

# La fête de Maslénitsa (Mardi Gras) en Russie : fin de l'hiver et arrivée du printemps !

écrit par Jules Ferry | 19 mars 2024





*Connaissez vous Maslenitsa, la fête des crêpes ?*

**Joyeuse Maslenitsa et bonne fête de printemps !**

Maslenitsa, équivalent russe du carnaval ou du Mardi Gras à l'époque païenne, est l'une des fêtes traditionnelles les plus joyeuses en Russie.



**Maslenitsa célèbre la fin de l'hiver : on festoie avec des crêpes et on brûle un épouvantail.**



**Boris Kustodiev, *Mardi de Maslenitsa*, 1919.**

L'hiver s'achève et le printemps commence alors. N'étant pas parvenue à évincer les traditions associées à Maslenitsa, l'église finit par inscrire cette fête dans son calendrier.



## ***Sacrifice d'une Dame Maslennitsa***

La semaine de Maslennitsa précède le Grand Carême, chacun de ses sept jours porte un nom et présente ses propres traditions.



***Ces petites filles chaudement habillées brandissent avec fierté leur petite poupée de « Dame Maslenitsa »***

Fête certes archaïque, Maslenitsa conserve son importance pour les Russes. Plus de 80% de la population russe célèbre Maslenitsa.



[Semion Kojine](#), *Maslenitsa. Adieu à l'hiver. La Russie XVIIème siècle. Huile sur canevas. 120 x 205 cm.*

À l'époque pré-chrétienne, la Maslenitsa était célébrée le jour de l'équinoxe d'hiver, soit entre le 21 et le 23 mars. Plus tard, la fête a été inscrite dans le calendrier chrétien par l'Église orthodoxe et sa date a commencé à dépendre de la date de Pâques. Concrètement, elle se déroule désormais **la 8ème semaine avant Pâques**. Cette année : du 11 au 17 mars.







### *Maslenitsa – Alexander Savin*

**On considère que c'est là que le printemps arrive et qu'il est temps de faire les adieux à l'hiver.**

La semaine de Maslenitsa est suivie du Grand Carême, période de purification spirituelle et de grandes restrictions alimentaires.

On dit que le nom de cette fête remonte aux traditions orthodoxes – durant la période de Maslenitsa, la viande est déjà exclue du régime des fidèles, alors que les produits

laitiers restent autorisés. Cela donne de grandes tablées de crêpes à la crème fraîche, de *baranki* et, souvent, de [syrniki](#).

**Les slaves savaient s'amuser, à en juger par l'ampleur des fêtes populaires de la semaine de Maslenitsa.** Tout le monde se baladait à cheval, alors que les jeunes couples attelaient des traîneaux et participaient aux courses. A cela s'ajoutent les déguisements, les pugilats et les tablées croulant sous les mets. Le rituel de mise à feu de l'épouvantail en paille de l'hiver est la tradition la plus intéressante du dernier jour de Maslenitsa.



***A Saint-Petersbourg, un combat de Stenka lors de Maslenitsa***



*La balançoire est une activité traditionnelle de Maslenitsa*

De nombreux Russes se rendent au cimetière le dimanche du pardon, ayant repris l'habitude des générations antérieures sans la relier en aucun cas à l'ancien culte des ancêtres.

Le **culte des ancêtres** est réactivé pendant la maslenitsa. **Les Slaves s'adressaient aux morts pour qu'ils les aident à arriver jusqu'au printemps.** Par conséquent, **il y avait de nombreux feux de joie, pour réchauffer ceux qui étaient retournés à la terre.** Selon de vieilles croyances, les morts influençaient les récoltes, qui étaient également fournies par la terre.



La Maslenitsa est célébrée dans chaque ville russe. **Les fêtes les plus brillantes ont lieu dans les anciennes villes russes – Suzdal, Vladimir, Rostov et Veliky Novgorod ... Sans parler de la capitale, où les festivités se déroulent pratiquement partout :** dans les musées, les domaines, les parcs, les places, les salles d'exposition ... Partout où vous irez, vous rencontrerez des skomorokhi (clowns) avec le gusli (harpe), Petrushka (marionnette traditionnelle), et d'autres personnages favoris des contes de fées russes, et des vendeurs de rue avec des plateaux remplis de souvenirs russes.



**Vidéo**

**La fête de Maslenitsa (par Dimitri Boulba).**



Le présent article s'inspire largement du travail de notre guide russe francophone [Dimitri Boulba](#) que nous remercions

chaleureusement ici !