

Nos Traditions culinaires

È nostre Tradiçiue
d'a cùjina

*Article de M^e Robert Boisson (2^{ème} partie)
sur nos traditions culinaires avec la recette
de la boisson spiritueuse de Monaco :
«A Mèscia»*

Mars 2017



Comité National
des Traditions Monégasques

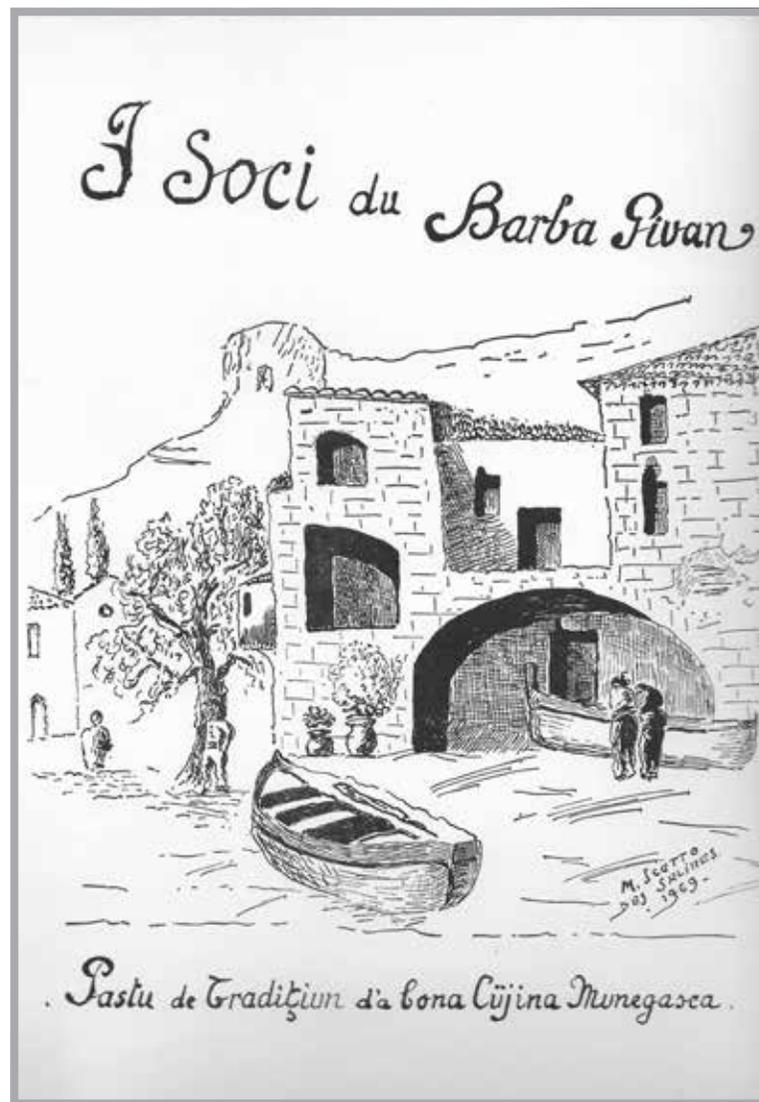
È nostre Tradiçione d'a Cùjina

S'è creà a Mi-Carèsima per truncà cun ùna susta achèstu longu tempu de zazùn. Ecu l'ucasiùn de ve dà u seghitu de l'articulu de Sciù Robert Boisson sci'è nostre tradiçione d'a cùjina pùblicau ùnte l' « Ùntra nui » d'u mese passau. Achèstu testu vegne cumpletà l'umage che u Cumitau gh'à resu cun u calendari 2017 a l'ucasiùn d'u trentèsimu aniversari d'a so morte :

« U pèsciu era achèlu che se pescava sciù i scœyi u longu d'a riva o a u pen d'a Roca de Mùnegu, o ben a u largu ùnt'è àighe prufunde. S'u mangiava brüsturiu, pocu buyiu ; Se savurava a matalota de grungu, u pelau ; l'arèngu se mangiava sciùtu. Gh'avèvèmu de gùstusi piati de merlùssa à paiela o buyia bagnà ùnt'u machètu ; u famusu stocafi, e u brandaminciùn. Se preparava tambèn u machètu, a butarga cun i œvi de pèsciu (u nostru « caviar »).

U sarùme era u giambùn, u lardu, u sauçissùn, u çervelà, a sauçissa. Se fava ùn casa i trùli ; u budin era ùn pocu despreçiau.

Fò rapelà che i Munegaschi erun suvra tütu lechi de farçümi, fai cun de picin cori o cun de fœye larghe de grossi cori, de sücunoti, de merenzane, e de sciure de süche farçie prun famuse. U farçiu era fau cun risu, fœya de ge, œvi e furmàgiu.



■ Dessin de Mario Scotto

Nos Traditions Culinaires

On créa la Mi-Carême pour couper par une halte cette longue période de privations. Voilà donc une occasion de vous donner la suite de l'article de M. Robert Boisson sur nos traditions culinaires paru dans l' « Ùntra nui » du mois dernier. Ce texte vient compléter l'hommage que le Comité lui a rendu avec le calendrier 2017 à l'occasion du 30^{ème} anniversaire de son décès :

« Le poisson était celui que l'on pêchait sur des rochers le long du rivage ou au pied du Rocher de Monaco, ou bien au large en eau profonde. On le mangeait grillé, rarement bouilli ; on appréciait la matelote de congre, le poulpe au riz ; le hareng se mangeait sec. Nous avions des délicieux plats de morue à la poêle ou bouillie trempée dans la crème d'anchois ; le fameux stockfish, et la brandade de stockfish. On préparait aussi la crème d'anchois, la boutargue avec les œufs de poisson (notre caviar).

Les salaisons étaient le jambon, le lard, le saucisson, le cervelas, la saucisse. On fabriquait à la maison des boudins aux herbes ; le boudin de commerce était un peu déprécié.

Il faut rappeler surtout que les Monégasques étaient friands de farcis, faits avec de petits choux ou des feuilles larges de gros choux, des courgettes, des aubergines, et des fleurs de courges farcies très réputées. Le farci était constitué surtout par le riz, la feuille de blette, les œufs et le fromage.

I Munegaschi cunsümvavun pulastru, lapin rustiu o ün säuça, ragù de lapin o de levre. Se ütilizavun i œvi per miyurà e renfurçà i cundimenti. S'i mangiava vurentera ün melëta o ün frisciœi, «a frità», cumpusai tambèn d'erbëte, de ge, de spinassi, e ve recumanda a melëta a i gianchèti che se ciama putina a Mentùn e nunà a Niça.

Ünfin i Munegaschi se nurriscëvun prun de pasta sciüta (bürru o furmàgiu) o ünt'u brodu, a u sügu de tumata, de ravicere, e de famusi barbagiuàn (ravicera a u magru sença carne, che se fava frise). Ütilizavun risu, pulenta, scijari. A farina de scijari servëva a fà ün piatu savuriu «a turta càuda» o «farinà» che se ciama «soca» ün niçardu, turta fina fà cun achësta farina lendenia ünte l'äiga cun l'œri d'auriva e messa ün't'üna fœya a u furnu. Ünfin a nostra sardinà naçiunala, che se pò cumparà â pissaladiera d'i paesi vijin, fà cun a pasta de farina de gran ümpastà ünte l'œri d'auriva, crüverta de çevule, de machëtu, d'ayu, de curumbane, e messa a u furnu.

I Munegaschi mangiavun i urtagi d'a terra nustrala cœti cun l'äiga, ün pürea o ün ratatuya cun a tumata e l'œri d'auriva, u brandayùn. Se fava tambèn u tian cun risu e sücunoti farçi ün't'ë çevule, ë marenzane, ë tumate e messu a u furnu. Gh'era tambèn a turta de gè sarà.



■ Festin monégasque du 14 juin 1931

Les Monégasques consommaient du poulet, du lapin rôti ou en sauce, du civet de lapin ou de lièvre. Les œufs étaient utilisés pour améliorer et renforcer les assaisonnements. On les mangeait volontiers en omelette ou en beignets composés aussi des fines herbes, de blettes, d'épinards, et je vous recommande l'omelette aux «gianchèti» (alevins de poisson tout petits blancs) la poutine en mentonnais, et les nounats en niçois.

Enfin les Monégasques se nourrissaient beaucoup de pâtes au sec (beurre ou fromage) ou dans le bouillon, à la sauce tomate, de raviolis, et de leurs fameux «barbagiuàn» (ravioli au maigre sans viande, que l'on faisait frire). Ils utilisaient du riz, de la polenta, des pois chiches. La farine de pois chiches servait à faire un plat délicieux «a turta càuda» ou «farinà» qu'on appelle «soca» en niçois, tarte mince faite avec cette farine délayée dans l'eau avec l'huile d'olive et mis dans une tourtière au four. Enfin notre «sardinà» nationale, que l'on peut comparer à la pissaladière des régions voisines, faite avec la pâte de farine de blé pétrie dans l'huile d'olive, recouverte d'oignons, de crème d'anchois, d'ail, d'olives noires, et mise au four.

Les Monégasques mangeaient les légumes de leur terre cuits à l'eau, en purée ou en ratatouille avec la tomate et l'huile d'olive, «u brandayùn». On en faisait aussi le «tian»: avec riz et courgettes farcis dans les oignons, les aubergines, les tomates ; mis au four. Il y avait aussi la tourte de blettes.

U furmàgiu era suvra tütu u brussu, a tuma, u ricöetu che era u furmàgiu giancu nun ancora sècau. Mangiavun tambèn a früta d'è campagne nustrale, ün particulàri i agrümi, è mëre, i pürüssi, è fighe, l'üga.

Gh'avèvun i soi pastissui, cun suvra tütu a fugassa, che se mangiava i giurni festivi, parfümá â rosòria (mèsccia d'áiga de røesa e d'áiga nafra). Gh'avèvun tambèn a galëta, u canestrelu, u castagnùn (pastissùn fau cun a farina de castagna), è ganse fae de pasta frita üntressá cun ciáira d'œvu e amándure. I giurni festivi se mangiava tambèn è cubàiche, tochi de turrùn fai ün casa, cun amándure, nuje, ninçøere brüsturie, amé.

Per a bevanda, gh'avèvun u so vin d'è vigne sciü è fasce de l'Agé e d'a Testa de Campu. L'aperitivu era a mèsccia.

Cuscì dopu achèstu articulu, ve pregu a tucá â salüte de tüti, dijendu, cuma i nostri avi, « bon prun e sanità ».



■ Etiquette dessinée par Claude Gauthier

Le fromage était surtout le brousse, la tome, la ricotte qui était le fromage blanc non encore séché. Ils mangeaient aussi les fruits de leurs campagnes, notamment les agrumes, les pommes, les poires, les figes, le raisin.

Ils avaient leur pâtisserie, dont surtout la fougasse mangée les jours de fête, parfumée avec un mélange d'eau de rose et de fleurs d'orangers. Ils avaient aussi la galette, l'échaudé, le « castagnun » (gâteau fait avec la farine de châtaignes), les ganses faites de pâte frite en forme de nœud, à base de blanc d'œuf et d'amandes. Les jours de fête, on mangeait aussi les « cubàiche » : morceaux de nougat fait à la maison, avec des amandes, des noix, des noisettes grillées, du miel.

Pour la boisson, ils avaient leur vin des vignes des pentes au-dessous du Mont-Agel et de la Tête de Chien. Leur apéritif était la « mèsccia ».

Ainsi après cet exposé, je vous invite à trinquer à la santé de tous, en disant, comme nos anciens, « bon prun e sanità ».



A Mèsccia

La boisson spiritueuse de Monaco

Robert Boisson raconte: « À l'époque de la marine à voile, les marins restaient en mer durant de nombreux mois sans mettre pied à terre. Inévitablement, il leur manquait des denrées fraîches, d'où les carences en vitamines et l'apparition du scorbut. Ils devaient manger des citrons et venaient les acheter à Monaco, où l'on trouvait ceux de Roquebrune et de Menton. Ces marins offraient aux pêcheurs monégasques des produits de leurs pays lointains, le rhum blanc d'Amérique du Sud, le vermouth blanc de Naples et de Sicile, l'ouzo de Grèce. Nos aïeux en ont fait un mélange qui ne s'est jamais trouvé dans le commerce ».

Recette pour 1 litre : 0,480 l de Vermouth blanc sec - 0,280 l d'Ouzo grec - 0,160 l de Rhum blanc - 0,80 l de sirop obtenu en portant à ébullition un litre d'eau avec 300 g de sucre roux et le zeste d'un citron de Menton non traité - 4 cuillerées à soupe d'eau de fleurs d'orangers du Liban.

L'association Monaco Goût et Saveurs avait demandé à Jean-Pierre Rous, Maître sommelier de recréer cette recette (Réf : Paul Mullot « Saveurs de Monaco » épi éditions)