



La Sant Jordi



*Notre année s'égrène au rythme des saisons, mais aussi des fêtes religieuses, des traditions séculaires ou d'événements culturels marquants. La **Sant Jordi** en est un qu'il me plaît d'évoquer à quelques semaines de cette fête.*

La Sant Jordi (Saint-Georges. Nom d'origine grecque ; georgius = travailleur de la terre, laboureur) se célèbre le 23 avril. Il s'agit là d'une jolie coutume particulière à son origine à la Catalogne du sud, mariant le livre et la rose, le savoir et la beauté, et qui se célèbre au Pays Catalan depuis une vingtaine d'années seulement. Quand en 1995, l'UNESCO fit du 23 avril « la Journée mondiale du livre et du droit d'auteur », les Catalans pouvaient se sentir légitimement fiers. Leur grande fête devenait universelle. L'idée est venue d'un éditeur barcelonais en 1926, de célébrer le livre le jour anniversaire de la mort de Cervantes. Une date bien choisie. En effet, le 23 avril 1616 vit la disparition presque simultanée de deux grands génies de la littérature mondiale: Cervantes et Shakespeare.

La légende :

Mais ce jour-là prend aussi pour les Catalans une dimension sentimentale : la fête de leur saint patron Sant Jordi (Saint Georges).

La légende nous raconte qu'un horrible dragon -tête de serpent, cornes, énormes écailles- semait la terreur en Catalogne.

Un jour, il s'attaqua, par les airs, à Barcelone, mais les flèches des soldats l'empêchèrent d'investir la capitale catalane. Alors, il s'installa dans une caverne et se mit à dévorer toutes les personnes qu'il rencontrait alentour. Tout le monde le craignait mais, pour s'en débarrasser, on décida de tirer au sort le nom de ceux qui iraient l'affronter. Ce fut la princesse du royaume qui fut désignée ! En chemin, elle rencontra Jordi, un jeune et beau chevalier qui, ému par le sort tragique de la jeune fille, décida d'aller se battre à sa place. C'est ainsi qu'après une lutte acharnée, Jordi arriva, à la fin de la journée, à enfoncer sa lance entre deux écailles du dragon. Lorsqu'il trancha la tête du monstre, il fit jaillir une pluie de roses. Voilà pourquoi les Catalans offrent des livres et des roses aux personnes qui leur sont chères. C'est leur côté Don Quichotte...

L'expression d'un peuple : La Sant Jordi, disent les Catalans « est l'expression de notre peuple, journée de la convivialité, du civisme et de la culture ; en définitive, c'est la manifestation de notre respect pour toutes les personnes, les peuples et les cultures ».

Recette de Sant Jordi (proposée en Catalunya-Sud) :

Ingrédients :

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|
| - 3 œufs | - 2 kg de glace |
| - 1/4 de litre de lait | - 1/2 pot de confiture d'abricot |
| - 100g de sucre | - 100 g de fraises |
| - 1/2 ananas | - 100 g de biscuits à la cuillère |
| - 100 g de crème fraîche | - 50 g de sucre en poudre |
| - 1 petit verre de sirop de groseille | - 3 feuilles de gélatine |

Faire bouillir le lait avec les jaunes d'œufs, le sucre et préparer une crème bavaroise. Retirer du feu et rajouter les trois feuilles de gélatine que l'on aura fait tremper dans un peu d'eau auparavant. Remuer jusqu'au moment où la gélatine soit bien dissoute. Faire refroidir la crème sur les 2 kg de glace concassée.

Couper en morceaux les biscuits à la cuillère et les placer tout autour d' un moule pas trop haut. Quand la crème bavaroise est pratiquement froide (en prenant soin qu'elle ne durcisse pas) rajouter quelques petits morceaux de biscuits, la groseille, la moitié de la crème fraîche, les fraises et 1/4 de confiture. Mélanger le tout et remplir le moule qui a été recouvert auparavant par les demi-biscuits à la cuillère. Placer la glace sous le moule et tout autour pour maintenir le contenu bien frais. Bien découper les biscuits pour qu'ils soient à la même hauteur que la pâte de la bavaroise.

Avec un couteau bien aiguisé peler l'ananas et découper des rondelles grosses comme une pièce de monnaie et les couper par la moitié. Ajouter le sucre en poudre sur la crème fraîche et la placer dans une manche de pâtisserie ayant un cornet à 9 pointes. Laisser reposer sur la glace pilée.

Présentation :

Quand le gâteau est complètement pris, placer un plat rond au-dessus et renverser le contenu. Au milieu, placer un petit monticule de crème fraîche et tout autour placer la confiture d'abricot. Sur la confiture placer les demi-lunes d'ananas. Laisser refroidir sur la glace jusqu'au moment de servir le gâteau.

Dites entorn Sant Jordi (dictons autour de Sant Jordi) :

Pasqua plujosa anyada granosa

(Les Pâques pluvieuses sont souvent fromenteuses et souvent fort menteuses).

Je vous laisse seuls juges. Toujours est-il que la référence à la pluie réapparaît avec la Sant Jordi.

Si plou per Sant Jordi

les cireres en orris.

(S'il pleut à la Sant Jordi , les cerises sont en abondance)

Si plou per Sant Jordi

ni prunes ni ordi.

(S'il pleut à la Sant Jordi , ni prunes ni orge)

L'ordi, si per Sant Jordi

és espigat

per Sant Joan

és madurat

(Si l'orge est ramassé à la Sant Jordi, il est mûr à la Sant Joan = 24 juin)

No diguis hivern passat

que Sant Jordi no hagi estat.

(Ne dites pas que l'hiver est passé tant que Sant Jordi n'a pas été)

Une expression à vous livrer également et que vous placerez à l'occasion :

Se ten a cavall com Sant Jordi

(Il se tient à cheval comme Saint Georges)

Endevinalla : devinette pour terminer... (facile à traduire)

Tinc títol i no sóc noble

tinc marges i no sóc riu,

sóc molt blanc i sóc molt negre,

amb mi es plora i amb mi es riu.

Qui sóc ?

Bonne fête à tous et bien cordialement

Jean MAYDAT –ACG 120