

CALENDARI
MUNEGASCU
DUI MILA DÛJANCEVE



NATALE D'I TEMPI PASSAI

2019

PREÀMBULU

U nostru Cumitau à vusciüu mëte a l'unü Lazare Sauvaigo cunsacrandu-ghe u calendari d'u 2019. Achëlu passiu nau d'a lenga e da ë tradiçiu e d'u so paisè à cunsacrau ciü de trent'ani d'a so' vita a ünsegnà a Stòria de Mùnegu ünt'ë scøre d'u Principatu. Ma, cuma n'u fà savè u nostru amigu René Stefanelli ünt'a biografia de Lazare Sauvaigo, se è veru che à tantu scritu, de fati gh'avëmu ün man ben pochi d'i soi testi.

Per ghe rende umage, avëmu çernüu ün d'i soi scriti sci'a tradiçiu n d'u « Pan de Natale » e, cuma furëva cumpletà cun àutri testi, avëmu pensau de piyà üna temàtica generala, chëla d'a nostra festa tradiçiu nala de Natale

Natale è sempre stà per i Munegaschi, üna gran festa. Ün achëlu giurnu, s'agregavun ë famiye ma, tambèn e suvra tütü, a vigiya d'achëla sulanità qandu, « ünt'a ciàira nœte de Natale, picavun ë campane d'a gèija San Niculau sci'a Roca, per ün vità i fedeli à messa de mezanœte », cuma l'á scritu Louis Canis ün te « U Nostru Passau ».

A festa d'a Natività de Gesü-Cristu era e, stà ancora, prima de tütü üna festa de famiya cun grande festivitàe che, tempu fà, düravun tüt'üna semana. Ün achëst'ucasiün, ün te cada casa, i munegaschi favun beli presepi e preparavun a tradiçiu nala fugassa de Natale, parfümà e culuria.

U Cumitau Naçiu nale d'ë Tradiçiu e Munegasche augürun, per l'anu 2019, a tüt'i fedeli letui d'achëstu calendari :

*Alegria, giòia, alegria
Per cantà u Bambín, u veru Messia.
Che ün t'a so' gràçia, Diu ne tegne
tüt'a u longu de l'anü che vegne.
E se à fin, forsci de ciü ghe serëmu,
Diu faghe che nun ghe sicëmu de menu.*

U Cumitau Naçiu nale
d'ë Tradiçiu e Munegasche

PRÉAMBULE

Notre Comité a voulu rendre un vibrant hommage à Lazare Sauvaigo en lui consacrant son calendrier 2019. Ce passionné de la langue et des traditions de son pays a consacré surtout sa vie pendant plus de 30 ans à l'enseignement de l'Histoire de Monaco dans les écoles de la Principauté. Mais comme le signale notre ami René Stefanelli dans sa biographie de Lazare Sauvaigo, s'il a certes beaucoup écrit, peu de textes en définitive nous sont parvenus.

En choisissant ce texte de Lazare Sauvaigo sur la tradition du « Pain de Noël », il nous est venu l'idée pour compléter ce calendrier de le consacrer à notre traditionnelle fête de Noël.

Noël a toujours été pour les Monégasques une grande fête. Les familles se réunissaient ce jour-là mais surtout la veille de cette solennité lorsque « les cloches de l'église Saint-Nicolas sur le Rocher lançaient, dans la claire nuit de Noël, leur religieux appel conviant les fidèles à la messe de minuit » comme l'écrit Louis Canis dans « Notre Passé ».

La fête de la Nativité de Jésus-Christ était et reste en effet avant tout une fête de famille et donne lieu à de longues réjouissances qui autrefois duraient toute la semaine. À cette occasion les monégasques dans chaque foyer édifiaient de belles crèches et confectionnaient la traditionnelle fougasse de Noël, parfumée et colorée.

Le Comité National des Traditions Monégasques souhaitent, pour cette année 2019, à tous les fidèles lecteurs de ce calendrier :

*Allégresse, joie, allégresse
dans l'attente de l'Enfant, le vrai Messie.
Que dans Sa grâce Dieu nous tienne
tout au long de l'an qui vient.
Et si, à la fin, nous serons peut-être plus nombreux
Dieu fasse que nous ne soyons pas moins.*

Le Comité National
des Traditions Monégasques

Joseph, François dit « Lazare » Sauvaigo

1894-1976

Lazare Sauvaigo fit ses premières études à l'école des Frères de la Doctrine Chrétienne. Atteint de cécité complète à la suite d'un accident, il se réadapta aux méthodes spéciales auprès de l'Institut national des jeunes aveugles, à Paris. Par la suite, il apporta son concours bénévole en qualité de conseiller technique et de correcteur à l'imprimerie de la Roue, qui était une maison d'éditions pour aveugles de guerre et civils...

Il revint au Pays natal où le Prince Louis II lui fit confier la tâche d'enseigner l'Histoire de Monaco dans les écoles de garçons, dont il s'acquitta pendant plus de trois décennies. En même temps, il s'adonnait à des activités caritatives auprès de la société de Saint Vincent de Paul et de la Conférence de l'Immaculée Conception.

Il fut aussi et surtout, Vice-Président du Comité National des Traditions Monégasques. Il prononça bon nombre de conférences. Membre de la Commission linguistique du parler monégasque, aux côtés de Louis Notari, Louis Frolla, Marc Curti, Louis Canis, Robert Boisson, il a été conduit à participer à l'élaboration de la Grammaire monégasque (1960) et du Dictionnaire monégasque-français (1963) de Louis Frolla.

Dans notre langue, il a traduit des parties de la messe et plus particulièrement celle qui est célébrée à l'occasion de la fête de Sainte-Dévote. Si Lazare Sauvaigo a beaucoup écrit, ses textes ne sont pas faciles à dénicher. A peine avons-nous pu en découvrir un, paru dans Rives d'Azur d'avril 1956 : A campana d'a Misericordia (La cloche de la Miséricorde). Outre celui-ci, une adaptation par Paulette Cherici-Porello d'une légende de Saint Martin ainsi que le chant premier d' « È Ure Munegasche » (Les Heures Monégasques) : « U Pan de Natale ».

René Stefanelli
Sept poètes monégasques
Les Annales Monégasques N° 20 (1996)

U PAN DE NATALE de Lazzaru Sauvaigo



U Pan d'è sete nuje o Pan de Natale è üna d'è nostre bele e veye tradiçìue. Ma a u giurnu d'ancœi, è scàiji ignurà e ben poche sun ë famiye che ra praticu ancora segundu l'üsu anticu.

Cuma tüt'i veyi custümi, u tempu, a mancaça de memòria de certi fati, u büsœgnu da fà diferente d'i àutri, e de cou, tambèn, a mancaça o a scarsità de certe marcançie àn fau che, ciancianinètu, ünt'a longa fira d'i ani, cun ë gherre, a Revulüciùn françesa, l'Imperu e a caristia, chëla schifusa e scelerata cumpagna de chëli sfrageli, sempre a u mezu cuma u zoègia, nun sulu chëla tradiçiùn s'è ün pocu muduficà, ma de cou, à spariu da ë nostre case.

Tambèn, per tirara da l'umbra dunde se scunde, per sarvara forsci d'a morte, per tegne a parola dà a üna qinzena de veye e veyi munegaschi, amighi de bon'arime de me' màire-gran paterna, de me barba, e tambèn amighi de me pàire, ve cœnterò çe che me n'an ditu.

LE PAIN DE NOËL de Lazare Sauvaigo



Le Pain des sept noix ou Pain de Noël est une de nos belles et anciennes traditions. Malheureusement, de nos jours, elle est presque ignorée, et rares sont les familles qui la pratiquent encore, selon l'usage antique.

Comme toutes les vieilles coutumes, le temps, l'oubli de certains faits, le besoin de se distinguer des autres et parfois aussi le manque ou la rareté de certains produits ont fait que, petit à petit, dans le long défilé des années, avec les guerres, la Révolution française, l'Empire et la disette, cette odieuse et scélérate compagne de ces fléaux, toujours au milieu, comme le jeudi dans la semaine, non seulement cette tradition s'est un peu modifiée, mais parfois a disparu de nos foyers.

Aussi, pour la sortir de l'ombre où elle se cache, pour la sauver, peut-être, de la disparition, pour tenir la promesse faite à une quinzaine d'anciennes et d'anciens monégasques, amis de ma regrettée grand-mère paternelle, de mon oncle, et de mon père, je vous ferai le récit de ce qu'ils m'ont confié.

A vigiya de Natale, dopu avè ben ramassau e lavau u pavimentu, levau è taragnine e a pussiera ünte tüt' i cantui, netezau, fretau, fau lüje i mòbili, i arami e tambèn, qandu ghe n'era, i stagni, a mestressa d'a casa piyava üna parèta, ghe metèva tre fœye d'abaghè reze ün bregaye, qatru grosse püssügae de rumanìn, ün pocu de bràija, pœi, tegnendu a parèta davanti èla, se prumenava ünte tüt'è cambere, parfümandu e pürificandu l'ária cun l'audù de chèle ciante.

S'arrestava ün mumèntu davanti u presepi, u tempu da dí ün Ave-Maria, fava dui o trei gesti cuma s'avèssa vusciüu incensaru e dopu avè getau chèla çene parfümá ünt'u fœgu, pusau a parèta sciù d'a ciapa d'u fügairùn, andava ünt'a càmbera da letu, iœvrèva l'armari. Alura, a u mezu d'è pile d'i linçœi e de l'áutru linge, che sentèvun bon a bügá e l'audù d'è sciure de San-Giuane – ghe n'erun de buchèti sciù tüt'è stagere – çernava üna tuaya gianca, a ciù bela ch'avèssa, chèla che d'ün tempu üna de so' màire-gran-ava che nun avèva mancu cunusciüu, avèva tisciau e ch'ün' áutra màire-gran avèva brudau per u batezá de so' pòvera màire.

Tuaya che tegnèva preçiusa cuma üna relicura. Nun ra surtèva gáire che per chèla festa, ra desccegava cun cüra, ra gardava cun d'i œyi d'üna namurá. Pœi andava ra stende sciù d'ün deschètu che se trovava, sice ünt'ün cantùn d'a cüjina pressu d'u fügairùn, sice ünt'a sala d'ientrada pressu d'a ciaminèia qandu ghe n'era üna. Mancaça de tuaya gianca, ben üntesu, se ghe metèva de curù e de cou furèva se cuntentá d'ün gran panamán.

A u mitàn de chèlu deschètu, a mestressa de casa ghe metèva ün piatu de fina purçelana gianca o de grossa terraya giàuna o negrastra e sciù chèlu piatu ün áutru panaman. Pœi, d'ün gestu cin de respetu, ghe pusava u Pan de Natale e, cun i anguli de chèla servieta, ru crœvèva per prutègeru d'a pussiera.

La veille de Noël, après avoir balayé et lavé avec soin le parquet, ôté les toiles d'araignées et la poussière dans tous les coins, nettoyé, frotté, fait luire les meubles, les cuivres, et aussi quand il y en avait, les étains, la maîtresse de maison prenait une petite pelle, y mettait trois feuilles de laurier, réduites en miettes, quatre grosses poignées de romarin, un peu de braise, puis tenant la pelle devant elle, se promenait dans toutes les chambres, parfumant et purifiant l'air avec l'odeur de ces plantes.

Elle s'arrêtait un moment devant la Crèche, le temps de dire un Ave Maria, faisait deux ou trois gestes comme si elle avait voulu l'encenser et après avoir jeté la cendre parfumée dans le feu, posait la pelle sur la pierre de l'âtre, allait dans la chambre à coucher, ouvrait l'armoire à linge. Alors, au milieu des piles de draps et de l'autre linge, qui sentaient bon la lessive et la lavande – il y en avait des bouquets, sur toutes les étagères – elle choisissait une nappe blanche, la plus jolie qu'elle eût, celle qu'au temps jadis, une de ses arrière-grand-mères regrettée, qu'elle n'avait jamais connue, avait tissée et qu'une autre grand-mère avait brodée pour le baptême de sa défunte mère.

Nappe qu'elle conservait précieusement comme une relique. Elle ne s'en servait guère qu'à l'occasion de cette fête. Elle la déplaçait avec soin. Elle la contemplait amoureusement. Puis, elle allait l'étendre sur une petite table qui se trouvait soit dans un coin de la cuisine près de l'âtre, soit dans la salle d'entrée près de la cheminée, lorsqu'il y en avait une. Bien entendu, à défaut de nappe blanche, on en mettait une de couleur et parfois on se contentait d'une grande serviette.

Au milieu de cette petite table, la maîtresse de maison posait un plat de fine porcelaine blanche ou de vulgaire faïence jaune ou noirâtre et sur ce plat une autre serviette. Puis d'un geste plein de respect elle y posait le Pain de Noël et le recouvrait avec les angles de cette serviette pour le protéger de la poussière.

U Pan de Natale era ün grossu pan de casa rundu cuma chëlu che aura ciamamu u pan d'a Turbia. Era fau cun de farina de gran, semenau, cürtivau, recurtau ün terra de Mùnegu e murinau ünt' i nostri murin.

Per desbarrassara d'u brenu a farina era seassà dui o trei cou, cun de seassi differenti ; dopu era pastà d'üna man lingersa cun d'áiga d'u celu, üna presa de sà, ün puchëtu de crescente e, de cou, certe done, per rende a pasta ciù imura, gh'azuntavun ün ruyëtu d'œri vérgine d'auriva. Sci'a crusta de chëlu pan, se ghe ciantava sete nujëte, de manera da fá üna vera cruje latina. Ciù tardi, u nùmeru de chële piciune nuje è passau a çinque e alura a cruja latina s'è scangià ün cruje greca. Pœi, ciù tardi ancora, u nùmeru de nuje è carau a qatru.

A cavalin de chëla cruje, se ghe pusava üna branchëta d'aurivé che ciacùn arrangiava segundu u so gùstu e u so arte. Ghe n'erun che, nun avendu sut'a man ün ramëtu d'aurivé, e de cou, tambèn, per fantasia, ru rempiaçavun da üna piciuna branca de çitruné o de limuné, e cuma abundança de ben à mai fau de mà a nüsciün, ghe n'erun che ghe metëvun cun l'aurivé l'üna o l'áutra de chële ciente.

Qandu u Pan de Natale era finiu da iesse preparau, se fasciava ünt'üna stofa de lana e se metëva a u caudu ünt'u turelu ; e qandu a pasta era ben levà, se fava cœije ünt'u furnu d'a casa ma u ciù suvèn ünt'u furnu d'a Cumüna.

Per i nostri veyi, a cruje che se trovava sciù chëlu pan era, nun sulu u signu d'a nostra fede, ma ancora vurëva di che devëmu purtà cun pasciença e curage, d'a nascença giüsqu'a morte, a carga de tüt'è nostre pene cuma u Cristu à purtau, cun curage e pasciença, u pesu d'a cruje ünt'u longu camin d'u so calvari. D'áutri dijëvun ch'è sete nuje che cumpusavun chëla cruje, representavun, sice i sete giurni ch'avëva fusciiu a Diu per creà u mundu, cœntandu u giurnu de reposu, sice i sete giurni d'a semana.

Le Pain de Noël était un gros pain de maison, rond comme celui que nous dénommons aujourd'hui : le pain de La Turbie. Il était fait avec de la farine de blé, semé, cultivé, récolté en territoire monégasque et moulu dans nos moulins.

Pour la débarrasser du son, la farine était d'abord tamisée deux ou trois fois avec des tamis différents, puis elle était pétrie d'une main légère avec de l'eau de pluie, une pincée de sel, un tout petit peu de levain et parfois, pour rendre la pâte plus souple, certaines ménagères y ajoutaient un peu d'huile d'olive vierge. Sur la croûte de ce pain, on enfonçait sept petites noix de manière à former une vraie croix latine. Plus tard, le nombre de noix s'est réduit à cinq et ainsi la croix latine s'est transformée en une croix grecque. Plus tard encore, le nombre de ces fruits est tombé à quatre.

À califourchon sur cette croix, on mettait une petite branche d'olivier que chacun arrangeait selon son goût et son art. Certaines personnes n'ayant pas à leur portée un petit rameau d'olivier ou parfois aussi, par fantaisie, le remplaçaient par une petite branche d'oranger ou de citronnier et comme « abondance de bien ne nuit pas » ou mettait avec l'olivier, l'une ou l'autre de ces plantes.

Quand le Pain de Noël était prêt, on l'enveloppait dans une étoffe de laine et on le mettait au chaud dans une huche et lorsque la pâte était bien levée, on le faisait cuire dans le four familial, mais le plus souvent dans le four communal.

Pour nos anciens, la croix qui se trouvait sur ce pain, était non seulement le signe de notre foi, mais encore signifiait que nous devons porter avec patience et courage, depuis la naissance jusqu'à la mort, la charge de toutes nos peines, comme le Christ a porté avec courage et patience le poids de la Croix dans le long chemin de son Calvaire. D'autres disaient que les sept noix qui formaient cette croix représentaient en comptant le jour du repos soit les sept jours qu'il avait fallu à Dieu pour créer le monde, soit les sept jours de la semaine.

Per a branca d'aurivè, signu de pàije e de prusperità, certi pensavun che representava chëla ch'a curumba tegnëva ünt'u becu qandu â fin d'u delüviu era returnâ ün̄te l'Arca de Nué. D'âutri vedëvun ün̄te chëli rami, chëli ch'i mandatari genuesi tegnëvun ün̄t'ë mae qandu, ün̄ presença d'i delegai d'u Conte d'a Pruvença, avëvun recunsciüu i cunfin d'u nostru Paise. D'âutri ün̄vece credëvun ch'u ramëtu d'aurivè, chëlu d'u çitruné e chëlu de limuné, representavun ë tre richesse d'a campagna munegasca.

A sëra, dopu a messa de mezanœte, ch'i ciü veyi ciama-vun tambèn a Messa d'u Galu, (avëvun forsci ümparau chëla parola da i surdati spagnoli e portughesi che per ciü d'ün̄ sèculu avëvun gardau a nostra furteressa), a famiya se grupava a u giru d'u deschëtu unde se trovava u Pan de Natale.

A benediçion de chëlu pan era sempre cunfiâ a ün̄ d'i parenti d'età a ciü avançâ ün̄ cumençandu sempre da i omi, püra, sice per gh'ümparâ a manera de fâ, sice per faghe unü, ün̄ d'i ciü züveni d'a famiya, scâiji sempre üna picuina ancora a l'età de fiyëta, purëva ne iesse üncargau.

U mestre de çeremônia cumençava per se rascciâ, dui o trei cou, a gura. Manera de fâ, büsœgnu de se derfâ d'ün̄ puchëtu de catarru, frütu de l'age, regalü de l'ün̄vernu, restu d'üna vey a brunchita mar cürâ, pœi, getava ün̄ cou d'œyu aspertu a u giru d'ëlu per se rende cœntu se tütu era ün̄ ürdine. Demandava u silënçiu e qandu tütü s'erun taijüi, qandu nun se audiva ciü ch'u cialabrunâ d'u fœgu ün̄t'a ciaminèia, piyava, d'ün̄ gestu de patriarca, u ramëtu d'aurivè ch'üna dona o ch'ün̄ fiyœ ghe stendëva, ru bagnavu ün̄t'ün̄ benetè ch'ün̄ âutru parente ghe purzëva e d'ün̄ largu signu de cruje benediva u pan, ë persune, u ciücün̄ d'aurivè che cremava ün̄t'u fügairün̄ e d'üna vuje âuta e ciâira prununçava chële parole : «Che cun chëla ram'auriva e l'agiütü de Diu, ru mã se ne vaghe e ru ben arrive.» I presenti se signavun. Alura u mestre o a mestressa d'a casa piyava ün̄ cutelu de cüjina e tayava de fete ün̄te chëlu pan.

En ce qui concerne le rameau d'olivier, signe de paix et de prospérité, certains pensaient qu'il représentait le rameau que la colombe tenait dans son bec quand à la fin du déluge elle revint dans l'arche de Noé. D'autres voyaient dans ces rameaux, ceux que les consuls génois tenaient dans leurs mains lorsque, en présence des délégués du Comte de Provence, ils reconnurent les limites de notre pays. D'autres enfin croyaient que le petit rameau d'olivier, celui de l'oranger et celui du citronnier, représentaient les trois richesses du terroir monégasque.

Le soir, après la messe de minuit, que les plus anciens appelaient la Messe du Coq, (ils avaient peut-être appris cette dénomination des soldats espagnols et portugais, qui pendant plus d'un siècle, avaient occupé notre forteresse), la famille se groupait autour de la petite table où se trouvait le Pain de Noël.

La bénédiction de ce pain était toujours réservée à l'un des parents les plus avancés en âge en commençant par les hommes. Pourtant, soit pour leur apprendre cette cérémonie, soit pour leur faire honneur, un des plus jeunes de la famille, généralement une fillette, pouvait en être chargé.

Le maître de cérémonie, commençait par se racler deux ou trois fois la gorge, façon de se débarrasser d'un catarrhe, fruit de l'âge, cadeau de l'hiver, reste d'une bronchite mal soignée, puis d'un coup d'œil entendu regardait autour de lui pour se rendre compte si tout était en ordre, réclamait le silence et quand tous s'étaient tus, quand on n'entendait plus murmurer que les flammes dans la cheminée, prenait d'un geste de patriarche un petit rameau d'olivier qu'une femme ou un enfant lui tendait, le trempait dans l'eau bénite qu'un autre parent lui présentait, et d'un large signe de croix bénissait le pain, les personnes, la bûche d'olivier, qui crépitait dans l'âtre et d'une voix haute et claire prononçait ces paroles : « Qu'avec ce petit rameau d'olivier et l'aide de Dieu, le mal s'en aille et que le bien vienne ». Tous se signaient, alors le maître ou la maîtresse de maison prenait un grand couteau et coupait des tranches de ce pain.

A prima feta, a ciù spessa, era per ün pòveru, ë àutre prun ciù fine erun per i presenti che ün ricevèndure, ren-graçiavun, se signavun, dijëvun a vuje bassa : «Ch'u mà se ne vaghe e ch'u ben arrive» e se rë mangiavun. Pœi a mestressa frupava ünt'u panaman u pan che suvrava e ru lasciava sciù chëlu piciùn dëscu, giüsq'a sëra d'u primu de l'anu.

Ünt'a chëla semana, tüt'i cou ch'ün parente, ün amigu, ün vijin, üna persuna de serviçi, ün paisàn, ün pòveru meschin, ün strangé vegnëva picà â porta d'a casa, per üna raggiùn o per ün' àutra, dopu u scàngiu d'i salüti e d'i cumplimenti, dopu avé piyau cunuscença d'u mutivu de chëla vījita, u mestre o a mestressa dava a u vijitù, üna piciuna feta de chëlu pan. Furëva sempre acetara. Refü-sara serëssa stau ün gestu mar vistu, scàiji ün afruntu. Ünfati chëlu tuchëtu de Pan de Natale, ufertu de bon cœ, a chël'èpuca de l'anu, era u signu de l'uspitalità, üna d'ë qalitae d'i nostri.

Dopu u primu de zenà, u Pan de Natale che restava, se ne restava, era mëssu cun recatu ünt'ün tiraù e servëva ciù tardi, da fà, sice de pan gratau per u Tian o chële bone supe de pan e çevula ch'i nostri veyi aimavun prun. Ma mai, giamai, u Pan de Natale che purëva suvrà, era dau a ë bëstie cuma ghe ne sun che ru dinun.

Certu, chële bëstie erun ële tambën de creatüre de Diu e ghe serëssa stau nüsciùn mà da daghe ün pocu de chëlu pan benejiu, ma u fatu ch'ë bëstie ün mangianduru purëvu perdene de tuchëti che alura scrasai da i ciapui d'i asi, e da i ciodi d'ë scarpasse d'i paisai se mescciavun a u leame d'i stagi o a rümenta d'i carrugi, ailò ri retegnava de ghe ne dà, de paura da fà ün sacrilègiu.

La première, la plus épaisse était pour un pauvre, les autres beaucoup plus fines étaient pour les présents, qui, en les recevant et avant de les manger remerciaient à voix basse : « Que le mal s'en aille et que le bien vienne ». Puis, la maîtresse enveloppait dans la serviette le pain qui restait et le laissait sur cette petite table jusqu'au soir du 1^{er} de l'an.

Et pendant cette semaine, toutes les fois qu'un parent, un ami, un voisin, une personne de service, un paysan, un malheureux ou un étranger venait frapper à la porte de la maison, pour une raison ou pour une autre, après l'échange des salutations et des compliments, après avoir pris connaissance du motif de cette visite, le maître ou la maîtresse de maison offrait à ce visiteur une petite tranche du Pain de Noël ; il fallait toujours l'accepter, car la refuser aurait été un geste mal vu, presque un affront. En effet, ce petit morceau de pain offert de bon cœur, à cette époque de l'année, était le signe de l'hospitalité, une des qualités de nos anciens.

Après le premier janvier, le Pain de Noël qui restait, s'il en restait, était mis avec soin dans un tiroir et servait plus tard pour faire, soit du pain râpé pour le Tian, soit mélangé avec d'autre pain pour confectionner ces bonnes soupes à l'oignon que nos vieux appréciaient tant. Mais, jamais, au grand jamais, le Pain de Noël qui pouvait rester n'était donné aux bêtes comme certains l'ont prétendu.

Certes ces bêtes, elles aussi, étaient des créatures de Dieu, il n'y aurait eu peut-être aucun mal à leur donner un peu de pain bénit. Mais le fait que ces animaux en le mangeant pouvaient en perdre de petits morceaux lesquels seraient écrasés par les fers des ânes et par les clous des souliers des paysans et seraient mélangés au fumier des étables ou aux immondices des rues, les retenaient de leur en donner de peur de faire un sacrilège.

Meditaçiùn sci' u Pan de Natale d' u Canònicu Giorgi Franzi

Te reingràu Signù m' ai dau achèstu pan,
Che me garde sempre bon, prun bravu e san.
Te pregu tambèn per chèli che nun ghe n' an,
Dàghene Signù dàghene a cina man.

O! merçi Signù per i campi cin de gran,
Che a misciùira lùjente taya ciàn ciàn
Spighe granae benejie che daràn,
A gianca farina d' u bon pan de demàn.

A zenuyu davanti a tü, Santu Bambìn,
Nasciüu per tüt' i omi, bravi o cuchìn,
Pòveri o richi, grandi o picènin

Te ne pregu, scassa fastidi e ciagrìn,
Per che sci' u mundu posce lùje u matìn
D' a pàije de Diu, a pàije sença fin.

Méditation

sur le Pain de Noël

du Chanoine Georges Franzi

Je te remercie Seigneur de m'avoir donné ce pain
Qu'il me garde toujours bon, très brave et sain.
Je te prie aussi pour ceux qui n'en ont pas,
Donne-leur-en Seigneur, donne-leur-en à pleines mains.

Oh ! merci Seigneur pour les champs pleins de blé,
Que la faucille luisante coupe lentement
Les épis gorgés de grains et bénis qui donneront,
La blanche farine du bon pain de demain.

À genoux devant toi, Saint Enfant Jésus,
Né pour tous les hommes, bons ou coquins,
Pauvres ou riches, grands ou petits

Je t'en prie, efface les soucis et les chagrins,
Pour que sur le monde puisse luire le matin
De la paix de Dieu, la paix sans fin.



Nœete de Natale d'i tempi passai de Lui Notari

U celu è pûru e semiya ch'è stere
Nun sun mai stae ciù ciàire nin ciù bele...
Semiya che respirun e siciun vive
E se ë gardé ben, tendí l'auriya...
Te se larga u cœ d'a maraviya
Semiya ch'a so' cançùn cian cian arrive.

E sciù a terra è pàije... Tüt'a u viru
Nun senti mancu arenà ün respiru !...
Pa de bateli sciù a marina carma
Ünturnü â Roca, dund'è nostru niu,
Nun gh'è che ün gran giardin sciuriu
Carche piciun casin e carche barma.

È 'na nœete e de pàije e de preghere
Da i Murin, da i Büstagni, da ë Revere
I rari campagnoli se recampun
Arrivun tüti, i grandi e i fiyœi
E ë lanternëte suta i aurivei
Surridun a ë stere cun ün piciun lampu.

Ghe n'è già â Cunsigna e longu ë Porte...
Da ë case de sciù a Roca cadün sorte
Traversa i carrugëti e vâ, spresciau,
E, campagnoli, cavalei e dame
Vegnun, cuma pului che a ciossa ciame
A u repichëtu de San Niculau...

O vey a geija d'i nostri avi
Vegnivun tüti a tû qandu i ciamavi
I toi fiyœi d'a Roca e d'i denturni
Perché tû eri propi ün Santüari
Unde truvavun i suvegni ciù cari
De ru passau, d'i boi e marri giurni...

A nœete de Natale, ë preghere
Muntavun a Diu, mudeste ma sincere
Accompagnandu l'armunia immensa
D'u mundu üntregu e d'u celu sterau...
« Gloria in excelsis ! Diu sice laudau
E ne daghe a pàije e a so' clemença ! »

Nuits de Noël d'autrefois de Louis Notari

Le ciel est pur et il semble que les étoiles
N'ont jamais été aussi claires ni aussi belles
Elles semblent respirer et vivantes
Et si vous les regardez bien, tendez l'oreille...
Le cœur s'emballe d'émerveillement
Il semble que leur chanson doucement nous parvienne.

Et sur la terre la paix règne... Tout autour
On entend même pas la moindre respiration
Pas de bateaux sur la mer calme
Autour du Rocher, où est notre nid,
Il n'y a qu'un grand jardin fleuri
Quelques petites maisons et quelques grottes.

C'est une nuit de paix et de prières
Des Moulins, des Bestagni, des Révoires
Les rares campagnards se rassemblent
Ils arrivent tous, les grands et les enfants
Et les lanternes sous les oliviers
Sourient aux étoiles d'un petit éclair.

Il y en a déjà à la Consigne et le long des Portes...
Des maisons sur le Rocher chacun sort
Traverse les ruelles et va, pressé,
Et, campagnards, chevaliers et dames
Arrivent, comme des poussins que la mère poule appelle
Au carillon de Saint-Nicolas.

Ô vieille église de nos aïeux
Ils venaient tous vers toi quand tu les appelais
Tes enfants du Rocher et des environs
Car tu étais bien un Sanctuaire
Où se trouvaient les souvenirs les plus chers
Du passé, des bons et des mauvais jours...

La nuit de Noël, les prières
Montaient vers Dieu, modestes mais sincères
Accompagnant l'harmonie immense
Du monde entier et du ciel étoilé...
« Gloria in excelsis ! Dieu soit loué
Et nous donne la paix et sa miséricorde ! ».

Gesü Bambin de Marc-Marius Curti

Bravu papà Natale, caru Gesü Bambin
Ün veyu a barba gianca e ün fiyè divin.
Ün veyu, ün fiyè
A ciü gran festa d'u calandriè.
Üna bela giurnà de primavera
In cin invernu qandu tütu zera !
Ün rayu d'esperança
Dopu tanta sufrança.
U bravu veyu amüsa i fiyei
U fiyè sarva populi e rei !
Per ne sarvâ de l'infernu
U fiyu d'u Padre Eternu
Cun ümilità
Cara sci'a terra per se gh'incarnà
E piyâ p'u so chentu, cun ün amù profundu.
Tüt'i pecai d'u mundu !

E vui, bon papà Natale,
Ve dé cuma funçiue principale
De mantegne drentu l'ilüsüin
Cheli che per bonür n'an l'age de ragiun.
Vegni garnì ë nostre ciamineie
Per puré ghe cheye
Prun de regali e prun de giügheti,
De preferença ai ticheti !...
Tüti cheli ticheti ch'u ravitayamentu
Ne dà a tradimentu !...
In tantu che revegne l'abundança,
Ameliurè nostra pitança !

Petit Jésus

de Marc-Marius Curti

Bon papa Noël, cher Petit Jésus
Un vieux à barbe blanche et un enfant divin
Un vieux, un enfant
La plus grande fête du calendrier,
Une belle journée de printemps
En plein hiver, quand tout gèle !
Un rayon d'espérance
Après tant de souffrance.
Le brave vieux amuse les enfants
L'enfant sauve peuples et rois !
Pour nous sauver de l'enfer
Le fils du Père Éternel
Avec humilité
Descend sur la terre pour s'y incarner
Et prend à son compte avec un amour profond
Tous les péchés du monde.

Et, vous, bon papa Noël,
Vous vous donnez comme fonction principale
De maintenir dans l'illusion
Ceux qui par bonheur n'ont pas l'âge de raison.
Vous venez garnir nos cheminées
Pour pouvoir y cueillir
Quantité de cadeaux et quantité de jouets,
De préférence aux tickets !...
Tous ces tickets que le ravitaillement
Nous donne à trahison !...
En attendant que revienne l'abondance,
Vous améliorez notre pitance !

Vui che ne cunusci ciü ch'üna masca,
Fè ch'üna ciamineia munegasca
Reçeve, nun sulu u secretu,
Tantu discretu...
De sta « bum'atomica » spaventusa...
Ma d'üna « süper bumba » ciü afrusa !
E fari d'u populu u ciü picion
A ciü formidable naçion !...
Prunt'a fà tremorà,
Per se fà respetà !
E forsci che l'üniversu
Che vir'a l'inversu
Se sentendu fritu...
Revirerà a l'indritu !...

Dinu che « l'üranium » è üna rarità.
Nui vuremu qarcosa ciü dificile a trovà...
Mandene qarche « atomi » de giüdiçi
Da che tegne drent'a man...
Per impedì, destrüge a giamai
Ste gherre, sti massacri inümai !...
E purè bumbardà l'ümanità
D'ün pocu de felicità...
Ne tireremu ben ciü de gloria,
Per nui e per a Storia !

Bon Gesü Bambin ;
Vui che si Divin !
Vui che nun savì che fà
De çe che l'omu pò ben inventà !...
Ch'ü vostru Sacrifiçi per nostra Redençion
Per 'na vota ne serve de leçiun !...

*Natale 1945
« I Diti de Mar »*

Vous qui nous connaissez plus qu'une sorcière,
Faites qu'une cheminée monégasque
Reçoive, non seulement le secret,
Si discret...

De cette « bombe atomique » épouvantable
Mais d'une « super bombe » plus affreuse !
Et vous ferez du peuple le plus petit
La plus formidable nation !...
Prête à faire trembler
Pour se faire respecter.
Et peut-être que l'Univers
Qui tourne à l'envers
Se sentant frit
Tournera à l'endroit !...

Ils disent que « l'uranium » est une rareté.
Nous, nous voulons du plus difficile à trouver
Envoyez-nous quelques « atomes » de bon sens
De quoi tenir dans la main
Pour empêcher, détruire à jamais
Ces guerres, ces massacres inhumains
Et pouvoir bombarder l'humanité
D'un peu de félicité...
Nous en tirerons bien plus de gloire
Pour nous et pour l'Histoire !...

Bon Petit Jésus,
Vous qui êtes Divin !
Vous qui ne savez que faire
De ce que l'homme peut inventer !...
Que votre Sacrifice pour notre Rédemption
Pour une fois nous serve de leçon !...

Noël 1945
« Les Dits de Mar »

I giurni

Lünesdi	L
Metesdi	Met
Mercuredi	Mer
Zœgia	Z
Venardi	V
Sabu	S
Dumènëga	D

I mesi

Zenà
Fevrà
Marsu
Avri
Màgiu
Mese de San Giuane / Giügnu
Mese d'a Madalena / Lüyu
Austu
Setembre
Utubre
Nuvembre
Deçembre



Lüna nœva



Lüna crescente



Lüna cina



Lüna carante

Les jours

Lundi
Mardi
Mercredi
Jeudi
Vendredi
Samedi
Dimanche

Les mois

Janvier
Février
Mars
Avril
Mai
Juin
Juillet
Août
Septembre
Octobre
Novembre
Décembre

Nouvelle Lune

Premier Quartier

Pleine Lune

Dernier Quartier

Vacances Scolaires Monaco

ZENÀ

1 Met Primu de l'Anu - Sta Maria, Màire de Diu

2 Mer S. Basiliu

3 Z Sta Genuveva

4 V S. Udilùn

5 S S. Eduardu

6 D Pifania d'u Nostru Signù - I Rei

7 L S. Raimundu

2

8 Met S. Lùciàn

9 Mer Sta Aliçia

10 Z S. Güyermu

11 V S. Paulinu

12 S Sta Tatiana

13 D Sta Ivëta

14 L Sta Nina

 **3**

15 Met S. Remì

16 Mer S. Marcelu

17 Z Sta Ruselina

18 V Sta Prisca

19 S S. Mariùs

20 D S. Sebastian, Patrùn d'i carrabiniei

21 L Sta Agnese

  **4**

22 Met S. Vincençi, *Mártiru*

23 Mer S. Barnard
Nascença d'a Principessa Carulina (1957)

24 Z S. Francescu de Sales

25 V Cunversiùn de San Pàulu
Nascença d'a Principessa Charlene (1978)

26 S Sta Pàula - Batafegu d'a barca de Sta Devota

27 D Santa Devota, Patruna d'u Principatu



28 L S. Tumasu d'Aquinu

5

29 Met S. Gildàs

30 Mer Sta Martina

31 Z Sta Marcela e S. Giuane Bosco

MARSU

1	V	S. Albinu	
2	S	S. Carlu u Bon	
3	D	Sta Cunegunda - Festa d'è Maire-gran	
4	L	S. Casimiru	10
5	Met	Sta Olìvia - Metesdi Grassu	
6	Mer	Sta Culèta - È Çene, iniçi d'a Carèsima	●
7	Z	Sta Felicità	
8	V	S. Giuane de Diu	
9	S	Sta Francesca	
10	D	S. Vivianu	
11	L	Sta Rusina	11
12	Met	Sta Giüstina	
13	Mer	S. Rudrigu	
14	Z	Sta Matilda Nascença d'u Principu Albertu II (1958)	◐
15	V	Sta Luisa de Marillac	
16	S	Sta Benedicta	
17	D	S. Patriçi	
18	L	A Madona d'a Misericordia † Morte d'a Principessa Antunièta (2011)	12
19	Met	S. Giausè	
20	Mer	S. Erbertu - A Primavera	
21	Z	Sta Clemença	 ◐
22	V	Sta Leà	
23	S	S. Vituriàn	
24	D	Sta Caterina	
25	L	S. Ümbertu - Anunçiaçiùn	13
26	Met	Sta Larissa	
27	Mer	Sta Augüsta	
28	Z	S. Guntranu - Mi-Carèsima	◐
29	V	Sta Gladissa	
30	S	S. Amedeu -	
31	D	S. Beniamìn	

AVRÌ

1	L	S. Ûgu	14
2	Met	Sta Sandrina	
3	Mer	S. Ricardu	
4	Z	S. Isidoru	
5	V	Sta Irene	●
6	S	S. Marcellin † Morte d'u Principu Rainiè III (2005)	
7	D	S. Giuane-Batista de la Salle	
8	L	Sta Giùlia	15
9	Met	S. Gautiè	
10	Mer	S. Fülbertu	
11	Z	S. Stanislau	
12	V	S. Giùli	◐
13	S	Sta Ida	
14	D	S. Màssimu - Ramuriva	
15	L	S. Paternu	16
16	Met	S. Benedètu - Giausé Labre	
17	Mer	S. Aniçetu	
18	Z	S. Perfetu - Zògia Santu	
19	V	Sta Ema - Venardi Santu <i>Prufescia sciù d'a Roca</i>	○
20	S	Sta Udèta - Sabu Santu	
21	D	S. Anselmu - Pasca - Cristu é rescüscitau 🐮	
22	L	S. Alessandru - Pasca d'u cavagnètu	17
23	Met	S. Giorgi	
24	Mer	S. Fedele	
25	Z	S. Marcu	
26	V	Sta Alida	◐
27	S	Sta Zita	
28	D	Sta Valèria - A divina Misericórdia	
29	L	Sta Caterina de Siena	18
30	Met	S. Robertu	

MÀGIU

1 Mer Festa d'u travayu

2 Z S. Boris

3 V S. Filipu e S. Giàcumu

4 S S. Silvanu ●

5 D Sta Giüdita

6 L Sta Prüdença **19**

7 Met Sta Gisela

8 Mer A Madona de Cotignac (Var)

9 Z Sta Pacoma

10 V Sta Sulàngia

11 S Sta Estela

12 D S. Achile ◐

13 L A Madona de Fátima **20**

14 Met S. Matia

15 Mer Sta Denisa

16 Z S. Unuratu

17 V S. Pascale

18 S S. Ericu ○

19 D S. Ivu

20 L S. Bernardin **21**

21 Met S. Cunstantin 🧑🧑

22 Mer S. Emilu

23 Z S. Didiè

24 V S. Donatin

25 S Sta Sofia

26 D S. Berengau - Festa d'è Maire ◐

27 L S. Augüstìn **22**

28 Met S. Germanu

29 Mer Sta Ürsüla

30 Z S. Ferdinandu - Açensiùn

31 V Visitaçiùn d'a Vèrgine Maria

Mese de SAN GIUANE

1	S	S. Giüstìn	
2	D	Sta Blandina	
3	L	S. Kevìn	● 23
4	Met	Sta Clutilda	
5	Mer	S. Bunifaçi e S. Igòr	
6	Z	S. Nurbertu	
7	V	S. Gilbertu	
8	S	S. Medardu	
9	D	Sta Diana - Pentecosta	
10	L	S. Landry - Fundaçiùn de Mùnegu (1215)	◐ 24
11	Met	S. Bernabeu	
12	Mer	S. Guiti	
13	Z	S. Antoni de Padua	
14	V	S. Eliseu	
15	S	Sta Germana	
16	D	Santa Trinità - Festa d'i Pàire	
17	L	S. Ervè	○ 25
18	Met	S. Leunçi	
19	Mer	S. Romualdu	
20	Z	S. Silveri - Corpus Domini	
21	V	S. Rudolfo - L'Estae	
22	S	S. Albanu	
23	D	Sta Audrey - Piaça d'u Palaçi : Batafœgu per a festa de San Giuane	
24	L	S. Giuane Batista - Festa a i Murìn	26
25	Met	S. Prusperu	◑
26	Mer	S. Antelmu	
27	Z	S. Fernandu	
28	V	S. Ireneu - Santu Cœ d'u Nostru Signù	
29	S	S. Pietru e S. Pàulu	
30	D	S. Marçiale	

Mese d'A MADALENA

1	L	S. Tieri'	27
2	Met	S. Martinianu	●
3	Mer	S. Tumasu	
4	Z	S. Sciurençu	
5	V	S. Antoni Maria Zaccaria	
6	S	Sta Mariëta	
7	D	S. Raul	
8	L	S. Tibàudu	28
9	Met	Sta Amandina	◐
10	Mer	S. Ulricu	
11	Z	S. Benedëtu de Nursie, <i>Patrùn de l'Europa</i>	
12	V	S. Uliviè - Avenimentu d'u Principu Albertu II (2005)	
13	S	S. Enricu s S. Joel	
14	D	S. Camilu	
15	L	S. Bunaventüra	29
16	Met	A Madona d'u Càrmine	○
17	Mer	Sta Carlota	
18	Z	S. Federicu	
19	V	S. Arsenu	
20	S	Sta Marina	
21	D	S. Vitori	
22	L	Sta Maria Madalena	30
23	Met	Sta Brigida	🐉
24	Mer	Sta Cristina	
25	Z	S. Giàcumu Magiù	◐
26	V	Sta Ana e S. Giuachinu	
27	S	Sta Natalia	
28	D	S. Sansùn	
29	L	Sta Marta	31
30	Met	Sta Giüliëta	
31	Mer	S. Ignaçi de Loyola	

AUSTU

1	Z	S. Alfonsu-Maria	●
2	V	S. Eusebi e S. Giulianu	
3	S	Sta Lìdia	
4	D	S. Giuane Maria Vianney	
5	L	S. Abel	32
6	Met	Trasfigüraciùn d'u Nostru Signù	
7	Mer	S. Gaetanu	◐
8	Z	S. Dumènicu	
9	V	S. Rumàn - Festa sciù d'a Roca	
10	S	S. Laurençi	
11	D	Sta Clara	
12	L	Sta Giuana Francesca de Chantal	33
13	Met	S. Ipòlitu	
14	Mer	S. Massimilianu Kolbe, <i>Mártiru</i>	
15	Z	A Madona Assunta	○
16	V	S. Rocu e S. Armel	
17	S	S. Giaçintu	
18	D	Sta Elena	
19	L	S. Giuane Eudes	34
20	Met	S. Bernardu	
21	Mer	S. Cristofu	
22	Z	S. Fabriçi	
23	V	Sta Rosa de Limà	◐
24	S	S. Bertumieu	♿
25	D	S. Lui IX, Re de França	
26	L	Sta Natascià	35
27	Met	Sta Mònica	
28	Mer	S. Augüstìn	
29	Z	Sta Sabina	
30	V	S. Fiacru	●
31	S	S. Aristidu d'Athenes	

SETEMBRE

1	D	S. Egidi	
2	L	Sta Ingrid	36
3	Met	S. Gregori	
4	Mer	Sta Rusalia	
5	Z	Sta Raissa	
6	V	Sta Eva e S. Bertrandu	
7	S	Sta Regina	
8	D	Natività d'a Madona	
9	L	S Alain	37
10	Met	Sta Inès	
11	Mer	S. Adelfu	
12	Z	S. Apolinari	
13	V	S. Aimau e San Giuane Crusostomu	
14	S	A Santa Cruje d'u Nostru Signù † Morte d'a Principessa Gràcia (1982)	
15	D	A Madona Adulurata e S. Orlandu	
16	L	Sta Edita	38
17	Met	S. Rinaldu, <i>Ermita</i>	
18	Mer	Sta Nadeja	
19	Z	S. Genaru	
20	V	S. Davy	
21	S	S. Mateu	
22	D	S. Mauriçi	
23	L	S. Cunstançu - L'Autunu	39
24	Met	Sta Tecla	
25	Mer	S. Ermanu	
26	Z	S. Cosmu e S. Damianu	
27	V	S. Vincençi de Paul	
28	S	S. Venceslås	
29	D	S. Michè, S. Gabriele e S. Rafaele	
30	L	S. Girumin	40

UTUBRE

1	Met	Sta Teresa d'u Bambin Gesù	
2	Mer	I Santi Àngeli Custodi	
3	Z	S. Gerardu	
4	V	S. Francescu d'Assisi	
5	S	S. Plácidu e Sta Sciura	☾
6	D	S. Brünò - Festa d'i Paire-gran	
7	L	A Madona d'u Rusari e S. Sergi	41
8	Met	Sta Reparata	
9	Mer	S. Dionigi	
10	Z	S. Virgili	
11	V	S. Firmin	
12	S	S. Serafin	
13	D	S. Geraldu	○
14	L	S. Giüstù	42
15	Met	Sta Teresa d'Avilá	
16	Mer	Sta Edvigia	
17	Z	S. Balduin	
18	V	S. Lúca	
19	S	S. Pàulu d'a Cruje e S. Renatu	
20	D	Sta Adelina	
21	L	Sta Çelina	☾ 43
22	Met	Sta Eludia	
23	Mer	S. Giuane de Capistràn	
24	Z	S. Sciurentin	☼
25	V	S. Crespìn, <i>Patrún d'i ciavatìn</i>	
26	S	S. Demetri	
27	D	Sta Emelina	
28	L	S. Simùn e S. Giüde	● 44
29	Met	S. Narcissu	
30	Mer	Sta Benvegnüa	
31	Z	S. Qentìn	

NUVEMBRE

1 V I Santi

2 S I Morti - *ágëmu ün pensieru per achëli che n'án lasciau*

3 D S. Übertu

4 L S. Carlu Borromée  45

5 Met Sta Sílvia

6 Mer S. Leunardu

7 Z Sta Carina

8 V S. Giufredu

9 S S. Tiáodoru

10 D S. Leün

11 L S. Martín 46

12 Met S. Cristianu 

13 Mer S. Briçi

14 Z S. Sidoni

15 V S. Albertu, Festa d'u nostru Príncipu Suvrán

16 S Sta Margarita

17 D Sta Elisabëta

18 L Sta Áuda 47

19 Met S. Rainié - Festa Naçionala

20 Mer S. Edmundu

21 Z Presentaçiùn d'a Madona

22 V Sta Çeçilia, *Patruna d'a Música*

23 S S. Clementu Primu, *Papa* 

24 D Sta Flora - U Cristu Re

25 L Sta Caterina 48

26 Met Sta Delfina 

27 Mer S. Severinu

28 Z S. Giácumu de la Marche

29 V S. Satürnin

30 S S. Andrea

DECEMBRE

1	D	Sta Sciurença - Aventu	
2	L	Sta Viviana	49
3	Met	S. Francescu Savieru	
4	Mer	Sta Bãrbura	
5	Z	S. Geraldu	
6	V	S. Niculau, <i>Patrún d'a Roca, d'i Fiyæi e d'u C.N.T.M.</i>	
7	S	S. Ambrogi	
8	D	Imacûlata Cunceçîun, Patrûna d'a Catedrala e de l'Arcicunfreria d'a Misericórdia	
9	L	S. Pietru Fourier	50
10	Met	S. Romaric - Nascença d'u Prîncipu Ereditari Giacumu e d'a Principessa Gabriela (2014)	
11	Mer	S. Damasu e S. Daniele	
12	Z	S. Corentín	
13	V	Sta Lüçia	
14	S	Sta Udila	
15	D	Sta Ninùn	
16	L	Sta Adelaida	51
17	Met	Sta Ulimpa e S. Gaëlu	
18	Mer	S. Graçian	
19	Z	S. Urbanu IX	
20	V	S. Teufilu	
21	S	S. Pietru Canisius	
22	D	Sta Francesca Savèria - L'Ûnvernu	
23	L	S. Armandu	52
24	Met	Sta Adela	
25	Mer	Natale - N'é arrivau u Redentú	
26	Z	S. Stiene	
27	V	S. Giuane, <i>Apóstulu e Vangelista</i>	
28	S	I Santi Inucenti	
29	D	S. Dávide - A Santa Famiya	
30	L	S. Rugieru	1
31	Met	S. Silvestru - A se revêde ün 2020	

Nœte Serena
d'u Reverendu Padre
Lui Frolla

1

O pastri ! ailà ! gardé ailà,
U celu se scciairisce
Üna stela ch'emburnisce
Sta nœte s'è levà,
Nun ru savi ailò d'ailli ?
Dije 'na prufeçia :
Ve nascerà u Messia
A l'ura stabilia
Ün astru a u celu lüjerà.

2

Oh ! è ben ailò,
Se àude drünt'u celu
Ün cantu tantu belu
Stelu ben a scutà.
E... scutè, scutè :
Glori ailasciù a Diu,
E, au mundu benejiu,
A pàij'e a verità.

3

O gente, ailà curri,
Ve truveri 'n presença
D'ün bambin de nasçença
Pressu d'ün ase e d'ün boe.
Adureru, adureru,
È u vostru Messia
Nunçau d'a prufeçia
Che paresce a Betelem,
Adureru, adureru !

4

O ! Vegni, vegni aiçi,
È nasciüu u Messia
D'a Vèrgine Maria
U mundu à ün Redentù
Adureru, adureru,
Glòria au nœvu suriyu,
Glòria au Fiyu de Diu,
Pòpuli, adureru !

Nuit Sereine du Révérend Père Louis Frolla

1

Bergers, levez vos yeux,
Une nouvelle étoile
Apparaît des les cieux,
Belle comme une reine
En cette nuit sereine
Le prophète a prédit :
Selon l'ordre divin
Il naîtra un Messie,
L'astre ouvre son chemin

2

En cette douce nuit,
Portés par les zéphirs,
Ecoutez, sans faire un bruit,
Ces chants merveilleux.
Dieu comble vos désirs
Gloire à lui pour toujours,
Et aux hommes sur terre :
Paix, paix, amour, amour.

3

Accourez à la crèche
Entre l'âne et le bœuf
Et sur la paille rêche,
Vous serez en présence
D'un enfant de naissance.
Prosternez votre front
C'est Jésus le Messie
Priez-Le pour la vie,
Avec amour profond.

4

De la Vierge Marie,
Ô peuples, contemplez...
Il est né le Messie,
C'est notre Rédempteur.
Aimons-le de tout notre cœur.
Gloire au nouveau soleil !
Gloire à Dieu dans son ciel !
Peuples, venez joyeux
Prier le Roi des Cieux.

Natale d'ün tempu fà de Paulette Cherici-Porello

Tempu fà, è famiye se reünivun per passà ë Feste de Natale ünseme. Se cumençava i preparativi i primi giurni de dicembre. È done redrissuse favun 'na grande puliçia ün casa, a pussiera era scacià finta ünt'i canti e i cantui, tütu era lüjente de çira, è tendine gianche, amidunae de frescu, pendëvun, bele düre, a ë fenestre.

Per Santa Bàrbura, u 4 de dicembre, se semenava ë lentiye ünte de picine pignate de terra chœta ; tüti giurni furëva ë aigà cun garibu ; per Natale erun devegnüe de ciantine tènere e verde che metëvimu ünt'u presepi a custà d'u bambin Gesü.

Versu â mitan d'u mese, u pàire de famiya cumençava a fà u presepi ; era ün travayu longu e minüçiusu : pintà rë muntagne sci'u u papé gris, pintà ru celu, fà ë stele cun u papé d'argentu d'a ciculata, preparà ë casëte de cartun cun ë picine fenestre che se drevëvun e se serravun, traçà i camin, pœi mete ë ghirlande, i santui, pende a l'árburu de Natale ë caramele, ë peçe d'oru ün ciculata, ë papiyote, ë mandarine.

Qarce giurnu prima de Natale, tüt'ë done d'a casa passavun a ciü grande parte d'u tempu ün cüjina, semiyavun a tante abiye afanae. Furëva preparà u pastu magru d'a vigilia (merlüça o stocafi cun u coru e i barbagnuan) e pœi, per u grande pastu de Natale, cadüna metëva tütu u so chœ e tüt'a so' sapiença per, segundu a so' bursa, dà u ciü de pieijé pussible ai grandi e ai picin. E qandu tüti erun setai au viru d'a grande tora, che de cansue, che de ride, che de stòrie ! Ma, au mumëntu d'i treze früti, i fiyœi, ë burnache cine de caramele e u stœmegu ün pocu regirau, nun speravun àutru che de se ne scapà vite vite versu i giüghëti nœvi ch'i asperavun au pen de l'árburu.

Noël d'autrefois de Paulette Cherici-Porello

Autrefois, les familles se réunissaient pour les fêtes de Noël. Les préparatifs commençaient dès les premiers jours de décembre. Les maîtresses de maison faisaient grand nettoyage ; la poussière était pourchassée jusque dans les moindres recoins, tout luisait de cire, les rideaux amidonnés (suivant la mode de ce temps) pendaient, raides et blancs, à chaque fenêtre.

A la Sainte Barbe, le 4 décembre, on semait des lentilles dans de minuscules marmites en terre cuite ; tous les jours il fallait les arroser soigneusement de quelques gouttes d'eau ; le 25 décembre, elles étaient devenues des plantes vertes et tendres que nous disposions dans la crèche, auprès de l'Enfant Jésus.

En effet, vers le 15 décembre, le père de famille commençait à faire la crèche, travail long et minutieux : peindre les montagnes en papier, le ciel bleu, découper les étoiles dans le papier d'emballage du chocolat, préparer les petites maisons de carton avec des volets qui s'ouvraient et se fermaient, tracer les chemins, disposer les guirlandes, les santons, garnir l'Arbre de Noël de bonbons, de pièces d'or en chocolat, de papillotes, de mandarines ...

Quelques jours avant la Noël, les femmes de la maison, affairées comme des abeilles dans une ruche, ne sortaient pratiquement plus de leur cuisine. Elles devaient préparer le repas maigre de la vigile (morue ou stockfish, chou, raviolis aux herbes, cardons, etc...). Ensuite, pour le grand repas de Noël, chacune mettait tout son cœur et son savoir-faire pour donner, suivant sa bourse, le plus de plaisir possible aux grands et aux petits. Et lorsque tous étaient installés autour de la grande table, que de chansons, que de plaisanteries, que de gaieté ! Au moment des treize desserts nous, les enfants, les poches pleines de bonbons, l'estomac un peu barbouillé, étions impatients de courir vers les jouets qui nous attendaient au pied de l'arbre.

Qante bele Feste de Natale ò passau... tantu che i parenti erun a tora per achèlu famusu pastu che nun finiva mai, nui àutri, fiyœi, ünventàvimu tanti e tanti gioèghi cun i modesti regali ch'avèvimu truvau ünt'a scarpa ra matin d'achèlu giurnu unde cada ura che passava ne purtava ün amüsamentu, ün pieijè, üna carèssa, ün baijin.

A legenda de l'aurivè

Pasturala de Robert Boisson

Müsica de Marc-César Scotto

*Extrait de l'œuvre musicale,
jouée pour la première fois en janvier 1941*

Atu Primu - Primu Tableau

U decòr representa ün paisage d'a campagna mune-gasca, sciù l'Agé. Ciairù lünari. Sciù Laurençu, u pastre dorme pressu d'i soi mutui e d'è soe crave, ünfrupau ünt'üna granda pelanda. Girumìn, urfanèlu, racœyiu da Sciù Laurençu dorme a custà, ünfrupau ünt'ün cantu d'a pelanda d'u pastre...

A u levà d'u sèpari se sente ün surdina l'ària : « Pastre che sì... » üntantu ch'üna sciarà se drissa versu u levante. A vuje d'ün àngelu ghe anunça a nascita d'u Messia a Betleem e ghe demanda de vegne a l'adurà.

A vuje de l'àngelu

Pastre che sì suvra da muntagna
Dreviya-te e scuta ben :
Gh'è nasciüu a Betleem
En mesu d'a campagna,
Ün Bambin, u veru Messia
Da Vèrgine Maria.

Beaucoup de Noël se sont passés ainsi... Pendant que les parents étaient à table pour ce fameux repas qui n'en finissait pas, nous inventions tant et tant de jeux avec les modestes présents que nous avons trouvés dans notre soulier, le matin de cette journée où chaque heure qui s'écoulait nous valait un amusement, un plaisir, une caresse, un baiser.

La légende de l'olivier

Pastorale de Robert Boisson

Musique de Marc-César Scotto

*Extrait de l'œuvre musicale,
jouée pour la première fois en janvier 1941*

Premier Acte - Premier Tableau

Le décor représente un paysage de la campagne monégasque, au Mont Agel. Clarté lunaire. Laurençu, le pâtre dort auprès de ses moutons et de ses chèvres, enveloppé dans un grand manteau. Girumìn, petit orphelin, recueilli par Laurent dort près de lui, enveloppé dans un coin de la huppelade du pâtre...

Au lever du rideau, s'entend en sourdine la mélodie de l'air : « Pastre che si... » pendant que une vive lueur s'élève vers l'orient. La voix d'un ange leur annonce la naissance du Messie à Bethléem et les invite à venir l'adorer

La voix de l'Ange

Pâtre qui dors sur la montagne
Réveille-toi écoute bien :
Il est né à Bethléem
Au milieu de la campagne
Un enfant, le vrai Messie
De la Vierge Marie.

Sciù Laurençu

Qü gh'è aiçi che me dreviya,
De dunde vegne üna cansun ?
Au celu gh'è 'na maraviya !
O pressu nui ün fülatur ?
Ma se carcün gh'à 'na fulia
Vaghu ghe dà d'u me bastun.

A vuje de l'àngelu

Àngelu sun, Diu me manda
Per v'anunçà chëlu Babin.
È u Signù che ve demanda,
A tüti grandi e picinin :
«D'adurà so fiyu Gesü
Che cuma Èlu nun ghe n'è ciü».

Sciù Laurençu

De Diu, sun tüt' au serviçi,
E vœyu fà so' voluntà.
Ma sun ch'ün pastre, ün verità !
Cuma ientrà drent' u palaçi
E dau Messia s'invità ?
Dè-m'ün cunsiyu, per buntà.

A vuje de l'àngelu

U so palaçi è üna barma,
Nun à cüverte e bunetun,
Nun à surdati e manc' ün' arma
À ün gran bœ per cumpagnun.
Per gh'arrivà se seghe a stela
Ch'è a ciü ciàira e a ciü bela.

Laurent (se reveillant en sursaut)

Qui est là ? Qui me réveille ?
Je crois entendre dans la maison
Un esprit une chanson
Je vois au ciel des merveilles
Mais si quelqu'un est pris de folie
Je vais lui donner de mon bâton.

La voix de l'ange

Je suis l'ange de Dieu le père
Je vous annonce cet enfant
A vous tous petits et grands
Il demande un cœur sincère
Pour adorer son fils Jésus
Car comme lui il n'y en aura plus.

Laurent

J'aime Dieu, suis à son service
Et je ferai sa volonté
Mais pour entrer dans son palais
Comment pourrai-je faire
Sans avoir été invité ?
Conseille-moi par charité.

La voix de l'ange

Son palais est une grotte
Il n'a couverte ni bonnet
Sans soldat et sans mousquet
Un bœuf ami le réchauffe
Pour aller jusqu'après de lui
Suivez l'étoile au ciel qui luit.

A nœete è pàija...

d'u Canònicu Giorgi Franzi

A nœete è pàija, u celu è serèn
Tütü è silènçi suvra d'a santa barma
U ventu è carau, e l'ária è prun carma
D'a buntà de Diu se respire l'arèn.

Brava gente, scuté u sacru riturnelu
Che ne dije che uramai sciù tüt'a terra
Spunterà fraternità e a pàije vera...
È vuje divina che ne vegne d'u celu.

Ma u mundu d'ancoei v'ä ünt'a nœete scüra
De l'òdiu, d'a gherra che ne scundun a ciaiurù
D'u messàgiu de Diu che ne parla d'amù.

Per nui, cuma i nostri avi savëmu prun
Che per vive ün pàije e sana rajiùn
Fò gardà ünt'u Cristu üna fede sügüra.

Giorgi Franzi
U vinti qatru de deçembre d'u 1991

La nuit est paisible...

du Chanoine Georges Franzi

La nuit est paisible, le ciel est serein
Tout est silence au-dessus de la sainte grotte
Le vent est tombé, et l'air est très calme
De la bonté de Dieu on respire l'haleine.

Braves gens, écoutez la sainte ritournelle
Qui nous dit que désormais sur toute la terre
Surgira fraternité et paix véritable...
C'est une voix divine qui nous vient du ciel.

Mais le monde d'aujourd'hui marche dans la nuit obscure
De la haine, de la guerre qui nous cachent la clarté
Du message de Dieu qui nous parle d'amour.

Pour nous, comme nos ancêtres nous le savons bien
Que pour vivre en paix et saine raison
Il faut garder dans le Christ une foi sûre.

Georges Franzi
24 décembre 1991

A Santa Bàrbura

Crònica Munegasca d'u Cumitau Naçionale d'è Tradiçiue Munegasche

(Monaco-Matin d'u primu de deçembre d'u 2012)

Cun a Santa Bàrbura, festezà u qatru de deçembre, cumença l'Aventu, u tempu d'i preparativi de Natale. A tradiçiùn vœ che ün achèstu giurnu se semenun de lentiye ünte tre cupète (sìmbulu d'a Santa Trinità) che se meteràn ünt'u presepi. Ün bon germà augürava d'abundante recolte.

Per chëli che ublierëssun... nun stè a ve spaventà ! Ancœi, è nostre case standu ben scaudae, se pò ancora u fà finta u deije o u duze de deçembre. È lentiye cresceràn ün tempu se nun stè a ublià d'aigà-le... pocu ma scàiji tüt'i giurni.

U cùltu de Santa Bàrbura è prun ançien a Mùnegu giachè se pò vède üna representaçiùn d'a Santa sci'ü retàura de San Niculau (1500) pintau da Ludòvicu Brea e cunservau â Catedrala. È a Santa Patruna d'i canunei e d'i pumpiei. Era ünvcà d'ürante i tempurali per prutege a pupùlaçiùn d'u tron e d'a fürmine :

“Santa Bàrbura e San Simon”,
“preservè-ne d'i làussi e d'i tron” .

Piaça d'u Palaçi se pò vède ancora sci'ü fruntùn de l'antica capèla Santa Bàrbura ün medayùn unde figüra u munògramu de Santa Bàrbura. Achèsta capèla, bastia versu a fin d'u 1500 era stà mësà â dispusiçiùn d'i surdati d'a garnisùn d'a Piaça de Mùnegu per i ufiçi religiosi. À serviu tambèn da u 1639 de sede pruvisorìa â cunfreria d'i batüi negri che, da pocu era stà creà sut'a pruteçiùn d'u Prìncipu Unuratu II, prima de se stabili per sempre ünt'a capèla d'a Misericórdia. D'ürante a Revulüçiùn, a capèla Sta Bàrbura à serviu cuma mazaghin militari prima d'iesse resa a u cùltu ün 1815 e turna abandonà versu u 1870.

La Sainte Barbe

Chronique Monégasque du Comité National des Traditions Monégasques

(Monaco-Matin du 1er décembre 2012)

Avec la Ste Barbe, ou Ste Barbara (en grec et en latin) fêtée le 4 décembre, débute le temps de l'Avent, le temps des préparatifs de Noël. La tradition veut que ce jour-là on sème des lentilles dans 3 coupelles (symbole de la Ste Trinité) qui viendront orner la crèche. Une bonne germination augurait d'abondantes récoltes.

Pour ceux qui oublieraient.... pas de panique ! Nos appartements étant bien chauffés aujourd'hui, on peut encore le faire jusque vers le 10, voire le 12 décembre. Les lentilles pousseront à temps si vous n'oubliez pas de les arroser.... peu mais régulièrement.

Le culte de Ste Barbe est très ancien à Monaco puisque l'on peut voir une représentation de la Sainte sur le retable de Saint Nicolas (1500) peint par Ludovic Brea et conservé à la Cathédrale. Elle est la Sainte Patronne des artilleurs, des artificiers et des sapeurs-pompiers. Elle était invoquée pendant les orages pour protéger la population du tonnerre et de la foudre :

“Sainte Barbe et Saint Simon,”

“de l'éclair et du tonnerre nous préserver sauront”.

Place du Palais, subsiste encore sur le fronton de l'ancienne chapelle Sainte Barbe un médaillon où figure le monogramme de Sainte Barbe. Cette chapelle, bâtie vers la fin du XVI^e siècle fut mise à la disposition des troupes de la garnison de la Place de Monaco pour y suivre les offices religieux. Elle servit à partir de 1639 de siège provisoire à la confrérie des Pénitents noirs qui venait à peine d'être créée sous l'égide du Prince Honoré II avant de s'installer définitivement à la Chapelle de la Miséricorde. Pendant la Révolution, la Chapelle Ste Barbe servit de magasin militaire avant d'être rendue au culte en 1815 et définitivement désaffectée vers 1870.

Per ciantá ë lentiye

Per ciantá ë lentiye fó de cutùn, ün pachëtu de lentiye verde, tre picine cupëte cun de rebordi de carche centimetru. Ience u fundu d'ë cupëte cun de cutùn bagnau cun d'áiga tèbida. Spantegá ë lentiye sci' u cutùn e bagnàle cun d'áiga tèbida.

Se ciantavun suvratütu de lentiye ma se purëva tambèn ciantá de gran, de miyu o de scayœra : tüt'achëste ciente andavun propi ben per decurá u presepi.

Se dijëva :

Gran o lentiye o miyu, o scayœra,
A Santa Bàrbura mëte-ri a u scüru
Ün ri bagnandu ; poi stá sügüru
Che a u presepi faràn preghera.

Pruverbi munegasghi

« Natale a u giœgu, Pasca a u foegu »

(Se dije tambèn a l'ünversu segundu u tempu che fá a Natale)

ooOoo

« Natale vegne üna vota l'anu,
qü nun ne profita, tütü a u so danu »

Pour Planter les lentilles

Pour planter les lentilles il faut du coton, un paquet de lentilles vertes, 3 petites coupelles. Remplir le fond du récipient avec du coton imbibé d'eau tiède. Verser les lentilles sur le coton et de nouveau recouvrir d'eau tiède.

On plantait généralement des lentilles mais on pouvait aussi bien planter du blé, du millet ou de l'alpiste : toutes ces plantes se prêtaient à merveille à la décoration de la crèche :

On disait :

*Blé ou lentilles ou millet ou alpiste,
A Sainte-Barbe mets-les dans l'obscurité
En les mouillant régulièrement ; et tu peux être certain
Que devant la crèche ils feront la prière.*

Proverbes monégasques

« Noël au jeu (en plein air), Pâques au foyer »
(Noël au balcon, Pâques au tison)

(On dit aussi l'inverse, selon le temps qu'il fait à Noël)

ooOoo

« Noël vient une fois l'an
qui n'en profite pas, tout à son dam »

Reçëta d'a Fugassa Munegasca

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

*Regina d'i pasti de Natale, savuria e culuria, ecu ùna
reçëta d'a fugassa perché ghe sun, da sùgüru, cuma per
u stocafi, tantu ciù de reçëte che de famiye munegasche.*

Prima, preparà u levau e per ailò d'aili mesccià 25 g de
crescente, de làite (2 o 3 cüyae) e de farina (1 cüyarùn).

Lascià levà a u menu 1 h 30.

Per ün chilu de farina seassà e fandu ün puçu, zuntà, ün
ciù d'a crescente, de bürru (150 g), de sücaru (350 g), ün
gotu d'œri e ün àutru de vin giancu, d'áiga-nafra (150 g),
ün cichëtu de rhum, ün cichëtu d'aniseta, ùna manà
d'amàndure brüsturie a u furnu e pistae, 50 g d'ánije
verdu e ùna cüyà de zenzibu funzüu ünt'u rhum.

A pasta fà da ùna ràpida ümpastatüra deve stà prun
imura.

L'ümpastatüra deve se fà a temperaturà tèbida, magarra
da vijìn d'u fœgu.

Mëte a pasta ünt'ùna terrina, a crœve d'ün panamàn e
a lascià levà e repusà 24 ure â susta d'u fridu e d'i currenti
d'ária (non é pa ün scherçu).

Stende a pasta ün fin stratu ünt'è fœye unte cun de
bürru e ün pocu d'œri.

Dopu avè garniu a fugassa cun de ninçœere, de amàndure,
de cunfeti, de pignœi, de fenuyëti gianchi e russi, a cœije
a furnu càudu.

Ùna vota fœra d'u furnu, aigà a breti (finta che ghe sice
ciù de brunziyu) cun ùna mescchia (a pari qantità rhum,
áiga-nafra e aniseta) pruntà ünt' ün amurin cum' achëlu
che se servun è lavandiere per bagnà a roba da stirà.

Sübitu dopu, spantegà de sücaru fin.

Recette de la Fougasse Monégasque

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

Reine des repas de Noël, friande et colorée, voici une recette de la fougasse car, c'est sûr, comme pour le stockfisch, il existe autant de recettes que de familles monégasques.

Avant tout, préparer le levain et pour cela dans un bol mélanger 25 g de levure, du lait (2 ou 3 cuillerées) et de la farine (1 grosse cuillerée).

Laisser lever au moins 1 h 30.

Pour un kilo de farine tamisée et dressée en puits, ajouter, outre le levain, du beurre (150 g), du sucre (350 g) de l'huile (1 verre) et un autre de vin blanc, de l'eau de fleur d'oranger (150 g), un petit verre de rhum, un petit verre d'anisette, une poignée d'amandes grillées au four et pilées, 50 g d'anis vert et une cuillerée de raisins secs gonflés au rhum.

La pâte obtenue par un léger pétrissage doit demeurer très souple.

Le pétrissage doit se faire à température très douce, au besoin au coin du feu.

Déposer la pâte dans une terrine, la couvrir d'une serviette et la laisser lever et reposer 24 heures à l'abri du froid et des courants d'air (non ce n'est pas une plaisanterie).

Étaler la pâte en mince couche dans les tourtières beurrées et légèrement huilées.

Après avoir décoré la fougasse de noisettes, amandes, dragées, pignons, anis rouges et blancs, la cuire à four chaud.

À la sortie du four, arroser abondamment (jusqu'à ce que tout grésillement cesse) d'un mélange en quantités égales de rhum, d'eau de fleurs d'oranger, et d'anisette, préparé préalablement dans un flacon du type de celui utilisé par les blanchisseuses pour humecter le linge à repasser.

Juste après, saupoudrez de sucre fin.

A grafia e tambèn ë tradüçie d'i testi
d'achëstu calendari sun d'i autui

-oOo-

La graphie ainsi que les traductions des textes
de ce calendrier sont des auteurs

An culaburau â realisaziùn de chëstu calendari
Dominique Salvo, Michel Coppo e Jacques Gaggino
Cun i nostri rengraziamenti

-oOo-

Ont collaboré à la rédaction de ce calendrier
Dominique Salvo, Michel Coppo et Jacques Gaggino
Avec tous nos remerciements

Lascé-ne v'augürà ün bon principi e üna bona fin

U Cumitau Naçiunale
d'ë Tradiçiue Munegasche

-oOo-

Bonne année et bonne santé

Le Comité National
des Traditions Monégasques



**Site Internet du Comité National
des Traditions Monégasques :
www.traditions-monaco.com**

**et sur facebook :
www.facebook.com/TraditionsMonaco**

**Pour joindre le Comité :
comite@traditions-monaco.com**

**Müseu d'ë Tradiçiuè
2, veyu carrùgiu d'i Maui
A Roca de Münegu**