



Chronique Monégasque «üntra nui» 14 juillet 2012

Çentu dèij' ani fà, a Mùnegu, u dutù Ernest Guglielminetti è stau u primu a u mundu a prucedde a u chitranage d'ün camin

Nasciüu a Brigue ün Svissera u 24 de nuvembre d'u 1862, fiyu d'ün imigrante italiän, Ernestu Guglielminetti à praticau a medeçina ün tanti paisi prima de vegne a s'ünstalà a Mùnegu. U Principu Albertu Primu avèva rescuntrau u dutù Guglielminetti a üna conferenza medicala. Tüti san a passiün d'u Principu per a reçerca e u so ingegnu per s'ünturrà d'èminenti speçialisti : pocu tempu prima, è campagne uçe-anugràfiche d'Albertu Primu avèvun permèssu a i dutui Richet e Portier de descroeve i mecanismi de l'anafilassia.

Tempu fà, i camin d'u paise erun crüverti de terra e se pò imaginà qanta pussiera levavun è vitüre. U Principu avèva demandau a u Dutù Guglielminetti se purèva fà carcosa per aiçò d'aiçi. Dopu qarche reçerca, ün 1902, u Dutù à fau prucedde per a prima vota a u mundu a de sperimenti de chitranage davanti a u Müseu Uçe-anugràficu, ün cunstruçiün, da u Serviçi d'i Camin d'u Principatu d'achèl'epoca. U diretù d'u Serviçi era Marc Curti, u nostru autù munegascu Mar. Gran sücessu de l'uperaçiün e achèlu prucedimentu è stau ümpiegau prima ün Svissera e pœi ünt'u mundu üntregu.

A so'invençiün nun gh'à dau a furtüna perchè nun à depusau u brevètu ma gh'à avüu tanti unuri : è stau suvranumau « Dutù Qitràn » e à reçeüu de distinçiue da trenta sete paisi. U so nume è passau à pusterità cuma l'atesta a lastra cumemurativa pusà sci'a faciada süd d'u Licé Albertu Primu.



Plaque du Dr Guglielminetti dans un écrien de bougainvillier face au Musée Océanographique où a eu lieu pour la première fois au monde des essais de goudronnage

Il y a 110 ans, à Monaco, le docteur Ernest Guglielminetti fut le premier au monde à procéder au goudronnage d'une route

Né à Brigue en Suisse le 24 novembre 1862, fils d'un immigré italien, Ernest Guglielminetti exerça la médecine dans de nombreux pays avant de venir s'installer à Monaco. Le Prince Albert 1er avait rencontré le Docteur Ernest Guglielminetti lors d'une conférence médicale. On connaît la passion du Prince pour la recherche et sa perspicacité à savoir s'entourer d'éminents spécialistes : peu de temps auparavant grâce aux campagnes océanographiques organisées par le Prince, les Docteurs Richet et Portier avaient découvert l'anaphylaxie qui est à l'origine de l'allergie.

Autrefois, les routes étaient recouvertes de terre et l'on peut imaginer quelle quantité de poussière était soulevée à chaque passage de véhicule. Le Prince avait donc demandé au Docteur Guglielminetti s'il pouvait faire quelque chose contre cet état de fait. Après quelques recherches, en 1902, ce dernier fit procéder pour la première fois au monde à des essais de goudronnage devant le Musée Océanographique, alors en cours de construction, par le Service des Routes de la Principauté de l'époque. Le Directeur du Service n'était



Plaque en hommage au Docteur Guglielminetti

autre que Marc Curti, notre cher auteur monégasque Mar. Ce fut un franc succès et ce procédé fut utilisé tout d'abord en Suisse et ensuite dans le monde entier.

Son invention ne le rendra pas riche puisque Ernest Guglielminetti ne l'a pas faite breveter. Il a tout de même eu de nombreux honneurs : il fut surnommé « Docteur Goudron » et reçut des distinctions de trente-sept pays. Son nom est passé à la postérité comme en témoigne la plaque commémorative installée près de la façade sud du Lycée Albert 1er.

U pruverbi d'u mese

Lüyu, batüyu

Le proverbe du mois

Juillet batteur (de grain)



***Recèta d'a pizaladiera da « Sissi d'a Roca »
per fá passà a spùssa d'u qitràn***

A pasta : Cosa fó per 2 foeye de 30 cm Ø

500 g de farina, 1 gotu d'áiga tèbida, 1 gotu de làite, ½ gotu d'œri d'auriva e ½ gotu d'œri d'aràchide, ½ cùbu de crescente de panatè, 1 püssügagna de sà.

Lendeni a crescente ünte l'áiga tèbida.

Ünt'üna giata mesccià a farina e a sà. Fá ün puçu e versà l'áiga cun a crescente, u làite e i œri. Mesccià turna sença çercà da fá üna pasta líscia. Croeve a giata cun ün « film trasparente » e lascià repusà ün'ün loegu temperau â susta d'i currenti d'ária. (È meyu de fá a pasta a sèra e d'a lascià levà tüt'a noete).

A sàuca : 6 a 8 çevule giòune, 6 a 8 tumate frèsche e maüre o 2 buate de tumate ün dadi, œri d'auriva, sà, püve e erbète.

Tayà fin fin e fá ümpaçi ë çevule ünte l'œri sença ë fá tropu russezà. Versà alura ün't'a cassarola ë tumate frèsche o ün buata che averi, prima, schissae. Azunze-ghe sà, püve, carche anciua che se derlegherà cœijendu o de machètu e lascià cœije 20 minüte... ma da sürveyà dopu ün qartu d'ura.

A garnitüra : 1 buata de fireti d'anciue, 6 o 7 dosse d'ayu vestiu, 1 manà de nirane.

Stende a pasta ün't'a foeya untà d'œri d'auriva pœi spantegà a sàuca, reparti i fireti d'anciue, ë dosse d'ayu e ë nirane e ünfin a bagnà cun üna stissa d'œri d'auriva.

Fá cœije 15 a 25 minüte a carù cunstanta. Prima, scaudà u furnu a 240° pœi ün furnà basciandu a temperatüra a 200°. Ünfin levà a pizaladiera d'a foeya e a lascià refrigerà bagnandu-la sùbitu cun ün cicu d'œri d'auriva.

Bon prun.

Recette de la pissaladière à la façon de «Sissi de la Roca» pour faire passer l'odeur du goudron

La pâte : pour 2 tourtières de 30 cm Ø

500 g de farine, 1 verre à moutarde d'eau tiède, 1 verre à moutarde de lait, ½ verre à moutarde d'huile d'olive, ½ verre à moutarde d'huile d'arachide, ½ cube de levure de boulanger, 1 pincée de sel.

Délayer la levure dans l'eau tiède.

Dans un grand bol mélanger la farine et le sel. Faire un puits et verser l'eau contenant la levure, le lait et les huiles. Mélanger le tout sans chercher à faire une pâte lisse. Couvrir le saladier de film transparent et laisser reposer dans un endroit tempéré, à l'abri des courants d'air. (Le mieux est de faire la pâte le soir et de la laisser lever toute la nuit).

La sauce : 6 à 8 gros oignons paille, 6 à 8 tomates fraîches mûres ou 2 boîtes de tomates concassées en dès, huile d'olive, sel, poivre, bouquet garni

Emincer les oignons et les faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient à peine rissolés. Verser alors dans la casserole les tomates fraîches ou en boîte que l'on passera au presse-purée. Ajouter, sel, poivre, bouquet garni, quelques anchois qui se déferont en cuisant ou de la purée d'anchois et laisser cuire environ 20 minutes... mais à surveiller au bout d'1/4 d'heure.

La garniture : 1 boîte de filets d'anchois, 6 ou 7 gousses d'ail en chemise, 1 poignée d'olives noires

Etaler la pâte dans la tourtière bien huilée (huile d'olive) puis mettre dessus la sauce tomate, répartir les filets d'anchois, les gousses d'ail et les olives puis arroser d'un filet d'huile d'olive.

Faire cuire 15 à 25 minutes à chaleur tournante. Préchauffer le four à 240° puis baisser la température à 200° lorsqu'on enfourne. A la sortie du four, enlever la pissaladière de la tourtière et la mettre à refroidir sur une grille en l'arrosant immédiatement d'un peu d'huile d'olive.

Bon appétit.

