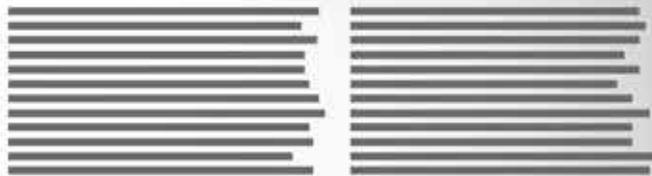


Üntra Nui

Chronique Monégasque



LES MOULINS À HUILE À MONACO

I Defiçi a Mùnegu

On appelait en monégasque ces moulins à huile traditionnels les « defiçi » (du latin *ædificium* qui signifie bâtiment, édifice) car c'étaient véritablement des bâtisses imposantes.



Comité National
des Traditions Monégasques

I Defiçi

Avëmu vistu da primu che scâiji tüt'u paise era ciantau d'aurivei e che l'œri era, suvratütu ünt'u sèculu XVIII, a ciü granda richessa d'i Munegaschi. Se pò dunca se pensà da sügüru u ben preçiusu ch'era ün defiçi.

Lui Canis ünt'u so libru « U nostru Passau » à cüntau a l'iniçi d'u sèculu XIX fint'a sete murin cumünali. Gh'erun i murin e i defiçi. I ciü ümpurtanti erun sitüai ünt'u qartiè d'u stëssu nume. U qartiè d'i « Murin » è stau numau Munte Carlu, ün l'unü d'u Principu Carlu III^{cu}, sulu u primu de lüyu d'u 1866. I munegaschi d'i « Murin » sun stai prun stacai a u so qartiè. Ünt'u prugrama d'a Meria de Münegu è scritu ch'è feste de San Giuane se fan ünte dui qartiei : u 23 de giügnu sci' Roca e u 24 giügnu a u qartiè d'i « Murin ». Da tantu tempu u parlà munegascu d'a Roca è stau upusau a qèlu d'i « Murin ». R. Arveiller à scritu ünt'i ani sciüscianta che a gente d'a Roca stimava a prununciaciün d'a gente d'i Murin « paisana, vülgara, grussiera ». Ünvece a gente d'i « Murin » giüdicava a prununciaciün d'a gente d'a Roca « preçiusa, afetà, anzi ridicüla ». Ciascün « era sügüru d'iesse u sulu a gh'avé a bona prununciaciün d'a lenga munegasca. »



■ *Un moulin hydraulique à la bâtisse imposante*

Les Moulins à huile

On a vu précédemment que la plus grande partie du territoire était planté surtout d'oliviers et que l'oléiculture était, en particulier au cours du XVIII^{ème} siècle, la principale ressource des Monégasques. On peut donc s'imaginer sans peine l'outil précieux que représentait un moulin.

Louis Canis dans son ouvrage « notre Passé » dénombre au tout début du XIX^{ème} 7 moulins communaux. Il y avait les moulins à farine et les moulins à huile. Les plus importants étaient situés dans le quartier du même nom. Le quartier des « Moulins » ne prendra le nom de Monte-Carlo en l'honneur du prince Charles III qu'au 1^{er} juillet 1866. Les monégasques des « Moulins » sont restés cependant très attachés à leur quartier. Dans le programme de la Mairie de Monaco il est écrit que les festivités de la Saint-Jean se déroulent dans deux quartiers : le 23 juin sur le

Rocher et le 24 juin au quartier des Moulins. On opposera longtemps le parler monégasque du Rocher à celui des Moulins. R. Arveiller écrivait dans les années 60 que les gens du Rocher considéraient la prononciation des gens des Moulins « paysanne, vulgaire, grossière ». En revanche ceux des Moulins jugeaient la prononciation du Rocher « précieuse, recherchée, voire ridicule ». Chacun « gardait l'impression qu'il était le seul à posséder la bonne prononciation de la langue monégasque¹. »

Ûn veyu murin, cunusciiu da tûti cun u nume de defiçi d'a « Marra » era sitiâu üngiü d'a piaça d'i Murin. Ûn munegascu i murin a cëri tradiçionali erun ciamai i « defiçi » (da u latin ædificium che significa cunstrüciun, edifiçi) perchë erun propi casamenti ümpunenti. Cun u beà d'u valùn d'a Nuje che carava da i qartiei de Beausoleil, achëstu defiçi, alestiu d'una granda roda idràulica e d'un sistema d'ungranage de boscu, purëva fà girà ünt'i gumbi due grande more che pistavun ë aurive segundu a metoda « genuesa » diversa d'a metoda « greca » che cunsistëva a ütilizà sulu a pressiun per tirà l'œri.

Primu a vera recolta de zenà, « À fin d'utubre se cœyëva cun gâribu ë aurive che, ün pocu passie, erun carae per terra : i sechiui d'i Morti e cun qali, per tradiçiun, l'œri servëva a alimentà u calèn d'a tumba de famiya. »

Cuscì, ün zenà tüt'i ani, dopu a recolta d'ë aurive ünt'ë campagne de Mùnegu ma tambèn cun a prudüciun d'i dünturni, u veyu defiçi d'a Marra assügürava u so üncargu. È cascëte de bosco cine d'aurive erun carae da i omi sci'a schina d'a piaça de Murin per un picina scara strënta e erta. Carche vota de grossi serpiei stracin erun cargai sciü i müi che caravun ë scare ciü larghe d'i giardin crüverti de beladone â vegetaçiun esüberanta.



■ *Le moulin de la Marra en contrebas de l'actuelle Place des Moulins avant que le Trocadéro ne prenne sa place (photo Hubert Clerissi)*

C'est en contrebas de la place des Moulins que se trouvait un ancien moulin, connu de tous sous le nom de moulin de la Marra. On appelait en monégasque ces moulins à huile traditionnels les « defiçi » (du latin ædificium qui signifie bâtiment, édifice) car c'étaient véritablement des bâtisses imposantes. Grâce au béal du vallon de la Noix canalisé depuis les quartiers de Beausoleil, ce moulin, équipé d'une roue à aubes et de tout un système d'engrenages en bois, pouvait faire tourner dans ses deux pistes des immenses meules en pierre qui trituraient les olives selon une méthode bien particulière dite « génoise » à la différence du procédé dit « grec » qui consistait à extraire l'huile exclusivement par pression.

Avant la vraie récolte de janvier, « à la fin octobre on cueillait religieusement les olives qui, un peu desséchées,

étaient tombées à terre : les « sécherons » des Morts, et dont, traditionnellement, l'huile devait avant tout servir à alimenter la lampe de la tombe de famille.»²

Ainsi chaque année en janvier, après la cueillette des olives des campagnes de Monaco mais aussi par l'apport de productions du voisinage, le vieux moulin de la Marra se réveillait pour assurer son office. Les caisses en bois remplies d'olives étaient descendues à dos d'homme depuis la place des Moulins par un petit escalier raide et étroit. Parfois de très gros sacs en toile remplis à craquer étaient transportés par des mulets qui empruntaient les escaliers plus larges des jardins envahis par des lauriers-roses à la végétation exubérante.

U deficiè cumünale se dava prun da fà perchè nun se tratava de fà pasta d'aurive ma de tirà cun gâribu tüt'u sügu d'achèsta früta sença ghe mëte l'amaressa de muyui martratai !

Dopu avè versau ë aurive ünt'u gumbu, se fava girà a mora pesanta per ciù de due ure. U deficiè iencèva alura u gumbu d'àiça sença s'arrestà d'ümpastà. L'œri, ciù lingera che l'àiça, stava de suvra e gh'era ciù che d'u raceye cun arnësi speciäli. Ünfin se passava a u restrèntu i spurtin ienciüi cun u restu d'a mürcia per recüperà ancora ün pocu d'œri. U ressansu – vâ a di muyui sciacai – che stava a u fundu d'i trœyi servèva a fà ün cumbüstible ecunòmicu e tambèn, mescciau cun de suda, u savün.

Achèstu defici è sempre stau prudütivu. Ünt'a stagiün 1951-1952 ciù de 113 tunelae d'aurive sun stae pistae. Da u 1930 a gestiün d'u defici è diventà cumünala e ün 1942 fint'ün 1960 a cuncessiün è stà agiüdicà a Auguste Boin. Dunca, è stau da sügüru l'ürtimu mestre-deficiè de Mùnegu perchè de fati i ürtimi murin de Mùnegu sun stai destrüti ün 1961.



■ Vestiges du dernier moulin de Monaco dans les jardins de Fontvieille

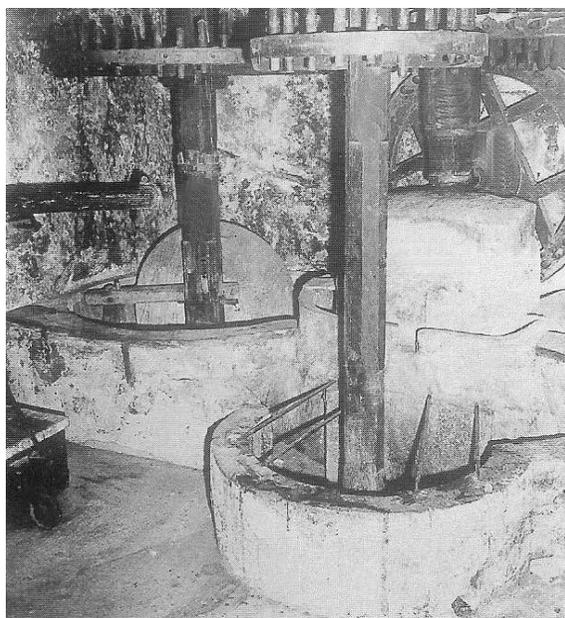
Le moulinier communal entrain en fonction en donnant toute la mesure de son art car il ne s'agit pas de faire de la tapenade mais d'extraire délicatement de ce fruit tous ses sucs en évitant l'amertume des noyaux trop maltraités !

Après avoir déversé les olives dans la « piste » ou « mare »³, l'on faisait tourner la lourde meule durant plus de deux heures. Le moulinier remplissait alors la cuve d'eau, tout en malaxant la pâte. L'huile, plus légère que l'eau, flottait alors à la surface ; il ne restait plus qu'à la recueillir avec des instruments bien spécifiques. Enfin on pressait les poches⁴ remplies avec le marc restant afin de récupérer encore un peu d'huile. Le grignon – c'est-à-dire les noyaux écrasés – qui reste au fond des bassins est enlevé par la suite pour constituer un combustible économique mais servir aussi, mélangé à de la soude, à la fabrication de pains de savon.

Ce moulin demeura, au fil des ans, très actif. Plus de 113 tonnes d'olives y furent triturées durant la saison 1951-1952. À partir de 1930 le moulin passa directement sous gestion municipale. En 1942

la concession fut adjugée à Auguste Boin, lequel officia jusqu'en 1960 et peut donc être considéré comme le dernier « maître-édificier⁵ » de Monaco. En effet les derniers moulins de Monaco furent démolis en 1961.

« Se a stòria d'i defìçi è stà prima de tütu üna stòria d'omi e d'üngranagi, suvratütu cina de l'audù e d'a savù d'u liqìdu durau estratu, era tambèn a stòria culurà d'a staca tra i omi e a natüra. De fati, l'ambiente era prun festivu ünt'u defìçi unde cada proprietari d'aurivei che vegnèva a fà pistà a so' recolta purtava tambèn de vivande e üna bona butiya de vin. Cuscì, üntantu che cadùn se merendava e ch'a mora pesanta girava, u veyu defìçi d'a Marra era u testemoni bunari e ciütu d'è briuse ciaciarrade e d'è dicerie sci'a vita nustrala. »



■ Vue de l'intérieur du Moulin de la Marra



« Si l'histoire des moulins à huile se présente comme une histoire d'hommes et de rouages, elle n'en est pas moins remplie d'odeurs et de saveurs qui ne se limitent pas à la seule extraction du liquide ambré. L'intérieur d'un moulin constitue en effet un lieu par nature très convivial où il est de coutume que chaque oléiculteur venant faire triturer sa récolte apporte également quelques victuailles et une bonne bouteille de vin. Ainsi, au cours de ces solides collations prises pendant le temps que la lourde meule de pierre remplisse son office, le vieux moulin de la Marra fut le témoin bienveillant et silencieux, des conversations animées et des informations qu'on s'échangeait sur la vie sociale du pays. »⁶

1 – R. Arveiller : « Etude sur le parler de Monaco » Thèse de Doctorat publié par le Comité des Traditions Monégasques en 1967

2 – Louis Notari : « Mon beau Monaco souvenirs et traditions » Les Annales Monégasques N°28 (2004)

3 – Il est probable que le mot « mare » résulte de la francisation du mot monégasque « mora » désignant la meule de pierre. Le nom de « Marra » donné au dit moulin est susceptible de relever de la même étymologie.

4 – Sorte de sparterie de forme ronde (sortes de cabas faits de fibres de coco)

5 – Journal de Monaco du 22 octobre 1942 : « Le Maire de Monaco invite les propriétaires ayant des olives à faire triturer, à s'inscrire chez le maître-édificier Auguste Boin (Nouvelle Direction) »

6 – Olivier Rocher « Il était une fois, un moulin à huile à Monaco » paru dans les « chroniques d'hier et d'aujourd'hui » du Comité National des Traditions Monégasques



**Fable en langue monégasque tirée de l'ouvrage de Louis Notari « Bülüghe Munegasche » (Bluettes Monégasques)
d'après Phèdre, fabuliste latin du 1er siècle apr. J.-C. (Livre 3, Fab 17)**

L'Aurivé

Louis Notari (Graphie de l'auteur)

*Ne cænta Fedru ch'üna vota i dei
se sun çernüi ün árburu cadün
cuma per s'u piyá suta tüetela.*

*Giove á vuscüü ru ruře e Vèneře řa mürta,
Abeyu ř'abaghé e Cibełe řu pin,
Árcule, řa gran píbuřa.*

*Minerva, prun stuná che tüti se çernëssu
d'árburi che nun frütu, á demandau perché.*

*«Perché, á ditu Giove, nun fó che se semiye
de vende ři unuři per řa valur d'u frütu.»*

*«Eh ben, cuchinařia, ch'ün dighe çe che vé :
nun fussa che pe' u frütu, prefeřu l'aurivé !»*

Aluřa u páire-gran

de ři dei e d'i omi á sentençiau cusci :

*«Fiya, tüti diřan e u diřan cun ragiun,
che tü si sapiente !*

*Se nun pó serve a ren řa cosa che nui famu
folu é de se vantá !»*

*Chësta picüna fořa n'avertisce
de fá ren che nun serva a carcosa.*

U proverbi d'u mese

« Unde ai fau l'œri, v'a fá u ressansu »



■ Le moulin du vallon de la Noix (APM)

L'Olivier

(Traduction de l'auteur)

Phèdre nous conte qu'un jour les dieux choisirent chacun un arbre pour le prendre sous leur protection particulière. Jupiter préféra le chêne et Vénus le myrte, Apollon le laurier et Cybèle le pin, Hercule, le grand peuplier.

Minerve, étonnée de les voir tous choisir des arbres stériles, en demanda la raison.

«C'est parce que, dit Jupiter, il ne faut pas paraître vendre les honneurs pour la valeur du fruit...»

«Eh bien, sapisti, chacun dira ce qu'il voudra : moi je préfère l'olivier à cause de son produit !...»

Alors le premier père des dieux et des hommes prononça le jugement que voici :

«O ma fille, chacun dira, et dira avec raison, que tu es sage ;

si ce que nous faisons ne sert à rien, il serait fou de s'en vanter !»

Cette petite fable nous avertit de ne rien faire qui ne soit utile.

Le proverbe du mois

«Va chercher les grignons¹ où tu as fait ton huile»

*1 - Résidus pâteux du pressurage,
lors de l'extraction de l'huile d'olive*

Proverbe français correspondant :

«Il faut prendre son bénéfice avec ses charges»

A Sardinà : La Pissaladière Monégasque

Les Monégasques appellent «sardinà» ce que l'on appelle «pissaladiera» du côté de Nice, « pichada » du côté de Menton et «pisciadela» du côté de Vintimille.

Recette extraite du livre « La cuisine monégasque » de Jean et Danièle Lorenzi

Il convient de préparer une pâte dite boulangère et dans ce cas de la laisser reposer une heure, ou de se procurer de la pâte à pain chez le boulanger. Elle sera très levée ou moins, épaisse ou fine selon les familles.

Cette pâte doit être étalée en relevant légèrement les bords dans un plat ou mieux un moule métallique (genre moule à tarte) mais étanche et largement enduit d'huile d'olive. La pâte sera piquée à la fourchette un peu partout.

Sur la pâte, étendre une bonne couche d'une préparation obtenue en faisant blondir doucement un tout petit morceau de poireau et beaucoup d'oignons émincés auxquels on ajoute après de la tomate pelée, épépinée, hachée et une cuillerée de machëtu (crème d'anchois).

Sur la pâte garnie de la préparation, dresser alternativement des filets d'anchois rincés à l'eau claire et des olives noires non dénoyautées.

Arroser le tout d'huile d'olive et cuire à four moyen une petite ½ heure.

U pruverbi d'u mese

« A l'Açensiùn cadùn vâ vëde a so'purçiùn. »

Le proverbe du mois

A l'Ascension chacun va voir sa portion
(l'olivier, fleurissant vers l'Ascension,
chaque propriétaire d'oliveraie
pouvait supputer, ce jour-là,
sa récolte prochaine).



■ Une meule extraite de la carrière située à Cap d'ail sur le Sentier du Littoral.
Située au bord de l'eau elle devait avoir un débouché sur la mer.

L'Aurivè

René Stefanelli
(Graphie de l'auteur)

Ûn bravu omu ünt'u vespru de l'age
Qand'u tempu è vegnüu d'a riflessiùn
Sut'ün veyu aurivè sença cairùn
S'assetta per se gode u paisage.

Ûn fi d'aiga se sfira ünt'u valùn
Unde üna granuya fà tapage
A marina lüje tra u fœyage
Carche aujelu scivora a so' cançùn.

L'omu dije a l'árburu : « M'apièije
Che tü sici u simbulu d'a pàije,
Dà-me 'na frasca per i mei picuii. »

L'árburu responde : Me despièije
D'u cunfessà ; I omi sun belinui,
Ghe dai de liri, ne fan de bastui.

Austu d'u 1985



■ Le moulin de la Marra en contrebas de l'actuelle Place des Moulins
vue par le peintre Charles Maresco Pearce (APM)

L'Olivier

(Traduction de l'auteur)

Un brave homme, au soir de son âge
Quand est venu le temps de la réflexion
Sous un vieil olivier, encore sain,
S'assied pour jouir du paysage.

Un filet d'eau s'écoule dans le vallon
Où une grenouille fait du tapage
La mer brille à travers le feuillage
Quelque oiseau siffle sa chanson.

L'homme dit à l'arbre ; « Il me plaît
Que tu sois le symbole de la paix,
Donne-moi un rameau pour mes petits. »

L'arbre répond : « Il me déplaît
De le confesser, les hommes sont stupides,
Tu leur donnes des lys, ils en font des bâtons. »

Août 1985

