

Üntra Nui

Chronique Monégasque

LE PAIN BÉNIT DU VENDREDI SAINT

*U Pan Benedëtu
d'u Venardì Santu*

Mars 2015



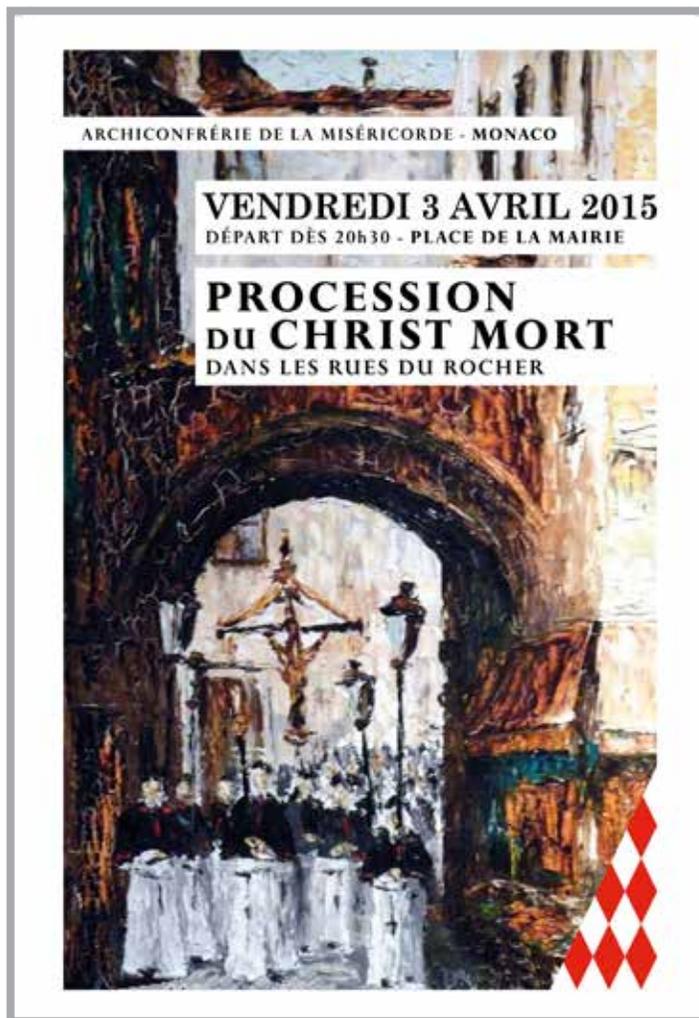
Comité National
des Traditions Monégasques

U PAN BENEDĒTU D'U VENARDÌ SANTU

Dopu a profescia, a Venerabile Arcicunfreria d'a Misericordia distribüisce ün pan benedëtu...

Ünt'a cürtüra tradiçionala munegasca, u pan gh'à sempre avüu üna granda ümpurtança. Avëmu già parlau ünt'ë nostre cròniche d'u Pan de Natale e d'u pan speçiale, u famusu Curumbùn, gùnfiu cuma 'na gura de curumba, che se preparava per Pasca d'u cavagnëtu. Gh'è üna tradiçiùn menu cunusciüa, chëla d'u Venardì Santu. Dopu a profescia, a Venerabile Arcicunfreria d'a Misericordia distribüisce ün pan benedëtu a tüt'i batù, â so' famiya e tambèn a i fedeli presenti.

Nun se sà l'urìgine d'achëstu pan benedëtu. Parença che ste galette evucherëssun u pan che Gesù Cristu à purzüu a i soi apòstuli, u Zègia Santu, dopu gh'avè lavau i pei. Achësta tradiçiùn prun vey a stà iniçià a u sèculu XVI. L'arcidiacunu Lui Baudoin à scritu che, de fati, ün 1722, u Zègia Santu, i priui d'i Batù Gianchi an distribüiu ün pan benedëtu a duze pòveri che favun i apòstuli. Pœi, se sun pensai che serëssa ben d'u distribüi tambèn a tüt'i soci de l'Arcicunfreria de returnu d'a profescia d'u Venardì Santu.



LE PAIN BÉNIT DU VENDREDI SAINT

À l'issue de la procession, la Vénération Archiconfrérie de la Miséricorde distribue un pain béni...

Le pain dans la culture traditionnelle monégasque a toujours eu une grande place. On a déjà parlé dans nos chroniques du pain de Noël et du pain spécial, le fameux Colombon, gonflé comme une gorge de colombe, que l'on faisait pour le lundi de Pâques. Il existe une autre tradition moins connue, le vendredi Saint. À l'issue de la procession, la Vénération Archiconfrérie de la Miséricorde distribue un pain béni à tous les pénitents, à leur famille ainsi qu'aux fidèles présents.

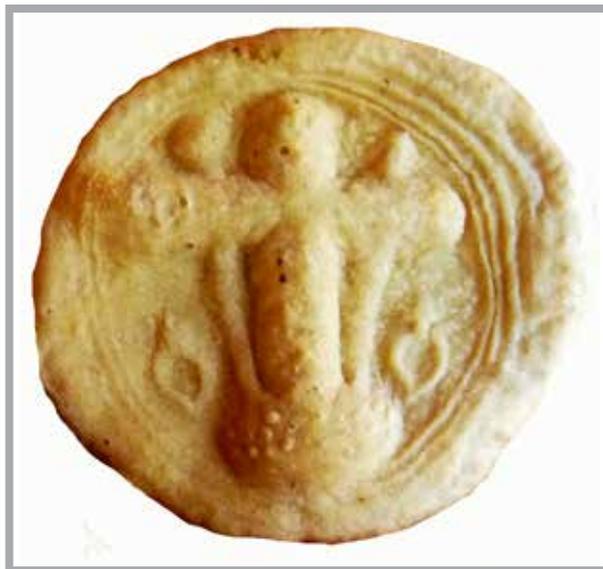
On ne connaît pas l'origine exacte de ce pain béni. Il semblerait que ces galettes rappellent le pain que Jésus Christ distribua à ses apôtres, le Jeudi Saint, après le lavement des pieds. Cette tradition très ancienne remonterait au XVIème siècle. L'archidiacre Louis Baudoin¹ nous rapporte en effet, qu'en 1722, le Jeudi Saint, les prieurs des Pénitents Blancs, distribuaient des pains bénis aux douze pauvres qui figuraient les apôtres. On a ensuite étendu cet usage à tous les membres de l'Archiconfrérie au retour de la procession du Vendredi Saint.

1- Louis Baudoin (1902-1970) Les Annales Monégasques N° 15 - 16 - 28

A l'iniçi d'u sèculu XX, u Cunsiyu de l'Arcicunfreria ne cumandava ùna çentena cumpartia tra i batù e, u suvrastà era dau a i fedeli che se presentavun. Che belu batibœyu ! Cadùn vurèva iesse serviu prima che ghe ne sice ciù. A u giurnu d'ancœi, è a stèssa cosa ben che ghe siciun ciù de sei çentu pai distribüi !

Achèstu pan è ùmpastau sença crescente cuma chèlu d'a tradiçiùn ebrea che Gesù Cristu à purziù a i soi discipuli. Fò tambèn precisà che se, è òstie representun per i cristiai u sacramentu de l'Eucaristia, u pan benedètu, èlu, è ùn sacramentale, vâ a di, ùn ritu sacru cuma l'àiça benita. Ançi parença che a l'urìgine (a u sèculu VII) achèstu pan benedètu era per da bon distribüiu a chèli che nun avèvun pusciùu reçève a cumüniùn.

Cuma se pò vède sci'ù mudelu che serve à so' fabricaçiùn, u pan o galeta d'a Veneràbile Arcicunfreria d'a Misericordia, representa i ferri d'a passiùn d'u Cristu : a cruje sci'ù Golgota cun a u viru de cœi, a lança, e ünfin, a spungia bagnâ de vinagru, ficâ à punta d'un bastùn. Per de ciù, l'Arciconfreria d'a Misericordia porze tüt'i ani achèstu pan benedètu a u so Priù d'Unù, u Principu Suvrà, a So' Famiya e tambèn a ë Autoritae Munegasche.



■ *Le pain bénit...*



■ *et son moule*

Au début du XXème siècle le Conseil de l'Archiconfrérie en commandait une centaine répartie entre les pénitents et, le reste était distribué aux fidèles qui se présentaient ce qui occasionnait toujours un certain désordre chacun jouant des coudes pour être servi avant l'épuisement des galettes. – et encore de nos jours bien que le nombre de pains distribués soit passé à plus de 600 !

Ce pain est pétri sans levain² comme le pain azyme de la tradition juive que Jésus-Christ distribuait à ses disciples. Il faut préciser cependant qu'à la différence des hosties qui, pour les chrétiens représentent le sacrement de l'Eucharistie, le pain bénit est un sacramental³ c'est-à-dire un rite sacré au même titre que l'eau bénite. D'ailleurs on suppose que ce pain bénit à l'origine (au VIIème siècle) était distribué vraisemblablement à ceux qui n'avaient pas pu recevoir la communion.

Le pain ou galette de la Vénération de la Miséricorde, comme le montre le moule servant à sa fabrication, représente les instruments de la Passion du Christ : la croix sur le Golgotha entourée de cœurs, la lance et enfin l'éponge imbibée de vinaigre, piquée au bout d'un bâton. En plus l'Archiconfrérie de la Miséricorde offre chaque année ce pain bénit à son Prieur d'Honneur, le Prince Souverain, à Sa Famille ainsi qu'aux Autorités Monégasques.

2 – La Bible recommande pendant la Pâque de manger du pain sans levain symbole de pureté et de vérité (cf Lettre St Paul aux Corinthiens 1,5 :7-8) Voici la recette :

Ingrédients : 2 verres de farine complète (blé dur), 3/4 de verre d'eau froide, 2 cs d'huile d'olive, 1 cc de sel.

Préparation : Bien mélanger la farine, l'huile, l'eau et le sel, pétrir durant 3min. Former des galettes minces, piquer le dessus et faire cuire à four chaud pendant 10 min.

3 – Les sacramentaux peuvent être administrés par les prêtres (bénédiction de l'eau), les diacres ou par les laïcs (bénédiction d'un repas). On se rappelle la tradition du Pan de Natale où le chef de famille bénissait le pain la veille de Noël

REÇËTA

A turta Pascalina (duça)

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

Sbate tantu e prun 6 russi d'œvi cun 150 g de sùcaru fin.

Man a man, versà-ghe mescciandu, 100 g d'amàndure gratüsae, 50 g de frùti cunfitai tayai ün picin dadi, 50 g de bürru.

Sbate ë ciàire d'œvi e pœi ë üncurpurà â mescciüra.

Mëte a pasta ünt'üna fœya unta cun de bürru e ünfarinà, pœi ün furnà-la a fœgu duçu per 20 minüte.

(Gh'è tambèn üna turta Pascalina cun de urtagi primairenchi (arcicoti, pesai e favëte).

RECETTE

La tourte de Pâques (sucrée)

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

Travailler longuement 6 jaunes d'œufs avec 150 g de sucre en poudre.

Petit à petit, y verser tout en tournant, 100 g d'amandes râpées, 50 g de fruits confits coupés en petits dés, 50 g de beurre.

Monter en neige les 6 blancs d'œufs et les incorporer à la fin au mélange.

La pâte obtenue est mise en tourtière beurrée et farinée, la dite tourtière étant ensuite enfournée à feu modéré 20 minutes.

(Il existe aussi une tourte pascaline aux primeurs (artichauts, petits pois et fèves).

U PRUVERBI D'U MESE

A qü me dà de pan ghe digu «pàire»



LE PROVERBE DU MOIS

A qui me donne le pain, je dis «père»



■ *Distribution de pain à la Cathédrale de Monaco
(probablement dans les années 1936-1937)*

