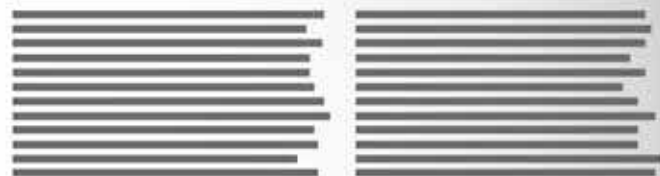


**Üntra Nui**

**Chronique Monégasque**



**Avril 2020**

**Sur la Canonnière :  
Ciaciarrade sur la  
Semaine Sainte**

**Sciü d'a Canunera  
Ciaciarrade  
sci'a Semana Santa**

**Les Ciaciarrade de M. Chagrin et de Mme Jérémiade...  
avec la tradition de la soupe de pois chiches et sa recette**



Comité National  
des Traditions Monégasques

## Sciù d'a Canunera : È ciaciarrade d'u Sciù Crüssi e d'a Scià Lürgna

Dui soci d'u Cumitau Naçionale d'è Tradiçione Munegasche, u Canònicu Giorgi Franzi (Sciù Crüssi) e Adrienne Cellario (Scià Lürgna) tantu stacai a u Munegascu, se sun dai prun da fà per fà vive a nostra lenga ciaciarrandu non sença mariçia sciù vari temi. Achèste ciaciarrade che esprimun tantu ben u spìritu d'a lenga sun stae scrite da u Canònicu Georges Franzi e a ciù gran parte è stà difüsà sciù è unde radiufòniche. Ancœi avëmu çernüu de ne trascrive üna sci'a Semana Santa.

S C : Ben u Bungiurnu, Scià Lürgna, gh'avì l'aria ben pensierusa ancœi.

S L : E gh'è propi üna bona raziùn, caru Sciù Crüssi, perchè ancœi è a Ramuriva.

S C : È veru, aura se dije i Rameaux, sta matin ò già vistu i fiyœi cun de pàrmure decurae e de vote cine de ciapelète e de papiyote.

S L : Miscredente d'ün pagàn, credì forsci che a Ramuriva nun è che per i picinìn.

S C : Cuma gh'andè, Madama tupin de làite buyente, u sò ben cuma vui che ancœi cumençamu a Semana Santa.

S L : Bela Madona ! me fà pieijè de vède che nun avì ubliau tüt'a vostra fede d'a vostra ünfança.

S C : Sügüru che nun ! ma qandu pensu a è Semane Sante d'üna vota, qandu eru ün picinùn fiyœ e che favu u cerghètu !



## Sur la Canonnière : Les bavardages de M. Chagrin et de Mme Jérémiade

Deux membres du Comité National des Traditions Monégasques, le chanoine Georges Franzi (M. Chagrin) et Adrienne Cellario (Mme Jérémiade) très attachés au Monégasque, se donnèrent la peine de traiter non sans malice, différents thèmes. Ces conversations qui traduisent non seulement l'esprit qui anime notre langue mais aussi son humour, écrites par le Chanoine Georges Franzi, firent l'objet de diffusions périodiques sur les ondes radiophoniques. Aujourd'hui nous avons choisi d'en retranscrire une sur la Semaine Sainte.

M C : Bien le bonjour Madame Jérémiade, vous avez l'air bien soucieuse aujourd'hui !

Mme J : Et il y a vraiment une bonne raison, cher Monsieur Chagrin, car aujourd'hui c'est le fête de « Ramuriva ».

M C : C'est vrai, maintenant on dit les Rameaux, ce matin j'ai déjà aperçu les enfants avec des palmes décorées dont quelques-unes étaient pleines de bonbons et de papillotes.

Mme J : Espèce de mécréant ! Vous croyez peut-être que la fête des Rameaux n'est destinée qu'aux enfants.

M C : Comme vous y allez, Madame au sang chaud, je sais aussi bien que vous qu'aujourd'hui nous commençons la Semaine Sainte.

Mme J : Sainte Vierge ! j'ai plaisir à voir que vous n'avez pas oublié la foi de votre enfance.

M C : Bien sûr que non ! mais quand je pense aux Semaines Saintes d'autrefois, lorsque j'étais un petit enfant et que je faisais l'enfant de chœur !

S L : Ve rapelè ch'ùna vota se purtava a benije prun de rami d'aurivè e nun se vedèva de büsciu.

S C : È veru, ren che d'aurivè, aiçò ã una veyã üsança de Mùnegu.

S L : E pœi se ne metèva ün piciùn tüchetu suta u Cristu che alura era ünte tüt'è càmbere da lètu, per ciamà a pruteçiùn d'u Signù sciù d'a casada.

S C : E sci ! tempu fà a semana santa se fava ciù seriusamente che aura, era veramente ùna semana de meditaçiùn e de reflessiùn cristiana.

S L : Nun mancävèmu per ren l'ufiçi d'è Tènèbre!, e spetàvèmu ün tremurandu u belu fracassu che se fava à fin.

S C : Che fracassu ! ma u ciù belu era u Zœgia Santu qandu ã campane erun partie cuma se dijèva.

S L : O vui, i garçi nun pensè che a v'amüsà.

S C : Forsci, ma cuma ã campane nun sunavun andävèmu per i carrugi d'a Roca cun ã ràgnure (i rarà) e ã tarabàcule per anunçà ben forte : « mezugiurnu ».

S L : Aiçò sun de veye tradiçiue, cuma de mangià de scijari u Zœgia Santu a mezugiurnu.

S C : Pœi a sèra d'u Zœgia se fà ancora a profescia d'a Vèrgine che ciura perchè çerca u so fiyu mortu.

S L : E u Venardi Santu, caru Mussù, a profescia d'u Cristu-mortu, ün't'i carrugi scüri e silençiusi, che per tanti nun è che ün spetàculu.



■ *Les crécelles - È ràgnure - remplaçiãnt les cloches sur la Place de la Mairie en 1944 - On reconnaît de gauche à droite : Edouard Doria, Roland Torcolo, Robert et Jean Bovini (Photo APM)*

Mme J : Vous vous rappelez qu'autrefois on allait faire bénir surtout des rameaux d'olivier ; on ne voyait pas de buis.

M C : C'est vrai, rien que de l'olivier, c'est une vieille coutume de Monaco.

Mme J : Et puis on en mettait un petit brin sous le Christ qui autrefois se trouvait dans toutes les chambres pour appeler la protection du Seigneur sur la maison.

M C : Et oui ! autrefois on célébrait la Semaine Sainte avec plus de sérieux que maintenant, c'était vraiment une semaine de méditation et de contemplation chrétienne.

Mme J : On ne manquait pour rien l'office des Ténèbres!, et nous attendions en tremblant le bruit assourdissant qui avait lieu à la fin.

M C : Quel vacarme ! mais le plus beau c'était le Jeudi Saint lorsque les cloches étaient parties, comme on disait.

Mme J : Oh vous les garçons, vous ne pensez qu'à vous amuser.

M C : Peut-être, mais comme les cloches ne sonnaient pas nous allions à travers les rues du Rocher avec les crécelles et les planchettes à battant pour annoncer bien fort : « il est midi ».

Mme J : Ce sont de vieilles traditions, comme de manger des pois chiches le Jeudi Saint à midi.

M C : Puis le soir du Jeudi il y a encore la procession de la Vierge qui pleure parce qu'elle cherche son fils mort.

Mme J : Et le Vendredi Saint, cher Monsieur, la procession du Christ-mort, dans les rues sombres et silencieuses, qui pour beaucoup n'est qu'un spectacle.

S C : Forsci ! ma parlé-me ün pocu d'è tre Marie.

S L : Sun tre done vestie de negru, e crüverte d'ün grande velu scüru d'a testa finta a i pei, tantu ben che nun se pò savè qü siciun.

S C : E se dije che nun se deve cercà a u savè.

S L : E sci ! suvra tütu ë fiye da spusà, perchè alura nun se mariun ciü ünte l'anü.

S C : Purì ben u di, a Semana Santa era prun ciü bela e ciü vivente üna vota.

S L : Malerusement, è propi cuma ailò !

S C : Margradu tütu, bona festa de Pasca, cara Scià Lürgna.

S L : E sci, caru Sciü Crüssi, â fin d'u Glòria canterëmu l'Aléluya<sup>2</sup>.

S C : Che u Signü e a Madona ve sentun. A se revède, bela amiga.

S L : A se revède, belu amigu.



### U pruverbi d'u mese

«Â fin d'u Glòria canterëmu l'Aléluya»

### Le proverbe du mois

«À la fin du Gloria nous chanterons l'Alléluia»



■ Lieu dit «A Canunera» à l'est des remparts du Rocher de Monaco

M C : Peut-être ! Mais parlez-moi un peu des trois Marie.

Mme J : Ce sont trois femmes vêtues de noir et couvertes d'un grand voile sombre de la tête aux pieds de telle sorte qu'on ne peut savoir qui elles sont.

M C : Et on dit qu'il ne faut pas chercher à le savoir.

Mme J : Et oui ! surtout les filles bonnes à marier car sinon elle ne peuvent plus s'unir dans l'année.

M C : Vous pouvez bien le dire, la Semaine Sainte était beaucoup plus belle et plus vivante autrefois.

Mme J : Malheureusement c'est comme ça, cher Monsieur Chagrin.

M C : Malgré tout, bonne fête de Pâques, chère Madame Jérémiade.

Mme J : Et oui, cher Monsieur Chagrin, à la fin du Gloria nous chanterons l'Alléluia<sup>2</sup>.

M C : Que le Seigneur et le Sainte Vierge vous entendent, aurevoir ma bonne amie.

Mme J : Aurevoir, mon bon ami.

*1 - Les Offices des Ténèbres étaient célébrés les jeudi, vendredi et samedi saint durant la nuit et au lever du jour. C'est pourquoi ils sont dits « Offices des Ténèbres ». À la fin de la cérémonie on frappait de la main sur son banc ou sur son livre ou avec une planchette à battant appelé en monégasque « tarabacula ». Ce bruit représenterait la confusion et le désordre produits sur la terre à la mort de Jésus-Christ.*

*2 - C'est un proverbe monégasque qui est une invitation à la patience car le Gloria est relativement long...en attendant des jours meilleurs de joie et de réjouissance...*



## La tradition des pois chiches

Manger des pois chiches pour les Rameaux ou le Jeudi Saint était autrefois une tradition très vivace dans nos régions. En effet il fallait ces jours là manger un plat de pois chiches faute de quoi on s'exposait à manquer de nourriture toute l'année.

Cette coutume aurait plusieurs origines : pour certains le Christ aurait traversé un champ de pois chiches ce jour-là. D'autres y voyaient le souvenir de l'arrivage de bateaux remplis de pois chiches dans la région de Marseille en période de grande famine. Manger des pois-chiches, le jour des Rameaux, aurait aussi des vertus curatives et notamment préserverait des furoncles - *i ciaveli* - pour toute l'année.

En Corse on mange traditionnellement la soupe de pois chiches le Jeudi Saint.

À Monaco Louis Notari dans un article des Annales Monégasques «Mon beau Monaco. Souvenirs et Traditions» nous rappelait «qu'une tradition, sans doute généralement oubliée, voulait que la ménagère préparât le jour des Rameaux, avant d'aller à la messe, plus longue en raison de la lecture de la « passion », une bonne marmite de pois chiches avec des couennes de porc. On la mettait sur le «*fügairùn*» (foyer au charbon de bois) et, pendant la messe, ce mets avait le temps de mijoter et de cuire à point.»



■ La soupe de pois chiches

## I scijari (Les pois chiches)

Plat traditionnel de la Semaine Sainte  
Recette extraite du livre  
« La cuisine monégasque »  
de Jean et Danièle Lorenzi

Il faut savoir faire cuire les pois chiches. Après, mais après seulement, vous pourrez les apprêter pour l'aïoli, en salade ou en soupe.

*1<sup>ère</sup> opération : la trempe :*

La veille, dans de l'eau tiède salée (on peut y ajouter un peu de farine)

*2<sup>ème</sup> opération : le bouillon :*

Faire bouillir de l'eau avec une pincée de bicarbonate de soude et des épices de haut goût. Laisser refroidir.

*3<sup>ème</sup> opération : la 1<sup>ère</sup> cuisson :*

Laver les pois chiches, les mettre dans cette eau, porter vite à ébullition, puis ensuite à petits bouillons pendant 1 heure.

*4<sup>ème</sup> opération : la vraie cuisson :*

Dans de l'eau claire bouillante, jeter les pois chiches jusqu'à ce qu'ils soient tendres (la peau doit se décoller). Égoutter. Ils sont prêts.

*Pour la soupe :*

Sur un fond de poireau émincé et d'oignons en tranches, bien blondis à l'huile d'olive, ajouter des tomates en quartiers puis de l'eau et un bouquet garni, quelques grains de genièvre et les pois chiches. Farinez et poivrez. Le bouillon doit être légèrement lié.