

Daniel Musy

IMMERSION SICILIENNE

Dix jours à Naso



ÉDITIONS SUR LE HAUT

IMMERSION SICILIENNE

Dix jours à Naso

Photographies de l’auteur avec deux images de la famille Giallanza (pages 21 et 22) reproduites avec son accord.

Photo de couverture : le promontoire de Naso et l’île volcan de Salina.

Les citations d’Andrea Camilleri sont tirées de *Le Filet de protection*, Fleuve Noir, 2023, traduction de Serge Quadrupanni.

La loi fédérale sur le droit d’auteur n’autorise pas la reproduction destinée à une utilisation collective de la totalité ou de l’essentiel des exemplaires d’une œuvre disponible sur le marché. Toute reproduction totale ou partielle de ce livre est donc illicite et constitue une contrefaçon.

© 2024, Éditions SUR LE HAUT, La Chaux-de-Fonds, editionssurlehaut.com
ISBN 978-2-9701731-5-1

Imprimé à La Chaux-de-Fonds (Suisse)

DANIEL MUSY

IMMERSION SICILIENNE

Dix jours à Naso



*« Je crois aux liens, je crois que ce sont les liens qui nous
« empuissantent ». Je crois que ce sont les liens qu'on
tisse avec l'extérieur, avec les animaux, avec la forêt, avec
les autres qui font que notre liberté s'accroît en réalité. »*

Antonio Damasio

VUE AÉRIENNE DE NASO



1. Via Archimede, 7
2. Palais de Presti
3. Église San Cono
4. Chiesa Madre dei SS Apostoli
5. Théâtre
6. Cimetière
7. Vieux oliviers
8. Bar Corso
9. Magasin de journaux
10. Pasticceria Italia, Bazia

AVANT-PROPOS ET DÉDICACE :

UN VILLAGE SICILIEN



Je suis entré dans le village de Naso un soir de mai 2024. Casimiro, le frère de mon ami sicilien et chaud-fonnier Nino, était venu nous chercher à la gare de Capo d'Orlando. La voiture est passée par la Piazza Roma, s'est enfilée dans le corso Umberto et nous avons pénétré à pied dans la petite via Archimede.

Avant ce séjour, je ne savais presque rien de Naso. C'était le village natal de Nino. Il y possédait une petite maison, celle de ses parents et de son enfance. La mer n'était pas loin et la population diminuait. Volontairement je n'avais rien lu ni vu sur Naso, pour laisser venir les surprises.

Grâce aux deux frères, à leurs sœurs Gina et Rita, à la belle-famille de Nino, à ses cousin·e·s et petit·e·s cousin·e·s, je me suis immergé dans cette Sicile profonde. Pendant dix jours, j'ai baigné parmi les gens, les paysages, les plats de Gina, les œuvres baroques du village.

J'ai pu saisir la richesse de l'immigration sicilienne et italienne de La Chaux-de-Fonds. Là-bas, c'est chez eux, c'est aussi chez nous, nous qui aimons le Sud.

Aimer est un mot faible pour dire mon désir permanent du Sud. L'austère vie suisse manque de puissantes émotions sensuelles enchanteresses : difficile d'y jouir en liberté d'un morceau de *pecorino*, du bleu de la mer, des beaux visages d'une sainte sculptée en stuc ou d'une jeune vendeuse.

Ce petit livre est dédié à la famille Giallanza, à toutes leurs amies et tous leurs amis de Sicile, de Naso et de La Chaux-de-Fonds.

1

UN PROMONTOIRE FACE À LA MER



Pendant dix jours, mon regard a pu plonger et s'immerger dans les paysages de Naso. Il me les a révélés, me les a rendus familiers. Ils sont devenus miens. Un rapport presque érotique s'est tissé très vite entre ces lieux et moi.

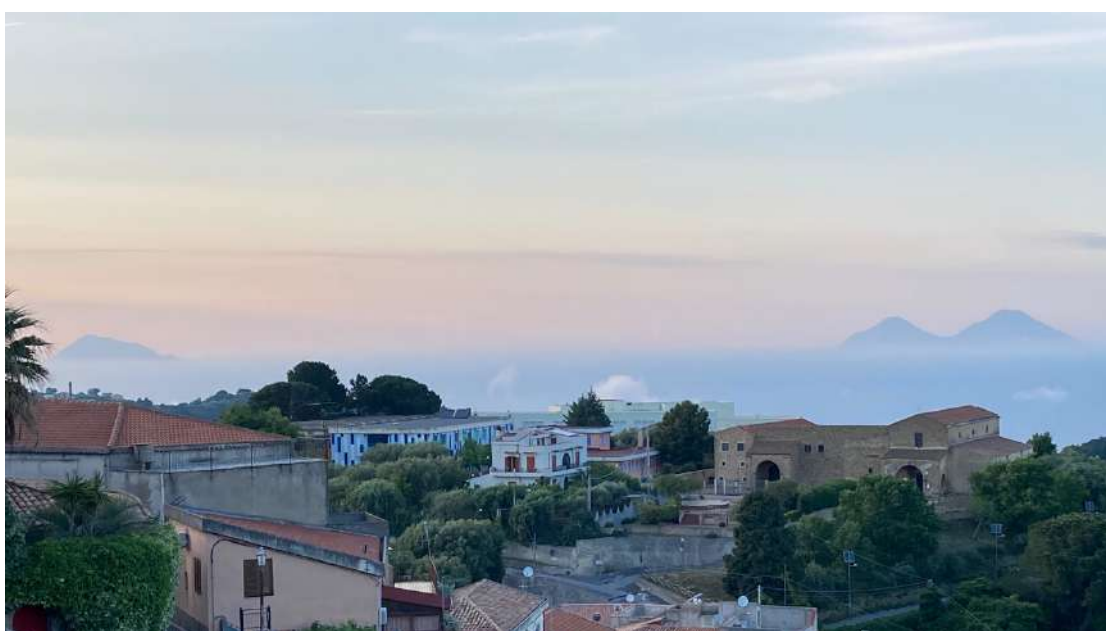
J'ai aimé, en amoureux ébloui, regarder Naso de loin ou de plus près, à pied ou en voiture. Chaque jour j'ai fait le tour de ses belvédères. En traversant ses ruelles, je parcourais le corps vivant d'un village aux formes animales.

Vu du Sud, sur la route menant au pied de l'Etna, le promontoire (à gauche au fond de la photographie panoramique de la page 12) est entre mer et montagne.



Dix kilomètres à vol d'oiseau le séparent de la mer Tyrrhénienne et des îles éoliennes (Alicudi, Filicudi, Salina et Lipari sur la photo). À droite de la vallée s'étirent les Monts Nebrodi. Ils forment une partie des Apennins sicules, la continuation en Sicile de la chaîne traversant toute l'Italie continentale et qui se prolonge jusqu'à l'Etna, soixante kilomètres plus au sud.

Les matins clairs et les soirs rosés, l'Etna et les îles ravirent mon regard. Je fus perpétuellement entre deux mondes, le volcan terrestre, l'Etna et le volcan marin, Salina.



Les habitants de Naso, les *Nasitani*, n'éprouvent pas vraiment les émotions visuelles des visiteurs de passage, les sens en éveil comme moi. Ces paysages sont les leurs depuis leur enfance ; à peine les admirent-ils encore.

De plusieurs endroits, j'ai pris Naso en photo de loin. Du sud pour les plus belles vues sur les édifices publics (la questure, en jaune, et le théâtre, en rouge, encore bien actif ; la place-terrasse du village, la Piazza Roma, ses quatre palmiers et ses



bancs publics ; et les deux églises importantes, si exceptionnelles avec leurs chapelles baroques, la *Chiesa Madre*, à côté de la *piazza* et, plus bas, l'Église San Cono).



Du nord, le sud de la bourgade fait voir les maisons et les *palazzi* (grandes maisons bourgeoises ou nobiliaires) qui s'étagent sur les flancs du village. Certains offrent de belles vues sur les îles éoliennes. Avec ses deux étages, ses balcons et sa façade en pierre brune, un grand *palazzo* domine la vallée. Il est abandonné, son toit coule et cause des soucis à la famille Giallanza.



Dans la vallée, au bas du promontoire de Naso, s'étend le quartier de Bazia. C'est un petit village en soi, des églises, des commerces, des bars et une place de jeux. Il fait partie de la commune de Naso. J'ai été impressionné par la découverte d'une plaque en céramique dans la rue *Monte dei Giudei*, le Mont des Juifs. Elle rend hommage à des céramistes juifs qui vivaient dans ce quartier où ils créaient des majoliques.

Au-dessus de Bazia, le village-promontoire de Naso est en réalité une grande maison, avec ses couloirs, ses pièces, ses habitants. Sortir de chez Nino, *essere in piazza*, ne m'a jamais pris plus de deux minutes pour me retrouver au bas du *corso*, sur les belvédères ou les placettes.

Vu de haut, Naso ressemble pour ainsi dire à une grenouille : allongé et bombé, avec une colonne vertébrale, deux flancs et deux cuisses. La colonne vertébrale du village est le corso Umberto. Du centre, Piazza Francesco Lo Sardo, on descend cette belle rue pavée jusqu'à la Piazza Roma. Mon émotion fut intense le dimanche de mon séjour en descendant ce *corso*. L'Etna enneigé se dressait au loin sous un ciel immaculé.



À l'inverse, de la Piazza Roma, lieu de rencontres, balcon panoramique et... parking, on remonte le *corso*, on bifurque à gauche, on passe devant l'église San Giovanni et on s'enfile dans la via Archimede. Au bas des escaliers, la maison de Nino se trouve au numéro 7, sur le flanc ouest du village-grenouille.

UNE MAISON D'ÉMIGRATION



Au numéro 7 de la via Archimede existe donc une propriété particulière. Elle est encastrée entre un sous-sol en pente et le dernier étage d'un *palazzo* abandonné. Ses façades peintes en blanc contrastent avec la pierre ocre de l'autre édifice.

Dans cette maison modeste est né Nino, en 1956, qui émigre à La Chaux-de-Fonds en 1979. C'est dans cette demeure qu'est revenu finir sa vie Francesco, son grand-oncle maternel, émigré aux États-Unis au début du XXe siècle où il avait fait fortune.

Après la mort de ses parents en 2014 et 2019, Nino a acquis l'appartement de trois étages. L'immeuble construit sur la pente du côté ouest du village n'est pas accessible en voiture. Une ruelle part de la place San Giovanni ; puis des escaliers mènent à la route qui fait le tour du village.

Cette propriété d'une famille modeste est surplombée par un immense palais abandonné. Ses trente-trois propriétaires ne



l'entretiennent pas et l'eau coule parfois dans les chambres du troisième étage. Au sud, un immeuble a été rehaussé d'un étage dans les années soixante. Le soleil ne pénètre plus dans la maison et la vue est coupée.

Telle est la condition des petits propriétaires dans un village marqué par les différences sociales. Les *padroni* règnent encore.

Au numéro 5 vit la sœur aînée de Nino, Gina, dans une maison de trois étages avec une terrasse. Sa cuisine au rez-de-chaussée est le lieu de vie de toute la famille.



Cono Giallanza épouse Emilia Eliani en 1951. Il a 26 ans, elle 19. Six garçons et filles naîtront : Gina en 1952, Casimiro en 1954, Antonino en 1956, Rita Concetta en 1957, Maria en 1959, Giuseppe en 1962.

Ils vivent dans la maison familiale avec la mère de Cono, Eugenia. Son mari, le grand-père de Nino, est mort en 1958. À la fin des années quarante, le frère d'Eugenia, Francesco Civello, est revenu des États-Unis où il avait émigré en 1915.

Une photo prise à vingt mètres de la maison, alors que Cono n'est pas encore marié, montre l'oncle et ses quatre neveux. À

gauche, Cono, un très bel homme, puis Carmelo, qui a fait la guerre, l'oncle Francesco, portant chemise blanche et cravate, l'aîné Casimiro et le cadet Antonino, au regard sombre. Les quatre sœurs n'ont évidemment pas l'honneur de la photo !



Un portrait de famille, photographié quelques années après, est extraordinaire. Francesco, toujours au centre, tient une prune devant une corbeille de fruits. Il fume une cigarette. Deux femmes sont assises aux extrémités : Iolanda, une des sœurs et Antonia, la femme de Casimiro. Elles tiennent dans leur main gauche une figue de Barbarie et une grappe de raisin.



Devant une image de marguerites dans un vase, le jeune couple formé par Cono et Emilia semble heureux. Emilia, d'une grande beauté, tend un fruit vers l'oncle. Derrière, le frère cadet Antonino, s'efforce de tenir une grappe de raisin. Il a le même regard sombre que sur la photographie précédente.

C'est une image symbolique de prospérité, explicable par la présence de l'oncle. Par la pension qu'il versait, il subvenait en partie aux besoins de la famille, en protecteur nourricier. Et sur cette photo c'est lui qui est nourri par la seule richesse de la famille : des fruits exhibés comme des trésors d'abondance ! Il vécut jusqu'au début des années septante et mourut à 88 ans d'une chute dans la maison.

La maison a trois étages, deux étaient habitables. Le premier était une grande pièce de 25 mètres carrés séparée en deux par une porte. Au fond dormaient Emilia et Cono, les parents ; devant la fenêtre-balcon se trouvait le lit de l'oncle. À côté de l'escalier, les toilettes et un lavabo existent toujours.

En haut, dans la chambre du fond, les trois sœurs, Gina, Maria et Rita, dormaient ensemble. Le cadet, Giuseppe, avait un lit pour lui. À l'avant, devant le balcon, dormaient les deux autres frères, Casimiro et Nino, à côté du lit de la grand-mère Eugenia. Ce balcon, ensoleillé le matin, donne toujours sur la via Archimede. Ce fut le mien pendant mon séjour à Naso !



La journée, on allongeait une table où mangeait toute la famille : une dizaine de personnes ! Une petite cuisine avec balcon jouxtait l'escalier, au-dessus des toilettes. La belle vue qu'elle avait sur la campagne est maintenant bouchée par le second étage construit par le voisin palermitain.

Cono travaillait à la commune comme journalier. Son salaire n'était donc pas fixe. Emilia faisait des ménages ; l'été elle était employée dans la maison d'une riche famille de Palerme qui passait les étés à Naso.

Dans la génération de Nino, Giuseppe, le mari de Maria, est le premier à émigrer en Suisse comme saisonnier. Il travaille plusieurs saisons aux CJ, les Chemins de fer du Jura.

Casimiro vient travailler deux saisons à Zurich, puis une en Allemagne. Pendant trois ans, de 1974 à 1977, il est maçon chez Paci à La Chaux-de-Fonds. Bien logé, il vit neuf mois par an dans un immeuble de l'entreprise, rue du Commerce 83. Il retourne plus tard en Suisse à quelques reprises, trois mois par an, à Étoy, près de Morges, pour récolter des fruits.

Le dimanche 16 avril 1978, à 1 h 33, un tremblement de terre d'une magnitude de 5,7 se produit sous la mer près de l'île de Vulcano. La famille sort de l'immeuble, fissuré mais pas détruit. Elle se réfugie quelques jours près de San Antonio, dans sa petite maison de campagne, à trois kilomètres au nord.



Dans un endroit idyllique, cette *campagna* existe toujours, avec son jardin potager et ses oliviers centenaires. Elle fait face au village de San Salvatore di Fitalia, une autre bourgade perchée à dix kilomètres de la mer à vol d'oiseau.

C'est le village d'origine du père d'un de mes anciens étudiants en philosophie, Steven Munastra, maintenant enseignant à La Chaux-de-Fonds. « *Les origines, c'est sacré* », m'a-t-il écrit de chez lui quand j'étais à Naso. Je lui avais envoyé par *WhatsApp* une vue de son village, prise de la *campagna*.



Je fus profondément touché par ce bref échange *synchrone*, dirait Jung, entre la campagne sicilienne et La Chaux-de-Fonds. Entre Steven, un jeune Sicilien viscéralement lié à ce village un peu perdu et moi-même, un vrai Chaux-de-Fonnier, en face de ce lieu même ! Une boucle de belles coïncidences était ainsi bouclée.

Le séisme de 1978 décide donc Nino à émigrer dans la région jurassienne, comme son frère aîné. Il commence à travailler à Sonceboz en 1979. En 1985, dans la *Chiesa Madre* de Naso, il épouse Michela, du même village. Ils viennent vivre à La Chaux-de-Fonds, rue du Nord, et auront trois enfants.

Cette famille est un merveilleux exemple d'intégration d'immigrés dans notre communauté chaux-de-fonnière. Avoir vécu chez elle en Sicile fut une expérience émouvante pour moi qui ai aussi été le maître de classe de la cadette pendant trois ans !

3

UN PALAIS HUMANISTE



De la maison de la via Archimede 7, on descend une ruelle, on s'enfile dans une autre et on arrive sur la place Francesco Lo Sardo, au centre du village-grenouille. Sur la gauche, à cinquante mètres, on rejoint une belle placette avec un vieux puits. La façade du *palazzo* de la famille Lo Presti s'étend sur toute la longueur.

Deux jours après notre arrivée, nous avons rencontré l'homonyme de Nino, Antonino Lo Presti. Devant le couvent, il poussait son vélo de dame les mains gantées ; il attendait sa femme, enseignante de mathématiques à l'école secondaire située à l'extrémité de la bourgade, sur une petite colline en face du vieux village perché.

Les deux Antonino, de cinq ans de différence d'âge, se connaissent depuis l'enfance. Antonino Lo Presti, le plus jeune, est l'un des deux enfants de l'ancien médecin de famille de Naso. Sa mère, encore vivante, a été professeure d'italien, latin et grec. Nino a été son élève une année.

Leurs familles sont bien différentes et les liens d'amitié existent profondément entre les deux hommes.

Le lendemain, poussant toujours son vélo, les mains toujours protégées par des gants d'hiver, Antonino Lo Presti nous a rencontrés sur la Piazza Roma et nous a invités à venir admirer le rez-de-chaussée de son palais, doté d'une belle voûte ancienne restaurée.



Cet homme exquis, amoureux de la langue française, se définit comme *major domus*. Il s'occupe de son palais, en majordome.

Il aime à se considérer comme un *déçu esthétique*. Sur la table de son bureau étaient posés les *Cahiers* de Cioran, un ouvrage de citations philosophiques, mille pages en français ! Et le roman de Stendhal, *Armance*.

Au-dessus d'un autre bureau sont accrochés un portrait de Jean-Sébastien Bach et une photographie de Paolo, un des fils du maître des lieux, qui célèbre son diplôme avec ses camarades du *Kings College* de Cambridge.

Antonino voue une vénération à Bach dont il connaît toutes les cantates. D'ailleurs, un violon est mis en valeur sur une table de la pièce, à côté d'un ancien pressoir à huile.



Il fut ce vendredi-là ému de rencontrer l'ami suisse de Nino, amoureux aussi de littérature, philosophie et musique. Dirais-je que des affinités électives se firent jour instantanément entre nous deux ?

Le lendemain je suis passé devant le palais après avoir photographié le coucher de soleil sur les îles éoliennes. Antonino Lo Presti se tenait devant sa fastueuse maison, offrant un verre d'eau à quelques gamins du village. Cette générosité humaniste est coutumière chez lui depuis sa jeunesse. Elle est paternelle, loin d'être paternaliste.

Il m'a invité au premier étage de son palais à boire un jus d'orange. Pressée avec des oranges ovales et à pépins, son goût rehaussé par l'adjonction d'une mandarine, cette *spremuta*, douce-amère, fut un apéritif généreux et divin de fraîcheur. J'ai supposé que les agrumes provenaient d'une propriété de la famille Lo Presti en dehors du village.



Le lundi en fin de matinée, Antonino est passé saluer la famille de Nino dans la ruelle Archimede, toujours à vélo et toujours ganté. Il nous a invités à boire une *spremuta*, cette fois dans son jardin.

Quelle douceur printanière, quels beaux arbres, quelle vue sur l'île de Filicudi, quel silence ! Quelle immersion

dans la demeure d'une ancienne famille noble humaniste de Naso ! Humanisme de l'ouverture à autrui et au monde, de la bienveillance et de l'amabilité. La Sicile fait bien partie du monde grec occidental !

Un intérêt mutuel pour les belles choses de la vie, même les plus secrètes, m'a lié à Antonino Lo Presti. J'ai pu faire connaissance de sa femme, de sa mère et de son fils Paolo. Celui-ci travaille à l'Organisation mondiale du commerce à Genève et est ami d'enfance de la fille cadette de Nino Giallanza. Elle passe chaque année ses vacances d'été à Naso !

DES RENCONTRES ÉMOUVANTES



D'autres rencontres avec des personnes de Naso et de la région m'ont touché. Je comprends bien l'italien et le parle couramment, avec un vocabulaire de base. Cet avantage aide à m'immerger dans la communauté. Il fait plaisir aux gens et les rend plus proches de moi.

Entre eux, les *Nasitani* parlent sicilien. Parler italien, c'est utiliser la langue scolaire, officielle, raffinée. C'est pouvoir échanger avec l'autre d'une manière non familière, avec respect et considération mutuelle.

Plusieurs rencontres quotidiennes eurent lieu avec Giuseppe Pizzuto, propriétaire du *Bar del Corso*. Giuseppe, dit Pippo, est le frère de l'épouse de Nino et travaille avec une autre sœur, Rosa. Elle fabrique de la petite pâtisserie, des glaces et des mini *arancini* pour les apéritifs du bar, situé au bas du corso Umberto, devant la Piazza Roma. Je fis de ce lieu stratégique du village mon observatoire social.

À Naso, la majorité des habitants se connaissent. Je parierais même qu'ils ont tous plus ou moins un lien de parenté les uns avec les autres. Au *Bar del Corso*, j'étais sûr de croiser un frère ou une sœur de Nino, des membres de sa belle-famille, des cousin·e·s ou petit·e·s cousin·e·s.

Giuseppe sert ses cafés à 1 euro, ses morceaux de tarte ou ses glaces à un 1,5 euro. L'intérieur du bar est étroit, mais les tables à l'extérieur ou sur la terrasse couverte permettent la conversation. Les affaires sont plutôt florissantes en juillet-août et pendant les fêtes de San Cono, du 1^{er} au 8 septembre. Les mois d'hiver sont évidemment plus calmes.



En face du bar, à gauche sur l'image précédente, se trouve le magasin de journaux de Madame Franca Ventura, vaillante octogénaire et petite-cousine du beau-frère de Nino.

Cette dame distinguée et modeste, à la coiffure impeccable, a fait preuve d'une exquise courtoisie à mon égard. Elle m'a parlé dans un italien parfait, sans l'affectation traînante de certains jeunes habitants du nord de l'Italie.

Madame Ventura m'a vendu chaque jour la *Gazzetta del Sud* de Messine ou *La Sicilia* de Catane. Derrière sa discrétion, je comprenais son plaisir de voir un client étranger s'efforcer de parler son plus bel italien. Nos contacts quotidiens devinrent un petit rite intime de proximité chaleureuse.

Nous avons discuté de la Sicile et de mon enthousiasme pour son village. A-t-il un avenir dans un monde globalisé marqué par le tourisme de masse ? Nous n'avons pas vraiment su apporter de réponses.

Elle a accepté de poser pour moi avec sa *cognata*, sa belle-sœur. Sœur de son mari ou épouse de son frère, je ne sais.

Derrière son comptoir avec ses journaux, ses revues, ses souvenirs et ses jouets, elle avait mis sa main sur le poignet de sa belle-sœur. Ma photographie a immortalisé ce geste émouvant, simple et spontané. Derrière lui, toute une histoire de femmes, de joies, de tristesses, de secrets ?

Dans ce village, les liens familiaux, même par alliance, sont constitutifs de la communauté, pour le meilleur ou le pire.

Plus bas dans la commune, c'est Bazia, un village allongé, sous le promontoire. La *Pasticceria Italia* est la propriété d'un petit cousin de Nino, Carmelo Starvacci. Sa jeune employée s'appelle Margherita.

Sur la photo, Carmelo et Margherita discutent avec Nino derrière leur comptoir. On voit des paquets roses de dragées, une grande photo de la procession de San Cono, des images des enfants du patron et un angelot en porcelaine.

Margherita est une vendeuse délicieuse, affable et généreuse. Elle nous a fait goûter ses pièces sèches artisanales aux amandes avant notre choix. Le temps que je comprenne qu'elle n'est pas l'épouse de Carmelo et qu'elle est licenciée en philosophie.

Le *pasticceria secca* se décline en de multiples variations : avec seulement des amandes, avec de l'*amaretto*, avec de la pistache. On peut aussi déguster des rouleaux feuilletés à la crème fouettée ou des *cannoli*, beignets roulés fourrés à la *ricotta*, un fromage frais de brebis, et aux fruits confits.

Je ne sais ce qui m'a ému le plus dans cette pâtisserie artisanale : ses délicats biscuits ou sa douce vendeuse.

La Sicile est donc bien un pays de délicate douceur, à l'inverse de sa violence ancestrale, évidemment toujours réelle. Cette île solaire et lunaire m'a révélé, dans cette jolie boutique, « *qui et quoi, au milieu de l'enfer, n'est pas l'enfer* » et comment « *le faire durer* », comme l'écrivait Italo Calvino.



Le soir de mon arrivée à Naso, étaient posés sur la table de Rita des olives, des piments verts au vinaigre, de la *ricotta* fraîche et du *pecorino* hors d'âge. Une nature morte dans mon assiette, des saveurs vivantes et authentiques au palais, sans comparaison, au-delà des mots.

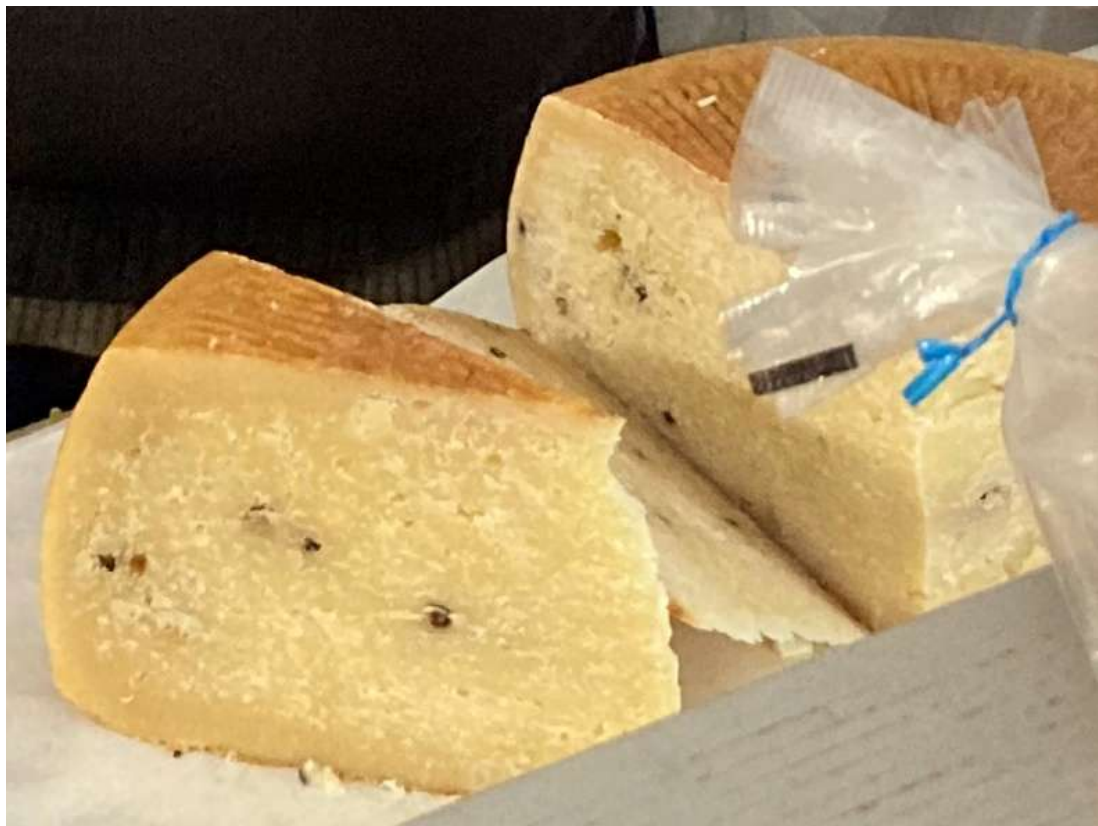
Il a fallu se rendre à San Antonio, à trois kilomètres de Naso, pour rencontrer Salvatore Campana. C'est ce vieil épicier largement octogénaire qui vend ce *pecorino* au poivre confectionné avec le lait de brebis d'un petit paysan.

Il propose une meule, peut-être une de ses dernières. Il ne fabrique plus ces chefs-d'œuvre. Pour s'en faire trancher un morceau d'un kilo, il a fallu aller le chercher car sa femme est trop frêle pour ce travail. Il est arrivé dans sa vieille voiture brinquebalante et m'a servi.

Ses souvenirs de saisonnier à Soleure m'ont ému. Il a souri de savoir que ma ville est proche de celle qui fut la sienne à l'époque. Les couleurs criardes des friandises artificielles qu'il vend contrastent avec son fromage traditionnel.

Dans leur hameau, cet homme et son épouse attentionnée s'occupent encore de leur commerce, baroque par ses contrastes. On y trouve un peu de tout mais je ne sais s'il existera encore dans les années à venir. Plutôt, je le sais bien...

De ce fait, son *pecorino* fut pour moi anthologique, morceau patrimonial de la résistance à la malbouffe envahissante. Elle envahissait même le magasin. Symbole de l'Italie du Sud que j'aime, mais ne peux ni ne veux détester !



Antonio vend ses *verdure*, ses légumes verts, ses pommes, ses fèves, ses artichauts et ses bottes de *finochietto selvatico*, le fenouil sauvage, au marché de Randazzo. Dans cette bourgade au pied nord de l'Etna, à 60 kilomètres de Naso et à 800 mètres d'altitude, la dramatique et inexorable sécheresse sévit moins qu'au centre et au sud de la Sicile.

Les sols volcaniques exaltent les saveurs des fruits, des légumes et des raisins. Les vins rouges très fins issus du cépage *Nerello Mascalese* ressemblent à des bourgognes.

Ce dimanche matin, nous étions sur les stands vers 10 heures avec Nino et le cher Casimiro, notre chauffeur. Situé près d'un centre sportif, le marché donne directement sur un chemin de pierres de lave. Le volcan enneigé se détachait au-dessus des genêts en fleurs.

Nous avons acheté des *tenerumi*, des jeunes pousses de courgettes appréciées par le commissaire Montalbano ! Les trois bottes de bettes rouges coûtaient 1 euro, le kilo de fèves 0,5 de plus, la botte de fenouil sauvage 0,75 et l'artichaut 0,5. Des pommes golden un peu flétries, à 1 euro le kilo et à la saveur sucrée et intense, offrande du sol de lave, subirent les moqueries de Casimiro : « Bonnes à donner aux cochons ! » Elles furent de l'or dans nos palais, avec deux bouteilles d'*Etna Rosso* offertes à Gina pour nos repas.

Ce cultivateur sympathique fit de bonnes affaires avec nous ce dimanche. Il nous donna même deux belles salades. Sa jovialité, la qualité de ses trésors et sa générosité furent à l'image de ce jour serein et lumineux.



À notre arrivée dans cette petite crique de galets fins à Capo d'Orlando, Nino et moi avons bien vu dans l'eau un homme en combinaison de plongeur. Il tenait un fusil de pêche et explorait les fonds marins.

L'eau cristalline, l'île de Salina aux deux volcans si érotiques et le ciel d'azur nous le firent perdre de vue pendant notre baignade dans la mer fraîche de mai.

Puis le plongeur sortit de l'eau avec un chargement surréaliste : des poissons de taille différente pendant d'un fil métallique. Je pris d'abord cet amas de poissons pour une grosse pieuvre.

Angelo nous dit son prénom, nous expliqua que sa femme allait bientôt lui cuisiner cette pêche miraculeuse. Il se laissa volontiers photographier et alla rejoindre sa voiture garée à côté de la nôtre.

Il ne saura jamais combien son apparition fut précieuse pour moi. J'avais échangé quelques mots avec un être mythologique, un homme-sirène.

Durant ces dix jours bénis, aurais-je, comme Ulysse, succombé à l'appel d'une autre sirène, la Sicile ?

Dans le chant XII de l'*Odyssée*, elle est l'île d'Hélios où vivent les bœufs sacrés que les compagnons d'Ulysse ne doivent pas manger. Il se nourrissent du pain et du vin donnés par la magicienne Circé. Ils finissent par tuer une vache, la manger et être chassés de l'île du Soleil.



DES CHAPELLES BAROQUES



L'art baroque est englobant. Il nous enveloppe de ses couleurs, ses courbes, ses statues en stuc et ses décorations. Nos yeux et notre corps s'immergent dans la profusion des images. Nous sommes séduits, émerveillés ; nous succombons aux tentations visuelles. Nos origines calvinistes nous le font parfois fuir. Au contraire je cours vers lui et l'aime à Prague, Séville et Rome. Le baroque sicilien est aussi voluptueux que ses pâtisseries.

À Naso, deux chapelles baroques firent mon bonheur. Je ne m'attendais nullement à les découvrir dans une si petite ville.

La première, facile d'accès, se trouve dans l'église principale, la *Chiesa Madre*, sur la Piazza Roma. Mon ami Nino s'y est marié avec Michela, il y a été baptisé et y a fait sa première communion.



Dans six niches rectangulaires sont disposées six statues de saintes et saints. Elles sont entourées de chérubins, des petits anges nus, et de motifs en marbre plaqué. Les figures semblent être en marbre ; en fait c'est du faux marbre en plâtre, le stuc.



Certaines surfaces sont recouvertes de marbre polychrome, comme de la marqueterie. Deux techniques de pose sont utilisées : le marbre *mischio* et le marbre *trasmischio*.



Le marbre *mischio* est posé en différents morceaux plats collés les uns à côté des autres, comme dans un puzzle. Dans la technique *trasmischio*, des morceaux sculptés sont plaqués en relief sur la surface.

Plus bas, dans la crypte de l'église San Cono, une chapelle abrite les reliques sacrées de Saint Cone, San Cono. La tête est conservée sous un dais d'argent, ainsi qu'une main et un bras, tandis que le reste du corps est enfermé dans une urne, d'argent également.



Canonisé en 1630, Saint Cone est le patron de Naso. Fils d'un comte normand gouverneur de la ville, Conone Navacita est né à Naso en 1139. Encore enfant, il abandonne sa maison et sa fortune puis se retire au couvent du lieu. Après son ordination, il vit dans une grotte. Bientôt, sa réputation de sainteté dépasse les frontières de Naso.

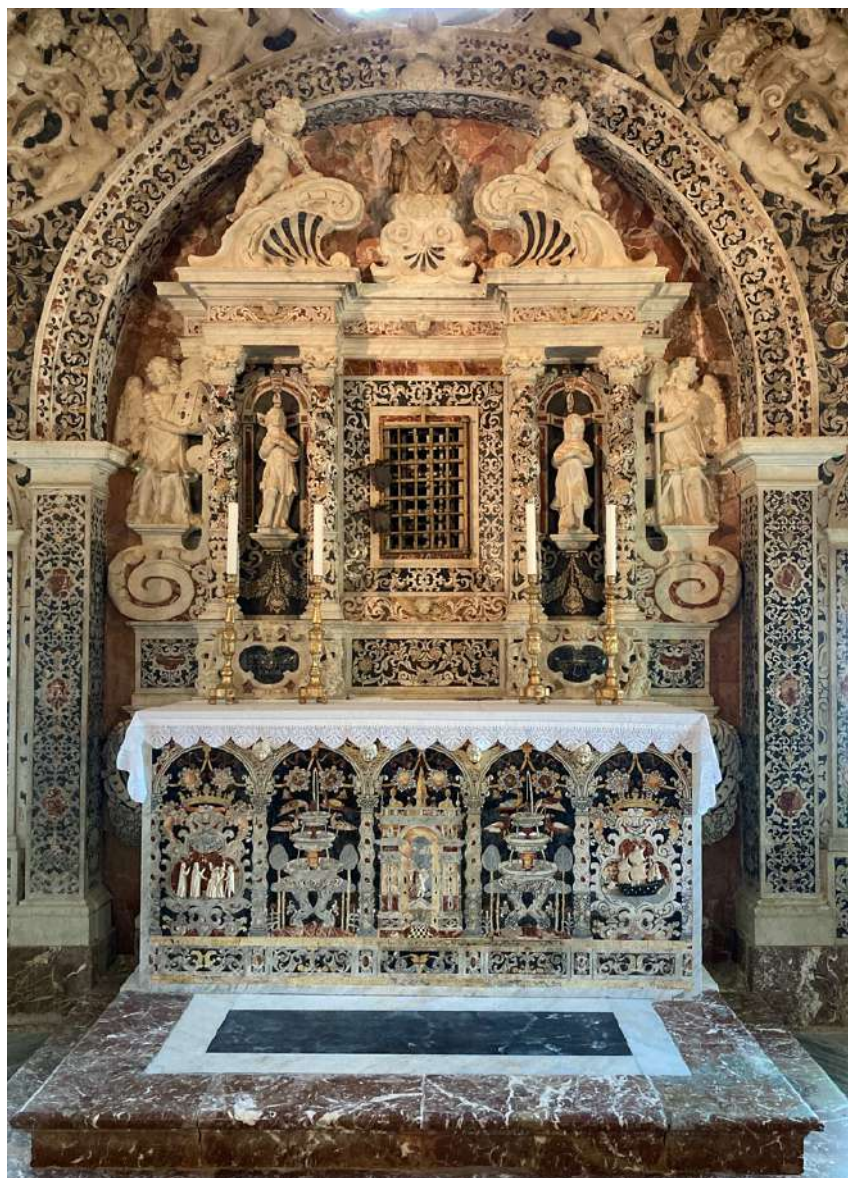
Rappelé au monastère par ses supérieurs, il est élu abbé. De retour à Naso après un pèlerinage à Jérusalem, il fait don aux pauvres du riche héritage de son père et se retire dans sa grotte. Lorsque la ville est atteinte d'une maladie contagieuse, les habitants de Naso se tournent alors vers l'abbé qui les libère de la maladie.

Sa paix est à nouveau troublée : une jeune fille du village, de noble lignée, était tombée dans le péché avec un jeune homme et était restée en disgrâce. Elle en rend l'ermite responsable. Malgré son âge avancé et sa réputation de sainteté, Conone est arrêté dans sa grotte et est amené devant le juge. Ses réponses sont calmes mais il est condamné à être déshabillé et fouetté sur la place publique. On voit alors apparaître un corps maigre, couvert de plaies, avec une ceinture rugueuse de pénitence sur les hanches et sur la poitrine. Sa chair en lambeaux est déjà putréfiée. Le vieil abbé est alors ramené par le peuple en liesse dans sa grotte.

Il meurt à l'âge de 97 ans, le 28 mars 1236, un Vendredi saint. Selon la légende, on entend soudain les cloches sonner à Naso. Les habitants se précipitent dans la grotte de Conone pour lui demander des explications ; ils le trouvent déjà mort, en extase et soulevé du sol.

L'église est construite sur le lieu de la grotte ; la chapelle des reliques est située dans l'ancienne crypte. Les restes du saint sont enfermés dans une armoire protégée par trois rideaux de fer à sept clés.

L'autel, sous l'armoire des reliques, est une merveille ; il est formé de cinq panneaux.



Les deux panneaux extérieurs racontent deux épisodes de la vie de Cono Navacita. Les techniques du *marmo mischio* et du *marmo trasmischio* sont ici à leur apogée.



À gauche, Cono rencontre la jeune fille tombée dans le péché, sa future accusatrice. À droite, la caravelle figure le voyage du saint à Jérusalem. Au centre, une fontaine à trois étages symbolise la Trinité chrétienne (le Père, le Fils et le Saint-Esprit). Les pommes de pin et les quatre paons représentent l'éternité.

Je n'ai su où fixer mes yeux, allant et venant entre l'ensemble et le détail. Les couleurs, la disposition de la marqueterie de marbre, les lignes et les volutes, les fioritures, m'ont immergé dans une féerie esthétique, pour l'éternité de mon musée imaginaire...



6

DES ARANCINI, DES PÂTES ET DES LÉGUMES



Depuis l'enfance, je suis gourmand, à l'affût des bonheurs gustatifs de la journée à venir. Des merveilles solaires et inoubliables de simplicité firent ma joie quotidienne à Naso, m'immergeant dans la Sicile des saveurs.

Gina Giallanza nous a régales de ses plats midi et soir. Dans sa cuisine-salle à manger-salon, au niveau de la rue, j'ai été en effusion sensorielle permanente, allant de surprises en découvertes. Gina l'a apprécié comme une marque d'honneur au point de passer deux jours à préparer des *arancini* pour le week-end.

Avec sa sœur Rita, elle a confectionné et frit septante-cinq de ces beignets de riz fourrés qui ressemblent à des *petites oranges*. Ils sont l'emblème culinaire roboratif de l'île.



Les ingrédients de base sont multiples et longs à préparer. Du riz cuit avec de la sauce tomate, du beurre et du parmesan ; des œufs durs coupés en morceaux ; un ragoût de veau

longuement mijoté, permettant à la viande de s'effiloche ; des petits pois à la sauce tomate et du fromage qui va filer.

La technique de façonnement nécessite beaucoup de dextérité. Dans la paume d'une main, on moule une demi-boule de riz en laissant le centre creux. Ce moule naturel est rempli de viande, œufs, petits pois et fromage, puis re-fermé par du riz. Les deux mains arrondissent cette boule de la taille d'une petite orange. Elle est ensuite passée à la panure et prête à être frite quelques minutes. Plus l'huile est chaude, plus courte est la friture.





L'image d'un *arancino siciliano* ouvert est explicite : mets onctueux, goûteux, roboratif. En manger trois, accompagnés d'un verre de rouge du pays, fut le minimum pour honorer mes cuisinières.





Gina nous a aussi préparé des pâtes typiques délicieuses. D'abord un *palermitano*, un classique de la cuisine sicilienne : des spaghetti *al dente* servis avec des sardines et du fenouil sauvage. Les saveurs marine et terrienne emplissent la bouche !

Puis un plat de *maccheroni*, des spaghetti épais façonnés un à un à la main et accompagnés d'un *sugo* à la viande. Le matin, Gina avait mis à mijoter des travers de porc et des oignons dans de la sauce tomate confectionnée à la fin de l'été pour remplir des dizaines de bocaux. Résultat : un plat roboratif aux saveurs puissantes de viande et de légumes !



Finalement, j'ai eu droit à la *pasta 'ncasciata* du dimanche soir : des pâtes au four avec de la viande hâchée, des œufs durs, des petits pois, du fromage et de la tomate. « *Oh délices de la vue ! Oh sublimités de l'odorat !* », s'exclame le commissaire Montalbano à propos de ce plat dans *Le Filet de protection*, un roman d'Andrea Camilleri.



Gloire également aux légumes préparés par Gina ! Des produits merveilleux cuisinés simplement. À l'image des aubergines, légume fétiche du Sud et composant principal de la *pasta alla Norma*, un hommage au musicien Bellini, natif de Catane, avec de la ricotta



salée et des tomates. La *parmigiana* de Gina, avec tomates et œufs durs, est cuite au four, sans fromage.

Le sommet gustatif de ce séjour fut peut-être les fèves fraîches non décortiquées et cuites lentement dans de l'huile d'olive aromatisée au fenouil sauvage.

Celles cueillies par Casimiro à la *campagna* étaient déjà un pur régal.



Décortiquées, elles se mangent crues. En mai, elles sont tellement à maturité qu'elles en deviennent presque sucrées. Ces offrandes bénies de la terre sicilienne sont difficilement trouvables dans nos contrées nordiques.

Achetées le dimanche à Randazzo pour presque rien sur le stand d'Antonio, les fèves préparées par Gina avaient perdu leur verdeur pour devenir brunâtres. Leur chair onctueuse

et douceâtre se mariait avec le fenouil et le jus. Elles fondaient dans la bouche comme une tiède coulée de la lave nourricière sur laquelle elles avaient poussé sous l'Etna.

Cette assiette fut divinement exquise, parangon d'une cuisine italienne du Sud souvent faite avec amour. Je sentais Gina touchée par ma mine extatique devant ce mets printanier, somme toute commun pour elle. Comme le commissaire Montalbano, j'ai compris dans la cuisine de Gina que ce « *repas simple et authentique serait difficile à oublier* ».



Ses plats viennent du cœur, très anciens, immémoriaux. Dans cette famille, les gestes culinaires, le plus souvent féminins, se passent de génération en génération.

UN CIMETIÈRE VIVANT



Dernier repos et lieux de mémoire des gens et des familles, les cimetières nous disent beaucoup des villes et villages, de leur intimité sociale. J'aime les visiter partout où je peux.

Situé sur une colline en face du village perché, celui de Naso est vivant. Sa beauté et sa personnalité sont émouvantes et permettent de nous immerger dans une Sicile profonde, imprégnée de secrets, de lumière et d'ombre.

Il est vivant par son entrée, devant un champ d'oliviers, de cognassiers et d'amandiers. De majestueux cyprès nous accueillent sitôt le portail franchi. Ils s'élèvent vers le ciel, images de la vie qui se poursuivrait dans l'au-delà, prélude possible de la résurrection... Je l'écris avec la ferveur d'un athée !

Il est vivant par sa disposition en quartiers de sépultures entourés d'arbres. Les morts *vivent* d'une certaine façon dans des maisons-blocs, leurs dernières demeures.



Il est vivant parce que les défunts ne sont ni incinérés ni inhumés. Ils reposent dans des caissons rectangulaires en ciment, disposés en quatre rangées d'une vingtaine de sépultures. Lors des obsèques, le cercueil est transporté en corbillard de l'église et inséré dans le caisson. En italien, on dit que les défunts sont *tumulati*. En archéologie, les *tumuli* désignent des éminences artificielles recouvrant une sépulture. Ils existent dans toutes les civilisations.

Il est vivant car les anciennes sépultures ne sont pas désaffectées. Non entretenues, elles se détériorent certes, s'effritent et sont envahies par les herbes sauvages. Leurs inscriptions en partie effacées laissent les morts en paix et les rappellent à notre mémoire, comme dans les cimetières juifs.

Il est vivant parce les défunts – les pères, les mères, les frères et les sœurs, les oncles et les tantes, les cousines et cousins – nous font face, à la hauteur de nos bras tendus, de nos yeux, de nos mains ou de nos genoux. À droite du caisson, une lampe, parfois, est laissée allumée. À gauche, un petit vase en métal est souvent rempli de fleurs naturelles ou artificielles.

Ces morts que les familles choient comme des vivants, que veulent-ils dire à leurs descendants, laissés seuls par leur absence ? Nul ne le sait ! Dans ce sens, tous les cimetières nous plongent dans le tragique de notre existence. Même à Naso !

Ce vendredi lumineux de mon séjour, j'ai voulu rendre hommage à Emilia et à Cono. J'ai ajouté dans leurs deux vases quelques fleurs sauvages cueillies dans le cimetière. Histoire de rappeler les marguerites de la photo de la page 22.



DES ARBRES TYPIQUES



Les villes et villages sont faits de rues et de places, de bâtiments, de maisons, de gens, de commerces, d'églises et d'œuvres d'art, de nourriture, de cimetières.

Mais aussi d'arbres, des êtres qui imprègnent les lieux habités. Ils aident à nous y immerger. Les plus singuliers d'entre eux sont admirables et traversent les générations.

Depuis une tempête destructrice subie en juillet 2023 à La Chaux-de-Fonds, les beaux arbres des villes ou de leurs alentours méritent ma reconnaissance. Ainsi à Naso, près de l'ancien couvent, vivent des oliviers pluricentennaires, vigoureux, noueux et trapus. Ils constituent une étape d'une balade culturelle, au titre de patrimoine arboricole.



D'autres arbres, moins vénérables, m'ont ravi. Ils m'ont plongé dans des associations imaginaires, fruits de mon séjour dans une Sicile poétique, éveillant l'esprit et les sens.

Je pense au cognassier devant le cimetière. Ses fruits plantureux déjà bien formés et ses larges feuilles grasses et revigorantes redonnaient de la force aux gisants d'en face.



Apprécié pour sa floraison printanière parfumée, le viorne développe ses nuages de fleurs dans une exubérance baroque. Devant l'église Santa Maria, celui-ci était foisonnant, bien accordé à Naso, perché à l'arrière-plan sous des cumulus de crème fouettée.



Au retour de la crique de Capo d'Orlando, nous nous sommes arrêtés au bord de la route devant un néflier du Japon. En face des deux seins de Salina, Nino fit une stupéfiante cueillette de nèfles mûres, juteuses, sucrées, fraîches, légèrement acidulées, dont nous jouîmes au dessert.



Ce néflier, s'offrant généreusement à nous avec ses richesses, fut le beau symbole de mon dernier jour à Naso.

ÉPILOGUE EN FORME
DE REMERCIEMENTS



Nous avons quitté Naso un jeudi matin de *sirocco* : ciel laiteux, air chaud et moite. Casimiro nous a conduits à la gare de Capo d'Orlando. Nino a pris le train pour revenir en Suisse par l'aéroport de Palerme.

Je suis parti dans l'autre direction pour Messine puis Catane. Je me suis aussi immergé dans cette ville de lave et de pierres noires. Avec d'autres rencontres émouvantes, d'autres églises baroques, d'autres découvertes culinaires. Puis je suis revenu en train à La Chaux-de-Fonds.

L'idée de ce livre a germé au retour pendant la courte traversée du détroit de Messine. Quitter une île, c'est comme quitter un être cher un peu à l'écart du monde, avec le désir de le revoir très vite.

Je n'aurais rien publié sans l'accord de la famille Giallanza et des personnes dont j'ai fait le portrait. Je les remercie de leur bienveillance et de leur confiance. Je suis reconnaissant à Nino d'avoir accepté de m'accueillir chez lui à Naso.

Ma gratitude va aussi à mon *réseau* sicilien en Suisse : Marinella Lo Vecchio qui m'a aidé à entrer dans mes émotions, Giancono Giallanza pour ses suggestions de corrections, Steven Munastra pour son amour de la Sicile. Ce livre m'a aussi permis de mieux apprécier leur précieuse amitié.

Et merci aussi à Yves Tissot pour ses relectures pointues.

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos et dédicace	10
1 Un promontoire face à la mer	12
2 Une maison d'émigration	18
3 Un palais humaniste	26
4 Des rencontres émouvantes	31
5 Des chapelles baroques	44
6 Des <i>arancini</i> , des pâtes et des légumes	52
7 Un cimetière vivant	60
8 Des arbres remarquables	64
Épilogue en forme de remerciements	68

Aux Éditions SUR LE HAUT

- Luc Allemand, *Martinovka*, 2021
Claude Alain Augsburger, *L'Illusion d'exister*, 2022
Sylvie Barbalat, *L'Enfant du serpent*, 2022
Sylvie Barbalat, *Kio*, 2024
Jean-Pierre Bregnard, *Traversées*, 2023
Naomie Chaboudez, *Recueil des folies de la vie*, 2022
Laurent Duvanel, *Le côté obscur du cadran*, 2024
Etienne Farron, *La vie (pas toujours) facile de François Egli*, 2020
Etienne Farron, *M comme Mallorca*, 2024
Emile Gnehm, *Tribulations d'un Loclois*, 2024
Claude-Eric Hippenmeyer, *Une Enfance à Shanghai*, 2020
Suzanne Humbert, *Le dos rond*, 2023
Suzanne Humbert, *L'Appel de la Cruz de Ferro*, 2024
René Jacot, *Passion Athlétisme*, 2023
François Jolidon, *Jukebox*, 2023
Francis Kaufmann (avec Evelyn Gasser-Clerc), *Vieillesse, mon beau souci*, 2020
PascalF Kaufmann, *Villes, grandiloquences*, 2019
PascalF Kaufmann, *Les cinq saisons*, 2022
Farrah Lee, *Migraines de l'âme*, 2020
Jean-Marc Leresche, *Un jour, la vie*, 2019
Jean-Marc Leresche, *Des Rameaux à Pâques*, 2020
Jean-Marc Leresche, *Mattaï*, 2020
Denis Gabriel Müller, *Poèmes nomades*, 2023
Daniel Musy, *Typhons sur l'Hôtel de Ville*, 2019
Daniel Musy, *Mille tableaux*, 2020
Daniel Musy, *Proximités chaleureuses*, 2020
Daniel Musy, *Ivresses poétiques*, 2022
Daniel Musy, *Iconographie du Grand Temple, Le chemin de la foi*, 2023
Robert Nussbaum, *Souvenirs d'un popiste populaire, hockeyeur et voyageur, Charles De La Reussille*, 2020
Robert Nussbaum, *Souvenirs de deux frères défenseurs du patrimoine, Lucien et Alain Tissot*, 2022
Robert Nussbaum, *Sonia, éternelle servante*, 2024
Edgar Tripet, *Exils*, 2022
Edgar Tripet, *Identité et culture*, 2022
Edgar Tripet, *Polyptyque*, 2022
Pierre-Yves Theurillat, *La question de Dieu ou Dieu en question*, 2022
Jean- Bernard Vuillème, *Le style sapin à couteaux tirés*, 2022

Ouvrage composé par l'auteur
Couverture réalisée par Joanne Matthey, codco.ch
Imprimé sur papier FSC par
Imprimerie Monney Service
La Chaux-de-Fonds
ims-imprimerie.ch
novembre 2024

ISBN 978-2-9701731-5-1



editionssurlehaut.com
Site d'édition de livres d'auteur·e·s de l'Arc jurassien

IMMERSION SICILIENNE

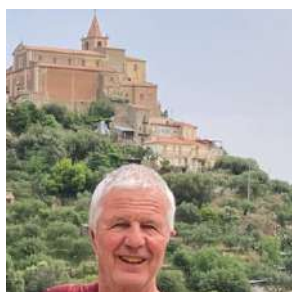
Dix jours à Naso

En mai 2024, l'auteur a passé dix jours dans un village du nord de la Sicile, en face des îles éoliennes. Il a habité dans la maison d'un ami chaud-de-fonnier, né comme lui en 1956, et qui a immigré en Suisse en 1979.

En compagnie de cet ami, il a fait connaissance d'une famille unie et chaleureuse, d'habitants accueillants et d'autres personnes émouvantes.

Il s'est immergé dans la vie quotidienne du village, dans son patrimoine artistique, culinaire et arboricole, dans ses paysages et ses lieux secrets comme son cimetière.

Ce petit ouvrage, une sorte de carnet de séjour en huit chapitres, est accompagné d'une soixantaine d'images originales.



Daniel Musy est né à La Chaux-de-Fonds un jour glacial de février 1956. Il y vit toujours après avoir enseigné jusqu'en juillet 2018 le français, la philosophie et l'histoire de l'art au lycée Blaise-Cendrars. Depuis 2007, il tient un blog, renommé *Mille tableaux* en 2013. Il y parle de politique mais aussi de ce qu'il aime : tous les arts, les paysages et les saveurs d'ici et d'ailleurs. Il a créé les Éditions SUR LE HAUT en 2019 à l'occasion de la sortie de sa fiction politique neuchâteloise, *Typhons sur l'Hôtel de ville*.



ISBN 978-2-9701731-5-1

ISBN 978-2-9701731-5-1



9 782970 173151 >