



Chronique Monégasque

«üntra nui» 28 juillet 2012

A San Rumàn

È ün 1868 ch'è stau creau u Cumitau d'è Feste d'a San Rumàn da üna cumbrìcula de Munegaschi che vurèvun unurà ün màrtiru : San Rumàn.

Per i nostri avi, cun Santa Devota, San Niculau e San Giuane, achèstu santu era prun venerau a Mùnegu.

Rumàn era ün surdatu d'a gàrdia de l'imperatù Valeriàn cunvertiu da San Laurençi e decapitau ün 258. Üna legenda mune-gasca ne cünta che San Laurençi à ditu a chèstu surdatu che avèva mai vistu e de qü cunuscèva mancu u nume : « Rumàn, Rumàn, ancœi a tü, a min demàn ».

È festivitae àn cumençau ün 1543, qandu u Cardinale Millo à mandau à famiya Terrazzani, proprietària d'u predi de San Rumàn, a relicura che è ancora venerà ancœi. Tempu fà, se festezava prima a u qartiè San Rumàn unde gh'era a caserna d'i carrabiniei d'u Principu e i giardin de Testimonio e pœi a Mùnegu Àutu sciü de Santa Bàrbura.

Ancœi, achèste festivitae cumençun ünt'i giardin San Martin. Per due serae, i soci se scialun cun üna supa de pèsciu e üna supa a u pistu e dopu balun. U 9 d'austu, giurnu d'a festa de San Rumàn, üna gran-messa è celebrà à Catedrala. Prima d'a messa, i soci d'u Cumitau, cun i fiyœi vestii ün tegnüa tradiçionala, dån l'aubada ünt'i carrugi d'a Roca.

Sèmu sügüri che a ciü veyu suçietà recreativa d'u Principatu che recampa veyi e zùveni segherà chèsta tradiçion ancóra per tanti ani segundu a sentença d'u Cumitau che è scritta sci'ü so drapeu « Per u mantegne d'è nostre tradiçiuè ».



Au cours de l'aubade dans les rues du Rocher, escortées par les porteurs de bannières, des fillettes proposent les cocardes du comité

La Saint-Roman

C'est en 1868 que fut créé le Comité des Fêtes de la Saint-Roman par un groupe de Monégasques qui voulaient honorer un martyr : Saint Romain ou Roman.

Romain était un soldat de la garde de l'empereur Valérien converti par Saint-Laurent et décapité en l'an 258. Une légende monégasque nous révèle que Saint Laurent ayant aperçu près de lui ce soldat romain qu'il n'avait jamais vu et dont il ignorait le nom lui parla en souriant et lui dit « Romain, Romain c'est à toi aujourd'hui, à moi demain. Et le nom de Romain lui resta.

Selon les anciens, ce saint, avec Sainte Dévote, Saint Nicolas et Saint Jean, était très vénéré à Monaco. Ces festivités dateraient de 1543, lorsque le Cardinal Millo envoya à la famille Terrazzani alors propriétaire du Domaine de Saint Roman, la relique honorée encore de nos jours.



Festivités de la Saint-Roman sur le Rocher

Giamai serenada
varerà mangiada
ma bel'aura a dansa
passerà a pansa
cun de pensieri pa sempre scçèti
valserèmu... valserèmu a breti

Jamais sérénade
vaudra régalade
mais tantôt la danse
primera la bombance
et sur des pensers pas toujours ingénus
nous valserons... valserons tant et plus

Elles se déroulaient au quartier Saint Roman, sur le terrain où se trouvait la caserne des Carabiniers du Prince et le square de Testimonio et se déplacèrent ensuite sur la place Sainte Barbe à Monaco-Ville.

Actuellement, ces festivités se déroulent pour la partie populaire dans les Jardins Saint-Martin, près de la Porte-Neuve. Durant deux soirées, aux sons d'un orchestre,

les membres dégustent une soupe de poisson ou une soupe au pistou avec des spécialités du pays. Le 9 août, jour de la fête de Saint-Roman, une grand-messe est célébrée à la Cathédrale. Avant la messe, les membres du Comité accompagnés d'enfants, tous vêtus du costume monégasque, donnent l'Aubade dans les rues du Rocher.

Cette tradition qui rassemble les anciens et leurs enfants est le gage que le flambeau continuera de passer de génération en génération selon la devise du Comité « Pour le maintien de nos traditions » qui figure sur le drapeau de la plus ancienne société récréative de la Principauté.

SUPA A U PISTU

Recëta estrata d'u libru « A cùjina munegasca » de Jean et Danièle Lorenzi

Tayà ün picin dadi de faijurëti, de patate, ün pocu de carrote, de sücunoti ; desgranà de faijœi gianchi. Tratempu, fà russezà ünt'üna bona dosa d'œri d'auriva ün porru o dui tayai fin fin e de çevule ciapulae. Fà cœije qarche minüta ünt'a chëla bagna a mescciüra e i faijœi desgranai. Bagnà cun de l'àiğa buyenta e sarà. Zuntà-ghe tumate ciapulae o cüyae de culi, de dadi de lardu magru. Lascià ciunciunà due o tre ure.

Prima de serve, preparà a pumada o pistu. Per ailò, pistà due o tre dosse d'ayu cun ün ramëtu de baijaricò e tre o qatru cüyae d'œri d'auriva ; zuntà-ghe de furmàgiu gratüsau (2 cüyae).

Lendeni achësta « pumada » cun due cüyae d'a supa directement ünt'u murtà. Versà dopu ünt'a supiera e ben mesccià cun ün cüyà de boscu.

Tanta Devota ghe zuntava üna manà de fidé o de dearin.

Cùjina Emmanuelle ün tocu de süca runda.

Maigràn Clotilde de « giàine ». (ë giàine sun preparae ünt'u chëstu modu : ünt'ün piatu de farina, versà qarche guta d'àiğa tèbida, ünfrupà de picin bastui cun a farina bagnà).

SOUPE AU PISTOU

Recette extraite du livre « La cuisine monégasque » de Jean et Danièle Lorenzi

Préparer des haricots verts, des pommes de terre, peu de carottes, des courgettes, le tout coupé en petits dés ; égrener des haricots blancs. Pendant ce temps, faites blondir dans une bonne dose d'huile d'olive un poireau ou deux émincés et des oignons en lamelles. Faites revenir quelques instants dans ce fond les légumes en dés et les haricots égrenés Mouillez avec de l'eau bouillante salée. Ajouter tomates hachées ou cuillerées de coulis, des dés de petit salé. Laisser mijoter 2 à 3 heures.

Au moment de servir, préparer la «pommade» ou «pistou». Pour cela pilez deux ou trois gousses d'ail avec une branche de basilic et 3 ou 4 cuillerées d'huile d'olive ; ajoutez du fromage râpé (2 cuillères).

Délayez cette composition avec 2 cuillères à pot de la soupe directement dans le mortier.

Versez ensuite dans la soupière en remuant bien avec une cuillère en bois.

Tante Devota y ajoutait une poignée de vermicelle ou de spaghettis.

Cousine Emmanuelle un peu de potiron.

Grand-mère Clotilde des poutres. (Les poutres sont préparées de la façon suivante : dans un plat de farine, laisser tomber quelques gouttes d'eau tiède, rouler de petits bâtons farineux avec la farine mouillée).

U pruverbi d'u mese

Drünt'ë veye pignate se fà a ciù bona supa

Le proverbe du mois

C'est dans les vieux pots
qu'on fait la meilleure soupe

