

Jeu 16 juillet 2026 (J₁₀)



ARTS ET VIE
VOYAGES CULTURELS



Des Tattras à la Baltique

Sandomierz / Zamość / Lublin

©-Pierre-Yves DENIZOT / 2026 - <http://pierre-yvesdenizot.fr/>

Le dicton du jour : *L'invité et le poisson sentent mauvais au troisième jour.*

« L'hospitalité a des limites. »



KATOLICKI
UNIWERSYTET
LUBELSKI
JANA PAWŁA II | KUL 1918

LE PROGRAMME DU JOUR (sous réserve de modification) :

Départ pour Zamość. Visite de la vieille ville de style Renaissance inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, riche en véritables trésors artistiques et historiques : la Place de la vieille ville entourée de maisons anciennes et dominée par l'hôtel de ville, la collégiale avec sa belle voûte Renaissance, l'arsenal, le palais Zamoyski, la vieille porte de Lublin.... Continuation vers Lublin, la plus grande ville de l'est de la Pologne, le centre de la vie culturelle de cette partie du pays et une cité universitaire remarquable par son histoire ancienne et riche. Depuis des siècles, la ville est en effet un melting-pot de cultures ainsi que de religions. Découverte de la ville.

Zamość, la ville d'un homme : Jan Zamoyski

Fondée à la fin du XVI^e siècle par le richissime chancelier Jan Zamoyski, Zamość a été entièrement dessinée à partir de rien par l'architecte italien Bernardo Morano selon les théories de la "ville idéale" de la Renaissance. Plus surprenant encore, le plan de la ville suit une logique anthropomorphique : le palais de Zamoyski représentait la tête (le cerveau), la cathédrale les poumons, l'hôtel de ville le cœur, et la rue principale la colonne vertébrale. Jan Zamoyski avait fait ses études en Italie et était un esprit brillant. À son retour, il voulut enseigner à l'Université Jagellonne de Cracovie, mais les notables locaux, très conservateurs, refusèrent ses idées humanistes novatrices. Vexé, Zamoyski décida de fonder sa propre université (l'Académie de Zamość) et ordonna que le trompettiste de l'hôtel de ville de sa nouvelle cité joue le *hejnal* (l'appel de trompette traditionnel) vers les quatre points cardinaux... sauf en direction de Cracovie. Aujourd'hui encore, la tradition perdure : le trompettiste ne joue que sur trois côtés de la tour. Sur la magnifique place du Grand Marché (*Rynek Wielki*), bordée de maisons colorées aux façades d'architecture arménienne, se trouve une maison dite "hantée". La légende raconte que le propriétaire, importuné par des fantômes, fit appel à un prêtre, puis à un évêque pour exorciser les lieux, sans succès. En désespoir de cause, il décida de se tourner vers les divinités païennes et fit sculpter sur la façade les bustes de deux dieux grecs pour protéger sa maison. Les esprits finirent par quitter les lieux.



La cuisine polonaise (5/5) : Cebularz – galette de blé aux oignons

Le 23 juillet 2014, la Commission européenne a enregistré la dénomination Cebularz Lublin (IGP) dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées, la savoureuse galette de blé aux oignons est devenu le 37^e produit polonais protégé par l'Union européenne.

Cebularz est une galette ronde à base de pâte de blé recouvert d'une couche de farce d'oignons coupés en dés et mélangés avec des graines de pavot, du sel et de l'huile végétale. Le bord du gâteau est formé par une couronne de pâte dorée, large de 0,5 cm à 1,5 cm. Son diamètre peut varier de 5 à 25 cm. Comment est-elle fabriquée ? On commence par la préparation de la farce. Une heure avant la cuisson, on coupe les oignons en dés épais et mélangé avec du sel afin qu'ils ramollissent et libèrent le jus, qui est ensuite filtré. Les oignons ainsi préparés sont mélangés par la suite avec des graines de pavot et de l'huile. La farce est placée au centre de la pâte préparée avec de la farine de blé, du sucre, de la margarine, de la levure, de l'eau et du sel. Cette pâte de blé est appelée « de premier choix » car la quantité de sucre et de margarine utilisée pour la préparer est deux fois plus élevée que la pâte de blé normale. La tradition et la recette de cuisson de Cebularz viennent des Juifs du quartier de la Vieille Ville de Lublin qui, au XIX^e siècle, ont fait connaître cette savoureuse galette de blé aux oignons dans toute la ville de Lublin. Au fil du temps, la cuisson de Cebularz s'est aussi étendue dans d'autres villes de la région, notamment à Zamość. En raison de la simplicité de sa recette et du choix d'ingrédients de bon marché la galette était très répandue auprès de la classe populaire, mais son excellent goût a su aussi



convaincre les populations plus aisées. Ainsi, les boulangeries juives, dont il existait plusieurs dizaines avant la Seconde Guerre mondiale à Lublin, fonctionnaient à toute vitesse et une odeur de bulbes d'oignons grillés flottait dans toute la Vieille Ville de Lublin, attirant ainsi les passants. Les anciens habitants de la ville se souviennent encore de leur excellent goût. Après la Seconde Guerre mondiale, les boulangeries juives ont disparu de la Vieille Ville de Lublin, mais la tradition de la cuisson de Cebularz qu'ils ont initiée a survécu aux tempêtes historiques. Les propriétaires de la boulangerie „Kuźmiuk”, la première ouverte en ville après 1945, ont su perpétuer la recette et la cuisson de cette fameuse galette à nos jours. Aujourd'hui, il est difficile d'imaginer une visite de Lublin et dans ses environs sans grignoter une seule galette de blé aux oignons. Bon appétit !

La Pologne ne veut pas de l'Euro



La Pologne ne souhaite pas adopter la monnaie unique. Il n'y a aucun soutien politique à une adhésion de la Pologne à la zone euro dans un avenir proche, d'autant plus que le maintien d'une monnaie indépendante a été bénéfique pour l'économie, a déclaré le ministre des Finances, Andrzej Domanski. Le gouvernement pro-européen du Premier ministre Donald Tusk n'a pris aucune mesure en vue de l'adoption de la monnaie unique au cours de ses deux ans et demi au pouvoir, tout en gérant un déficit budgétaire abyssal, en partie dû à une forte augmentation des dépenses militaires dans un contexte de guerre en Ukraine voisine, relate 'Bloomberg'. Le ministre a affirmé que le débat public sur les avantages de l'adhésion à l'euro était relégué au second plan. "Si notre croissance actuelle avoisine les 3,5%, tandis que l'Allemagne prévoit une croissance de 0,5% pour 2026 ; si le chômage en Pologne est de 3% et en Finlande d'environ 12%, il est évident qu'une politique monétaire indépendante est bénéfique pour nous", a souligné le dirigeant. L'adoption de l'euro par la Pologne nécessiterait le soutien du président nationaliste Karol Nawrocki et la coopération du gouverneur de la Banque centrale, Adam Glapinski, tous deux fervents défenseurs du zloty, rappelle l'agence. Par ailleurs, selon un sondage 'SW Research', 63% des Polonais sont opposés à l'abandon de la monnaie polonaise. A. Domanski a enfin expliqué que, malgré des relations parfois tendues avec la Banque centrale, il estime que l'économie polonaise est mieux servie par des décideurs politiques basés à Varsovie plutôt qu'à Francfort : "la politique de taux d'intérêt du Conseil polonais de politique monétaire est mieux adaptée au cycle économique actuel que si les taux étaient fixés par la Banque centrale européenne". Le taux directeur polonais s'établit à 3,75%, soit près du double du taux de la BCE, à 2%.

<https://www.boursier.com/actualites/news/la-pologne-ne-veut-pas-de-l-euro-986222.html>

La langue polonaise en 2026

Locuteurs

Pologne 37 815 606
États-Unis 560 496,
Royaume-Uni 546 000,
France 500 003,
Biélorussie 294 549,
Allemagne 241 000.
Lituanie 200 317.
Canada 191 770.
Israël 100 000.
Russie 94 000,
Kazakhstan 61 500,
Lettonie 57 000,
Autriche 50 000,
Slovaquie 50 000,
Tchéquie 39 000,
Hongrie 21 000
Ukraine 18 660.
Finlande 17 000,
Australie 13 783,
Roumanie 2 079.
Azerbaïdjan 1 300,
Estonie 600

Le polonais contemporain est réputé pour sa complexité grammaticale. C'est une langue **flexionnelle** qui utilise un système à sept cas (nominatif, génitif, datif, accusatif, instrumental, locatif, vocatif). Les terminaisons des noms, adjectifs et pronoms changent selon leur fonction dans la phrase. À cela s'ajoute une distinction rigoureuse des genres (masculin animé/inanimé, personnel/impersonnel). Sur le plan phonétique, le polonais moderne possède une forte identité sonore caractérisée par la richesse de ses consonnes chuintantes et sifflantes (notées par des digrammes ou des signes diacritiques comme *cz*, *sz*, *ź*, *ś*, *ć*). Il a également la particularité, rare parmi les langues slaves actuelles, d'avoir conservé ses voyelles nasales (*ą* et *ę*). Malgré cette structure traditionnelle solide, le polonais actuel est très perméable à la mondialisation et intègre de nombreux "franglicismes" ou termes technologiques, tout en maintenant une langue littéraire et médiatique très soignée.

Les mots français d'origine polonaise : les échanges historiques, artistiques et migratoires (notamment au XIX^e siècle et l'entre-deux-guerres) ont permis à quelques mots polonais de s'installer durablement dans le dictionnaire français.

- **La mazurka** : Cette danse de salon rythmée à trois temps, popularisée en France au XIX^e siècle, vient directement du polonais *mazurek* (originaire de la région de la Mazovie).

- **La polka** : Contrairement aux apparences, le mot désigne en polonais une « femme polonaise ». Bien que la danse soit née en Bohême (Tchéquie), elle a été nommée ainsi en hommage à l'insurrection polonaise de 1830 qui avait ému l'Europe.

- **La meringue** : L'étymologie reste débattue par les linguistes, mais une thèse solide (notamment soutenue par Alain Rey) lie l'origine de cette douceur à la ville polonaise de *Mierzyczyn*, la recette ayant été apportée en France par le cuisinier du roi déchu Stanislas Leszczyński.

- **Le barda** : Ce terme familier désignant un équipement lourd ou des bagages encombrants provient du vocabulaire militaire. Il a été emprunté par les soldats français lors des campagnes napoléoniennes, dérivé

du polonais *barda* (provenant lui-même d'un mot arabe pour désigner un bât de monture).

2 choses à savoir sur la ville de Lublin

Pourquoi une chèvre sur le blason ? Le symbole de Lublin est un bouc (ou une chèvre) grimpant sur une vigne. L'origine légendaire remonte au XIII^e siècle, lors d'une violente invasion tatar. Une poignée d'enfants parvint à se cacher dans un ravin à l'écart des combats. Ils survécurent de longs jours uniquement grâce au lait d'une chèvre sauvage qui s'était réfugiée avec eux. En reconnaissance, le roi Władysław Ier décida d'accorder le statut de ville à Lublin et de mettre la chèvre sur les armoiries. L'anecdote amusante veut qu'à l'époque, le peintre chargé de dessiner le blason officiel se trompa et dessina un vieux bouc barbu à la place de la chèvre salvatrice.

Le grand incendie... à cause d'une crêpe : En 1575, Lublin, alors grande ville marchande en bois, fut presque entièrement détruite par un incendie mémorable. La responsable ? Une habitante nommée Jadwiga qui, en préparant des crêpes (ou des beignets) pour la fête de Saint Stanislas, s'endormit dans sa cuisine. Le feu se propagea à une vitesse folle. Cet événement dramatique changea le visage de la ville : pour la reconstruction, des architectes italiens furent engagés, donnant naissance à un style unique en Europe : le style Renaissance de Lublin.

