



Assemblée générale le jeudi 11 décembre à 18h au donjon

Chronique de décembre 2025

La confituro de gegerido ou merahivo, confituro de Nouvè La confiture de gigérine ou méréville, confiture de Noël

A Roumoulo, la Mémé Noélie semenavo grano rouge de pasteco blanco , grano de citro, que Pépé César, que lou Pépé César noumavo : « meloun d'aigo sènso ges de goust !en aqui i'a que d'aigo !».

Au mès d'outòbre, la Mémé Noélie fasiè recloto de gegerino blanco...et preparavo counfituro..

En première espelucavo la pèu duro verdenço, espesso (de que nourri lou mouloun de femiè au proche d'ou jardin d'ourtoulaio, en causo que la pèu duro aviè ges agrandanço au pourquet !), levavo grano rouge (acousteira pèr faire grano de semenco) ...et segavo bèu moussèu de poupudo car...

Tout acò lèu fa, moussèu de gegerino , sucre, quauque troc d'arangi, un pichot bastoun de vaniho en dedins un pichot coudeiroun en dessuto lou pèile ... Eme un grand cuié de bos de bouis la Mémé Noélie mesclavo delicatamenet fin que lou sucre siegue foundu...Et puie, aquelo mescladisso barbatavo douçamenet : ploc ploc ploc !

La cousino embaumavo d'ensucrado sentour...et proumesso de deliciouso counfituro !!!!Ah Amis ! Es vrai : Ero pas la counfituro de meloun d'aigo : èro la counfituro de merahivo (à l'oustau, la Mémé Noélie noumavo ansin !) et fasiè semblant de counfit de fru d'At !!!La Pichoto se deleitavo de la countituro de merahivo clarinello et suavo, coumo la counfituro o la pasto de coudoun, ...(sènso pan) estremi douçour messiagero de Nouvé ! !!

Ah ! lou bèu tèms à Roumoulo, à l'oustau d'ou Pépé César et la Mémé Noélie !!!



Source : association

**Au marcat de Provenço
Au marché de Provence**

Traduction

À Roumoules¹, Mémé Noélie semait des graines rouges brunes de pastèques, verdâtres, cucurbitacée que Pépé César nommait « melon d'eau : dedans, il n'y a que de l'eau, sans goût » Au mois d'Octobre, Mémé Noélie faisait la récolte de ces pastèques à chair blanche ou gigérines², et elle préparait la confiture.....

D'abord, elle épluchait la peau dure et épaisse (de quoi alimenter le tas de fumier près du jardin potager parce que cette peau dure n'avait pas l'agrément des animaux : notamment le petit porc !...elle enlevait toutes les graines brunes (mises de côté pour les semences futures) et elle coupait de beaux morceaux de chairs juteuses.

Ainsi fait, les morceaux de pastèques, le sucre, quelques morceaux d'orange, le bâton de vanille se retrouvaient dans le petit chaudron, sur le poêle en fonte : à l'aide d'une grande cuillère de bois de buis, Mémé Noélie remuait délicatement le tout jusqu'à ce que le sucre soit « fondu » ...Tout ce mélange barbotait doucement : ploc.. ploc.. ploc.

La cuisine embaumait des senteurs sucrées, promesses de délicieuse confiture ! Ah ! Mes amis ! C'est vrai : ce n'était pas la confiture de melon d'eau !!

Pour la Petite, c'était la confiture de « merveille » ! En réalité, à la maison de Mémé Noélie, elle s'appelait confiture de « mèreville », mot impropre pour dire le nom : méréville³. Elle ressemblait à des fruits confits d'Apt.

La Petite se régalaient avec cette confiture, translucide et suave...Dans le même temps, elle se régalaient de la confiture et aussi de la pâte de coing (sans gros pain !!) extrêmes douceurs, messagères de Noël !

Ainsi passait le bon temps à Roumoules dans la maison de Pépé César et Mémé Noélie !



Source : association

Confituro emé sa grano óublidado
Confiture finie avec un pépin oublié !

Marcelle Celestin

Une amie provençale

¹ Village à l'est de Manosque.

² La gigérine ou méréville est une sorte de pastèque qui se présente sous deux formes : ronde et « tigrée » vert jaune, ou ovale, vert clair. C'est l'ovale que l'on rencontre le plus souvent. Elle ne se consomme que sous forme de gelée ou de confiture.