

CARPENTRAS le 11 avril 2024 La Synagogue, le centre médiéval, les berlingots

La Synagogue

Notre visite était accompagnée par Gilberte Lévy qui nous avait précédemment témoigné de la vie et des mesures restrictives imposées aux « Juifs du Pape », non seulement au XIV^e siècle mais pendant des siècles. Elle nous en fait un rappel :

Dans le Comtat Venaissin, les Juifs peuvent continuer à résider sous certaines conditions : port d'un chapeau de couleur jaune, paiement de taxes supplémentaires, obligation d'assister périodiquement à des prêches les appelant à la conversion, horaires et lieux à respecter, etc.

Ils sont obligés, à partir de la fin du XVI^e siècle, de s'installer dans une des « carrières » comtadines (« carriero » en provençal), c'est-à-dire un quartier de quelques rues bien délimitées fermées chaque soir par deux portes. Comme la superficie est petite, les maisons peuvent comporter jusqu'à 6 ou 7 étages d'où une densité de population importante.

Le seul document écrit autorisé est la torah ; tous les documents d'état civil ont disparu.

Leur langue est le daberrage est un parler judéo-provençal. L'école hébraïque le leur enseignait et leur permettait d'écrire en provençal.

Les juifs étaient contraints à pas mal de règles vis-à-vis de la religion chrétienne : ils n'avaient pas le droit de sortir dans les rues les dimanches et les jours de fêtes chrétiennes ; ils étaient obligés d'assister aux vêpres du vendredi saint au cours desquelles on relate que l'évêque assénait à un représentant des juifs une gifle d'une main gantée de métal ! . Il y a eu beaucoup de baptêmes forcés.

Les métiers qu'ils étaient autorisés à exercer étaient limités aux métiers intellectuels et aux métiers financiers (commerces de drap, tailleurs, prêteurs d'argent, médecins). Il leur était interdit de posséder des propriétés foncières en dehors de leur résidence.

Notre visite commence par les deux mikvé, bains rituels.



Celui du bas est alimenté par une source et donc la température de l'eau est relativement froide. Pour faciliter les bains, un mikvé « chauffé » a été construit : l'eau est chauffée mais comme elle doit «être vivante» il lui est ajouté de l'eau de pluie. Ces bains rituels sont pratiqués principalement par les femmes pour la purification avant leur mariage, après leur règles et accouchements.

Deux boulangeries sont présentes dans cette synagogue : il y a la boulangerie habituelle et la boulangerie pour la fête de Pessah au cours de laquelle le pain ne doit pas lever. Il est très

difficile d'éliminer toute trace de levain dans les ateliers de préparation et fours d'où l'utilisation d'un matériel spécial à cette fête.

Les galettes appelées les « coudolles » ont une forme ronde et dorée... d'où le signe distinctif que les juifs ont dû porter pendant longtemps. Noémie Cohen Bédarrides, la grand-mère de notre guide, préparait ces coudolles. Son père, Ulysse Mosse avait fait venir des juifs polonais et du Maghreb pour augmenter et maintenir la communauté juive.

Un vin cacher est encore vinifié par un vigneron local.

La communauté actuelle continue à parler daberrage et on retrouve des expressions judéo-contadines dans les transactions de vente de chevaux qui se concluent par « bataou » en se tapant dans la main, usité même en dehors de la communauté juive !

La synagogue



En 1741, la synagogue de Carpentras est reconstruite et agrandie, la plus vieille aujourd'hui en France. Si cette synagogue reste très discrète, sa prospérité nouvelle est reflétée dans la salle de prière, chef-d'œuvre de décoration et de ferronnerie italianisantes. Le plafond est un ciel étoilé. Une table est installée à l'étage et correspond un peu à la chaire dans une église. Le « fauteuil d'Elie », appelé ainsi dans l'attente d'un nouveau prophète, est installé pour la circoncision qui a lieu en général huit jours après la naissance mais se pratique de nos jours en milieu plus stérile.

Les lustres de style hollandais ont été sauvés pendant la guerre : Blanche Mosse, gardienne de la synagogue, a claqué la porte aux officiers qui venaient piller la synagogue. Le lendemain, elle s'en excuse en prétextant des obsèques dont le rituel devait être respecté et elle fait sortir un cercueil de la synagogue, celui du soit-disant défunt, contenant les lustres et autres objets qu'elle a ainsi sauvés.

Les offices peuvent avoir lieu même sans rabbin, il suffit de la présence de dix hommes dans l'assistance. Les sièges sont nominatifs, les hommes d'un côté, les femmes de l'autre. Autrefois il y avait un moucharabieh comme séparation. Pendant les offices, le silence n'est pas respecté, on peut bavarder.

La prière du grand rabbin rend toujours grâce au pays d'accueil – la République Française – qui a rendu leur dignité aux juifs comme êtres humains.

Devenant citoyens français, les juifs ont dû prendre un patronyme pour l'état civil. Dans la plupart des cas, ils ont choisi le nom de leur village d'origine : Bédarrides, Cavaillon, Narbonne...



La bat-mitsvah est le pendant féminin de la bar-mitsvah, à savoir une cérémonie de confirmation religieuse, par laquelle la jeune fille juive marque sa majorité, en principe à l'âge de 12 ou 13 ans. La date de l'origine de cette fête est plus ou moins controversée, 19^e ou 20^e siècle. Toujours est-il que Benjamin Moïse, appelé Papé Mossé, a ouvert une école pour les filles où ses six filles étaient enseignantes.

Ainsi prend fin notre visite de la synagogue



VISITE DU CENTRE MEDIEVAL

Notre guide nous prévient que c'est sa première visite sur le site de Carpentras. J'avoue qu'il a été difficile de prendre des notes par le fait qu'elle parle très vite et se disperse beaucoup !

Elle nous présente l'office de tourisme qui occupe **l'ancien couvent dominicain** qui était à l'extérieur des remparts. C'était un ordre « mendiant » c'est-à-dire qu'il dépend de la charité publique pour vivre.

Les remparts ont été détruits

Nous observons aussi **l'Hôtel Dieu** commandité par Joseph-Dominique d'Inguibert, dit dom Malachie, évêque de Carpentras, une architecture monumentale

La Provence, et notamment Carpentras, a longtemps connu des fléaux épidémiques et sanitaires comme la peste.

L'hôtel-Dieu de Carpentras, construit au milieu du XVIII^e siècle, était l'un des hôpitaux de la capitale du Comtat Venaissin. Son architecte, Antoine d'Allemand, selon les instructions de dom Malachie, avait construit des pièces et des ensembles vastes et confortables... Sa pharmacie est renommée. Un médecin juif reconnu pour ses connaissances y exerce. On pratique les soins de cette époque comme la saignée, les lavements, les sangsues et les ventouses... D'autres hôpitaux ont existé au fil des ans mais ont été détruits.

L'évêque de Carpentras, D'inguibert a été bibliothécaire du Pape à Rome et ouvre à la population la première bibliothèque de France à Carpentras.

Aujourd'hui, selon sa volonté, c'est encore la bibliothèque de la ville et le marché aux truffes s'est installé dans ces locaux.

Carpentras a le luxe d'être bâtie sur une nappe phréatique importante. Ainsi beaucoup de maisons ont des puits avec de l'eau de qualité.

Au XIVe siècle il y avait des doubles remparts. Les pierres de ces remparts ont été réutilisées entre autres pour la construction du château du Martinay.

Nous avançons vers la **cathédrale Saint Siffrein** dont la dimension est inférieure à l'église des Dominicains. Sur la place nous découvrons le Palais épiscopal (actuellement palais de justice) et le Palais des Recteurs sur lequel apparaît non pas un cadran solaire mais une « méridienne » qui n'indique que midi. Sur la place toujours, une fontaine moderne a pris la place du marché aux grains.

Recteurs et évêque étaient en concurrence et envoyaient leur personnel pour avoir les premiers et les meilleurs poissons. Il y avait des bagarres et plusieurs fois le poissonnier a été emprisonné !!



La cathédrale St Siffrein

Le portail principal de la cathédrale date du XVIIe siècle ; les deux niches au-dessus des portes abritaient, avant la Révolution, les statues de Saint-Pierre et Saint-Paul. Elles sont toujours ornées de guirlandes de fruits, rappel de la Provence. Les colonnes en marbre encadrant le portail principal proviendraient du baptistère de Venasque.

Cette façade a une particularité : la partie la plus ancienne est en haut. Le clocher s'est effondré au XIXe siècle et a été reconstruit style néo-gothique.

Nous contournons la cathédrale et découvrons sur le côté la « porte des juifs » qui permettait aux convertis de venir assister aux offices. Sur cette porte actuellement cachée derrière des échafaudages, on peut voir la «boule aux rats» qui représente le monde rongé par le péché et les hérésies.

Nous poursuivons le tour de la cathédrale pour découvrir l'arc romain du Ier siècle classé sur la première liste des monuments historiques en 1840. C'était probablement l'entrée du forum et les pierres de ré-emploi ont été utilisées pour la construction du palais épiscopal actuel palais de justice.

Notre visite s'achève ici et nous n'avons pas le temps de poursuivre notre découverte de Carpentras : le quartier juif et la porte d'Orange....



FABRICATION DE BERLINGOTS à la confiserie du Mont Ventoux

C'est la troisième génération de fabricants de berlingots depuis 1946.

En 1830, les confiseurs préparaient des fruits confits. Un confiseur eut l'idée de récupérer le sucre rouge et le transformer pour faire des berlingots parfumés alors à la menthe en ajoutant du sirop de glucose pour le cristalliser (ou bien addition d'acide comme le citron).

Les secrets de fabrication : cuisson d'un mélange de sucre, eau et sirop de glucose à 160° dans un chaudron en cuivre.

C'est un bonbon ancien dur à la différence des bonbons actuels gélifiés. En 1950, c'était le bonbon national et on en produisait près de 500 kg par jour.

Depuis 1980 les bonbons gélifiés tels Haribo ont fait leur apparition et ont supplanté les bonbons durs !

Après sa cuisson, le bloc de sucre est étalé sur une table froide. Le sucre est à 160° et la table est refroidie par une circulation d'eau froide. A ce stade, le colorant naturel est rajouté, aujourd'hui rouge : arôme cerise.

La plaque a l'aspect du verre, et on la malaxe jusqu'à atteindre 130°. Ensuite on étire une partie de la pâte à un crochet, le fil de sucre change de couleur avec l'air. Il devient plus clair et est utilisé pour faire les rayures du berlingot. C'est la même base que les bêtises de Cambrai ou les sucres d'orge.

Le roulage par une machine à résistances chauffantes permet de faire un boudin, de l'étirer et couper les berlingots.

Avec 13 kg de pâte, on peut faire environ 3000 berlingots.

Dégustation et achats de douceurs terminent notre journée.



Marie-Hélène LEBAUPAIN