



Chronique Monégasque «üntra nui» 16 juin 2012

È feste de San Giuane a Mùnegu

A festa de San Giuane è stà da tantu tempu prun pupùlaria a Mùnegu. Prova n'è ch'ün munegascu u mese de giügnu se dije tambèn mese de San Giuane. A Capela Palatina è dedicà a San Giuane Batista che è tambèn u santu prutetù d'a Venerabile Arcicunfreria d'a Misericordia.

A gèija à stabiliu a u vinti qatru d'u mese de giügnu a nasença de Giuane u Batista, persunage biblicu, anunçiatù d'u Messia e testimoni d'u Spiritu Santu, Diu de lüje. È u giurnu u ciù longu de l'anu e u batafœgu, per u cristiàn, simbuliza a vitòria d'a lüje sciù è tènebre.

A Mùnegu, ghe sun de festivitae : u vinti trei sci'a Roca e u vinti qatru a i Murin.

Sci'a Roca

A festa cumença a sèra cun a celebraçion d'ün ufiçi religiosu ünt'a Capela Palatina, ün prenença d'u Principu e d'a Famiya Suvrana, d'è ciù àute auturitae munegasche e tambèn d'i representanti d'è assuçiaçie tradiçionale munegasche. Batafœgu e danse fulclòriche sci'a Piaça d'u Palaçi representun a segunda parte pupùlaria e simpatica d'achèsta prima giurnà de festa.



Batafœgu et danses folkloriques sur la Place du Palais

A i Murin

U vinti qatru de giügnu a festa de San Giuane cumença, à fin d'u dopu-dernà, cun üna messa ün l'unù de l'Ürdine

de Malta de qü u San Patrùn è San Giuane Batista. Ün picin garçun vestiu cuma San Giuane Batista ünt'u Vangelu e acumpagnau de l'agnelu emblematicu mena u curtege d'è àute auturitae munegasche, d'i rapresentanti d'è suçietae de tradiçion e tambèn de cumbricule de müsicanti e de balarin fulclòrichi d'a Piaça d'i Murin fint'a gèija de San Carlu.

È festivitae urganizae da u « Saint-Jean Club » se perseghun sci'a Piaça d'i Murin unde u curtege s'ünturna per vède u tradiçunale batafœgu e ün spetàculu fulclòricu.

Les fêtes de la Saint Jean à Monaco

La fête de la St Jean fut, de tout temps, très populaire à Monaco. Preuve en est qu'en monégasque le mois de juin se dit aussi mois de la Saint Jean. La Chapelle Palatine est dédiée à St Jean Baptiste qui est aussi le saint protecteur de la Vénérable Archiconfrérie de la Miséricorde.

L'Eglise a fixé au 24 juin la naissance de Jean le Baptiste, personnage biblique, annonciateur du Messie dont le témoignage fait une large part à l'Esprit Saint, Dieu de lumière. Ainsi, le jour le plus long de l'année, l'allumage de feux de joie, pour le chrétien, marque la victoire de la lumière sur les ténèbres.

A Monaco, les festivités se font : le 23 juin à Monaco-Ville et le 24 juin au Quartier des Moulins.



Sur le Rocher

Messe de la Saint-Jean en l'église Saint-Charles

La fête commence par la célébration d'un office religieux au sein de la Chapelle Palatine, en présence du prince et de la Famille Souveraine, des plus hautes autorités monégasques ainsi que des représentants des associations traditionnelles monégasques. Un feu de joie et des danses folkloriques sur la place du Palais constituent la seconde phase de cette première journée de fête qui prend ainsi un tour populaire et convivial.

Au Quartier des Moulins

Le 24 juin, la fête de la Saint Jean, en fin d'après-midi, par une messe dite en l'honneur de l'Ordre de Malte dont le Saint Patron est Saint Jean Baptiste. Un petit garçon revêtu de l'habit de Saint Jean Baptiste, tel que décrit dans l'Évangile, et accompagné d'un agneau emblématique emmène en cortège les Hautes Autorités monégasques, les représentants des sociétés de tradition ainsi que nombre de musiciens et de danseurs folkloriques, de la Place des Moulins à l'église Saint-Charles. Les festivités organisées par le « Saint Jean-Club » se poursuivent sur la Place des Moulins où le cortège retourne pour assister à l'incontournable feu de joie puis à un spectacle folklorique.



Drapeaux des Sociétés de Tradition aux Moulins

U pruverbi d'u mese

Marri ri ani qandu Nostru Signù ciapa San Giuani

Le proverbe du mois

Mauvaises les années où Notre-Seigneur (la Fête-Dieu)
attrape Saint-Jean (tombe à la Saint-Jean, le 24 juin)



Luvassu â laitüga, bagna cun ë mule

(Reçëta d'Edmundu Putetto, ançièn Mestre de cüjina a u Munte-Carlu Sporting Club)

Cosa fò per 4 persune :

- 1 luvassu d'ün chilu
- 400 g de mule
- 2 scialote ciapulae
- 1 laitüga
- 20 cl de crema frësca
- 20 cl de brodu strëntu de pësciu
- 20 cl de brodu cremusu de pësciu
- 30 g de bürru
- 25 cl vin giancu

Cuma se fá

Levá ë lische e a pele d'ú luvassu e u frupá ün̄te de föeye cöete de laitüga.

Mëte u luvassu ün̄t'ün̄ piatu per u furnu cun u brodu strëntu de pès̄ciu, ë scialote, u bürru e u vin giancu.

Fá cöeije 20 minüte a 180°.

Fá cöeije ë mule a cüvertu.

Redüije a bagna d'ú luvassu cun chëla d'ë mule, azunze-ghe a crema frësca e u brodu cremusu.

Qandu buye, föera d'ú föegu, muntá a bagna cun u bürru.

Spantegá sci'ú luvassu a bagna prima de l'ün̄furná per u fá giüstu russezá.

Serve cun a bagna da parte mescciá prima cun ë mule descuchiyae.

Loup à la laitue, sauce aux moules.

(Recette d'Edmond Putetto, ancien Chef de cuisine du Monte-Carlo Sporting Club)

Ingrédients pour 4 personnes :

1 loup d'un kg

400 grammes de moules

2 échalotes hachées

1 laitue

20 cl de crème fraîche

20 cl de fumet de poisson

20 cl de velouté de poisson

30 grammes de beurre

25 cl de vin blanc

Progression de la recette

Enlever l'arête et la peau du dessus du loup et le recouvrir de feuilles de laitue précuites. Mettre le loup dans un plat allant au four avec le fumet de poisson, les échalotes et le vin blanc

Cuire 20 minutes à 180°.

Cuire les moules à couvert.

Réduire la sauce du loup avec celle des moules, y ajouter la crème et le velouté de poisson.

A ébullition, hors du feu, monter la sauce au beurre

Napper le loup avec la sauce, le passer au grill du four pour qu'il colore légèrement.

Servir avec la sauce à part, préalablement mélangée aux moules décortiquées.

