

Üntra Nui

Chronique Monégasque



LES BELLES OLIVERAIES DE MONACO (1)

I beli auriveti de Mùnegu (1)

« On dirait que les oliviers de Monaco
sont là depuis la création du monde »

« Se dijerëssa che i aurivei de Mùnegu
sun aili despœi a creaçiùn d'u mundu »



L'aurivè (1)

I pòpuli an sempre cunsiderau l'aurivè cuma l'arburu sacru. Gh'à tantu e prun de virtüe : l'aurivè è simbulu de pàije, de recunsiyaçiùn, de sperança, de salüte, de vitòria, de força e de fidelità.

Ünt'u libru d'a Gènesi se pò lese che a curumba avèva purtau a Nuè ün fi d'aurivè cuma simbulu d'a pàije dopu u delüviu üniversale. E se tegnëmu tambèn ün mente che, è cun ün ramu d'aurivè funziü ünt'ün gotu de bon vin che u ciü ançiàn d'a famiya benijëva u pan de Natale, ün dijendu : « che, cun chëla ram'auriva e l'agiütu de Diu, u mà se ne vaghe e u ben arrive ». Lui Notari, davanti ün gran fœgu che sciamegiava per Natale ünt'a ciaminëia d'a sala da mangià o a u cantu d'u fùgairùn d'a cüjina, à suvèn sentüu stu veyu pruverbu : « l'aurivè sacru, benedëtu e anticu, brüja che sice verdu o sice sëcu. » A pasturala « A Legenda de l'Aurivè » scritta da Robert Boisson cun a müstica de Marc-César Scotto, interpretà per a prima vota ün zenà d'u 1941, è a prima obra puëtica e lirica propi naçiunala.



■ M^e Robert Boisson ancien Maire de Monaco et ancien Président du Comité des Traditions Monégasques plantant un olivier au Parc Princesse Antoinette

L'olivier (1)

Les peuples ont de tout temps considéré l'olivier comme l'arbre sacré par excellence. Il possède de multiples vertus : l'olivier est le symbole de paix, de réconciliation, d'espérance, de santé, de victoire, de force et de fidélité.

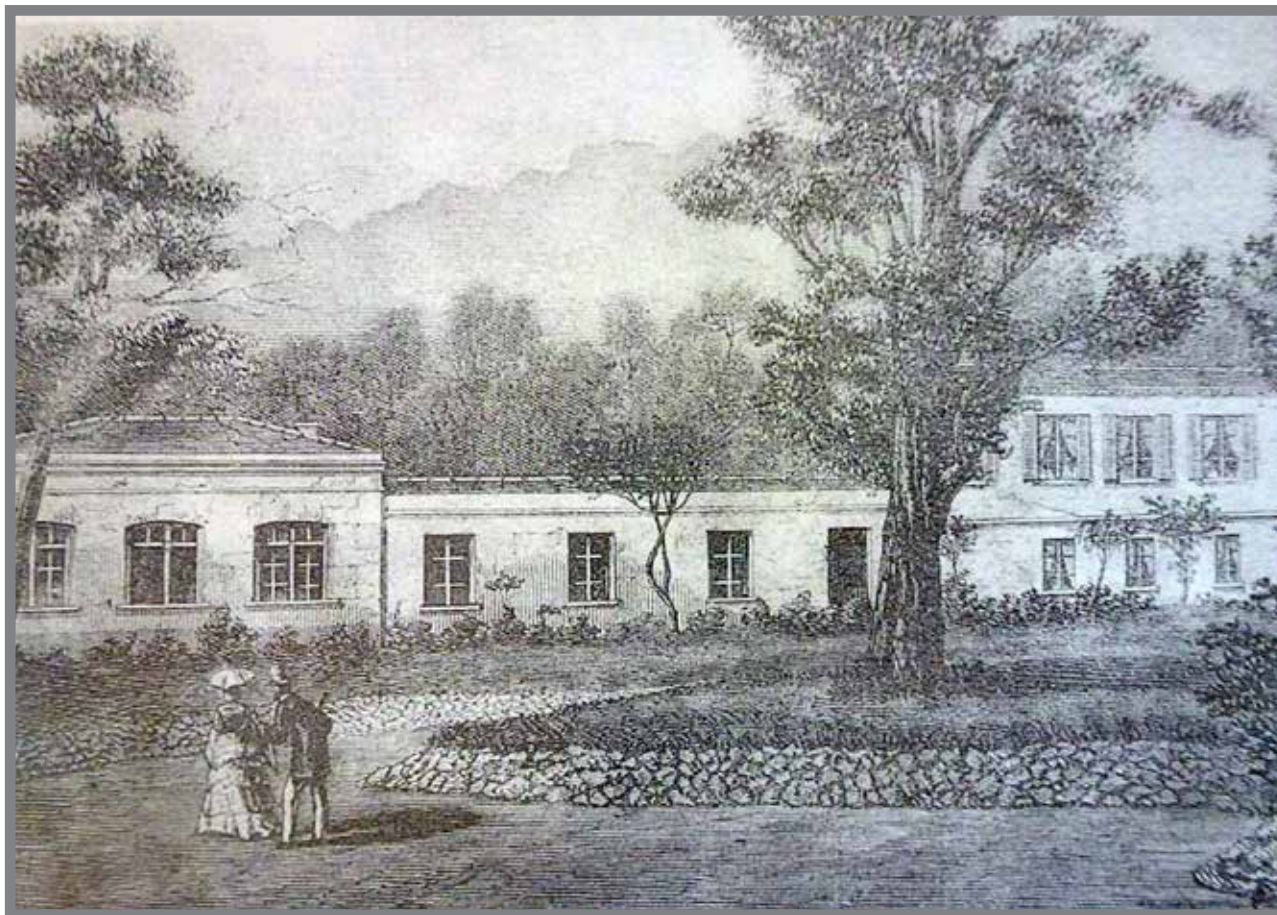
Dans le livre de la Genèse on apprend que la colombe avait apporté à Noé un brin d'olivier comme symbole de la paix qui devait succéder au déluge universel. On se rappelle aussi que c'est avec un rameau d'olivier plongé dans un verre de vin que le plus ancien de la famille bénissait le pain de Noël, en disant : « Qu'avec ce rameau d'olivier et l'aide de Dieu le mal s'en aille et le bien arrive ». Louis Notari a souvent entendu ce vieux dicton devant l'âtre de la cheminée qui flambait gaiement pour Noël dans la salle à manger, ou au coin du feu de la cuisine :

« l'olivier sacré, béni et ancien, brûle aussi bien sec que fraîchement coupé ». La pastoral « La Légende de l'Olivier » de Me Robert Boisson et Marc-César Scotto dont la première représentation a été donnée en janvier 1941 est la première œuvre poétique et lyrique entièrement nationale.

L'aurivè serèssa stau purtau da i *Phocéens* a Marsiya e dunca a ë soe culunie, a Antibu e a Niça, circa çinçe sèculi prima d'a cunchista rumana. Ciancianin, segundu i movimenti e ë cunchiste, l'aurivè s'è spantegau sciù tüt'ë rive d'u Mediterràneu. Da sügüru, se trata de l'aurivè cürtivau, perchè l'aurivastru devèva forsci già se trovà ünt'u paise unde era nasciüu da carche muyün purtau da i aujeli d'a repassa.

U pueta Tiàdorü de Banville, ünt'u so libru « A marina de Niça », scrivèva ün 1860 : « Se dijerèssa che i aurivei de Mùnegu sun ailì despœi a creaciün d'u mundu e che gh'än vistu passà a i soi pei tüt'ë generaçiue d'omi, e cun gârïbu, sut'a so' umbra e scusi tra i soi rami, maürun i limunei ; ma u suriyu de Mùnegu è tantu brüjente che se fica tra u scüru velu de füyame ».

A Mùnegu unde a cürtüra de l'aurivè representava, suvra tütü dürante u XVIII^a sèculu, l'essençiule de l'ecunomia munegasca, sèmu sügürì che a ciü gran parte d'u paise era ciantau d'aurivei e de limunei. Ünt'ün estratu d'u giornale de Mùnegu d'u 14 d'avri d'u 1874 tratänduse d'a prima putaria artística, se dije che « l'edifiçi sitüau ünt'u veyu predi de Sigaldy, a u mitàn d'ün veru boscu d'aurivei e de limunei, ofre üna vista propi pituresca ». Ma i ciü grossi àrburi d'i nostri beli auriveti erun suvra tütü sitüai a ë Revère e, per sarvã sti vestigi ancora vivi de l'épuca galu-rumana, u Principu Albertu I^{mu} à creau u parcu d'ë Revère. *(da seghe)*



■ *La poterie artistique de Monte-Carlo (1874). Le local était situé au milieu d'une véritable forêt d'oliviers*

L'olivier aurait été importé à Marseille par les Phocéens et par conséquent à Antibes et à Nice, leurs colonies, environ cinq siècles avant la conquête romaine. Peu à peu, au gré des mouvements et des conquêtes, l'olivier se répandit sur tout le pourtour méditerranéen. Il s'agit bien entendu de l'olivier domestique et cultivé, car l'olivier sauvage devait sans doute se trouver déjà dans nos régions où il était né des noyaux apportés par les oiseaux migrateurs.

Le poète Théodore de Banville, dans son livre « la mer de Nice », écrivait en 1860 : « On dirait que les oliviers de Monaco sont là depuis la création du monde, et qu'ils ont vu passer à leurs pieds toutes les générations d'hommes, et par une grâce ineffable, les citronniers mûrissent à leur ombre et cachés entre leurs branches ; mais le soleil de Monaco est si brûlant qu'il perce sans

peine le sombre voile de feuillage. »

À Monaco où l'oléiculture constitua, en particulier au cours du XVIII^{ème} siècle, l'un des piliers de l'économie monégasque on est certain que la plus grande partie du territoire était planté d'oliviers et de citronniers. Un extrait du Journal de Monaco du 14 avril 1874 sur la première poterie artistique nous apprend que « le local situé dans l'ancienne propriété de Sigaldy, au milieu d'une véritable forêt d'oliviers et de citronniers, offre un aspect des plus pittoresques ». Mais les plus gros arbres de nos belles oliveraies étaient situées surtout aux Révoires et c'est pour sauver quelques-uns de ces vestiges encore vivants de l'époque gallo-romaine, que le Prince Albert 1^{er} a créé le parc des Révoires. *(à suivre)*



Receta

A pasta d'auriva

Cosa ghe fò per 6 persune :

200 g de curumbane sença muyùn, 5 fireti d'anciue a l'œri, 1 cüyarin de tàpani, 1 dossa d'ayu, 4 cüyae d'œri d'auriva.

Cuma se fà :

Perà, levà u germu e ciapulà a dossa d'ayu.

Mëte ünt'a bola d'ün ciapulaù elètricu i fireti d'anciue, i tàpani, a dossa d'ayu ciapulà, ë curumbane e l'œri d'auriva e i münüssá fin fin.

Se pò zuntá-ghe ün firetu d'agru de limùn e carche erbëta per dàghe ün cicu de güstu.

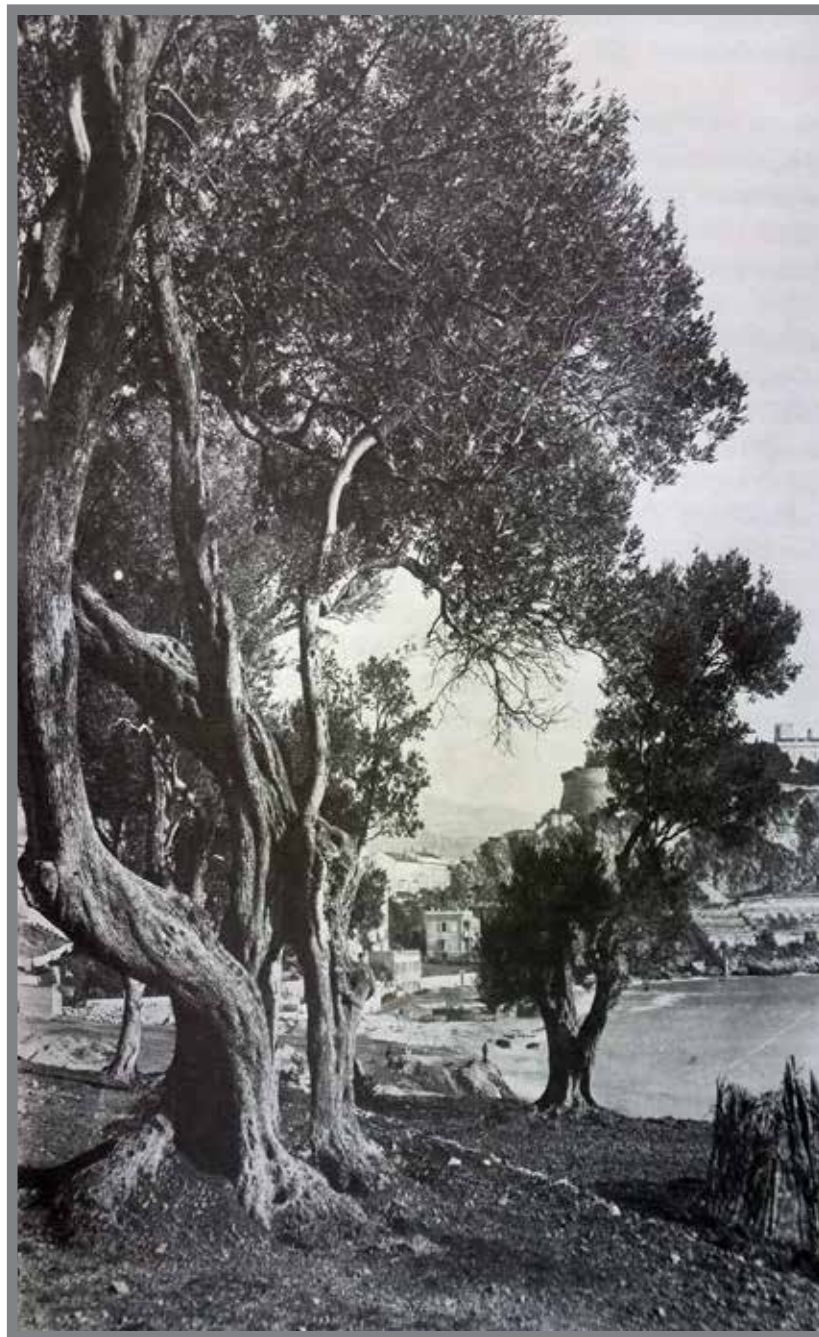
Da serve sciù de lesche o de pan brüsturiu.

(Per achësta recëta se pò ütìlizà tambèn d'aurive verde per fà üna pasta ciù agra)

U proverbi d'u mese

« L'aurivè dije : ciù me fai pòveru,
ciù te rendu ricu »

(Fò püà ben ben l'aurivè per
gh'avè tante aurive)



■ Les oliviers à Fontvieille

Recette

La tapenade

Ingrédients pour 6 personnes :

200 gr de petites olives noires dénoyautées, 5 filets d'anchois à l'huile, 1 cuillère à café de câpres, 1 gousse d'ail, 3 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive

Réalisation :

Peler, dégermer et hacher grossièrement la gousse d'ail.

Mettre dans le bol d'un mixeur les filets d'anchois, les câpres, la gousse d'ail hachée, les olives noires et l'huile d'olive et mixer assez fin.

On peut rajouter un filet de jus de citron et quelques herbes de Provence pour la relever un petit peu.

Servir sur des tranches de pain ou des toasts grillés.

(Pour cette recette on peut utiliser aussi des olives vertes si on veut une tapenade un peu plus acide)

Le proverbe du mois

« L'olivier dit : plus tu
m'appauvris, plus je t'enrichis

(plus la taille de l'olivier est
sévère plus la récolte sera belle)