

### **Légendes liées aux origines**

Pour certains, l'origine de ce biscuit est associée aux fêtes de la Chandeleur célébrées en l'abbaye Saint-Victor. Vers la fin du XIII<sup>e</sup>, une statue de Vierge s'échoua sur les bords du Lacydon. Elle était en bois polychrome ; sa robe verte était salie, meurtrie par la patine. Elle portait une couronne d'or. Il n'en fallut pas plus pour que le petit peuple des artisans marseillais voit là une marque du destin et un signe de protection. Bien que souvent associée à ce biscuit, cette légende n'explique en rien le lien entre cet événement et la pâtisserie allongée. Elle fut, selon les uns, Notre Dame du Feu nouveau, selon les autres, la Vierge Protectrice des Gens de mer.

D'autres disent que la navette symbolise la barque qui amena les Saintes Maries sur les côtes de Provence. Pour rappeler cette histoire, Monsieur Aveyrous, fondateur du Four en 1781, aurait eu l'idée de donner à un biscuit la forme d'une barquette.



## LES NAVETTES, VIEILLE RECETTE MARSEILLAISE DE BISCUITS

### Temps de préparation :

30 mn mais temps de repos 3 heures

### Temps de cuisson :

15 minutes

### Pour 6 personnes

### Ingrédients

500 g de farine

200 g de sucre en poudre

1 pincée de sel

1/2 verre d'huile d'olive

2 c.à s d'eau de fleur d'oranger

3 œufs (+ 1 jaune si on les veut dorées. NB : dans la recette traditionnelle, on ne les dore pas ; elles restent "pâlottes")

### Les étapes

Mélanger la farine, le sel et le sucre dans un grand saladier.

Former un puits et casser au centre 3 œufs, le 1/2 verre d'huile et la fleur d'oranger. Mélanger. Un soupçon d'eau sera sans doute nécessaire pour obtenir une pâte lisse mais qui doit être bien ferme.

Placer au réfrigérateur 1 heure.

Séparer la pâte en boules tenant juste dans la paume d'une main. Rouler chaque boule en boudin d'une quinzaine de centimètres, sur +/- 2 cm de large. Couper chaque boudin en deux ; les aplatir et pincer les extrémités pour donner la forme de barquettes.

Préchauffer le four à 180°C.

Les déposer sur deux plaques huilées puis faire une incision profonde dans le sens de la longueur avec un couteau pointu.

Enfourner 15 mn et surveiller la cuisson car les navettes restent très pâles.

## Les navettes à la plus ancienne boulangerie de Marseille

Les marseillais après avoir participé à la messe solennelle de 6h00, se précipitent en foule au "Four des Navettes", où, depuis 1781, on fabrique cette pâtisserie dont une fournée est bénie, chaque année par l'archevêque de Marseille...

*Tu es béni, Seigneur notre Dieu Créateur du ciel et de la terre, Père de tous les hommes.*

*Nous te rendons gloire pour ta bonté et ta providence à notre égard ;*

*Regarde ces navettes que nous te présentons. Elles ont la forme des barques qui amenèrent Lazare l'ami du Christ et les saintes Maries dans notre cité de Marseille.*

*Par eux, la Bonne Nouvelle du Christ Ressuscité a retenti et nos Pères l'ont accueillie.*

*Saint Victor, ton martyr, en a témoigné en versant son sang.*

*Il est devenu le saint patron de notre ville de Marseille.*

*Aujourd'hui encore, l'Évangile du salut est proclamé.*

*Jésus, lumière qui éclaire tous les peuples, répands ta grâce en nos cœurs.*

*Par l'intercession de Notre Dame de confessions des martyrs, Seigneur bénis (+) ces navettes, ceux qui les fabriquent, ceux qui les vendent et ceux qui les mangeront.*

*Nous te le demandons par Jésus le Christ, Notre Seigneur qui vit et règne avec Toi et le Saint Esprit, maintenant et pour les siècles des siècles. Amen.*