

Un village du Portugal organise un festin pour son saint patron qui l'a protégé de Napoléon

Par [afp](#), le 21/1/2019 à 11h25



Attablés sur une rangée de bancs d'un kilomètre, quelque 6.000 convives ont partagé dimanche un gargantuesque repas offert chaque année par un village portugais en hommage à son saint patron, qui l'aurait protégé des troupes napoléoniennes et de la peste.

Le festin de "la table de Saint Sébastien", organisé tous les 20 janvier sur la rue principale de Vila Grande, bourgade de 300 habitants de la région de Vila Real, attire des

visiteurs venus des alentours montagneux, de la capitale Lisbonne située à 430 kilomètres de là ou de l'Espagne voisine.

"Je viens tous les ans à cette fête pour sa convivialité unique", témoigne à l'AFP Manuel Moura, ouvrier dans une carrière de granit âgé de 45 ans, en sirotant un petit gobelet de vin sous la pluie fine.

"Ici c'est mon paradis, mes racines. Les gens sont très généreux et je ne retrouve cela nulle part ailleurs", souligne en souriant Neves Pinheiro, employée funéraire de 44 ans, venue spécialement avec sa fille de Clichy-la-Garenne, en région parisienne, pour participer à cette tradition de son pays natal.

Le banquet de la Saint Sébastien remonte au tout début du XIXe siècle, à une époque où le Portugal est en proie aux épidémies et aux invasions françaises.

- Tempête de neige -

"La légende dit qu'en 1809 les troupes napoléoniennes étaient toutes proches du village. Effrayés, les habitants prièrent le saint patron et une tempête de neige a obligé les soldats français à dévier de leur itinéraire", raconte le maire de Vila Grande, Paulo Sanches.

La population a alors décidé d'offrir ce repas pour remercier le saint. Mais, "quelques années plus tard, le village a oublié la fête et on raconte que les habitants et les animaux ont été décimés par la peste", poursuit cet agent administratif de 50 ans.

Afin d'échapper à de nouveaux malheurs, les villageois ont depuis respecté la tradition avec zèle.

Aucune économie n'est faite pour ravir les papilles des convives qui dévorent une demi-tonne de poitrine de porc, 120 kilos de riz et plus de 1.000 miches de pain de maïs et de seigle.

Au centre du bourg, dans la "Maison du saint", les volontaires s'affairent à l'exigeante préparation du repas selon des méthodes artisanales. La viande et le riz sont cuits dans d'énormes chaudrons disposés autour d'un brasier dont la chaleur étouffe la salle.

"C'est un dur labeur, on se relaie depuis cinq jours et cinq nuits pour être dans les temps", explique le maître de cérémonie, Domingos Barreto, les yeux irrités par la fumée.

- Baisers au saint -

Lançant ses ordres entre deux allers-retours du grenier à pain à la cuisine, l'agriculteur de 40 ans assure que "la fête fait partie du patrimoine du village" mais il reconnaît que "le dépeuplement de la région la rend de plus en plus difficile à organiser".

Marchant en tête d'une procession venue de l'église du village, le curé du village entre dans la cuisine pour y bénir la pitance aux côtés d'un homme portant l'image du saint à l'apparence enfantine, et donner le coup d'envoi du banquet.

Dehors, des nappes de lin sont disposées tout le long de l'étroite tablée et la distribution d'une farandole de mets aux arômes enivrants commence. La viande est servie dans de titanesques bassines de cuivre, le riz dans de grands bols de bois et les grosses miches de pain pesant trois kilos arrivent dans de profonds paniers en osier.

Aux sons des accordéons et des chants traditionnels, la statuette du saint est couverte de baisers par les invités. L'idole est précédée de quelques mètres par un religieux effectuant une quête qui permettra d'organiser le festin de l'année prochaine, et de faire perdurer la tradition.

afp