



LES ECHOS DE BAHIA

N° 2



SOMMAIRE

- Le mot du Grand Maître
- Les catalanades d'Adrien
- Moments forts du Chapitre
- Historique du monastère de Sant Pere de Rodes
- Une tradition catalane
- St Serge
- Le coin des gourmands
- Vœux de fin d'année

Les catalanades d'Adrien

Hola ! Que tal ?

Salut ! Comment allez-vous ?

Al temps que pasa

Le temps qui passe

L'hora L'heure

Al dia Le jour

La semana La semaine

Al mes Le mois

L'any L'année

Al segle Le siècle

Al mil-lenari Le millénaire

Avui Aujourd'hui

Ahir Hier

Demà al mati Demain

matin

Demà a la tarde Demain

après-midi

Demà a la nit Demain soir

Demà pasat Après-demain

Chers amis

Après l'annulation de notre chapitre magistral en 2020 pour cause de covid nous avons repris cette année notre week-end festif à Roses. Celui-ci a eu lieu à l'hôtel Montecarlo pendant 3 jours et l'amitié que l'on connaît chez les anysetiers a été encore plus forte après ces 18 mois d'interruption forcée. A cette occasion nous avons pu remettre les dons aux associations que nous soutenons.

La pandémie est toujours là mais comme le font les autres commanderies nous essayons d'organiser toutes les rencontres prévues en respectant les règles sanitaires. Les personnes que nous aidons ont toujours besoin de nous.

Les fêtes de fin d'année sont là, c'est l'occasion pour moi de vous souhaiter de passer d'agréables moments avec votre famille et vos amis. Que l'année 2022 soit plus clémente pour tous.

Dans notre commanderie nos principaux rendez-vous sont déjà programmés.

- La journée champêtre le **dimanche 28 août 2022**
- Le chapitre magistral le **samedi 22 octobre 2022** (week-end du 21 au 23 octobre)
- Nos rencontres mensuelles autour d'un bon repas !

Tous les membres du chapitre se joignent à moi pour vous adresser toute notre amitié.

Dominique HAMELIN

Grand Maître de la Commanderie de Bahia de Roses- Costa Brava

Envellir, es organitzar seva

joventut a mesura que

pasan als anys

Vieillir, c'est organiser sa
jeunesse au cours des ans.

Estigueu bé i fins a una altra

Bonne santé et à la
prochaine

Adrien BATLLE

(prononcer Adrien Baille !! cf.
Dominique Hamelin)



MOMENTS FORTS DU CHAPITRE



Cadre de notre chapitre . Oasis d'amitié !



La joie des retrouvailles



Soirée dansante du vendredi



Formation du cortège sous les palmiers



L'intronisation



La remise des dons



Visite culturelle du dimanche matin au Monastère Sant Père de Rodés



Repas du dimanche midi face au port de Llançà



Repas d'adieu du dimanche soir



Et ... Beau temps durant tout le week-end

HISTORIQUE DU MONASTERE DE SAINT PERE DE RODES



Une tradition catalane LES CRECHES VIVANTES



Le **Monastère de Sant Pere de Rodès** est un monastère bénédictin situé dans le nord-est de la communauté autonome de Catalogne, province de Gérone en Espagne. Il est construit sur le flanc de la montagne de Verdera, en contrebas des ruines du château de Sant Salvador de Verdera qui lui offrait sa protection, avec une vue exceptionnelle sur la baie de Llançà et El Port de la Selva, au nord du cap de Creus.

On ignore l'origine du monastère, ce qui donna lieu dans le passé aux spéculations et aux légendes comme celle de sa fondation par des moines qui y seraient venus avec les restes de saint Pierre et d'autres saints qu'ils voulaient protéger de la profanation par les hordes barbares qui arrivaient sur Rome. Le danger des envahisseurs passé, le pape Boniface IV aurait alors ordonné de construire le temple. La première documentation officielle de l'existence du bâtiment date cependant de l'année 878. Il est mentionné une cellule monastique simple consacrée à Saint Pierre. Il faut attendre l'année 945 pour que le lieu soit considéré comme un monastère bénédictin indépendant. Il atteint son apogée entre les XIe et XIIe siècles.

A partir du XVIIe siècle, il est pillé et en 1793, il est abandonné par la communauté bénédictine qui part d'abord à Vilasacra puis à Figueras en 1809, jusqu'à sa dissolution.

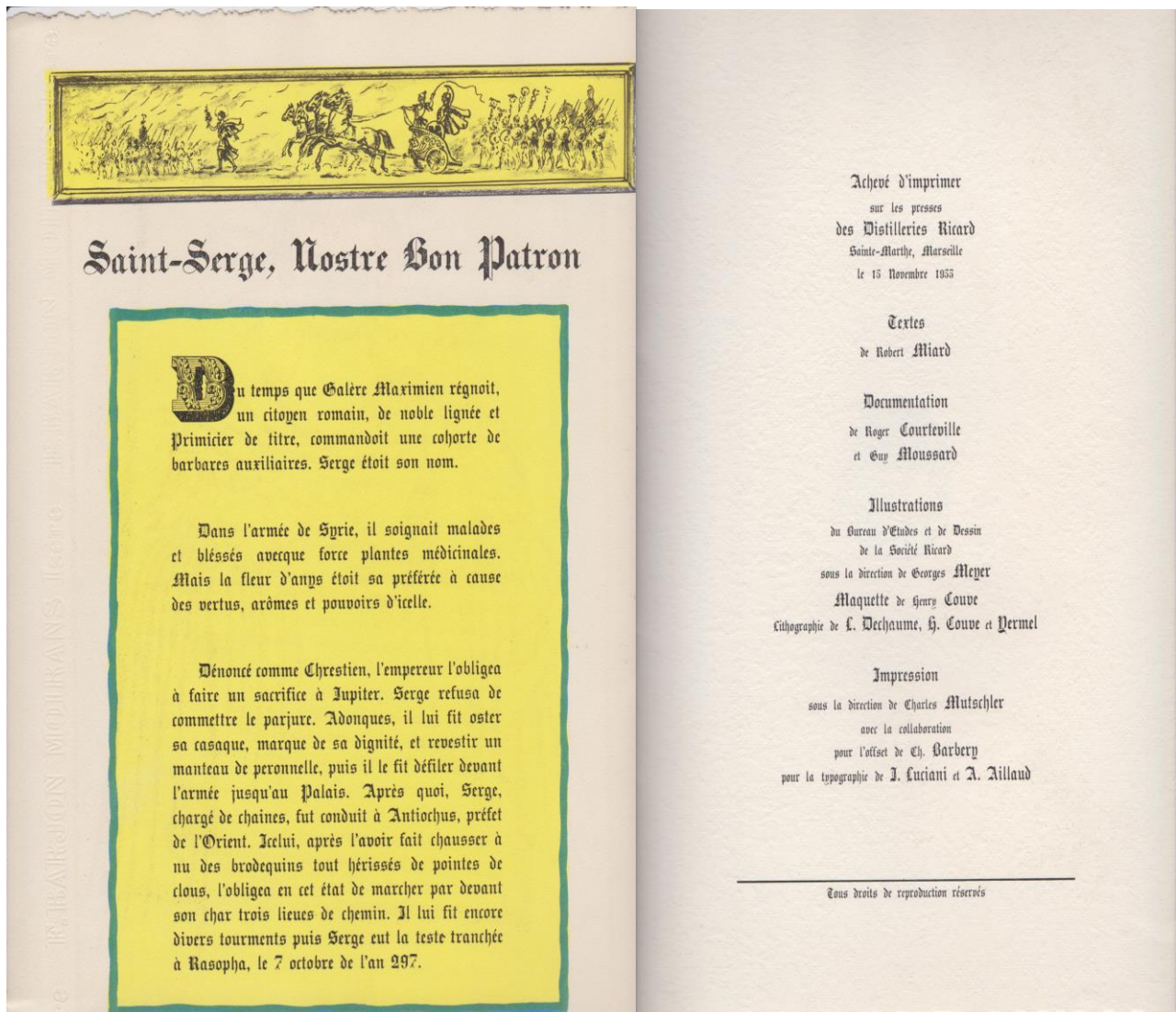
En 1930, il est déclaré monument national et, en 1935, le gouvernement de la Catalogne commence les premières restaurations.

Lorsque l'on pense à la région de Roses on garde en mémoire l'image de sa superbe baie, sa longue plage et le soleil le tout synonyme de vacances !

Mais la Catalogne fière de sa culture conserve et continue à faire vivre bon nombre de belles et surprenantes traditions. Il y a les Pastorets, Les crèches vivantes, Le tio de Nadal, El caganer et la St Etienne. Aujourd'hui nous allons vous parler des crèches vivantes.

La tradition des crèches provoque chez les catalans une véritable ferveur. Et de ces crèches classiques les catalans sont passés aux crèches vivantes. De nombreuses crèches vivantes sont organisées dans toute la Catalogne depuis le milieu du siècle passé. Toute la population y participe. Petits et grands s'investissent et c'est un formidable travail d'équipe dont le résultat est impressionnant. Celle de Bàscara dans la province de Gérone existe depuis Noël 1973. La « Pessebre de Bàscara » se tient tous les ans dans les falaises et les grottes du village recréant la vie palestinienne d'il y a plus de mille ans. Chaque année, elle se présente sous la forme d'un spectacle de sons et lumières devant lequel on reste sans voix ! La crèche vivante de Corbera de Llobregat dans la province de Barcelone est la plus ancienne et la plus remarquable de par son cadre. Elle se déroule dans les rochers rouges de la Penya del Cord et surplombe le village. Il y en a bien sûr d'autres comme celles de Les Gunyoles d'Avinyonet (Alt Penedès), Brunyola (Selva), Santa Pau (Garrotxa) et beaucoup moins connues mais toutes réalisées avec ferveur.

SAINT SERGE : Grâce aux archives personnelles d'une amie de la Commanderie, voici un texte sur St Serge lu, lors d'un chapitre magistral, en 1953.



NOS VŒUX DE FIN D'ANNEE

Que votre Noël soit habillé de lumières, que la magie de cette douce fête nous inonde de bonheur, et nous guide sur le chemin de la tolérance, de l'amitié, de la sérénité. Un souffle d'espoir à renouveler chaque jour.

Sourions à la vie.

Restons confiants, optimistes, pour redonner de la beauté à cette année 2022, qui nous espérons vous sera savoureuse.

Jocelyne Arnaud

Aider et donner de l'espoir
Ayudar y dar esperanza
Ajudar y dóna esperança



- et pour terminer LE COIN DES GOURMANDS

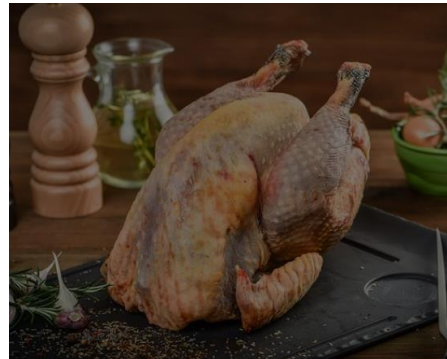
PINTADE A LA CATALANE

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pintade fermière
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 carottes émincées
- 2 feuilles de laurier
- 1 feuille de céleri
- 1 branche de thym
- 1 tête d'ail
- 1 tranche jambon de montagne finement hachée
- 1 verre de *rancio sec* (vin doux naturel)
- 1 tomate mûre
- sel, poivre, piment de cayenne
- 1 truffe émincée
- 1 belle orange ou orange amère
- 2 cuillères à soupe de farine
- 25g de beurre

Préparation

- Détailler la pintade en morceaux réguliers et saler
- Saisir ceux-ci de chaque côté dans de l'huile d'olive et mettre à feu moyen avec l'oignon, les carottes et le bouquet garni
- Blanchir les gousses d'ail et les émincer
- Blanchir l'orange 10mn puis l'émincer et cuire 15mn dans $\frac{1}{4}$ l d'eau à petit feu puis égoutter
- Déglacer avec le rancio et ajouter l'eau et la tomate concassée au $\frac{3}{4}$ et laisser mijoter 20 à 25mn
- Décanter les morceaux, passer le jus au chinois
- Faire un roux brun avec le beurre et la farine puis mouiller petit à petit avec le jus de cuisson
- Lorsque la sauce est liée, ajouter le jambon haché, l'ail, l'orange et les morceaux de pintade
- Laisser mijoter 10 à 15mn et vérifier l'assaisonnement
- Vous pouvez ajouter une truffe émincée en fin de cuisson et ajouter des suprêmes et julienne d'orange blanchie au préalable



REDACTION *Les membres de la Commanderie*

MISE EN PAGE *Marie-Odile TRILLES*