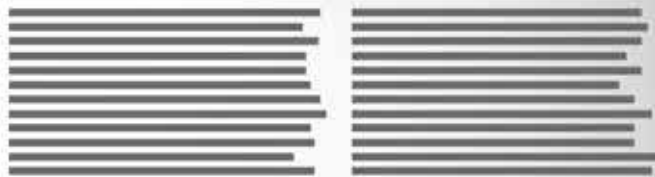


Üntra Nui

Chronique Monégasque



**LE SIÈGE DE MONACO
PAR LES GÉNOIS
EN 1506-1507**

**Mùnegu è stau assediau
da i Genuesi ün
1506-1507**

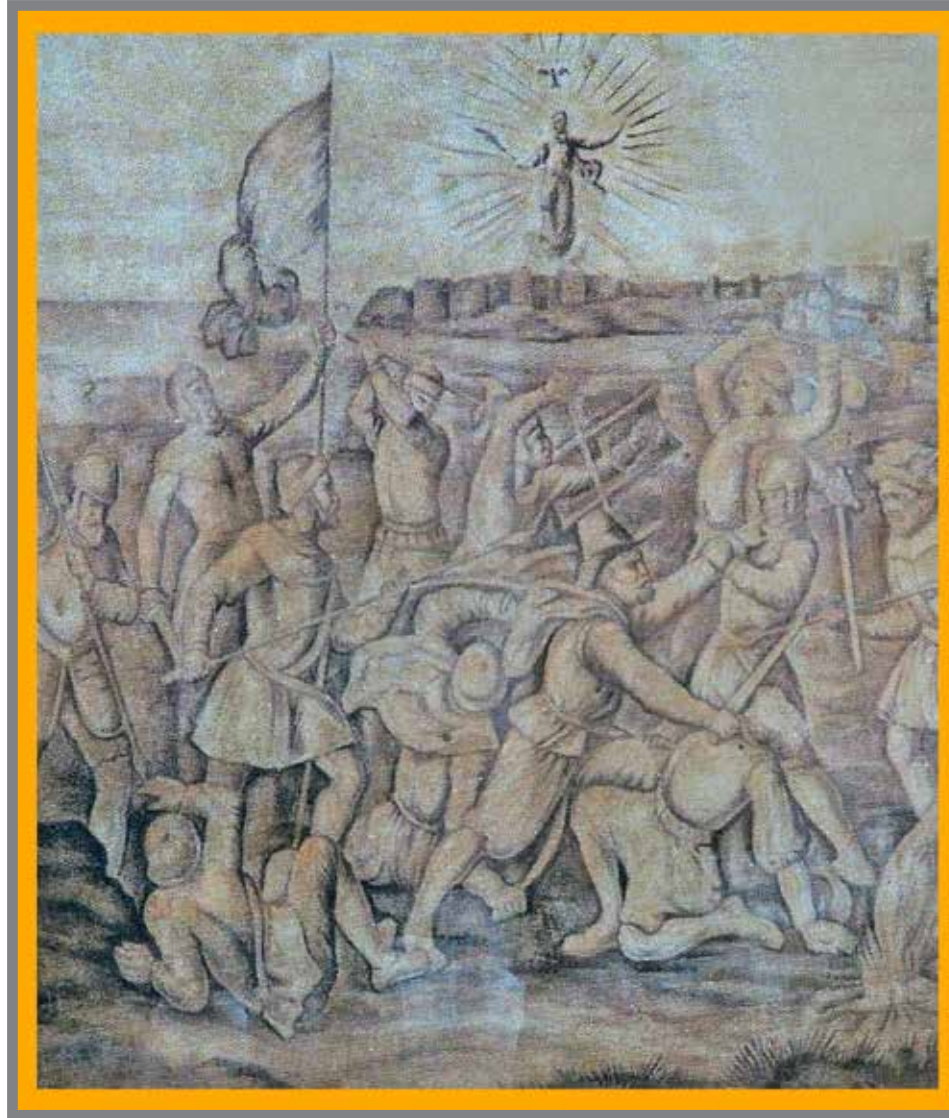


Mùnegu è stau assediàu da i Genuesi ün 1506-1507

Da üna precedenta crònica savëmu che, qandu ünt' i ani 1506-1507 a Roca de Mùnegu è stà assedià da i Genuesi, i Munegaschi avëvun fau sciü i Rampà üna prufescia d'è relicure de Devota tantu a so' fervü de tugiü per a Santa era granda e che serëssa per aiçò d' aiçi che a bataya è stà gagnà. Achësta legenda pa tantu veyà mète a u ciàiru, tra àutri, u fatu che i Munegaschi àn capiu l'ümpurtança d'achësta gherra ünt'a so' Stòria perchè, se Mùnegu se n'è stau necheriu, a so' ündependença è stà preservà.

Ma, se a suveranità de Mùnegu è stà recunosciua da u Düca de Savòia e da u Rè de França, a menaçà genuesa era sempre presenta. De fati, ün sèghitu a ün sulevamentu pupülari u nœvu governu d'a Repüblica de Gènuva ambiçiunava de cacià fœra d'a so' furtessa i Grimaldi e cusci restabili a so' veyà duminaçiun sciü de Mùnegu.

Dopu avé piyau Mentùn e Rocabrüna cun l'agiütu d' i Pisai cun ün'armada de qatru mila surdati e üna putenta artiyaria, i Genuesi àn stabiliu u so campu ünt' u qartiè d' u Carnié u sete de deçembre d' u 1506. E, dopu ün ürtimu assàutu a u bastiun de Serravalle da i Genuesi, i Munegaschi cumandai da Lüçian Grimaldi e cun l'agiütu d' a França sun stai vincitui e, u düjanœve de marsu d' u 1507, s'è finiu l'assedi d' a Roca.



■ Panneau à fresque sur la façade de la Chapelle Palatine : Apparition de Ste Devote sur les Remparts assiégés par les Génois 1506-1507

Le siège de Monaco par les Génois en 1506-1507

Dans une précédente chronique on a vu que lors du long siège du Rocher de Monaco conduit par les Génois en 1506-1507 une légende rapporte que c'est grâce à la ferveur des Monégasques depuis toujours envers Dévote et grâce à une procession des reliques de la Sainte sur les remparts que le combat fut gagné. Cette légende forgée tardivement atteste, entre autres, de la prise de conscience par les Monégasques de l'importance dans leur histoire de ce conflit car même si Monaco en sortit affaiblie son indépendance sera préservée¹.

Si la souveraineté de Monaco avait été reconnue par le duc de Savoie et le roi de France la menace génoise était toujours latente. En effet, suite à une révolte populaire les nouveaux dirigeants de la République de Gènes ambitionnent de rétablir leur ancienne domination sur Monaco en expulsant les Grimaldi de leur forteresse.

Les Génois aidés des Pisans avec une armée forte de quatre mille hommes et une puissante artillerie occupent Menton et Roquebrune et installent leur camp dans le quartier du Carnier le 7 décembre 1506. Le siège s'achèvera le 19 mars 1507, après un dernier assaut des Génois au fort de Serravalle, par la victoire des Monégasques commandés par Lucien Grimaldi² avec l'aide de la France.

Margradu a vitòria, Mùnegu è stau per u mënu vùlneràbile. È case e ò furtificaçie sun pa stae destrùte ma, fò ben u di, prun danegiae. Se i Genuisi àn renunçiau per sempre à Roca d'i Grimaldi, uramai toca a u rè de França Lui XII d'avè pretese sciù Mùnegu perchè, meme se l'avèva agiùtau contra i Genuesi, era sügüru che Mùnegu « *era a chiave nun sulu d'a riviera de Génua ma tambèn d'u païse e cuntea de Niça* ».

Dopu tanti marugi pulitichi, u zùvenu Lüçian Grimaldi è stau cusci tantu forte e tenace – è stau finta ümprejunau per ciù d'un anu – che, ün 1512 u Rè Lui XII à renunçiau tambèn èlu à Roca e à recunusciü l'üнденpença de Mùnegu.

Cuma u valurusu Lüçian Grimaldi, i Signui e pœi i Principi de Mùnegu se sun dai prun da fà per prutege e defende cun tüüt' è soe forçe u Statu, « *recunuscendu nüsciün suvrán ma sulu Diu de quì implora l'agiütu* ».



■ Lucien Grimaldi Seigneur de Monaco (1505-1523)



Malgré sa victoire Monaco n'en demeure pas moins vulnérable. Les habitations et les fortifications furent sinon détruites, du moins fortement endommagées et après les Génois qui renoncèrent définitivement au Rocher des Grimaldi, c'est au tour du roi de France Louis XII d'avoir des visées sur Monaco, après lui avoir porté assistance, conscient que « *c'est la clef non seulement de la rivière³ de Gênes mais aussi du pays et comté de Nice* ».

Après de nombreuses péripéties, c'est grâce à la fermeté du jeune Lucien Grimaldi – il fut même emprisonné pendant plus d'un an – que le roi Louis XII en 1512 renonça lui aussi au Rocher et reconnâtra l'indépendance de Monaco.

Comme le courageux Lucien Grimaldi, les Seigneurs puis les Princes de Monaco allaient protéger et défendre de toutes leurs forces leur État « *en ne reconnaissant aucun supérieur si ce n'est Dieu seul, dont il implore toujours le secours⁴...* »

1- Réf : Inès Igier-Passet « *Il y a 500 ans, le siège de Monaco* » les Annales Monégasques N° 31

2- *Seigneur de Monaco de 1505 à 1523 : il faudra attendre 1612 pour que Honoré II prenne le titre de Prince de Monaco*

3- *La rivière signifie ici le rivage, la côte d'où le nom italien « Riviera » qui désigne de nos jours la côte méditerranéenne depuis la Côte d'Azur jusqu'à La Spezia.*

4- *C'est en effet de la correspondance des seigneurs de cette époque qu'est née la devise de la dynastie des Grimaldi « Deo juvante : avec l'aide de Dieu »*



A merlùssa â munegasca

La morue à la monégasque

Par le chef Joël Garault : « Saveurs de Monaco » de Paul Mullot / épi éditions)

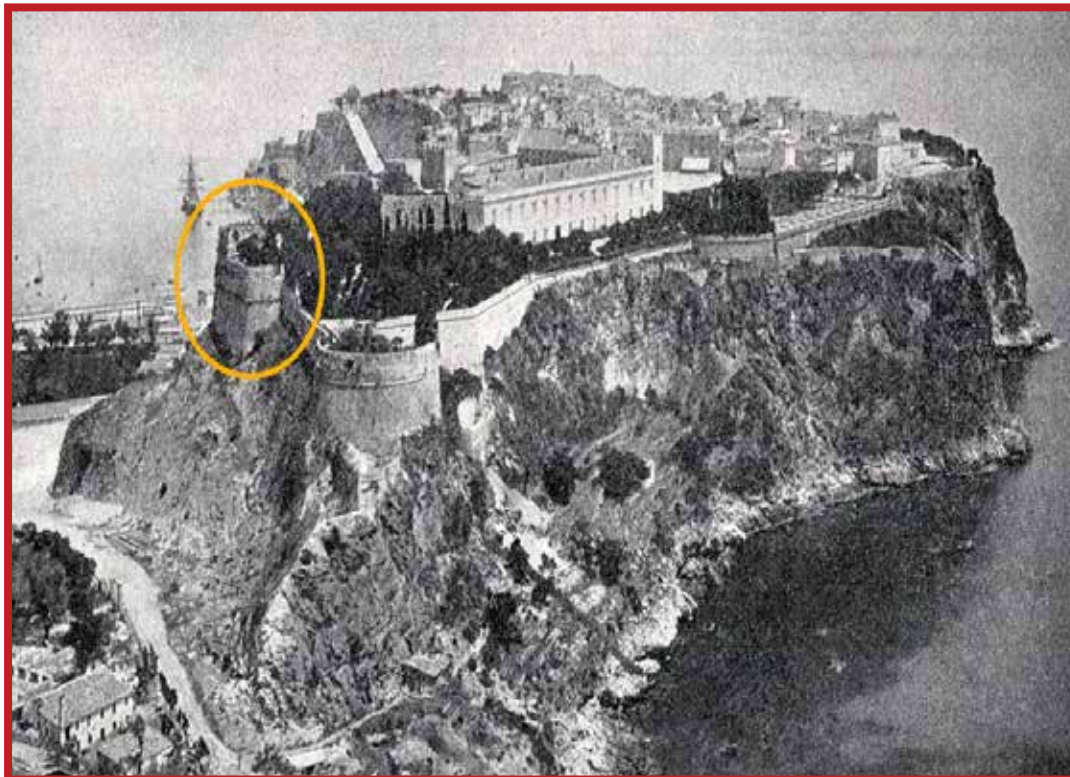
La morue, contrairement au Stochfish – Stocafi, est salée. Elle permet une préparation différente, aussi avoureuse.

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

1,3 kg de morue dessalée (trempée dans l'eau en la changeant souvent) – 10 cuillerées à soupe d'huile d'olive – 2 oignons – 2 blancs de poireaux – 8 tomates mûres – une gousse d'ail, un bouquet garni (persil, thym, laurier, céleri) – 1 kg de pommes de terre (fermes, peu farineuses) – une poignée d'olives noires – poivre, safran, sel.

Réalisation :

Détaillez la morue en quartiers, mettre les morceaux dans une casserole, couvrir d'eau et chauffer jusqu'au frémissement du liquide. Écumer et laisser pocher environ 12 mn sans couvrir le récipient.



■ Le Rocher de Monaco vers 1890 avec le Bastion de Serravalle

Dans une cocotte ou une sauteuse, chauffer l'huile d'olive, ajouter les oignons et les blancs de poireaux finement ciselés. Laisser blondir à feu très doux.

Éplucher et épépiner les tomates, écraser la gousse d'ail, préparer le bouquet garni et jeter le tout dans la cocotte ainsi que deux prises de poivre frais. Couvrir le récipient et laisser cuire environ 12 minutes.

Ajouter les pommes de terre coupées en rondelles. Couvrir d'eau chaude jusqu'à immersion et laisser cuire 15 minutes environ, selon la qualité des pommes de terre.

Enlever la peau ainsi que les arêtes de la morue, effeuiller et étaler sur les pommes de terre une fois cuites, ajouter les olives noires dénoyautées et laisser mijoter 15 minutes environ.

Retirer le bouquet, ajouter une pincée de safran et une cuillerée de persil ciselé. Servir après avoir rectifié éventuellement l'assaisonnement.

Dans la tradition monégasque, on présente la morue dans le plat de cuisson, par exemple une pignata en terre cuite.



U pruverbi d'u mese

« Qü à marri vijin, à marri matin »

Le proverbe du mois

« Qui a mauvais voisins a mauvais matins »