bateau<sup>2</sup>. En fait, c'est une référence symbolique au début du christianisme en Europe. En effet<sup>3</sup>, il y avait à bord trois personnes: Sainte Marie-Madeleine, Sainte Marthe et Saint Lazare. Ils ont débarqué sur le rivage<sup>4</sup> de Provence, dans un petit village côtier<sup>5</sup> appelé maintenant "Les Saintes-Maries-de-La-Mer".

L'histoire date de deux mille ans mais les biscuits provençaux ont été créés plus tard<sup>6</sup>, en 1781 par Monsieur Aveyrous à Marseille (grande ville provençale). Sa boutique existe toujours avec le four originel<sup>7</sup>. La recette de Monsieur Aveyrous est un secret mais il est possible de faire ses propres navettes à la maison. Les ingrédients de base sont: de la farine, des œufs, du sucre et de la fleur d'oranger<sup>8</sup>. Les navettes sont de petits gâteaux secs<sup>9</sup> qui sont dégustés avec du café ou du thé toute l'année ou à la Chandeleur<sup>10</sup>.

En effet, on confectionne les navettes pour la Chandeleur le 2 février. Dans toute la France, on fait et on mange des crêpes mais en Provence on fait et on mange des navettes. La tradition veut qu'on achète des petits sacs de douze parce que le nombre correspond aux douze mois de l'année. De plus<sup>11</sup>, l'archevêque<sup>12</sup> de Marseille bénit les petits biscuits. Si on est un peu superstitieux et qu'on désire<sup>13</sup> être prospère toute l'année, on place les navettes dans une boîte<sup>14</sup> et on les mange un an plus tard. Le biscuit se conserve très bien.

Bonne dégustation!

---

<sup>1</sup> Spécialité biscuitière: a biscuit specialty

<sup>2</sup> Bateau: boat

<sup>3</sup> En effet: indeed

<sup>4</sup> Rivage: the shore

<sup>5</sup> Village côtier: coastal village

<sup>6</sup> Plus tard: later

<sup>7</sup> Le four originel: the very first oven used, the original oven

<sup>8</sup> Fleur d'orange: orange blossom flower

<sup>9</sup> Gâteau sec: dry biscuit, similar in texture to the Italian biscotti

<sup>10</sup> La Chandeleur: a nationwide celebration in France in February (see the fiche "les crepes" for more details on the Chandeleur)

<sup>11</sup> De plus: in addition

<sup>12</sup> L'archevêque: the archbishop

<sup>13</sup> Désire: wish

<sup>14</sup> Boîte: box

**Questions de compréhension**

- 1) Que sont les navettes ?
- 2) Les navettes sont des spécialités de quelle région française ? où est cette région ?
- 3) Pourquoi les navettes sont en forme de petit bateau?
- 4) Quand ont été créées les navettes ?
- 5) Qui a créé les navettes et où ?
- 6) On utilise quels ingrédients pour faire les navettes ?
- 7) Avec quoi est-ce qu'on déguste les navettes ?
- 8) Quand est-ce qu'on mange les navettes ?
- 9) Pourquoi achète-t-on des sacs de 12 navettes ?
- 10) Qu'est-ce qu'on fait avec les navettes pour avoir de l'argent toute l'année ?