

EDITORIAL

Dans ce numéro, nous allons continuer notre action et vous présenter un autre membre du groupe I Muvrini, et pas des moindres, puisqu'il entame sa dix-neuvième année de participation active au groupe. Bien sûr vous avez tout de suite reconnu Jean-Bernard Rongiconi, qui va vous livrer quelques unes des anecdotes relatives à sa carrière ! Ensuite, nos amis de Muvramichi Marseille vont se présenter à vous, photo très conviviale à l'appui. Une échappée de nos reporters sans frontières en Allemagne, vous donnera quelques frissons d'aventure, que nous souhaitons vivement retrouver ensuite dans ces colonnes, au travers de vos propres récits. Enfin, nous vous communiquons en toute première exclusivité, les informations sur la sortie du nouvel album « Umani », et sur les différents rendez-vous où nous souhaitons vous retrouver de plus en plus nombreux ! Bonnes vacances à tous.
Muvramicalement, La Rédaction.

I MUVRINI : L'interview de Jean-Bernard RONGICONI

Jean-Bernard RONGICONI est, après les frères BERNARDINI, bien sûr, le plus ancien membre de l'actuelle formation. Engagé d'abord pour ses talents de guitariste, il s'est très vite imposé comme arrangeur attitré du groupe, de par la qualité et l'originalité de ses orchestrations. Pour A LETTERA, Jean-Bernard a accepté de bonne grâce de se prêter au jeu de l'interview.

Muvramichi-Paris : Jean-Bernard, depuis quand fais-tu partie d'I MUVRINI ?

Jean-Bernard : Depuis 18 ans.

M.P. : Comment es-tu entré dans le groupe ?

J.B. : J'ai connu Jean-François quand je jouais dans une boîte de nuit ...

M.P. : ??? On peut le dire, tu crois, dans le journal ?

J.B. : Oui, bien sûr !

M.P. : Ce n'est pas indiscret ?

J.B. (amusé) : Quoi ? Que moi je jouais dans une boîte de nuit ou que lui y aille ? Qu'est-ce qui est indiscret ?

M.P. : Euh... les deux peut-être ! Bon, je lui demanderai son accord tout à l'heure...

J.B. : Non, pas besoin, pas besoin ! Donc, je jouais dans une boîte de nuit et puis on s'est rencontré.

M.P. : Quel genre de musique jouais-tu et, d'abord, quelle est ta formation ?

J.B. : J'ai une formation classique à la base. J'ai fait 10 ans de classique au départ. Après, j'ai fait du bal comme tout le monde, et après j'ai fait du club. Et donc, c'est là que j'ai rencontré Jean-François pour la première fois. Après, il avait besoin d'un guitariste, parce que son guitariste était parti, et puis voilà ...

M.P. : Sur scène tu utilises, je crois, quatre instruments ?

J.B. : Oui, quatre.

M.P. : Il y a, bien sûr, la fameuse cetera ...

J.B. : Il y a la cetera, il y a la guitare électrique

M.P. : La «Gibson» !

J.B. : La «Gibson», oui ; Il y a la guitare acoustique et il y a la guitare acoustique «Nylon». C'est à dire que une, les cordes sont en acier, une, les cordes sont en Nylon.

M.P. : D'accord ! Tu as donc commencé, dans le groupe, en tant que musicien et puis, pour l'album «Pè L'Amore Di Tè», paru en 1988, tu as réalisé l'arrangement d'une première chanson ...

J.B. : C'est exact ...

M.P. : L'année suivante sort l'album «Quorum», et là, tu signes tous les arrangements, à une exception près. A partir de ce moment, tu deviens l'arrangeur attitré du groupe...

Je serais curieuse de savoir comment naît et grandit une chanson d'I MUVRINI ...

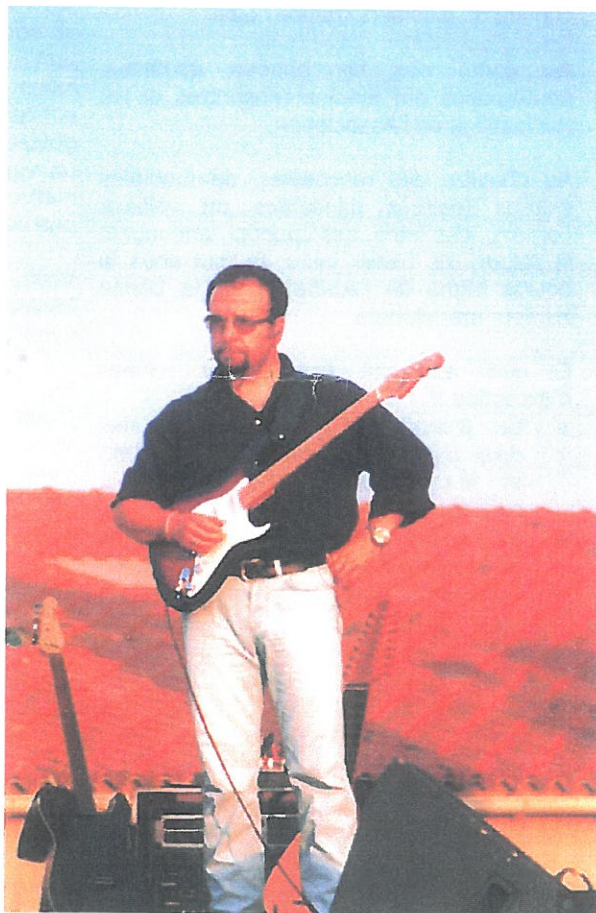
J.B. : ... Jean-François amène une chanson finie, et là, on travaille à deux. A partir du moment où lui il m'a mis la voix sur mon ordinateur, à partir de là je construis les parties des autres musiciens. C'est aussi simple que ça !

M.P. : Combien cela prend-il de temps, en moyenne ?

J.B. : Ca peut aller d'un soir à ... un mois et demi

M.P. : Et donc tu écris les partitions de chaque musicien... Dans quel ordre procèdes-tu ?

J.B. : Je commence par la batterie, la basse, les claviers. Et après, pour les parties des autres instrumentistes, style Gilles ou Loïc, je leur donne l'espace où ils doivent jouer et eux me font des propositions. Parce que ça fait très longtemps qu'ils sont avec nous et qu'ils savent ce dont le groupe a besoin ; Il vaut mieux qu'eux s'expriment, par rapport à leur instrument, que moi faire...



M.P. : Tout cela, bien sûr, se passe au Studio Angelina, à Valle-di-Rustinu !

J.B. : C'est ça

M.P. : C'est ton village d'origine ?

J.B. : Oui. C'est mon village d'origine, c'est là qu'est le Studio et c'est là que j'habite ! C'est entre Corte et Bastia.

M.P. : Nous arrivons à la fin de l'interview. Pour conclure, j'aimerais savoir laquelle, de toutes les facettes de ton métier, tu préfères ?

J.B. : Faire des arrangements !

M.P. : Sans hésitation ?

J.B. : Sans hésitation !

M.P. : Merci Jean-Bernard.

I MUVRAMICHI : MUVRAMICHI-MARSEILLE

C'est en mars 1996, voilà donc 6 ans déjà, qu'est née à Marseille la toute première association de Muvramichi. A son origine : Ghislaine Morisset, l'actuelle présidente, entourée de Dume Ciavaldini, Jean Morisset et Sylvie Caffort, respectivement vice-président, trésorier et secrétaire de l'Association.

Muvramichi-Marseille compte actuellement une centaine d'adhérents, dont quelques membres d'honneur. Parmi ceux-ci, Christelle et Ghjuvan Gianini, responsables de la publicité au sein de l'Association, et Shelly Padovani, du Studio Ricordu, bien connue de plusieurs d'entre nous.

Au cours des six années écoulées, nombreuses ont été les rencontres et les réalisations de l'Association.

Au chapitre des rencontres, de multiples soirées (soirées dansantes ou veillées corses), des lotos, des spuntini, annonçant le retour des beaux jours, le tout sous le double signe de l'amitié et de la bonne humeur méridionale.

Et puis, en point d'orgue, des soirées d'exception :

- ♦ Le 6 avril 2001 : avec la venue des deux « ambassadeurs de choc » **Alain et Martin**, deux mois après leur passage chez nous .
- ♦ Le 19 mai 2001 : la célébration très réussie des **5 ANS** de l'Association. Au programme de cette soirée de gala : un grand repas, suivi d'un bal (avec DJ !) ; Sacrée soirée, sacrée ambiance !!!
- ♦ Ajoutons le plus marquant, sans doute, et le plus émouvant de tous les événements : le cadeau, en 1999, par l

MUVRINI de leur **Disque d'Or** pour l'album Léia.

En marge de ces événements, Muvramichi-Marseille a, plusieurs années de suite, tenu avec succès un stand à la Foire de Marseille, voyant défilier, dix jours durant, un grand nombre de visiteurs. Ce fut, pour l'Association, l'occasion de présenter une belle vitrine et d'éditer, pour la circonstance T-shirts et calendriers.

Cette présentation de notre grande sœur marseillaise serait bien incomplète si nous n'évoquions pas une action qui lui tient particulièrement à cœur : son soutien à l'Association « Les Tournesols », créée en 1995 et qui s'occupe d'enfants cancéreux soignés à la Timone .

Chaque événement organisé par Muvramichi-Marseille est l'occasion de faire un don aux Tournesols, à qui elle verse une partie des bénéfices. Outre ce geste, elle invite régulièrement les enfants lors des concerts d'I MUVRINI et leur distribue des goûters. Son grand projet serait de leur offrir un voyage en Corse, mais il est difficile à mettre en place car les enfants ne peuvent pas beaucoup se déplacer.

Voilà, en quelques traits, le portrait de Muvramichi-Marseille, avec tout son dynamisme et sa générosité.

Si, d'aventure vous êtes amenés à les croiser, n'hésitez pas à lier connaissance. Vous en serez récompensés ! Vous pouvez aussi les contacter à l'adresse suivante :

MUVRAMICHI
35, bd Botinelli
13004 MARSEILLE
04.91.85.67.72

muvramichimarseille@wanadoo.fr

CUCINA CORSA

BEIGNETS AU BROCCIU,

Pour 6 personnes

- 500 g de farine
- 50 cl d'huile pour friture
- 20 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 5 cl d'eau de vie
- 15 g de levure de boulanger
- 20 cl de lait
- 300 g de brocciu
- sel

Au préalable, préparez le levain en délayant la levure dans 10 cl d'eau tiède . Remuez pour dissoudre la levure et ajoutez 50 g de farine . Recouvrez d'un linge et laissez reposer 2 heures .

Préparez ensuite la pâte en déposant dans un saladier la farine tamisée et incorporez les œufs, le lait tiède, le beurre, le sucre, le levain, l'eau-de-vie, 2 pincées de sel .

Laissez reposer 1 heure durant laquelle la pâte va doubler de volume .

Coupez le brocciu en petits carrés que vous déposerez sur la pâte . A l'aide d'une cuillère à soupe, prélevez un peu de pâte avec un morceau de brocciu que vous plongez dans l'huile bouillante durant quelques minutes . Sortez-les à l'aide d'une écumoire lorsqu'ils sont dorés .

Déposez les ensuite sur un papier absorbant avant de les rouler dans le sucre en poudre .

« U Spuntinu » d'I Muvramichi Marseille:

