

Üntra Nui

Chronique Monégasque

LE CARNAVAL

U Carlevà

Sciaratamu...

Février 2015



Comité National
des Traditions Monégasques

U CARLEVÀ

Sciaratamu...

Ancœi è giurnu d'alegria
Lascè i fastidi de custà
Vegni sci'a piaça d'a Meria
Sautà, balà, fà Carlevà¹

Se suvegnëmu ancora d'è serae de carlevà d'estae, urganizae da u Roca-Club tra i carrugi d'a Roca. Ma pochi se rapelun d'è cumbricule de zùveni, cunsai d'un berretin e vestii d'una camijœra, che favun sautà ün payassu de paya e de strasse ünt'un gran linçè, ün se mangiandu, cadün a u so viru, de raviœre servie ünt'un belingàn e che cantavun â cada lançà:

« Carlevà, nun stà a te n'andà
te farëmu üna camijœra
a cada puntu te darëmu
üna raviœra. »

Stranu persunage, achëstu payassu, simbulu d'u Sciaratu, che, l'ürtima serà era apesu e brüjau da ün boia suta i aplàusi d'a fula.

A tradiçiùn d'u carlevà è prun veyà a Mùnegu. D'un tempu, gh'apiejèva prun â gente de se travesti cun de travestimenti i ciü vari e suvra tütu de se mascarà per nun iesse recunusciüu. A gente se getava tüte sorte de robe : u ciü suvèn, erun de œvi marçi, de farina de castagna o ancora de limui e de çitruì.



LE CARNAVAL

Chahutons.....

Aujourd'hui est jour d'allégresse !
Laissez les soucis de côté,
Venez sur la Place de la Mairie
Sauter, danser, faire Carnaval¹

On se rappelle encore des soirées du Carnaval d'été, organisées par le Roca-club à travers les rues du Rocher. Mais peu se souviennent des groupes de jeunes, coiffés d'un bonnet et revêtus d'une longue chemise, tenant un vaste drap de lit dans lequel ils s'évertuaient à faire sauter un mannequin rempli de paille et de chiffons, en mangeant à tour de rôle des raviolis servis dans un vase de nuit et qui chantaient en reprenant leur marche après chaque lancer :

« Carnaval, ne t'en va pas
nous te ferons une camisole
à chaque arrêt on te donnera
un ravioli. »

Personnage étrange que ce mannequin, symbole du Carnaval, qui, pendant la cérémonie de la dernière soirée, était pendu puis brûlé par un bourreau sous les applaudissements de la foule.

La tradition du carnaval est très ancienne à Monaco. Autrefois on aimait se travestir et porter un masque. On s'envoyait toutes sortes de projectiles : c'étaient le plus souvent des œufs pourris, de la farine de châtaigne ou encore des citrons et des oranges

Carche vota era periculusu e Lui Canis ünt'u so libru « U Nostru Passau » à nutau a morte d'ün fiyè curpiu a l'œyu da ün çitrùn ün 1653. Achëste bataye, per furtüna sparie e rempiaçae, bel'aura, da



■ Groupe de masques se rendant au bal
(Dessin d'Hubert Clerissi)

i inufensivi curiänduli, se finiscëvun cun ün balu prun de moda a l'epoca. « A Mùnegu se fava de nümeruse feste che finiscëvun tüte cun ün balu ».

Çitamü tra àutri, i bali per a Santa Devota, chëli d'a San Rumán e u balu d'a Pignata d'u qale parlerëmu a pròssima vota.



■ Sciaratamu... Sciaratamu...

Ce qui n'allait pas sans quelque danger : ainsi Louis Canis dans « Notre passé » mentionne le décès d'un enfant atteint à l'œil par un citron en 1653. Ces batailles heureusement disparues et remplacées par les inoffensifs confetti se terminaient par des bals très en vogue à l'époque. « À Monaco on fait beaucoup de fêtes et elles finissent toutes par un bal² ».



■ Le lancement du payassu
(Dessin d'Hubert Clerissi)

En plus des bals du carnaval citons entre autres les bals de la Sainte-Dévote, de la Saint-Roman et le bal de la Pignata dont nous parlerons la prochaine fois.

- 1- Louis Canis
- 2- S. Papon dans son « Voyage au département des Alpes-Maritimes » (1804)

REÇËTA

Ë raviœere d'ë due sœ

da u mestre de cùjina Joël Garault¹
(« Savue de Mùnegu » de Paul Mullot)

Cosa fò per dêije persune :

Per a pasta : 500 g de farina, dui œvi, ùna cùya d'œri d'auriva, dui goti d'àiça, ùna püssüga de sà.

Per a farça : 800 g de doba de bœ, 250 g de murtadela, 300 g de porcu, dui pachëti de ge, trei œvi, 100 g de parmesàn, ùna çevula, ün gotu de vin russu e ün mezu gotu de brodu de carne, 1 chilu de tomate perae, de giüverdu, de l'ayu, ùna buata de cuncentrà de tomate, sà, püve, erbëte

Cuma se fà :

A pasta : fà ün puçu, zuntà-ghe i œvi, l'œri, a sà e l'àiça man a man. Liscià e stremà a pasta dopu l'avé crüverta cun ün linge.

A farça :

Fà rümà ünt'a pignata ùna çevula ciapüssà. Zuntà-ghe i tochi de bœ e de porcu tayai ün picin dadi. Fà ben russezà.

Zuntà-ghe u vin russu prima scaudau, u brodu de carne, ë erbëte, a sà, u püve, a murtadela, lascià redüije per 15 minüte.

Azunze-ghe 1 chilu de tomate perae ben ciapüssae cun l'ayu e u giüverdu. Mëte-ghe ün sücaru, ùna picina buata de cuncentrà de tumata lendeniu cun ün gotu d'àiça càuda e lascià cœije per scàiji due ure.

Fà buye ë ge dopu gh'avé levà ë coste (10 mn), scurà-le, schissà-le.

Qandu a carne é cœta, ciapulà u tütu, zuntà-ghe i œvi, u parmesàn, ùna cùya d'œri d'auriva, cundi cuma se deve, ben mesccià.

Cun ün canelu, stende a pasta fin fin, ghe mëte de picin tochi de farça, recegà suvra a pasta cun i di per tegne cada tocu de farça pœi tayà ë raviœere cun ùna ruleta.

RECETTE

Les raviolis des deux sœurs

par le Chef Joël Garault¹
(« Saveurs de Monaco » de Paul Mullot)

Les ingrédients pour 10 personnes :

Pour la pâte : 500 g de farine, 2 œufs, une cuillerée d'huile d'olive, 2 verres d'eau, une pincée de sel.

Pour la farce : 800 g de daube de bœuf, 250 g de mortadelle, 300 g de porc, 2 paquets de blettes, 3 œufs, 100 g de parmesan, 1 oignon, un verre de vin rouge et 1/2 verre de bouillon de viande, 1 kg de tomates pelées, du persil, de l'ail, une boîte de concentré de tomates, sel, poivre, aromates.

Réalisation :

La pâte :

Faire un puits avec la farine, ajouter les œufs, l'huile, le sel et l'eau petit à petit. Lisser la pâte et réserver après avoir couvert avec un linge.

La farce:

Faire roussir dans la cocotte un oignon finement haché. Ajouter les morceaux de bœuf et de porc découpés en petits cubes. Faire bien revenir.

Ajouter le vin rouge préalablement chauffé, le bouillon de viande, des aromates, du sel, du poivre, la mortadelle, laisser réduire 15 minutes.

Incorporer 1 kg de tomates pelées mixées avec l'ail et le persil. Ajouter un sucre, une petite boîte de concentré de tomate délayé avec un verre d'eau chaude. Laisser cuire 1 h 30 à 2 heures.

Faire bouillir les blettes après avoir ôté les côtes (10 mn), les égoutter, les presser.

Lorsque la viande est cuite, hacher le tout, ajouter les œufs, le parmesan, une cuillerée d'huile d'olive, rectifier l'assaisonnement, bien mélanger.

Avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte le plus finement possible, y déposer des petits tas de farce régulièrement, replier la pâte par-dessus avec les doigts pour coincer chaque tas de farce puis découper les raviolis avec une roulette.

Fà buye de l'áiga, sará e azunze ün pocu d'œri, ghe ciungia ã raviœere e lascia cœije per circa 10 minüte. Scurá.

Da serve cáudu, spantegau de furmágiu, cun üna sáuça cun tumate e baijaricò o üna sáuça de carne.

Faire bouillir de l'eau, saler et ajouter un peu d'huile, y plonger les raviolis et laisser cuire environ 10 minutes. Egoutter.

Servir chaud saupoudré de fromage, avec sauce tomate et basilic ou sauce de la viande.

1 - Pâtes et raviolis ont toujours eu la vedette des tables monégasques avec beaucoup de variantes dans la réalisation des farces et des sauces. Françoise et Marie-Jeanne, deux sœurs bien connues à Monaco-Ville m'ont gentiment communiqué leur recette.



CANÇUN DE CARLEVÀ

Carlevà é mortu
ciucu cuma ün porcu
à lasciau dui fiyœei
macarui e raviœei.



CHANSON DE CARNAVAL

Carnaval est mort,
saoul comme un cochon ;
il a laissé deux enfants :
macaronis et raviolis.