

Üntra Nui

Chronique Monégasque

Juin 2021

**40^{ÈME} ANNIVERSAIRE
DU CONCOURS DE
LANGUE
MONÉGASQUE**

**Per u 40^{èsimu} aniversari
d'u cuncursu de lenga
munegasca, tegnëmu a
rende unù a l'ün
d'i soi creatui,
u Canonicu Giorgi Franzì**



Comité National
des Traditions Monégasques

Camilëtu d'u Canònicu Giorgi Franzì

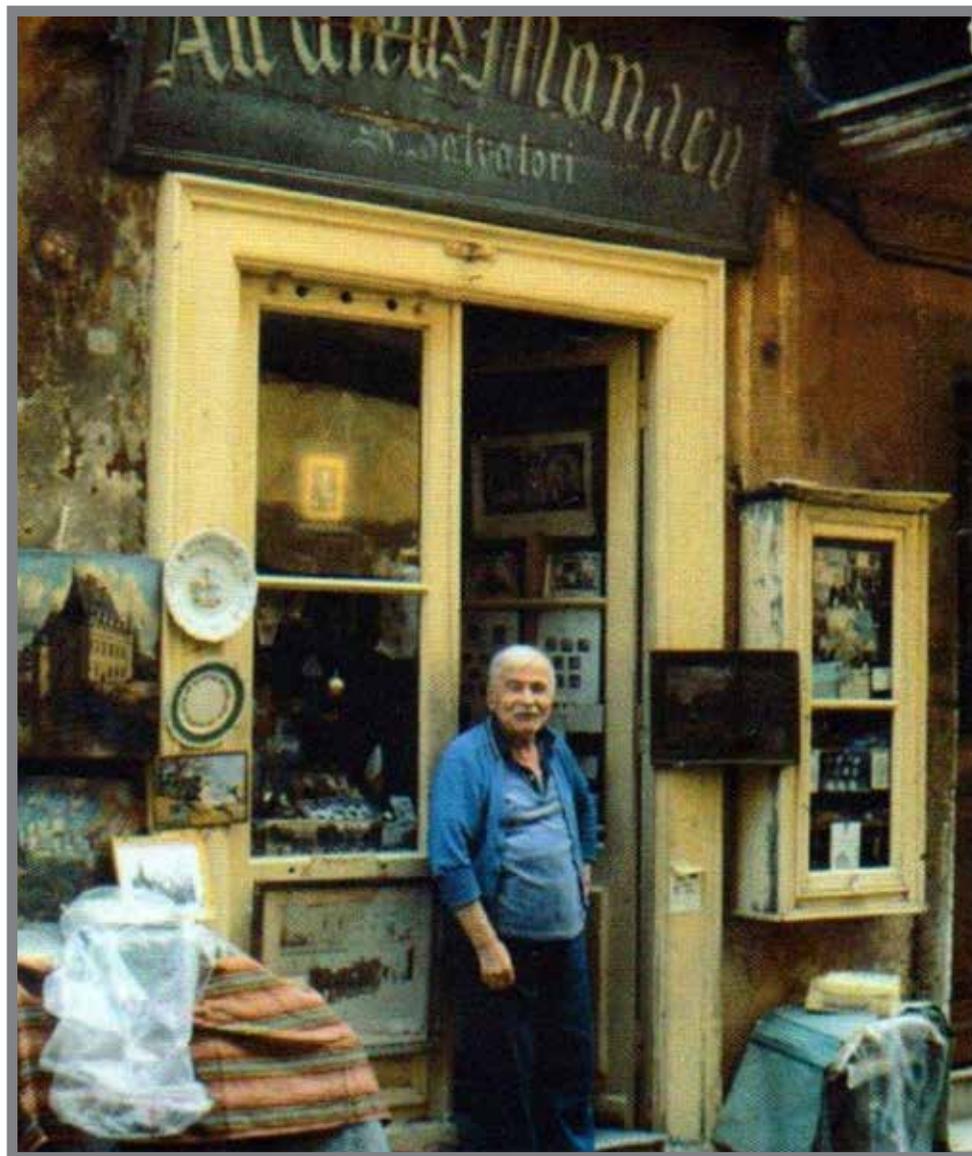
Per u 40^{ésimu} aniversari d'u cuncursu de lenga munegasca, tegnëmu a rende unù a l'un d'i soi creatù cun achëstu picin testu che evoca ùna figùra legendària d'a Roca :

« A nostra veyà Roca à prun scangiau despœi çinqant'ani. Nun ghe sun ciù chële figùre simpàtiche devegnùe legendari che davun a i carrugi ùna vita speciale.

Tra chëli persunagi nùsciùn d'i omi o d'è done de ciù de sciüsciant'ani nun ponun ublià « Camilëtu ».

Picinin, prun picinin, nun aveva gàire cresciüu. Ghe ne sun che sun mai arrivai a iesse prun àuti ma ëlu nun era forsci ùna stranessa perchë ùnt'a famiya erun scàiji tüti cuscì. A gente d'un age se ne rapela ancora d'u bravu Camilëtu, de so' sœ Teresa e de so nevu Renatu che gh'avëva, ben che sice ün schirinçu, ùna prun bela vuje de baritùn.

Tüt'a so' vita, Camilëtu era stau a u serviçi d'è finançe, d'u Tesoru cuma se dije. Savi unde è u Tesoru ? Vui i zùveni, malerusamente, cunuscì pocu u nostru belu Mùnegu. U serviçi d'u Tesoru è ùnt'u Palaçi, à porta d'u picinùn qartiè, de vijin d'a Rampa. Ùna vota, chëlu edifiçi era à Meria de Mùnegu.



■ Camilëtu devant son magasin rue Comte Félix Gastaldi sur le Rocher.

Camille du Chanoine Georges Franzì

Dans le cadre du 40^{ème} anniversaire du concours de langue monégasque nous tenons à rendre hommage à l'un de ses créateurs avec ce petit texte sur une figure légendaire du Rocher :

« Notre vieux Rocher a beaucoup changé depuis cinquante ans. Il n'y a plus ces figures sympathiques devenues légendaires qui donnaient aux rues une vie spéciale.

Parmi ces personnages aucun des hommes ou des femmes de plus de soixante ans ne peut oublier « Camille ».

Très petit, très très petit, il n'avait guère grandi. Il y en a qui ne sont jamais arrivés à être très grands mais lui ce n'était peut-être pas une singularité parce que dans la famille ils étaient presque tous ainsi. Les gens d'un certain âge se souviennent encore du brave Camille, de sa sœur Thérèse et de son neveu René qui avait, bien qu'il soit chétif, une très belle voix de baryton.

Toute sa vie, Camille a travaillé au service des Finances, du Trésor comme on dit. Savez-vous où est le Trésor ? Vous les jeunes, malheureusement, vous connaissez peu notre beau Monaco. Le service du Trésor se situe dans le Palais, à la porte du petit quartier, à côté de la Rampe Major. Autrefois, cet édifice était la Mairie de Monaco.

D'ani e d'ani, Camilètu avèva travayau a ò finance e de marrie lenghe dijèvun che era ailì che avèva piyau l'abitùdine de spargnà e de ciù marrie lenghe, ch'avèva ùmparau a esse « ráscciu ».

Ùn breve, qandu è stau â retrèta, à drüvertu ùn mazaghìn de veyerie ùnt'u carrùgiu d'u mitàn, ùn cafürciu d'u nume de « Au vieux Monaco ».

Chèlu mazaghìn era ùna vera babilònia ; gh'era ùn d'achèlu batibœyu, cin de papei, de mubilia, de veye mune e tanti d'äutri scciarafi che nun ghe lasciavun ch'ùn picciùn metru qadru davanti a porta unde se vedèva u bravu Camilètu scrivendu o lesendu.

Cun a spariçion de Camilètu è ùna de ùrtime figure simpàtiche e eçessionale che pocu a pocu se ne van rezunze i nostri avi a u paradisu d'i omi de bona vuruntà. »



Devinèta de Lui Notari

Candu sun de marrimù
nun me pàija che u Signù :
sbràgliu, sàutu, muntu e caru
e düsciùn nun à reparu :
sbatu, stròsciu, avalu tütu.

Sun de bona : stagu ciùtu,
sença dorme, me destendu
e carèssu ùn surridendu
ri giganti e i picenin
e ri bressu ciancianin...

Qü sun ?
A maria



■ *Le Chanoine Georges Franzi*

Des années et des années, Camille avait travaillé aux finances et des mauvaises langues disaient que c'était là qu'il avait pris l'habitude d'épargner et des plus mauvaises langues encore, qu'il avait appris à être « radin ».

En bref, quand il est parti à la retraite, il a ouvert un magasin de brocante dans la rue du Milieu, un petit local du nom de « Au vieux Monaco ».

Ce magasin était un véritable capharnaüm ; il y avait un de ces bric à brac, plein de papiers, de meubles, de vieilles monnaies et tant d'autres vieilleries qu'il ne restait qu'un petit mètre carré devant la porte où l'on voyait Camille en train d'écrire ou de lire.

Avec la disparition de Camille c'est une des dernières figures sympathiques et exceptionnelles qui peu à peu s'en vont rejoindre nos aïeux au paradis des hommes de bonne volonté. »



Devinette de Louis Notari

Lorsque je suis de mauvais humeur
Dieu seul peut m'apaiser :
je hurle, je saute, je monte, je descends,
et personne n'est à l'abri :
je cogne, je brise, j'avale tout.

Suis-je de bonne humeur ? je me tais,
sans m'endormir, je m'étends,
et je caresse en souriant
les grands et les petits,
et je les berce tout doucement...

Qui suis-je ?
La mer



U petu farçiu de maigràn Francesca

La poche farcie de Mémé Françoise¹

par le chef Joël Garault

Tout en appréciant les rôtis, les gigots et les sauces, les Monégasques savaient valoriser les abats et les morceaux tels que les panses et poitrines :



Les ingrédients pour 12 personnes : 1 poche de veau de 1,5 kg à commander chez le boucher, 1 paquet de blettes, 0,5 kg d'épinards, 5 œufs (dont 3 durs), 1 poignée de Parmesan, 1 tasse de riz, 1 tranche de mortadelle, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 bouquet de persil, 1 gousse d'ail, 1 carotte, 1 oignon, 1 clou de girofle, sel, poivre.

Pour la sauce piquante : 2 filets d'anchois, 20 g de mie de pain imbibée de vinaigre, un jaune d'œuf, ail, câpres, cornichons, persil, piment de Cayenne en poudre, 25 cl d'huile d'olive, du sel.

Réalisation :

La poche de veau farcie se sert froide ou tiède. La principale difficulté étant le découpage, il est préférable de la cuire la veille.

Laver les épinards et les blettes en enlevant les côtes, bien les égoutter. Hacher grossièrement la mortadelle, les blettes, les épinards. Dans un saladier, battre 2 œufs en omelette, ajouter le hachis, la gousse d'ail écrasée, du sel, du poivre, une poignée de parmesan, l'huile, le persil haché. Introduire la préparation dans la poche, disposer les œufs durs, recoudre l'orifice avec de la ficelle de coton blanc. Plonger la poche dans une marmite d'eau bouillante avec la carotte, le clou de girofle piqué dans l'oignon. Cuire à feu moyen pendant 1 h 30. Sortir la poche, la recouvrir d'une assiette et d'un poids (les anciens utilisaient le mortier ou le fer à repasser ...) Après complet refroidissement, découper en tranches de 1 cm. Servir de préférence avec une sauce piquante.

Sauce piquante :

Écraser la moitié d'une gousse d'ail dans le mortier en marbre, ajouter l'anchois et réduire en purée ainsi que la mie de pain réduite en bouillie, adjoindre le jaune d'œuf et monter en mayonnaise en ajoutant l'huile d'olive. Incorporer 3 cuillerées à soupe d'un hachis composé en parts égales de câpres, de cornichons et de persil, assaisonner au sel et au piment de Cayenne, bien relever.

1 – Recette extrait du livre de Paul Mullot « Saveurs de Monaco » épi éditions