

111 : Quelques jours en été : carnets de géographe (extraits)

28/02/2010

Entre une lettre 109 qui parle d'un Afghanistan maltraité et une prochaine lettre à propos du Yémen, deux pays aimés où l'on s'étripe, un peu de la douceur géographique de nos pays de sybarites ne peut être nuisible. La réalité est ce que chacun vit, au lieu où il se trouve, dans le temps qui lui est donné.

Le **7 juillet 2001** a été un samedi morose à Paris, ce qui veut dire sans soleil. Il plut même. Par compensation sans doute, ce défilé de souvenirs de soleil chaud du week-end précédent dans les jardins monastiques du prieuré médiéval d'Orsan, près de Châteaumeillant (en ce lieu, on ne déjeune que pendant le week-end, activité géographique essentielle des pays riches) :

Carpaccio de saumon d'Alaska sur fromage blanc et huile d'olive avec lyre de fenouil au poivre blond.

Foie gras de canard traversé de filets de paprika et de poivre gris avec abricot moelleux.

Agneau en aumônière (pâte à brick) sur lit de gruyère fondu et mange-tout, croisé avec demi-pomme de terre grillée sur sauce au basilic en purée, bouquet de cerfeuil en fleur, saupoudrage de curry.

Chocolatine nappée de miel, accompagnée de noisettes, saupoudrée de cacao.

Menetou-Salon rosé, domaine de Chatenoy. B. Clémentet. 18510 Menetou Salon. Reuilly 2000, Jean-Michel Sorbe, la Quervée, 18120 Preuilly.

Et comme un souvenir ne vient jamais seul, et rarement la joie sans la tristesse, notre *yang* et notre *yin* à nous gens d'Europe chrétienne, ce commentaire pour accepter sans trop souffrir la mort d'une petite dame des temps jadis :

« *C'est donc fait.*

Curieux que L..... ait été comme morte en moi pendant la fin de sa vie et qu'elle soit si vivante depuis sa mort. Curieux que nous laissions la vie faire des morts pendant la vie et que nous insistions tant pour inventer des vies après la mort. Inconséquence profonde. Au lieu de les laisser se dissoudre (pour quel bénéfice, au profit de qui ?), ne pourrait-on suggérer à chacun d'entretenir des années durant ce qu'il y a de meilleur dans des vies parallèles ? De dorloter le meilleur tant qu'il n'est pas trop tard ? Ne pas oublier : le souvenir égratigne la plaie, il ne réchauffe jamais. »

8 juillet. De Troyes à Pontarlier, les autoroutes du dimanche sont plates et calmes. Appeler Pontarlier une ville, un dimanche de juillet à midi, c'est de la publicité mensongère qui mériterait la prison. Tout est clos, étroitement. Des néons en bordure de champs plus qu'en bord de ville, sous un faux toit de paille, lui-même sous la pluie, proposent sans vergogne des cochonneries, écrites cochonnailles. Le Jura dans la brume, pourquoi pas, après tout ? Cela fait partie de l'image du lieu. Il devrait y avoir, sur le versant oriental, un effet de *föhn* salutaire. Il y est. Tout l'orient de Lausanne, en contrebas, au loin, sieste au soleil. Les brumes du lac sont poussées vers Évian, en face. Alignées comme un ballet d'opéra, les vignes - quel plaisir une fois encore de traverser les terroirs de Vevey à Montreux par Lavaux, Corseaux

(prononcer zo), Saint-Saphorin, coteaux à vin blanc juste acides ce qu'il faut. L'air se gâte à nouveau, Martigny est dans la crasse. Cette année, pas d'arrêt à la fondation Gianadda, le programme de l'expo Picasso ne vaut pas celui des années précédentes, quel régala, surtout Bonnard ! Sion est laide sous la pluie et, dans la brume, le petit piton du merveilleux dîner de l'an dernier en août, dans le jardin embaumé du vieux château, sous les fils verts des lasers s'enlaçant de tour en tour, tout est en goutte à goutte. La route est libre, le Simplon facile à grimper, quelques nuages et hop ! Le soleil se devine de l'autre côté. Quand le vent d'ouest arrose les pentes face à l'ouest, le fœhn toujours réchauffe et dessèche l'est de la montagne. Et voilà ! L'Italie au bout du tunnel évacue une queue d'orage. Glissade tranquille vers le lac Majeur. Soleil revenu, fraîcheur de la rive, douceur de vivre.

9 juillet. En route pour Bèrgamo (accent tonique sur la première syllabe, comme Èlena, Èrcole, Càgliari, Nàpoli, Rimini...), l'étape majeure, puisque inconnue, de ce voyage aller, la patrie d'Arlequin et aussi, mais cette fois dans la ville haute et noble, de Brighella (Sganarelle ? Leporello ? Figaro ?). Ville austère dont il faut apprendre pas à pas les alignements, respirer le fameux air frais des soirs d'été, descendu des Alpes bergamasques. Et un tintement de Verlaine et de Clair de Lune (*allus. litt. & mus.*).

...

11 juillet. La chaleur est revenue, la plaine du Pô ne faillit pas à l'attente. Tant de noms qui chantent au passage - Brescia, Verona et Màntova, Vicenza, Pàdova... - , tant de souvenirs revenus en foule et tant de moments disparus. Un arrêt dans les *Colli Euganei*, juste au pied de l'Arquà Petrarca, parmi les oliviers et les amandiers qui, intercalés dans les vignes, rappelaient tant la Toscane au poète. Comment ne pas boire jusqu'à être un peu gris, au soir qui tombe, ce *prosecco* qui fait surgir Francesco des murs du château où il rêva jusqu'au tombeau à Laure de Sade, avignonnaise, épouse fidèle, morte de la peste noire ? Pétrarque est presque aussi aimable d'avoir aimé que d'être resté dévoué à Cola di Rienzo, mais il n'est pas bien considéré de le dire. Il est plus digne, paraît-il, de souligner son amitié pour Boccace. Pourquoi l'un sans l'autre ? Est-il vraiment utile de déguiser l'histoire ?

12 juillet. Arrivée à la *Casaccia*, dans les *Marche*, au sud de Rimini : les pins, les cyprès et les tilleuls de l'entrée, la vigne à droite en bas dans le vallon, perchée sur ses fils, juste devant les tournesols et la mer au loin. Les lauriers, le jasmin et la grosse bougainvillée en fleur devant les arches de l'ancienne étable reconvertie. Maison propre, lits faits, quelques provisions. La brise du soir et les hirondelles, l'enfant sur la balançoire. Il fait bon chaud. Sur l'arrière, vers la pente, le figuier et le noyer ont prospéré et juste après les pruniers aussi. Plus bas, la centaine d'oliviers et le reste de la vigne, aujourd'hui désaffectée, ferment l'espace que le fermier a délimité au tracteur en coupant ras les herbes et les figuiers de Barbarie sur tout le versant. Un chien passe, marque l'arrêt patte en l'air au pied du panneau *divieto di caccia*. L'enfant le chasse et revient les mains pleines de fenouil sauvage, cueilli, sans qu'elle le sache, juste au pied du cerisier malingre que son grand père a planté les larmes aux yeux, le jour de sa naissance, il y aura bientôt neuf ans déjà. On trouve un peu de *vermentino* au frais, la brise du soir apporte un tintamarre d'odeurs des champs et, tout au loin dans la brume, des voiles flottent sur l'Adriatique.

13 juillet. Horreur de vacances ! Fous rires ! Des charançons noyés surnagent dans le potage. Ces aventuriers ont choisi les chaleurs pour apparaître, dans l'ombre des réserves d'une maison désertée l'hiver. Ils ont colonisé les pois cassés, l'orge perlé, le chocolat de cuisine, les coquillettes et un paquet ouvert de riz rond japonais. Ils n'ont pu pénétrer, semble-t-il,

dans les territoires bien protégés du riz noir, du tapioca et du riz gluant. Certains individus ont réussi à se loger dans le rebord du couvercle du pot de miel, mais sont morts coincés dans les spirales de verre qui en assurent la fermeture. Ils auront au moins connu la joie de la bombance, englués dans l'objet de leur désir. Bizarre : ces curculionidés ravageurs ne semblent pas avoir essaimé de colonies dans les territoires pourtant ouverts à l'air libre des lentilles vertes du Puy, de la maïzena, de la fécule de pomme de terre, des lentilles blondes et du riz blond. Les spaghettis paraissent indemnes de toute présence étrangère. Le manque provisoire de pois chiches et autres légumes secs nous prive d'une observation extensive, mais la subversion totale des pois cassés fait craindre que la famille des bruches ne se soit invitée au festin. Pourquoi ont-elles épargné les lentilles et la fécule ? Cela relève-t-il d'une stratégie, voire d'un manque de curiosité des envahisseurs ou d'une lacune de l'observateur ? Conservons donc ces territoires sous contrôle, de manière à repérer toute apparition insolite. Cela occupera le temps, puisque ces coléoptères font leur nid dans la céréale et que leurs larves se nourrissent à l'intérieur de chaque grain, en prenant garde de ne pas attaquer la surface. Rien n'est plus dangereux que la prolifération des organisations souterraines. [Note de février 2010 : Ben Laden nous l'apprendra moins de deux mois plus tard, le 9 puis le 11 septembre 2001]

14 juillet. *Ulysse I.* Chef-d'œuvre absolu, il paraît. M'ennuie profondément, jamais lu en entier. Il faudra que j'essaie à nouveau, mais quand ? Quelques éclats de diamant. « Un arôme de consommé à la tête de veau s'échappait de chez Harrison avec une vapeur de beignets à la confiture et de roulé à la mélasse, sortant du four... Il faut pour faire de la bonne pâtisserie du beurre, de la fleur de farine, du sucre de canne, ou bien on s'en apercevrait avec le thé bouillant... » (p. 227, Folio, trad. de 1929 revue 1957). À chacun ses madeleines...mais, plus que cela, que nous restons soumis aux souvenirs des goûts dans lesquels nous avons grandi. Comment donc, avec ce qu'il mange, ce Joyce ne passerait-il pas en France pour exotique ? La preuve p. 64 - mais qu'il a de talent, le bougre ! - : « Paris s'éveille débraillé, une lumière crue dans ses rues citron. La pulpe moite des croissants fumants, l'absinthe couleur de rainette, son encens matinal flattent l'atmosphère. Belluomo quitte le lit de la femme de l'amant de sa femme, la ménagère s'ébranle, un mouchoir sur la tête, une soucoupe d'acide acétique à la main. Chez Rodot, Yvonne et Madeleine refont leur beauté fripée, dents aurifiées qui broient des chaussons, bouches jaunies par le pus du flan breton. Des visages de Parisiens passent, conquistadors au petit fer ». Il y en a encore une bonne page, avec des allusions à Drumont, au fromage et au percolateur poli, au post-prandium découvert à Barcelone, à la bonne à tout faire qui, à Upsal, frotta au bain et avec succès la nudité mâle. Et, pour conclure, « hommes lascifs, race licencieuse ». Quelle explication de texte ébouriffante à faire ! Mais sans prendre le temps de disséquer pour bien comprendre ce que je lis, comment déchiffrer ce condensé de souvenirs qu'un écrivain taraudé par la religion et le sexe, aux alentours de 1900, imposait à ses lecteurs abasourdis ? Je mesure ma misère littéraire et je vais prendre l'air.

15 juillet. Travail sur le CD Rom en cours sur Naples, pour la collection *Terre des villes*, chez Belin [paru l'année suivante]. Des commentaires à faire apparaître sur l'écran quand le point rouge passera sur le lieu décrit lors du survol du plan :

@ L'*Albergo dei Poveri*, (*Reclusio*) a été bâti en plusieurs étapes, de 1751 à 1819, selon un plan du dominicain Rocco. Il devait abriter dans un local pénitentiaire les *lazzaroni*, jeunes voyous, pour libérer le centre-ville de leurs débordements. Conçu pour accueillir 8 000 pauvres et servir à la fois de lieu d'enfermement, d'atelier de formation professionnelle et d'entreprise de production. Sur les 600 m de façade prévue, seuls 350 furent construits et deux seulement des quatre cours carrées. L'ensemble ne servit pas longtemps l'utopie « humanitaire » qui l'avait conçue. Situé sur la via Foria, élargie en 1766 et devenue l'entrée

principale de la ville, l'*Albergo* pensait résoudre l'un des problèmes majeurs de la vie d'une métropole. N'en pas faire un monument, mais exposer à l'œil des citadins, par une ville en réduction, au moyen d'un spectacle où l'harmonie sociale naissait de la fin de l'oisiveté, l'effort méritoire d'une saine gestion par les édiles. En cela, l'*Albergo*, tout en esbroufe, s'oppose aux édifices utopiques que le 19^e siècle fit paraître en Europe, phalanstères et familistères de Fourier, Cabet, Godin, pensés pour être mis à la campagne comme le fut, près de Caserte, la colonie de San Leucio. L'*Albergo*, intégré à la structure urbaine, se pavane sur l'axe même du développement voulu par les Bourbons.

@ Les *casali*, petits bourgs, concentrèrent la population rurale dès le 8^e siècle pour la protéger des Lombards. Ils formaient un collier d'une cinquantaine d'habitats sur les pentes du Vésuve, le long du littoral et dans les Champs Phlégréens. En 2000, il en subsiste presque quarante, noyau de banlieues appauvries. Dépendances totales de la ville, ils assurent son ravitaillement. À partir du 18^e siècle, ils reçurent les migrants d'autres parties du royaume attirés par l'offre de travail. Les citadins y investissaient leur épargne dans des activités agricoles de rapport assuré. Au 20^e siècle, englobés dans les limites nouvelles de la municipalité, ces anciens faubourgs sont devenus les quartiers négligés d'une ville en expansion et abritent en 2001 une population de *disoccupati*.

@ Les *Granili*, sous Ferdinand IV, étaient les greniers publics destinés à manifester aux yeux du petit peuple affamé le soin que le souverain prenait de leur nourriture de base en cas de disette. Délibérément installés à la vue de tous, sur l'avenue côtière menant à Portici, résidence princière, au pont de la Madeleine, ils rendaient manifeste la présence de réserves de nourriture, signe concret d'un urbanisme paternaliste, consécutif à la famine de 1764. Construits en 1779 sur 500 m de long, ils ont été gravement endommagés lors des bombardements « alliés » de 1943.

@ La place du *Mercato* fut longtemps le lieu des exécutions publiques, au milieu d'un quartier dense et pauvre. Elle recouvre les vestiges de l'ancien marché de San Gaetano, lui-même construit sur l'*agora* grecque. Après l'incendie de 1781, à l'est du complexe conventuel du *Carminè*, Francesco Securo conçut la place comme une scène de théâtre, un demi-cercle de bâtiments qui ouvraient tous sur l'arrière. Au fond, le demi-cercle était et reste fermé par l'église Santa Croce. Aujourd'hui, le *Mercato* est devenu le lieu du commerce de gros du *Mezzogiorno*. Il est admirablement placé, au contact du port, de la zone industrielle orientale et des voies ferrées, entouré de quartiers de *lazzaroni*, qui attirent curieux et visiteurs.

16 juillet. Un *Highlander* fou d'Italie, de passage, débarque à la *Casaccia* de son Alfa (Romeo, évidemment) pleine d'étranges bouteilles empaillées. Le Glenmorangie, dit-il, qui faisait les délices de B.B. quand elle avait vingt ans, il y a presque trente ans, est élevé à Tain, qui serait la municipalité la plus ancienne d'Écosse, puisqu'on la date de 1066. Ce 1066, qui correspond à Hastings, paraît un peu trop beau... Il fronce le sourcil. - « Il faudra que tu viennes voir », dit-il, « les alambics de cuivre font jusqu'à cinq mètres de haut, on ne recueille que la partie la plus volatile, la plus fine... ». Les chênes importés du Missouri et l'air des Highlands seraient indispensables aux meilleures bouteilles pour dépasser les dix ans d'âge. Soit. Mais une petite partie de la production, dit-il, est réservée à une maturation supplémentaire de 18 mois dans des fûts qui ont contenu du Porto, du Xeres ou du Madère. On les appelle les *Wood Finishes* et le résultat ne serait pas mal du tout. - « Goûte ! ». Le test étant favorable, il est répété plusieurs fois de manière à mieux assurer le choix, sinon la trajectoire des pas. Il se serait vendu en France 75 millions de litres de whisky ordinaire dans

l'année 2000 (plus que de pastis !). Ce serait peu, en regard de la vodka, inventée en Pologne au 16^e siècle, disent les Polonais. Il en aurait été produit en 2000 dans le monde 5,4 milliards de litres, dont la moitié à peine serait fabriquée selon des recettes contrôlées. L'*Absolut* suédois viendrait en tête : 1 million de bouteilles en France sur 120 millions vendues dans le monde. Un *Highlander* intarissable...

Retour

15 août. Il fallait absolument rentrer en France par Pienza, la « cité idéale » selon un pape lettré ! *Urbs* à la fois témoin de la largeur de vue de la Renaissance italienne et manifestation de l'étriqué assis sur le fondement des racines locales, Pienza laisse sur le sol la taille des villes du temps, qui a si peu à voir avec celles du monde actuel. Que la place centrale est petite, qui fut dessinée pour être un modèle ! Ce fut pourtant l'ambition d'une époque stupéfiante de créativité. Premier exemple « renaissant » d'un urbanisme planifié destiné à transformer par orgueil un village natal en cité, premier exemple aussi d'ouverture d'un palais sur la campagne environnante, donnant sur la nature et non sur l'agora. Un pape lettré : Pie II, élu en 1458, cardinal Piccolomini, diplomate, écrivain reconnu, « laurier poétique » de l'empereur Frédéric III à trente-sept ans, en 1442. Il pose un principe nouveau : l'harmonie architecturale de la cité doit refléter celle des pouvoirs politiques. Piccolomini fait donc construire une ville sur la colline, par-dessus Corsignano, son village natal, par un élève d'Alberti, le théoricien que l'on n'a jamais fini de relire. Pie II décide d'ordonner autour de la place centrale : au sud, le *duomo*, qu'il fait bâtir de 1459 à 1462, au nord le nouveau *palazzo pretorio*, devenu *palazzo comunale*. À l'est, le *palazzo vescovile*, sur la base de l'ancien *pretorio*, qui sera donné à Rodrigo Borgia (les Borgia sont des Espagnols et non des Italiens, comme les Italiens le savent bien), à l'ouest le palais Piccolomini, le plus « albertien » de tous. C'est de ce dernier, qui ouvre au sud par une loggia sublime sur un jardin donnant sur la muraille, que le regard aujourd'hui encore domine l'ensemble du val d'Orcia.

16 août. Et voici les souvenirs en flot nouveau. Ici un cyprès, là un saule ; il y a quelques années un arganier, plus loin un mélèze : les rangs de mes forêts s'éclaircissent. Encore un ami disparu. Sa trace reposera sous un cyprès, à deux pas d'un thuya. Je n'y reviendrai jamais. Tous les arbres du monde suffisent à rappeler ceux et celles qui comptèrent. Ma génération, après avoir partagé quelques années, ou plus, avec d'autres, s'était reconnu des affinités dans des goûts ou des refus communs, avant d'être dispersée par des manières de vivre. Elle se trouve à son tour en position d'atteindre les bords de l'horizon. Soixante ou soixante-douze sont les cycles les plus courants. Heureux qui les achève. Que dire de ceux qui les dépassent ? Attendons de voir dans quel état. Il y a quelque chose de profondément apaisant dans ce mouvement apparemment immobile qui fait surgir dans nos consciences d'humains complexes les images simples auxquelles nous ramène discrètement notre nature. Peut-être faut-il arriver soi-même au début de l'âge des départs en série, quand l'éveil matinal lui-même ne paraît plus assuré, pour percevoir la sérénité que donne le temps toujours raccourci de ce que nul n'ose plus nommer qu'avec circonspection l'« à venir ».

17 août. Ce pigeon hésite, sur la terrasse de la grand-place de Bologne, devant le quignon chu de ma table. Il donne des coups de bec insistants pour retourner la croûte, sans y parvenir. Entre chaque coup - il y en a cent, bientôt deux cents... -, il me regarde de son œil fixe, droit, puis gauche, inquiet d'une angoisse mortelle, comme s'il se sentait vulnérable dès qu'il baisse la tête pour atteindre le pain. Quel atavisme, quel passé millénaire de victime de prédateurs surnois a pu programmer dans ce cerveau minuscule, au point de le reproduire dans des

millions de têtes, l'angoisse au moment du geste qui permettra de nourrir ou fera mourir ? L'œil de l'oiseau, par sa fixité, me fascine. Il est vrai que la bestiole ne voit que d'un côté à la fois. Il me plaît d'être un homme et de pouvoir regarder en face. En ce midi d'été, torride par exception, soudain me saute au visage cette image du souk d'Ibri, en 1987, oasis perdue derrière les monts de Mascate, en Oman, au coin nord-est de l'Arabie pour les non-géographes. Des multitudes de femmes bédouines, la tête enserrée dans une sorte de casque en cuir noir ajusté sous leur voile noir, ne cessaient de s'incliner vers les objets alignés au sol. Pauvres oiseaux affublés d'un volet mobile, juste sur l'arête du nez, tombant sur l'œil qui regardait à gauche, puis sur celui qui regardait à droite, selon l'inclinaison du col. La « culture », et non la nature les avait comme transformés en gallinacées munies d'yeux latéraux. À les voir jeter un coup d'œil à droite, puis un autre à gauche, et recommencer indéfiniment, pour jauger la qualité d'un poireau, d'un couteau ou d'une chemisette, voilà que j'avais senti monter en moi une indignation sans borne. Faut-il donc, au nom de la défense des « coutumes », que nous soyons, nous démocrates, contraints de ne rien dire devant pareille humiliation permanente d'une moitié des êtres humains ? Le pigeon s'inquiète de mon agitation. Mais, non, ce n'est pas à toi que s'adresse ma fureur revenue ! Il n'en croit rien ; son œil reste inquiet et voilà que je me sens, gros bêta, pris de tendresse pour ce volatile de macadam.