



Chronique d'avril 2021

## Les *brassadeaux* des Rameaux

La fête religieuse des Rameaux, réminiscence de l'entrée triomphale de Jésus à Jérusalem, donne lieu, dans la tradition catholique, à faire porter à l'église par des enfants, des branches d'olivier ou de laurier qui sont bénies à l'issue de la messe. Ces branches sont ensuite accrochées dans les maisons pour les placer sous la protection divine.

Dans notre région, peu à peu, l'usage est apparu de décorer les branches de fruits secs, de friandises, de *brassadeaux* (gâteaux), de papiers multi couleurs. C'est ainsi que petit à petit *lou rampeau* de simple branche est devenu une « girandole<sup>1</sup> de fruits confits et secs. »<sup>2</sup> Il faut dire que la spécialité de deux villes du Comtat favorise cet usage : Apt, capitale des fruits confits et Carpentras capitale des berlingots.

Parfois même la branche d'olivier est remplacée par une structure en roseau ou même métallique supportant les friandises.

Nicole Delubac nous conte un souvenir d'enfance mêlant curieusement la confection des *brassadeaux* et la *bugado* (lessive) :

« Lorsque j'étais petite et que j'habitais au quartier Souville, où nous étions nombreux, il n'y avait pas de machine à laver et les femmes allaient laver le linge dans le bassin de la petite fontaine.



Source : privée

**Les Rameaux**  
**image populaire**

<sup>1</sup> Candélabre ou chandelier à plusieurs branches orné de pendeloques de cristal (dictionnaire Larousse)

<sup>2</sup> Bibliothèque de Carpentras, 8°27836, Vaucluse, 1995. Description faite par F. Mistral.

À la période des Rameaux c'était le moment de « *couler la bugado* » c'est à dire de faire la lessive suivant une technique particulière, des épais draps de lin ou de chanvre mis en attente durant l'hiver.

Pendant que dans la cheminée, l'eau chauffait dans une marmite, on disposait dans une grande cuve en zinc les draps avec de la cendre de bois que l'on arrosait ensuite avec l'eau bouillante puisée dans la marmite.

Après un premier passage de ce *lessif* sur le linge, il était recueilli par une bonde située au bas de la cuve et l'opération recommençait plusieurs fois. Puis, le linge sorti du cuvier était transporté dans une brouette au bassin de la petite fontaine pour y être rincé.

Au moment où l'eau destinée à *couler la bugado* commençait à bouillir dans la marmite, on en profitait pour y mettre à pocher les *brassadeaux* préparés à l'avance par mamée Berthe et mamée Edith. Les *brassadeaux* pochés étaient alors égouttés puis séchés au four.

Comme mes parents n'avaient pas les moyens de nous acheter les beaux rameaux enrubannés garnis de fruits confits, on nous confectionnait le traditionnel rameau avec les *brassadeaux* suspendus à une branche de laurier et nous allions très fiers les faire bénir le jour de la fête religieuse. »

### **Recette des *brassadeaux* des mamées Berthe et Edith**

6 oeufs entiers

500gr de farine

Sel

Eau de fleur d'oranger

Mélanger le tout, bien le travailler puis laisser reposer

Étaler ensuite la pâte en formant de petites couronnes

Faire pocher dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface

Égoutter sur un torchon 30 minutes

Sécher et dorer au four.



Source : association

**La recette en pratique**

**Nicole Delubac**

**Anne Laberinto-Gridine**

*Summary: The authors report an old Provençal tradition for Palm Sunday. Olive or laurel branches are decorated with candies and cakes. The latter called brassadeaux were poached there in boiling water which was used to rinse off the laundry.*