

La Mimouna

La Mimouna à Fès, comme dans les autres familles au Maroc, célèbre la fin de Pessah au soir du 7^e jour. Elle vient rompre les nombreuses interdictions alimentaires de la fête de Pessah.

Mimouna est un mot arabe qui viendrait de la racine yamana (bon augure, félicité, bonheur). On retrouve des traditions berbères du sud marocain qui font référence à Maïmoun et Lalla Mimouna.
Haya zatt Lalla Mimouna, mbarka mes'ouda.

Les juifs ouvrent leurs portes et dressent une table festive pour les amis, les voisins et la famille, dans une atmosphère gaie, ils vont participer à des soirées entre amis et des visites joyeuses. On prend son temps pour se souhaiter selon la formule consacrée "tarba'h ou ts'ad", trab'ho ou tse'do, (chance et succès), Ambarka mas'uda ", boire de la ma'hya (ou du whisky, interdit à Pessah).

Le point de ralliement c'est la table, magnifiquement dressée, parée d'une belle nappe blanche, ornée de fleurs et d'épis de blé et offrant les mets symboliques: lait, beurre, petit lait, raïb, farine, oeufs, miel, avec toutes sortes de pâtisseries et de confitures, de zaban (nougat blanc), de mrozya (confiture de raisins secs), d'oranges confites, d'écorces de citron confit, et de la fameuse mafléta mangée chaude avec du beurre et du miel ajoutés au centre et roulées comme des crêpes. Dans certaines familles, un grand poisson symbolise chance et protection. D'autres plats, tous à base de laitage, sont compris dans le menu traditionnel, préparé par des femmes en caftans brodés.

Au centre de la table trône la khmera, c'est-à-dire du levain, dans un plat saupoudré de farine piquée de cinq fèves vertes, de cinq épis de blé vert et de cinq pièces d'argent ou d'or. A côté sont posés un bol de miel, des pommes pelées, de la laitue, du lait, du petit lait et du beurre.

Chaque convive est invité à souhaiter à son prochain des vœux de bonheur et de bonne santé. La légende dit qu'avant la prochaine Mimouna le souhait sera exaucé. Le père de famille offre à chacun des membres de sa maisonnée un peu de petit lait, de confiture ou tout autre met de son choix, et lui souhaite longue vie, bonheur et prospérité.

"Tarba'h o ts'ed" sera le leitmotiv de toute la soirée de la Mimouna.

Les jeunes gens font "la tournée des grands ducs" allant d'une maison à l'autre, parfois par groupes de dix ou vingt, goutant à la mafléta, se bénissant mutuellement et se souhaitant "tarba'h". Ces visites se prolongent très tard le soir, la joie et l'allégresse règnent dans toutes les demeures. Les portes des maisons étaient ouvertes toute la nuit et tous pouvaient y pénétrer, goûter à la coutume et ressortir sans que personne ne cherche à connaître son nom.

Ce soir là il était défendu aux étrangers non juifs de pénétrer dans le mellah. Certains habitants de la médina venaient en amis apporter du pain frais, du lait, des mottes de beurre, des aloses fraîchement pêchées.

Le lendemain, il fallait coûte que coûte voir de la verdure. Comme au quartier il n'y en avait pas, on se risquait dehors et on allait pique-niquer au bord de l'oued Fès, ou au jardin des Oliviers.