

Jean-Paul Damaggio

La vie panachée
d'Erminio Damaggio

Editions La Brochure

124 Rte de Lavit

82210 Angeville

février 2022

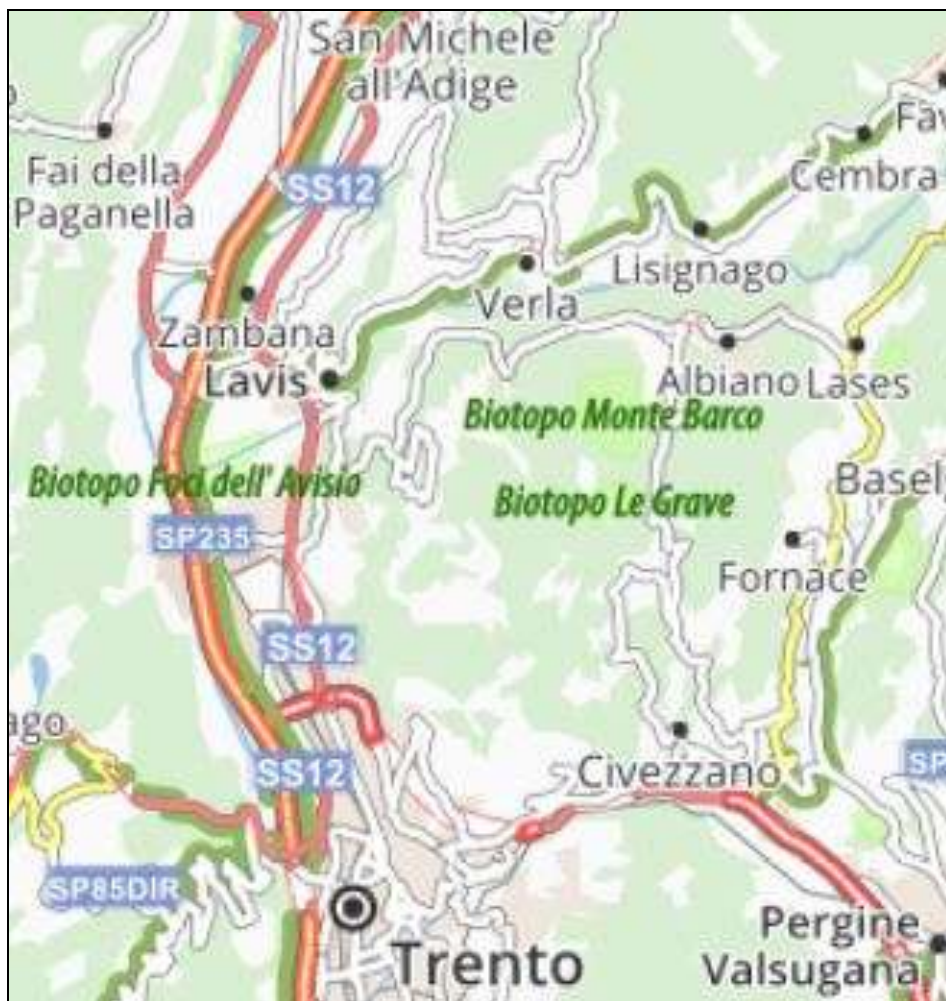
ISBN : 978-2-37451-066-8

Plus de renseignements sur :

sur <http://la-brochure.over-blog.com>

<http://viedelabrochure.canalblog.com>

à mes petits-enfants, Rémi, Simon, Chloé et Caroline
et aux petits enfants de Marie-France, Ema et Paul



Cette carte reprend les lieux majeurs du rêve de mon père :
Trento, Lavis, Zambana, Paganella, Verla, Cembra.
Il manque les lieux plus petits à côté de Verla : Palù,
Valternigo, Lago Santo.

Sommaire
Au départ
Une anecdote
Les photos
Palù, mon grand-père
Palù, le cousin Umberto
Palù, et le Pero Zeo
Palù, et la guerre 14-18
Valternigo le village de ma grand-mère
Lavis, et la cousine Mariuccia
Merano, la cousine Lina
La cousine des Amériques
Venise l'inévitable
Le Lac de Garde
Le porphyre
La politique
Les galères et joies du voyage
Avec la famille Caumard
Palù, et Moser
Les Dolomites
Fin de mon voyage de l'an 2000 :
Les questions linguistiques
L'école pour les Damaggio
Le cas sicilien
La famille d'Alessio
La famille d'Attilio

Les pêches p. 90
J-H Hale
La pêche comme œuvre d'art
Un autre souvenir : la surproduction
L'alberta et l'elberta
La pêche dans l'histoire
Et la pêche Melba
Une pêche française
Le nom des pêches
Pourquoi *melocotón* en espagnol ?
Le marché

CONCLUSION

Ce livre n'aurait pas été possible sans les informations rassemblées par ma sœur Monique qui a réussi à régler une question d'héritage venue d'Italie, et sans les photographes s'étant relayés au cours des années pour rapporter des aide-mémoires. Celles de la couverture ont été réalisées par Ginette Caumard.



Mon père très jeune avec un immense E. D. écrit au fond.

Lundi 27 septembre 2021

En avril 1997 mon père, doté d'une nouvelle voiture neuve, souhaitait repartir pour l'Italie mais ma mère, n'étant pas enthousiaste, proposa que je serve de passager. J'ai accepté alors que j'avais la tête ailleurs, ayant troqué depuis deux ans ma période italienne, pour une période latino-américaine. J'avais déjà les billets d'avion pour aller passer deux mois au Pérou, après dix ans sans vacances.

Le jeudi 5 août 2021 pour les obsèques de mon père, j'ai décidé d'évoquer au jour le jour, les voyages à Palù de cet homme qui se levait le matin pour résoudre les problèmes concrets de la vie, et qui se couchait le soir en rêvant à l'Italie. Je l'avoue, je n'avais pas prévu que la tâche serait aussi immense vu que, je viens de compter, il a dû faire au moins quinze fois le trajet Cayrac-Trento.

J'ai dû me replonger dans l'Italie de mes années 90, période au cours de laquelle j'ai appris l'italien en m'abonnant à *L'Espresso*, un hebdo de ce pays.

Parmi les nombreux écrivains lus je me suis penché sur le cas des Siciliens mais aussi sur Antonio Tabucchi à cheval sur l'Italie et le Portugal. Et surprise, je découvre aujourd'hui, une traduction que j'avais entreprise, du livre *Sostiene Pereira*, publié en 1994 et traduit en 1995 : *Pereira prétend*, ce qui m'a fait changer mon fusil d'épaule quant à l'écriture de ce livre. Le principe du journal adopté au départ à partir du 5 août est remplacé par une organisation thématique du texte, avec les documents à la fin, pour permettre une lecture plus fluide. Décision d'autant plus nécessaire que j'ai été bousculé par le retour dans l'actualité du projet de LGV Bordeaux-Toulouse auquel je tente depuis douze ans de m'opposer activement.

Voyages de mon père à Palù

1959 le couple

1967 le couple et les enfants (août)

1977 le couple

1979 le couple (?)

1985 le couple (novembre)

1987 avec M et Mme Raujol (octobre)

1989 avec Léa et Myriam (les deux petites-filles)

1994 avec Guillaume et Sébastien (les deux petits-fils)

1997 mon père et moi (avril)

1999 le couple

2000 mon père, moi et Marie-France (août)

2001 avec Yves (septembre)

2003 avec Yves

2007 Papa, Michel, Monique, Maroussia (avril)

2009 Ginette, Pierre et le couple (septembre)

Il manque sans doute des voyages...

Il y a eu aussi des voyages à Palù sans mon père : Nicole Caumard, la sœur de Ginette et Yves.

Pour l'Italie, mes parents sont aussi allés en Sicile et à Rome.

Au départ

Gamin, mon père m'emmenait partout. Privilège d'un garçon, l'aîné en plus ? A écrire un livre sur le rugby je me suis souvenu des passages, avec lui, par la cuvette de Sapiac. Quand il est décédé, instantanément, j'ai repensé aux voyages à Caussade et Albias pour y conduire des camionnettes de pêches.

Je m'étais déjà penché sur le cas des pêches de mon enfance, grâce à un ami très fort en la matière.

Gamin, les Damaggio étaient des champions des pêches. Ils produisaient aussi la prune d'ente et la reine claudé, des poires, des cerises, du raisin. L'abricotier n'était pas brillant et je n'ai qu'un vague souvenir de pommiers.

Pour les prunes d'ente aussi, je l'accompagnais chez Cabos à Mirabel afin d'obtenir les classiques pruneaux d'Agen. Ce fruit était frustrant car il est moins bon à manger sur l'arbre que la reine claudé. L'histoire veut qu'il ait été introduit d'Orient à l'époque des Croisades et les Bénédictins du monastère de Clairac (Lot-et-Garonne) avaient découvert qu'elle était très bonne sèche. Elle est devenue *prune d'Agen* puis *robe de sergent*, son coloris rappelant celui de l'habit des sergents de police avant la Révolution de 1789. L'appellation «d'ente» a été donnée pour la première fois en 1846, car on avait remarqué qu'il était préférable d'enter l'arbre (ce qui veut dire greffer en vieux français).

Quant aux pêches, elles m'ont conduites à ce souvenir particulier que j'ai évoqué au crématorium.

Pour aller à l'essentiel j'ai pris la pêche en fin de vie quand, dans le sellier, il fallait la calibrer. Raconter tout le chemin à parcourir pour en arriver à ce fruit merveilleux serait prendre en compte une année de vie et on y passerait la nuit. J'avais dix, onze ans, les calibres étaient peut-être A, B, C, et les noms des variétés qui scandaient un été étaient Dixired, J-H Halle, Red Aven, Alberta, on disait les pêches américaines qui avaient détrônées les variétés françaises,

qui depuis ont pris leur revanche. Est-ce bien l'Alberta qui, pouvant se dénoyauter à merveille, servait à faire des bocaux délicieux pour l'hiver ? Même en bocal la pêche est incomparable.

Bref, la pêche dans le plateau, les plateaux qui s'entassaient dans le sellier à l'odeur inoubliable, et alors tout était prêt pour le dernier voyage quand les plateaux étaient chargés sur l'Aronde camionnette. Mon père me disait : *En route pour la SICA de Caussade.*

La route le rendait toujours bavard ! *Là c'est la maison de Vitriu, là l'usine de Lacaze et là le collège où tu seras bientôt.*

Nous déposons le chargement délicatement, plateau par plateau, sur une palette. Puis mon père partait dans les bureaux chercher un justificatif. Un si beau chargement juste pour un justificatif !

Je raconte ce souvenir pour la pause qu'il décréait ensuite. A côté de la SICA il y avait un café où il avait plaisir à s'arrêter pour commander un demi-panaché. Pour moi, je pense que c'était une limonade. A un moment m'a-t-il jugé digne d'un panaché ? Les jours fastes il commandait aussi un petit pot en papier, avec une petite cuillère pour encore du panaché : vanille-fraise pour moi, et vanille-chocolat pour lui.

J'avais dix, onze ans et je le sais car ensuite un fil s'est coupé. Il a quitté la SICA de Caussade pour Rodolausses à Albias et là, plus d'arrêt au café. La SICA était installée dans la moitié de la halle et était gérée par l'A.P.C. sigle que mon père avait détourné en Association des Petits Cons. En fait il s'agissait de quelques gros agriculteurs qui imposaient leur loi et par exemple, le paiement en fin de saison. Rodolausses, un privé, près de la gare, semblait plus transparent en matière de gestion.

Donc, à Caussade, il prenait un panaché. Pourquoi pas un demi ? On ne commande pas au café, une boisson au hasard, sauf le café à l'heure du café, le pastis à l'heure du pastis et café-crème avec croissant à l'heure du petit-déjeuner. Alors pourquoi un demi-panaché ?

J'en suis réduit au jeu des hypothèses en commençant par les plus matérialistes : le panaché était moins cher qu'un demi, plus sucré à cause de la limonade (mon père était dans le camp du sucre), à moins qu'il ait voulu rester fidèle à la boisson de ses vingt ans. Sauf qu'il existe parfois des réflexes inconscients surtout quand on a eu une vie panachée !

Le matin en se levant il était un Français mais le soir en se couchant, dans ses rêves, il était un Italien. Parfois le quotidien l'emporte sur le rêve et parfois c'est l'inverse. Pour ceux qui préféraient un demi, car ils ont tiré un trait sur leur Italie, la vie était peut-être plus simple.

Soyons plus précis. L'Italie est un pays jeune où l'on est Napolitain, Sicilien, Calabrais, Piémontais, Vénitien. Lui, il était un Trentino, un habitant de celle belle région méconnue qui est justement... panachée. Une partie italienne, une partie autrichienne. Pour que les rêves se réalisent il avait trouvé une solution : conduire tous ceux qu'il aimait à Palù di Giovo.

Voilà comment j'ai décidé aujourd'hui d'écrire ce livre car sa vie fut panachée sur bien des plans.



Il m'arriva de présenter *25 figures du Caussadais* et comme quelqu'un vient de me le commander, j'y ai retrouvé le portrait de ma grand-mère dont j'avais oublié la présentation qui suit.

« Sur la photo vous devinez ma grand-mère paternelle veuve depuis 1942, sauf qu'en toile de fond vous découvrez indirectement son mari, par la maison qu'il a construite.

Y compris les tuiles de ce toit (voir photo dans les documents) portent la marque italienne car la famille a tout fabriqué. Des parpaings en ciment pour les murs jusqu'à la toiture. Sur le toit une antenne télé pour un appareil fabriqué par mon oncle. Depuis, la maison a été rénovée. Ma grand-mère a été une femme admirable. »

Une anecdote

Voici le décret de naturalisation de la famille Damaggio dont on va comprendre pourquoi il se trouve là :

Journal officiel du 22 octobre 1939 Naturalisations

DAMAGGIO (Alessio-Tomaso), agriculteur, né le 21 décembre 1897 à Palù di Giovo (Italie), ayant cinq enfants mineurs: 1° Cornélio, né le 11 juillet 1924 à Palù di Giovo (Italie) ; 2° Lina-Viola, née le 25 juillet 1926 à Palù di Giovo (Italie) ; 3° Carmela-Gina, née le 16 août 1928 à Palù di Giovo (Italie) ; 4° Albert, né le 13 avril 1933 à Montauban (Tarn-et-Garonne) ; 5° Germaine-Maria, née le 26 février 1935 à Montauban, et MICHELON (Paolina-Oliva), sa femme, née le 27 mars 1904 à Palù di Giovo (Italie), demeurant à Tessonnières (Tarn-et-Garonne).

DAMAGGIO (Giuseppe-Vittorio), agriculteur, né le 17 avril 1886 à Palù di Giovo (Italie), ayant quatre enfants mineurs: 1° Vittorino, né le 8 décembre 1921 à Giovo (Italie) ; 2° Irma, née le 7 juin 1924 à Giovo (Italie) ; 3° Mario, né le 17 décembre 1926 à Giovo (Italie) ; 4° Erminio, né le 26 juillet 1930 à Giovo (Italie), et MICHELON (Francesca-Maria), sa femme, née le 15 octobre 1901 à Valterningo Giovo (Italie), demeurant à Tessonnières Tarn-et-Garonne)

Je vérifie que Pauline et ma grand-mère avaient le même nom de famille, mais n'étaient pas sœurs comme je le pensais.

En 1939 l'approche de la guerre entre la France et l'Italie a poussé à la naturalisation : d'un côté des Italiens n'ont pas voulu apparaître comme des défenseurs de l'Italie fasciste et de l'autre l'Etat français a été désireux d'accepter cet afflux de demandes pour s'assurer le soutien de cette communauté.

Dans la famille d'Alessio, Corneille est décédé en 2017 à 93 ans, Lina-Viola (dite Violette) en 2009 à 82 ans, Carmela-Gina en 2014 à 86 ans.

Dans la famille de Giuseppe, tous les enfants sont décédés : Victor en 2004 à 82 ans, Irma en 2008 à 84 ans, Mario à 81 ans en 2008, et Erminio en 2021 à 91 ans.

Toute la famille, sauf Mario, est restée dans le secteur du Tarn-et-Garonne et même dans le secteur de Montauban-Réalville-Albias.

Je rappelle ce décret car au cours du voyage de 1967 une surprise s'est gravée dans la mémoire de toute la famille : suite à l'inscription au camping, la police demanda à mon père de passer au commissariat. Il se gara dans un coin de la ville, nous laissa à la voiture et se rendit à la convocation. Que pouvait-on lui reprocher ? L'attente fut très longue et ma mère se demanda même s'il n'avait pas été mis en prison ce qui ne pouvait nous rassurer.

Les autorités italiennes ayant découvert qu'il n'avait pas fait le service militaire en Italie, il devait s'en expliquer. La réponse aurait dû prendre deux minutes : étant français depuis 1939 (voir le document précédent) il n'avait aucun compte à rendre à l'Italie.

Suite à ce problème, la question ne fut pas close. Le 9 novembre 1967 Erminio reçoit une lettre en italien lui demandant de régulariser sa situation militaire sous peine de sanctions, s'il revient en Italie.

Mon père répond le 27 novembre et cette fois le consulat lui écrit en français le 1^{er} décembre, sauf que le formulaire joint est une erreur ! L'administration italienne manquait

totalemment de sérieux, d'abord par la démarche elle-même, et ensuite par la réclamation !

Ils ont cru qu'il était le fils d'Attilio et de Carolina un couple que j'aimais beaucoup et dont la tombe se trouve à Moissac, à côté d'une tombe célèbre, celle du chanteur kabyle, Slimane Azem (à qui j'ai consacré une brochure où j'imagine un dialogue entre l'émigré italien et l'émigré algérien voir à la fin). Je reviendrais sur cette famille qui habita un temps à Réalville, sur la place.

Mon père répond le 3 décembre en expliquant sans doute l'erreur commise, et cette fois le consulat lui écrit toujours en français, le 19 décembre.

Il est reconnu qu'il est devenu français par naturalisation mais cependant il doit faire une démarche pour se faire rayer des listes du recrutement militaire.

Mon père a-t-il été énervé par tant d'erreurs et par une telle demande ? Le document suivant montre-t-il qu'il a négligé de répondre ? Le Consulat revient à la charge le 17 juillet 1970 ! Cette fois le formulaire n'est plus dans les documents familiaux donc il a dû être renvoyé !



Ma grand-mère et ses trois petits-enfants côté Erminio.

Les photos

Ce livre est possible grâce aux nombreuses photos réalisées, pas tant pour leur qualité que pour l'aide mémoire qu'elles constituent.

Le premier appareil photo de mon père, date de la fin des années 1940. Un astucieux mécanisme de jambage permettait à l'ensemble des éléments de l'appareil (obturateur, objectif, soufflet, viseur à prisme) de se replier, ou de se mettre en position automatiquement. Ce phénomène m'amusa.

Le format 6 x 9 cm était le plus fréquent.

Je ne sais quand cet appareil a disparu de la maison mais cette passion pour la photo a fait que les enfants ont été dotés rapidement d'un appareil plus moderne.

Je constate que pour le voyage de 1967 la photo couleur apparaît pour la première fois, aux côtés du noir et blanc.

Je ne sais pas davantage ce que sont devenus de tels appareils.

Ils avaient pour fonction de conserver des souvenirs de vacances. Jamais mon père n'a photographié un beau champ de pêcheurs. Seuls les enfants ont parfois dirigé l'objectif vers les activités agricoles.

Pour ma part, à l'Ecole normale, dès l'âge de 16 ans, j'ai pu commencer à développer mes propres photos noir et blanc dans le labo de l'établissement grâce à Etienne Poussou qui en était le technicien majeur (une passion qui ne le quittera jamais). Malheureusement un lundi matin, dans le bus nous conduisant à l'école, la bouteille de produit (révélateur ou fixateur) a légèrement fui et de ce fait pendant deux ou trois ans j'ai laissé l'appareil dormir.

Bref, l'aspect photographe de mon père a surtout tenu à son rêve de Trentino et à son goût pour le tourisme régional. Mais, pour voyager, sa passion pour la conduite n'était pas très partagée par ma mère qui voulait toujours des distances plus courtes, des arrêts plus fréquents.



Le premier appareil photo de mon père qui est aussi passé au caméscope.



Palù, mon grand-père

La première destination a toujours eu pour nom, Palù, le village natal de mon père. Sa vie durant il a tenu à conduire jusqu'en ce lieu surprenant les personnes qu'il aimait, à commencer donc par son épouse qui n'imaginait pas que ce «pèlerinage» se répèterait sans fin. Le premier voyage s'est produit en 1959 avec l'Aronde camionnette.

Je les vois tous les deux devant le *Funivia* conduisant à la Paganella : encore un mot magique de mon enfance.

Nous sommes dans la vallée de l'Adige et sur la rive gauche, Palù est à 500 m d'altitude, mais, sur la rive droite, les Alpes sont plus hautes et la Paganella est un plateau à plus de 1300 mètres, lieu bien connu des scieurs. Prendre ce téléphérique ou monter par la route a toujours été pour mon père un passage obligé.



Ma mère se souvient d'une fête importante à leur arrivée avec danses, repas, et pour voyager dans les alentours, la camionnette pouvait se charger largement.



Sur la tombe à Cayrac, Giuseppe le prénom de mon grand-père est devenu Joseph. Pourquoi le franciser comme on francisa celui du fils aîné devenu Victor ? Il se trouve qu'ensuite Mario, Irma, Erminio et ma grand-mère Maria gardèrent leur prénom italien.

A remplir les papiers, le prénom d'Erminio étonnait et j'étais heureux de la surprise ainsi créée. Erminio était difficile à traduire en français.

A présent, la photo historique : la famille avant son départ pour la France. Au milieu, ma grand-mère avec un sourire énigmatique. Un peu à l'écart, d'un côté l'aîné Victor et de l'autre Irma la seule fille. Erminio ne peut être que dans les bras de sa mère, et il provoque une grande tache blanche au milieu d'un univers assez triste.

Mario me semble le plus émouvant, proche de sa mère, intimidé, qui pose sa main sur sa jambe.

Quelqu'un a-t-il regardé avec nostalgie ce cliché ?

Je ne me souviens pas avoir vu ma grand-mère regarder les photos anciennes mais peut-être le faisait-elle, seule, en souvenir d'un pays, c'est-à-dire d'une vie, qu'elle ne retrouverait jamais.



Giuseppe n'est pas sur la photo car avec son frère Alessio ils sont déjà en France. Très vite, ils font venir leur famille. Je ne sais combien de temps après, arriva Attilio. Peut-être en même temps. Le rôle des inondations de 1930 se retrouve dans l'évolution professionnelle de ma famille. Maçons d'abord pour saisir l'occasion de la reconstruction, mais très vite ils se dirigent vers le métier d'origine : paysans. Ils durent travailler dur pour réussir à s'acheter chacun une propriété, puis Giuseppe est mort d'un cancer.



Là, un peu la même photo, mais avec la branche Alessio. Sa femme Pauline a autour d'elle Corneille, le plus grand puis Violette et Carmen en blanc (elle est née en 1928). Ils auront deux enfants de plus, nés en France, Albert et Germaine.

Ils étaient des ingénieux car souvent ceux qui émigrent sont les plus malins. Ils eurent du mérite car ils étaient de familles nombreuses.

J'ai connu un Italien ingénieux, à côté de Puycelsi, qui avait greffé un prunier dans son jardin pour avoir trois sortes de prunes tout au long de l'été !

Quand arriva le canon d'arrosage, mes parents en ont aussitôt fait l'achat, mais Alessio, le frère de mon grand-père décida de le construire lui-même. Il venait l'observer pour le copier. C'était un roi de la marqueterie.

Quand arriva la télé, mon oncle décida aussi de la construire lui-même.



Guiseppe, je découvre cette photo le 26-09-2021 !
Tout y est symbolique : le bock de bière, la moustache élégante, le chapeau quelque peu tyrolien, la chaîne de la montre, les belles bottes. Militaire c'est le pied ?

Revenons sur le premier voyage de 1959.

A la question, aviez-vous installé des matelas pour dormir dans la camionnette ? La réponse de ma mère fut surprenante : *«il a fait la trajet, aller comme retour, sans s'arrêter et il en était fier ! Il aimait conduire et il n'a jamais eu le moindre accident.»*

Aujourd'hui Montauban-Palù c'est considéré 11 heures, et en 1950 les routes n'étaient pas les mêmes.

Pour dormir en Italie, la famille a servi de chambre.



Voici ma mère en short devant la fameuse Aronde.

Oui mais la langue ? Petit, dans la vaste famille qui a vécu ensemble pendant un temps, mon père a appris le dialecte italien, mais ensuite, moi gamin, je ne l'ai jamais entendu le parler avec sa mère.

Palù le cousin Umberto

Giuseppe avait plusieurs frères et sœurs et celui qui était à Palù, c'était le cousin germain de mon père, Umberto, fils de Germano (1895-1971).

En conséquence au cours du premier voyage de mes parents comme au cours du voyage suivant, Germano était encore vivant et la zia Vittoria le sera encore longtemps (1903-2000). Le fleuron agricole avait nom, la vigne. Au cours de mon voyage de l'an 2000 j'ai évoqué la vigne de Palù di Giovo.

«Ce matin, l'homme monte sur son tracteur tirant l'atomi-seur pour aller sulfater la vigne. L'indication des autorités est claire : c'est aujourd'hui samedi que sur toute la commune l'autorisation de sulfater est donnée avec la liste des produits à utiliser. Les grappes sont pourtant encore marquées par le blanc du sulfatage précédent, mais au début du printemps, deux tempêtes de grêle imprimèrent leur marque sur des fruits qui, de ce fait, risquaient de provoquer une catastrophique pourriture générale. Même sur les tomates les traces de la grêle sont visibles.

Les vignes de Palù di Giovo sont en tonnelle : on y passe dessous avec le tracteur et pour la vendange, c'est pratique, puisqu'il n'y a pas de transport manuel des grappes, sauf dans les zones trop en pente (il n'en manque pas).

Par quelle histoire cette culture a-t-elle atteint ce coin des Alpes ? Aujourd'hui il ne s'y trouve presque plus de paysans à plein temps : la vigne est le second métier du jeune de la maison. Voilà sans doute pourquoi l'autorisation de sulfater a été donnée un samedi.

Le paysage est celui d'une campagne extrêmement travaillée (sur les pentes face au sud), et en cette saison, proche de la récolte, les rangées de vert lui donnent un aspect assez merveilleux. La culture de la vigne arrive jusqu'à environ 700 mètres avec, au-dessus, quelques pommiers donnant des fruits meilleurs que ceux de la plaine. Mais ce travail reste mal payé donc la vigne gagne encore un peu de

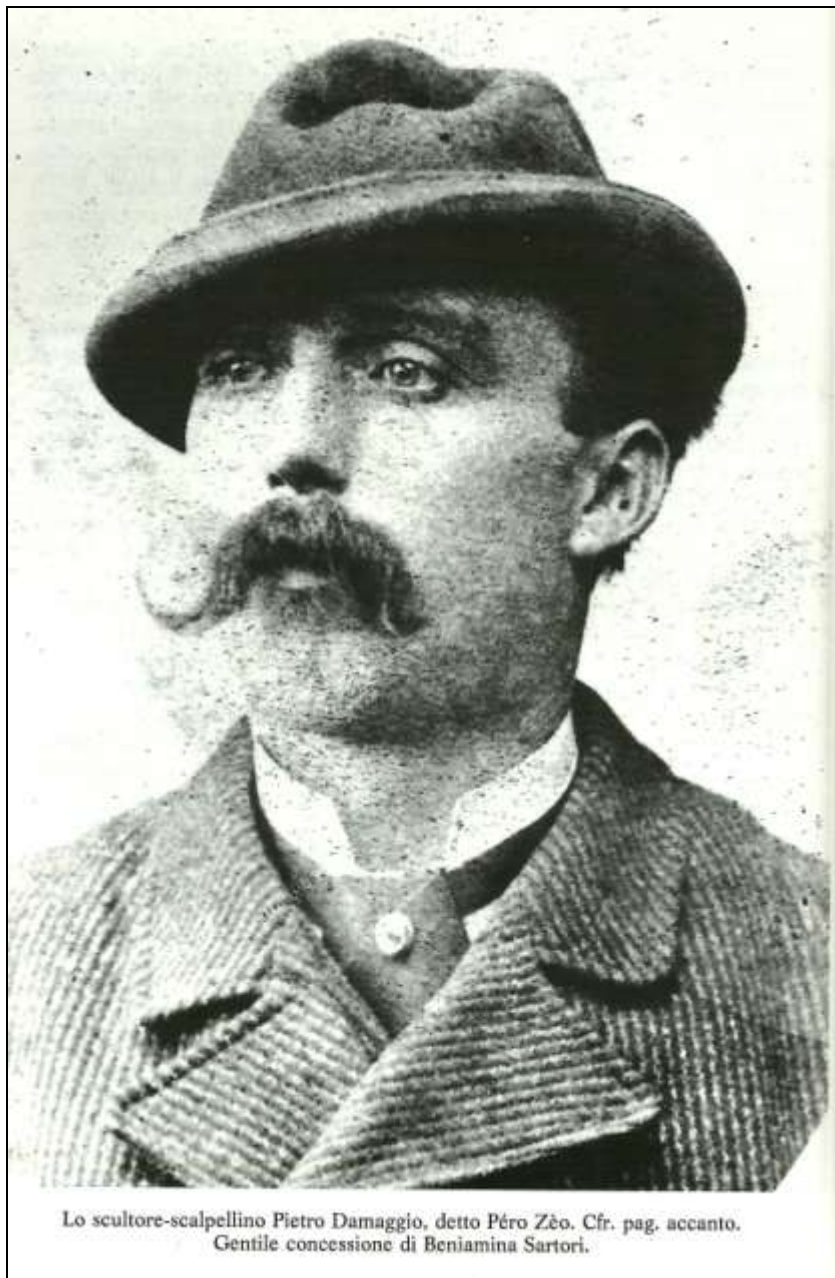
terrain en altitude ; des vignes à vin dotées du goutte-à-goutte pour l'arrosage. Faire du tourisme chez des amis ou dans sa famille constitue un moyen plus direct de rencontrer la réalité sociale.

Comme toujours nous sommes descendus à la cave creusée dans la roche, à la main, voici des années, et contenant trois cuves en inox. Pour l'essentiel, le vin se fabrique dans les coopératives mais chacun a aussi sa petite production personnelle avec également, dans quelques endroits, des productions illégales d'eau de vie (la grappa) indispensable (?) au café masculin.

Au cours de ce voyage nous sommes entrés dans quatre maisons italiennes assez différentes les unes des autres mais avec des caractéristiques communes : une grande propreté, la présence des enfants, la taille importante, leur dimension à étage. Le plus souvent les enfants vivent près de leurs parents ce qui permet l'entraide mais aussi les mésententes. Une technique classique consiste à surélever la maison d'un étage pour faire place au nouveau couple.

La maison d'Umberto sera cent fois sur les photos. Avec sa femme Claudia ils ont eu deux enfants Letezia née en 1962 et Michele né en 1968. Le temps des familles nombreuses était fini. »

Palù et le Péro Zèò



Quand j'étais gamin un nom glorieux revenait dans les conversations familiales : il Péro Zèò ; avec un nom pareil

je pensais à un fantôme. Sauf qu'à un moment ce fut une réalité ! Carlo, l'arrière grand-père de mon père avait au moins un frère, Domenico, marié avec Maria Coslop et ils aient eu Pietro comme fils. Le souvenir venait peut-être du fait que, comme mon oncle, il a eu un accident de train dont Pietro est mort à Bolzano, quand Victor y perdit seulement une jambe.

Trois sculptures de lui se trouvent dans le secteur de Giovo : une sur une place à Palù (une fontaine au départ), et deux au cimetière de Verla : sur la tombe d'une gamine morte très jeune, Maria Pellegrino, et une sur la tombe de Napoleone Rossi.

Mais sur *il Péro Zè* existe-t-il d'autres informations ? Quand la fontaine de Palù a été supprimée en 1970 la sculpture a été sauvegardée (reprise de la décharge par Fernando Brugnara¹) et en 2008, à la rénovation de la place, elle a été installée avec une plaque d'explication à côté. Ma sœur Monique a pu ramener quelques données.

Il a séjourné à Paris où il était surnommé Monsieur *Pierre de la nuit*. A Verla, on l'appelait *il Péro de la Nott*.

Voici l'acte de décès : Damaggio Pietro, sculpteur de pierre, célibataire, 55 ans, natif de Giovo, résidant à Giovo, catholique, il mourut le 10/02/1908 d'un accident ferroviaire, renversé par le train à la gare de Bolzano vers 4 heures de l'après-midi. Inhumé à Bolzano le 12/02/1908 à 17h 45.

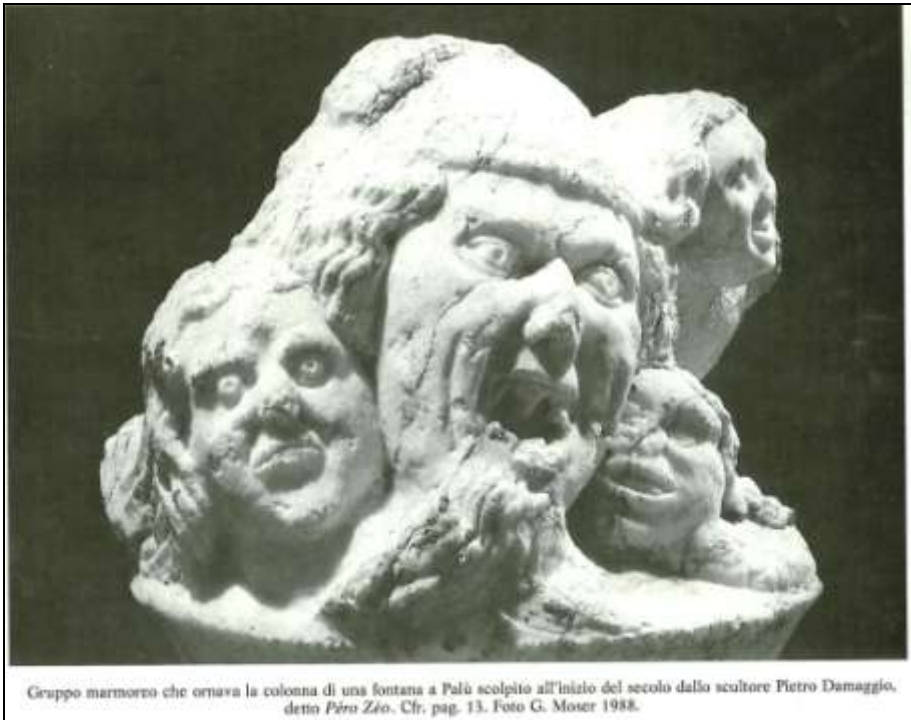
Monique se souvient que ma grand-mère racontait qu'il était tombé amoureux d'une jeune fille dont le père refusait le mariage, trouvant le jeune homme trop pauvre pour elle. Alors Péro Zè, déçu, a jeté à la volée son argent dans les rues de Palù. Pour ma grand-mère, c'était un « original ».

Et voici l'étrange groupe en marbre sculpté par Péro Zè qui orna la colonne d'une fontaine de Palù.

Qui plus est la petite place porte le nom du sculpteur.

¹ Des Brugnara de Palù ont émigré à Villebrumier et leurs filles sont devenues institutrices.

La statue s'y trouve mais elle est beaucoup plus petite que cette photo ne le laisse penser.



Il y a quatre faces humaines dont une seule sourit, les autres étant plutôt sérieuses voire exprimant la colère. Le poète Vittorio Felini l'évoque dans un vers. Pour lui une des têtes fait peur, la plus grosse sans nul doute. La légende du Péro Zèo me renvoie à une autre légende : un Damaggio dont le nom serait inscrit sur la Tour Eiffel pour avoir participé à la construction. Peut-être aurons-nous le plaisir de les croiser à nouveau au fil de ce voyage.

J'en profite pour noter qu'une place de Palù porte le nom de Sòni qui est le surnom de la famille de Francesco Moser.

Palù et la guerre 14-18

Je me souviens très bien de mon père me demandant de photographier la tombe de Pietro Coslop. Il m'a expliqué l'originalité du personnage mais ça m'est entré par une oreille et sorti par l'autre. En savoir sur les Damaggio, les Michelin et en plus les Coslop, ça faisait beaucoup !

Monique observe par ailleurs qu'en fait, Michelin est lié aux Coslop. Par son côté maternel ma grand-mère était une Coslop. La tombe de Pietro est celle d'un frère de mon arrière grand-mère.

La première observation tient à la date de la mort, en 1918.

Un mort de la guerre ? Si tel est le cas un mort âgé.

Comment mourir à 59 ans à la guerre ?

Si les Damaggio ont émigré en France, les Michelin-Coslop sont partis aux Amériques et donc, quand je cherche sur internet Pietro Coslop, je tombe sur un Brésilien né à Giovo en 1838 qui s'est marié en 1845 avec Constanza Zeni et qui a eu quatre enfants, Virginia, Orsola, Rachele, Giacinto. Il est possible que l'émigration Coslop ayant été antérieure à 1900, elle ait continué ensuite vers les Amériques. Bref, ce n'était pas là mon Pietro Coslop de Palù. Mais miracle, les Archives de la province de Trento ont une partie numérique concernant les morts de la guerre 14-18.

Pour Coslop je découvre en effet qu'il est né le 22/08/1859 à Giovo Ville, le fils de Coslop Pietro et Dalsas Maria et qu'il est mort le 01/02/1918 à Giovo. Les conditions de sa mort : « MENTRE FACEVA LA SCORTA » ! Il faisait l'escorte ? Ma sœur confirme que Pietro Coslop était l'oncle de ma grand-mère, mort sur le front Russe en ramenant deux prisonniers russes. Mon père a noté qu'il était mort assassiné mais par qui ?

Notre arrière-grand-mère branche maternelle s'appelait Maria Coslop et avait deux autres frères, Simone émigré au Canada et mort en 1940, et Vigilio émigré aux Etats-Unis et

mort en 1888 (page 361 du livre *Momento di vita*). Un autre Coslop meurt à la guerre. Stefano-Marino est né le 1/09/1886 à Giovo Ville en tant que fils de Coslop Giuseppe et Faustini Giovanna, il était instituteur, mais on ne connaît rien sur les circonstances de sa mort sauf le fait qu'elle s'est produite en Russie en 1918.

Coslop Luigi-Carlo né le 20/05/1888 à Valternigo fils de Coslop Giulio et Michelon Rosa, mort prisonnier le 18/11/1915 mais en un lieu inconnu.

La liste officielle :

COSLOP ARTURO	--/--/----	GIOVO COMUNE
COSLOP LUIGI	20/05/1888	GIOVO VALTERNIGO
COSLOP PIETRO	--/--/1859	GIOVO VILLE DI
COSLOP STEFANO	17/09/1886	GIOVO VILLE DI
COSNER FELICE	--/--/1889	MEZZANO CENTRO

J'y trouve Damaggio Francesco Bernardino né le 19/05/1895 à Palù et fils de Damaggio Vito et Mosaner Brigida. Les autorités ne connaissent rien sur la date de la mort, le lieu et la cause. Il s'agit d'un oncle de mon père dont la photo est page suivante..

Des Damaggio ont fait les guerres mais sans y mourir.

Pour la première, Guglielmo né en 1876, Attilio né en 1897.

En fait Attilio était avec Alessio tous deux nés la même année. Lucie, la fille cadette d'Attilio, aime raconter un souvenir d'enfance, quand elle avait autour de dix ans, et qu'en famille ils allaient de Montauban à Cayrac. Là, d'un côté, les deux hommes aimaient raconter leurs souvenirs d'anciens combattants pendant que les deux femmes allaient ailleurs pour ne pas subir des récits qu'elles connaissaient par cœur. Et dans la conversation venait ce mot magique : *Russia*. Ils avaient été contraints de combattre sur le front russe car la région était sous domination autrichienne donc les jeunes étaient enrôlés dans l'armée allemande pendant qu'un Sicilien du nom de Damaggio se battait dans le Trentino avec l'armée italienne contre... les Allemands !



Francesco l'oncle de mon père mort à la guerre (1895-1917)
On a la même photo que pour Giuseppe mais avec des
symboles en moins.

Valternigo le village de ma grand-mère

Il est temps que je m'arrête sur le cas de Valternigo, un petit village où la majorité des habitants s'appelaient Michelin. Comme Palù c'est une fraction de la commune de Giovo. En dialecte on disait Olternich.

En 1925 il y avait 25 écoliers sur Valternigo et 53 sur Ville (le village de Giovo). La scolarisation a été poussée très tôt. Comme à Palù nous retrouvons la vigne, les céréales, quelques animaux et les abeilles.

Concernant l'émigration masculine, presque tous sont partis vers les Amériques suivant le principe que l'immigré va là où il a un point de chute, sauf Michelin Graziano parti pour la France qui épouse Tomasini Maria et ce nom de Tomasini me rappelle quelqu'un.

On n'est donc pas surpris qu'une tante de ma grand-mère que nous croiserons plus loin, se soit retrouvée aux USA.

Le tourisme familial permet d'emprunter des routes qui échappent souvent aux guides pour atteindre des endroits non classés avec cependant leur beauté particulière. Le *Lago Santo* qui se trouve à côté aurait dit-on, impressionné Albrecht Dürer en route vers Venise. Je le retrouve en 97 comme en l'an 2000. Ce petit lac de montagne, dans un calme complet en avril 97, bénéficie en août, non pas de la foule, mais d'une animation surprenante. Des baigneurs, d'autres qui bronzent, de simples promeneurs : une petite population locale semble faire régulièrement le voyage spécial jusqu'à ce lac (8 km à partir de Cembra, d'une longue côte sur une bonne route qui s'y arrête). Quelques personnes y cherchent aussi des champignons et davantage préparent le bois pour l'hiver. Pourquoi ce nom ? Une légende voudrait que le terrain ait été féroce disputé entre héritiers, alors l'un d'eux fit le vœu qu'il devienne un lac. L'eau a alors surgi du sous-sol menaçant même d'inonder la ville de Cembra. Les habitants firent alors un

pèlerinage, le curé jeta l'anneau de la Madonne et l'eau cessa de couler laissant seulement un lac.

Un refuge propose un café et le coucher ; une chapelle est là dont mon père s'étonna en l'an 2000 que je ne la prenne pas en photo.

Au même moment en cet été 2000, il ressort des conversations avec les parents italiens que la crainte des Albanais a supplanté la crainte des Tziganes. Le journal local a pourtant publié un article pour indiquer que l'immigration locale pouvait être source d'enrichissement mutuel (dans le cadre de son action éducative j'imagine) mais il reste à ce journal un travail énorme s'il veut vraiment combattre le racisme ambiant. Le pouvoir italien a accepté de régulariser trois fois plus de sans-papiers qu'en France : jusqu'à quand cette tendance humaniste ?



1967 Lac de Garde

Lavis et la cousine Mariuccia

Après le cousin germain Umberto, et Valternigo, l'autre lieu majeur s'appelle Lavis avec Mariuccia, la fille d'Amelia, une sœur de mon grand-père donc une branche deux fois féminines. Amélia s'est mariée avec Monsieur Faccenda et sa fille Mariuccia avec Zanettin Lino.

Mariuccia ne s'est donc jamais appelée Damaggio.

Sa gentillesse est très grande ! Comme elle habite à Lavis, dans la vallée, au départ de la route vers Palù, l'arrêt chez elle est toujours le premier arrêt familial.

Le témoignage de ma sœur Monique en 2007 est parlant :

« De son balcon, elle a jeté un œil sceptique sur Michel [le mari de Monique] et moi, et puis, en voyant papa, elle s'est exclamée « Madonna, l'Erminio ! » et elle nous a accueillis, ainsi que ses enfants (Emma et Marco) avec beaucoup de chaleur. »

Ils ont sorti des vieilles photos pour essayer de mettre des noms. Puis comme toujours ils seront invités pour manger la polenta le soir. La suite se passe dans les environs de Palù : vignes, pommiers, et sanctuaire de San Romedio après le pique-nique.

Dix ans avant, avec mon père, au cours de cette aventure italienne qui fut famille-famille-famille tout a commencé pour lui et moi (nous étions les seuls sur ce coup là) par notre arrivée à Lavis chez Mariuccia qui nous fera manger et nous offrir à coucher. Après l'inévitable polenta si chère à ma grand-mère mais dont je n'ai jamais été très friand (une sorte de pain des pauvres : à croire que le maïs était moins cher que le blé !), le plat de pâtes toujours énorme suivra. Un accueil généreux et enthousiaste !

Je me souviens davantage d'elle, que de son mari.

Je n'ai pas conservé le moindre écrit de ce voyage si bien que de mémoire il va me manquer des cases. Par exemple, j'ai la sensation que nous ne nous sommes jamais arrêtés

pour aller comme pour revenir ! Un voyage non-stop en partant sans doute très tôt le matin.

Le lendemain ce fut la montée jusqu'à Palù.

Là, ma mémoire a pu fonctionner car j'ai revu la grande maison, les vignes et le cousin Umberto, qui a le même âge que mon père mais qui a eu des enfants beaucoup plus tard. Il avait une sœur Mariapia dont le nom me dit quelque chose mais pas plus.

Combien de jours cette virée ? Six jours.

Au cours d'un autre grand repas, peut-être chez le fils aîné Paolo, je me suis amusé avec les enfants. Ils faisaient une collection des cartes téléphoniques périmées. J'avais promis d'en envoyer de France mais, tristesse, voilà une promesse non tenue !

Deux ans après, deux enfants de Mariuccia, Marco et Emma ont fait le voyage jusqu'à Cayrac. Paolo était avec un copain qui pensait pouvoir séduire la belle Emma (née en 1967) mais celle-ci avait déjà en tête un amour pour un Allemand.



Michelle et moi, une agricole prise sans doute par Monique

Merano, la cousine Lina

Dès 1967 nous sommes passés par Merano et encore en 1977 ma mère est avec les deux jeunes de la famille sur une photo. Ce passage dans cette ville était comme une obligation pour mon père. J'ai gardé quelques notes de l'an 2000.

Ces cousins sont en fait à mi-chemin entre Bolzano et Trento. Ils sont très sympathiques. J'évoquerai ailleurs les questions linguistiques en Italie. Ici il s'agit des rapports entre italien et allemand, l'italien étant la langue des autorités et l'allemand la langue du peuple (le bilinguisme est officiel). On parle des nouvelles des familles, de la situation, des vacances respectives et de la chaleur. Un fils travaille dans les postes et l'autre dans la police. Le premier est malade : il a même suivi une cure mais sans succès. La maison, comme partout, est impeccable (nous arrivons à l'improviste) et le coin charmant. Cette cousine est un peu à l'écart des autres membres de la famille, à cause de son mariage dans le « nord » avec M. Erchmamer, aussi elle a peu de visites des cousins français. Elle est née en 1928 et est une fille de Germano, un des frères de mon grand-père.

En l'an 2000 nous y sommes passés. Nous avons mangé au restaurant de Bolzano et j'en ai conservé un récit.

«Le menu sera-t-il seulement en allemand ? Non, en lisant bien, en dessous, en petit, il est aussi en italien. On prend des saucisses qui seront un boudin blanc et des saucisses qui seront des saucisses de Francfort. En fait c'est une choucroute.

Nous sommes dans «l'Alsace» italienne, une province tournée vers l'Autriche (à une heure d'Innsbruck) mais que les accords internationaux de 1918 ont donnée à l'Italie. Je me souvenais de Merano, de son bord de rivière (je croyais l'Adige mais en fait le Passirio qui se jette dans le fleuve au bas de la ville), de sa rue commerçante sous les petites arcades, de cet air étranger tout en étant italien.

Merano c'est un peu un Luchon italien. Station thermale avec son casino, présence importante des fleurs, douceur du temps, calme de la ville, nous sommes en montagne. Pourtant en même temps, à la sortie de la ville, nous ratons la bonne route, et quelques détours dans la zone industrielle nous rappellent que la production de pommes reste aussi considérable que plus bas dans la vallée.

Il y existe un tourisme médical, celui des curistes qui, par ce voyage, tentent de se refaire une santé. Et le profil «station thermale» apparaît très vite au visiteur. Dans les jardins, le long de la rivière, nous avons pu apprécier un peu de fraîcheur et dans les boutiques, ce fut l'achat du journal et d'un agenda (juste avant la fermeture du magasin).

Au restaurant, en feuilletant *il Manifesto*, j'ai découvert un article de Fulvio Abbate, un écrivain encore jamais traduit en France et que j'ai eu la chance de croiser par mes achats de livres en italien. Il y a son adresse électronique et je vais donc pouvoir lui écrire. Dans le journal, il commente une photo d'un homme révolté, un homme dans une manifestation. Là aussi, comme pour le tourisme, il existe le rapport entre la foule et l'individu, et l'écrivain voudrait savoir, surtout, qui est cet individu. L'article se termine ainsi :

« Ciao, il viaggio per noi non é ancora finito, ma io spero che tu stia bene. ».

Pour dire que le voyage des luttes continue malgré la fermeture de *l'Unita*, son journal, et qu'en même temps, il espère que lui, ce lutteur de la photo, reste en bonne forme. J'ai trois livres de Fulvio Abbate liés à la Sicile et à l'action communiste, trois livres écrits dans un style surprenant et je me demande tout d'un coup, si depuis le dernier, en 1993, il a eu le courage d'en écrire un autre. Et son éditeur, *Theoria*, n'a-t-il pas été contraint de fermer ? J'avais même commencé une traduction de *Zero maggio a Palermo*.

A Merano, au cours du voyage précédent j'avais acheté un CD de Francesco de Gregori. Que devient-il lui aussi ?

Le restaurant est agréable : un jardin assez grand avec toutes les tables prises ce qui nous oblige à passer dans la

petite salle attenante. Pour les glaces, nous nous réservons un autre endroit sur la rue, à l'ombre : ce seront les plus grosses glaces du voyage. De Merano, des téléphériques permettent d'atteindre des stations de ski, un peu comme Superbagnères pour Luchon. Le château des rois du Tyrol n'est pas loin. Pourquoi le Tyrol a-t-il une image classique dans nos mémoires ? Un peu comme les Ecossais ! Par contre, nous sommes très près de la Carinthie que Jorg Haider² nous fait connaître et de la Slovénie aussi apparue suite à une guerre. »

Pour le chapitre suivant



Ne sont-ils pas beaux sur cette photo placée sur leur tombe ?

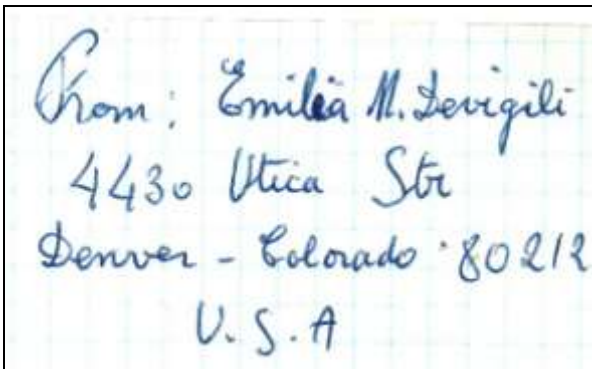
² A l'époque une référence de l'extrême droite autrichienne.

La cousine des Amériques

La vie panachée de mon père va au-delà du partage entre Italie et France, une vision bien réductrice du monde quand on se souvient que ma grand-mère recevait des lettres régulières des USA avec des dollars à l'intérieur (pour payer des messes à Lourdes).

Les USA sont les champions de la statistique et ainsi on s'aperçoit que si le nom Damaggio se trouve surtout dans le Trentin italien, puis dans la France du Sud-ouest, les USA sont le troisième pays où il est présent (voir tableau avec les documents).

Mon père aurait pu ne pas prêter attention à ce lien avec les Amériques mais j'ai découvert, en vivant aux USA, qu'il n'en était rien. Il m'envoya plusieurs fois les coordonnées de la cousine dans l'espoir qu'au cours de mon voyage à travers le pays je passe par le Colorado pour rencontrer Emilia.



From: Emilia M. Levigili
4430 Utica Str
Denver - Colorado 80212
U.S.A

Je ne l'ai pas fait or il aurait été fier qu'un petit-fils de Maria passe chez elle. Bien des années après, au décès de mon oncle Victor en 2004, nous avons découvert les lettres de la cousine que j'ai récupérées et traduites sans que la correspondance soit passionnante.

Elles témoignent surtout de l'attachement à la famille et des difficultés de la vie aux USA, même si la cousine se présentait dès 1960 comme aux portes de la mort, alors

qu'elle vécut jusqu'en 1983. Voici en quelques termes elle annonce la mort de son mari :

« Ma chère cousine et famille

Seulement deux lignes pour t'indiquer la funèbre nouvelle de la mort de mon cher et aimé mari le 13 janvier. Je ne peux exprimer les douleurs et les angoisses de mon cœur. Nous étions mariés depuis 47 ans mais ça faisait 20 ans qu'il n'allait pas bien ; c'était ma plus chère compagnie et à présent je suis là effondrée et seule dans cette grande maison. Depuis des jours je suis mélancolique et en larmes. J'aurais tant à dire et j'aurais dû t'écrire avant, mais la douleur m'opprimait et j'ai dû en informer toute ma famille qui est encore à Trento. Je t'embrasse fortement et je reste toujours ton affectueuse cousine. »

Cette ouverture par les USA renvoie aussi à une ouverture jusqu'au Brésil puisque Emilia indique la mort dans ce pays d'un beau-frère, Angelo Vettori, le 27 novembre 1967.

Voici la plus longue lettre d'Emilia

« C'est avec grand plaisir que j'ai reçu ta lettre et excuse moi si je n'ai pas écrit pour les saintes fêtes mais je ne suis toujours pas très bien. Il y a plus d'un mois j'ai eu la grippe et l'histoire c'est que je suis la seule femme à la maison et mes enfants travaillent comme cheminots et tu sais très bien ce que c'est que tout le travail et quand en plus on est avec un mari comme le mien et qu'il me faut faire aussi sa part de travail, c'est dur.

Mon mari est comme une pierre même quand il était jeune il ne pouvait pas seulement se tourner et maintenant tu peux imaginer, ça fait des années et des années que j'ai une croix à porter, juste un homme à servir ; il est presque aveugle mais ce n'est pas qu'il soit malade mais c'est un tronc qui ne fait même pas le tour de la maison et moi avec cette bête je dois être la plus bonne. Quelle patience il faut ! Je voudrais avoir celle de Giobe (?).

Tu me demandes si mes fils sont mariés. Non pas encore. Je ne sais pas quelle idée ils ont mais ils ne semblent pas se

presser pour se marier. J'en serais ravi mais que veux tu, ils pensent ainsi !

Oh ma chère cousine tant de choses que j'aurais à te raconter. Ça serait un roman si on pouvait se parler mais nous sommes si éloignées. Dit un *ave maria* pour moi qui puisse m'aider car j'en ai bien besoin. J'en ferai un pour toi en échange. Je dois te dire avec tristesse que ce beau maïs que tu m'as envoyé, ils me l'ont brûlé à la poste, car il est interdit d'envoyer aux USA des graines d'un autre pays, et il n'en est donc même pas né une graine.

Ma chère cousine même si c'est en retard je te souhaite une heureuse année à toi et aux tiens. J'apprends que tu deviens grand-mère une nouvelle fois et je te félicite et j'espère que tout va bien et dit moi si c'est un garçon ou une fille.

Mes neveux sont mariés et ont une famille la Lina 3 enfants, Irma 2 et Fausto 1 et pour les autres je ne sais pas, je ne leur ai pas écrit car je ne peux pas, ne me sentant pas très bien.

Je dois te remercier ma chère pour la médaille de Lourdes que tu m'as envoyée, et je t'en remercie de tout cœur. Je pense toujours à toi et je me souviens quand on s'échappait pour dormir ensemble et quand on allait (per farlet). En ce temps là je ne pensais pas à ce qui nous est ensuite arrivé. Tu sais, j'ai la télévision et à Noël j'ai écouté la messe de minuit de la Cathédrale. Il y avait presque 300 prêtres et l'archevêque et on y voyait comme si on y voyait mieux que dans l'église. L'orchestre et le cœur étaient spéciaux.

Pour le moment, ma chère, je termine cette lettre. Fais-moi plaisir, écris encore rapidement ... »

Venise l'inévitable



En 1967 malgré les déboires avec le commissariat nous avons fait le voyage à Venise.

Et là, encore un souvenir digne d'une époque : mon père n'entrait pas dans les églises, donc, Place Saint-Marc, encore une division des sexes, ma mère et mes sœurs dans l'église, lui et moi à l'extérieur. Même à Venise ! Par la suite ce sectarisme disparaîtra.

En novembre 1985, Venise était encore inévitable avec, en novembre une partie de la ville sous l'eau.

Pour l'ultime voyage avec Ginette en 2009, Venise est même revenue au programme alors que ça ne fut pas le cas avec moi, ni en 1997, ni en l'an 2000. Peut-être avais-je signalé mon refus d'atterrir en cet univers impossible. Trento-Venise c'est 200 km alors comment rater cette merveille de l'histoire ? Venise eut un maire philosophe communiste, Cacciari, mais pouvait-il faire quelque chose contre l'effet tourisme aggravé par l'arrivée d'immenses bateaux de croisière. Avec le COVID la ville a pu se retrouver face à elle-même et goûter des plaisirs perdus. Des mesures ont été prises pour ralentir le flot de personnes envahissant la ville. Seront-elles efficaces ?

Le Lac de Garde

Le 21 août 2000 avec Marie-France et mon père nous sommes partis pour Palù avec étape sur les bords du Lac de Garde où la vague touristique était plus faible à cause de la date. Je pensais ne pas avoir écrit de récit de voyage mais Marie-France a retrouvé mon texte thématique et non pas chronologique.

«Sur le chemin du retour, le 27 août, nous nous sommes encore arrêtés au Lac de Garde pour se baigner. Il était 10h30, et il restait quelques places sur une zone sans parcmètre, proche du lac où, il est vrai, la plage était de cailloux. Comment envisager des vacances sans séjour sur la plage pour l'heure du farniente, et je me plais à rappeler le côté italien du mot (far+niente signifie en italien ne rien faire). Au total, nous aurons fait le tour du Lac avec six poses : Lemone, petit village coincé contre la montagne, Riva, petite ville historique où nous avons dormi, Malcesine où nous nous sommes baignés (eau très claire, à peine chaude il est vrai mais cependant très agréable), Sirmione que nous avons visité, et Torbole, pour un arrêt au point de vue général.

La rançon de la beauté d'un lieu est à présent connue : la foule. Les promeneurs, ceux qui aiment la planche à voile, les baigneurs, les curieux et ceux qui aiment aller là où tout le monde va, ça fait du monde, c'est sûr. En avril, la zone est plus calme, je l'ai expérimentée en 1997, mais cependant nous avons profité du site. Nous étions à Riva le jour d'un marché pas un brin touristique, le même que chez nous avec les vendeurs de chaussures, d'habits etc.

Je me souviens parfaitement des vendeurs d'oranges qui, en 1967, étaient partout au bord des routes. Preuve que le lieu était déjà touristique. En fait les orangers ont disparu depuis, laissant quelques vestiges des aménagements des terrains où ils étaient cultivés. Peut-être l'orange est-elle devenu un produit banal ? A la place, les oliviers se

développent et cette présence prouve l'originalité du climat: dans les Alpes cet arbre arrive à faire son « nid ».

La ville de Sirmione confirme le rôle historique du lac qui se situe entre Lombardie, Vénétie et Trentin. D'entrée le château étonne. Il fut construit au XIIIème siècle par Mastino della Scala, le premier membre de cette dynastie dite Scaglieri qui domina Vérone entre 1277 et 1357. Puis Vérone passera sous domination des hommes forts de Milan : les Visconti. Ce nom de Scaglieri nous renvoie à Scagliero, natif de Riva di Garda (1484) et mort à Agen (1558) absent du guide touristique. Lui comme son fils eurent pourtant un rôle intellectuel très important pour cette période.

C'est l'évêque d'Agen, Angelo Della Rovere qui l'appelle auprès de lui en 1525. A ce moment-là, à Agen, Mateo Bandello servait de référence à la colonie italienne. Mais à Sirmione les vestiges historiques nous renvoie encore plus loin en arrière, avec les « grottes » de Catulle qui sont des vestiges romains. Ce poète natif de Vérone vers 87 avant Jésus-Christ mourut à Rome vers 54 donc à 33 ans. Quels rapports avec le lieu ? Pourquoi parler de grottes alors qu'il s'agit de maisons ? Nous n'avons visité aucun des vestiges nous laissant seulement conduire le long de la promenade en front de lac pour admirer le paysage. Rôle historique du lac et de Vérone qui en est la ville la plus proche pour le Sud, Trento l'étant pour le Nord. La bataille d'Arcole chère à Napoléon eut lieu pas très loin, sur le pont enjambant El Alpino affluent de l'Adige.

Le Guide du Routard se distingue sur la question par des critiques injustes : «La ballade est décevante car les paysages sont évasés et monotones.» alors qu'ils sont d'une beauté à couper le souffle avec les montagnes plongeant à pic dans le lac, la végétation colorée, les fleurs odorantes et l'harmonie des villages. Pourquoi ensuite, à propos de Torri del Benaco, *Le Guide* explique une part de la beauté par cette phrase: «Pas étonnant qu'André Gide, Laurence Ollivier, Vivien Leigh et Maria Callas y aient séjourné. » ?

Sur le bout de plage de Malcesine, après le village, une petite cabane sert de mini-restaurant. Les cannelloni furent longs à venir : la dose de patates frites est plus traditionnelle donc plus rapide à servir. Le lieu est paisible et on ne se sent pas bousculé. Pour quitter l'endroit, il faudra une savante marche arrière car la sortie du parking est bloquée. Tout d'un coup, je pense à l'île de Ré. On y fait le tour de l'île avec la mer autour et là on fait le tour du lac avec les montagnes autour. »

Encore le Lac de Garde 1967



Le porphyre

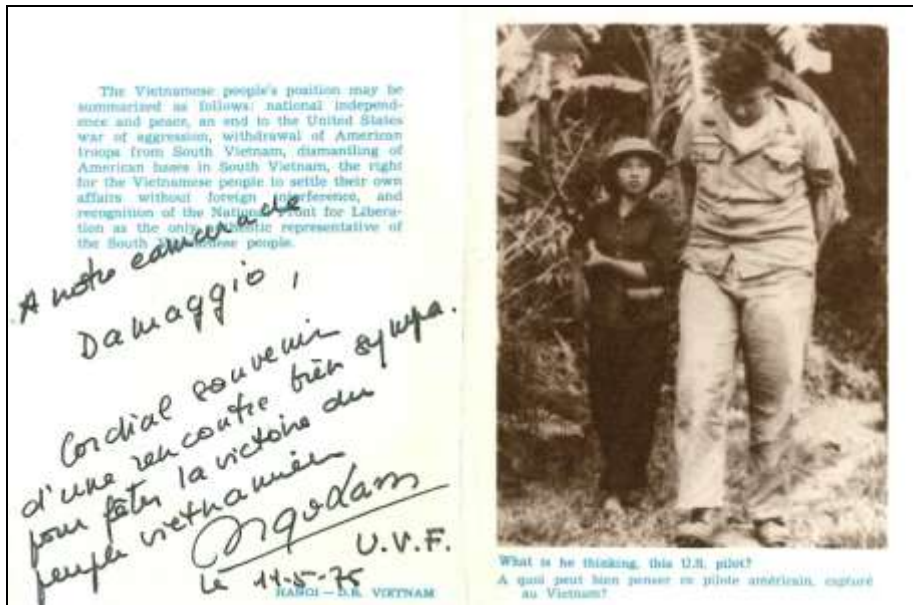
Voici une autre fierté de mon père.

«LE PORPHYRE - Le porphyre, appelé aussi «Or rouge», est le prince de l'exploitation minière du Trentin. L'extraction et la première élaboration concerne 102 carrières et embauche 1298 ouvriers et 70 sociétés, avec, travaillant en sous-traitant 400 salariés. Le chiffre d'affaires de ce produit, exporté à 40%, est estimé à 200 milliards de liras par an (avant l'an 2000). Toutes les carrières sont concentrées dans la basse vallée de Cembra. Les principales branches de la production sont : le pavage des rues, surtout des places et des avenues, le pavage et le revêtement d'édifices publics et privés.»

La rue de la République à Montauban a été pavée autour de 1990 (la première rue devenue piétonne de la ville) avec des éléments venus du Trentin. Cette découverte du porphyre a permis le retour des pavés dans nos villes. D'autant que, les constructeurs préviennent : la pose ne permet pas de récupérer les pavés pour des actes de rébellion. Déjà les Romains avaient découvert les qualités de ce porphyre de la région de Trento et plus précisément du val de Cembra.



La politique



Mon père (avec ma mère) fut sa vie durant un communiste et même parfois un engagé communiste comme le montre ce document. Une lettre adressée au camarade Damaggio je ne sais par qui, suite à la défaite des USA au Vietnam, au moment même où je vivais... aux USA ! Cet engagement, le devait-il à une fidélité paternelle venue d'Italie ? Je n'ai jamais cherché à creuser cette question.

Dans le journal fasciste français du 24 août 1934, ci-dessous, le nom de son cousin Attilio apparaît qui fut lui pourtant un communiste.

Je donne toute la liste impressionnante des noms pour le Tarn-et-Garonne preuve de la puissance de l'immigration italienne, et j'en retrouve que j'ai bien connus.



23 août 1934

Les Italiens de France ont participé par un élan généreux à la réalisation des colonies estivales de la patrie

[L'article signale «ce geste spontané de générosité de la foi italienne et fasciste».]

Et la liste des donateurs de Montauban suit :

Dott. Arnaldo D'Annéo R. Agente Consolare, Frs. 1000; Sandrini Enrico, 750; cav. Ferdinando Cerutti, 300; Fratelli Gualino, 300; Fratelli Moschetto, 200; Nobile Augusto, 200; Vottero Prina Giuseppe, 200; Bortuzzo Cesare e fratelli, 150; Carlo Cerutti, 150; Bullio Dante, 100; Pagge Francesco, 100; Di Giusto Valentino, 100; Tromhetta Biagio, 100; Corti Abele, 100; Consorti Angelo, 100; Bruno Andrea e Figli, 100; Osellame Ermenegildo, 64; Friggeri Umberto, 50; Rodriguez Antonio, 50; Barilli Gestone, 50; Basini Enrico, 50; Chiesa Ernilio, 50; Panosetti Antonio, 50; Pisatti Mario, 50; Donini Osvaldo, 50; Meneghin Vittorio, 35; Dallara Genoveffa, 62; Fratelli Pilotto, 25; Damaggio Attilio, 25; Micheletto Mattia, 20; Bovigo Albino, 20; Faé Alba, 20; Giubergia Antonio, 10; Favaretto Giuseppe, 5; Aragno Agostino, 4,50; Barbatti, 1; Sacco Ernesto, 2; Ravazzola Egidio, 5; Buffa Roberto, 5; Pescucci Augusto, 10; Chiavassa Vittorio, 5; Vognolo Caterina, 10; Tiveron Giulio, 2; De Ventura, 10; Bigi Achille, 5; Bili Giovanni, 2; N. N., 3; Brizio Giovanni, 11,80; Chiabonello, 5; Celestin Mario, 10; Aimé Lorenzo, 10; Dallara Genoveffa, 10; Gaida Martino, 10; N. N. 1; Bosio Edoardo, 10; Bordignon Giovanni, 20; Gallina Giacinta, 5; Gaida Martino, 15,80; Listello Eugenio, 10; Delpozzi Domenico, 2; Andreon Augusto, 1,80; Maero Costanzo, 20;

Chiavassa Vittorio, 1; Signora Gazzini, 10; Chiavazza Antonio, 5; Meneghin Vittorio, 15; Roccia Antonio, Dallara Tuilio, 10; Lobrede Andrea 5; Zucchiatti Anna, 5; Tosin Lorenzo, 3; Signorina Azzi, 5; Zorteo Dino, 4; Bordignon Giovanni, 13,80; Garda Martino, 3,50; Casgrande Antonio, 2; Piccoto Giuseppe, 2, Borsatto Giovanni 5; Maero Costanzo, 10; Zullo Anselmo, 5; Aragno Agostino, 15; Gallina Giacinta, 5; Gindro Carlo, 2; Micheletto Giuseppe, 15; Perlo Angelo, 4,80; Mori Ernesto, 15; Marangoni Alfonso, 5; Venturi Olinto, 5; Giubergia Antonio, 8; Zampieri Romano, 1; De Stefanis, 2; Tomé Giovanni, 3; Pederzoli, 10; Sabatini Duilio e Nei Gino, 10; Aragno Agostino, 3; Sassi Adelmo, 10; Gatti Ermenegildo, 10; Fornari Beniamino, 2; Angeleri Enzo, 20; Calcagno Giovanni, 20; Dotta Ghiaffreflo, 10; Cracco Dario, 5.

Totale Frs. 5135.

J'y retrouve le nom de Bordignon communiste de toujours. Le nom d'un collègue instituteur, Buffa, dont les parents furent de droite. On peut imaginer aisément que des donateurs n'exprimaient pas forcément leur engagement fasciste par ces dons mais souhaitaient se protéger de leurs voisins engagés aux côté du Duce.

D'ailleurs, il existe sur internet une liste d'antifascistes du Trentin et on y trouve un seul Damaggio : Attilio né à Giovo en 1897. Avec ce métier : «PROFESSIONE : Manovale» et cette précision : membre d'aucun parti et antifasciste. On trouve aussi des listes de franc-maçons avec un Damaggio Felice Gela de Caltanissetta Sicilia.

Le Tarn-et-Garonne comme partout avait donc deux immigrations, celle suscitée par Mussolini et celle opposée à Mussolini. Voici un témoignage des opposants au Duce publié sur *La Dépêche* le 5/12/1938 :

Des Italiens résidant en France désavouent les démonstrations de Rome

Montauban, 4 décembre. — L'Union populaire italienne, qui groupe à **Montauban** et dans le Tarn-et-Garonne, une importante colonie d'Italiens, a, pour protester contre la manifestation anti-française qui s'est déroulée à la Chambre italienne, publié le manifeste suivant :

« En tant qu'Italiens, soucieux des intérêts les plus vitaux de notre pays, en tant que démocrates qui veulent la bonne entente entre nos deux peuples frères, nous dénonçons cette nouvelle provocation de guerre entre notre pays et la France. Il n'y a pas de problèmes territoriaux à régler, ni en Tunisie, ni en Corse, ni ailleurs. Rien, en effet, ne peut opposer nos deux pays, à condition que leurs rapports aient pour base la paix, la justice, le respect des traités et des lois internationales. »

Pendant le voyage 1997, je ne sais pourquoi, mais, le 22 avril, veille de notre retour, sur la terrasse d'une maison à Lavis, un jeune m'annonce que Nestor Cerpa Cartolini venait d'être abattu dans l'Ambassade du Japon à Lima ! Comment a-t-il su que je suivais cette actualité avec minutie depuis des mois ? C'est le seul moment où il m'arriva de parler politique dans la famille.

Sur le chemin du retour, dans une aire d'autoroute j'ai pu trouver un article du Chilien Sepulveda sur *Il Manifesto* car cet écrivain avait reçu un coup de fil de son ami Nestor au moment même où il se faisait assassiner !

Les galères et joies du voyage



Le voyage de 1967. Photo classique de famille avec ma mère au milieu. Avec des vignes proches. La Zia Vittoria est la même que celle de 1997, avec le même fichu sur la tête.

Depuis plusieurs années, fin août, nous partions une semaine en voyage dans quelques coins de France, avec l'Aronde camionnette. Elle n'était pas la voiture de mon père mais de l'exploitation qui rassemblait avec mes parents, ma grand-mère et mon oncle Victor handicapé de sa jambe. Lui avait sa propre voiture, une 4 ch avec embrayage automatique pour lui faciliter la conduite. Ils avaient construit un garage pour abriter les deux voitures, laissant derrière une voiture plus vieille qui nous servit de terrain de jeu. Dans la famille, la répartition des avoirs n'était pas évidente. Ni la répartition du temps de travail. Mon père n'avait qu'un seul revenu, l'agriculture, avec deux personnes qui travaillaient la propriété. Victor

bénéficiait du logement et il réalisait, l'hiver, des paniers qu'il vendait. Ma grand-mère faisait l'équilibre mais il était clair que sa mort provoquerait des fractures.

Quand mon père a pu acheter SA Simca 1000, direction l'Italie en 1967, un voyage qui ne fut pas de tout repos.

Pour la première étape à Saint-Cyprien pas de problème mais ensuite que de galères. Second arrêt à Menton où il était très tard quand on a trouvé enfin un coin minuscule pour y installer la tente pour la nuit. La pause suivante dans un camping au bord du Lac de Garde a été, il est vrai, beaucoup plus agréable : sur le bord de la route, les vendeurs d'oranges signifiaient la présence d'un micro climat surprenant. Parmi les lacs de cette région d'Italie, celui-là me semble merveilleux. Le nombre de photos réalisées témoignent de l'importance du moment.

Le lendemain, suite du voyage, avec installation à Trento. Un trajet plus court, une place de camping plus simple avec visite de la famille de Palù di Giovo. Je ne retiens que deux souvenirs. Les vespa camionnettes qui descendaient à une vitesse folle et faisaient peur, car nous montions au bord du précipice. Palù n'est qu'à 500 mètres d'altitude mais gamin, ça impressionne. L'arrivée, puis les salutations avec les hommes d'un côté, à la cave, et les femmes de l'autre dans la maison. Dans cette cave j'avais treize ans et j'ai eu droit au même verre de vin que tout le monde !

Dans la famille nous avons aussi salué une vieille dame qui vivait seule à l'entrée du village.

Les vignes cultivées dans de tels côteaux, c'était leur fierté, et mon père a gardé un lien très fort avec le raisin. Les cousins Damaggio, nos voisins en France, avaient poussé le mimétisme si loin, que leur vigne était en tonnelle, une anomalie locale.

Nous avons dû revenir voir la famille à Palù mais à présent ne me revient en mémoire qu'une nouvelle galère sur le chemin du retour. Mon père avait décidé d'éviter le bord de mer et de passer à travers les Alpes. Nous avons roulé, roulé et à l'heure de l'arrêt dans un camping pour la nuit, pas de camping à l'horizon. Pour la première fois de ma vie

j'ai franchi la porte d'un hôtel ce qui ne m'arrivera à nouveau que bien des années plus tard. Nous étions à Chambéry peut-être. Voilà sans doute comment le lendemain nous nous sommes arrêtés à Avignon puisqu'une photo témoigne de ce moment.

Ma sœur en 2007

Ma sœur Monique a fait le voyage jusqu'à Palù avec mon père, son mari Michel et sa nièce Maroussia. Du 6 avril 2007 au 13 avril 2007. Par bonheur elle a aussi écrit un compte-rendu qui par son aspect classique et personnel apporte des informations précieuses sur mon père et d'abord sur son impatience à partir. Je préfère son récit au mien. Leur premier jour a servi à faire étape à Canet-plage pour y récupérer Maroussia.

Donc dès le lendemain matin le départ impératif de Canet a été fixé à 6 heures précises. Un contretemps : Maroussia avait oublié ses papiers.

Et la voiture roule, roule et déjà c'est la frontière.

Monique note : *« Papa roule toujours à vive allure, au-dessus des limites de vitesse autorisées.... J'étais toujours en train de dire « ralentis ! tiens les distances ! » Rien à faire ! Il levait le pied trois secondes pour repartir aussi vite. »*

Ma mère l'avait noté dès 1959, après la frontière ce sont tunnels et ponts, en continu, et cette partie, passée Monique observe : *« la tension nerveuse s'est relâchée et nous avons pu profiter du paysage avec l'immense plaine du Pô, puis sont arrivés les montagnes, les vignes et les pommiers du Trentino. Il est vrai que cette région est le premier producteur de pommes. Nous sommes dans un paysage splendide. Ah ! On est chez nous !*

Arrivés vers 19 heures, nous avons trouvé, à FAEDO, un charmant petit hôtel pas cher (25 € par personne) avec une pizzeria à côté (les pizzas étaient excellentes et énormes). Les pâtes aussi avaient l'air excellent, donc le plat de pâtes serait pour le lendemain. »

Le lendemain la Paganella attendait les visiteurs. Monique n'est pas montée par le téléphérique jusqu'au sommet. Elle précise : *« Alors que les autres prenaient un ticket jusqu'au terminal, je n'ai pris qu'un ticket jusqu'au niveau 1. Je m'y suis retrouvée toute seule. De temps en temps un skieur arrivait, me regardait surpris avec mon sac à dos et mes baskets. Pas un bistrot à l'horizon pour attendre les autres, seulement deux vieilles baraques fermées sur un sol moitié enneigé, moitié boueux. J'ai fini par redescendre pour me promener en ville pendant que les autres étaient sur les hauteurs. »*

Pour encore compléter la journée, une halte dans la famille d'Umberto Damaggio, surprise elle aussi par cette venue. Repas du soir chez Mariuccia : polenta avec lapin. Et toute sa famille qui habite à côté les rejoint.

Voici la suite du voyage de ma sœur Monique :

« Lundi 09/04/07

9 heures du matin : RV chez Mariuccia pour l'amener sur le cimetière et la tombe de son mari décédé l'année dernière : petites tombes simples, propres, bien alignées et fleuries où les morts n'y restent que quelques années, puis leurs os sont incinérés et mis dans des petits tiroirs sur les murs avec leur photo, petite chandelle, fleurs... Papa se renseigne, je crois, pour son avenir...

Petit tour en voiture pour visiter les alentours et plus particulièrement Valternigo, village natal de mémé Maria avec la petite chapelle de San Florian.

Papa aurait aimé s'arrêter chez le cousin de Corneille à Valternigo, mais c'était midi et un peu tard pour rendre une visite à quelqu'un.

Nous avons mangé à midi chez la famille d'Umberto avec laquelle nous avons pu faire mieux connaissance :

Michele (en fait Michel en français) est moniteur de ski pendant 4 mois puis, le restant de l'année, il cultive ses vignes. Il a transformé la maison, elle est absolument splendide et luxueuse. Il dit qu'il ressemble au bisnonno, c'est-à-dire l'arrière grand-père Vito. Pour eux, c'était une

sorte d'ingénieur qui a travaillé pendant 5 ans sur les chemins de fer français et a ainsi touché une petite retraite française. C'est lui aussi qui avait construit la maison familiale, un véritable blockauss où pendant les bombardements de 1945 les voisins venaient se réfugier dans la cave.

Létizia travaille comme aide maternelle, son mari est viticulteur. C'est aussi une artiste : les murs sont couverts de splendides tableaux peints par elle.

Nous avons eu droit à un copieux repas, puis en cadeau des bouteilles d'eau de vie et de vin blanc. Ils n'ont pas le droit de fabriquer de l'eau de vie, mais nous sommes en Italie... l'alambic est caché...

Nous sommes le lundi de Pâques, mais dès la sortie de table, tous les hommes sont partis travailler dans les vignes.

Nous les avons quittés pour un petit tour à pied dans le village, et une petite sieste dans les pommiers, sur les hauteurs de Palù avant de continuer notre visite de la région en voiture.

Mon arrière-grand père est né là. Nous apprenons que Valentino qui a 90 ans, le père de Livia, vit toujours là et qu'il a la même photo de famille que nous. Il aurait pu nous renseigner sur les personnes se trouvant sur la photo de famille. Dommage ! nous l'avons su trop tard !

Le soir, retour à l'Hôtel où une petite déception nous attend : alors que nous nous approchions d'un pas allègre vers le restaurant en rêvant à notre beau plat de pâtes à la carbonara, le resto était fermé ! Nous sommes allés manger ailleurs. »

La journée du 10/05/07 vu par ma sœur :

« Visite du lago Santo où papa apprend, en buvant son café, que le mari de sa cousine Mariapia (qui a une résidence secondaire ici, ils appellent cela un baït) est décédé le matin même.

Mémé Maria parlait beaucoup de ce lac car en 1914 une jeune fille a disparu dans les environs et quelques années

plus tard un soldat, à la mort de son chef, a dévoilé que c'était son chef qui l'avait assassinée et ensevelie.

A 12 heures, visite à Livia, fille de Valentino (la branche de Carlo). Elle est mariée à un neveu de Tata Pauline qui lui ressemble énormément. On regarde les photos. Difficile de mettre des noms, il aurait fallu aller voir son père qui a 90 ans et qui habite toujours la première maison familiale: c'est trop tard, il n'est pas prévu de revenir sur Palù. Eux-aussi sont extrêmement gentils. Ils sont déjà venus en France et envoient le bonjour à Tonton Mario et Tatie Yvette. Ils ont gardé des relations avec Les Gastons. Ils nous montrent le fonctionnement de leur stufa, sorte d'insert couvert de faïence et très répandu dans la région. Pique-nique à Zambana où le village a été enseveli par les rochers. Seule l'église est restée.

Après une petite sieste : visite de la vigne de Paolo. Papa reste toujours aussi subjugué par les vignes et la façon dont elles sont cultivées en tonnelles.

Visite du musée de San Michele sur les anciens métiers de la région. Je suis surtout admiratrice devant les beaux poêles (stufa à bois) et je ne comprends pas pourquoi nous n'en avons pas en France. Ils sont vraiment splendides !

Arrêt chez les descendants de Fortunato. Ah ! nous sommes les bienvenus car nous appartenons au clan des Martini et non des Crocos (les surnoms de deux familles DAMAGGIO). Ah ! si nous avions été des Crocos, ils nous auraient jetés dehors ! Vraiment très sympathiques ces cousins lointains, anciens ecclésiastiques, et qui ont voyagé dans le monde entier. L'un est très distingué (Don Mario), l'autre ressemble au Professeur Tournesol de la BD de Tintin, la sœur, elle, ressemble à Tata Irma. Tout le monde papote en se montrant des photos qui datent... Impossible de se mettre d'accord sur les noms. Avec Maroussia, nous sommes reparties avec le fou rire.

Apéritif chez Paolo dont l'habitation se trouve près de l'autoroute. Il nous montre des photos de son baît qu'il restaure, puis nous fait visiter son verger de pommiers en fleurs en compagnie de son épouse et de leur plus jeune

fil, et aussi en compagnie de leur unique poule qui nous suit en picorant. J'informe Patricia que je comprends très bien l'italien et qu'elle n'a pas besoin de me parler par gestes. Je suis surprise de sa réponse : elle parle le dialecte et ne sait pas très bien l'italien. Donc, on continue à communiquer en parlant comme des bébés.

Le soir : repas chez Mariuccia qui nous a cuisinés des panzarotti à sa façon et dont voici la recette : omelette avec lait, farine, œufs puis jambon, fromage et ricotta, sel, poivre, romarin. C'est tout simple, rapide et très bon.»

La famille Damaggio est à plusieurs tiroirs en Italie comme en France donc nous retrouverons les Caumards, les Gastons, les Favarels, les Fauchés et d'autres dont le nom des maris ont éclipsé les noms de femmes.

Suite du voyage de ma sœur qui évoque le mardi 11/05/07. «Après un bref au revoir à Mariuccia qui offre un joli tee-shirt à Maroussia en la serrant chaleureusement dans ses bras, des bonbons pour La Martha et également des bonbons pour nous, nous prenons l'autoroute via le lac de Garde et le lac Majeur. Papa râle car il aurait souhaité que nous nous levions plus tôt pour faire le lac d'Isoo. J'ai du mal à évacuer la fatigue du travail, j'ai besoin de repos. Si la voiture délasse papa, pour moi, elle me contracte et j'ai peur de me retrouver hors service pour le travail. Donc, nous laissons de côté le lac d'Isoo au grand dam de papa.

L'autoroute est atroce : elle est à deux voies, les camions se touchent, nous respirons à fond les gaz d'échappement. Pour sortir d'une aire de repos où papa s'était arrêté pour boire un cappuccino, pas de voie de dégagement pour rerentrer sur l'autoroute et nous nous trouvons à l'arrêt, dans l'attente pour nous intercaler entre les camions à la queu-leu-leu : « Allez ! vas-y ! Trop tard ! attends ! Maintenant ! Non ! Là Là ! Allez, allez, allez ! »

Enfin on arrive au lac de Garde, puis visite du cimetière allemand où nous pique-niquons.

Costermano, lac Majeur : des milliers de pierres tombales alignées, avec, gravés sur chacune d'entre elles, deux noms de soldats allemands tués lors de la 2^{ème} guerre mondiale. Beaucoup d'entre eux n'avaient pas 20 ans. Cela fait froid dans le dos. L'Hôtel prévu était complet. Nous atterrissons dans une auberge de jeunesse, tous les quatre dans la même chambre. Papa, affolé à l'idée de dormir avec nous et de se retrouver, à son âge, dans une auberge de jeunesse, voulait repartir : -« Non ! c'est trop tard! l'aventure, c'est l'aventure, on dort tous ensemble !». Du coup, nous avons tous été saisis par le fou rire. Finalement nous avons bien dormi dans un cadre splendide, avec vue sur le lac Majeur, et pour pas cher du tout : 60 € pour la nuit pour 4 personnes. »

Suite et fin du voyage de ma sœur Monique :

« Le jeudi 12 visite de l'Isola Madre au Lac Majeur avec son jardin botanique et son château. Pas le temps de visiter les deux autres îles. Puis retour à Verbania où nous avons goûté aux bonnes glaces italiennes.

Nous reprenons les autoroutes en passant par les grandes étendues du Piémont et ses rizières, puis petit arrêt à Fossano, la ville d'origine des Pettiti dans le Piémont.

La nuit arrivait. Nous avons continué notre route vers le col de Tende pour trouver un hôtel isolé où nous avons mangé à côté d'un Catalan solitaire, de l'âge de papa, et qui nous a « gonflé » pendant tout le repas en parlant très fort de choses et d'autres : voyages, rugby, vignes...

Moi qui voulais m'arrêter dans un hôtel italien pour entendre une dernière fois parler italien... avec cet homme, c'était raté. J'ai trouvé le repas succulent, Michel l'a trouvé mauvais.

Nous avons tous dormi, une fois de plus, dans la même chambre. Obligés ! il n'y avait pas d'autre chambre. Papa n'a pas fait d'objection, il commence à s'habituer et je crois qu'il dort mieux puisque il a failli oublier de se lever le lendemain matin. Maroussia écrit son compte rendu, enfin! j'imagine que c'est son compte rendu de voyage !

Le vendredi 13/05/07. En partant déjeuner, le Catalan (un ancien militaire) était toujours là, en pleine discussion avec papa et offusqué que nous soyons allés visiter un cimetière allemand. Ouf ! il n'est pas resté là pendant que nous déjeunions ! Nous quittons l'Italie et le soleil pour rentrer en France avec le mauvais temps. Arrêt à Canet pour déposer Maroussia, rendre visite à Marco, Tatie Yvette (Tonton Mario était à la dialyse). »



Château de Fossano

Avec la famille Caumard

Ginette, Yves, Nicole et Bernard sont les enfants d'Irma Damaggio, la sœur de mon père, épouse Caumard. Ginette est l'aînée des petits-enfants de Maria, juste trois ans avant moi alors qu'avec Yves nous avons le même âge.

Elle ouvrit, la première du secteur, le chemin du Collège si bien qu'il m'arriva deux ou trois fois, je m'en souviens très bien, d'aller chercher son aide pour résoudre un problème.

Irma venait le dimanche bavarder avec ma grand-mère et je les vois encore autour d'un bassin où elles nettoyaient des légumes pour le marché du lundi. Je ne comprends pas mais il me semble que c'était des topinambours qui servaient peut-être à alimenter le cochon, ou des patates.

La famille Caumard vivait à dix minutes de chez nous en vélo et j'aimais bien aller dans cette ferme si différente de la nôtre. Des fruits et légumes, nous passions dans la grande ferme d'élevage. Vaches, veaux, chevaux et bœufs de travail, moutons, agneaux, canards, oies, poules, une ménagerie. J'ai un vague souvenir de tonte des moutons. Ginette adorait Salvatore Adamo (moi j'étais plutôt du côté de Moustaki). Parce qu'il était Italien, en plus de bon chanteur, doux et tendre ? Pour ma part je n'avais alors aucune conscience italienne et malgré le prénom je n'avais pas fait le rapprochement avec ses origines, d'autant plus qu'il était Belge ! Est-ce qu'elle ressentait comme moi l'originalité du prénom quand il fallait répondre à la question, nom et prénom de la mère, pour elle, et du père pour moi ? Irma, ce prénom peut faire français.

Au cours d'une fête en 2009, mon père a réussi à l'embarquer avec son mari, dans le voyage, avec cette nouveauté : il ne ferait pas le chauffeur, il approchait des 80 ans. C'est d'ailleurs avec Yves qu'il avait commencé à apprendre à faire le voyage sans conduire ! Yves est d'abord allé à Palú avec son voisin Corneille qui lui suggéra ensuite de prendre Erminio, une première fois en septembre 2001.

Avec le propos de Ginette, je retrouve tant le portrait de mon père. *«Organisation super : pique nique à midi, soir repas au restaurant, mais il fallait trouver un hôtel pour passer une nuit. (1^{ère} nuit, l'auberge que connaissait Erminio c'était complet, nous avons dormi dans un hôtel tout confort)»* Un problème qu'on retrouve souvent : même hors période touristique les hôtels sont souvent complets en Italie et mon père ne pratiquait pas la réservation à l'avance.

«PALÛ visite des belles vignes (vue dans la vallée carrière de marbre). Passage à la belle maison familiale (rencontre de la famille). Montée vers le village de mémé Maria, sa maison natale, son église, et sa fontaine (tout près maison familiale de Paulina). Il fallait bien visiter quelques musées, cave coopérative vendange, à CEMBRA, LAVIS, faire un arrêt à Trento et Bolzano. Période des vendanges, nous avons partagé ce repas avec une équipe d'ouvriers albanais. Difficile de se faire comprendre..... à chacun son dialecte, et puis nous pouvions parler avec les mains. Nous avons été invités un soir chez Mariuccia pour manger le lapin et la polenta cuit au feu de bois. Nous avons dormi sur place, Mariuccia nous a cédé sa chambre (dormi sur un matelas confectionné avec des panouilles de maïs !!!!!). »

Encore un souvenir de la gentillesse de cette femme.

« Le lendemain matin après avoir pris un bol de lait bien sucré, nous sommes partis voir le fils ou le gendre de Mariuccia, qui nous a offert café et gâteaux, et de belles pommes.»

Le passage obligé par les pommes de la famille.

«Plus loin, nous avons découvert la chaîne de montagnes des Dolomites, Cortina d'Ampezzo, etc.»

Les Dolomites et même Venise ! Un voyage complet.

«Nous avons découvert le lac MAJEUR (et non le lac de GARDE) magnifique pour ses paysages méditerranéens. Traversée avec le ferry pour notre dernière étape et dormir à l'hôtel au bord du lac. Arrêt au sud du lac Majeur pour voir le San Carlo. Retour le lendemain à la maison.»

Palù et Moser

Pour le voyage de 1977, je tombe sur une photo étrange : un parapet peint. A ce moment là ma mère écrivait sous les photos, quelques mots en guise de légende et sans eux cette photo aurait été sans intérêt. Les couleurs peintes sur le parapet l'étaient à la gloire de Francesco Moser qui en 1976 a gagné le Championnat du monde cycliste.

Il se trouve que Palù a donné naissance à une dynastie de champions cyclistes avec la famille Moser et c'était une fierté de plus pour mon père.

En 1933 pendant que des Italiens partaient pour la France, Adriano Moser débuta dans le Val de Cembra la culture de la vigne. Le fils d'Adriano, Ignazio, se maria à Palù le 29 avril 1933 avec Cecilia Simoni, la famille Simoni ayant aussi son champion cycliste. Ignazio meurt à 67 ans en 1964 et Cecilia en 1993 à Palù à l'âge de 83 ans.

La vie était si dure que beaucoup d'habitants émigrèrent en Belgique, en France, en Allemagne ou en Suisse mais la famille Moser s'accrocha et le premier fils, Aldo né le 7 février 1934, apporta très vite son aide ainsi que l'autre fils, Francesco. Un autre fils, Carlo, deviendra curé à Boston USA, pour la communauté italienne. Une fille, Rita va décéder d'un accident de la route à Trento le 22 décembre 1962. En 1967 Enzo meurt d'un accident de tracteur ! Le père a eu en tout douze enfants dans cette famille extrêmement croyante. Le prénom de Francesco vient des bergers de la Madone de Fatima pour qui la mère avait une très grande dévotion.

L'historique cave coopérative de Palù qui prendra le nom de Cantina Simoni, va produire les premières bouteilles de Moser en 1970.

De son côté la famille Moser, en 1988, va s'installer dans une ferme nouvelle, une antique demeure, un peu au sud de Palù dans la zone de Gardolo di Mezzo, mais sur la même rive de l'Adige, Maso Wart, un lieu magnifique obtenu avec l'aide de l'argent de Francesco qui après sa

carrière de champion est devenu viticulteur, en souvenir de ses jeunes années, quand il aidait dans les vignes. Son vin prendra d'ailleurs le nom de 51,151, son record de monde de l'heure. Aldo, le frère aîné, né en 1934, est décédé le 2 décembre 2020 de la COVID. Il avait débuté sa carrière cycliste en 1951 à la naissance de son frère Francesco. Le 24 avril 2021 seulement, ses cendres rejoignent la tombe familiale de Palù. L'événement aurait pu se produire beaucoup plus tôt puisqu'il a été incinéré mais la famille voulait attendre la venue du Père franciscain, Padre Claudio, de Toronto sauf que la Covid cause du décès, est aussi la cause de l'impossible voyage du Padre.

Le journal de Giovo sous la plume d'Alceo Pellegrini a rendu hommage à ce champion cycliste (il a croisé dans ses courses Coppi, Bartali, Magni, Bobet, Anquetil, Gimignani), qui comme Francesco, est redevenu vigneron après ses exploits avec la bicyclette. Je retiens de ce beau texte le fait que l'homme parlait toujours le Palùdar et qu'il était attaché *«à ce petit bourg paysan de Palù, dont l'horizon est délimité par le profil du Monte Corona au nord, du Bondone au sud, de la Paganella et du Brenta à l'ouest et du Costalta, de la Panarotta, du Fravort et du Ruioch à l'est.»*

Pour son voyage de novembre 1985 mon père ne pouvait pas rater une inscription plus explicite que celle de 1977 et qui concerne Francesco Moser et son record du monde de l'heure.

Le cyclisme italien avait eu deux idoles Bartali-Coppi. Au cours de son dernier voyage avec Ginette mon père s'arrêta devant un monument à la gloire de Fausto Coppi dans les Dolomites. Et en l'an 2000 par hasard, nous avons dormi dans la ville de Fausto Coppi ! Comme toujours à l'heure de dormir difficile de trouver une place dans les hôtels. C'est ainsi que nous sommes arrivés à Novi Ligure.

J'ai raconté :

«La femme trône derrière son bar et me regarde entrer d'un œil indifférent. Je lui demande si elle a des chambres et me répond : « quel type de chambres ? » Je précise, une

chambre double et une chambre simple et elle fait mine alors d'aller voir sur son cahier d'un air de dire que la réponse n'est pas évidente. Après une recherche minutieuse, elle découvre qu'en effet elle a les chambres désirées. Comme tout un chacun, je demande alors le prix. Elle me répond 100 000 liras pour la double et juste un peu moins pour la simple. Je lui fait préciser : 100 000 par personne ou pour la chambre ? Elle répond : par personne. Donc je dis ça fait 200 000 pour la chambre. Elle me dit qu'elle va m'expliquer et j'ai préféré sortir pour aller voir ailleurs.

Nous étions à Tortona et ailleurs la scène ne fut pas meilleure. Toujours dans un trois étoiles (il n'y avait pas moins) qui semblait vide, je rencontre une femme sur un escabeau qui fait du nettoyage. Elle m'indique 160 000 pour la chambre double pour les deux personnes. C'est alors que nous avons quitté Tortona où nous souhaitions nous arrêter car il était 6 heures du soir et qu'on méritait un peu de repos. La ville se distingue de l'autoroute par une immense Vierge en or sur le clocher de l'église que mon père n'a même pas pu filmer vu notre mauvaise humeur. La place est classique et nous n'en saurons pas davantage puisque nous sommes en route vers Novi Ligure. Là nous aurons plus de chance puisque la dame de l'auberge nous indique de suite 120 000 pour les deux personnes de la chambre double et 80 000 pour la chambre simple. Elles sont très confortables. Voilà comment nous avons découvert Novi Ligure.

Ces deux villes ne sont sur aucun des deux guides, ni le Michelin, ni le Routard, et manifestement le tourisme n'y est pas roi. A Novi Ligure, dur pour trouver un restaurant et le seul ouvert n'avait pas de menus ! Pour des lazagnas (orthographe incertaine) et des glaces, les tarifs ne furent pas excessifs mais sans doute plus importants que pour un autochtone. Nous faisons du tourisme hors des chemins touristiques.

Une découverte surprenante : les murs peints de la ville. Partout, sur les vieilles maisons comme sur les neuves, des

trompe l'œil ornent les façades. Pourquoi ? Mystère. L'autre surprise, ce fut dans la salle à manger du petit-déjeuner : un immense poster de Coppi et Bartali qui était dédicacé. La dame de l'auberge nous indique que le grand champion aimait venir souvent dans ce café car il était l'ami de son père. Quant à la deuxième femme de Coppi, elle indique d'un ton sans réplique : *elle était folle*. On pourrait visiter des villes à cause de tel ou tel personnage qui y est né et sur ma carte d'Italie, j'avais en effet noté Novi Ligure comme lieu de naissance du coureur cycliste. A présent son fils du premier mariage, Fausto, vit à Novi Ligure où il fait le marchand tranquille. Le coureur était né en 1919 et n'ayant pas voulu faire paysan dans la ferme de son père, est devenu livreur de saucisses à Novi Ligure. Un livreur à bicyclette bien sûr. Il ira servir du salami à un des plus grands coureurs cyclistes de l'heure en Italie, qui habite tout près : Girardengo.

De Novi Ligure, nous aurions pu rayonner : aller à Alessandria, où jusqu'à Gênes ou Turin. Mais nous faisons du tourisme de passage et, pour un hôtel raté à Tortona, nous avons fait cet écart. Nous sommes repartis avec ce mystère : pourquoi y peindre avec tant de minutie les façades des maisons ?

J'ai acheté mes derniers journaux (le seul commerce ouvert) et cette fois, au traditionnel *il Manifesto* j'ai ajouté *la Repubblica* qui se trouve facilement à Toulouse. Ce journal, par un hasard superbe, me donne le mot de la fin de cette présentation. Mon écrivain préféré, Manuel Vazquez Montalban y publie un récit estival en plusieurs épisodes. Sur Internet, j'ai découvert que j'avais eu une chance incroyable puisque pendant tout notre séjour, c'est le seul numéro à avoir publié un épisode de la série : une réécriture du Don Quichotte ! »

Poursuivons la rencontre avec Francesco Moser, sa femme et ses trois enfants dont le rêve, comme le rêve de bien des familles italiennes c'est de rester soudés et proches.

A 33 ans, de l'avis de beaucoup, Francesco était trop vieux pour tenter le record de l'heure. Pourtant il se lança dans cette histoire palpitante, pleine d'émotions, avec une coïncidence : la piste mexicaine mesurait 333,33 mètres. Il racontera cet exploit dans un livre où il s'explique.

«Enfant, nous devons travailler dur : notre famille était pauvre et nombreuse. On dormait à deux, voire trois, dans le même lit et on n'avait que la cuisinière pour chauffer toute la maison, qui en fait ne chauffait jamais. La nuit, il faisait si froid que des étoiles de glace apparaissaient sur les vitres. Chacun de nous devait apporter sa contribution, car pour chaque main capable de travailler, il y avait au moins deux bouches à nourrir. Mon père, qui ne restait jamais inactif, savait aussi utiliser la mienne. A la campagne, il y a toujours quelque chose à faire, été comme hiver. De plus, papa ne se contentait pas d'être agriculteur, il était aussi charpentier, forgeron, maréchal-ferrant, éleveur, broyeur. Un grand spécialiste des toits et ils l'appelaient dans toute la vallée pour des réparations et des rénovations. Il pouvait faire des choses dont personne d'autre ici n'était capable. Par exemple, à la forge il ramassait les miettes de fer et avec elles il préparait le feu d'artifice qui animait la ville chaque Vendredi Saint ».

De sa vie il retient : *« La seule façon de connaître sa limite est d'essayer de la dépasser. Souvent, vous vous rendez compte que là où vous pensiez qu'il y avait un mur, il y a en réalité une porte. »*

Je vais m'arrêter sur le drame de la mort d'Enzo Moser, cycliste professionnel, maillot rose pendant deux jours au Giro d'Italia 1964 (troisième et quatrième étape, puis Anquetil a remporté la course), qui conduisait un petit tracteur, avec une machinerie pour effeuiller les vignes d'un ami. Vers 13 h 30 le véhicule s'est renversé lors d'une descente entre les rangs et le sauvetage n'a servi à rien. Des carabinieri et des pompiers sont arrivés, mais Enzo était sans vie. À la nouvelle de la tragédie, les membres de la

famille et de nombreux amis sont immédiatement arrivés. Parmi les premiers Francesco Moser, désespéré, qui essaya de comprendre avec les sauveteurs ce qui s'était passé, car Enzo, comme beaucoup de Moser, n'était certainement pas nouveau dans l'activité agricole. Francesco Moser a tenté de consoler sa belle-sœur Rina.

Né le 5 novembre 1940 à Palù di Giovo, Enzo Moser a été professionnel de 1962 à 1967. Au cours de sa carrière, il a remporté le Trophée Alcide De Gasperi en 1961 et l'année suivante le Giro del Trentino. En 1970 il devient fabricant de vélos jusqu'en 1998. Marié, quatre enfants, comme ses frères il a toujours géré l'exploitation familiale, sur les hauteurs de Giovo, sa patrie.

Même si Francesco et sa famille ont quitté Palù, ils n'oublient pas leur village de naissance dont ils restent fiers. Dans un entretien, le 30 avril 2021, il dira :

« Palù di Giovo est le pivot autour duquel a tourné toute ma vie, malgré le fait qu'au fil des années j'ai voyagé partout dans le monde à cause du cyclisme. Au Venezuela, j'ai remporté le maillot arc-en-ciel, au Japon j'ai été le premier cycliste italien à concourir, au Mexique j'ai établi le record de l'heure puis j'ai couru dans toute l'Europe pendant 15 ans en tant que coureur professionnel. Peu importe où j'allais et combien de temps j'étais loin de chez moi, l'important pour moi, après chaque course, était de rentrer chez moi, parmi les vignes, les montagnes et mon peuple, dans le Trentin ».

Et voilà comme il se présente :

« Aldo, Enzo et Diego étaient des cyclistes professionnels, ils étaient plus âgés que moi. J'ai commencé la compétition tard en suivant leurs traces. Ce n'était pas facile, j'ai toujours été un peu fermé, et habitué à dire ce que je pensais, franchement, même quand mes idées étaient inconfortables à dire.

Ouvrir de nouvelles voies a toujours semblé être mon destin, dès le départ. Je courais depuis un an quand j'ai refusé de participer au Giro d'Italia car ce n'était pas un

parcours adapté à mes caractéristiques. Jusque-là, les organisateurs supposaient que les coureurs devaient s'adapter à leurs choix et simplement courir. Heureusement, les choses ont changé aujourd'hui, l'avis des coureurs est désormais plus pris en considération, grâce aussi à des décisions comme la mienne à l'époque ».

Je ne sais si en août 1938 mon père a pu découvrir Bartali à Montauban mais, j'en suis sûr, il était déjà un passionné de sport cycliste. Avec Bartali en vedette toute la communauté avait dû s'enthousiasmer.

J'ai découvert cette passion populaire en lisant les mémoires de Marcel Maurières, et j'ai ainsi compris pourquoi il y avait un vélodrome au stade de Sapiac.



**Gino Bartali CÉLÉBRÉ PAR LES ITALIENS
DE MONTAUBAN**

Le 25 août *L'Italie nouvelle*, journal fasciste que nous avons déjà croisé a évoqué l'événement.

« Mercredi 10 août à 17h20, avec le train parisien, Gino Bartali est arrivé à Montauban pour participer à la course disputée au Vélodrome de Sapiac. De nombreux admirateurs l'attendaient, presque tous italiens. L'Agent consulaire d'Italie à Montauban, au nom de la communauté nombreuse et industrielle, lui adressa à sa descente du train un salut qui voulait exprimer sa gratitude pour le nouveau record sportif réalisé à l'Italia Impériale de Mussolini, et son admiration pour son tenace labeur et sa foi en la victoire.

Pendant le court trajet de la gare à l'hôtel, l'évêque de Montauban qui passait par là, s'arrêta, descendit et demanda à être présenté à Bartali à qui il adressa quelques mots de satisfaction et de louange.

La foule a très gentiment commenté cet épisode poli. Bartali et les autres coureurs ont ensuite été accompagnés à l'hôtel.

Le soir, devant une foule dense (plus de 5000 personnes) quelques coureurs de retour du Tour de France : Magne, Vissers, Fréchaut emmenés par Bartali, toujours applaudis avec enthousiasme, ont participé à diverses compétitions. »

Les Dolomites

En 2000 mon père évite Venise pour les Dolomites. Nous faisons étape à Cavalese et voici mes notes à l'époque.

« Un homme s'approcha d'une des tables de la terrasse du café, prit la chaise d'une main pour mieux s'asseoir puis, de l'autre, repoussa le cendrier sur le bord de la table pour y poser son journal. J'ai pensé un instant qu'il fouillait dans sa poche pour en retirer les lunettes mais il en avait déjà une paire sur les yeux. Cet homme âgé avait deux paires de lunettes. Il ne se mit pas à lire aussitôt assis, il avait manifestement le temps, et de commander son café et de s'enquérir des nouvelles du jour. Son journal, *La Repubblica*, indique un homme de gauche, un homme de cette gauche des années 70 qui vit naître *Libération* en France, *El País* en Espagne et *La Repubblica* en Italie.

La naissance d'un quotidien est une aventure difficile !

L'homme semble un habitué de cette terrasse installée au carrefour essentiel de cette petite ville située aux portes des Dolomites. Chaque matin, pas seulement pour y lire son journal, mais aussi pour y sentir sa ville respirer, il doit venir y passer une bonne heure. A moins que l'hiver, la température ne nuise à toute vie sur la terrasse et lui interdise cette récréation. Ce ne sont pas tous les pays du monde qui s'autorisent des cafés avec terrasse ; le climat n'étant pas la seule explication aux différences de situation. Dans les films nord-américains, l'essentiel est la consommation au bar : c'est plus rapide !

J'imagine ce personnage car j'ai commencé à toucher du doigt l'Italie par la lecture de sa presse. Dans bien des endroits, sur les bancs, j'ai croisé des lecteurs de quotidiens et moi-même j'ai acheté chaque jour *il Manifesto* (issu de l'extrême-gauche) et deux fois le quotidien régional du *Alto-Adige* (une propriété de *La Repubblica*). Par hasard, j'ai aussi croisé *Liberazione*, un hebdomadaire du Parti de la refondation communiste. Lire *il Manifesto* sur papier n'a pas grand chose à voir avec sa lecture sur écran par

Internet. Sa présentation électronique, nouvellement modifiée, n'étant pas claire, je la parcours de moins en moins. Sur papier, je ressens surtout le grand respect du lecteur dont l'œil n'est pas agressé par la publicité ou les titres chocs. De plus, les articles ne sont pas des brèves mais au contraire de longs développements, qui démontrent aussitôt qu'on ne peut s'informer sans un effort prolongé. Dix-huit pages, grand format, développent les questions de politique, de société, d'économie, de culture et les affaires du monde. Aujourd'hui, la *Une* est un dessin où l'on brûle les sorcières, en référence à la décision d'un nouveau quotidien du Nord, un quotidien à scandales, *Liberò*, qui vient de publier, pour son secteur d'information, la liste des pédophiles. Confirmation du fonctionnement européen du pays : après la Belgique et l'Angleterre qui ont lancé ce type d'information, il a fallu qu'un journal italien leur emboîte le pas. Dans *La Repubblica* du lendemain, le dessinateur Altan répliquera par ce dialogue: «Faut-il tuer les pédophiles ? » demande l'enfant à sa maman qui répond : « Cette année oui. L'an prochain nous trouverons quelqu'un d'autre. »

Ce voyage en Italie accompagna la mort d'un journal historique, *L'Unita*, fondé par Gramsci après la guerre 14-18 (il devrait renaître sous une autre forme en septembre). Au moment où ce parti, transformé en parti socialiste, accède au pouvoir, il perd son journal ! Alors que le quotidien issu de l'extrême-gauche, tout en traversant des crises, persiste, celui du puissant P.C.I. plie boutique ! Et, humour final, *il Manifesto* accorde sa dernière page depuis une semaine aux survivants de *L'Unita*. Mais le 27 août tout est fini, y compris l'édition électronique du journal. Qu'arrivera-t-il à *L'Humanité* en France ? Il est sûr que l'histoire italienne ne peut pas être la voie à suivre mais en même temps le journal français n'est pas, à mes yeux, très motivant à ce jour. Le combat pour l'information démocratique au quotidien devient d'une urgence inquiétante. Tant d'efforts faits par des révolutionnaires du XXème siècle doivent-ils disparaître sans suites ? Là

encore, l'Amérique latine étonne par son dynamisme : alors que les journalistes subissent des pressions énormes, ils arrivent à produire des journaux de qualité, et d'ailleurs, bien des liens existent entre *La Jornada* mexicaine et *il Manifesto*. »

Et rien sur les Dolomites ! Mon père y reviendra en 2009 avec Ginette et les photos qui ont été ramenées démontrent la beauté des lieux, réactivant ces souvenirs non inscrits dans le marbre de l'écrit.

J'avais tout de même noté ce bilan :

« Entre Merano et Cortina d'Ampezzo on reste dans le même tourisme, celui que j'appelle tourisme de villégiature. Un tourisme de gens plutôt riches qui, à l'écart des grands axes, installent leurs loisirs dans un cadre merveilleux. Cortina d'Ampezzo est un nom de rêve entendu sur les chaînes de télévision pour telle ou telle course de ski. Nous dirions que nous sommes à Chamonix, socialement, mais pas pour le paysage. Ici les Dolomites créent un univers de roches sans verdure, des falaises impressionnantes qui font un drôle de «rideau» (cortina). L'idée était de dormir dans cette ville mais, à l'Office du tourisme, les prix affichés étaient assez dissuasifs et il y avait, qui plus est, des festivités. Nous avons donc fait quelques pas dans la ville, admiré la rue essentielle puis nous avons continué notre route et nous avons bien fait car, de la pente d'en face, vue parfaite du panorama. Nous étions arrivés par le nord et nous repartions vers le sud. Il fallut passer deux cols à plus de 2000 mètres pour arriver, avec un petit embouteillage à Canazei où nous avons décidé de dormir.

A la pension où je me suis adressé, les personnes assises dans l'entrée m'indiquent que je dois appuyer sur la sonnette pour avoir quelqu'un. Au premier coup une dame arrive et m'indique des prix compatibles avec nos bourses : 40 000 livres par personne quelle que soit la chambre. Après Cortina, nous n'espérions pas tomber si vite et si bien sur le lieu de notre repos. Nous allions même avoir le temps d'aller faire un tour dans la petite ville de Canazei pour y arriver avant la fermeture des magasins.

Le lendemain matin, à la question de savoir si la dame, originaire du Val de Cembra parlait le «Palùdar» (le dialecte de Palù), elle explique que dans cette région (à 70 kilomètres environ de Palù), on parle le «ladino». J'ai eu ensuite la surprise de lire sur le *Guide Vert Michelin* : « la population montagnarde a conservé ses coutumes, son artisanat, son langage ladin, dialecte romanche d'origine latine, et ses costumes régionaux portés les jours de fête. »

Voilà donc la reconnaissance touristique d'un dialecte !

Je me suis souvent posé la question du rapport entre le voyage et la langue et ici j'y reviens encore. J'admets tout à fait que le plaisir de la découverte soit aussi celui de la rencontre avec une langue inconnue pour s'obliger à communiquer par les autres moyens que la langue mais pour moi, il y a déjà tant de pays à découvrir parlant des langues que je connais, qu'il me paraît dommage de ne pas commencer par les visiter, eux. A partir de la langue, l'Italie oblige à réfléchir aux dialectes.

Mon père parle le dialecte de sa vallée, qui ressemble plus que l'italien lui-même à la langue occitane. J'ai eu un jour la surprise d'entendre quelqu'un parlant piémontais : il employait une langue proche de la langue occitane !

Comment ont circulé les langues ? En «palùdar » un jour c'est un *di* alors que c'est un *giorno* en italien ; un *di* comme lundi ou comme *día* en espagnol. Toutes ces langues sont des ponts entre elles et, après ce nouveau voyage, je maintiens que les Italiens sont plus attentifs aux parlans des étrangers que les Français car ils ont déjà l'oreille formée à des parlans différents. Si je place quelques mots en espagnol, ils ne sont pas horrifiés.

Au restaurant, gnocchi à la piémontaise pour mon père et pizzas pour nous avec, pour moi, beaucoup de jambon du pays : je ne retrouve pas le mot employé qui n'est pas sur le dictionnaire, quelque chose comme *speck*. Après quelques essais infructueux, Marie-France réussit à téléphoner. Le soir, sur la table, à l'entrée de la pension, nous écrivons quelques cartes.»

Fin de mon voyage de l'an 2000 :

Un voyage ne finit pas : il court à travers les souvenirs, les albums photos, les coïncidences et autres surprises de la vie. Seul ce récit doit avoir une fin car nos emplois du temps ne permettent pas de dire tout jusqu'aux petites cuillères. Les histoires familiales de terrains achetés pour rien à des personnes naïves, d'amours brisés, de travaux incessants, de basilic aussi. Les morts sur la route, les routes très abruptes, des abrupts peu sauvages grâce aux cultures. Des personnes ratées : le cousin curé et l'ancienne carmélite alcoolique. Le médiateur pour la vente des pommes et les pommes invendables données à 100 livres le kilo pour faire du jus. Non, je ne peux tout dire, il me manquerait du temps pour chercher les détails qui font pourtant les vérités. Bref, pour finir, voici ce clin d'œil à l'écrivain catalan qui, vers 1990, avait proposé un feuilleton à un autre journal italien *La Stampa*, un feuilleton qu'il a depuis publié en livre avec quelques modifications.

Parmi les auteurs italiens que j'ai lus avec passion, il faut compter Leonardo Sciascia, l'instituteur de Sicile, l'amoureux de Voltaire, l'iconoclaste de toujours. Je me disais qu'il devait aimer mon cher Manolo, le catalan de Barcelone, l'amoureux du peuple, le vaillant de toujours. Puis un jour, j'ai découvert qu'ils s'appréciaient et qu'en fait Montalban était presque plus connu en Italie qu'en Espagne. Il vient d'y recevoir un prix important et, en conséquence, le retrouver sur le quotidien italien, *La Repubblica* ne m'étonne pas. Le texte que je lis est le sixième épisode d'un Don Quichotte revisité ou Sancho accepte de diriger une île mais comme il n'est pas un adepte des pots de vin, il va devoir abandonner et reprend la route avec son Chef à la Triste Figure pour partir vers Barcelone. Là, nouvelle surprise pour moi comme pour les deux héros : « à peine entrés dans les bois catalans ils sont capturés par une bande de voleurs d'autoroute connus sous

le nom de *Péruviens*, même si, pour ne pas se faire reconnaître ils parlaient en catalan avec un accent archaïque. Le chef du groupe disait s'appeler Rocco Ginart mais Don Quichotte ne tarda pas à soupçonner la nationalité des ravisseurs et le vrai nom du chef, Julius Bryce Echenique qui s'est fait bandit sur les routes catalanes avec l'orgueil organique de se savoir descendant des pouvoirs financiers et politiques d'un Pérou en ruine.».

J'ai retrouvé le Pérou et l'incroyable Bryce Echenique qui s'est fait connaître comme écrivain grâce à Julius !

Au Pérou, j'ai découvert un peu partout l'Italie (Bryce ayant un amour particulier pour Perugia) et je me souviens surtout d'un passage à la bibliothèque de Cajamarca où je lisais les lettres d'Italie de Mariategui (qui a fini par se marier avec une Italienne). En Italie, je ne peux pas dire que j'ai trouvé le Pérou, mais voilà, au détour d'un journal, il est facile de vérifier que la frontière de mes voyages n'est pas celle des pays mais celle des liens qui circulent par-delà les frontières pour constituer cette famille complexe qui est celle de nos amitiés, de nos fraternités ou de nos attachements.

Voyager peut se faire pour mille raisons et j'admets qu'à chacun la sienne, et ce sera la bonne. Ce que, par contre, j'admets moins c'est le voyage... sans raison, le voyage téléguidé par un bouton qui vous échappe (ça existe ?).

Je ne me souviens plus de ce que j'ai écrit, à ce sujet, suite à notre voyage en Tunisie mais des réflexions doivent se recouper. Je comparerai plus tard, quand je n'aurai plus envie de voyager. En attendant, je pense déjà au prochain qui ne sera pas un retour en Italie. Simplement, je me dis qu'en effet, en Italie, il reste tant à rêver, qu'un jour il nous faudra, Marie-France et moi, y repasser. Sans aller plus loin, mais en allant moins vite. »

Sur le marché d'Angeville en 2021, pour la première fois j'achète des canolli ! Un produit sicilien que j'ai vu, à la télé, entre les mains du commissaire Montalbano. J'ai voulu en préparer mais ce fut raté par rapport à ceux achetés sur le marché. Délicieux !

Les questions linguistiques

Grâce à un livre gratuit, *Trentini oggi*, il est possible de faire le bilan de la situation des dialectes sur ce territoire avec un article de Elio Fox que je reprends en partie.

«Certes le Trentin est une petite région, mais elle est riche en dialectes et en parlars. Un aspect de notre culture que beaucoup ignorent ou ont tendance à sous-estimer. Ceux qui vivent loin de leur terre d'origine, par contre, aiment à arpenter de nouveau, ces "parcours de la mémoire", à jeter un regard sur leur passé pour y retrouver aussi la langue de leurs aïeux, qui fut celle de ceux qui leur sont chers. Le dialecte est encore fréquemment parlé par les habitants. Bien que la vie moderne, en particulier influencée par la télévision et le contact avec les touristes, ait peu à peu atténué l'emploi du parler traditionnel, dans la province de Trento, le dialecte traditionnel est bien plus employé qu'ailleurs.

Selon le recensement fait en 1997 par l'Institut national de statistiques, 57% des résidents l'emploie couramment dans la vie familiale et dans les rapports amicaux.

Un grand nombre de dialectes, on le verra, se ressemblent mais ils ne sont pas identiques, même là où l'on croit pouvoir l'affirmer. La prononciation est, à elle seule, un élément de distinction. De plus, beaucoup diffèrent entre eux; dans une même vallée des différences existent. Il était donc nécessaire de proposer des exemples de cette richesse, de cette diversité, et de montrer les ressemblances.

Les pages suivantes reportent dix proverbes qui ont été traduits dans les principaux dialectes de notre province, et dans les trois langues minoritaires qui, aujourd'hui encore, sont parlées dans nos montagnes, à savoir le ladin de la vallée de Fassa, le mècheno de la Vallée du Fersina et le Cimbri de Luserna sur le haut-plateau de Lavarone. Les dialectes principaux sont ceux de la ville de Trento, Rovereto et Riva; ceux des Vallées de Non et de Sole; ceux de la Vallée de Fiemme, ceux du Primiero et les deux

variantes des Vallées Giudicarie : la Vallée de Rendena et celle du Chiese. On a même inséré le dialecte de Pinè, comme exemple de dialecte de plus en plus corrodé et influencé, par le dialecte de Trento.

Les dialectes des vallées environnantes ont été fortement influencés par les zones linguistiques avoisinantes. Ainsi parle-t-on de pénétration du "lombard" dans les Vallées Giudicarie, tandis que la Valsugana a été influencée par les dialectes "Vénètes" de la Bassa Valle, et, dans le Primiero, c'est le dialecte de Feltre qui s'est infiltré.

Ecartant délibérément des textes plus complexes, nous avons choisi les proverbes, dont la lecture est plus immédiate, puisque ce volume sera lu également, par des personnes qui, depuis longtemps, ne pratiquent plus couramment leur dialecte.

Lire des phrases brèves et suggestives, comme le sont les proverbes, est plus gratifiant que de lire des textes portant sur un seul thème ou composé de longues phrases. Nous avons choisi dix proverbes de sens très général; tous ne sont pas employés dans les vallées et dans les zones présentées (chacune d'elles en effet a ses propres proverbes), mais une base égale de départ était nécessaire pour pouvoir comparer les différences lexicales ou même les possibles ressemblances d'un dialecte à l'autre.

Dans certains cas, on a dû renoncer à ne citer qu'un seul dialecte par vallée, car il fallait tenir compte des divergences existant d'une zone à l'autre d'une même vallée. C'est le cas, par exemple de la Vallée de Noce: on y distingue deux familles dialectales, provenant du partage de la vallée en deux branches orographiques du Noce, la "droite" et la "gauche". Il y a quatre-vingt-dix ans, Guglielmo Bertagnolli, grand spécialiste de la poésie de la Vallée du Noce, surnommait la partie gauche du torrent "de cà de l'aca" (de ce côté-ci de l'eau), c'est-à-dire de la Rocchetta à Mollaro, Taio, Dermulo, puis vers Fondo avec Coredo, Sanzeno, Revô, Romeno, Cavareno et Malosco). La rive droite devint "de là de l'aca" (de l'autre côté de l'eau), à savoir de la Rocchetta à Denno, Flavon et Terres

avec les "Quattro Ville de Tuenno" : Nanno, Tassullo et Rallo, puis Cles). Néanmoins, à l'intérieur même de ces zones, on trouve d'autres formes dialectales tout à fait dignes d'intérêt. Il en est de même pour la Vallée de Fiemme, dans ce cas aussi on a décidé de proposer des variantes à l'axe d'un éventuel (mais non codifié) dialecte-base, afin de ne pas appauvrir la proposition qui en aurait faussé l'image. Pour la Valsugana aussi nous avons tenu compte des différences entre la Haute Vallée et la Basse Vallée, ainsi que pour les Vallées Giudicarie où l'on se doit de distinguer le dialecte de la Rendena de celui de la Vallée du Chiese. C'est ce que nous avons fait, grâce aussi aux avis exprimés par les traducteurs, tous spécialistes de leur propre dialecte. Il apparaît évident que le même propos pourrait être tenu pour d'autres vallées. Même en Val di Sole, il existe des différences d'un endroit à l'autre (pour ne pas parler du "taron" ou "gain", c'est-à-dire de l'ancien jargon des vendeurs ambulants de Casseroles, parlé aussi dans les Giudicarie par les rémouleurs). Ces différences sont présentes, également, dans la Vallagarina où le dialecte d'Ala est certainement différent de celui de Rovereto; et il est légèrement différent, aussi, sur le haut-plateau de Folgaria et de Lavarone. Dans le Primiero, nous avons emprunté le dialecte de la Vallée du Cismon et non celui du Vanoi. Dans la Valsugana, on constate l'absence du Tesino, qui, pourtant, en est une variante assez proche: dans le Basso Sarca, c'est le dialecte de la Vallée de Ledro qui manque. Absentes également la Rotaliana, la Vallée de Cembra, Folgaria et Vallarsa, les vallées de Peio et de Rabbi, la Vallée de Cavédine, chacune d'elles jouissant de ses propres connotations lexicales.

On a dû opérer une sélection rigoureuse afin de ne pas alourdir le sujet et, comme il advient souvent, certains choix peuvent sembler arbitraires ou limités. Il était difficile de faire autrement, étant donné l'espace qui nous est consenti dans ce livre qui, d'ailleurs, n'est pas consacré à la linguistique. D'autres sujets sont également traités et

les exemples linguistiques ne représentent qu'une mosaïque de la réalité culturelle qui est naturellement beaucoup plus riche et bien plus articulée. Néanmoins nous avons tenté d'en évoquer tout le charme.

[Je n'ai retenu qu'un proverbe :]

Si pigliano più mosche con una goccia di miele - che con un barile di fiele.(On attrape plus de mouches avec une goutte de miel qu'avec un tonneau de fiel).

Trento : Si ciapa pù mosche con na gózza de mél - che con en barìl de féel.

Altopiano di Pinè : Si ciapa pù mosche con na gocia de mél - che con en barìl de féel.

Alta Valsugana : Si ciapa pù mosche co na gocia de miele - che co'n barile de fiele.

Bassa Valsugana : Si ciapa pù mosche co na gozza de miele - che co'n pitàro de fiéle.

Val di Fiemme : Si ciapa pù mosche co na göcia de miél - che con en barüsel de fiél.

Primiero : Si ciapa pì mosche co na gozza de miél - che co na bót de fiél.

Valle di Non : Si zapa pù mós'cie con en gózz en miél - che con en barìl de fièl.

Destra Noce : Si ciàpa pù mos'cie con na góza de mél - che con en barìl de féel.

Valle di sole : Si ciapa pu mosche co na göcia de mél - che con en baril de féel.

Val Rendena : As ciapa pù tanti muschi cun ti na gucia di mél - che cun ti'n baril di féel.

Giudicarie : Se ciàpa pu mosche con na göcia de mel - che con 'n barìl de féel.

Rovereto : Si ciapa pu mosche con na gozza de mél - che con en barisel de féel.

Langues minoritaires

Ladino : Si pé più mos'ce con na gocia de moél - che con un barsèl de foél.

Mocheno : Mar derbist mear vlaeng pet an tröpf hune – a bia pet a voz gol”

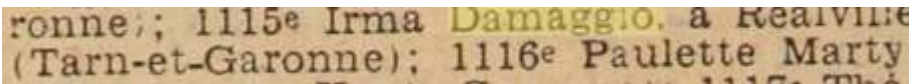
Le 7 août 94, en rencontrant des Italiens j'ai demandé à une jeune femme comment, en sa langue, s'appelait le maïs; elle traduisit : 'granoturco'. En vieux français on disait aussi 'blé de Turquie" mais aussi "blé d'Italie" et surtout "blé d'Inde". "Blé d'Inde" comme "cochon d'Inde" pour dire que le maïs venait... du pays des indiens et plus exactement du Mexique. Ce *granoturco* prouve que le maïs passa d'Espagne (et il laissa le nom blé d'Espagne dans le midi de la France) à l'Italie puis aux Balkans et que la Turquie exerçant l'hégémonie sur les Balkans renvoya cette hégémonie sous forme du nom : *blé de Turquie*. Ce qui allait être vrai pour la découverte et l'origine du blé, le serait-il pour celle du maïs ? Et pour le riz asiatique ? Et pour le haricot des Incas (6000 ans avant J.C.) ? A chaque fois les différentes révolutions agricoles eurent-elles les mêmes causes ? A chaque fois, une révolution mentale précéda-t-elle la révolution économique ? Laissons cela !



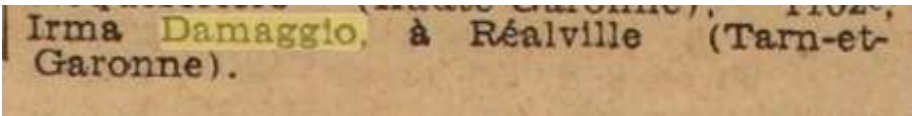
L'école pour les Damaggio

Les seules mentions de Damaggio dans *La Dépêche* de 1900 à 1940 est le fait d'Irma, la sœur de mon père, et de Violette sa cousine et donc la mère de Ginette, Yves, Nicole et Bernard. Des mentions qui permettent de s'interroger sur les questions scolaires.

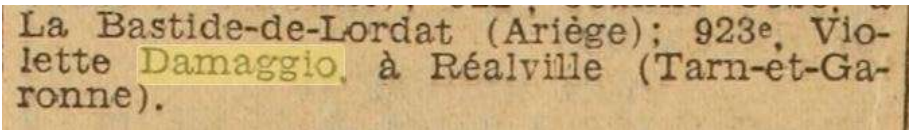
A ce moment là *La Dépêche*, aux vacances de février, proposait un concours de devoirs scolaires. Et les noms apparaissent car elles ont gagné.



ronne); 1115^e Irma Damaggio, à Réalville
(Tarn-et-Garonne); 1116^e Paulette Marty



Irma Damaggio, à Réalville (Tarn-et-Garonne).



La Bastide-de-Lordat (Ariège); 923^e Violette Damaggio, à Réalville (Tarn-et-Garonne).

C'était des concours pour élèves du Cours Moyen. Et Irma a gagné deux fois de suite et Violette une fois.

Il se trouve qu'un cahier de Victor, en Cours moyen, a traversé les épreuves et je donne une première page. On y lit la date, mercredi 7 mars 1934, on y observe que ce n'est pas encore Victor mais bien Vittorino, et la qualité du travail est incroyable. Il est né en 1921 donc il a 13 ans et après 3 ans passé en France il a des *Très bien* même en dictée ! Il était sans doute allé à l'école en Italie, une zone, le Trentin, se félicitant dès 1900 d'avoir éradiqué l'analphabétisme.

Je n'ai pas l'équivalent pour mon père, mais il a eu son certificat d'études alors que Victor, malgré les cahiers impeccables, a échoué, je ne sais pourquoi.

École de Réalville
Damaggio Vittorino
Pe' le 8 décembre ~~1924~~
Louis Abryen
Mercredi, 2 mars 1924
Dictée
La veillée en Gascogne
C'est le moment où là-bas dans la
Lande et sur les côteaux d'Armagnac,
on se donne rendez-vous le soir, dans
la grange des fermes, tantôt ici, tantôt
là, pour décortiquer le maïs. On s'assied
sur des bancs, sur une huche ou un
taureau autour du gros tas de maïs
blond. Cela débute par le travail
en silence ; mais on est vite las de se
taire dans ce pays. Quelqu'un lance
un mot ; le voisin le reprend pour
lui faire une façon. Un mot, un mot

Le cas sicilien

Mon père a fait le voyage en Sicile. Savait-il que dans une ville du sud de l'île, au bord de la mer sur le route entre Agrigente et Syracuse, la ville de Gela a une avenue au nom de son père, Giuseppe Damaggio ?

Il me semble vaguement en avoir parlé avec lui.

Et encore plus connu que Giuseppe, son frère Salvatore Damaggio, «le» qui est mort en 1916 juste au nord de Trento !

Giuseppe était né en 1906 à Gela et je n'ai pas éclairci si ses parents venaient de Trento. Il a été élu sénateur démocrate-chrétien, le 18 avril 1948 jusqu'au 24 juin 1953. Le 7 juin 1953 il n'a pas été réélu mais après avoir présenté un recours il a été reconnu élu, et en partant pour envoyer un télégramme annonçant la bonne nouvelle à sa femme, il est mort dans la rue d'une crise cardiaque. Il a aussi été maire de la ville.

Généralement ce sont les Siciliens qui partent vers le nord et non une famille du nord s'installant en Sicile, mais la vie est toujours pleine d'exceptions !

Quant au héros du Pasubio le voici en photo. Il est mort à côté de Trento contre les Allemands pendant que des habitants de Trento se battaient aux côtés des Allemands !
Le voici en photo :



La famille d'Alessio Damaggio

La famille Caumard, ce n'est pas le même nom mais ce sont pour moi des cousins germains.

La famille d'Alessio c'est le même nom mais ce sont des cousins au second degré.

A travers Alessio je pouvais imaginer mon grand-père.

Et il me reste en mémoire une commode en marqueterie car mon père tenait à attirer notre œil sur ce chef d'œuvre.

Un souvenir très ancien car à un moment j'ai cessé d'entrer dans leur maison vieille, vu que Corneille, sa femme et ses deux garçons en avaient une nouvelle.

J'ai évoqué Corneille qu'Yves a conduit jusqu'à Palù.

Tous nous vivions très proches.

Je connaissais aussi Violette mariée avec Gaston chez qui nous avons acheté mon grand vélo.

Je connaissais Germaine mariée à Montricoux avec Fauché.

Je connaissais aussi Albert puis son fils Michel, habitants d'Albias, qui a fait quelques recherches historiques. J'en parlais dernièrement avec un ami d'Albias Maxime Vives qui m'expliquait que Michel, entre midi et deux heures pendant la pause, allait aux Archives.

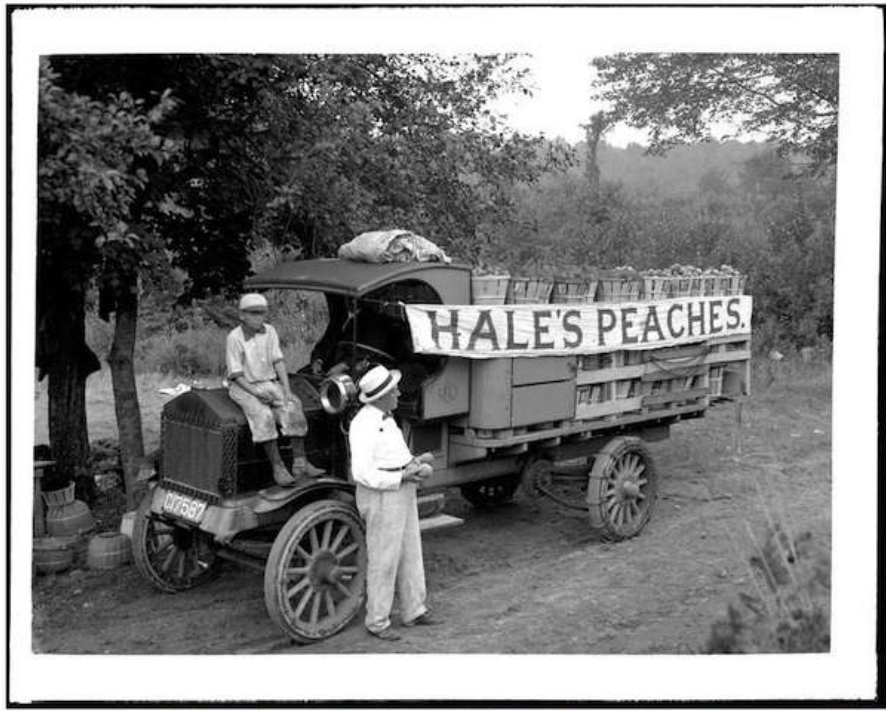
Enfin j'ai peu croisée Carmen mariée à Montauban avec M. Favarel.

A part Corneille par l'intermédiaire d'Yves je ne sais si d'autres ont fait le voyage à Palù mais je retiens ce souvenir d'Yves croisant un vieil habitant, ancien copain d'école du village : « Mais c'est Corneille ! »

Lucie, la fille d'Attilio m'indiqua qu'il avait fait le voyage jusqu'à Palù mais seul car les moyens financiers manquaient. Je vais d'ailleurs partir brièvement à la rencontre de cette famille.

Les pêches

Cette fois je quitte l'Italie pour les pêches afin de rester un peu en France.



La pêche J-H Hale

Le 12 août 2021 Jean-Jacques Bejon m'éclaire sur la question : la pêche qui se dénoyaitait c'était la J-H Hale et non l'Alberta comme je le croyais encore le 5 août.

John Howard Hale a commencé ses activités en 1866 à Glastonbury dans le Connecticut où il est devenu le *Peach King* (le roi de la pêche) pour avoir développé cette pêche originale qui pouvait résister aux hivers de la Nouvelle-Angleterre et aux maladies. De plus il a su être un grand cultivateur (aux USA ont dit un grand industriel) car après Glastonbury il a développé cette culture partout en tant que pionnier du marketing. Hale a expédié des pêches sur

les marchés de tout le pays. Son verger a débuté sur une acre (4 000 m²) en 1866 pour arriver à plus de 1 200 acres (5 km²) en 1900.

John Howard Hale est né dans une famille de paysans (aux USA on dit d'industriels) le 25 novembre 1853. Il avait un frère George passionné comme lui par la culture des fruits. Ils ont commencé par les fraises sur une pente sablonneuse derrière la ferme familiale. Une première publicité pour la "Manchester Strawberry", une variété développée par John et George Hale, révèle le flair de John pour l'auto promotion, promettant aux acheteurs des plantes "de grosses et nombreuses fraises".

Puis Hale développe un nouveau type de pêche.

Dans les années 1880, la ferme Hale à South Glastonbury vendait une grande variété de plantes fruitières et d'arbres, notamment des prunes, des courges, des framboises, des mûres et des raisins. La culture des pêches a posé cependant un défi difficile en raison de son besoin de chaleur, mais Hale a découvert quelques arbres rustiques dans la ferme de son grand-père et a développé un nouveau type de pêche qu'il a proposé pour la première fois à la vente à Hartford à des clients enthousiastes.

Voilà comment est née une variété qui mettra quarante ans à traverser l'océan jusqu'en Europe, l'Europe qui avait permis à l'Amérique de découvrir ce fruit au début du XVIIème siècle !

Quand J-H Hale est mort il a eu les honneurs de la presse même à New York où *le Brooklyn Daily* lui consacra un article nécrologique le 12 octobre 1917.

S'il fut le roi de la pêche, il ne négligea pas les pommiers qu'il plantait en alternance avec les pêchers, car ce dernier a une vie assez courte tandis que le pommier peut durer 75 ans ! Donc à la mort des pêchers, il les arrachait laissant ainsi les pommiers occuper l'espace.

Devenu millionnaire, il accéda au poste de sénateur et si ce journal de New York parlait de lui c'est qu'il se maria en 1877 avec une jeune femme de Brooklyn.

John Howard Hale créa un journal et occupa bien des responsabilités politiques.

Comme bon nombre de fruitiers, son pêcher J.H. Hale apprécie les sols légers, riches, profonds, et supporte mal les excès d'eau ainsi que les sols lourds et compacts. Un emplacement ensoleillé abrité du vent aide à la fructification, parfois irrégulière, et compense sa sensibilité au froid. L'arrosage estival en cas de sécheresse est nécessaire.

Cet un arbre vigoureux, dont le port dressé traduit un arbre à tronc haut, possède de nombreuses branches à croissance verticale, lui conférant une silhouette élancée élégante. Son feuillage caduc est vert franc et dégage une légère odeur d'amande. Ses feuilles sont longues, de 8 à 15 cm sur 3 à 4 cm de large, avec un pétiole court.

Sa floraison rose, précoce, survient mi-mars. Les feuilles apparaissent en même temps, ce qui protège les fleurs hermaphrodites, et auto-fertile. Cependant, la présence d'un autre pêcher améliore la fructification.

La fructification aboutit à des fruits arrondis, rouge strié de jaune. Ils ont une chair jaune à grain fin, ferme, assez juteuse et de bonne qualité gustative. Cet arbre ne demande pas trop d'entretien. Il supporte bien la taille.

La pêche se déguste crue, cuite, sucrée, salée, flambée, glacée ou déglacée. Elle se marie très bien avec du vin et certaines viandes, comme le canard. On la retrouve dans de nombreuses recettes, notamment de confitures, de compotes, de pâtisseries...

La pêche comme œuvre d'art

Pour moi, une pêche c'est une œuvre d'art. Par la couleur, la forme, la douceur de la peau. Marie-France préfère les pêches blanches dites pêches plates. Pendant un temps nous avons eue un paysan du village voisin qui les vendait directement et elles étaient totalement délicieuses, mais il a arrêté. Là comme ailleurs la frontière n'est pas une question de couleur mais une question de qualité. Une excellente pêche jaune peut battre n'importe quelle pêche

blanche. Pour la qualité le critère est de réduire au maximum le temps entre la cueillette et la dégustation !

Donc, en ramassant les pêches, il arrivait qu'on tombe sur une, à point, qui se pelait à merveille et qu'on dégustait aussitôt. J'ai, de ce fait, eu du mal à manger des pêches en dehors de ce contexte car ramassées trop vertes. Dans bien des domaines les paysans avaient (et ont parfois encore) accès au luxe alimentaire.

En pratiquant le circuit court mon père ne pouvait que vendre des pêches délicieuses, sucrées à point pour avoir muri sur l'arbre et être cueillies la veille de la vente.

La pêche, comme la cerise, est destinée à disparaître car son temps de conservation, même au frigo, est limité. D'où le succès du brugnon moins fragile. C'est la même chose pour les prunes : les variétés qui s'imposent sont les moins bonnes !

Un autre souvenir

A côté de notre vieille maison il y avait un pré où je ramassais des sauterelles. Un jour il fut décidé de le changer en champ de pêchers. Un événement.

Mon oncle Roger est venu avec un tracteur à chenilles pour défoncer le terrain. Puis il a fallu planter et attendre la venue des récoltes. Et les pêches sont apparues.

Une année il fit trop froid et les fleurs ont gelé.

En conséquence ma famille prit des mesures : au printemps, installer des pots et y mettre le mazout pour chauffer si nécessaire. Un travail de plus.

Incontestablement, à voir les nuages noirs les jours (rares heureusement) où les pots étaient allumés pendant la nuit, la pratique n'était pas très écologique mais elle sauvait des récoltes d'autant plus précieuses que le prix était plus fort, vu les gelées là où cette pratique n'avait pas été mise en place. En clair, il ne fallait pas avoir peur de travailler : cette action supposait de se lever la nuit et s'ajoutait aux autres plus classiques.

Ceci étant, la pêche était d'un bon rapport.

Parfois c'était la surproduction !

Conséquence : pour maintenir les prix, en 1968, des pêches furent détruites. On appelait ça le retrait ! De la folie !

Après une année de travail détruire une production c'était massacrer des paysans qui cependant gagnaient quelques sous ainsi, plutôt que de n'avoir rien. Or il y avait de la faim dans le monde et même en France. Pour éviter que des affamés viennent se servir dans le tas de pêches jetées aux ordures, elles étaient recouvertes d'un produit les rendant inaptes à la consommation. Une politique dite de soutien des prix. D'autres fruits subirent le même sort. Pourquoi n'existait-il pas une usine pour faire de la confiture ?



Le Monde du 11 juillet 1968 évoqua la question :

«La surproduction de pêches pose une nouvelle fois le problème de la destruction des récoltes.»

Voici l'article :

« Le gouvernement vient de prendre une série de mesures d'urgence pour essayer de remédier à la très grave crise de surproduction qui touche actuellement le marché de la pêche. On s'attend en effet à une récolte record de ce fruit,

de l'ordre de 600 000 tonnes (précédent record : 480 000 tonnes), et cela au moment même où - au lendemain des accords de Varenne qui ont porté les salaires horaires de l'agriculture à 3 F - les Italiens annoncent, eux aussi, une récolte pléthorique de 1 400 000 tonnes. Depuis mercredi matin, les producteurs français bénéficient d'une aide supplémentaire pour leurs exportations vers les pays extérieurs au Marché commun, et surtout l'autorisation de pratiquer ce que l'on appelle pudiquement le " retrait " des lots invendus, c'est-à-dire, en fait, leur destruction pure et simple. Les premiers " retraits " ont déjà eu lieu : les vergers du Grand-Rhône, à Salin-de-Giraud, dans les Bouches-du-Rhône, ont ainsi détruit 100 tonnes de pêches de première catégorie dès mercredi et continueront au rythme de 50 tonnes par jour. Les experts pensent qu'il faudra faire une " ponction " de l'ordre de 100 000 tonnes sur le marché pour l'assainir. La situation créée par cette nouvelle crise a semblé suffisamment grave au gouvernement pour qu'il envisage la convocation d'un comité interministériel et pour qu'il invite le Fonds d'orientation et de régulation des marchés agricoles (F.O.R.M.A.) à lui présenter d'ici la fin de l'été un plan d'ensemble qui pourrait permettre de sortir de la crise actuelle de surproduction et d'éviter son cortège d'absurdités économiques. On peut en effet estimer à plusieurs centaines de milliers de tonnes au total - on parle même de 600 000 - les quantités qu'il a fallu ou qu'il faudra " retirer " du marché, aux frais du Trésor public, en vertu de la procédure prévue par la loi complémentaire de 1962 pour éviter l'effondrement des cours et assurer ainsi un minimum de revenus aux producteurs.

Par F.-H. DE VIRIEU »

Une telle situation étant choquante du point de vue moral, les députés avaient ajouté en 1962, à l'article 16 de la loi Pisani, deux paragraphes indiquant qu'"en aucun cas le F.O.R.M.A. ne pourrait soutenir une opération de retrait se traduisant directement ou indirectement par la destruction

de denrées alimentaires" et que les excédents devraient être "distribués gratuitement, avec le concours des producteurs, aux vieillards et aux économiquement faibles". Cette position généreuse a été jugée intenable par le gouvernement qui a profité des pouvoirs spéciaux de Mai pour éliminer ces deux paragraphes !

Si les excédents "conjuncturels" devenaient "structurels", pouvait-on longtemps garantir le soutien des cours dès lors que les arboriculteurs et les maraîchers restaient libres de planter ou de semer ce que bon leur semble ?

Ah ! la liberté !

L'Alberta et l'Elberta

Quand le 5 août 2021 j'ai parlé de la pêche «Alberta» au lieu d'Elberta, j'ai commis une erreur. Elle est une production originale de la localité côtière de Bousfer à l'ouest d'Oran. Elle y est la star de l'été par rapport aux autres espèces à l'instar de "Brugnon", "Nectarine" et la "plate", entre autres produits locaux.

La pêche "Alberta", avec sa bonne odeur parfumant les zones montagneuses, connues pour leurs reliefs accidentés, a un goût sucré particulier, un bel aspect et sa couleur jaune attrayante, est très célèbre. Cette région d'Oran a l'exclusivité de ce produit, grâce aux agriculteurs qui ont tenu à la développer, depuis plusieurs années, et à la préserver comme héritage nécessitant la valorisation. Mohamed Belarbi, l'une des figures marquantes de cette corporation d'agriculteurs, a plus de 50 ans d'expérience dans la plantation du fruit. Plus connu sous le nom de Hadj Mahi dans la région de Bousfer, cet agriculteur indique que le fruit est apparu dans la région en 1880, lorsque les agriculteurs ont commencé, à cette époque, à planter des amandiers, puis à les croiser avec des pêcheurs, créant ainsi une nouvelle espèce unique en son genre qui a été nommée "Alberta", du nom d'une femme d'une grande beauté de cette époque.

Cet agriculteur, qui continue la plantation de ce fruit et en parle avec fierté, souligne que "ce fruit n'existe qu'en

Algérie, uniquement dans la région de Bousfer, berceau de ce type de pêches, ayant trouvé dans cet environnement le terreau adéquat pour son éclosion, dans une région où le relief est difficile”, ajoutant que “ce fruit, résultat d’un croisement entre l’arbre fruitier de l’amande amère et de la pêche, vit très longtemps, jusqu’à plus de 100 ans, et résiste à la sécheresse”.

Selon cet agriculteur, “la particularité de l’Alberta, par rapport aux autres espèces de pêches, est sa couleur jaune, son grand volume qui peut atteindre les 500 grammes, son noyau rouge et sa bonne odeur de musc”. Les arbres sont courts, donnant au jardin un bel aspect, en harmonie avec les autres arbres. Hadj Mahi est le seul agriculteur de la région ayant conservé la culture de ce type de pêches, alors que les tentatives des autres fellahs ont échoué, et ce, pour différentes raisons, explique le délégué territorial des services agricoles de la commune de Bousfer.

Cette exploitation familiale, qui s’étend sur 22 hectares, compte les plus vieux arbres fruitiers “Alberta” ainsi que des abricotiers, âgés de plus d’un demi siècle et 400 pêcheurs de type “Nectarine” et d’autres espèces d’abricotiers, précise Belahradj Ghanem Rafik.

“Le succès de l’Alberta dans cette exploitation réside dans le non recours à l’irrigation mais l’on compte sur l’eau de pluie. Les arbres sont à une profondeur de 2,5 mètres ce qui facilite une bonne aération et une bonne humidité”.

La pêche dans l’histoire

Pendant un temps il m’arriva d’écrire un livre jamais édité (en accès libre sur internet) : *Des paysans sont de sortie*. Un chapitre était consacré à la pêche. Je le reprends, tel quel avec une citation que j’adore.

«Il n’est pas rare que le passé prenne un bout de temps à se produire, et un temps bien plus long encore à se faire comprendre.» Ken Kesey

J’aime l’histoire parce que le passé est parfois devant nous, mais faudrait-il encore trouver des exemples pour donner chair à une telle affirmation. Les deux chemins, celui de la

réalité et celui de la conscience que l'on en a, ont chacun leur logique. A l'échelle modeste de ma vie, je pense aux pêches «américaines» que mon père s'est mis à cultiver quand j'entrais au CP. Ce communiste affiché et donc quelque peu anti-américain, pourquoi a-t-il abandonné les pêches françaises ? Si j'avais été en âge de comprendre, il m'aurait sans doute expliqué que les pêches jaunes sont plus belles, plus présentables. La question pouvait, tout autant, être celle d'acheteurs découvrant avec grand intérêt l'invasion des pêches jaunes sur les étalages. Pour le producteur, les raisons de cette évolution étaient forcément économiques. J'ai donc vu, les voisins planter les mêmes pêchers, le marché gare de Montauban préparer des trains entiers pour l'Allemagne avec ce fruit très demandé. Par la suite, vivant aux USA pendant deux ans, j'ai eu la surprise d'y voir peu de pêches «américaines» mais plutôt des nectarines qui ensuite s'installeront aussi en France. J'ai même fini par croire qu'en fait la J-H Hale n'était autre qu'une pêche française baptisée d'un nom anglo-saxon pour lui donner de l'importance. Puis, à l'aube des années 90, en travaillant sur les questions agricoles, j'ai fini par comprendre, après lecture d'une page de dictionnaire à la rubrique des pêches traditionnelles (voir plus loin). Par rapport à celles de France, les pêches jaunes ont deux qualités économiques : l'arbre est nettement plus productif et le fruit plus apte à voyager. L'augmentation de la productivité tient aussi à un travail plus intense pour tailler, éclaircir, arroser etc.

De ce constat, l'historien devine que ce passé dont il prend conscience — l'implantation des pêches jaunes — est en train de se poursuivre jusqu'à marginaliser... la dite pêche ! En effet, à partir du moment où la qualité du fruit c'est la productivité et la capacité à parcourir des kilomètres, alors il suffit de trouver un arbre encore plus productif et un fruit plus résistant au temps qui passe et, après la pêche blanche, la pêche jaune passe aussi à l'as ! Ce fruit, vous le connaissez, il a aussi un nom américain : GOLDEN. D'autres pommes compléteront la panoplie. J'en ai vu,

trônant sur des étalages, dans des marchés latino-américains regorgeant de fruits autochtones, où elles jouent le rôle de produit de luxe ! J'aime l'Amérique latine pour la vie intense de ses marchés populaires. Loin de cette promiscuité, le Mac Do, Pizza Hut et la pomme rouge sous plastique, sont des signes extérieurs de richesse pour ceux qui y accèdent !

Parce que, dans le mouvement de l'histoire, chaque action entraîne une réaction, la marginalisation de la pêche jaune ne pouvait que permettre le retour de la pêche blanche pour sa qualité gustative, une pêche blanche incapable d'envahir le marché mondial, mais jouant son rôle dans la consommation de proximité. J'achète donc chez un voisin des pêches plates dont mon enfance n'avait pas connaissance ! Tous les inventeurs et artistes des siècles passés peuvent-ils imaginer l'avenir de leurs créations qui continuent d'avoir un futur, la plus spectaculaire étant l'invention de l'électricité.

Mais l'écriture des *Misérables* produit tout autant qu'hier, ses effets aujourd'hui, en des contrées qu'Hugo n'avait peut-être même pas en tête. L'historien n'a ni à réécrire le passé ni à deviner le futur. Il peut juste se livrer à des projections hypothétiques sachant que la réalité reste plus forte que la conscience que l'on peut en avoir.

Qui, en mai 1968, aurait pu imaginer les effets du Personal Computer, que j'utilise depuis 1984 pour parler aux autres ?

J'aime aussi l'histoire avec ses limites... qui parfois laissent des regrets car on aurait aimé en savoir plus... avant... de vivre ce qu'on a vécu !

Voici la description des pêches du passé qui m'a fait comprendre les pêches du présent ! Une définition extraite de *l'Agronome, dictionnaire portatif de Desmours* de 1760.

« PECHES (les) Sont le fruit le plus délicieux à manger crud. Il y a un grand nombre d'espèces de Pêches : voici les noms des plus connues, avec leurs différentes qualités.

1°.L'Avant-Pêche : elle est petite, elle a l'eau sucrée et musquée.

2°.La Pêche de Troyes elle est grosse, rouge et ronde, d'un goût relevé mûrit au mois d'Août.

3°.L'Alberge : peu grosse, la chair jaune.

4°.La Vineuse : grosse et ronde, d'un rouge brun foncé, d'un goût fin et délicieux ; on la mange à la mi-septembre.

5°. La Mignone : fort belle en couleur a la chair fine et fondante, l'eau sucrée, le noyau petit, mûrit à la mi-août.

6°.La Madeleine : grosse, ronde, rouge du côté soleil, blanche de l'autre ; a la chair fine, l'eau sucrée, le goût relevé, le noyau petit, sans aucun rouge, mûrit à la mi-août.

7°.La Pêche chevreuse ; grosse, d'un coloris rouge a la chair fine et sucrée la figure un peu longue mûrit au mois d'août.

8°.La Royale, un peu grosse, plus tardive ; mûrit en Octobre.

9°. La Bourdine assez grosse, d'un rouge obscur ; est mûre en Septembre.

10°.La Violette hâtive, petite; sa chair parfumées, son eau vineuse : elle est fort estimée bonne à la mi-septembre.

11°.La Chancellière plus longue que ronde, d'un beau rouge la peau fine, l'eau sucrée.

12°.La Pêche admirable : grosse et ronde, l'eau sucrée, d'un beau coloris, le goût vineux ; sa chair fine et fondante, le noyau petit ; mûrit au commencement de Septembre.

13°.Le Pavis Blanc : ressemble à la Madeleine blanche, mais sa chair est ferme, tient au noyau, d'un fort bon goût mûrit à la fin août.

14°.Le Pavis rouge de Pomponne : fort grosse, d'un beau coloris, ronde, d'un rouge incarnat ; le goût musqué, l'eau sucrée au commencement d'octobre.

15°.Le Brugnon violet : il est lisse ; sa chair ni tendre, ni dure il est fort bon quand il est un peu ridé : à la fin septembre.

Il y a encore la Pêche Nivette, ou veloutée, d'une belle grosseur, une des meilleures Pêches ; la Pêche persique, qui est d'un goût merveilleux ; la Bellegarde ; la Violette tardive ; l'Abricoté ; la Pêche de Pau.

Toutes ces pêches se mangent à la fin Septembre ou au début d'octobre. Une bonne pêche doit avoir la chair un peu ferme et cependant fine, ce qui paraît quand on ôte la peau ; elle doit être fondante à la bouche : avoir une eau douce et sucrée, un goût vineux et musqué et le noyau petit. »

Et nous étions en 1760 !

Et la pêche Melba



Mon père qui aimait tant les pêches et les glaces a-t-il eu l'immense plaisir de goûter une pêche Melba ?

Il m'arriva de publier un livre sur *101 femmes du monde*. On s'étonna que j'y case Jeanne d'Arac. Je reprends ici le passage bref consacré à Nellie Melba, Nom réel : Helen Porter Mitchell, Australie, 1861- 1931.

«Après tant d'idées croisées, de luttes héroïques, d'affrontements savants, nous prenons à nouveau, un peu de vacances. Chère Nellie, l'auteur italien, Enzo La Stella T. eut l'idée de rassembler les noms propres devenus, en italien, nom commun. Les femmes y sont rares, la plus connue étant *Mercedes Jellineck* qui a donné son nom à une voiture au succès tel qu'il a effacé le nom du

constructeur *Daimler Benz*. Madeleine Fournier est également sur toutes les tables même si on a oublié que cette friandise vient du nom de la cuisinière de Proust. Parfois, on fait appel aux femmes pour les noms de fleurs comme Hortensia.

Dans ce livre, d'Enzo La Stella T chère Nellie, je t'ai rencontrée pour la première fois. Je ne savais rien de tes qualités en tant que soprano australienne et de ton nom de scène qui vient de la ville de Melbourne, capitale de l'État de Victoria, où tu donnas ton premier concert.

Après un mariage raté tu es arrivé à Londres, mais le succès est venu d'abord à Paris, contrairement à La Malibran... qui a commencé par se faire connaître à Londres ! La gloire t'a suivie partout dans le monde, et c'est pour ça que ton nom est resté.

Le grand cuisinier Escoffier après avoir inventé un plat nouveau décida de l'appeler : *pêche Melba*. Le plat continue de faire des ravages de bonheur, dans les bouches de France et sans doute d'Italie, pays des glaces où la recette a dû être adaptée. Peut-être un jour me présentera-t-on les raisons de la poire belle Hélène ? »

Une pêche française

Voilà une pêche française obtenue aux environs de 1900 par Gaillard Girerd à Brignais dans le Rhône, produite par un croisement d'une variété américaine et une variété locale. La description technique commence par celle du rameau avec ses nœuds, ses boutons floraux et leur nombre sur 20 cm (10 en général).

Puis une description de la feuille avec son port par rapport au rameau : semi-vertical, ses dimensions, son coloris automnal (orangé clair), sa réaction à la cloque, son pétiole de 9 mm, ses dents, ses nectaires et ses stipules.

Après la feuille il faut observer la fleur. Des pétales aux formes rondes de 17 mm en moyenne et de couleur rose avec ovaire pubescent. Quant au fruit, 175 g en moyenne avec une forme dite arrondie avec dissymétrie, une cavité

pédonculaire de 15 mm de profondeur la suture produit un sillon légèrement craquelé.

Le nom des pêches

Gamin on disait pour la pêche, les persèges. Je ne me suis jamais posé la question de savoir pourquoi ce mot car, à ce moment là, je ne cherchais jamais à aller voir derrière les mots.

Dans son livre Martine Storti écrit : «J'imagine que Matteo parlait italien avec sa mère, elle qui, n'ayant vraiment jamais appris le français, s'exprimait dans un sabir que seuls ses proches pouvaient comprendre.»

C'était aussi le cas de ma grand-mère mais je ne me suis jamais rendu compte de rien. Ce sont mes sœurs qui, suite à la réflexion d'une jeune copine qui ne comprenait pas ma grand-mère, mesurèrent l'originalité de ce sabir. Quel regret de ne pas avoir l'enregistrement de sa voix !

Ceci étant son mélange avait une explication : son italien était le patois de sa région, et par bien des points, il correspondait à l'occitan de Montauban.

Le cas de persègue pour les pêches le démontre : c'est le mot occitan, loin du mot italien pesca, mais dans le dialecte du Veneto qui peut-être sur ce point allait jusqu'à Palù c'est persego.

Une occasion de voir le mot en différent dialectes :

Abruzzo : bricòche, pricoc, pricoc' (Pescara)

Basilicata : pr'kuok

Calabria : pescatore: marinaru, melaperzica, perzica, persica, persicu, pèrzicu, pérzicu, pisciaru

Emilia Romagna : Pèrsga, pèrsga / pèrsagh

Friuli Venezia Giulia : persigo, pisigher

Lazio : pèrseca, perseca, Persica, pèrsica

Liguria : persega, pescavù (Ventimiglia)

Lombardia : al persic, nassadùr (Bergamo), parada (Val Brembana)

Sardegna : pessiche

Sicilia : pessicu/a, piscari

Umbria : persico, pèrsico, persicu

Piemonte : persi, persig
Valle d'Aosta : perche, petse

Pourquoi melocotón en espagnol ?

La pêche se dit *pesca* en italien, *peach* en anglais et *pfirsich* en allemand d'après le traducteur google. Alors pourquoi *melocotón* en espagnol ? Et là on ne peut pas accuser la langue arabe !

Aujourd'hui j'ai pris mon dictionnaire étymologique de l'espagnol et là, surprise, il me renvoie à melón ! Surprise encore plus grande : « melocotón : mot qui désigne une variété de pêche issue du croisement par greffe entre ce qu'on appelle *durazno* et le coing *menbrillo*.

Il s'agit là de deux fruits d'Amérique latine, un peu comme si la pêche venait d'Amérique alors qu'en fait elle y a été importée par les Européens. A moins que...

La pêche vient de Chine est passée par l'Italie, la France puis les Amériques.

Et si le fruit *durazno* venant de Chine était allé directement en Amérique sans attendre Christoforo Colombo ?

Il existe toujours deux hypothèses: un peuplement des Amériques par le nord et un par le Pacifique.

Je n'en sais pas plus, mais je m'étonne de ce mot : *melocotón*.

Avec cette autre anomalie.

Il existe en Amérique la *durazno paraguay* qui n'a rien à voir avec le Paraguay mais qui est le nom de ce qu'on appelle en France pêche plate. Cette variété viendrait d'une mutation d'une pêche chinoise. Mais alors pourquoi Paraguay ?

Dans les années 70/80 la pêche plate a été créée à Villenave-d'Ornon, près de Bordeaux, au sein d'un laboratoire de l'INRA (Institut national de la recherche agronomique). Le scientifique René Monnet y a travaillé pendant 25 ans avant d'obtenir ce fruit issu du croisement de centaines de pêcheurs originaires de Chine, de Turquie et d'Espagne. Vous trouvez que l'histoire manque de poésie ? C'est

pourtant un très long voyage qui lui a permis d'arriver jusqu'à nous. On retrouve les traces d'une première variété plate il y a 2000 ans dans l'ouest de la Chine. Les empereurs de l'époque la chérissaient car ils pouvaient la faire tourner dans leurs mains et la déguster sans que le jus ne se mêle à leur barbe. Elle fut ensuite introduite au Japon avant d'être découverte par Alexandre le Grand en Perse. Il l'importa alors en Grèce, lui offrant ainsi une ouverture sur l'Europe. Au XIXème siècle, elle arrive en France et c'est ainsi que, bien des années plus tard, elle parvint jusqu'à René Monnet. Son calibre et sa fragilité ne convenaient alors pas au marché européen. À travers ses expériences, notre scientifique a donc cherché la perfection et a fini par la trouver chez ce fruit équilibré et étonnamment savoureux.

Curieusement, en dialecte balear du catalán on appelle la pêche, *xino*, ce qui pour les gens de là-bas coïncide avec son origine chinoise.

Les Anglais ayant d'autres références disent pour la pêche plate : doughnut peach.

Je cherchais l'origine de l'expression : *avoir la pêche*.

Dans la culture chinoise au 3e siècle, on considérait ce fruit comme étant source d'immortalité. Le poète chinois Zhang Hua décrit un verger dans lequel une divinité taoïste cueillait tous les 3000 ans des pêches. Ces fruits avaient un pouvoir inestimable : celui de devenir éternel. La divinité invitait des simples mortels à venir les goûter et ces derniers devenaient à leur tour détenteurs d'un pouvoir qui fait toujours rêver. La pêche, le brugnon, comme la nectarine sont des mutations naturelles de ce qu'on appelait 'la pomme de Perse', un fruit qui est apparu il y a plus de 3000 ans au nord de la Chine : la boucle est bouclée. Avoir la pêche était donc la garantie d'une santé inoxydable. Mais il existe aussi une autre explication, cette fois liée à la boxe. Donner une pêche ou donner une patate sur un ring était la preuve que tout allait bien. Dans ce sport, c'était la garantie d'avoir la victoire au bout des gants.

Le marché

La vie de mon père fut panachée pour bien des raisons et je vais en évoquer une dernière, ici.

Au moment de la crémation j'ai vu venir André Cerciat, un homme dont je n'imaginai pas la présence. Il était là en tant que client au marché. Pendant des années, il a fait sa provision de légumes pour la semaine, à son étalage. Et en effet, mon père avait des clients fidèles mais depuis vingt ans, il était à la retraite et pourtant le souvenir restait.

Mon père utilisait deux jours par semaine à vendre sa production sur les marchés de Caussade et Montauban. Il était à la fois producteur et vendeur. Et ses seuls revenus provenaient des ventes réalisées à ce moment-là.

De Caussade j'ai reçu ce mot de Monique et Guy Ghiretti :

« Bonjour Jean Paul

Nous voulons te présenter nos plus sincères condoléances pour le décès de ton Papa, que tu transmettras à ta Maman et à tes enfants. Nous gardons de lui son sourire avenant tous les lundis matins au marché de Caussade...et son magnifique étalage de légumes que l'on ne retrouve plus... On vous embrasse fort. »

J'ai aussitôt répondu sur la référence à un sourire avenant... qui n'était pas donné d'office. Quand ma grand-mère est morte subitement en 1968 (c'est elle qui avait plaisir à aller au marché pour parler avec Gina Ghiretti, c'était sa passion), ce fut l'heure d'un partage en quatre d'une petite propriété et mon père a cru qu'il ne lui restait plus qu'à devenir chauffeur-routier (chaque famille a ses querelles internes). Ma mère l'a fait revenir sur terre, c'est le cas de le dire, et il a accepté à contre cœur d'aller au marché. Dans la France cartésienne généralement un paysan n'a pas de temps à perdre sur un marché. Lui, il s'est adapté et en a été très heureux d'où son sourire

avenant. La France ne pourra jamais calculer tout ce que la capacité d'adaptation des Italiens lui a apporté de beau (des Italiens et d'autres, bien sûr).

Avant la mort de ma grand-mère, du temps où ils avaient beaucoup de fruits, le marché était seulement un revenu d'appoint. Et c'était le cas de la grande majorité des paysans sur le marché.

Ensuite, pour mon père, le marché est devenu la seule ressource d'où une variété de produits si considérable que les contrôleurs du marché de Montauban sont venus, dans les champs, pour vérifier, qu'il était bien le producteur de ce qu'il vendait. Il fut fâché qu'on ait pu remettre en cause son honnêteté, mais ce travail de contrôle est le seul qui puisse permettre comme c'est le cas à Montauban, d'afficher *Marché de producteurs* ! Partout ailleurs revendeurs et producteurs se mélangent beaucoup trop.

Ses enfants puis ses petits-enfants aidèrent à la vente. Je me souviens avoir été présent sur le premier emplacement utilisé à Caussade. Je devais avoir autour de 10 ans. Nous étions coincé sur les marches d'une maison dans l'attente que le revendeur d'en face abandonne son activité et aussitôt, l'étalage est devenu considérable et j'avoue que sans les jeunes vendeurs d'occasion, le travail aurait été impossible.

Ma grand-mère avait sa conception du marché : elle faisait varier le prix en fonction des liens d'amitiés qu'elle avait avec les clients. Puis un jour de 1964 (je ne garantis pas l'année) la loi est tombée : il fallait afficher les prix !

J'ai écrit cette histoire en 1991 :

«Ce marché de Caussade est un moment de rencontre privilégié entre producteurs et consommateurs. Il serait malheureux de le confondre avec les marchés de revendeurs. La différence entre les deux ne tient ni à la qualité des légumes vendus (fait non négligeable), ni aux prix avantageux, plutôt à la confrontation de deux mondes. Le vendeur paysan s'adaptant aux goûts de la clientèle et la clientèle se laissant tenter par des produits qui ne lui sont pas habituels. Des règles sont à connaître et à respecter

comme la place occupée, la propreté de l'étalage, le respect entre vendeurs pourtant concurrents, l'attente pour le client aux moments d'affluence, etc.

Au début des années 60 l'affichage des prix devint une obligation. Un détail mineur dira le non-professionnel d'aujourd'hui qui n'imagine pas un marché sans les fameuses étiquettes. Et pourtant... Ma grand-mère fut traumatisée par l'événement. A ses yeux, vendre incluait l'adaptation du prix à la tête du client. Afficher le prix s'était se mettre nu devant l'acheteur et pire encore.... devant les autres vendeurs. Tant et si bien qu'elle ne voulut pas croire un seul instant le contrôleur, quand il lui annonça le nouveau règlement, auquel elle allait devoir se plier. Quels bureaux de la bêtisocratie pouvaient être capable d'assassiner les marchés, pensa-t-elle ? Voilà la question qu'elle aurait pu poser si elle avait possédé un bon français. Elle n'y allait pas par quatre chemins : afficher les prix, c'était devenir des épiciers, autant dire se mettre le couteau sous la gorge.

Elle reçut un premier avertissement du contrôleur dont elle ne comprit même pas le sens n'étant pas versé dans le langage juridique. Admonestée la semaine suivante en langage plus direct, elle ne s'inquiéta pas davantage tellement sa naïveté était immense. A la troisième fois, le contrôleur, connaissant son honnêteté, se décida à utiliser le grand moyen : la peur du gendarme. Ma grand-mère pleura aussitôt, refusant d'aller à la gendarmerie car elle n'avait rien fait de mal et jura d'arriver la semaine suivante avec le matériel indispensable à l'affichage des prix : des petites ardoises et des craies. Oui, elle promettait cette fois de se mettre en règle parce qu'il ne faut pas badiner avec la loi. En fait elle ne changea pas vraiment d'univers, avertissant ses amies qu'il ne fallait pas faire attention aux affichages chers aux contrôleurs. A la longue seulement (mais elle mourut avant), il était clair qu'à afficher le prix le plus élevé, si ça permettait de faire des remises plus ou moins importantes aux spécialistes du marchandage, cela provoquait de mauvaises affaires en faisant fuir les autres,

les timides, qui, en ces temps-là, devenaient de plus en plus nombreux.

Mais, depuis le début des années 60, le respect de la loi a reculé et nous vivons aujourd'hui au-dessous des lois. Le scandale le plus connu est celui des industries pharmaceutiques qui, pour faire vendre certains produits, les accompagnent de cadeaux en sous-main aux docteurs ou pharmaciens. Mettez en concurrence deux concessionnaires de la même voiture et, là aussi, vous ferez baisser le prix affiché. On ne peut plus se fier aux prix, fixés en prévision des marchandages. La loi n'est plus la loi et on voit mal comment une loi pourrait faire respecter la loi !



Sur la photo, mon père s'affaire au marché. A côté de lui, de dos, avec son immanquable béret, Lucien Denis dit Tchampagno qui venait l'aider un brin. Je l'ai connu sur sa propriété de Bioule quand j'avais dix ans.

Le photographe a voulu prendre le côté avec les fleurs séchées du jardin. Une photo rare d'un homme rare. André

Caylus en est l'auteur et j'en profite pour un nouvel hommage à cet homme que j'ai tant admiré.

Puisque nous sommes ici à parler d'Italie je me dois de rappeler qu'il fut le premier à m'envoyer dans ce pays. Il avait appelé sa fille aînée Florence en l'honneur de la ville d'Italie et l'été suivant avec Josette, mon épouse d'alors et notre fille de deux ans, nous sommes allés nous installer dans un camping du Lac Trasimène. A mi-chemin entre Pietralungo et Florence. Pietralungo était le lieu de naissance de ma belle-mère et Florence la ville incontournable. C'était en 1979 et à Florence, entre midi et deux heures, on pouvait garer la voiture devant le *Musée des Offices* !

Bref, André Caylus était devenu le photographe qui développait ses photos et il aimait le peuple. Il fit donc des photos du marché et particulièrement celle de mon père qu'il me passa pour que je la lui communique.

Mais je tardais à le faire et il me reprochait ma négligence. Jusqu'à y voir une mauvaise intention ! Parfois la vie ne nous laisse même pas le temps de dire merci. A revoir cette photo, j'ai envie de lui crier merci, à lui qui est mort si vite d'un cancer du pancréas. En fait, on croit qu'on a le temps, jusqu'au moment où le temps est passé !

Tout comme ce livre que j'aurais aimé offrir à mon père et que j'ai commencé, le jour de la crémation !

Sur la photo, c'était la fin du marché car les caisses en plastique avec les salades frisées dessus, sont retournées.

Je repère sur la droite sa bascule électronique. La première qu'il a achetée fut une arnaque : il fallait une énorme batterie pour la faire fonctionner.

Pour mes sœurs et moi, comme pour nos propres enfants ensuite, aller au marché c'était accomplir un vrai travail.

Nous vendions, comme ma grand-mère et comme mon père. Pour vendre une salade à la pièce, un acte simple mais vendre un kilo de pêche ou tout autre produit à peser, ça l'est un peu moins. Mais nous avions le compas dans l'œil et les personnes nous disaient : «Mais comment vous

faites ?» quand, nous disions pas avance : «ça fait un kilo». Un kilo de tomates avec des grosses et des petites c'était un peu plus difficiles que les cinq belles pêches mais on se débrouillait d'autant que, si ça dépassait un peu, ça n'était pas compté. On faisait «bon poids».

Avec la balance électronique, vous mettez le panier, vous tapez le prix et la balance calcule au plus juste donc si vous avez 1 kg 100, le client paie 1 kg 100.

Si bien qu'aujourd'hui quand j'observe le boucher à qui on demande 1 kg de saucisse, je sais qu'il va couper la saucisse exactement pour faire 1 kg. On dit avoir l'œil !

Le travail d'adultes dans les champs était invisible mais au marché nous étions au travail, au vu et au su de tout le monde : quelqu'un pouvait-il penser que nous étions exploité ? A un moment nous avions un petit salaire mais en fait nous apprenions la responsabilité, et le sens du travail, et c'est ce qui peut arriver de mieux à un enfant.

Je me souviens qu'en tant instit, il m'arriva rarement de remplir des bulletins mais une fois en CM2, j'avais écrit pour une gamine qu'elle avait le sens des responsabilités et elle me demanda ce que ça voulait dire.

De plus, ce lieu d'observation de la société révélait que les plus riches n'étaient pas forcément les plus honnêtes, ou les plus généreux.

J'aurais dû interroger mon père pour rassembler ses souvenirs de marché mais faute de ses témoignages j'en suis réduit à faire appel à mes propres souvenirs.

Une fois il s'est fait voler la caisse mais seulement la caisse de monnaie car il gardait les billets dans sa poche.

Un petit malin avait du l'observer : à la fin du marché, quand il chargeait sa camionnette, il posait la caisse sur le siège du véhicule et un jour, sous son nez, quelqu'un s'en est emparé ! Comme en tout vol de ce genre, ce n'est pas tant la somme perdue qui pose problème mais cette intrusion dans une intimité. Il trouva une autre boîte et changea d'habitude.

Avant la mort de ma grand-mère je l'ai aussi accompagné au Marché-Gare de Montauban. Là il fallait se lever tôt : autour de quatre heures du matin. Il s'agissait d'un marché de gros quand les autres marchés étaient des marchés de détail. On vendait aux revendeurs. Je me souviens de cette ambiance nocturne avec une tension plus grande car une vente entraînait des enjeux plus importants.

On parle aujourd'hui de circuits courts comme si certains avaient inventé le fil à couper le beurre ! Depuis que des petits paysans font du maraîchage dans la banlieue des villes, ils pratiquent les «circuits courts».

Une forme d'activité où le vendeur est à l'écoute des clients. D'où la question de l'adaptation.

Sur le marché de Caussade en particulier, les nombreux maghrébins ont incité à la culture du poivron.

Dans un autre domaine, j'ai souvent raconté l'anecdote de la betterave rouge crue.

Mon père vendait les deux : la crue et la cuite.

Un jour, en peu de temps, toutes les betteraves crues furent écoulées à Montauban, et les clients lui en demandaient encore. Etonné il en questionna un sur ce qui se passait. La veille, à la télé, Rika Zaraï avait fait un éloge appuyé de la betterave rouge crue ! Le samedi suivant il doubla la quantité de ses betteraves crues puis, petit à petit, tout est revenu comme avant, et j'en ai conclu qu'une émission télé a un effet sur quatre semaines. Pour relancer la vente il aurait fallu que Rita Zaraï passe à la même émission toutes les quatre semaines. Notons qu'à Caussade, ville plus populaire, l'effet Rika Zaraï fut invisible.

Une autre anecdote quand ma mère décida de fabriquer des bouquets de fleurs séchées. Il ne croyait pas possible de vendre cet objet «esthétique» lui qui vendait de l'alimentaire (ma mère n'a pas ce souvenir). Il s'y est mis très vite, adaptation oblige, avec plaisir. Tous on s'adapte, en conséquence pourquoi en faire un trait de caractère de mon père, et en plus le lier à ses origines italiennes ?

Par nécessité un émigré est plus que quiconque contraint de s'adapter pour vivre, et je l'ai souvent vérifié. L'évolution et le succès de l'entreprise GUIMA à Caussade a été possible grâce à cette capacité. Fait encore plus vrai chez ceux qui rêvent toujours à un éventuel retour.

Il s'adaptait mais il savait aussi n'en faire qu'à sa tête. Sur les marchés, mon père ne s'est jamais fait beaucoup d'amis du côté des autres paysans qui considéraient qu'il ne vendait pas assez cher.

Oui, il n'en faisait qu'à sa tête et il n'oubliait pas de faire «bon poids» car le marché, c'était ses seuls revenus, donc il avait beaucoup de marchandises qu'il était préférable d'écouler, plutôt que de les ramener.

En 1993 j'avais un peu aidé à la ferme et une fois, reprenant des réflexes anciens, mon père voulut me conduire chez Scattolin de la société *Europlants*. Il s'agissait de la ferme d'un «sемеur», c'est-à-dire, une entreprise spécialisée dans la production des plans, située à côté de Montech. Une merveille à visiter. Mon père avait trouvé plus facile de commander des plans que de les faire lui-même alors qu'il avait la machine pour ça.

Bref au rond-point du nouveau pont de Montauban, côté Sapiac, il y avait une vieille maison et il m'indiqua: «*c'est là que mon père est venu pour la première fois quand il est arrivé en France. C'était un hôtel qui s'appelait «Le Tout Va Bien»*». Le seul propos entendu de sa bouche au sujet de son père (du moins de mémoire).

En discutant chez mon fils qui évoquait ses passages au marché, à ma réflexion en direction de ma mère : «mais toi tu n'y allais jamais», j'ai eu la surprise d'apprendre que ma mère y allait aussi, en particulier au moment de la vente des plans car avant d'acheter des plans il fut vendeur de plans. Même sur ce point, j'avais encore beaucoup à apprendre.

Conclusion

CAYRAC

Mme Marthe DAMAGGIO, son épouse ;
ses enfants et leurs conjoints,
ses petits-enfants et arrière-petits-enfants
ont la douleur de vous faire part du décès de

Monsieur Erminio DAMAGGIO

survenu à l'âge de 91 ans.
La crémation aura lieu jeudi 5 août 2021, à 13 h 15,
au crématorium de Montauban.
Les visites sont possibles à la chambre funéraire
des P.F. Daiguzon, 1A, avenue de Lattre de Tassigny,
82300 Caussade.
Selon la volonté du défunt, ni fleurs, ni couronnes,
ni plaques.

La famille remercie par avance toutes les personnes
qui s'associeront à sa peine et tout particulièrement,
les infirmières et Isabelle, pour leur gentillesse
et leur dévouement.

PF DAIGUZON ET FILS
CHAMBRE FUNÉRAIRE - FLEURISTE
TÉL. 05.63.93.04.24

Pris par diverses tâches j'ai laissé dormir ce projet en espérant le compléter par plusieurs sources mais le temps passe et aujourd'hui je décide de conclure par cette information communiquée par ma sœur Monique. Avant ma naissance mon père avait prévu d'aller en Italie avec son ami Franck Cruzel, sans imaginer qu'il allait être obligé de se marier. «Il s'est donc marié, maman a dit : "puisque tu avais prévu d'aller en Italie, vas-y", mais la mère Cruzel n'a pas voulu que son fils parte. Papa est parti tout seul jusqu'à la frontière, a mis un pied en Italie et est revenu sous le regard surpris des douaniers. Voilà, il était content.» Au même moment je naissais... pour pouvoir écrire ce livre. Et je le termine pour qu'il paraisse à la naissance de ma dernière petite-fille. Un livre qui aurait mérité mieux...

Ce que je souhaite ajouter c'est que l'Italie m'a beaucoup appris sur des tas de plan et je retiens cet article de 2009 que j'avais oublié et que Claude Sicre vient de commenter :

Sur la photo un ange de Fra Angelico au tambourin



«Comment est la vie ! Il pleuvait sur Perugia pendant la fête du chocolat, aussi la Galerie nationale dell'Umbria prenait une saveur particulière. Le lieu est magnifique et les peintures exposées parfaitement bien mises en valeur. Sobriété et clarté étaient à la mesure de l'art concerné, celui d'avant les éclats de la Renaissance. Pour la beauté du récit disons que nous étions salle 13 même s'il s'agissait peut-être de la salle 12. Les deux sont consacrées à Niccolò di Liberatore appelé l'Alunno, un natif de Foligno dont la peinture date peut-être de 1466. Sur cette peinture qui

m'arrête un instant, je découvre un ange (toute peinture de l'époque était religieuse) jouant du tambourin. J'ai cru voir par la position, la manière de jouer, la simplicité, un homme-tambourin du nom de Claude Sicre. Instantanément j'ai compris qu'à écrire un jour sur ce musicien il me faudrait écrire une légende ! Etrange sensation que de découvrir en ce lieu, subitement, la structure d'un récit précis tordant le coup à la biographie en frappant les esprits par quelques flashes (terme qui nous est venu de l'anglais vers 1923).

Claude Sicre sur un marché de Monclar³, Claude Sicre présentant son livre sur l'Americke, Claude Sicre sur la scène d'un château des Corbières (Lagrasse), Claude Sicre toujours sortant d'une légende et y entrant aussitôt. Une passion pour le folklore en phase avec une posture de légende. Il aurait aimé faire de son ami Felix Castan un autre personnage de légende mais, non seulement il ne jouait pas du tambourin mais, qui plus est, il aimait se référer à l'analyse concrète d'une situation concrète, aussi il refusait de se laisser entraîner loin de lui-même.

Légende ? Le tambourin a fait Claude Sicre même si Claude Sicre vise plus loin que son tambourin. Or, le tambourin vient de la nuit des temps (ou de leur lumière) et Claude en joue avec cette évidence en tête (et les Troubadours pour complices). Pas question de tomber dans le piège d'une recherche historique sur la naissance et le cheminement de cet instrument à travers les années et les espaces. Niccolo le montre là sur un tableau, un musée de Tunisie le présente au milieu de tant de percussions, le tambourin fait son monde.

³ Claude Sicre est un musicien qui a démontré qu'avec un tambourin on a pu devenir une figure de la chanson française des années 2000 avec les Fabulous Trobadors.

Soudain, tout s'efface, les malentendus et les bien-entendus, les mots et les gestes, les provocations et les invocations : il reste une légende accrochée à un quartier de légende, portée par une civilité et vivant comme les enfants. Pourquoi faut-il qu'à un moment les légendes nous abandonnent ? Parce qu'on ne sait plus les conter quand tant d'oreilles enfantines restent là prêtes à les écouter ! Oui, la légende de l'homme-tambourin peut faire du bruit, peut ensevelir même tous les bruits d'univers humides.

Il pleuvait sur Perugia, dans la rue, en sortant du musée, au kiosque à journaux j'ai payé avec un billet l'exemplaire du *Manifesto*. L'homme m'a rendu la monnaie, et j'ai tombé une pièce au milieu des magazines. « Ne cherchez pas, en voici une autre... ».

1-11-2009 Jean-Paul Damaggio »

La tuile fabrication damaggio

