

# Nos Traditions culinaires

È nostre Tradiçiue  
d'a cùjina

*Article de M<sup>e</sup> Robert Boisson (1<sup>ère</sup> partie)  
sur nos traditions culinaires avec une  
recette des croquettes (è purpète) extraite  
d'a cùjina de Mùnegu de Jean et Danièle  
Lorenzi*

Février 2017



Comité National  
des Traditions Monégasques

## È nostre Tradiçiuè d'a Cùjina

N'á semiyau ünteressante de repiyá ün articulu d'u Sciù Robert Boisson sciù è nostre tradiçiuè d'a cùjina, per v'ünvitá a fá baldória prima de ientrá ün't'a Carèsima, tempu de penitença e de zazùn. Achèstu testu vegne cumpletá l'umage che u Comitau gh'á resu cun u calendari 2017 a l'ucasiùn d'u trentèsimu aniversari d'a so morte.

« Me paresce neçessari e scáiji u me devè de Presidente d'u Comitau Naçiunale d'è Tradiçiuè Munegasche de ve parlá ün átimu d'a nostra cùjina. Achèla d'aiçi gh'á sempre avüu per basa, ingredienti á dispusiçiùn d'i nostri avi : i prudüti d'a terra nustrala. Erun tropu pòveri per puré fá vegne da fœra, richi cibi.

I nostri avi cùrtivavun ün't'è soe campagne d'a Cundamina e d'è Spelüghe, fœra d'a Roca de Mùnegu, ün pocu de gran, de çivada, de gran da mori, de l'œrdi per i soi büsœgni persunali dopu avè dezerbau a pòvera terra. Mangiavun patate, carrote, tumate, çevula, scialota, fenuyu, porru, ge, fave, fajcœi, sücunoti, süche e merenzane che ciantavun. Piyavun cùra suvra tütu d'i aurivei e d'è vigne d'i Büstagni, de Grima, de Fondivina ma tambèn d'i limunei e áutri agrümi. A fighera, u cuduné, u migrané davun a früta che preferivun de ciù.



■ Dessin de Jean et Danièle Lorenzi

## Nos Traditions Culinaires

Il nous a paru intéressant de reprendre un article de M. Robert Boisson sur nos traditions culinaires pour vous inviter à faire ripaille avant de rentrer dans le Carême, période de pénitence et de jeûne. Ce texte vient compléter l'hommage que le Comité lui a rendu avec le calendrier 2017 à l'occasion du 30ème anniversaire de son décès :

« Il me paraît nécessaire et presque de mon devoir de Président du Comité national des traditions monégasques<sup>1</sup>, de vous entretenir quelques instants de notre cuisine. Celle-ci a toujours eu pour base les éléments de nos ancêtres : les produits de leur terre et de leur terroir. Ils étaient trop pauvres pour se payer le luxe d'importer de la nourriture riche venant de l'extérieur.

Nos anciens avaient l'usage de cultiver dans leur campagne, hors du Rocher de Monaco, de la Condamine et des Spélugues, un peu de blé, de l'avoine, du maïs, de l'orge pour leurs besoins personnels après avoir défriché durement le maigre terrain. Ils mangeaient leurs pommes de terre, leurs carottes, leurs tomates, l'oignon, l'échalote, le fenouil, le poireau, les blettes, les fèves, les haricots, la courgette, la citrouille et l'aubergine qu'ils plantaient. Ils avaient un soin particulier pour leurs oliviers et pour leurs vignes des campagnes de Bustagni, de Grima, de Fondivina, ainsi que pour leurs citronniers et les autres plantes d'agrumes. Le figuier, le cognassier, le grenadier donnaient leurs fruits préférés.

De bon matin, i Munegaschi piyavun u cafè e, ciù tardi, üna culaçiùn cun pan e tumata : u « pan bagnat » (parola d'urìgine niçarda) pan, prima bagnau ünte l'œri unde erun stai tayai a tumata, a çevula, u baijaricò e messi nirane e fireti d'anciue nun dessarai. A mezugiurnu, gh'avèvun u dernà e de sèra, a çena, ün sinciu pastu de famiya. L'üsança era che l'ürtimu picìn tocu che stava ünt'u piatu, che nüsciùn ben garibau s'encalava de piyà, se ciamava « u bucùn d'u vergagnusu ».

A cùjina era cundia cun sà e püve ma tambèn garœfanèti, çenüvre per a preparaçiùn d'è anciue, ayu, machètu che servèva a fà üna sàuça lendenia ünte l'œri buyente « a bagna càuda » che stava sciù ün picìn fœgu a u mezu d'u dèscu e unde cadùn bagnava a so' rama de fenuyu, de çèlaru, de cardu . I principali cundimenti erun l'œri e l'agru de limùn. U grassu u ciù ütilizau era l'œri d'auriva cun tambèn ün pocu de bürru e de sùngia.

U pan era a principala nurritüra. Se ne fava üna supa, « a panada ». È àutre supe erun : a supa a ë erbète, era ün brodu cun ün o dui œvi sbatui cun erbète ; a supa a u pistu, cun u baijaricò per parfümà, pistau cun ayu, giüverdu e furmàgiu. Se purèva mëte ünt'u brodu de bigureli de farina : « i putri ». Per u rende ciù nütritivu, se ghe metèva fidei o dandarìn.



■ Menu du Festin monégasque le 14 juin 1931

Au réveil, les Monégasques prenaient leur café, avec plus tard un casse-croûte de pain et de tomate : le « pan bagnat » (mot d'origine niçoise) le pain d'abord pressé dans l'huile où avaient été coupés la tomate, l'oignon, le basilic, et mis des olives noires et des filets d'anchois non dessalés. Ils avaient leur déjeuner à midi, leur dîner le soir avec un simple repas de famille. La coutume était que le dernier petit morceau qui demeurait dans le plat, qu'aucune personne bien élevée n'osait prendre, s'appelait « la bouchée du honteux ».

La cuisine était assaisonnée, outre le sel et le poivre, avec les clous de girofle, le cinabre pour la préparation des anchois, l'ail, la crème d'anchois laquelle servait à faire une sauce délayée dans l'huile bouillante « a bagna càuda », qui demeurait sur un feu léger au milieu de la table où chacun trempait sa branche de fenouil, de céleri, de carde. L'huile et le jus de citron étaient une base essentielle de l'assaisonnement. La matière grasse la plus utilisée était l'huile d'olive ; ils employaient un peu de beurre et de saindoux.

Le pain était une nourriture essentielle. On en faisait une soupe, « la panade ». Les autres soupes étaient : la soupe aux fines herbes, bouillon, un ou deux œufs battus avec les herbes ; la soupe au pistou, à base de basilic pour parfumer, qui était pilé avec l'ail, le persil et le fromage. On pouvait mettre dans le bouillon de petits grumeaux de farine : « i putri ». Pour le rendre plus nourrissant, on y mettait vermicelles ou petites pâtes.

Se fava a carne ün rustiu, ün gigotu, ün sâuca unde se purêva bagnâ tantu e prun de pan. Gh'apiejêvun mangiâ tripe, rugnui cun sâuce prelibae unde ë erbête che davun tantu bon güstu, permetêvun de meyu se scialâ. Se mangiavun cun piejë purpête o cayête. Se savuravun u lacêtu, a muëla, a curadêta, a pansêta, i tripunêti servii ün ragù â tumata, u petu farçiu che era ün festin ». *Da seghe...*



■ *Le marché aux herbes et l'ancienne église St Nicolas  
Dessin d'Hubert Clerissi*

La viande se dégustait en rôti, en gigot, en sauce où on pouvait tremper beaucoup de pain. On aimait manger les tripes, les rognons avec des sauces excellentes où les aromates y mettaient le goût nécessaire pour mieux les apprécier. On mangeait avec plaisir les boulettes de viandes ou les paupiettes. On appréciait le ris de veau, la moelle, la fressure d'agneau, les estomacs d'agneau farcis, les tripes d'agneau servis en ragoût à la tomate, la poitrine de veau farcie qui était un régal ». *À suivre...*

*1 – Il fut Président du Comité National des Traditions monégasques de 1961 à 1987*



## Ë Purpête o ë Cayête

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

### Cuma se fà :

Piyâ de carne (ünte certe famiye, bæ o vitelu piejun e magarra a mèsccia de tüti dui).

Ciapüssâ-la fin fin e fâ russezâ sta ciapulaüra cun due çevule gratüsae ünt'œri d'auriva.

Aigâ cun brodu, se toca fâ-lu, ma non tropu.

Fœra fœgu e, üna vota refrigerâ, ümpastâ a ciapulaüra cun d'ayu pistau, de giüverdu scâiji ün pudra, dui œvi sbatui e 5 o 6 patate cœte e scrasae ün purê.

Fâ de grumisceli grossi cuma ün œvu .

Ûnfrupâ-li ünt'a farina.

Ciatâ-li e fâ-li russezâ ünt'üna mèsccia pari d'œri e de bürru.

Serve cun 'na bona purê de tumate ben ben parfümâ cun baijaricò.

## Les Croquettes

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

### Réalisation :

Prenez de la viande (bœuf ou veau sont également appréciés et même leur mélange chez certaines familles).

Hachez-la finement et faites revenir la pâte ainsi obtenue avec deux oignons râpés dans de l'huile d'olive.

Arrosez de bouillon si nécessaire mais très modérément.

Hors du feu et refroidi, malaxez le hachis avec de l'ail pilé, du persil presque en poudre, deux œufs battus et 5 ou 6 pommes de terre cuites à l'eau et réduites en purée.

Formez de cette pommade des tas gros comme un œuf .

Roulez-les dans la farine.

Aplatissez-les et faites dorer dans un mélange en parties égales d'huile et de beurre.

Servez avec une bonne purée de tomates très parfumée au basilic.