

# strade

**Travaux du Centre d'Etudes Corses - n° 6**



**De Terra Nova au Grand Bastia**  
**Essais d'ethnologie**

**Juin 1998**







## SOMMAIRE

Georges RAVIS-GIORDANI : Avant-propos

### De Terra Nova au Grand Bastia

Stéphanie ROLLAND : Santa Croce, Cunfraterna di Bastia. Une confrérie urbaine de la Corse contemporaine

Isabelle ROC : Rameaux et *pullezzule*, chefs d'oeuvre de tradition populaire

Anna Lisa CHIARELLO : La "granitula", procession spiralée du Vendredi Saint dans un village du Cap Corse

Karine MICHEL : Les influences du système culinaire italien sur la cuisine corse de Bastia

Isabelle WALLACH : Le mauvais œil. Croyances et pratiques conjuratoires en milieu urbain : l'exemple de Bastia

Nicole BEUZIT-JUIN : Restructurer un lieu pour en modifier l'image : l'exemple corse de l'étang de Biguglia

### Mélanges

Alain GAGNON, Michel VERDON : Le contrat social niolin : un malthusianisme collectif

Félix CICCOLINI : Le réseau routier de la Corse pendant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle





# strade

**Travaux du Centre d'Etudes Corses - n° 6**

**De Terra Nova au Grand Bastia**  
**Essais d'ethnologie**

**Juin 1998**





## SOMMAIRE

- Georges RAVIS-GIORDANI  
Avant-propos ..... 1

### De Terra Nova au Grand Bastia

- Stéphanie ROLLAND  
Santa Croce, Cunfraterna di Bastia.  
Une confrérie urbaine de la Corse contemporaine ..... 5
- Isabelle ROC  
Rameaux et *pullezzule*, chefs d'œuvre de tradition populaire ..... 17
- Anna Lisa CHIARELLO  
La "granitula", procession spiralée du Vendredi Saint  
dans un village du Cap Corse ..... 37
- Karine MICHEL  
Les influences du système culinaire italien sur la cuisine corse de Bastia ..... 57
- Isabelle WALLACH  
Le mauvais œil. Croyances et pratiques conjuratoires en milieu urbain :  
l'exemple de Bastia ..... 73
- Nicole BEUZIT-JUIN  
Restructurer un lieu pour en modifier l'image :  
l'exemple corse de l'étang de Biguglia ..... 91

### Mélanges

- Alain GAGNON, Michel VERDON  
Le contrat social niolin : un malthusianisme collectif ..... 111
  - Félix CICCOLINI  
Le réseau routier de la Corse  
pendant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle ..... 123
- Sommaire des numéros précédents et conditions d'abonnement ..... 133

*Strade* est publié par l'Association pour le Développement des Etudes Corses et Méditerranéennes (A.D.E.C.E.M.) avec le soutien du Ministère de la Culture (Mission du Patrimoine Ethnologique - Direction des Affaires Culturelles de la Corse), de la Collectivité Territoriale de Corse, des Départements de la Corse du Sud et de la Haute-Corse, des Universités de Provence et de Nice-Sophia Antipolis.



## Avant-propos

---

Ce numéro de *Strade* est consacré pour l'essentiel à la publication de travaux d'étudiants de licence d'ethnologie, réalisés à partir de deux stages didactiques de terrain, organisés en 1996 et 1997 par le Département d'Ethnologie et le Centre d'Etudes Corses de l'Université de Provence.

L'organisation de ces stages n'aurait pas été possible sans le soutien moral et financier de la Ville de Bastia, de la Collectivité Territoriale de la Corse et du Conseil Général de la Haute Corse, que je remercie pour leur compréhension et leur soutien.

Ces deux stages se sont déroulés en 1996 et 1997, pendant la semaine sainte<sup>1</sup>. C'était pour nous un choix délibéré, nous voulions, après deux années de stage à Sartène<sup>2</sup>, poursuivre nos recherches sur la semaine sainte en Corse, ce qui explique que plusieurs articles ont un rapport direct avec les manifestations de piété populaire caractéristiques de cette période.

Le renouveau des confréries est, en Corse un des phénomènes sociaux les plus marquants de ces vingt ou trente dernières années. L'article de Stéphanie Rolland prend pour objet l'une des plus prestigieuses et des plus vieilles confréries de la ville de Bastia, celle de la Sainte Croix, associée à l'église du même nom, dans le quartier de Terra Nova<sup>3</sup>, plus connu aujourd'hui comme la Citadelle de Bastia. Organisée au départ par les notables de la ville, mais associant aussi les pêcheurs du quartier ne serait-ce que parce qu'elle conserve pieusement le Christ Noir, cette confrérie combine dans son organisation l'esprit d'égalité entre les confrères et le respect d'une certaine hiérarchie élective. Stéphanie Rolland, en se fondant sur les nombreux entretiens qu'elle a eus avec les confrères montre comment, au delà de ses fonctions caritatives (qui se sont d'ailleurs

renouvelées et adaptées aux mutations de la société), la confrérie tient une place non négligeable dans la vie de la cité.

D'un autre ordre, et inscrites dans une tradition différente, sont les confréries villageoises de Brandu, que les deux articles d'Isabelle Roc et Anna-Lisa Chiarello évoquent à travers leurs manifestations durant la semaine sainte. Ils constituent des contributions originales à l'étude d'une tradition religieuse déjà étudiée par ailleurs.

L'article d'Isabelle Roc, en s'attachant à l'étude minutieuse de la fabrication des "grands palmi"<sup>4</sup> nous fournit non seulement une bonne étude d'ethnologie technographique et esthétique<sup>5</sup> mais aussi un éclairage sur les formes de sociabilité féminine et masculine dans lesquelles s'inscrit cette pratique. Elle ouvre aussi sur un horizon culturel plus vaste puisque cette technique se retrouve dans d'autres régions de la Méditerranée occidentale, la Ligurie et le Comté de Nice<sup>6</sup>.

Anna-Lisa Chiarello reprend les travaux nombreux sur le symbolisme labyrinthique de la granitula, mais elle s'attache, en s'appuyant sur le film qu'elle a tourné le vendredi saint de 1997, à Erbalunga, à un aspect qui n'avait pas fait l'objet d'un examen suffisant : la conduite de la procession, véritable chorégraphie qui fait apparaître la sociabilité sous-jacente à la procession et nous introduit au sentiment, partagé par les acteurs, de participer pleinement, corporellement et spirituellement, au mystère de cette chaîne qui unit la mort et la renaissance.

Les trois autres articles s'inscrivent plus délibérément dans l'examen de la modernité.

Celui de Karine Michel, outre des observations pertinentes et fines : (par exemple sur la différence entre les façons italienne et corse de faire la pulenda de farine de maïs) tente de montrer comment la cuisine bastiaise s'est constituée dans un compromis entre la réalité des ses deux origines, corse et italienne, et la recherche et revendication d'une authenticité corse. Ce faisant, en confrontant discours et réalités, "bricolage" manuel et "bricolage" idéologique, elle tente d'échapper aux clichés trop répandus sur ce marqueur d'identité.

S'il est une croyance qu'on trouve sur les deux rives, nord et sud, de la Méditerranée, c'est bien celle au mauvais œil. Sur ce sujet, qui aurait pu donner lieu à un étalage de lieux communs, le renouvellement de la problématique supposait qu'on s'interrogeât sur les représentations et sur les pratiques des jeunes Corses et sur la façon dont s'articulent dans leur esprit l'attachement aux pratiques médico-magiques de l'"occhju" et l'acceptation, aujourd'hui acquise, de la médecine savante. C'est là le fil directeur de l'article d'Isabelle Wallach.

Le groupe d'enseignants et d'étudiants était logé, pendant la durée du stage, dans un camp de vacances sur le lido qui sépare de la mer l'étang de Biguglia.

Ce fut pour Nicole Beuzit-Juin une incitation à s'interroger sur ce que l'étang de Biguglia peut nous apprendre sur les mutations de la sensibilité collective en matière de perception de la nature. L'éradication de la malaria, les aménagements de l'espace liés à l'évolution de l'agglomération bastiaise et au tourisme, la fin des "travate", le rachat de l'étang par le Conseil Général, la création d'une Réserve Naturelle, la poursuite, dans ces conditions nouvelles, de l'activité traditionnelle de pêche, autant d'éléments qui ont fait "bouger" l'image de l'étang. Ce sont ces mouvements et ces enjeux qui constituent la matière de cet article.

La vision de l'agglomération bastiaise qui se dégage de ces différentes contributions est donc

celle d'une société et d'une culture en mouvement. Ce premier bilan ne fait qu'ouvrir sur d'autres recherches.

A cet ensemble de textes qui ont en commun le terrain et les conditions de leur réalisation, viennent s'ajouter dans ce numéro deux articles.

Alain Gagnon, Québécois, est lui aussi un ancien étudiant du Département d'Ethnologie, où il a fait, en 1994-95, un séjour d'une année universitaire. Je lui avais proposé de reprendre, pour la tester sur d'autres micro-régions une hypothèse que j'avais élaborée pour expliquer les taux élevés d'endogamie de localité dans le Niolu<sup>7</sup>. De là est sorti cet examen critique qu'il a achevé, de retour au Québec, avec son directeur de thèse, Michel Verdon, associé ici dans la signature de cet article.

On le sait, la Corse fut longtemps une terre sans routes carrossables, parcourue seulement de sentiers et assurant une bonne partie de ses communications par voie de mer. Ce n'est qu'en 1827 que fut achevée la route royale (d'une longueur de 148 km nous dit F. Robiquet) qui devait relier Ajaccio à Bastia. Pourtant, en 1949, l'île disposait de 1509 km. de routes nationales (la plus forte densité de tous les départements français) et de 507 km de routes forestières, à quoi venaient s'ajouter 1720 km. de chemins départementaux. Félix Ciccolini achève ici l'examen, commencé dans un numéro précédent de *Strade*<sup>8</sup> de ce chantier considérable d'aménagement du territoire qui a accompagné, du début du XIX<sup>e</sup> au milieu du XX<sup>e</sup> siècle l'évolution de la Corse. Il en montre les progrès et la complexité. On sait que depuis deux ou trois décennies, l'Etat s'est progressivement désengagé de ce chantier qu'il a délégué aux collectivités territoriales. L'article de Félix Ciccolini constitue donc un point de départ pour des comparaisons utiles avec le réseau viaire de cette fin du XX<sup>e</sup> siècle.

Georges RAVIS-GIORDANI  
Directeur du Centre d'Etudes Corses

NOTES

1 - L'équipe d'encadrement pédagogique était composée de Félicienne Ricciardi-Bartoli, Jean-Luc Alberti, Sergio Dalla Bernardina, Georges Ravis-Giordani. Sur place, Joëlle Padovania, Antoine Marchini et Ange Rovere nous ont apporté leur concours. L'ensemble des travaux des étudiants ont été rassemblés en trois volumes déposés auprès de la Collectivité Territoriale de Corse, de la D.R.A.C. de Corse, du Conseil Général de la Haute Corse et de la Ville de Bastia.

2 - Cf. *Strade*, numéro spécial "Sartène : ethnologie d'une micro société urbaine", n° 3, 1995.

3 - Terra Nova est le nom que prit, au milieu du XV<sup>e</sup> siècle, la ville-citadelle construite par les Génois, par opposition à Terra Vecchia, la marine de Cardo, de plus ancienne implantation, qui occupait le fond de l'actuel Vieux Port.

3 - On dit plutôt "grand palmu" à Brandu, et "pullezzula" dans la pieve de San Martinu di Lota; mais nous avons retenu ici le mot de "pullezzula" qui est le plus connu, et qui permet de distinguer les petits ouvrages, de palmes tressées, dits communément "palmi" ou "palme", d'usa-

ge individuel, et les grands ouvrages, nécessitant plusieurs dizaines d'heures de travail que sont les "grands palmi" et les "pullezzule", et qui sont destinés à l'usage des confréries.

4 - Nous n'avons malheureusement pas eu les moyens de publier les photos en couleurs qui accompagnaient cet article; le même regret vaut pour d'autres articles de ce numéro.

5 - L'un des deux "grands palmi" de la confrérie de Saint Barthélemy de Pozzu di Brandu, celui qui ornait la croix des hommes, offert au Centre d'Etudes Corses à l'issue de la procession du vendredi saint de 1996, a été exposé dans le cadre de l'exposition organisée à Nice, en mars et avril 1997, au Palais Lascaris, "Il était une fois les palmes".

6 - G. Ravis-Giordani, "Endogamie de localité et préservation d'un patrimoine collectif : un exemple corse" in John Peristiany, ed., *Le Prix de l'Alliance en Méditerranée*, Ed. du CNRS, p. 185-201.

7 - *Strade*, n° 5, p. 71-79.





# Santa Croce, Cunfraterna di Bastia

## Une confrérie urbaine de la Corse contemporaine

Stéphanie ROLLAND

« A Bastia on vit entre l'eau de mer  
et l'eau bénite »

Ce qui frappe tout d'abord lorsqu'on passe quelques jours à Bastia pendant la Semaine Sainte, c'est l'empreinte de la religion dans la vie bastiaise, un peu comme si la société corse avait été épargnée par le processus de déchristianisation qui touche le monde moderne occidental industrialisé. L'importance numérique des confréries urbaines et rurales en Corse qui participent et motivent en partie la célébration des fêtes religieuses, leur nombre croissant et l'augmentation de leurs effectifs depuis quelques années, témoignent d'une activité religieuse dynamique, intégrée au monde moderne; mais cela révèle aussi à quel point la société corse a su allier tradition et modernité.

Que signifie le regain des confréries dans le contexte actuel d'un monde confronté à une crise des valeurs? Phénomène de survivance, anachronisme, folklore, retour aux sources, recherche de valeurs traditionnelles? Deux éléments sont marquants : elles existent depuis si longtemps et se maintiennent aujourd'hui encore dans des formes relativement identiques à leurs formes initiales.

Il convient, avant d'aller plus loin, d'explicitier ce qu'on entend par confrérie religieuse. Il s'agit, selon la définition de M. Segalen (1975, p. 6) :

« d'associations pieuses de laïcs [...] associations, c'est-à-dire de groupements volontaires de personnes qui s'unissent dans un but déterminé; d'associations pieuses, c'est-à-dire inspirées et animées par un sentiment de piété, un sentiment d'attachement fervent au service de Dieu, aux pratiques et aux devoirs de la religion; d'associations pieuses de laïcs, c'est-à-dire de personnes vivant une vie séculière, qui ne font pas partie du clergé. »

La méthode suivie dans l'étude de la confrérie de Sainte-Croix de Bastia, *Cunfraterna di Santa Croce*, est basée essentiellement sur des entretiens, certains enregistrés, avec des confrères rencontrés selon la technique de la "boule de neige", à partir d'une recommandation de départ : l'Administrateur de la confrérie et Président de l'Association des Amis de la chapelle de Sainte-Croix. Les entretiens ont été réalisés également avec la prieure et le vicaire épiscopal pour Bastia et le Cap corse, avec le curé de la cathédrale de Sainte-Marie et le chapelain de Sainte-Croix. La part d'observation est réduite et les informations qu'elle apporte sont récurrentes avec celles obtenues lors des entretiens.

Le premier séjour d'une semaine sur le terrain de Bastia, qui a eu lieu du Dimanche des Rameaux au Dimanche de Pâques, a été complété par une seconde visite de deux jours, à l'occasion de la fête du 3 mai, et n'a fait qu'illustrer les dires des informateurs à ce sujet. Il n'a donné lieu à aucun entretien, s'agissant d'une réponse à une invitation.

Quelques données historiques sont indispensables pour situer la confrérie de Sainte-Croix, à la fois confrérie de charité et de pénitents, dont il est ici question.

Erigée en 1543 dans la citadelle bastiaise sur un terrain appartenant à la basilique de Saint-Jean de Latran à Rome, l'église de Sainte-Croix et l'hospice génois attenants sont, semble-t-il dès le début, administrés par une confrérie de notables de la ville. A une date imprécise, autour du XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècle, elle abrite un Christ noir, *u Cristu Negru*, découvert en mer par les pêcheurs bastiais au XV<sup>e</sup> siècle. Le Très Saint Crucifix des Miracles devient l'objet du culte de la confrérie et l'église

Strade

Nouvelle série, n° 6 - 1998, pp. 5-16

dédicacée à l'Annonciation, *a Nunziata*, est désormais connue sous le nom de *Santa Croce*. La contribution matérielle des confrères choisis parmi l'élite, les dons testamentaires, les quêtes... constituent les principaux revenus permettant à la confrérie de remplir son rôle caritatif d'aide matérielle aux indigents et aux enfants abandonnés, grâce à l'hospice, ainsi que son rôle spirituel de diffusion du culte et d'entretien de Sainte-Croix.

L'étude de l'organisation et des rôles de la confrérie de Sainte-Croix dans le contexte urbain contemporain permettra d'appréhender les enjeux et les symboles qu'elle véhicule, les rapports avec l'Eglise et l'Etat, c'est-à-dire le sens de son existence aujourd'hui. Après une période de sommeil, la confrérie connaît, en effet, une phase de regain depuis une dizaine d'années.

## L'ORGANISATION

La suppression du calendrier liturgique par le Concile de Vatican II en 1962 de la fête de la Sainte-Croix célébrée le 3 mai, raison d'être de la confrérie, a directement menacé l'existence de Sainte-Croix. La confrérie existe encore grâce à l'indult, privilège accordé par le pape pour célébrer chaque année la fête de la Sainte-Croix.

Parce que la confrérie n'a pas d'existence en soi au regard de la loi, séparation de l'Eglise et de l'Etat oblige, elle s'est doublée d'une association de type loi de 1901, à but non lucratif, pour s'assurer une existence légale : l'Association des Amis de la chapelle de Sainte-Croix ; dont les membres sont ceux de la confrérie, c'est-à-dire 33 personnes, plus le curé de Sainte-Marie qui assume la fonction de chapelain de Sainte-Croix.

Elle a été créée pour pouvoir bénéficier des subventions de la mairie et de la collectivité territoriale pour l'entretien et la restauration de la chapelle, en qualité de patrimoine culturel.

Les ressources financières viennent des droits obligatoires versés par les confrères à chaque messe mensuelle, des quêtes réalisées lors des messes et des fêtes, des dons des fidèles et des aides publiques, des concerts qui ont lieu pendant l'été dans l'oratoire.

Les statuts hérités du passé de la confrérie font office de règlement interne de l'association contemporaine.

## Les statuts

Rédigés longtemps après la fondation de la confrérie, les statuts de Sainte-Croix datent de 1867. Les statuts des confréries offrent de nombreuses similitudes ; datant généralement de la même période, ils correspondent aux mesures prises par les autorités ecclésiastiques durant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle pour le contrôle des confréries, suite aux débordements qui avaient eu lieu. L'Eglise leur reprochait en effet l'aspect folklorique de certaines manifestations, les excès des repas festifs... La soumission des statuts à l'autorité épiscopale est la première exigence de l'Eglise en matière de confrérie. Les adaptations à la modernité n'ont pas donné lieu à une modification des anciens statuts dont l'application est arrangée en fonction de la situation. Nous ne mentionnerons ici que les principaux articles qui nous renseignent, dans les grandes lignes, sur la vie de la confrérie aujourd'hui.

L'article 1 définit « l'objet spécifique de son institution comme le culte du Très Saint-Crucifix, de la Très Sainte Vierge de l'Annonciation. »

L'article 2 précise les qualités requises pour entrer dans la confrérie : « sont admis les fidèles de toutes conditions pourvu qu'ils soient de bonne vie et de bonnes mœurs et satisfassent parmi leurs obligations religieuses à la communion pascale. »

L'article 3 concerne les droits annuels que chaque confrère se doit de payer à l'occasion de l'Annonciation. Aujourd'hui les confrères s'engagent à payer une cotisation mensuelle et leur costume.

L'article 4 stipule que chaque confrère s'engage « à assister, autant que possible, exactement à toutes les cérémonies qui ont lieu dans l'oratoire de Sainte-Croix, également à l'office et à la messe des jours de fête, à la messe de l'Annonciation et du Très Saint-Crucifix des Miracles, aux processions [...] et à toutes les autres cérémonies funéraires qui sont célébrées pour la mort d'un confrère. » Cet article est aujourd'hui largement assoupli, compte tenu des contraintes professionnelles des confrères.

Les articles 5 et 6 insistent sur le droit de regard des autorités ecclésiastiques sur les activités de la confrérie : « Aucune cérémonie extraordinaire ne pourra avoir lieu sans l'accord des autorités ecclésiastiques. Sera fait le plus tôt possible un catalogue dans lequel seront inscrites toutes les messes [...] qui sont célébrées dans l'oratoire de la confrérie. Aussi-

tôt que ce catalogue aura été approuvé de l'autorité diocésaine, ne pourront être remplies d'autres fonctions que celles indiquées dans ce même catalogue » (art. 5). « La confrérie, qui reconnaît pour directrice suprême l'autorité diocésaine, est administrée par la dite chaire, composée d'un Prieur, d'un Sous-prieur et de deux assistants » (art. 6).

L'article 8 dit que « La chaire est tenue de convoquer, pour les consulter, tous les membres du conseil chaque fois qu'il est question de répondre à des questions intéressantes pour la bonne administration de la confrérie ». Actuellement, selon le modèle démocratique, le conseil d'administration réunit tous les confrères pour discuter des décisions à prendre et des choix à faire; la chaire n'existe plus.

L'article 7 précise, entre autre, la position du curé par rapport à la confrérie : « Le curé du moment en fonctions à Sainte-Marie est membre de droit du dit conseil, composé de tous les anciens prieurs, sous-prieurs, dans lequel il pourra toujours délibérer à la pluralité des suffrages des conseillers présents à la réunion. »

L'article 20, le dernier revient sur le statut du curé : « Le curé suivant le Concile d'Aix est de plein droit le directeur de la confrérie. Il devra veiller à ce que les statuts soient bien respectés et que les fonds soient bien administrés. De plus le curé, en vertu d'un décret [...], devra être invité à la confrérie pour présider aux réunions tant celles qui ont pour objet l'élection du prieur et des autres officiants, que les autres concernant la reddition des comptes ».

Les articles 9, 10, 11 concernent l'examen des comptes, l'organisation du renouvellement annuel de la chaire. L'article 12 règle la question des caisses contenant les fonds de la confrérie. Les articles 13, 14, 15 réglementent le statut du trésorier : responsable des caisses et de l'utilisation des fonds; tenu de rendre des comptes, nommé pour un an renouvelable une fois, passation des pouvoirs entre ancien et nouveau trésorier.

L'article 17 explicite un des rôles aujourd'hui révolu de la confrérie : « la confrérie assistera gratuitement à l'accompagnement funèbre de chaque confrère qui aura payé ses droits [...] » ; l'article 17 concerne les messes dites en l'honneur d'un confrère défunt.

L'article 19 détaille le traitement funéraire particulier réservé aux prieur, sous-prieur, administrateur, protectrice (certainement une femme qui aura fait un don à la confrérie), chantres.

De la lecture des statuts ressort donc le souci de bien administrer les fonds, et surtout l'omniprésence de l'Eglise dans la vie de la confrérie. Ce catalogue long et fastidieux des articles figurant dans les statuts a néanmoins le mérite de montrer que la confrérie, même si elle s'est adaptée au contexte de la fin du XX<sup>e</sup> siècle dans la simplification de son fonctionnement, se perpétue aujourd'hui sur les mêmes bases anciennes.

## Les acteurs

### *Un mode de recrutement par parrainage*

Pour devenir membre de la confrérie, la première règle indérogeable est l'obligation d'être de sexe masculin. Il faut certes être chrétien, de bonnes mœurs, ne pas être un pécheur public comme le stipulent les statuts, mais surtout il faut être introduit par un confrère, être en quelque sorte parrainé, ce qui fait figure de gage : ainsi sait-on à qui l'on a affaire. Malgré tout, le curé sera consulté pour attester des bonnes qualités chrétiennes du préposé; il n'est pas question que le nouveau venu fasse perdre de son crédit à la confrérie. En général la personne est sollicitée pour entrer dans la confrérie elle ne demande pas à en faire partie. Se voir proposer une place au sein de la confrérie est d'ailleurs vécu et ressenti comme un honneur.

Le nouveau confrère est admis dans la confrérie par cooptation de tous les confrères, après un an de probation et d'observation des aptitudes requises pour appartenir à la confrérie. L'entrée dans la confrérie ne donne lieu aujourd'hui à aucune cérémonie particulière, pas de "rites puérils" dit l'administrateur, le novice ne jure rien.

Pour certains confrères des générations d'ascendants les ont précédés dans la confrérie, parfois même depuis les débuts de Sainte-Croix, si bien qu'ils ont, pourrait-on dire, reçu cette charge en héritage, le plus souvent de leur père, parfois de leur grand-père lorsque celui-ci n'avait pas de successeur mâle direct, ou d'un autre membre masculin de leur parentèle qui en avait émis le vœu. C'est pourquoi certains patronymes sont récurrents, tant dans la synchronie que dans la diachronie. Cette forme de succession, de transmission en ligne directe ou collatérale strictement masculine explique la raison pour laquelle certains confrères sont entrés à Sainte-Croix dès l'âge de 10-12 ans.



### *Un costume égalitaire, une structure hiérarchique*

Les confrères portent un costume qui symbolise l'identité de la confrérie de Sainte-Croix : une aube blanche, symbole de la candeur et de l'innocence, la *mantelletta* bleue du culte de la Vierge de l'Annonciation qui porte les deux symboles de Sainte-Croix, la croix de Malte à droite et à gauche les armes pontificales entourant l'inscription latine qui rappelle l'attachement de la chapelle à Saint-Jean de Latran de Rome<sup>1</sup>; un cordon bleu autour de la taille.

Ce costume auquel s'ajoute la cagoule blanche, « qui a toujours frappé l'imaginaire populaire » (Segalen, 1975). Porté lors des cérémonies, elle servait à préserver l'anonymat des pénitents lors de la procession et surtout à souligner le caractère égalitaire des confrères entre eux. Cependant il existe dans la confrérie différentes positions hiérarchiques auxquelles est associé un prestige certain.

Chaque année un confrère différent est nommé prieur, un autre sous-prieur et leur noms sont inscrits sur la longue liste du *catalogo* encadré et accroché au mur de la sacristie; ils entrent ainsi à jamais dans l'histoire de la confrérie. Depuis quelques années un nouveau système a été instauré, de façon à ce que tous les confrères soient à tour de rôle prieur et sous-prieur, en commençant par les plus âgés, s'ils ne l'ont encore jamais été. Ainsi sans réel vote, plutôt par "acclamation" des confrères, l'administrateur propose chaque année l'un des leurs pour remplir le rôle de sous-prieur. L'année suivante le sous-prieur devient automatiquement prieur, un nouveau sous-prieur est désigné et ainsi de suite.

L'intronisation du prieur et du sous-prieur a lieu à l'occasion de la fête de la Sainte-Croix et la passation de pouvoir de l'un à l'autre se fait par la transmission des bâtons, symbolisant le statut de l'un et de l'autre : le prieur sortant passe au sous-prieur le bâton surmonté d'une statue en argent représentant la Vierge, tandis que le sous-prieur sur le point de devenir prieur passe au nouveau sous-prieur le bâton surmonté de la statue en argent représentant l'Ange de l'Annonciation. La cérémonie est brève et le traditionnel sonnet dédié aux prieur et sous-prieur a été remplacé par un mot d'accueil et d'intronisation prononcé par le curé. Tous deux occupent une place particulière dans le chœur le jour de la fête et marchent en tête de la procession.

Le maître de cérémonie, *governatore*, possède lui aussi un bâton, surmonté d'une statue d'argent qui représente le Saint-Esprit. Il marche en tête des processions dont il règle le pas et ordonne la place de chacun.

Autrefois subordonné au prieur, l'administrateur a pris le pas sur celui-ci; désormais vestige du passé la charge de prieur n'a conservé que le titre honorifique.

L'administrateur gère les comptes de la confrérie, organise les assemblées générales, convoque le conseil d'administration, prépare les cérémonies. Il apparaît comme le pivot de la confrérie, celui dont dépend le dynamisme de l'association à laquelle il consacre beaucoup de temps en plus de son activité professionnelle. Il a été désigné par son prédécesseur qui se sentait mourir. Administrateur est une charge assumée à vie, à moins qu'elle ne soit contestée par les confrères.

Le curé quant à lui bénéficie d'un statut particulier. Il est membre de l'Association des Amis de Sainte-Croix, mais de par sa condition ecclésiastique il n'est pas confrère. Il joue cependant un rôle très important dans la confrérie car, en tant que chapelain de l'oratoire de Sainte-Croix, il est l'animateur spirituel. Il anime donc les cérémonies, célèbre les messes mensuelles, mais aussi participe au conseil d'administration, prend part aux discussions et aux décisions lors des assemblées générales. La confrérie doit lui rendre des comptes et l'administrateur lui soumet annuellement le livre des entrées et des sorties. Le cumul des fonctions est dû au déficit de membres dans le clergé.

Comme son nom l'indique, la confrérie est une association d'hommes. Cependant chaque année une femme se voit proposer la place de prieure, à titre honorifique. Son statut est très particulier puisqu'elle n'est pas "consœur" parmi les confrères. Intronisée elle aussi lors de la fête de la Sainte-Croix, elle avait autrefois droit à un sonnet écrit en son honneur. Elle ne paie pas sa cotisation chaque mois, mais une fois pour toutes, le jour où elle est nommée prieure. Elle assiste aux activités liturgiques et profanes mais ne possède pas de costume particulier.

Si les femmes ne sont pas véritablement membre de la confrérie c'est qu'il convient de rappeler le statut inférieur que leur attribue l'Eglise. La femme ne peut ni prendre part à la célébration du culte, ni pénétrer dans le chœur de l'édifice religieux.

Cette pratique est probablement relativement récente <sup>2</sup>, en tout cas postérieure à 1867, date de rédaction des statuts, puisque ceux-ci ne mentionnent à aucun moment la présence d'une femme dans la confrérie.

## LA MISSION DE SAINTE-CROIX

### La célébration de la liturgie

L'oratoire de Sainte-Croix subsiste comme lieu de culte grâce à la confrérie qui lui est dévouée et dont l'un des rôles est précisément de faire connaître et de diffuser le culte de la Vierge, la vénération du Très Saint Crucifix des Miracles, ceci en magnifiant les fêtes, notamment en organisant des processions. Aucune messe dominicale n'est plus célébrée dans la chapelle, ni baptême, ni mariage. L'orgue est devenu muet. Depuis que l'attitude face à la mort a changé, lorsque le mort n'est plus veillé à la maison, la chapelle sert aussi de lieu de dépôt, elle abrite le corps du défunt pour qu'il soit visité par la famille et les amis.

Diverses célébrations entretiennent le dynamisme de la confrérie de Sainte-Croix : la messe mensuelle, *a Nunziata* et le Vendredi Saint, la fête du Christ noir.

La messe mensuelle est célébrée le premier jeudi du mois par le chapelain en présence des confrères, ceux dont l'activité professionnelle le permet, et de fidèles venus de différents quartiers de Bastia, mais qui restent attachés à la citadelle, souvent parce qu'ils y ont résidé à un moment donné de leur vie.

La messe débute par une invocation au Très Saint Crucifix des Miracles, rappelant ainsi chaque fois sa raison d'être et renouvelant en quelque sorte le lien qui l'unit au Christ noir :

« Nous t'adorons Ô Christ et nous te bénissons  
Parce que tu as racheté le monde par ta Sainte  
Croix. »

La messe mensuelle est un partage de l'Évangile. Lu par le curé, les fidèles et les confrères participent en posant des questions et en discutant ensemble, si bien que ces messes durent souvent plus longtemps que les offices traditionnels où les fidèles demeurent passifs. Telle est la volonté commune de la confrérie et de l'Eglise, de faire participer les croyants à la liturgie.

Le système des messes mensuelles est récent ; les confrères versent leur cotisation à cette occasion ; il a été instauré dans la perspective de partage de la Parole Divine au sein de la confrérie. Mais l'oratoire de Sainte-Croix connaît surtout trois temps forts à son activité religieuse dont le 25 mars est le premier, puisqu'il célèbre la fête de l'Annonciation du Seigneur.

La fête de l'Annonciation, *a Nunziata*, est préparée par un triduum : une messe est célébrée chaque jour pendant les trois jours précédant le 25 mars.

Ensuite, deuxième temps fort, le Vendredi Saint célèbre la Passion du Christ. Le Christ noir est descendu de sa niche trois jours auparavant par les confrères qui lui préparent un sépulcre : ils le couronnent, l'entourent de fleurs rouges symbole de la Passion, décorent la croix d'argenterie et disposent à côté une assiette de blé mis à germer une semaine auparavant. Une messe est célébrée le Jeudi Saint. Le soir du Vendredi Saint, les confrères cagoulés et pieds nus portent *u Cristu Negru* en procession et font le chemin de croix dans les rues de la citadelle. Les fidèles nombreux, un cierge allumé à la main, entonnent le chant pénitentiel "*perdono mio dio*" et répètent inlassablement le "Notre Père" :

« Notre Père qui êtes aux Cieux, que ton nom soit sanctifié, que ton règne vienne, que ta volonté soit faite sur la terre comme au Ciel. Donne-nous aujourd'hui notre pain de ce jour. Pardonne-nous nos offenses, comme nous pardonnons aussi à ceux qui nous ont offensés. Et ne nous soumets pas à la tentation, mais délivre-nous du mal. »

A chaque station est lu un passage de la Bible rappelant le chemin accompli par Jésus avant d'être crucifié. La confrérie de Saint-Joseph qui est conviée, participe elle aussi à la procession – les confrères sont chaussés et sans cagoule – qui s'achève à Sainte-Croix.

Enfin la découverte du Christ noir en mer par des pêcheurs est célébrée le 3 mai. Pendant la neuvaine précédant la fête de la Sainte-Croix, une messe est célébrée chaque jour et le chapelain lit les vœux et remerciements anonymes, que des fidèles ont glissés dans la boîte déposée à l'entrée de la chapelle.

Le jour de la fête, les confrères de Sainte-Croix vont chercher les différentes confréries invitées et l'évêque venu d'Ajaccio à Sainte-Marie et les amènent à Sainte-Croix. Le matin sont célébrées trois

messes, le chapelain intronise les nouveaux prieur et sous-prieur et le maître de cérémonie au début de la grande messe et c'est l'évêque qui célèbre le culte.

Les confrères parfois accompagnés de leur épouse, le curé, l'évêque et l'adjoint au maire déjeunent ensemble au restaurant aux frais de la confrérie. L'après-midi, le curé de Sainte-Marie et les confréries, Sainte-Croix en tête accueillent *u Cristu Negru* qui arrive par la mer sur un bateau de pêche. Les pêcheurs portent le Christ en procession dans la ville et le ramènent dans la chapelle, suivis des confréries et des fidèles. Ils réactualisent ainsi l'événement fondateur, en répétant les gestes accomplis par les pêcheurs bastiais il y a cinq siècles. La procession s'achève par une brève messe. Les fidèles et confrères sont conviés à une petite réception dans la cour de l'église et la journée de fête se termine sur quelques *a capella*.

### L'action caritative

A l'origine la confrérie s'occupait d'un établissement qui lui était attaché, l'hospice des indigents et des enfants trouvés. Si l'on ne sait pas exactement à quoi est due la perte de dynamisme de la confrérie pendant de nombreuses années, on peut néanmoins supposer que le transfert de l'hospice génois hors des murs de la citadelle, entraînant la perte de la responsabilité administrative et caritative de la confrérie, a porté un coup dur à son important rôle caritatif. En perdant toute action de type social, la confrérie a vu sa mission se réduire au plan spirituel.

Depuis quelques années, une partie des cotisations des confrères et de l'argent récolté lors des quêtes est redistribuée sous diverses formes caritatives.

Lorsque la confrérie a réuni les fonds suffisants pour aider une famille nécessiteuse, l'un des confrères, par relation interpersonnelle, contacte une assistante sociale chargée de sélectionner un dossier critique. L'administrateur étudie le dossier et propose le montant de l'aide à apporter aux confrères réunis en assemblée générale pour exprimer leur avis et décider en commun accord. L'aide est en général apportée au moment des fêtes de Noël « pour que les enfants puissent avoir un Noël comme les autres » (P. d Z.). S'il est rare que le nombre de familles aidées chaque année dépasse l'unité, c'est que la confrérie a opté pour une aide très ponctuelle, distribuée à un

nombre restreint de familles, plutôt qu'une aide moins importante à un plus grand nombre, mais moins conséquente.

L'aide caritative consiste aussi à l'achat de nourriture pour les Restos du Cœur, en fonction de leurs besoins immédiats au moment où la confrérie a des fonds disponibles. La confrérie organise parfois des collectes de médicaments qui sont envoyés dans les pays du tiers-monde, par l'intermédiaire de l'ordre de Malte par exemple.

Enfin dernier aspect de l'aide caritative : les confrères rendent visite aux personnes âgées des maisons de retraite au moment des fêtes de fin d'année, pour leur apporter un peu de chaleur : « on y met notre cœur » (P. d Z.). Les confrères partagent, avec elles, les *figatelli*, le temps d'un après-midi.

### Le cadre d'une sociabilité masculine

La confrérie est finalement avant tout un espace de sociabilité masculine, « espace de fraternité et d'amitié » (Ab. P-S), une petite communauté, selon les termes propres aux confrères, dont la cohésion est assurée par les sentiments communs développés par le fait d'être confrère, c'est-à-dire de partager une expérience, des actions et des buts communs qui contribuent à renforcer les liens :

*« ça crée des liens c'est un fait, vous savez quand on marche en regardant ensemble dans la même direction comme disait le petit prince, c'est vrai que ça crée des liens. »* (Ab. P-S)

Les confrères ont le sentiment de communier dans le partage mensuel de l'Eucharistie, c'est-à-dire du corps et du sang de Jésus. Les liens de fraternité, tels qu'ils les décrivent eux-mêmes, les unissent dans une sorte de petite famille spirituelle :

*« c'est la reconstitution d'un noyau, d'autant que nous ne sommes pas très nombreux donc l'aspect familial est plus facilement décelable. »* (G. d Z.)

*« le fait de se rencontrer dans un lieu qui n'est pas un lieu public, dans un lieu fermé, fait qu'il se crée une certaine spontanéité de sentiment. »* (V. S.)

Le terme de famille n'est pas abusif puisque, bien que les épouses ne fassent pas partie de la confrérie, elles participent aux activités liturgiques et donc sont intégrées dans cet espace de sociabilité. Les confrères font abstraction de la position sociale des uns et des autres, car ici chacun est l'égal de l'autre, il n'y a pas de discrimination :



« on forme une communauté, on fait tout tous ensemble, il n'y a pas de mesquineries. » (P. d Z.)

« on se sent tous égaux, on est tous cagoulés et pieds nus. » (V. S.)

Dans la sacristie où tout le monde se retrouve avant et après les messes, pour la préparation des fêtes, règne une ambiance d'allégresse et de bien-être où les enfants vont et viennent, faisant ainsi se côtoyer quatre générations. C'est ainsi qu'ils intègrent les traditions sans même s'en rendre compte, fredonnant les chants pendant la messe et les *a capella* entonnés par les confrères et les femmes, pour faire comme les grands.

Tous attestent que faire partie de la confrérie est avant tout une démarche de foi et de tradition :

« c'est une démarche de foi chrétienne, c'est-à-dire de certitude dans une croyance en Dieu, que Dieu existe, que son fils Jésus Christ est venu sur terre etc. etc. et donc il est tout à fait normal de rendre un culte au Christ noir, je crois donc j'adhère. » (G. d Z.)

Les confrères se sont unanimement sentis honorés le jour où on leur a proposé d'entrer dans la confrérie et sont aujourd'hui fiers d'en faire partie. Ils tirent cette fierté notamment de la beauté de la chapelle de Sainte-Croix en style baroque rococo, dont la conservation en état tient à leur commune contribution; également du Christ noir au "visage de douceur et de paix" qu'ils contemplent avec amour et respect. *U Cristu Negru* est sacralisé, mais on peut communiquer avec lui en se concentrant bien :

« si vous regardez attentivement le Christ et vous vous concentrez, vous l'entendez vous parler. » (J-P. M.)

Il est possible de parler d'identité de la confrérie, construite sur la base des sentiments partagés communément par les confrères, dont la cohésion est renforcée par la mémoire collective du mythe de fondation, la légende du Christ noir, racontée de la même façon, avec la même foi par tous :

« alors qu'ils rentraient dans le port de Bastia les pêcheurs ont été attirés par une lumière à la surface de l'eau et en s'approchant ils se sont aperçu que c'était un Christ et ils l'ont ramené. Ils l'ont d'abord mis dans une grotte mais un jour il a disparu et il a été retrouvé à l'endroit où est bâtie Sainte-Croix; il y avait déjà une petite chapelle alors on a construit une église pour l'abriter puisqu'il avait décidé d'être là. » (N. B.)

Même s'il mêle réalité et fiction, le récit est répété dans des formes identiques.

L'identité se définit en référence à l'autre, dans ce cas aux autres confréries et Sainte-Croix affirment fièrement que sa particularité tient à la beauté de son oratoire, à son rattachement originel à Saint-Jean de Latran de Rome comme rapport particulier à la papauté, au Christ noir en lui-même et à la façon de le porter couché lors des processions; l'identité se lit dans le costume des confrères qui arbore les symboles de la papauté et la croix de Malte.

## AU-DELÀ DES APPARENCES

### La confrérie, la municipalité et l'Eglise

En tant qu'association de type loi de 1901, les Amis de Sainte-Croix, en réalité la confrérie<sup>3</sup> est liée à la municipalité qui lui verse des subventions pour la conservation du patrimoine, c'est-à-dire l'entretien et la restauration de l'oratoire de Sainte-Croix. Cette relation économique dote la confrérie d'un statut particulier et crée une situation d'interdépendance entre la municipalité et la confrérie. En effet ceci donne lieu à des scènes, par exemple, où l'adjoint au maire annonce à l'administrateur que la confrérie bénéficiera sous peu de subventions, mais suggère avec tact que l'argent soit utilisé à la restauration d'un tableau plutôt qu'à celle de l'orgue, comme le pensait l'administrateur :

« [...] parce que les gens visitent les chapelles et les tableaux, mais les orgues plus personne ne sait en jouer. » (A.R.)

De nombreuses personnalités politiques sont également présentes à l'occasion des fêtes, notamment pour la Sainte-Croix, quelle que soit leur conviction politique, de droite comme de gauche et même communiste. Il s'agit là, somme toute, d'un trait caractéristique de la société corse où cohabitent en bonne entente politique et affaire d'Eglise tant que chacune respecte son domaine<sup>4</sup>. Les fêtes religieuses sont aussi l'occasion pour un candidat, avant des élections municipales, de se rappeler à la mémoire d'électeurs potentiels :

« pour les fêtes patronales en général les élus sont là, c'est dans la culture corse, ça c'est admis. » (Ab. P-S)

« lors des grandes fêtes religieuses vous avez tous les partis politiques; la fête de Saint-Joseph qui a lieu en

*« mars deux ou trois jours avant ou après une élection, là vous avez justement ceux qui se déplacent lorsqu'il y a les élections et ceux qui y vont toujours. » (B. R.)*

La confrérie a, même minime, un poids politique en tant que groupe de votants, que la mairie ne peut négliger, en particulier dans une logique clientélaire :

*« nous sommes demandeurs de subventions de la mairie et du conseil général; bon et peut-être les conseillers municipaux ont intérêt à, je ne dirais pas nous ménager, parce qu'ils s'en fichent complètement, bon je crois que c'est toujours dommage pour un homme politique ou un pouvoir politique de négliger un groupe de trente hommes, ça veut dire un groupe de cent votants, alors je pense que du point de vue des associations il vaut mieux ne pas aller à leur rencontre. » (G. d Z.)*

Mais la municipalité est représentée au cœur même de la confrérie puisque certains confrères sont conseillers municipaux ou généraux, adjoints au maire, à Bastia ou au village, ce qui dans la réalité n'est pas sans influences sur les décisions de la municipalité concernant des dossiers que la confrérie lui soumet :

*« il est intéressant pour la confrérie d'avoir parmi ses membres des gens qui peuvent être un peu ici ou là près du Bon Dieu, moi je suis élu à la mairie, conseiller général; il y a d'autres élus mais là c'est toutes tendances confondues, chacun doit essayer d'apporter sa pierre à l'édifice. » (B. R.)*

Cette façon que chacun des confrères a aujourd'hui de contribuer au maintien de la confrérie succède au soutien financier passé qu'ils apportaient et qui justifiait autrefois le recrutement des confrères parmi l'élite financière de la citadelle. Cependant, choisir les confrères potentiels selon des critères de stratégie politico-financière risque d'être perçu comme contradictoire avec la volonté exprimée de sincérité de la foi et pourrait à terme remettre en cause la crédibilité spirituelle de l'institution, comme le craint le curé au sujet du maire de Bastia qui vient d'être admis comme membre d'une autre confrérie, Saint-Joseph, dont il est aussi le chapelain.

Cette année pour la première fois, à l'occasion de la fête du Christ noir, deux confrères se sont vus décorer de la médaille du patrimoine par leur propre confrère, adjoint au patrimoine, en récompense de leur action pour la conservation de l'oratoire de Sainte-Croix, dans le but, selon ce même

confrère, de créer un dynamisme, non seulement entre les confrères au sein de la confrérie, mais aussi entre les différentes confréries de Bastia. C'est une façon pour la municipalité de relancer et de stimuler l'activité des confréries en matière de conservation du patrimoine culturel national.

Du côté de l'Eglise, les relations avec les confréries n'ont pas toujours été détendues, et sans revenir sur l'histoire des confréries, modelée par le regard et les décisions de l'Eglise, la mémoire de ces rapports tendus est encore vivante chez bien des confrères. En revanche ceux-ci considèrent que les tensions entre la confrérie et l'Eglise tenaient essentiellement à la richesse supérieure de la confrérie par rapport à l'Eglise, plutôt qu'à des débordements folkloriques et festifs, comme ceux qui ont jalonné l'histoire de nombreuses autres.

Aujourd'hui au contraire, les relations entre la confrérie et l'Eglise, quoique l'Eglise tente encore parfois d'accroître son contrôle, semblent excellentes, depuis que toutes deux ont décidé de poursuivre "main dans la main" leur but commun de connaissance et de diffusion du culte. Le curé a défendu farouchement, dans son discours d'introduction à la grande messe de la Sainte-Croix cette année, la confrérie contre toute attaque de folklorisme, au contraire de certaines autres dont l'activité se résume à des processions devenues des spectacles profanes pour touristes en mal de traditionnel. Son discours était à peu près le même que ces quelques lignes qu'il écrit en préface du livre des prières édité par la confrérie :

*« Ma modeste participation veut témoigner de ma totale solidarité. A travers ce livret, je veux dire que nous travaillons ensemble, la confrérie et le curé de la paroisse. C'est durant toute l'année que nous cheminons. La confrérie est un espace d'Eglise important. Elle est un lieu d'échange, de concertation, de communion, dans la prière et le partage de la Parole de Dieu, chaque mois. [...]*

*Sainte-Croix n'est pas seulement un monument que l'on vient visiter : nous ne sommes pas des gardiens de musée. La confrérie n'est pas un vestige du passé plus ou moins folklorique. »*

L'évêque de Corse invité pour la fête du Christ noir encourage la confrérie à continuer dans sa voie, signe d'une certaine bienveillance de l'Eglise :

*« Gardez le souci de l'action caritative à la mesure de vos moyens, entraînez-nous à suivre la solidarité. » (Monseigneur Lacrampe)*

Le curé n'est pas omnipotent, il est bel et bien omniprésent et joue un rôle finalement aussi important que l'administrateur qui lui est quasiment subordonné, puisqu'il doit lui rendre des comptes. Ainsi que le disent aussi bien l'administrateur que le curé, le secret de la bonne entente entre la confrérie et l'Eglise réside dans la compatibilité de caractère de ces deux personnages, leur volonté de coopérer et le respect de chacun pour son domaine propre.

Le jour du 3 mai, les représentants de la confrérie, l'administrateur, de la municipalité, l'adjoint au maire, et de l'Eglise, l'évêque et le curé, partagent la même table au repas des confrères.

### Une reconquête symbolique du territoire

La procession est l'apanage de la confrérie et marque les temps forts de son activité religieuse. Elle est l'occasion d'arborer l'objet de sa fierté : *u Cristu negru*, d'exprimer son identité et d'affirmer son existence, mais aussi d'animer la citadelle, de faire revivre le quartier et peut-être de reconquérir symboliquement le territoire, emblème de la ville de Bastia, dont elle représentait jadis l'identité sociale, culturelle et religieuse.

En effet la citadelle, en grande partie désertée par sa population d'origine depuis les années cinquante-soixante et repeuplée par une population immigrée d'origine maghrébine, est l'objet d'une Opération Programmée d'Amélioration de l'Habitat depuis 1990 alors que la confrérie est dans une période de dynamisme :

*« la citadelle s'est vidée après la guerre de beaucoup de gens qui voulaient retrouver à l'extérieur la ville à Lupino [...] ce qui fait que ces gens là sont partis, la population s'est vidée, la population autochtone, celle qui était enracinée comme les De Zerbi, certains sont restés, mais les autres pas et sont allés ailleurs, à Lupino et ensuite la ville a été occupée avec les événements d'Algérie par une population, euh, dirais-je, euh, étrangère et qui portait avec elle toute une culture tout à fait différente d'une culture méditerranéenne, euh, dirais-je, euh, latine; résultat : à ce moment là, il y a eu un affaiblissement de l'impact de la confrérie et même de la religiosité dans la citadelle et depuis une vingtaine d'années il y a eu un retour de manivelle dans ce sens que beaucoup de gens reviennent à la citadelle [...] ils veulent retrouver une certaine culture, donc il y a des médecins, des pharmaciens, des dentistes, des gens même de*

*milieux plus simples, pas modeste, plus simple, qui tout à leur honneur, des artisans, des ouvriers [...] redonnent une certaine vie, une certaine clarté entre guillemets à la citadelle, un certain lustre; alors, par voie de conséquence, la confrérie a repris du tonus, s'est régénérée de nouveau. » (V. S.)*

Cette forme de reconquête, volontaire ou non, est renforcée par la fidélisation des croyants à la confrérie, et par là à la citadelle, car l'administrateur envoie chaque année, comme à des clients, des invitations aux fidèles, habitués de Sainte-Croix, pour la fête du Christ noir.

### La métaphore du pouvoir et la nostalgie du passé

La volonté de perpétuer la tradition pour les uns et le désir de retour aux sources qui motive les autres sont-ils la réaction à un monde en crise d'identité? Le phénomène de regain des confréries est-il l'expression d'une nostalgie du passé? La confrérie est-elle l'image d'un idéal de société?

Pour essayer de trouver une réponse à ces questions, ou plutôt d'émettre des hypothèses susceptibles d'éclairer ces différentes interrogations, il faut regarder de plus près, chercher au-delà du discours subjectif des acteurs qui décrit une institution transparente, tant par son mode de fonctionnement que par le type de relations qu'elle produit. Il est intéressant de faire émerger la partie cachée de l'iceberg, c'est-à-dire de dégager la fonction latente de la fonction apparente.

La confrérie institue bel et bien un cadre favorable au développement de relations privilégiées entre un nombre restreint d'individus. Cela se traduit non seulement par le fait même qu'ils soient peu nombreux, mais aussi par le partage d'une action commune, caritative, et plus particulièrement par le partage de la foi, d'activités pieuses et profanes – les repas entre confrères –, dont résulte une fréquentation régulière entre hommes sans que la présence de femmes, même si certaines sont omniprésentes, puisse créer de quelconques interférences ou ambiguïtés. Les sentiments forts d'amitié que l'on qualifie toujours de fraternels n'empêchent pas que se développe au sein même de la confrérie une forme de hiérarchie tolérée car probablement inconsciente. La confrérie se reproduit comme une entité autonome, fonctionnant sur le mode d'une monarchie parlementaire<sup>5</sup> dont le roi serait l'administrateur et tous les confrères les membres du parlement, le tout en relation étroite avec le clergé.



L'administrateur a été désigné par son prédécesseur, très âgé, peu de temps avant de mourir ; il n'a donc pas été élu par tous les confrères, mais choisi comme successeur :

*« mon prédécesseur qui était fatigué et qui sentait qu'il allait mourir m'a dit "écoutez je vous confie cette charge", ça s'est passé plutôt comme une transmission anarchique, ça n'est vraiment pas une décision démocratique, il m'a traduit le pouvoir comme Louis XIV l'a cédé à Louis XV. »*

La métaphore <sup>6</sup> est d'autant plus juste que cette "charge" s'exerce à vie, aussi longtemps que l'administrateur répond aux attentes des autres confrères :

*« si demain mes confrères me disaient "tu es tombé sur la tête, tu nous fait faire des bêtises", je crois qu'ils me déposeraient hein, je ne peux pas non plus gouverner contre l'avis de mes confrères, ceci dit puisque personne ne manifeste d'opposition, c'est peut-être un peu orgueilleux et présomptueux de ma part, mais pour le moment je crois bien assumer les fonctions. »*

L'administrateur est l'objet d'un respect particulier de la part des autres confrères qui le présentent toujours comme "notre administrateur", comme s'il était administrateur avant d'être un confrère au même titre que les autres.

Il est le seul à chanter en solo lors des messes, à prononcer des prières ; il organise et dirige tout ; il représente en quelque sorte le noyau de l'atome-confrérie, entouré d'un nuage stable d'une quinzaine d'électrons, assurant à eux seuls, soit la moitié de l'effectif total des confrères, la vie de cette "cellule d'Eglise".

Le discours de l'administrateur est chargé de sens ; il parle de la confrérie et de son fonctionnement sur un ton de métaphore du pouvoir politique et donne à celle-ci le profil d'une société monarchique à échelle réduite.

La confrérie se régénère sur le modèle du clan corse, la parenté spirituelle recoupe souvent la parenté biologique – plusieurs confrères appartiennent aux mêmes familles, souvent issues des notables génois –, transmission de père en fils, voire de grand-père à petit-fils :

*« nous on est tombés dedans quand on étaient petits. » (P. d Z.)*

*« en principe ça va de père en fils, mais mon père n'avait pas de fils, je suis fille unique, alors c'est mon fils qui a pris sa succession, mon papa souhaitait qu'à sa mort il le remplace. » (M. S-D)*

Aujourd'hui cependant il est possible d'entrer dans la confrérie sans avoir eu de prédécesseur, à condition d'être parrainé par un confrère.

Quel que soit le mode d'entrée de chacun, tous émettent le souhait que leur(s) fils assure(nt) la succession selon la tradition, et pour cela familiarisent l'enfant en le faisant participer aux fêtes. Pour les descendants des grandes familles génoises, notables déchus obligés comme tout le monde de travailler pour vivre, la confrérie représente sans doute l'image d'un passé prestigieux et d'un pouvoir perdu.

Le respect de la tradition s'exprime aussi dans le fait qu'une femme ne puisse pas faire partie de la confrérie et la volonté de maintenir les choses ainsi. Et la prieure alors ? Son existence demeure mystérieuse, titre honorifique disent les confrères, elle participe à toutes les activités de la confrérie, comme toute femme qui ne serait pas prieure pour autant, à la différence qu'elle paie sa cotisation au même titre que les confrères. En réalité elle n'est pas membre à part entière de la confrérie durant l'année de ses fonctions :

*« c'est un peu spécial, c'est un peu honorifique, moi j'en ai toujours vu depuis que je suis là, mais je pense que c'est relativement récent, enfin moi je regrette un peu ce truc de prieur de femme, je n'ai rien contre les femmes... » (Ab. S-P)*

Enfin la concierge précédant l'actuelle avait elle même succédé à sa mère, comme il existait des générations de gardiens issus de la même famille chez les nobles de l'époque.

La confrérie possède ses armoiries, les armes pontificales et la croix de Malte, presque sa fête nationale, la Sainte-Croix, un territoire qui s'étendait autrefois à la citadelle et ses propres lois, les statuts.

Mais n'exagérons pas plus la comparaison et reprenant une formule qui n'est pas la mienne, je qualifierais le discours des confrères de *rhétorique égalitaire* qui fait surgir de l'inconscient un *imaginaire aristocratique*, et je rappellerai ici simplement le mode électif de recrutement des confrères, la fierté d'appartenir à la confrérie, la discrétion et le souci d'authenticité en opposition au folklore, la volonté de respecter et de perpétuer les traditions, le refus du changement notamment sur la question des femmes. La confrérie semble en définitive fonctionner parallèlement selon deux principes avec les mêmes hommes : un principe d'égalité démocratique avec le système de roulement des

confrères aux places de prieur et sous-prieur par vote à main levée, et un principe aristocratique de par la transmission d'homme à homme sans élection du titre d'administrateur et de l'étendue de ses responsabilités. Mais la confrérie a été contrainte, pour s'adapter aux exigences de la modernité, à simplifier son mode de gestion et à concentrer les pouvoirs de décision et de gestion dans les mains d'un interlocuteur privilégié avec la municipalité, l'administrateur.

Un dernier aspect concerne les rapports des confrères aux autres fidèles. Pendant la neuvaine précédant la Sainte-Croix, les fidèles peuvent déposer dans une urne placée à l'entrée de l'oratoire une demande d'intercession, une prière ou un remerciement, qui sera lue par un confrère lors de la messe; comme si leur qualité de confrère leur accordait une place privilégiée par rapport au Divin, leur permettait d'être plus proches de Dieu et des Saints, ce qui expliquerait qu'ils puissent intercéder entre la Divinité et les fidèles ordinaires.

Ce qui suit est à considérer comme une hypothèse prudente compte tenu de la courte durée du terrain et de mes premiers pas titubants d'ethnologue en herbe. L'attachement profond aux traditions révèle une certaine nostalgie du passé, des hommes qui semblent regarder derrière eux pour compenser un avenir incertain qui les inquiète, maîtrisant l'histoire à défaut d'un présent et d'un avenir qui leur échappent. Ils reconstituent au sein d'une unité restreinte un environnement sécurisant, protecteur, palliant à l'anonymat et à l'individualisme croissant, lorsque à l'extérieur la peur s'installe progressivement et que chacun commence à se méfier de l'autre. Les confrères sont des alliés potentiels, d'où l'intérêt de recruter des membres de tous bords quelle que soit leur appartenance politique, reconstitution d'une forme de clan spirituel qui se mobiliserait tout entier pour défendre l'un des siens comme en temps de vendetta.

Juridiction interne sous forme de statuts, emblèmes, organisation, local privé, revenus, finances, patrimoine matériel, territoire, acteurs, mission spirituelle, valeurs... tous ces attributs font apparaître la confrérie de Sainte-Croix sous l'aspect d'une entité autonome, religieuse certes, mais gérée sur le mode analogique d'une monarchie, au pouvoir symbolique et aux intérêts honorifiques. Derrière une superstructure identique depuis quatre siècles, prieur, sous-prieur, admi-

nistrateur, l'infrastructure s'est modifiée, prieur et sous-prieur, vestiges du passé tiennent désormais du folklore car la gestion de l'association religieuse est entièrement entre les mains de l'administrateur qui rend des comptes au curé, comme le roi à Dieu au temps de la royauté. Mais il convient ici de rappeler un principe fondamental comme l'écrit N. Davis<sup>7</sup> :

« la confrérie n'est jamais qu'un vase susceptible d'être rempli des contenus les plus divers. »

L'élargissement du recrutement aux classes sociales plus modestes et l'entrée de retraités ont contribué à gonfler les effectifs alors que les confrères faisaient défaut, et à relancer l'activité de la confrérie depuis une dizaine d'années, dont la volonté de perpétuer le rôle caritatif est la condition du non-repli sur soi.

« Il faut redonner un sens à quelque chose qui existe, si quelque chose existe il faut que ça ait un sens, lorsque ça a perdu sa signification ça ne sert plus à rien; il y a cette comparaison : le Christ parle du sel et si le sel est fait pour saler, donner de la saveur, du goût, et s'il a perdu sa saveur, il ne correspond plus à ce pourquoi il existe, on peut le jeter, le fouler au pied, il ne sert plus à rien. Si on fait des choses qui ont perdu leur signification, ou bien on les abandonne, ou bien on essaie de retrouver leur signification. » (Ab. P-S)

Le sens pris par la confrérie aujourd'hui est celui d'individus qui veulent se donner une identité commune par le partage de la foi et créer un espace de communication et de sécurité dans une société où règne de plus en plus l'insécurité, car la confrérie institutionnalise la fraternité et la solidarité entre ses membres et souhaite l'étendre à ceux qui n'en sont pas.

Le regain de dynamisme de Sainte-Croix s'inscrit dans un mouvement plus général de renouveau des confréries, peut-être est-il dû à un retour aux sources et aux traditions exprimant une recherche d'identité dans un monde occidental désenchanté et en crise d'anonymat, ou à un retour à la religion dans laquelle les individus cherchent l'explication des maladies et catastrophes, un soulagement à l'angoisse caractéristique des fins de millénaires : *"mille non più mille"*. La prophétie de Malraux semble se réaliser à en juger des ébranlements religieux de par le monde :

« le prochain millénaire sera mystique et religieux ou il ne sera pas. »

Après ce rapide aperçu de la confrérie de Sainte-Croix, les quelques hypothèses émises et une ébauche de réflexion à approfondir, il reste de nouvelles pistes à explorer, notamment le regard extérieur porté sur la confrérie, car la confrérie n'a été ici abordée que depuis le discours de ses acteurs, confrères et curé.

Il serait intéressant d'étudier de plus près les analogies entre confrérie urbaine de charité du type de Sainte-Croix de Bastia et les clubs du type

Lyons et Rotary dont les modes de recrutement, sentiments développés, organisation et actions sont très similaires; seul point divergent, mais pas des moindres : le religieux.

On pourrait aisément supposer que comme la Franc-maçonnerie (Agulhon 1968) d'origine anglaise, ces clubs d'origine nord-américaine aient été inspirés dans leur fondation originelle par le modèle des confréries de charité de la vieille Europe.

## NOTES

## Remerciements

Pour leur accueil et leur patience, un grand merci à tous ceux qui m'ont aidée dans ma recherche : Georges de Zerbi, Administrateur de Sainte-Croix, Michel Petrolacci-Stephanopoli, Chapelain de Sainte-Croix, Jean Gazzo, prieur, François Scampini, 1er Vice-Président, Victor Serafini, Vice-Président, Patrick de Zerbi, Secrétaire Général, Pierre-Michel Cardi, Trésorier Adjoint, Nonce Bernacchi, Jean-Paul Mordiconi, Batti Raffalli, Jean-Marie Summa et tous leurs confrères, sans oublier Madame Barra.

Je remercie particulièrement Madame Marie Summa-Doro, prieure, et sa famille pour m'avoir reçue chez eux avec tant d'hospitalité.

1 - ECCLESIA FUNDATA ET ERECTA IN SOLO SACROS  
LATERAN PAPALIS ECCLESIAE SUB ANNUO CENSU  
UNUS LIBRAE CERAE ELABORATAE SUB DOMINIO  
ET JURISDICTIONE ILLUSTRISSIMI ET REVERENDISSIMI  
CAPITULI LATERANENSIS.

2 - Elle date du début du siècle cependant, si l'on en croit l'un des sonnets accroché au mur de la sacristie.

3 - Cf. le chapitre intitulé "L'organisation", 2<sup>e</sup> §.

4 - Cf. le colloque pour la paix, intitulé *Réflexions éthiques sur la société corse*, organisé par l'Eglise de Corse à son initiative : « il y a des gens qui ont mal apprécié, qui n'ont même pas apprécié du tout, ayant l'air de dire *mais de quoi se mêle l'Eglise de parler de ces problèmes là?* [...] oui c'est l'Eglise qui a pris l'initiative de ce colloque et ça aussi ça a choqué car c'est la première fois que ça s'est fait [...]. quand on prend une initiative comme l'Eglise l'a prise, les mêmes personnes qui la veille faisaient des discours très beaux sur le dialogue autour d'une table, eh ben, ils étaient invités au colloque et ils ne sont pas venus, il n'y avait aucun membre du conseil exécutif de l'assemblée corse alors qu'ils étaient invités [...] ».

5 - Définition du Larousse : « le gouvernement est responsable de sa gestion devant le Parlement, sans la confiance duquel il ne peut pas rester en fonction ».

6 - A noter le registre du vocabulaire employé et la comparaison faite dans la citation précédente et dans la suivante.

7 - Cf. Edoardo Grendi, 1988.

## BIBLIOGRAPHIE

AGULHON Maurice - *Pénitents et Francs-Maçons de l'ancienne Provence*. Paris, 1968, pp. 86-189, pp. 343-368.

DEMOUSTIER Isabelle - *Sainte-Croix*. Mémoire de maîtrise en arts appliqués, Université de Corse, octobre 1995.

FROESCHLE-CHOPARD Marie-Hélène - "Les confréries dans le temps et dans l'espace. Pénitents et Saint-Sacrement", in *Les confréries, l'Eglise et la cité*, Actes du colloque de Marseille, mai 1985, Centre Alpin et Rhodanien d'Ethnologie, Grenoble, 1988.

GRENDI Edoardo - "Les confréries ligures dans leur contexte", in *Les confréries, l'Eglise et la cité*, Actes du colloque de Marseille, mai 1985, Centre Alpin et Rhodanien d'Ethnologie, Grenoble, 1988.

LAMOTTE Pierre - "Confrérie et communauté". *Corse historique*, n° 3, 1961.

LE BRAS Gabriel - "Esquisse d'une histoire des confréries", "Les confréries chrétiennes. Problèmes et propositions", in *Etudes de sociologie religieuse*, Paris, 1955-1956, 2 vol., t II, pp. 418-462.

MICHEL Frédéric - *Sur la religiosité des Corses*. Mémoire de maîtrise d'ethnologie, Université de Provence, octobre 1992.

SEGALEN Martine - *Les confréries dans la France contemporaine. Les charités*. Paris, 1975, 257 p.



# Rameaux et *pullezzule*, chefs d'œuvre de tradition populaire

Isabelle ROC

## INTRODUCTION

La semaine Sainte pourrait être considérée comme le moment fort de la vie religieuse corse. En effet elle donne lieu à de nombreuses cérémonies et processions sur l'ensemble du territoire corse avec notamment le fameux Catenacciu de Sartène ou la Passion de Calvi.

Dans le cadre d'un travail universitaire, une petite enquête a été menée plus particulièrement sur Bastia et la commune de Brando. Je présente donc ici les résultats de cette étude qui n'a d'autres prétentions que d'appréhender cette religiosité au travers d'une tradition encore vivace : le tressage des palmes. En effet à partir des feuilles du palmier sont fabriqués ces véritables objets d'art de tradition populaire que sont les Rameaux (du dimanche des Rameaux) et les *pullezzule*. Les *pullezzule* sont exécutées en vue des processions du Vendredi Saint dont elles viendront orner les croix. Le mot "*pullezzula*" est surtout utilisé dans la pieve de San Martino de Lota. A Brando on parle aussi de "*Palmu*" pour désigner les figures complexes qui ornent les croix de procession du Vendredi Saint.

L'axe directeur de cette étude sera donc l'analyse, dans une perspective ethnographique, des Rameaux et *pullezzule*, en abordant tout d'abord les techniques de fabrication de ces derniers pour ensuite dégager le contexte socioculturel dans lequel ils s'intègrent.

De par l'étude du tressage des palmes pendant la Semaine Sainte, se sont donc retrouvés liés deux types d'objets. L'étude conjuguée de ces derniers semble pertinente car ils possèdent des caractéristiques communes. Ainsi utilisant les mêmes techniques de fabrication et le même support, leur existence est totalement liée à une pratique religieuse. Mais il me paraît tout de même important

de les distinguer dès maintenant car fonctions et représentations diffèrent totalement. Les Rameaux, exécutés dans de nombreuses régions, sont plutôt empreints d'individualité : objets porteurs et récepteurs de la bénédiction du Dimanche des Rameaux, ils ont un pouvoir prophylactique qu'individuellement les gens essayent de posséder. Quant aux grands palmes ou *pullezzula*, nombreux sont ceux qui les fabriquent et elles se présentent avant tout comme une œuvre collective, destinée à la collectivité entière : elles viendront orner les croix qui seront portées en procession pour le Vendredi Saint, exposés par la suite dans un édifice religieux. Leur destruction par le feu sera utilisée pour la fabrication de l'huile du Saint Sacrement.

## ASPECT TECHNIQUE

Je vais donc tenter de retranscrire le plus simplement possible les techniques de fabrication et de tressage des rameaux comme du grand palme. Nous suivrons donc le chemin parcouru par la palme, du palmier à sa forme artistique.

Mais avant de commencer, il me faut tout d'abord préciser que ces méthodes et la plupart des informations que contiendra ce travail m'ont été données par des tresseurs de la commune de Brando et en particulier Mmes Coudert et Albertini et Mr Valery, lors de la confection des *pullezzule*. Ils m'ont aussi bien accueillie avec une grande gentillesse qu'appris à regarder et à exécuter ce travail. Une fois ces techniques transmises, je me suis rendue compte que les divers rameaux que j'avais pu remarquer sur les marchés de Bastia reproduisaient ces mêmes techniques aux multiples combi-

naisons et variantes. Mon objectif ne sera donc pas de décrire le tressage d'une "œuvre" précise dont j'ai pu observer la fabrication mais de donner les éléments d'informations qui permettront compréhension et possibilité de description d'une palme tressée simplement par le regard des motifs exécutés. Je tiens aussi à préciser que d'autres motifs sont modelés dans cette région notamment à Erbalunga et à San Martinu di Lota mais je n'ai pu observer leur travail.

Mais avant d'appréhender les techniques de tressage pur, il faut tout d'abord revenir au support de ce travail, la palme, pour en préciser la nature, la façon de l'approvisionner et les outils utilisés.

## 1 - LE MATÉRIEL

**1.1. Le palmier et sa palme** utilisés pour la confection de ces divers objets est le palmier *Phoenix Canariensis* Shareb<sup>1</sup>.

L'approvisionnement se fait de deux manières. Elles peuvent être achetées directement dans des marchés d'intérêt nationaux<sup>2</sup>, soit les confectionneurs procèdent à la cueillette traditionnelle des feuilles sur des palmiers qui boisent leur communauté dont je vais tenter de retranscrire le déroulement.

Il faut tout d'abord préciser que les palmes doivent répondre à un certain nombre de critères d'ordre aussi bien esthétique que pratique. Il faut que les palmes soient jeunes et d'une couleur vert-tendre-jaune. Là seulement elles sont assez souples pour être travaillées. Afin que leur qualité soit optimale une série de mesures sont prises. Avec tout d'abord la *ligature*, action entreprise vers Noël qui consiste à fermer le palmier en liant les branches à l'aide d'une ficelle. Autrefois, les palmes étaient coupées un ou deux mois avant que ne commence le tressage. Maintenant, elles sont coupées une semaine avant le jour des Rameaux. Ensuite afin d'améliorer ou de conserver leurs propriétés, elles sont mises dans un sac (tissu ou toile de jute) et enterrées. Elles ne sont ressorties que pour être bénies le jour des Rameaux. A Mausoleo, il n'y a pas d'endroits précis pour les enterrer, seulement là où il n'y a pas de culture.

La méthode d'extraction des palmes est la suivante : on prend un arbre pas trop haut dans l'encein-

te de la commune. On pose violemment une échelle contre ce dernier pour se frayer un chemin entre les branches. A l'aide d'une cisaille, les épines sont enlevées (elles risquent de blesser le cueilleur). Pour arriver au cœur de l'arbre où se trouvent les branches que l'on va couper, on fait un passage en enlevant quelques branches extérieures, assez pour que la main puisse accéder ainsi au cœur du palmier. Les branches qui conviennent ne sont pas celles du cœur car si on enlève ces branches du cœur on risque de tuer le palmier : ce sont celles qui entourent le cœur. Une fois la première branche coupée, on tourne autour du cœur sans sens précis. Pour les prélever, on fait une petite entaille à la palme; en tirant, elle se casse.

**1.2. Les divers outils** qui sont utilisés ne peuvent être considérés comme des outils spécifiques à cette technique, ce sont des instruments de la vie courante. Sont ainsi utilisés : des objets coupants et tranchants tels que des ciseaux, des sécateurs et des couteaux, un mètre, des épingles (uniquement dans les confréries de Poretto et d'Erbalunga), du fil de fer (avec une pince), du rafia ou du fil pour voiles "u spaolu" pour accrocher les palmes sur le gabarit, une cisaille et une échelle pour cueillir les palmes.

## 2 - LES TECHNIQUES DE FABRICATION

### 2.1. Préparation

#### - de la palme

Avant de pouvoir exécuter différents motifs sur les palmes, il faut tout d'abord les préparer. Afin de ne pas perdre les qualités nécessaires au tressage les palmes sont laissées pendant toute la période de tressage à l'ombre, dans un milieu humide, les queues dans l'eau. Elles sont de plus mouillées juste avant d'être tressées. De même en attendant le moment de la présentation des objets confectionnés (le Dimanche des Rameaux pour les Rameaux et le Vendredi Saint pour les *pullezzule*), les palmes tressées sont laissées sous des tissus humides : draps ou serviettes éponges ou même sur le marché, j'ai pu voir des palmes tressées conservées dans une boîte en plastique dont du sopalin humide tapisse le fond.

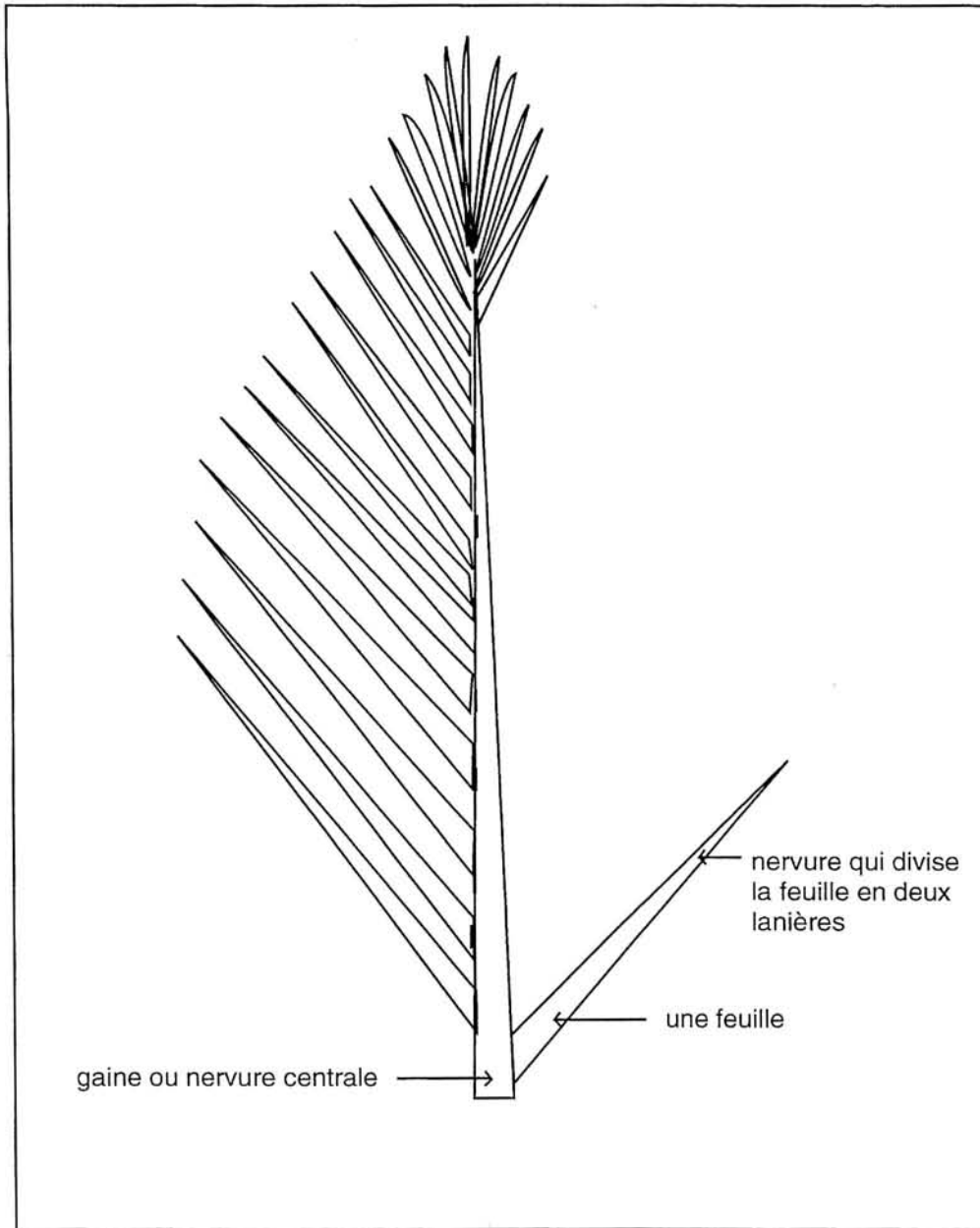


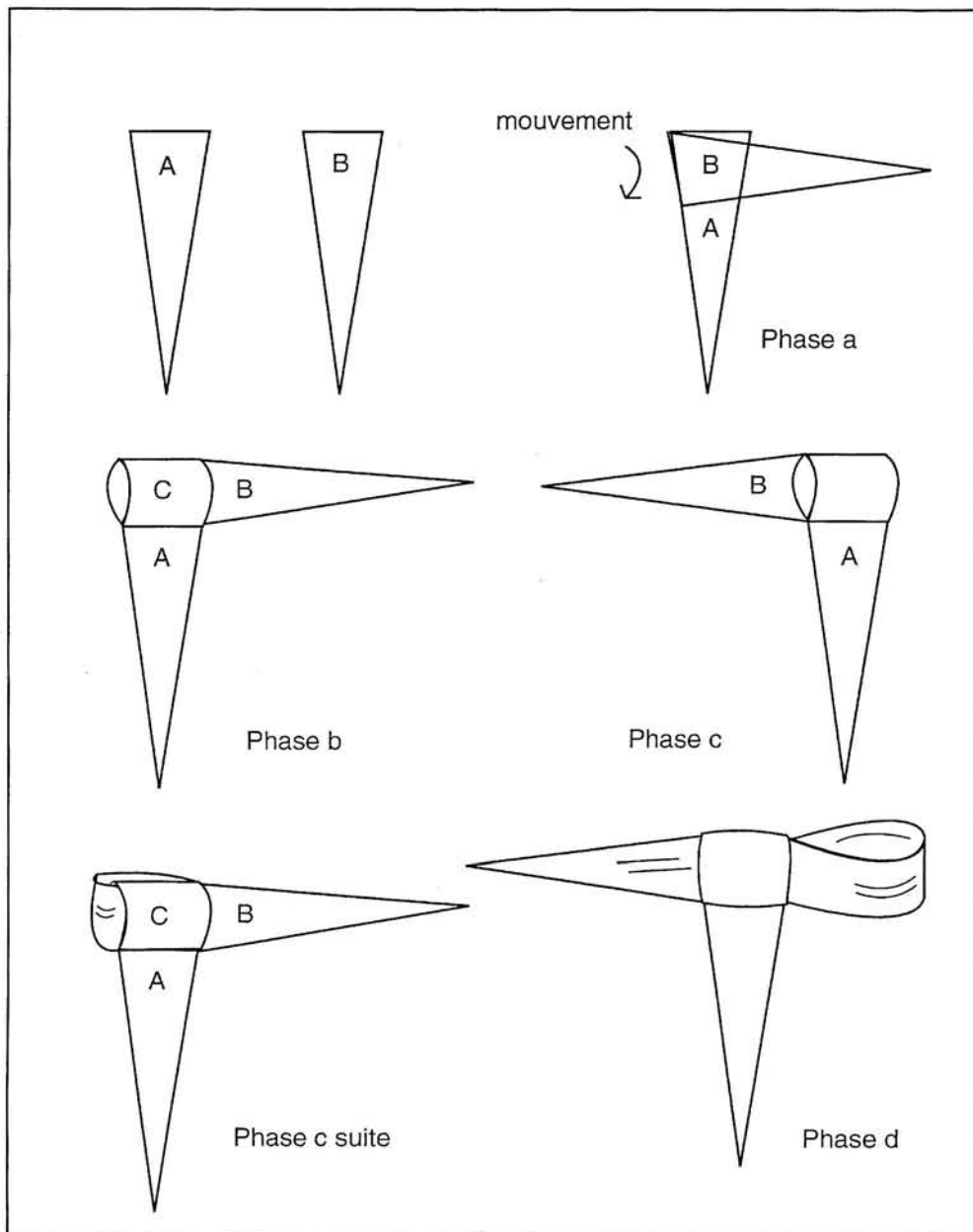
Fig. 1 - Représentation schématique d'une palme

*- en vue du tressage*

Dans le cas où la confection de rameaux ou de palmes ne nécessite que la moitié d'une palme, le premier travail est de couper la palme en deux. Cette opération se fait au niveau de la nervure centrale. On utilise un simple couteau pour démarrer le travail. Ensuite, on tire doucement les deux parties de la palme qui doivent se séparer simplement. Il faut faire attention de bien aller droit m'a-t-on souvent répété. En cas de problème, on réutilise le

couteau pour rouvrir une fente dans l'axe de la nervure mais c'est toujours sous l'action des mains que la palme se divise.

Dans le cas des rameaux qui ne nécessitent que des bouts de palmes, on coupe ensuite des morceaux de palme de la longueur désirée et correspondants au motif désiré. Pour déterminer cette longueur, on compte le nombre de feuilles dont on aura besoin. On peut ainsi faire de 7 à 8 rameaux dans une palme ou dans sa moitié.

Fig. 2 - Fabrication d'une *cruetta*

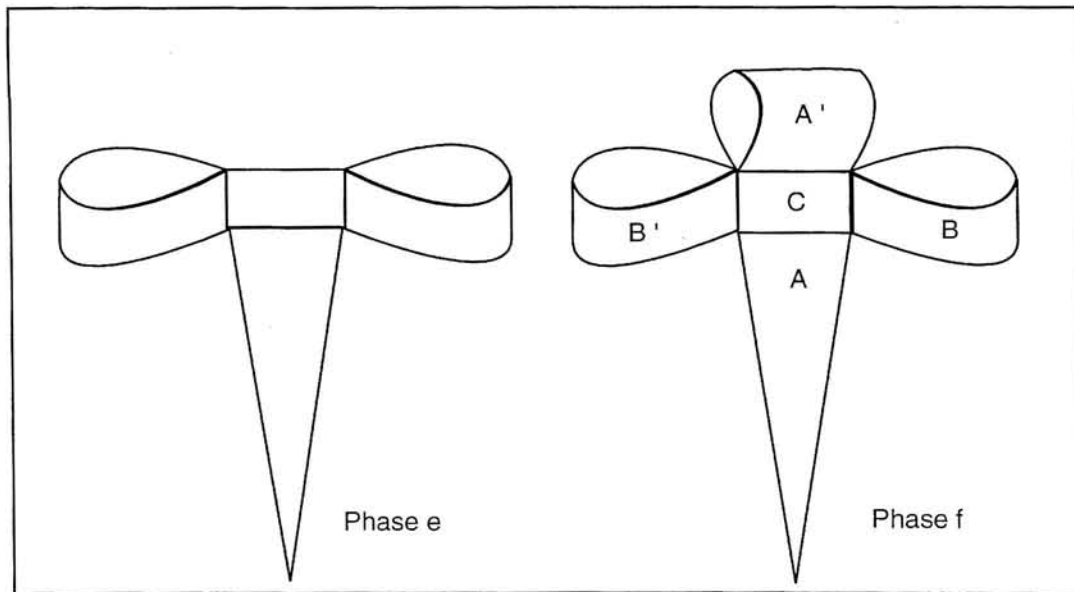
On nettoie ensuite la palme en grattant avec un couteau les endroits noirs et s'il y a un peu de terre, on l'enlève avec de l'eau et un chiffon. C'est ensuite la nervure centrale qui subit des modifications pour être d'une épaisseur d'environ 20 mm à 30 mm, plate et régulière; on la rabote alors avec un couteau.

La phase suivante consiste à diviser les feuilles en deux suivant leur centre selon leur nervure puis

respectivement encore en deux, on obtient ainsi quatre lanières qui doivent être de la même largeur pour obtenir un travail soigné. Cette opération est exécutée à l'aide de l'ongle du pouce droit (si on est droitier!) qui n'est pas coupé par les tresseuses à l'approche de la date fatidique (fig. 1).

On peut enfin la travailler.

Une bonne préhension de la palme en vue de l'exécution d'un motif nécessite le respect de éléments suivants : les feuilles doivent être dirigées

Fig. 3 - Fabrication d'une *cruetia* (suite)

vers le haut, les pouces en avant du travail, ils tiendront chacun leur tour le tressage tout au long du façonnage.

## 2.2. Les techniques de base et les Rameaux

Je voudrais tout d'abord insister sur la dénomination qui va être utilisée pour la description de ces techniques. Les écrits que j'ai pu consulter sur les Rameaux regroupent sous ce terme générique de Rameaux l'ensemble des objets tressés que l'on peut rencontrer. En revanche, à Bastia, les rameaux sont les objets qui utilisent la nervure centrale comme gabarit de la fabrication. Les éléments faits à partir d'une ou plusieurs feuilles sont appelés selon leur nom respectif et ne sont absolument pas assimilés à des Rameaux. Je suivrai donc la dénomination locale de ces éléments. Je me limiterai de plus à ne retranscrire que les techniques de base qui permettent la réalisation de la plupart des modèles que j'ai pu observer.

### a. Les modèles ne nécessitant que des feuilles

- La forme la plus courante des rameaux de palmiers tressés est *a cruetta*, la petite croix (fig. 2 et 3). Elle ne nécessite pour sa fabrication qu'une seule feuille. Cette dernière est divisée en deux lanières suivant son arête centrale.

On pose tout d'abord verticalement la lanière B sur la lanière A. Deux pliages successifs sont effectués de B sur A vers l'avant. Pliage de B de droite à gauche autour de A par l'arrière. Les opérations conduisent à la formation d'un nœud central appelé C. On fait ensuite passer B dans C de gauche à droite en serrant pour consolider le nœud. On fait passer B dans C de droite à gauche en formant une boucle. De même, on fait passer B dans C de gauche à droite en formant une boucle en coupant éventuellement l'extrémité de B qui doit rester cachée dans C. On fait passer A dans C en laissant une boucle égale aux deux autres : l'ensemble forme ainsi une petite croix.

Ces opérations sont exécutées en trois minutes.

### • *U campanile* : la cloche

Les deux premières phases de la fabrication sont les mêmes que pour la petite croix. On incise ensuite le centre de A qui forme le dessus de C, incision qui sera limitée par la boucle elle-même. On divise ensuite chaque lanière en deux parties égales dans le sens de la longueur. Le but est ensuite d'obtenir une lanière de chaque côté du carré formé par C. Pour ce faire, on prend une des lanières de B qu'on fait passer de droite à gauche dans C au niveau de l'incision. Ensuite, la lanière de A qui fait face à la boucle formée par B sur C est aussi passée dans la boucle, le tout est serré



correctement en tenant les quatre lanières dans les mains. Par couches successives, on procède enfin de la manière suivante (tel un scoubidou) : on plie une première lanière, une deuxième sur la première, une troisième qui passe par la boucle formée par la première et enfin la quatrième qui passe par la boucle formée par la troisième. Il faut serrer correctement à chaque phase pour obtenir un travail propre. Chaque lanière étant effilée, les couches successives forment des carrés de plus en plus petits. On s'arrête pour qu'il reste une longueur suffisante pour faire un premier nœud réunissant les quatre branches et stoppant le travail et un deuxième afin de pouvoir le suspendre. Sa fabrication dure environ quinze minutes.

- *A stella* ou l'étoile (fig. 4), elle se compose de 4, 6 ou 8 feuilles. Les feuilles sont travaillées une par une.

La feuille est divisée en deux lanières. Les quatre premières phases sont les mêmes que pour la fabrication de la petite croix. On enroule ensuite B sur C plusieurs fois suivant la longueur de la lanière. On fait ensuite une oreille sur un des sommets de C en enroulant la lanière en cet endroit puis en rabattant la lanière vers l'arrière. On fait de même pour le deuxième sommet et on termine en insérant la pointe de la lanière B dans un des coins afin de correspondre au modèle suivant.

Une fois ce travail terminé, sont accouplées les lanières deux à deux en présentant du même côté les faces correspondantes au même pliage. On fait passer la pointe non pas au centre de C mais au niveau du premier enroulement.

La fabrication dure environ dix à quinze minutes suivant le nombre de branche.

### b. Les Rameaux

Nous allons maintenant étudier des techniques utilisant la nervure comme squelette de la pièce, qui forment les Rameaux.

Il existe un certain nombre de formes différentes de Rameaux. Mais l'enquête m'a révélée qu'en fait, ils n'utilisent qu'un petit nombre de techniques que je vais tenter de retranscrire. Même si on retrouve surtout quatre modèles différenciés par les gens eux-mêmes, il existe une certaine liberté dans la fabrication. Ils peuvent être réalisés selon l'originalité du tresseur. On peut ainsi rencontrer toute une variété de poissons "u pesciu"

qui se reconnaissent à leur "tête plate", de "Jésus sur la croix" avec trois branches, de corbeilles et de cloches

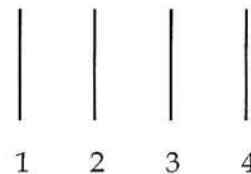
Voici donc ces différentes techniques :

#### • Les tresses<sup>3</sup>

Il existe en effet plusieurs types de tresses qui sont effectués. Mais avant de commencer à décrire les techniques même de tressage, je tiendrai tout d'abord à décrire les façons d'arrêter ces tresses, ces procédures étant similaires quelques soient les tresses. Les lanières extérieures sont retournées et insérées sous la boucle, formée par le tressage, entre les lanières du milieu, un ou deux rangs avant. S'il reste encore assez de lanières, on peut aussi faire des fantaisies dans ces insertions qui peuvent être plusieurs, en forme de boucle ou autre encore.

- *Tresses à trois lanières* : elles sont obtenues en utilisant donc trois branches, les branches extérieures venant superposer alternativement la lanière intérieure.

- *Tresses à quatre* utilisant toujours les mêmes lanières : on retrouve ici deux motifs : soit une tresse plate soit une tresse qui s'enroule sur elle-même permettant d'obtenir le modèle appelé ricciuli<sup>4</sup>.



- *Tresse plate* : on fait passer en retournant la lanière ou en la pliant : la lanière 4 sur la lanière 3 en longeant la lanière 2, la lanière 1 sous la lanière 2 qui passe ensuite sur la lanière 4. On procède ainsi de suite. Ainsi dans un deuxième temps, les lanières suivront l'ordre 2 4 1 3 puis 4 3 2 1.

- *Ricciuli* : on utilise la même technique que pour la tresse précédente mais sans retourner les lanières, elles sont simplement passées telles qu'elles apparaissent. La tresse est stoppée quand la largeur des lanières est trop petite pour que celles-ci soient tressées. La tresse ainsi obtenue doit donc avoir tendance à s'enrouler sur elle-même. Mais pour obtenir vraiment le modèle, il faut ensuite, à l'aide des deux mains, rouler finement la tresse de son extrémité à sa base. Elle for-

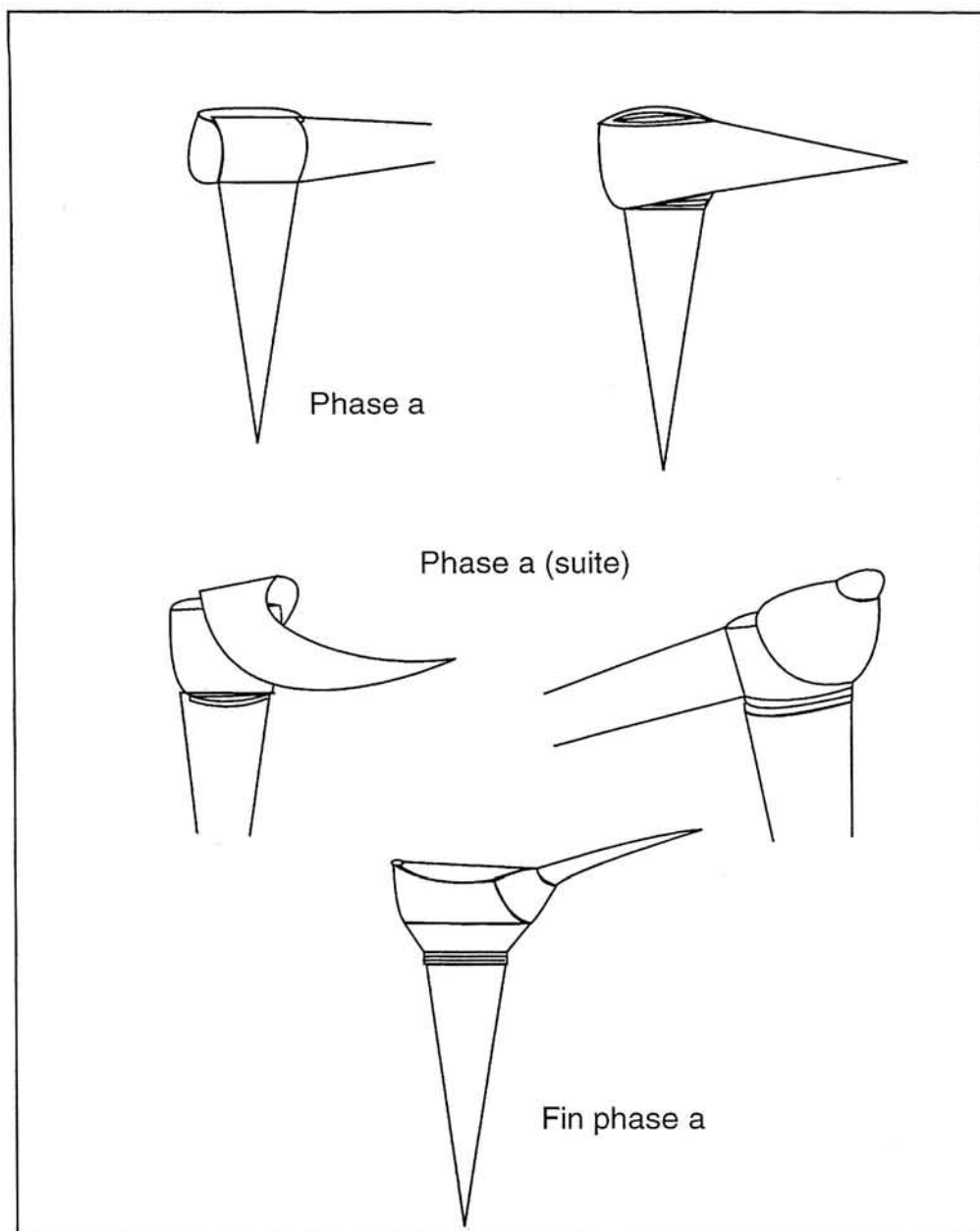


Fig. 4 - La stella

me alors une boule que l'on peut fermer ou non suivant les tresseurs : à Mausoleo et à Poretto, on procède à sa fermeture mais non à Pozzo. Pour la fermer, on exécute un nœud avec les extrémités des lanières trop fines pour être tressées, sur le haut de la boule. Il faudra ensuite attendre quelques jours avant d'enlever les extrémités qui dépassent, le nœud risquant de se défaire.

Est aussi appelée Ricciuli une boule, correspondant au nœud de scout. Elle est élaborée avec

quatre feuilles, une tresse à quatre est effectuée puis elle est terminée en insérant les lanières suivant les dessins exécutés par celles-ci.

- *Tresse à quatre* utilisant à chaque fois une nouvelle lanière ou "Facciatu".

Elle utilise donc en permanence quatre lanières mais chacune n'exécute qu'un seul pli. Elle va au côté opposé d'où elle se trouve par rapport à la nervure centrale, passant sous celle qui vient d'être délaissée et sur celle qui vient juste d'être

pliée. Pour plier la lanière, on la prend avec le pouce et on lui donne un mouvement rotatif comme si on la retournait sur la nervure centrale.

- La vannerie

Selon la typologie de A. Leroi-Gourhan, le type de vannerie exécutée est "la diagonale à deux nattes enchevêtrées 1 pris 1 sauté" appelé natté de nos vanniers.

Exemple : afin d'illustrer un type de ces Rameaux, nous allons prendre l'exemple d'une corbeille. Elle sera exécutée selon la technique en vigueur à Mausoleo.

Il est important de préciser ici qu'à Mausoleo et à Poretto, la méthode pour terminer un travail de tressage, quel que soit le modèle, est le *ricciuli* : ainsi on calcule toujours le nombre de lanières selon un multiple de quatre afin de pouvoir arrêter le travail.

On utilise pour sa confection une section d'une demi-palme avec au moins quatre feuilles : une corbeille moyenne comportant quatre *ricciuli* et donc seize lanières. Trois motifs se combinent alors : le *facciato*, la vannerie et le *ricciuli*.

La nervure centrale est tout d'abord habillée par une tresse dont le nombre de lanières que nécessite la réalisation de ce travail sera préalablement déterminé. Arrivé au chiffre fixé, on arrête la tresse en faisant un *ricciulu*, avec les quatre lanières que l'on a en main. Les quatre lanières sont retournées puis tressées, le *ricciuli* s'enroulant ainsi vers le bas. On retourne ensuite la palme : on exécute une vannerie, du côté opposé, par rapport à la nervure, au *facciato*. Utilisant les lanières les unes après les autres, on vane à partir de la base du futur rameau. On termine le travail en faisant des *ricciuli*. La fabrication dure au moins vingt minutes.

### 2.3. Le *pullezzule* : sa fabrication <sup>5</sup>

Dans cette partie, je vais tout d'abord retranscrire les grandes phases de la fabrication de ces palmes, tout du moins dans la province de Brando. En effet au regard du travail exécuté dans trois confréries différentes (sur les quatre que comportent cette commune : celles de Sainte Marie, Sainte Croix et Saint Bartolomeo), il apparaît que des phases récurrentes structurent ce tra-

vail. Il me semble donc plus judicieux de retranscrire ce processus opératoire pour, par la suite, l'illustrer à l'aide d'exemples précis : le *pullezzula* des femmes de la confrérie de Sainte Marie et celui des hommes de la confrérie de Bartolomeo <sup>6</sup>.

La fabrication d'un grand palme nécessite environ de 4 à 6 palmes suivant sa taille qui peut varier entre 150 à 180 cm. Il est fabriqué en quatre jours en comptant cinq heures de travail par jour par deux à quatre tresseurs.

#### a. Le processus opératoire logique

La fabrication d'un grand palme se divise en trois grandes phases : les phases préparatoires, de tressage et de finition.

- La phase préparatoire

Elle consiste au rassemblement des différents éléments intervenant dans la fabrication du *pullezzula*.

Sont ainsi réunis les outils et les palmes. Ces dernières ont du subir l'ensemble des processus décrits dans la première partie afin de répondre à certaines exigences de texture et de couleur : prises au cœur du palmier, enterrées puis conservées dans un endroit humide et sombre.

Il faut de plus réfléchir au dessin à exécuter suivant lequel un gabarit, support du *pullezzula*, va être élaboré. Ce sont soit les tresseurs soit l'homme responsable de la coupe des palmes (dans le cas de la Confrérie Sainte Marie) qui esquissent un modèle, en accord avec l'avis des tresseurs. Ce dernier est très important car eux seuls sont à même de savoir si le modèle peut être exécuté (au regard des techniques) mais aussi s'il conviendra aux attentes esthétiques de la communauté. Les représentations changent ainsi chaque année.

Une fois le modèle choisi, l'armature en fer qui va supporter le travail est fabriquée. Les armatures en fer sont dites être utilisées depuis 15 ans seulement. Autrefois, tout était fait à la main en utilisant la nervure de la palme. Le gabarit consiste en morceaux de fer soudés ensemble. Il se compose de deux ensembles : la tige centrale et la représentation du motif. La soudure doit se faire sur le côté dans le cas du motif interne, quant à la tige centrale, les soudures sont exécutées du même côté, déterminant ainsi le derrière de la palme. La tige centrale doit être la plus solide possible car c'est elle qui va être rattachée à la croix et qui supporte les divers modèles qui peuvent être exécutés.



tés. Ce sont les appendices que l'on peut apercevoir soudés sur le bas de la tige centrale qui permettront d'accrocher les *pullezzula* à la croix.

Cet ensemble de mesures doit être pris et terminé avant le Dimanche des Rameaux car le lundi suivant commencera la phase de tressage elle-même.

- La phase de tressage

Suivant le modèle décidé, des motifs ont été choisis pour remplir et recouvrir la figure déterminée.

Les palmes sont tout d'abord préparées (nettoyées, divisées si besoin est...) puis tressées les une après les autres soit directement à même le fer, soit indépendamment du gabarit. La première méthode est utilisée seulement pour recouvrir la

tige centrale : une palme entière étant fixée sur le gabarit puis les motifs sont exécutés. Quant aux autres, les palmes sont tout d'abord divisées en deux, préparées, puis tressées. Elles ne seront attachées au gabarit qu'à la phase finale.

Le tressage des grandes palmes consiste ainsi en la reproduction tout au long de la palme de divers motifs : on "habille" tout d'abord la tresse en faisant le faciatu. C'est le point de départ pour toutes les tresses du grand palme. On élabore ensuite un ou plusieurs motifs.

Dans le village de Poretto et à Erbalunga, on travaille à l'aide d'épingles. Elles sont utilisées pour arrêter le motif ou le tenir en cours de tressage. Les mains sont ainsi libérées et cela permet d'évi-

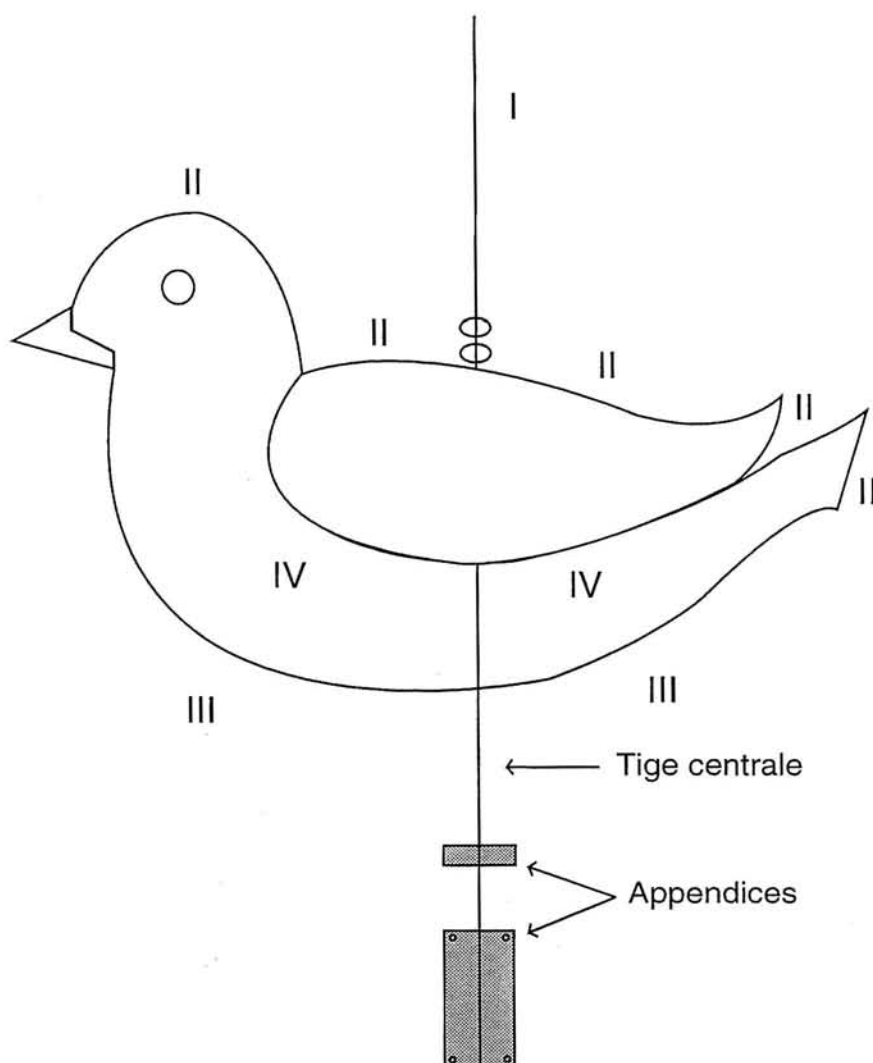


Fig. 5 - Gabarit de la *pullezzula* de Pozzo

ter les erreurs dans le comptage des lanières dont on aura besoin et qui font que l'on doit défaire les ricciulis. Il n'y a aucune palme qui soit tressée directement sur le fer, tout est fabriqué avant et monté le jeudi soir. A Poretto, ils font d'ailleurs attention de bien accrocher de chaque côté du gabarit les deux moitiés de la même palme.

- La phase de finition

Cette dernière phase consiste à attacher au gabarit l'ensemble des palmes tressées. Comme il faut que le travail soit solide car la palme devra résister à la procession (des arbres sont présents tout au long du sentier...), on utilise du fil de fer, du rafia ou encore du fil de pêche. Au dire des tresseuses de Sainte Marie, ce travail est le plus dur et nécessite la présence d'un homme.

### b. Des exemples

Il me faut tout d'abord spécifier que chaque confrérie confectionne deux *pullezzule*, celle des femmes et celle des hommes. Celle des femmes est un palme aux dimensions plus réduites, elle doit être moins lourde que celui des hommes mais ce n'est pas la seule raison. Il y a aussi un aspect esthétique. La croix des femmes est plus petite que celle des hommes et il ne faut pas que la palme soit disproportionnée par rapport à la croix.

Je vais donc ici présenter deux "œuvres" tout en suivant l'optique qui était la mienne au départ, c'est-à-dire exercer l'œil à reconnaître les différences et de donner les moyens qui permettraient de décrire n'importe quel travail de tressage. Je tâcherai donc de décrire les motifs reproduits sur ces *pullezzule*.

- Le palme des hommes de Pozzo (fig. 5)

Le gabarit est composé en une seule phase, tout est fait en une fois.

Voici les différents motifs qui ornent ce palme :

I. extrémité supérieure d'une palme gardée intacte avec à sa base deux ricciulis indépendants.

II. demi-palmes sur lesquelles ont été façonnées sur le même côté tout d'abord un facciatu puis des ricciuli.

III. demi-palmes sur lesquelles a été confectionné un premier facciatu. Les lanières sont laissées flottantes sur environ cinq centimètres. Un deuxième facciatu est alors effectué qui est arrêté par des Ricciuli.

IV. deux demi-palmes, après avoir subi un facciatu, ont été accrochées au cadre. Puis une tresse à quatre est effectuée, prenant une lanière nouvelle à chaque fois au niveau des deux palmes. Ces dernières sont arrêtées au moyen de ricciuli.

V. à ce niveau se retrouve une demi-palme. Après l'avoir habillée du facciatu, sont exécutés tout d'abord cinq Ricciulis, puis trois vanneries avec utilisant successivement douze puis huit puis enfin douze lanières. Chaque facciatu est arrêté grâce à un Ricciuli. Enfin, un rameau d'olivier a été fixé au bec.

- La *pullezzula* des femmes de Sainte Marie (fig. 6)

Le gabarit est composé de deux éléments, I et II, qui seront superposés à la fin du travail. Nous décrirons donc les deux gabarits l'un après l'autre.

I. la tige centrale est recouverte par une palme entière sur laquelle le Facciato jusqu'au point 1, la tresse est arrêtée là par un ricciuli. L'extrémité supérieure de la palme gardée intacte dont la base est ornée par un ricciuli indépendant. Sont ensuite tressés à même le gabarit sur tout son long des ricciulis parallèlement au cercle en fer. Ce dernier est recouvert de deux demi-palmes qui ont tout d'abord subi un facciatu puis ensuite de corbeilles terminées par trois Ricciulis chacune.

II. le gabarit qui va porter le motif de cette année, un trèfle à quatre feuilles. Le long de ce gabarit sont accrochées des demi-palmes sur lesquelles ont été exécutés préalablement toujours le Facciato puis des Ricciulis.

### 3 - DES PALMES ET DES HOMMES

Il s'avère essentiel dans la perspective d'une étude ethnographique de retranscrire le contexte dans lequel baigne cette pratique. Une démarche inverse lui ôterait son "âme". En effet, toute technique traitée indépendamment du contexte de fabrication perd univers de significations. L'objet n'est pas uniquement matière mais il est aussi sens. Il est l'œuvre des hommes la projection de leur vision du monde et de leur croyance. Il prend sens par le choix des matériaux, l'ambiance dans lequel il est fabriqué, les représentations qu'il matérialise et enfin par la fonction qui lui est assignée. Ainsi c'est l'homme, sa volonté, sa vision du monde et ses connaissances que l'on peut appréhender au travers de son étude. Je vais donc ici

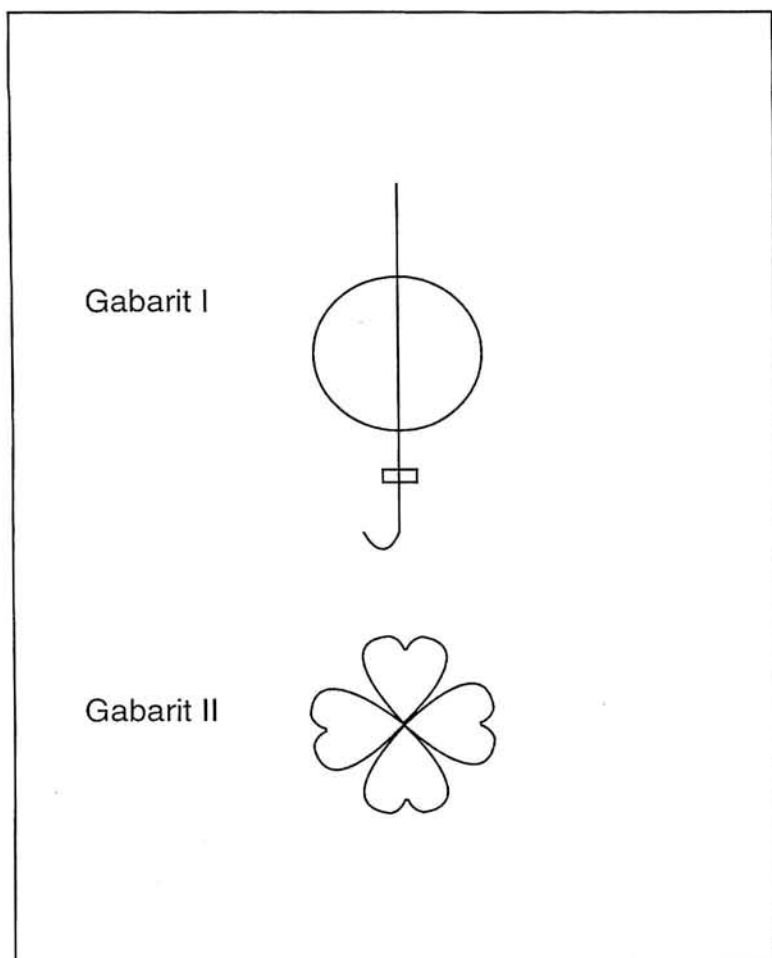


Fig. 6 - Gabarits de la *pullezzula* des femmes de la confrérie de Sainte-Marie

tenter à l'aide de mon expérience de terrain et des quelques lectures de restituer le cadre dans lequel s'insère cette tradition. Mais il me faut encore faire quelques restrictions par rapport aux informations qui vont suivre : elles sont avant tout le résultat de mes propres impressions et interprétations suite à une trop courte expérience de terrain.

### 3.1. Palmier et palme bénite

Avant de considérer les contextes de fabrication des objets en eux-mêmes, il me semble tout d'abord pertinent de présenter la palme qui n'est autre que la branche d'un palmier. Mais que représente le palmier pour les Méditerranéens ?

Au simple regard de différents dictionnaires et encyclopédies et au dire même des personnes de

Bastia, le palmier est entouré d'un certain aura. Linné le qualifia de *prince du monde végétal*. Il symbolise depuis des temps très anciens l'amour conjugal, mais aussi la longévité, la victoire, le martyr ainsi que la fécondité de par l'étendue de ses utilisations. On en tire ainsi du pain, du vin, du vinaigre, du miel, des tissus... il est aussi utilisé comme arbre funéraire, comme motif de décoration architecturale et comme insigne royal. Les Egyptiens tenaient cet arbre pour la représentation parfaite de l'homme<sup>7</sup>. Arbre exotique et emblématique, il représente avant tout la terre sainte pour les Juifs comme les Chrétiens et de nos jours ne représente-t-il pas le Paradis ! Dans la religion juive, ses palmes sont aussi utilisées rituellement lors de la fête des Cabanes qui marque le passage de la nouvelle année. Adoptée par les Chrétiens, elles inaugureront des célébrations de la passion du Christ, et des mises en scènes théâtrales de sa mort et de sa résurrection.

Dans la religion catholique, ses palmes sont ainsi l'une des cinq plantes qui peuvent être utilisées pour la célébration de la Semaine Sainte avec le buis, le houx, le laurier et l'olivier. Ces arbres ont en commun de demeurer verts au cours de l'hiver

soulignant en cela la dimension agraire et exotique de la fête. Mais on pourrait se demander si cette utilisation des plantes n'attesterait pas de nos jours de l'étonnante permanence du rituel agraire dans l'histoire des religions. En effet le cycle des végétaux constitue le cadre de référence des calendriers depuis l'antiquité, dans sa dimension populaire et festive, il symbolise le renouveau, la nouvelle année, la mort et la résurrection. Se pose alors à moi un problème face à la symbolique chrétienne des couleurs : les citations font toutes référence à une branche de palmier dont la couleur doit être vert foncé. Ainsi dans l'église Saint Jean-Baptiste, ou tout autre église de Bastia, l'autel principal n'était orné que de palmes vertes pour la messe du dimanche des Rameaux. Aucune d'elles n'étaient ni tressées ni de couleur paille ou vert tendre comme le sont les Rameaux. Que

penser alors de la couleur des Rameaux et des *pullezzule*? On pourrait dire que c'est pour les besoins du tressage. En effet, seules les jeunes palmes aux couleurs quasiment blanches ont les propriétés nécessaires au tressage. Mais comment expliquer que cette même couleur soit recherchée pour orner les reposoirs exécutés pour la célébration du jeudi Saint dans les églises et les chapelles qui jalonnent le circuit des processions du Vendredi Saint? <sup>8</sup> On peut remarquer, en effet, que sont exposées des pousses de lentilles et de blés que l'on a pris soin de faire germer à l'abri de la lumière afin qu'ils prennent cette couleur particulière <sup>9</sup>. Il semblerait donc que l'on soit devant un exemple de syncrétisme entre les croyances préchrétiennes agraires et la religion catholique <sup>10</sup>.

Mais la palme qui est utilisée dans cette tradition ne l'est pas de manière naturelle. Elle va perdre son côté sauvage pour entrer dans le domaine du civilisé par l'intermédiaire d'une bénédiction. Cette dernière fera d'elle une plante sacrée médiateur entre Dieu et les hommes, instrument de communion, de prière et de prophylaxie. Ainsi l'homme va agir pour Dieu et Dieu va agir pour les hommes. Une des conséquences visible de sa transformation comme matière signifiante est son mode de destruction qui ne pourra se faire que par le feu. Toutes ces fabrications n'ont en effet qu'une durée de vie limitée. Porteurs de la bénédiction religieuse, elles sont destinées à être remplacées chaque année, cette tradition renaissant avec le printemps. On procède à cette opération pour les Rameaux normalement le Mercredi des cendres et leurs cendres devraient servir à tracer la croix sur le front des fidèles, rituel central de l'office qui marque le début du Carême et l'ouverture du temps pascal. Ils sont désormais incinérés soit dans le feu allumé par le prêtre soit dans le foyer domestique. Cette tradition est encore bien vivace. Les marchands devant les églises m'ont prétendu que les invendus étaient eux aussi brûlés s'ils n'étaient pas donnés. Ceux qui n'ont pas de cheminée les brûlent à l'air libre en enflammant une extrémité. Une vieille femme tenant une mercerie sur la place du marché à Bastia m'a donné la formule suivante qui devait accompagner chaque destruction de Rameaux, formule transmise par sa grand-mère et qui dit "*Per Santu t'adoru, per papier ti brusgiu*" (Comme chose Sainte, je t'adore, comme papier, je te brûle). Quant aux palmes, le soir après chaque journée de tressage à

Mausoleo, les débris inutilisables sont brûlés dans la cheminée qui reste en activité pendant toute la Semaine Sainte. Traditionnellement les *pullezzule*, après avoir été exposées une année entière à l'abri au sein de l'église ou de la confrérie, sont utilisées pour alimenter le feu du mercredi des Cendres où sera préparée l'huile Sainte. Maintenant certains trouvent dommage de brûler ces chefs-d'oeuvres. C'est pourquoi certaines sont gardées comme à la confrérie de Sainte Croix à Poretto alors que la confrérie Sainte Marie ne les a jamais conservées <sup>11</sup>. Elles sont par contre conservées dans la vallée de Lavasina.

Mais maintenant venons-en plus particulièrement aux Rameaux et aux *pullezzule* et à leur contexte de fabrication.

### 3.2. Les Rameaux

Les Rameaux sont exécutés dans toute la chrétienté avec du buis, de l'olivier ou encore des palmes. Ils commémorent l'entrée triomphale du Christ dans Jérusalem <sup>12</sup>. Cette fête, célébrée le Dimanche des Rameaux, ouvre une période de six jours, la Semaine Sainte, un des moments clés de la religion catholique où les chrétiens ressuscitent la Passion.

Les Rameaux sont donc des objets tressés selon des motifs à connotations religieuses que les fidèles achètent ou fabriquent et qui une fois bénits, seront conservés par chaque famille. Les Rameaux, qui sont ici étudiés, sont faits de palme dont la matière et la texture offrent la possibilité de subir un tressage. Cette pratique n'est pas spécifique à Bastia. On la retrouve un peu partout en Corse <sup>13</sup> ainsi que dans les Alpes Maritimes notamment à Nice et à Grasse <sup>14</sup> et dans la Ligurie, voisines de la palmeraie de Bordighera, longtemps fournisseur exclusif du Vatican. Je n'ai pu savoir à quand remonte cette pratique mais elle jouit toujours de l'intérêt de la population bastiaise qui perpétue cette tradition.

Mais, en tant qu'objets bénits, on leur attribue un pouvoir prophylactique qui semble être prioritairement recherché par les Bastiais et dépasser le cadre purement chrétien de la croyance : ainsi l'église est-elle réinvestie à l'occasion de cette fête par des croyants beaucoup plus nombreux qu'à la normale; de plus, on peut remarquer qu'à la fin de la messe, le prêtre était demandé par de nom-



breux fidèles retardataires, afin qu'il bénisse leurs Rameaux; ou encore une fois la procession du Dimanche des rameaux passée devant les étalages installés tout au long de son circuit, on peut assister à un véritable "rush" pour acheter ces palmes enfin bénites par son passage. On peut enfin noter l'inquiétude de certaines personnes qui, doutant de la validité de la bénédiction, cherchent à se rassurer par de multiples discussions avec les vendeurs. Tous ces exemples dénotent bien l'importance attachée au besoin de bénéficier de la protection divine. On leur attribue ainsi le pouvoir d'empêcher les calamités de s'abattre sur les gens et les biens et procurer bienfaits en abondance. Ils sont ainsi placés dans le domaine privé de la maison comme les chambres ou encore à l'intérieur d'une armoire. Pour ce que j'ai pu observer, je n'en ai jamais remarqué dans les salons ou tout endroit immédiatement accessible à un étranger. On peut aussi en placer dans les lieux de production tels que les champs et les vignes. Ainsi j'ai pu être témoin de conversations où l'on pouvait entendre : « *je voudrais 16 crucettes (...) pour chaque chambre et pour chaque vigne (...) c'est une protection contre les maladies et tout ça.* » On en retrouve aussi souvent dans les voitures accrochés au rétroviseur<sup>15</sup>. Ils sont glissés dans une fente, entre la paroi et un support ou encore contre un objet quelconque mais aucun clous ni pointe diverse ne peut être utiliser pour sa fixation.

Cette pratique comme nous avons déjà pu le préciser, se renouvelle donc chaque année. Au regard de mon expérience de terrain, j'ai pu distinguer deux types de pratique qui peuvent cohabiter chez une même personne. On peut ainsi différencier un côté économique dans cette pratique. C'est celle qui apparaît quand on arrive dans un milieu étranger, la production de ces rameaux constitue une source de revenu intéressante. Mais cette pratique peut aussi revêtir un caractère plus familial et désintéressé. La pratique lucrative m'est apparue à Bastia. Les Rameaux paraissait être avant tout des choses que l'on achète et que l'on vend, dans la perspective purement "capitaliste" où le côté individuel prévaut avant tout, entreprise rentable dont on cherchait à protéger le marché. On peut d'abord remarquer qu'il n'y a pas de catégorie type d'acheteur. L'achat de palmes est aussi bien fait par des hommes que par des femmes, qu'ils soient jeunes comme âgés. Le seul critère pourrait être les raisons qui poussent à l'achat,

mais là encore, on ne peut faire de distinctions réelles. La grande majorité des personnes cherchent avant tout le pouvoir prophylactique des Rameaux. Mais un phénomène, réellement encore très mineur, a surpris les vendeurs. Des achats sont effectués selon des considérations d'abord esthétiques pouvant aboutir à l'élaboration d'une collection. Ainsi qui dit collection dit que la palme ne sera pas détruite au bout de l'année et donc la rupture du cycle normal de ces derniers. Une pratique conviviale et désintéressée m'est apparue dans le village de Mausoleo. Les Rameaux sont confectionnés à partir du Jeudi Saint, lorsque les tresseuses avaient fini la *pullezzula*. Là, tout le monde peut utiliser les palmes qui restent pour se confectionner des Rameaux et autres motifs déjà cités. C'est par leur intermédiaire que les tresseuses transmettent leurs savoirs. Pour ceux qui n'ont ni le don ni l'envie d'en faire, les tresseuses en confectionnent certains mais pas en grande quantité. Mais ils doivent être considérés comme un présent qu'on fait à des amis. Ainsi quand une tresseuse commence à en exécuter un, c'est à titre nominatif. Elle annonce, pas de façon officielle, mais elle annonce tout de même à qui il est destiné. Le côté religieux est toujours présent ainsi que le caractère béni de ces palmes dont on espère qu'il protégera des influences malignes.

### 3.3. Le tressage des *pullezzule*

Je vais maintenant retranscrire le contexte dans lequel sont exécutées les *pullezzule*. Je me servirai donc prioritairement des informations que j'ai pu collecter et des observations que j'ai pu effectuer dans le village de Mausoleo. En effet, dans ce village a eu lieu, du lundi au jeudi de la Semaine Sainte, le tressage de deux *pullezzule*, auxquels j'ai eu le plaisir d'être conviée. Mais définissons tout d'abord ce qu'est un *pullezzule* :

« terme corse pour désigner les palmes tressées, répliques d'édifices religieux, dont on peut voir quelques spécimens dans l'église de San Martinu di Lota et au Musée de Bastia. Elles étaient fixées au sommet de la croix, pour la procession du Vendredi Saint. »<sup>16</sup>

Cette définition peut cependant apparaître comme approximative. Nous allons donc tenter de lui donner quelques précisions. En effet c'est tout d'abord une pratique qui est encore bien vivante.



Ainsi chaque année, les tresseurs perpétuent cette tradition en essayant d'apporter à chaque fois un peu d'originalité, intégrant des modèles ou des motifs nouveaux. De plus, elle ne représente pas obligatoirement des édifices religieux, c'est un des modèles qui peuvent être exécutés. Il est d'ailleurs spécifique au village de San Martinu di Lota. Dans la commune de Brando tout symbole religieux peut être reproduit comme, par exemple, le chapeau du pape, la colombe ou encore les trèfles. Quant à Corte, c'est un poisson qui est façonné. Mais il est vrai qu'il est fabriqué dans un but bien précis qui est la décoration des croix et uniquement celles qui porteront le Christ dans les processions du Vendredi Saint.

Nous nous arrêtons ici au déroulement de la Semaine Sainte dans la commune de Brando. Cette commune comprend quatre confréries, celles de Sainte Marie réunissant le village de Mausoleo et les hameaux de Silgaggia et de Castello, celle de Sainte Croix du village de Poretto, celle de San Bartoléo de Pozzo et celle de Saint Erasme d'Erbalunga. Ces confréries où les deux sexes sont représentés, s'organisent pour poursuivre la traditionnelle commémoration et réactualisation de la Semaine Sainte qui est dit être le moment fort de leur vie religieuse et collective. Elles perpétuent ainsi la célébration de la cérémonie des Ténèbres du Mercredi Saint, la préparation du reposoir pour le Jeudi Saint et procèdent à des processions le Vendredi Saint, les fameuses Cerca et Granitula.

C'est pour ces processions que sont confectionnés les *pullezzule* qui viendront, comme le veut une ancestrale tradition, orner les croix porteuses du Christ. On peut ainsi assister à une véritable distribution des tâches, au sein des confréries. Cette division se fait tout d'abord selon les compétences et les affinités de chacun mais aussi selon le statut occupé au sein de la confrérie. Enfin, il est par ailleurs intéressant de noter que ce moment fort prend fin le Vendredi Saint au soir. On n'assiste à aucune cérémonie particulière volontairement organisée par les adeptes pour le Dimanche de Pâques.

Le travail des tresseurs commence le lendemain de la bénédiction des palmes, le lundi, et doit être terminé pour le jeudi soir. Les processions de la Cerca commenceront en effet, le lendemain matin vers sept heures trente. Chaque confrérie confectionne de façon autonome deux *pullezzule*. L'une

ornera la croix portée par les femmes et l'autre celle portée par les hommes.

Les *pullezzule* doivent obligatoirement représenter des motifs religieux. Mais, il m'est apparu que dans le cadre de leur fabrication, des règles structurent aussi les devoirs des membres et les conditions dans lesquelles doit se dérouler le travail. On pourrait alors présenter la fabrication des *Pullezzule* comme une véritable institution. Voici donc les quelques règles qui me sont apparues comme organisant les conditions de travail : normalement c'est dans la chapelle de la confrérie que doit avoir lieu le tressage ou alors dans la maison du prieur si la confrérie<sup>17</sup> est en trop mauvais état. D'autre part, il s'est avéré qu'une règle implicite prescrit aux membres de la confrérie de rendre visite au moins une visite aux tresseurs. Elle pourrait être considérée comme la participation du groupe aux tressage par l'intermédiaire d'un soutien moral. Ainsi même une visite de courte durée suffit. Il faut simplement montrer son intérêt pour le travail. Là, il est aussi commun d'apporter quelque chose à boire ou un gâteau, souvent une spécialité maison. Il est donné à la maîtresse de maison qui le partage ensuite et en offre à toutes les personnes présentes. Ensuite, la femme du prieur a le rôle de nourrir les personnes qui tressent et de les recevoir dans le cas où la confrérie est insalubre. C'est une lourde charge avec le désordre créé par la fabrication ainsi que les visites permanentes de l'ensemble de la communauté. Enfin le financement de cette pratique fait aussi l'objet d'une décision préalable prise au sein de chaque confrérie. Je n'ai pu savoir à combien pouvaient être estimées les dépenses mais à Pozzo, c'est le prieur qui finance cette fabrication. Alors que dans le cas de la confrérie de Sainte Marie qui s'est organisée en association<sup>18</sup>, ce sont les cotisations qui soutiennent financièrement cette opération. Enfin le tressage semble être une activité unisexe. Elle est soit la pratique des hommes comme à Poretto et à Pozzo, soit une pratique féminine comme à Erbalunga et à la confrérie de Sainte Marie. Il est intéressant de noter que dans cette dernière, l'activité était autrefois purement masculine. Maintenant, ce sont des femmes qui tressent car il n'y avait plus d'homme pour le faire. Mais dans la pratique, on peut remarquer que même l'autre sexe est toujours présent. Ainsi dans la confrérie de Sainte Marie un homme est en permanence présent pour aider

les femmes. C'est lui qui a fabriqué le gabarit, qui a coupé les palmes et qui fait tout les petits travaux difficiles comme fixer les palmes sur le gabarit, couper les extrémités des palmes qui dépassent du gabarit. De même dans la confrérie de Sainte Croix, des femmes viennent depuis cette année seulement aider les tresseurs. Elles préparent et commencent à tresser ainsi des palmes. Pourtant une jeune femme considérerait cette entreprise comme une activité unisexe. Elle m'expliquait ainsi, dans le cas de la confrérie de Sainte Marie, que les hommes qui étaient présents étaient tous liés par un lien de parenté avec l'une des tresseuses. Dans un autre cas, ils se sentiraient mal à l'aise. Je ne saurais donc trancher. Mais quand aux raisons qui les poussent à poursuivre ces travaux, se mêlant la volonté de perpétuer la tradition <sup>19</sup>, de faire une action pieuse et enfin l'amour du tressage. En effet les diverses personnes aiment faire ce travail. Pendant toute cette période, on peut les observer toujours une palme entre les mains, leurs doigts s'agitant avec dextérité et amusement. Cela devient une sorte de "tic". Il y a aussi souvent cette volonté d'apprendre de nouveaux motifs, de nouvelles techniques. Ce travail est pris comme une action ludique et une porte donnant accès "au Paradis". Les *pullezzule* sont entourées d'un véritable aura. Les tresseurs sont ainsi les créateurs d'"œuvres d'art", symbole de la mémoire et de l'action collective. Mais, comme l'exprimait avec franchise Mr Valery, « *faire des palmes, ce n'est pas de la rigolade* ». C'est tout d'abord un travail long qui demande de la patience. Ensuite il faut faire preuve d'originalité, confectionner une œuvre qui plaira à l'ensemble de la confrérie. Le tresseur peut essuyer de sévères critiques si elle ne correspond pas aux attentes des membres « *Il est pas beau, il est ci, il est ça. A Erbalunga, tu ne fais pas comme ça.* »

Je décrirai ici une journée de tressage à Mausoleo car j'ai pu assister à plusieurs journées de travail.

La journée commence vers deux heures. Les tresseuses se retrouvent alors et regardent ce qu'il leur reste à élaborer pour terminer les *pullezzule*. La *pullezzula* des femmes et celle des hommes sont en effet exécutées simultanément. Les palmes non terminées la veille sont enlevées du drap éponge humide dans lequel on les avaient mises en attente. Le tressage recommence dès lors. Les différentes phases que j'avais décrites dans le chapitre

sur les techniques (préparation, tressage, finition) sont toutes exécutées dans la même journée, palme après palme. Ainsi une tresseuse pourra être en train d'élaborer un motif pendant qu'une autre préparera une palme. Le tressage est une tâche répétitive qui demande de la patience, de la concentration et de la rigueur. En effet une tresseuse pourra passer la journée entière à répéter toujours le même motif. Des personnes viennent aussi rendre visite, prendre les nouvelles. Ce sont majoritairement des femmes mais elles sont parfois accompagnées de leur mari qui forment ainsi une sorte de clan. Mais c'est surtout vers 16 heures 30, 17 heures que les visiteurs se retrouvent en plus grand nombre. En effet, les tresseuses prennent une courte pause, de dix minutes maximum pour boire le café et manger les gâteaux et beignets que chacun a apportés. On peut aussi boire des boissons gazeuses sucrées telle que le Fanta, ou encore de l'alcool comme le muscat. A la confrérie de Sainte Croix, il y avait plus de bouteilles de vin mais ce sont les hommes qui tressent là-bas ! On pouvait ainsi compter entre dix et quinze personnes qui petit à petit s'en iront. Ils peuvent aussi aider d'une quelconque manière, en passant les ciseaux par exemple ou en maintenant le gabarit sur lequel la tresseuse est en train d'exécuter un motif. Cela ne semble aucunement déranger le travail des tresseuses qui ainsi discutent tout en travaillant. Se mêlent ainsi concentration et bonne humeur, les tresseuses s'arrêtant dès qu'elles le désirent ; mais leur pause ne dure jamais longtemps, la palme venant de nouveau se transformer dans leurs mains. Les heures s'écoulent sans qu'on s'en aperçoive. Ce n'est que vers 19 heures, 19 heures 30 que la journée s'achève. On range alors les palmes tressées et en cours de tressage sous un chiffon humide, les palmes entières dans un sceau d'eau. On débarasse la table, les débris sont ramassés et jetés dans le feu. Les tresseuses vont alors retrouver leur foyer.

De par le caractère communautaire de cette pratique, le lieu de tressage devient un réel espace de vie et d'échange. En effet, toutes les tranches d'âges sont présentes. Enfants, personnes âgées, toute personne est acceptée sans discrimination ni de sexe, ni d'âge. Ainsi le bedeau du village était lui aussi présent. C'est vraiment un lieu de vie. On échange les nouvelles, on discute de tout et de

rien. On parle des palmes des années antérieures, des modèles dont on pense qu'ils seront exécutés dans les autres villages, mais aussi de la procession et tout ce qui entoure cette semaine sainte. Sont aussi traités les problèmes qui touchent le hameau, sujets qui amènent parfois à des discussions très vives. Les personnes en profitent ainsi pour régler les problèmes inhérents à la vie en collectivité.

Dans les discours comme dans la pratique, il semblerait que la cuisine revêt une certaine importance pour les membres de la confrérie. Leur importance m'est en effet apparue dans son apparition récurrente lors des discussions. Hommes comme femmes y font toujours référence, en en discutant plus ou moins vivement, s'échangeant des recettes mais jamais de secrets de fabrication. Par leur intermédiaire on peut assister, tout d'abord, au retour de l'individuel au milieu du collectif; ont alors lieu de véritables concours de gâteaux et de beignets. Il a lieu pendant les journées de tressage mais surtout le jeudi. Les femmes tentent de faire reconnaître leur propre talent de cuisinière. Beignets (faits aussi bien avec de la farine de châtaignes, pommes de terre que maïs), gâteaux au chocolat, panzarotti, canistrelli, "frappe" entre autre sont ainsi soumis au jugement du groupe. Toutes ces consommations déterminent une période de fête.

Le Jeudi Saint pourrait être désigné comme un moment de fête avant la vie de la passion du Christ mais aussi le jour de la transmission des savoirs et de la mise au point pour la procession du lendemain. Les confrères s'entraînent en répétant les chants phoniques<sup>20</sup>. Il y a aussi de nombreuses discussions pour mettre au point le départ du lendemain, l'heure de rendez-vous, si tout le monde possède une faldeta ou une mantellina etc. Les palmes sont fixées le matin même de la procession, juste avant que celle-ci ne démarre. La *pullezzula* est tout d'abord accrochée à l'aide de l'appendice situé sur la tige centrale du gabarit. À l'aide de morceaux de fer, elle est fixée solidement sur la croix puis le tout est caché à l'aide d'un tissu de couleur violette.

Je ne ferai que citer simplement ces processions, ce sont la Cerca et la Granitula. La Cerca a lieu le Vendredi matin de sept heures trente à treize heures et la Granitula, le soir de vingt-et-une heures à une heure du matin. Les croix parées des

*pullezzule* vont être portées en procession à travers toute la commune suivant des itinéraires bien fixés. Ces processions, après avoir traversé guerres et révolutions, se sont maintenues et transmises sans interruption malgré les incessantes batailles qui leur ont été livrées par les hommes d'Eglise.

Mais le caractère, le plus étonnant pour nous, est cette compétition qui transparait tout au long du tressage et des processions, compétition qui n'est point cachée voire même exacerbée lors de la dernière procession la Granitula. On assiste en effet à une véritable compétition entre les différentes communes, entre les différentes confréries. Les rivalités entre villages trouvent ainsi leur champ de bataille avec l'accord et la participation de tous. Cette compétition est reconnue elle-même par les acteurs de cette tradition. Ils la vivent et la perpétuent consciemment. Elle donne lieu à de nombreuses discussions et critiques des autres confréries dont j'ai pu être le témoin lors des tressages. Qui dit compétition dit en effet émulation. Chaque confrérie essaye ainsi de fabriquer la plus belle *pullezzula*, la plus originale, la mieux tressée. Il y a d'ailleurs une élection de la plus belle *Pullezzula* de l'année. Intervient aussi le nombre de personnes qui participent aux processions, leur habillage, leur comportement rigoureux à chaque entrée dans les villages voisins comme s'ils étaient en pays conquis. Qui dit compétition dit aussi jeu<sup>21</sup> : les membres des diverses confréries essaient de savoir quel est le modèle choisi par les autres confréries, comment ils tressent, s'ils font preuve d'originalité car normalement, on ne peut regarder le tressage que dans une seule confrérie, les autres fermant dès lors leurs portes. Ils tentent de façon permanente et détournée et sur un mode ludique de faire parler toute personne qui aurait des informations. Qui dit compétition dit aussi rivalité. Dans le cadre de la procession, on a même employé le terme de "*Confrérie adverse*". Ainsi pendant trois jours, il y a une frontière entre Pozzo et Poretto surtout, les deux acteurs de la Granitula. Mais la deuxième frontière est entre la mer et la montagne. Il y a en effet une réelle rivalité entre les habitants de la côte et ceux de la montagne. On me l'a présenté comme une très vieille tradition, les mariages étant pros crits avec "ceux d'en bas". Les tresseurs étaient des hommes dans les hauteurs alors que c'étaient des femmes en bas etc. Les jeunes m'ont même



dit qu'il y avait encore des bagarres entre ces deux communautés et qu'ils ne se baignaient toujours pas aux mêmes plages. Mais la rivalité semble s'exprimer à son paroxysme lors de la granitula. Chaque étranger peut être étonné par la tension qui règne lors de cette cérémonie et que je ne peux expliquer. On peut remarquer le regard des membres des différentes confréries sur les *pullezzule* des autres. Si leurs *pullezzule* sont reconnues être les plus belles, on peut alors sentir un sentiment de fierté et supériorité s'exprimant par des regards hautains portés sur les autres. L'autre confrérie alors a seulement à baisser la tête. Les chants dans les églises deviennent aussi un instrument de confrontation; c'est à chaque confrérie de montrer à l'autre, chacun à son tour, la pureté et la force des voix de ses confrères : on assiste à une véritable joute polyphonique. Cette compétition n'est pas anodine. Elle semble être très riche en significations. Elles permettrait sûrement une meilleure compréhension de la religiosité corse ainsi que de l'utilisation des palmes durant la Semaine Sainte. C'est l'identité du groupe qui semble s'exprime au travers de cette pratique. Mais je ne saurais limiter juste à ceci l'interprétation de cette compétition lors des Processions.

## CONCLUSION

Je tiendrais seulement à préciser que cette étude qui ne se destinait au départ qu'à être qu'une enquête purement technique m'a permis de découvrir la richesse sémantique que peut recouvrir un objet. De plus ces œuvres d'art et de tradition populaire sont une fantastique symbiose

entre la communauté, la tradition et la modernité. Elles m'ont permis d'entrer en contact avec les fondements de la vie de cette commune, sa religiosité à la fois orthodoxe et déviante, fruit de toute une histoire et qu'il serait très intéressant d'étudier dans une perspective contemporaine, avec son organisation interpersonnelle, avec son identité qu'elle exprime et qu'elle défend aussi bien face au proche (villages voisins) qu'au lointain (la ville, le modèle dit "continental" de vie)... Ce travail laisse donc une porte grande ouverte sur de nombreux thèmes qu'il serait intéressant de travailler.

Il a été aussi intéressant d'appréhender cette activité car elle a mis en lumière cet arbre mythique et toujours symbole de paradis, de jardin d'Eden de par sa luxuriance et ses fruits. Une recherche comparative sur le tressage de ses palmes sur le pourtour méditerranéen serait des plus riches, aussi bien d'un point de vue artistique que comme angle d'approche des religions pré-chrétiennes.

En conclusion, je voudrais mettre en avant le côté dynamique de cette tradition. Même si elle est toujours dépendantes de son histoire et de sa signification première, elle est en perpétuelle évolution. Les confrères et la communauté toute entière sont à la fois acteurs et créateurs permanents de son expression. Cette dernière est investie d'une mission, d'une parole, de symboles qu'elle est chargée de communiquer. Ainsi nous avons pu mettre en avant son rôle d'expression de l'identité du groupe et de réunificateur du groupe face à un devoir communautaire. L'homme crée le monde dans lequel il évolue.



NOTES

1 - Cf. *Arburi, Arbe, Arbighiule. Savoir populaire sur les plantes de Corse*, p 163.

2 - Cf. *Encyclopédia Universalis*, pp. 994 - 998.

3 - Quel que soit le type de tresse, la méthode pour terminer le travail est toujours la même. Elle consiste à retourner les lanières extérieures en les insérant sous les boucles formées par la tresse, entre les lanières du milieu, un ou deux rangs avant.

4 - On m'a donné comme traduction les termes de hérisson mais aussi les escaliers en colimaçon.

5 - Je n'entrerai pas ici dans des explications sur le symbolisme de la qualitative du *pullezzula* qui sera appréhendé dans la seconde partie de mon travail : seule la technique est ici traitée.

6 - Cette *pullezzula* se trouve maintenant visible au Centre d'Etudes Corses de l'Université de Provence.

7 - Baum Natalie, *Arbres et arbustes de l'Égypte ancienne*, p. 105.

8 - La Cerca et la Granitula

9 - Cf. articles de Lucie Désideri qui fait une étude plus spécifique de ces jardins d'Adonis.

10 - Les célébrations cosmo-biologiques en usage dans la religion des primitifs furent christianisées au passage selon le conseil de Saint Augustin, à savoir que si une coutume religieuse païenne introduite dans les pratiques chrétiennes est mauvaise, on la supprime; si au contraire, on ne peut la détruire, on la christianise.

11 - Seuls ceux de l'année 1995 ont été conservés pour la première fois. Ils ont en effet été donnés au Musée d'ethnographie de Bastia. Celui-ci a pu, grâce à Mme Couder, conserver les deux palmes de chaque confrérie de la commune pour une même année.

12 - La Sainte Bible, Jean 12, 12-13. « Le lendemain, une foule nombreuse de gens venus à la fête (pâque juive) ayant entendu dire que Jésus se rendait à Jérusalem, prirent des branches de palmiers, et allèrent au-devant de lui en criant : Hosanna! Béni soit celui qui vient au nom du seigneur, le roi d'Israël! »

13 - La conservatrice du Musée de Bastia me l'a certifié, il en existe aussi à Ajaccio et d'autres villes. On peut d'ailleurs observer au musée d'ethnologie de Bastia une

photographie des années 50 qui montre des vendeurs de Rameaux à cette époque.

14 - Présence de rameaux tressés dans les réserves des musées d'ethnographie de Nice et de Grasse.

15 - On peut lire que des pratiques sorcellaires en Corse utilisaient les Rameaux bénits du Dimanche des Rameaux (fumigation etc.) mais je n'en ai pas du tout entendu parler durant mon stage. *Almanach* 16 avril, *Le folklore magique de la Corse*, p. 15, 38, 342.

16 - Ciavatti Petru, *Dizziunariu Corsu Francese*, Bastia, Albania, 1985, 1246 p.

17 - Le terme de confrérie est aussi bien utilisé pour représenter l'association de personnes que le bâtiment ou chapelle de cette association où les membres peuvent se retrouver.

18 - Voici quelques éléments d'informations que j'ai pu collecter sur la confrérie de Sainte Marie. Je ne retranscrirai que la vision des membres de cette confrérie et ce qu'ils m'ont dit d'elle. C'est une confrérie qui a revu le jour il y a deux ans après quelques années d'interruption. Elle est venue de la volonté des gens des trois hameaux dont la cloche de l'église ne sonnait plus. Quelques-uns ont alors décidé de monter une association loi 1901. Autrefois le but de la confrérie était de prêter de l'argent à ceux qui en avaient besoin et d'organiser les enterrements. Maintenant, cette association veille à l'organisation des fêtes religieuses (celles de la semaine Sainte et la fête du Saint dont la confrérie porte le nom) et à la préservation des bâtiments et des monuments anciens. Elle permet ainsi aux habitants de se rencontrer et de faire des œuvres collectives.

19 - Comme le disait Mr Valery : « Moi, je vous dis que cela va de génération en génération. Mon grand-père faisait les palmes, s'occupait des confréries, mon père l'a fait et moi j'ai pris la relève. »

20 - Il s'avère que le Stabat Mater est chanté de façon différente par chaque confrérie au niveau de la première phrase de chaque strophe. La façon de chanter est considérée par les personnes comme un marque identitaire et une interrogation plus précise sur cette tradition serait sûrement très intéressante.

21 - Cf. l'article de C. Bromberger sur la chasse qui est assimilée à un jeu. On pourrait ainsi évoquer les mêmes arguments. On est hors du temps normal, les individus sont aussi déguisés etc.



BIBLIOGRAPHIE

- BALFET Hélène – La vannerie, essai de classification. *Revue Anthropologique*, 1973, vol. 36, n° 3-4.
- Bastia, regards sur son passé – Paris, Berger-Levrault, 1983, 296 p.
- BAUM Nathalie – Arbres et arbustes de l'Égypte ancienne. La Liste de la tombe thébaine d'Ineni (n° 81). Leuve, Département Orientalistiek, 1988.
- BROMBERGER Christian – La chasse et la ceuillette aujourd'hui, un champ de recherche. *Terrain*, n° 87-88, 1989.
- BROSSE Jacques – *Mythologie des arbres*. Paris, Plon, 1989, 351 p. (surtout pp. 163-167.)
- CASTA François J., PLONGERON Bernard et LEROU Paule – La piété populaire en France, Répertoire bibliographique, Tome VI, Provence - Pays Niçois - Corse. Tours, Brepolis, 1990, 215 p. (pp. 167-215)
- CASTA François J. – Santa Croce gloriosa. Les saints populaires de Corse. *Eglise de Corse*, n° 15, 1983, pp. 442-447.
- CASTA François J. – La granitula. Reflexions autour d'une procession corse du Vendredi Saint. *Corse Historique*, n° 25, 1965, pp. 5-10.
- CASTA François J. – L'histoire religieuse de la Corse. Perspectives et orientations actuelles. *Etudes Corses*, 1973, n° 1, pp. 175-192.
- CASTELLANA Michel – *Les Palmiers de la Passion, d'un rêve d'Orient à l'invention de la Côte d'Azur*. Nice, ROM édition, 1997, 47 p.
- CASTELLANI Michel – La géographie et l'économie urbaine de Bastia. *Bulletin de la Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse*, 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> trimestre 1971, n° 598-599.
- CHIORBOLI J. – Langue corse et communautés urbaines. L'exemple bastiais. *Etudes Corses*, Hommage à Fernand Etti, 1983, n° 20-21, vol. 2, pp. 335-352.
- CIAVATTI Petru – *Dizziunariu Corsu Francese*. Bastia, Albania, 1985, 1246 p.
- DELVOYE-LANFRANCHI M.C. – L'utilisation magico-religieuse des plantes pendant la Semaine Sainte. Ajaccio, Parc régional de la Corse, 1976, pp. 272-297.
- DIDEROT et D'ALEMBERT – *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des Sciences des Arts et Métiers*. Nouvelle édition, tome 24. Genève, Jean Léonard Pellet, MDCCLXXIX.
- Encyclopédia Universalis* – Malesherbes, Maury, 1985.
- LENCLUD Gérard – La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie. *Terrain*, 1987, n° 9, pp. 110-123.
- LEROI-GOURHAN André – *L'homme et la matière*. Paris, Albin Michel, 1992. 348 p. (pp. 273-278).
- MOREL Pierre – *La Corse*. Paris, Arthaud, 1951, 208 p.
- MULTELODO Roccu – *Le folklore magique de la Corse*. Nice, Bélisaire, 1982, 365 p.
- Musée national des arts et traditions populaires – *Religions et traditions populaires*. Paris, édition de la Réunion des Musées nationaux, 1980.
- Parc Naturel régional de la Corse – *Arburi, Arbe, Arbighiule. Savoirs populaires sur les plantes de Corse*. Ajaccio, 1985.
- RENUCCI Janine – *La Corse*. Que sais-je, n° 1981, Paris, P.U.F., 1982, 127 p.
- RAVIS-GIORDANI Georges – Le cycle de Pâques en Corse. in *Corse : économie art, littérature, langue, histoire tradition populaire*, Encyclopédies régionales. Paris, Christine Bonneton, 1984, 365 p.
- SANSONETTI Michel – Semaine Sainte, mythiques feuillages. *Aria*, avril 1995.
- STEPHANOPOLI M. – Pâques à Sainte-Lucie-de-Tallano. *Nouvelle Revue des Traditions Populaires*, Paris, 1950, pp. 467-476.
- TIEVANT Claire et DESIDERI Lucie – *Almanach de la mémoire et des coutumes Corses*. Paris, Albin Michel, 1986, 375 p.
- VAN GENNEP Arnold – *Manuel du folklore français contemporain*, tome I vol. 3 et tome III.
- VIGOUROUX F. – *Dictionnaire de la Bible*. Paris, Letouzet et Ané, 1912.
- VINCIGUERRA Simon-Jean – Notes sur le cycle de Pâques. *U Muntese*, n° 109, 1966, pp. 87-90; n° 110, 1966, pp. 39-42; n° 111, 1966, pp. 87-90.



# La “granitula” procession spiralée du Vendredi Saint dans un village du Cap corse

Anna-Lisa CHIARELLO

## INTRODUCTION

Le stage de terrain s'est déroulé du 22 au 30 mars 1997, période de la Semaine Sainte. Les lieux d'enquête à proprement parler ont été ceux du Cap Corse, au Nord de Bastia, dans la commune de Brando qui regroupe plusieurs villages et précisément : Erbalunga, Pozzo et Poretto. Les hameaux de Mausoleu, Castellu, Silgaggia, regroupés sous le nom de la confrérie de Sainte Marie de Brando, situés eux aussi dans la même commune, n'ont été que des lieux de passage pendant la “cerca”, procession se déroulant le Vendredi matin.

Nous avons donc participé à la procession dont il est question ici, le vendredi soir de la Semaine Sainte à Erbalunga, ainsi qu'à la “procession en croix” ou “chemin de croix”, se déroulant tout de suite après. Dire que nous avons “participé” peut être considéré comme un abus de langage, si l'on précise qu'il s'est agi, en réalité, de “filmer” la procession du haut d'un balcon donnant sur la place où elle se déroulait. Ceci a été un choix de dernier moment, une option “méthodologique” qui n'était pas prévue, ce qui a fini par poser quelques problèmes. Nous nous proposons de développer ce point dans la partie méthodologique de ce rapport, afin d'analyser grossièrement, à travers les avantages et les inconvénients de l'utilisation de cet “outil”.

Nous préciserons plus bas quelles ont été les différentes étapes de cette recherche et le sens qu'elles prennent par rapport à notre intérêt principal.

## I - PROBLÉMATIQUE ET MÉTHODOLOGIE

### 1. Problématique

L'enquête de terrain se proposait comme objectif de recueillir les éléments permettant de livrer une description ethnographique détaillée d'un moment particulier de la Semaine Sainte, c'est-à-dire de la procession “spiralée” appelée “a granitula”. Il s'agissait bien d'une enquête “ethnographique” au sens premier du terme, ayant comme première et évidente nécessité le fait d'assister au déroulement de la procession, de la “voir”, afin de pouvoir relater de façon minutieuse tout ce qui en concerne la préparation, l'organisation, la réalisation, etc. Le travail proprement “technique” devait en outre s'accompagner d'une enquête orale préalable.

Nous avons eu l'opportunité de participer aussi à d'autres “moments” constituant le “cycle” des processions de Pâques et notamment à l'“Office des Ténèbres”, dans l'église de Saint Jean à Pozzo, qui a eu lieu le jeudi soir de la même semaine, avec la confrérie de Saint Barthélémy, ainsi qu'à la “cerca” avec la procession d'Erbalunga qui est partie de l'église de Saint Erasme le vendredi matin à 7 heures trente.

Dans le traitement des données, nous réserverons une place à la description de ces événements. Ce choix s'explique par le fait que nous retenons, à la suite de Lucie Desideri<sup>1</sup> que la procession spiralée s'inscrit dans le cycle cérémoniel de Pâques, dont elle semble constituer l'événement de clôture.

De plus, elle est organisée et effectuée par la confrérie, tout comme le sont les autres "manifestations". Nous reprenons donc à notre compte la distinction de trois moments importants du cycle rituel de Pâques, avec cependant une variation par rapport à ceux identifiés par L. Desideri. En effet, elle porte son attention (pour la Corse du Nord), sur les « rites traditionnels corses qui marquent les temps forts de la vie religieuse »<sup>2</sup>, en particulier, la "cerca", la "parata" et la "granitula" qui constituent les « ... séquences d'un même rite se développant en trois temps ». Pour nous, si l'on prend comme point de repère la confrérie d'Erbalunga, ces trois temps seraient plutôt marqués par la montée en procession au couvent pour rendre visite aux sœurs cloîtrées, le Jeudi Saint au soir ; la "cerca" qui a lieu le Vendredi matin ; la "granitula" le Vendredi soir, suivie immédiatement de la "Croix". Cependant, une précision doit être faite à ce propos. En ce qui nous concerne, nous n'avons pas participé à la procession au couvent. Ce même soir, nous nous sommes rendue à l'église de Saint Jean à Pozzo où la confrérie de Saint Barthélémy a célébré l' "Office des Ténèbres".

Malgré les variations que l'on peut observer dans les différents villages de la commune de Brando quant aux rites qui y sont célébrés, il est important de retenir, pour notre propos, que ceux-ci s'articulent, en quelque sorte, les uns aux autres, constituant ainsi le "cycle cérémoniel de Pâques".

Notre problématique était axée sur l'objectif de savoir, de façon détaillée, comment se "déroule" la procession spiralee, afin d'être en mesure de livrer par la suite une description circonstanciée des faits. Peut-être l'utilisation de ce verbe est-elle impropre dans ce contexte puisque l'on pourrait penser qu'il se réfère à un mouvement particulier de la *granitula* qui, justement "s'enroule et se déroule".

## 2. Méthodologie

### a. Les sources d'informations orales

L'entretien semi-directif a été le principal outil de collecte des données. Ainsi donc, l'enquête orale s'est déroulée, principalement auprès de personnes ressources faisant partie des différentes confréries des trois villages dont nous avons parlé plus haut :

- Les présidents des associations rattachées à la confrérie, Monsieur Hyacinthe Polverini de la confrérie de Saint Erasme d'Erbalunga et Monsieur François Valéry de la confrérie de Saint Barthélémy de Pozzo. Il faut préciser à ce propos que, depuis quelques années, les confréries se sont "dédoublées" en "associations à but non-lucratif", selon le principe de la loi de 1905 qui prévoit la séparation de l'Eglise et de l'Etat. Ce système de séparation permet aux associations de bénéficier de certains financements.

- Les prieurs et sous-prieurs des confréries pour cette année, Monsieur René Sisco, prier de la confrérie d'Erbalunga, Sébastien, sous-prier de la confrérie de Saint Barthélémy et Patrick, prier de la confrérie de Santa Croce de Poretu.

- Des confrères de différentes confréries, dont Monsieur Henri Tomasi d'Erbalunga, Monsieur Eric Valéry, fils de Monsieur Valéry mentionné plus haut, et autres.

- Femmes et hommes qui s'occupent du tressage des palmes que nous avons rencontrés chez Madame Setta où ils se réunissaient. Sans doute, faut-il préciser que ces entretiens ont été possible grâce à un premier "contact" avec Monsieur Polverini, connaissance de notre enseignant. Une première rencontre avec M. Polverini ainsi qu'avec M. Sisco nous a donc permis de faire connaissance avec ces personnes.

D'autres entretiens ont eu lieu à la suite de rencontres fortuites, même s'il s'agit toujours d'un "hasard" "recherché", en particulier aux moments "vides" de l'enquête. L'entretien avec Eric Valéry à la table d'un restaurant de Pozzo fait partie de ceux-là.

### b. La recherche documentaire

Notre point de départ était constitué par une série d'articles, tous d'orientation différente, portant principalement sur le thème de la procession spiralee. Nous retiendrons ici les quatre articles plus importants qui sont ceux de Lucie Desideri, de François J. Casta, de Silvia Mancini et de Max Caisson.

### c. Le contexte d'utilisation de la caméra

La description ethnographique de la *granitula* se base entièrement sur le film effectué lors de la

procession, et donc, sur l'observation différée et répétée de ce film, qui constitue essentiellement notre support d'analyse, accompagné de l'enquête orale menée pendant la Semaine Sainte. Nous essaierons d'aborder les problèmes que nous a posée l'utilisation de la caméra comme outil d'enquête, en restant dans les limites des ambitions de cette première enquête et dans les limites de nos capacités de débutante n'ayant presque aucune notion des techniques de tournage.

Nous tenons dans un premier temps à exposer les conditions dans lesquelles s'est effectué l'enregistrement.

Avant toute chose, comme nous l'avons déjà dit dans l'introduction, l'idée de filmer la procession a été plutôt imprévue. Lorsque nous sommes arrivée au Cap Corse, nous avions prévu de participer aux événements les plus importants du cycle cérémoniel de Pâques. Le texte de L. Desideri nous avait donné une idée de ce qui se passe pendant la Semaine Sainte. D'autre part, un premier contact avec M. Polverini, président de l'Association, nous a permis de nous informer sur les jours et horaires de chaque procession.

Notre intérêt principal restait la procession du Vendredi soir, mais il semblait important de participer aussi aux autres processions, peut-être pour mieux "s'imprégner" de l'atmosphère de la Semaine Sainte, et aussi pour pouvoir mener des entretiens avec les personnes qui participeraient à la granitula. De plus, nous sommes partie de la considération que celle-ci fait partie d'un "ensemble cérémoniel" relatif à la Semaine Sainte.

Notre point de départ, c'est-à-dire les sources littéraires, nous livraient différentes interprétations du phénomène, sans jamais proposer une description précise et minutieuse de la granitula. Seul le texte de L. Desideri contient une description un peu plus "technique", sans pour autant être approfondie. Notre projet de recherche orienté vers un travail essentiellement ethnographique trouve donc sa raison dans le fait de ne pas disposer d'un tel matériel. Nous nous sommes donc préparée, aussi à travers l'enquête orale préalable, à "regarder" la procession. C'est au dernier moment que s'est fait le choix de l'enregistrement filmique, suggéré par notre enseignant, et que nous avons accepté sans aucun a priori, sinon le fait de n'être pas habile dans le maniement d'une caméra. Un autre problème s'est posé. Nous

savions que la granitula serait effectuée sur la place du village d'Erbalunga, mais, en réalité, nous savions aussi que la procession partait de l'église et faisait un certain parcours avant de donner lieu à la procession spiralée à proprement parler. Seulement, ceci nous a échappé à cause du fait que nous étions entièrement concentrés sur ce qui constituait notre intérêt principal. Pour cette raison, le film ne donne à voir que les événements qui ont eu lieu sur la place, et qui sont à vrai dire, à notre sens, les phases essentielles du rite. L'enregistrement présente donc, pour ces raisons, des "sauts", c'est à dire des interruptions « d'où résulte une présentation discontinue du procès observé, (...) dans le temps (passage brusque d'une phase de l'action à une autre) ... »<sup>3</sup>

Lorsque nous nous sommes rendue à Erbalunga le Vendredi soir, nous nous sommes empressée de trouver un endroit à partir duquel il aurait été plus aisé de filmer. Le caractère imprévu de cette décision ne nous a pas fait penser qu'il aurait été peut-être nécessaire de faire un "repérage des lieux". Celui-ci avait été fait auparavant, mais il avait eu pour seul objectif de voir où se déroulerait la procession, sans penser aucunement à repérer des endroits "stratégiques" pour un éventuel enregistrement.

Dans de telles circonstances, les questions d'ordre méthodologique qui devraient précéder l'utilisation d'un outil d'enquête tel que la caméra afin d'en guider et d'en structurer quelque peu le "maniement" ont été totalement absentes, sinon de façon implicite. Nous nous sommes donc trouvée dans l'embarras, le soir venu, de savoir où nous poster. Filmer d'en bas, c'est-à-dire en se plaçant au même niveau que les "acteurs", n'était pas une bonne idée si l'on considère que l'intérêt résidait dans le fait de pouvoir filmer la procession de façon à en "capturer" le mouvement spiralé d'enroulement et de déroulement qui fait la particularité de la granitula. On pourra nous rétorquer que cette considération est déjà d'ordre méthodologique puisqu'elle préside à un choix conscient de type fonctionnel, ayant pour objectif de maximiser les informations que l'observation filmique est susceptible de nous fournir.

Nous avons donc pensé à demander l'autorisation de filmer d'un balcon à partir duquel on pouvait avoir vue sur la place du village. Le balcon nous offrait une ample vision de la place et des mouvements qui s'y déployaient. Toutefois, une

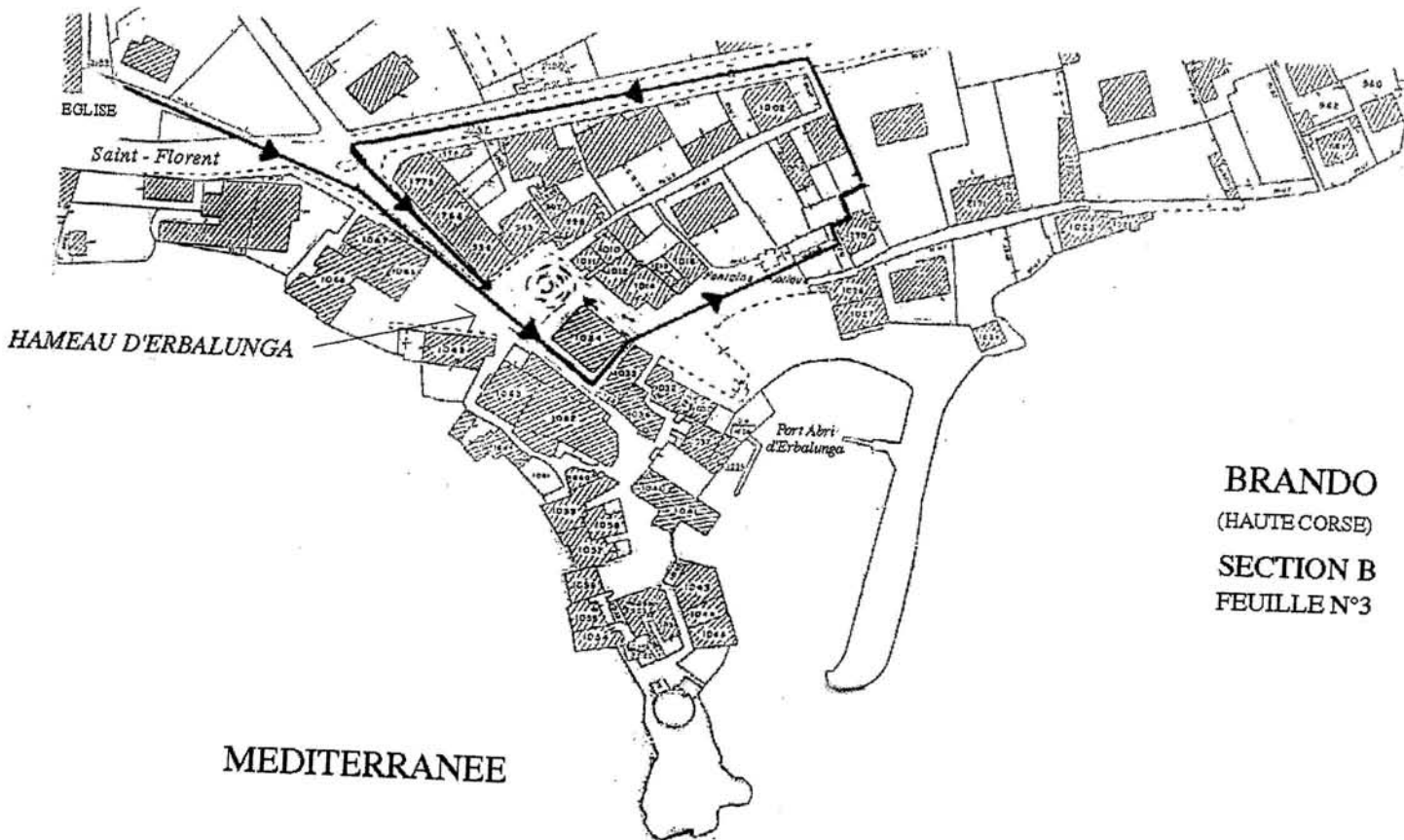


autre contrainte a conditionné la qualité de l'enregistrement. La place était très peu éclairée. Les flambeaux portés par les gens en procession ne créaient pas suffisamment de lumière. Pendant l'enregistrement, nous avons donc été constamment obligée de "détacher l'œil" de la caméra pour porter un regard direct sur ce qui se passait sur la place afin de s'assurer que la caméra aurait capturé ce qui nous semblait être important.

Nous proposons un plan de la place (fig. 1) afin de comprendre à partir de quel emplacement a eu lieu l'enregistrement. Ceci permet d'illustrer le "point de vue" à partir duquel nous allons exposer les résultats de l'enquête, tant pour ce qui concerne les aspects essentiellement "techniques" relatifs au tournage, et ce dans les grandes limites de la qualité de l'enregistrement, que pour ce qui concerne l'analyse descriptive de la procession.

#### *d. La caméra, outil d'enquête : préoccupations méthodologiques*

Dans le traitement des données filmiques, nous nous proposons de considérer la procession du Vendredi Saint au soir, non pas uniquement dans ses aspects les plus "spectaculaires", représentés par les "moments clés" de la "granitula" et de la "Croix", mais plutôt, depuis le rassemblement dans l'église de Saint Erasme, avant le départ, jusqu'au retour de la procession au même lieu. On considère donc le mouvement processionnel au sens complet, incluant les moments purement "marchés" de la procession. Ce choix s'explique tant par une question de méthode, c'est à dire par la nécessité de rendre compte de certains résultats obtenus au niveau de l'enregistrement, que pour des raisons qui vont au delà des problèmes de



BRANDO  
(HAUTE CORSE)  
SECTION B  
FEUILLE N°3

Fig. 1 - Plan du hameau d'Erbalunga illustrant le parcours effectué par la procession.

l'enregistrement, qui consistent à considérer les événements du Vendredi soir comme un "ensemble cérémoniel", et non pas des éléments détachés les uns des autres. Dans le cas contraire, comment considérer, par exemple, la "Croix" qui se forme juste après la granitula ?

Les définitions ainsi que la réflexion relatives aux données "filmiques" sont largement empruntées à l'ouvrage de Cl. De France, *Cinéma et Anthropologie*. Les "sauts" dans l'enregistrement, dont nous avons parlé plus haut, s'expliquent par le fait que le "périmètre d'observation", c'est-à-dire « (...) l'espace des manifestations observées délimité à chaque instant par le cadrage, l'angle de vue et le déplacement du cinéaste », n'ait pas coïncidé avec le "périmètre d'action" qui serait « (...) l'espace que délimitent d'eux-mêmes les agents du procès observé par leur action (...) » (p. 372). La variable principalement en cause ici, serait la possibilité de déplacement. En effet, d'une part, la position que nous avons occupée sur le balcon offrait l'avantage de bénéficier d'un bon poste d'observation, mais, d'autre part, étant donné qu'il s'agissait d'une maison privée, nous étions contrainte d'y rester jusqu'à la fin de la cérémonie, sans pouvoir aller et venir à notre aise pour suivre aussi la marche à travers le village. D'où le fait que chaque séquence différente du film commence par l'arrivée sur la place de la procession, ou encore, que le trajet effectué chaque fois par celle-ci autour de la maisonnée avant d'entamer une nouvelle "phase" du rituel ne soit pas présent dans le film. Faisons remarquer que ces phases du rituel ne nous semblent pas les plus significatives. Toutefois, je ne cacherai pas d'avoir éprouvé la sensation d'être "coincée" sur ce balcon; sensation qui s'explique aussi par le fait d'avoir été totalement détachée des gens en procession, de ne pas avoir pu entendre leurs murmures ou leurs commentaires ou encore les "ordres", comme ont dit quelques collègues, des massiers. Pourtant, Cl. De France, dans l'introduction à son ouvrage (p. 9), nous dit que l'emploi d'un instrument tel que la caméra comme outil d'enquête peut être considéré comme un moyen pour « arracher temps faibles et temps morts aux coulisses où les refoulait le langage (...) ». Cependant, lorsque l'on est obligé de rester sur un petit balcon alors que le rituel se poursuit en des lieux où l'on ne peut accéder, on ressent cette désagréable impression d'être soi-même plongée dans un "temps mort".

Nous reportons à ce propos la remarque qu'un collègue nous a faite au terme de la procession :

« On pensait *regarder* la procession, lorsqu'un des massiers nous a dit : "mettez vous en file...", alors, on s'est aperçu que l'on était en train de *faire* la procession. »

Cette considération nous ramène à notre problème. Celui-ci se pose en termes de distance de l'ethnologue par rapport à son objet d'enquête et des outils qu'il utilise pour l'appréhender. Il ne s'agit pas de penser forcément que "faire" la procession, y participer activement, nous aurait "rapprochée", en un certain sens, de notre objet d'enquête, ou mieux, nous aurait fait ressentir des émotions nous permettant de saisir, comme par magie, le sens de ce à quoi nous assistions. Nous ne sommes pas en train de tisser l'éloge du fameux principe d' "empathie". Cependant, il est inévitable, compte tenu aussi du fait que cela a été notre première enquête de terrain, que nous nous posions la question de savoir si, en pratiquant l'observation participante, et donc en nous mettant nous-mêmes en procession, nous aurions moins senti le sentiment d'être une simple spectatrice.

Cl. De France exprime un jugement différent à ce propos. Pour elle,

« ... l'observation de l'ethnologue-cinéaste, même la plus distante, est toujours "participante". Entendons par là que l'ethnologue-cinéaste participe toujours, d'une certaine manière, au procès observé, parce que son intervention, et la mise en scène propre des personnes filmées, sont inévitables. »<sup>4</sup>

Plus bas, elle illustre les fonctions principales du film ethnographique, c'est à dire,

« de mettre en évidence les faits qu'il est impossible d'établir par la seule observation directe et décrire ceux dont le langage rend difficilement compte... »

A une étape différente se situe ce qui nous semble être un des avantages majeurs de l'observation cinématographique, c'est à dire la phase d' "observation sur l'écran" qui s'effectue sur le mode de l'observation différée et répétée. Le support filmique gagne donc, en ce qu'il constitue une référence visuelle et sonore durable, par rapport aux souvenirs parfois fuyants que laisse l'observation directe. De plus, la possibilité d'une analyse répétée fait rendre compte de la quantité de détails que

peut contenir un tel document, surtout lorsqu'il s'agit de filmer des manifestations collectives. Nous reprenons donc à notre compte l'affirmation de Jean Rouch, cité par Cl. De France <sup>5</sup>, selon laquelle l'observation cinématographique aurait « un rôle irremplaçable (...) dans la restitution des rituels collectifs fugaces et dispersés dans l'espace, dont l'observation directe ne peut embrasser à la fois les multiples aspects (funérailles, pèlerinages, carnavals, etc.). »

Nous allons donc essayer de tirer profit du film tourné lors de la procession dite "a granitula" qui représente ici le document essentiel, mais non le seul, sur lequel s'appuie notre description.

## II - ANALYSE DES DONNÉES

### 1. Description filmique

Le film tourné à Erbalunga le Vendredi Saint au soir ayant comme objet la procession appelée "a' granitula", a une durée d'une vingtaine de minutes. Il est formé au total de six séquences contiguës, correspondant chacune à une "phase" du rituel, et que nous entendons comme étant le déroulement par étape de la description. Peut-être est-il abusif, pour certaines séquences, notamment la deuxième, la troisième et la cinquième, de parler proprement de "phases" du rituel. En effet, on pourrait plutôt dire qu'il s'agit, pour chacune d'elles, de l'"ébauche" d'une phase qui se poursuit hors du champ délimité par la caméra. Cependant, ces "ébauches" ont leur utilité, en ce qu'elles permettent de situer l'action puisqu'elles en sont une amorce. La progression de l'action, dans le temps et dans l'espace, qui échappe à l'image, est décrite par un procès d'évocation que sous-tend l'enquête orale.

Le protagoniste de l'action filmique est constitué par la procession. Celle-ci est entendue comme une "longue suite de personnes", que l'on considère autant comme un ensemble indistinct que composé d'individus, parmi lesquels certains peuvent attirer notre attention pour le rôle particulier qu'ils jouent à l'intérieur de ce même ensemble. Toutefois, c'est bien le "mouvement processionnel", dans toute son ampleur, qui constitue l'"espace opératoire" du procès observé, c'est-à-dire :

« le lieu d'interaction [possible] de l'instrument (corps humain...) et de l'objet auquel s'applique l'action de l'agent (...), [il est le] noyau du procès observé, résumant à lui seul l'aspect principal de l'activité de l'agent et son résultat [éventuel]. Aussi fournit-il la matière du cadrage de base du cinéaste attaché à décrire un procès. » <sup>6</sup>

Nous proposons donc, dans ce qui suit, une description succincte et schématique de la composition des séquences du film.

La première et la dernière séquences sont tournées dans l'église d'Erbalunga, respectivement avant le départ de la marche processionnelle, et à son retour. La première séquence est la plus brève, puisqu'elle ne dure qu'une vingtaine de secondes, peut-être parce que nous étions pressée d'aller trouver un endroit sur la place du village pour l'enregistrement. De ce fait, elle ne montre pas grand chose, sinon les confrères qui se parent de leurs habits de cérémonie et la Statut de Saint Erasme.

La dernière séquence présente toute la procession – confrères et habitants d'Erbalunga – devant le reposoir dressé dans l'église. On assiste aux prières et au chant du "Stabat Mater", d'abord monodique, puis suivi des chœurs. Par la suite, les confrères placent la "croix des hommes" (*u' Cristu di l'omini* ou "Christ des hommes") au dessus de l'autel, celle des femmes est accrochée sur la paroi latérale de l'église; ils enlèvent leur habit, puis on dépose les bougies sur l'autel.

Les quatre autres séquences sont tournées à l'extérieur, depuis le balcon d'une maison privée donnant vu sur la place du village, qui représente soit un lieu de passage de la procession (2<sup>e</sup> - 3<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> séquences, soit les lieux où sont effectuées les "figures géométriques" de la granitula puis de la Croix (4<sup>e</sup> séquence).

La deuxième séquence voit apparaître la procession par une rue qui se situe en face et sur le côté gauche par rapport à notre poste d'observation. La procession a quitté l'église, elle s'est dirigée vers la place en prenant précisément cette petite rue jusqu'à disparaître derrière la maisonnée. Elle continue sa marche en empruntant des petits chemins à travers le village jusqu'à la jonction de la route nationale de Brando qui la ramène vers la place. Cette partie du trajet, qui se situe au-delà de l'espace limité par la place à proprement par-



ler, nous a été décrite par nos informateurs. Nous avons essayé de la retracer sur le plan du hameau d'Erbalunga de façon approximative. On vérifie à ce propos l'affirmation de Cl. De France selon laquelle :

« toute délimitation est par définition exclusive. Elle implique simultanément une opération imaginaire d'évocation de ce qui n'a pas été délimité, parce que laissé hors du champ de la caméra. De la même manière, toute opération de soulignement d'un aspect de l'activité humaine filmée s'effectue au prix de l'estompage de ses autres aspects, qui lui servent alors de faire-valoir. Le délimité s'oppose donc au non délimité, comme le souligné à l'estompé. » <sup>7</sup>

Dans la troisième séquence, on voit réapparaître une nouvelle fois la procession, qui, après avoir fait le tour du village que nous avons évoqué, s'engage toujours dans cette même rue débouchant sur la place et qui se poursuit vers le port d'Erbalunga. La procession se présente toujours dans le même ordre, hormis le fait que le "meneur de granitula", M. Polverini, se détache de la procession; il se met en tête de celle-ci et donne les premières indications afin que les deux rangs qui forment la marche commencent à se resserrer. Lentement, la foule disparaît de nouveau derrière la maison où nous sommes placée.

Le "guide processionnel" est resté sur la place, en attendant que les confrères et les gens fassent le tour de la maison. Il se prépare pour l'exécution de la granitula, et place à cet effet les massiers qui doivent l'aider à conduire le mouvement spiralé. Le reste de la procession surgit d'une ruelle latérale située à notre droite. C'est cette quatrième séquence, la plus longue, qui montre la granitula, qui dévoile son enroulement et son déroulement successifs, ainsi que la Croix dessinée par la procession. Par la suite, les deux rangs qui jusqu'ici formaient le cortège, se fondent en un seul rang qui se dirige une nouvelle fois vers la ruelle contournant la maison. La caméra reste pointée, cette fois sans solution de continuité, sur la place où est resté M. Polverini, avec les massiers qu'il place aux endroits stratégiques pour l'exécution de la Croix. Cette séquence se termine encore une fois par les images de la procession s'acheminant derrière la maison.

Elle réapparaît par cette même rue qui se trouve à notre droite, en ouvrant la dernière séquence fil-

mée sur la place. La procession traverse cet espace pour reprendre le chemin qui, dans un premier temps, l'y avait conduite, et qui maintenant la ramène vers l'église du village.

Ces quatre séquences forment donc une partie à part du film par rapport à celles d'ouverture et de clôture. Tandis que celles-là ont été tournées à partir du balcon, les deux autres rapportent les faits qui se déroulent dans l'église. Ceci implique naturellement une différence quant au type de résultat filmique. En effet, pour les premières, le mode d'enregistrement a consisté dans le maintien d'une position plus ou moins immobile dans l'espace, c'est-à-dire dans le maintien d'une distance fixe par rapport au procès filmé. Celui-ci, dans la succession des différentes séquences qui le composent, a donc toujours été filmé d'une position (le balcon) en hauteur par rapport à son déploiement. Au contraire, le tournage dans l'église s'est effectué en étant au même niveau des "acteurs" et avec une plus ample possibilité de mobilité.

Les six séquences du film forment ce que Cl. De France appelle une "chaîne temporelle", c'est à dire qu'elles se succèdent, dans le temps, dans un ordre obligé, même s'il n'y a pas une consécution immédiate entre elles. En effet, la première séquence tournée à l'intérieur de l'église se présente de façon nettement détachée par rapport à la seconde et à celles qui suivent, qui ont nécessité un déplacement de notre part, de l'église au balcon, et donc d'un type de "décor" à un autre. Les quatre séquences centrales qui constituent le "noyau" du film et qui ont été tournées à partir d'une position et d'une distance constante, correspondent elles aussi à des phases "séparées" du rituel, bien que la scénographie reste la même. La procession se déplace à travers le village et donne lieu à différents "mouvements" sur la place, qui, eux, sont capturés par la caméra. Nous avons eu l'occasion de faire mention à ce propos du fait que le film présente des "sauts" dus au fait que, selon les définitions de Cl. De France, le "périmètre de l'observation" n'ait pas coïncidé avec le "périmètre d'action" du procès, ce dernier ayant débordé le premier. Cette considération a été faite en partant du principe que la procession ne se limite pas à l'exécution de la granitula et de la Croix, même si elles en représentent les aspects les plus signifiants, mais elle comprend tout ce qui se passe le Vendredi Saint au soir, du départ de l'église

de Saint Erasme jusqu'à son retour, y compris les phases marchées du rituel. Enfin, la dernière séquence qui nous montre le rituel arrivé à son terme, implique de nouveau un changement brusque dans l'action et dans la scénographie.

Nous proposons un second plan de la place du village d'Erbalunga (fig. 2), afin d'illustrer les différentes "ébauches" et les "phases" complètes du mouvement processionnel correspondant aux différentes séquences du film.

## 2. Le cycle cérémoniel de Pâques pris en charge par la confrérie

A l'intérieur de l'église, à droite de l'autel, le reposoir a été dressé les jours précédant le commencement du cycle cérémoniel. Des grandes tentures rouges ont été accrochées et un tapis de la même couleur a été posé sur le sol, le tout formant un espace à part, dans l'église, dominé par la couleur rouge que la lueur des flambeaux rend encore plus vive. A l'intérieur de cet espace, la statue de

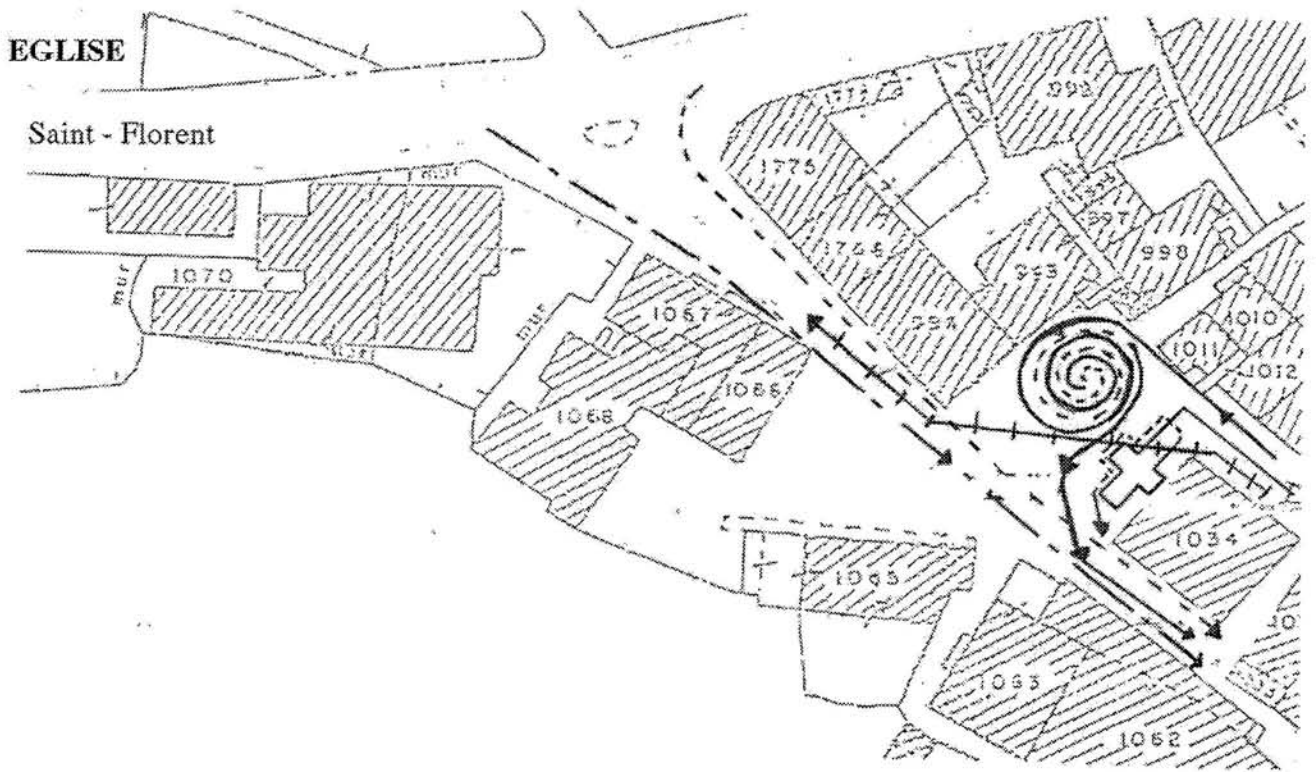


Fig. 2

- 2<sup>e</sup> séquence : premier passage de la procession provenant de l'église qui se dirige vers la rue qui longe la maisonnée, à notre gauche.
- 3<sup>e</sup> séquence : second passage de la procession provenant de la route nationale. Elle se dirige dans la même direction qu'au premier passage.
- 4<sup>e</sup> séquence : la procession ressort par la rue parallèle (à notre droite) à celle qu'elle a prise pour effectuer le tour de la maison. Elle donne lieu successivement à la Granitula puis à la Croix, avec un passage ultérieur autour de la maison entre ces deux phases du rituel.
- +--+--+ 5<sup>e</sup> séquence : La procession sort une nouvelle fois de la rue située à droite du balcon; elle traverse la place pour retourner vers l'église.



la "Madre Addolorata" est placée au centre, sur une sorte de petite estrade. Tout autour ont été disposés des bols de blé germé, qui signifient l'augure d'une bonne récolte pour l'année à venir. Une croix du Christ est placée sur les escaliers de la petite estrade, au milieu des bols de blé, de flambeaux et des bouquets de fleurs qui garnissent le Reposoir. Sur les côtés, des longs flambeaux jalonnent les parois mouvantes formées par les grandes tentures.

Ce sont les hommes qui s'occupent de la préparation du reposoir, que M. Polverini appelle aussi "l'autel de la Madre Addolorata", alors que les femmes s'occupent des ornements floraux. Il représente le lieu de recueillement des confrères et des gens qui partent en procession, devant lequel on chante le "Stabat Mater" et on récite « cinq "Notre Père" et cinq "Ave Maria" pour les cinq plaies de Notre Seigneur Jésus Christ. »

Pour mettre en place le reposoir lors de la Semaine Sainte, la statue de Saint Joseph a été déplacée afin de laisser la place à la statue qui représente la mise au tombeau du Christ.

Le reposoir doit être prêt le Jeudi Saint au soir et défait le Samedi. Quant au prêtre, il ne se charge que d'apporter le Saint Sacrement le Jeudi Saint pour signifier le dernier repas du Christ avec ses apôtres. M. Polverini, confrère et président de l'association rattachée à la confrérie, nous raconte qu'une année, il s'est fâché avec le prêtre qui s'en allait alors que la procession était prête à partir, et, faisant preuve d'une certaine autorité, l'a rappelé à l'ordre (!) en lui demandant fermement de rester pour assister aux préparatifs.

On comprend, par cette anecdote, le désintérêt du prêtre pour ce genre de manifestations qu'il considère comme étant étrangères à la vie de l'église. Quant aux confrères, ils ne semblent pas être dérangés par la présence du curé, bien au contraire, ce serait plutôt son indifférence pour des us et coutumes auxquels ils tiennent de façon particulière qui les gênerait. C'est donc par un désir de faire participer le curé aux événements importants de la vie de la communauté villageoise que M. Polverini "rappelle à l'ordre" le curé. Il semble d'ailleurs que la confrérie ait pris naissance en raison du désintérêt de l'église pour la dimension proprement sociale de la vie de ces petites communautés. L'église se limite depuis toujours aux aspects essentiellement religieux concernant la vie

de ses fidèles, mais elle est absente lorsqu'il s'agit des besoins du quotidien, des nécessités pratiques de la vie de tous les jours. A ce manque a donc suppléé la confrérie en créant une structure qui se proposait de donner une aide tant spirituelle que matérielle aux plus nécessiteux. Martine Segalen<sup>8</sup> nous donne une définition de la confrérie qui en souligne les caractéristiques principales : ce sont des « associations pieuses de laïcs. Chacun des termes de cette définition a son importance. Il s'agit d'associations, c'est-à-dire de groupements volontaires de personnes qui s'unissent dans un but déterminé; d'associations pieuses, c'est-à-dire inspirées et animées par un sentiment de piété, un sentiment d'attachement fervent au service de Dieu, aux pratiques et aux devoirs de la religion; d'associations pieuses de laïcs, c'est-à-dire de personnes vivant une vie séculière, qui ne font pas partie du clergé. »

Plusieurs informateurs nous ont fait part de ces qualités qui caractérisent la confrérie, en allant même jusqu'à affirmer : « la confrérie, c'est la communauté, la confrérie, c'est tout le village » (Eric Valéry).

Chaque village a sa confrérie, et chacun peut compter sur une entraide intra-villageoise certaine, « l'entraide est de règle dans cette société à part. On doit porter secours aux confrères nécessiteux, sur l'argent de la caisse commune (art. 9). On doit visiter le confrère malade, l'aider à purifier sa conscience. On doit accompagner à la sépulture le pénitent décédé (art. 7) »<sup>9</sup>.

Un autre informateur, M. Henri Tomasi nous a même dit :

« en faisant une comparaison assez hardie : la confrérie, c'est la sécurité sociale ! Elle avait pour fonction de porter assistance aux gens pauvres, d'assurer les enterrements pour les familles pauvres. De porter donc assistance, charité sociale, sous le biais de la charité chrétienne. »

A ce propos, nous reprenons la citation d'Agulhon reportée par M. Segalen au sujet des confréries de Charité<sup>10</sup> :

« ... Puisque l'honneur des obsèques est un besoin vivement ressenti, mais que c'est un besoin coûteux, il fait partie des devoirs de la charité de le procurer aux pauvres qui ne peuvent pas se le payer. Il est hautement significatif en effet de noter que tous les statuts de confréries mettent la pratique de l'ensevelissement gratuit des pauvres par les Pénitents dans la

catégorie de la charité, de l'assistance, plus encore que de la dévotion; comme s'il s'agissait moins de multiplier les cérémonies religieuses que d'aider à réparer un déséquilibre social. »

Notre informateur parle donc de "charité sociale, sous le biais de la charité chrétienne", car, en effet, même si la confrérie représente une structure à part, elle n'est pas totalement détachée de l'église. Les lieux de réunion des confrères se trouvent souvent à l'intérieur de l'église même, qui représente son point d'appui, là où on édifie le reposoir et où sont déposés tous les instruments cérémoniels, et aussi lieu de rencontre au départ et à l'arrivée de chaque procession. C'est bien M. H. Tomasi qui nous dit encore : « *l'église, c'est notre base.* »

Lorsque nous exprimons notre perplexité par rapport au fait que son affirmation semble contredire le refus de l'église concernant les cérémonies célébrées par la confrérie pendant la Semaine Sainte, il me répond :

« *Officiellement, oui. Mais officieusement, c'est une sorte de neutralité bienveillante. C'est dans la psychologie du peuple corse. Un prêtre ne contredit pas ses paroissiens, d'autant plus qu'ici le prêtre est souvent issu du peuple. Il connaît la tradition, et la foi et la tradition ne sont pas incompatibles.* »

Il semble donc, à travers cette affirmation, que le "prêtre, souvent issu du peuple", mais étant en même temps un représentant de l'institution ecclésiastique, doive trouver une sorte de compromis entre ces deux tendances. Tendances qui sont opposées, dans le discours de l'église, mais pas incompatibles pour nos informateurs. D'ailleurs, lorsque nous nous sommes mis en contact téléphonique avec le curé de Lavasina, le Père Augustin, il nous a fallu insister longtemps avant qu'il n'accepte de nous recevoir. Nous lui avons dit dès le départ ce pourquoi nous aurions voulu le rencontrer. Il nous a paru aussitôt sceptique puisqu'il affirmait ne rien avoir à dire à propos des processions de la Semaine Sainte. Finalement, lorsque nous l'avons rencontré, entre deux confessions, l'espace de quelques minutes seulement, il nous a dit : « *Il ne faut pas se contenter de faire les signes, il faut accomplir ce que les signes signifient.* »

Cette affirmation nous ramène au long débat autour des "manifestations" de ce que l'on appelle la "religion populaire", considérées par l'église d'un mauvais œil et accusées de paganisme <sup>11</sup>.

Pour le Père Augustin, à qui nous avons deman-

dé s'il participait à la granitula, la procession spiralee ferait précisément partie de ce type de manifestation purement extérieure, spectaculaire, n'ayant aucun contenu religieux, tout comme les autres rituels pris en charge par la confrérie.

### 3. L' "Office des Ténèbres", la "cerca" et la "granitula". Trois processions de la Semaine Sainte

Avant d'entrer dans le vif du sujet, nous tenons à rappeler une chose dont nous avons déjà fait mention.

Nous avons assisté à la procession que l'on appelle "Office des Ténèbres" avec la confrérie de Saint Barthélémy de Pozzo, le jeudi soir de la Semaine Sainte, tandis que nous avons participé aux deux autres processions avec la confrérie de Saint Erasme d'Erbalunga. Ici, l' "Office des Ténèbres" n'est pas célébré. Le Jeudi Saint, les confrères et les gens du village d'Erbalunga se rendent en procession au monastère des sœurs cloîtrées pour leur faire visite et pour voir le reposoir du couvent.

Ce fait introduit-il un élément de discontinuité par rapport à une souhaitable unité de lieu, qui pourrait en outre constituer une gêne pour le traitement des données ? Il est vrai que jusqu'ici nous avons eu tendance - de façon plus ou moins inconsciente - à prendre comme lieu de référence le village d'Erbalunga, puisque c'est dans celui-ci que nous avons été le plus présente, et probablement parce que c'est bien la "granitula" et la "Croix" exécutées par la confrérie de Saint Erasme qui ont retenu le plus notre attention.

#### a. L' "Office des Ténèbres"

Le soir du Jeudi Saint, vers 21 heures, la confrérie de Pozzo se réunit dans l'église de Saint Barthélémy. Les confrères n'ont pas revêtu leur habit de cérémonie. Hommes et femmes sont en "civil". Après s'être recueillis devant le reposoir dressé devant l'autel, pour chanter le "Stabat Mater" et réciter le "Notre Père" et l' "Ave Maria", les confrères sortent de l'église et se rendent en procession vers la petite chapelle de Saint Jean, située non loin de là, un peu plus haut dans le village. C'est là que va avoir lieu l' "Office des Ténèbres". Les confrères portent la "croix noire", et les enfants les flambeaux, à travers les petites ruelles du village. Lorsque la procession arrive dans la

chapelle, les chanteurs, dont M. F. Valéry, le président de l'association de Pozzo, s'agenouillent devant le reposoir et entonnent le "Stabat Mater". Dans chaque village ce chant résonne de manière différente. Chacun a une façon particulière de le chanter, c'est le rythme qui change ou encore l'intonation. Après cela, les confrères se déplacent vers l'autel et se disposent sur les côtés de celui-ci. La "pullezzula" (motif réalisé avec les palmes tressées) qui devra orner la croix le lendemain, lors de la "cerca", est posée sur les escaliers qui mènent à l'autel. Elle n'a pas été encore fixée sur la croix, et c'est peut-être là une occasion pour que les gens du village puissent l'admirer. Les gens s'assoient sur les bancs de la petite chapelle, et commencent la récitation des psaumes et des "lamentations de Jérémie le Prophète". Au centre et en face de l'autel, on a placé un candélabre orné de quinze branches, sur chacune repose une bougie. Au fur et à mesure que l'on récite les prières, un confrère se charge de les éteindre une à une avec un éteignoir.

Lorsqu'il ne reste plus qu'une seule bougie allumée, au sommet du triangle, les confrères s'agenouillent, tête baissée, en face de l'autel; l'un d'eux (M. Valéry) prend la dernière bougie en main et récite une ultime prière avant de l'éteindre. La lumière a laissé place à l'obscurité. Les bougies et les flambeaux ont été éteints. C'est le silence et l'obscurité qui règnent quelques minutes, durant lesquelles les enfants rentrent par la porte latérale de l'église et vont produire ce que l'on appelle "le Vacarme des Ténèbres". Armés de feuilles d'aloès auxquelles on a enlevé les épines, ils se disposent en cercle au centre de la chapelle, et battent ces mêmes feuilles sur le parvis en produisant un "vacarme" qui contraste avec le silence qui s'était établi peu auparavant.

Puis, l'obscurité fait place de nouveau à la lumière. Les gens et les confrères quittent leur place et se rapprochent les uns des autres pour commenter la réussite de cette mise en scène du "Chaos originel" qui s'installa à la mort du Christ crucifié. M. F. Valéry, "le patron de la situation", comme l'a défini son fils Eric, donne le rendez-vous pour la procession du lendemain matin. De même, c'est au terme de la "cerca", que le confrère donnera le rendez-vous pour la prochaine procession, ici comme à Erbalunga où le "patron de la situation" semble être aussi le président de l'association, M. Polverini.

## b. La "cerca"

C'est aux alentours de 7 heures 30, le Vendredi matin, que les confrères et les gens du village se retrouvent dans l'église d'Erbalunga. Tous portent leur habit de procession, les confrères l'aube blanche et la "capelletta" (cape) bleue et les femmes la "faldeta" de la même couleur (grande jupe large remontée par derrière jusqu'à recouvrir la tête). Les trois croix sont présentes, dont celle des hommes et celle des femmes ornées de la "pullezzula".

La procession est prête à partir pour une longue marche d'à peu près quatorze kilomètres à travers les sentiers de maquis qui traversent toute la commune de Brando.

Cette procession est faite par les quatre confréries de la commune, qui sont :

- la confrérie de Saint Erasme d'Erbalunga;
- la confrérie de Sainte Marie de Brando qui regroupe les trois villages de Mausoleo, Silgaggia et Castellu;
- la confrérie de Santa Croce de Poretu;
- la confrérie de Saint Barthélémy de Pozzu.

Toutes partent de leur église plus ou moins à la même heure et effectuent le même parcours. Les processions semblent se suivre l'une l'autre sans jamais se rencontrer, sauf si l'une d'elles prend du retard dans sa marche. Dans ce cas, les processions risquent de se croiser à l'entrée ou à la sortie d'une des onze églises ou chapelles qui jalonnent le parcours de la "cerca" et donnent lieu à la "parata".

Nous avons suivi la procession avec la confrérie de Saint Erasme qui partait d'Erbalunga et qui a donc visité les chapelles de la commune dans l'ordre qui suit :

- Saint Erasme, Erbalunga;
- Notre Dame du Mont Carmel, Erbalunga;
- Sainte Catherine, Mausoleu;
- Sainte Marie de Brandu, Castellu;
- Saint Antoine;
- Sainte Lucie, Silgaggia;
- Saint Joseph;
- Saint Barthélémy, Pozzu;
- Saint Jean, Pozzu;
- Santa Croce, Poretu;
- Notre Dame de Lavasina.



Dans chacune de ces chapelles un reposoir a été dressé, devant lequel, à chaque halte, les confrères prient et chantent le "Stabat Mater", entonné d'abord par un soliste, différent à chaque fois et désigné à l'avance. Celui-ci quitte la procession lorsqu'elle est bientôt arrivée dans la chapelle où c'est son tour de chanter, afin d'avoir le temps de se préparer et de ne pas être essoufflé. Après avoir récité les prières "pour les plaies du Seigneur Jésus Christ", la procession sort et reprend lentement sa marche. L'entrée et la sortie des églises est un moment délicat pour les porteurs de croix qui, chaque fois, doivent déharnacher la croix pour pouvoir la rentrer dans l'église, aidés en cela des aide-porteurs. Toutefois, la pause dans les églises est toujours la bienvenue, pour eux en particulier, puisqu'ils portent pendant tout le trajet les croix sans jamais pouvoir être relayés. Certes, les aides sont présents aussi dans les moments les plus difficiles du parcours, par exemple lorsque les branches des arbres font obstacle au passage de la croix. Pour les porteurs, c'est une sorte de pénitence ou une épreuve. Chaque année, ce sont des gens différents désignés pour cette tâche, qui font eux-mêmes la demande et parmi lesquels on en désigne trois pour les trois croix : deux hommes et une femme.

Auparavant, on nous a dit que la "cerca" se faisait même pieds nus à travers ces mêmes sentiers qui n'étaient en aucun point goudronnés. Certains disent que c'était mieux, que le sens de la pénitence était plus vrai, plus ressenti. D'ailleurs, une autre pratique maintenant abandonnée est pensée de la même façon, celle de porter la cagoule qui couvrait le visage afin que personne ne puisse être reconnu. On pense que la seconde est "regret-tée" plus que la première, comme nous dit Eric Valéry :

*« J'aimerais qu'on puisse avoir la cagoule, surtout la nuit, c'est plus typique (!), ce serait plus beau, plus mystérieux. On verrait pas qui est dessous, ce serait plus chaud, la vraie procession, la vraie pénitence. Tu prends le "Catenacciu" à Sartène, le porte-croix avec la cagoule, pieds nus... Bon, nous pieds nus ce serait difficile parce qu'on ne marche pas sur du goudron... »*

Il semble donc que "la vraie pénitence" serait représentée plus par le port de la cagoule que par la marche pieds nus ! Certes, la cagoule est un "élément" qui pourrait rendre le tout encore plus "folklorique".

### *c. La procession du Vendredi Saint au soir à Erbalunga : la granitula et la Croix*

Le Vendredi soir de la Semaine Sainte, vers 20 h 30 - 21 heures, la confrérie de Saint Erasme et les gens du village se réunissent dans l'église d'Erbalunga.

Les confrères revêtent leurs habits de cérémonie, composés d'une grande tunique blanche et d'une petite cape bleue portée par dessus qui recouvre le buste. De même, les femmes portent la "faldetta", cette ample jupe bleue que l'on retrousse par derrière jusqu'à se couvrir la tête et qui représente l'habit porté par la Vierge Marie lors de la mise en tombeau du Christ. Même si M. Polverini semble être le "patron de la situation", comme nous l'avons dit en reprenant l'expression d'Eric Valéry, ce sont naturellement les capes ("capelletta" ou "mantellina") du prier et du sous-prier qui portent la marque de leur statut. La différence par rapport à celle portée par les autres confrères, ornée uniquement de deux bordures blanches, est à peine visible : celle du prier est ornée, à son extrémité, de quatre bordures, deux blanches et deux dorées alternées ; celle du sous-prier en porte trois, deux blanches et une dorée au milieu. Ailleurs, dans d'autres villages comme à Pozzu où la "capelletta" est rouge, en mémoire de Saint Barthélémy qui a été dépecé, cette même démarcation peut se faire simplement par le port de la cape réservé exclusivement au prier et au sous-prier en charge pour l'année. A Poretu, la "mantellina" du prier porte une croix brodée plus grande, ou même deux. D'autre part, la cape représente la marque d'appartenance à telle ou telle autre confrérie. A Erbalunga, la "capelletta" est de couleur bleue. Elle a été inaugurée depuis peu, nous dit M. Polverini :

*« On l'a faite bleue parce que c'est le col des marins. Il aurait fallu la faire pourpre normalement, puisque Saint Erasme est un martyr..., mais on a un peu changé les choses, on l'a faite en bleue... Bon, il y en a qui dise que... Bon ! on n'est pas des évêques, nous, on est des marins ! »*

On voit, à travers ce discours, comment les "éléments" religieux peuvent être sujets à des élaborations de la part des "fidèles", qui tentent d'adapter ces mêmes éléments aux faits importants de leur vie quotidienne, et ce à travers le détour par la confrérie. Celle-ci, en tant qu'institution proche de l'église, permet d'accéder à de

telles possibilités. On voit bien donc, comment, par une sorte d' "appropriation", Saint Erasme devient le "Protecteur des marins", ceux-ci représentant la majorité des hommes du village ("*Qui dit Capi Corsi, dit marins!*" M. Tomasi), qui ont certainement ressenti le besoin de se "protéger" contre les dangers de la mer.

Ces innovations, c'est à dire le changement de cape, ou encore la création d'une nouvelle bannière de Saint Erasme, comportent naturellement des dépenses qui sont prises en charge grâce aux cotisations des fidèles et des confrères eux-mêmes. De plus, la création d'une association rattachée à la confrérie permet de bénéficier de certains financements. Ceci est très important pour la confrérie qui espère toujours pouvoir amener des changements, rénover le matériel de procession, etc., surtout depuis qu'elle essaie de relancer ses activités, c'est à dire depuis six ou sept ans. M. Eric Valéry de Pozzu, nous fait part lui aussi du fait que la création de l'association a permis de "repandre un peu les choses en main". Il semble en effet qu'auparavant les gens qui étaient chargés de s'occuper de l'entretien du matériel et de maintenir vivante la "tradition", c'est-à-dire le prieur et le sous-prieur élus pour un an, ont laissé aller les choses à la dérive. Notre informateur fait ici allusion aux gens qui n'étaient présents que de temps en temps dans la commune, des gens qui vivaient sur le continent mais qui avaient du plaisir à être nommés prieur ou sous-prieur de la confrérie de leur village natal. Ainsi,

*« L'association essaie de s'occuper, d'investir, d'entretenir, d'avoir une approche plus concrète, d'être plus sérieuse, plus attentive, d'être une structure plus présente dans les moments religieux (...), parce que l'église c'est l'église, mais il n'y a personne qui entretient le matériel... c'est pas le curé... qui se contente de dire la messe! »*

Cette dernière phrase nous rappelle une fois de plus la façon dont est jugé le prêtre qui, la plupart du temps, est « *très distant du système social* », nous dit encore Eric Valéry. D'autre part, on perçoit, à travers les discours des informateurs, une volonté tenace de faire revivre la "tradition", cette fois de façon plus "structurée", pour reprendre l'expression d'Eric Valéry. M. Polverini et M. Sisco nous disent la même chose, lorsqu'ils expriment le regret que très peu de gens savent faire encore la "pullezzula" ou même le cercle de fer sur lequel celle-ci est fixée :

*« Il faut apprendre. Nous essayons justement de relancer la confrérie Saint Erasme, et de former un peu les jeunes. Comme je disais à M. Sisco, ce matin, on aurait aimé revenir un peu en arrière, se rappeler ce qui se passait... on se rappelle, mais on ne sait pas le faire. »*

C'est bien donc pour ce motif, "pour former les jeunes", afin qu'ils puissent continuer la tradition que M. Polverini affirme la nécessité (et le plaisir) de faire participer aussi les enfants à la granitula... avec le risque que tout n'aille pas comme "il faut". Car en effet, la granitula est une figure géométrique compliquée qui nécessite beaucoup de savoir-faire pour être réalisée correctement. Dans certains villages, comme à Pozzu et à Poretu, qui "s'unissent" pour faire la granitula, les femmes n'y participent pas, seuls les hommes exécutent la procession spiralée. A Erbalunga, au contraire, femmes et enfants se mettent en procession, mais ce n'est pourtant pas un hasard si le cortège des femmes "nécessite" deux massiers entre les rangs, « *car elles sont plus nombreuses et moins disciplinées!* » (rires discrets) (M. Polverini).

Comme on le voit, c'est souvent M. Polverini qui intervient lorsqu'il s'agit de faits relatifs aux processions. C'est le "patron de la situation", c'est le "meneur de granitula". Et pourtant, lorsque nous avons demandé à Eric Valéry de nous dire "qui est le prieur, ce qu'il fait ou ce dont il doit s'occuper", il nous a répondu : « *le prieur, c'est le patron de toute la journée du Vendredi Saint. Tout le monde veut être prieur pour payer sa tournée, pour sortir ses sous.* »

Il semble donc que ce statut soit purement représentatif, même s'il est fort probable que M. Polverini et M. Sisco se consultent sur les décisions à prendre quant à l'organisation des cérémonies, comme ils nous le disent eux-mêmes. Mais l'on sait aussi que le prieur délègue ses "pouvoirs" au confrère qui "sait faire la granitula", qui est en mesure d'en assurer la correcte exécution. Quant à lui, il se réserve le plaisir de "payer sa tournée". Ceci nous ramène bien sûr au texte de L. Desideri, dans lequel est rapportée une considération analogue :

*« [...] il faut surtout considérer la signification et la valeur sociale que les Corses ont toujours associées à cette pratique, et qu'ils définissent en termes d'honneur plus que de foi (...). Si l'on demande alors ce qu'est un prieur, on vous dit qu' "un bon prieur c'est quelqu'un qui possède*



de bonnes réserves de vin dans sa cave" (...). Discours à plaisanterie qui va droit au sens implicite, enveloppé dans la trame solennelle de la coutume, et faisant tourner la situation religieuse vers la face sociale qui la sous-tend. »

Le prieur ne reçoit rien en échange, sinon le plaisir de "payer sa tournée", "le prestige d'être prieur", comme nous dit encore L. Desideri, le prestige "d'être le patron de toute la journée du Vendredi Saint". Et l'auteur poursuit encore :

« ce rien... c'est aussi ce qui vous instituant à une place de pouvoir sans pouvoir, vous constitue par là même, guide processionnel, porteur de mazza, chef des cérémonies. »<sup>12</sup>

Pourtant, nous l'avons dit, cela n'est pas aussi systématique que cela, comme on peut le voir clairement dans le film.

Nous nous proposons à présent de préciser, à travers une description qui se veut détaillée, le déroulement de la procession et le rôle que chaque acteur joue dans son exécution. Tout d'abord, nous reportons ci-dessous un schéma (fig. 3) illustrant la disposition des confrères et des gens du village dans le cortège.

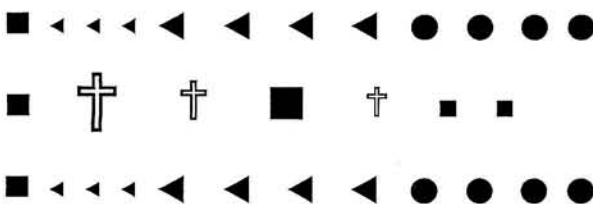


Fig. 3

■ Trois massiers "Capi d'asta" ou "chefs massiers" en tête de procession.

▲ Enfants portant des lampions.

✝ Grande croix noire au milieu des deux rangés d'enfants. Porteur de croix accompagné d'un aide-porteur.

▲ Confrères.

✝ "Cristu di l'omini", "Christ des hommes" ou "croix des hommes", accompagné d'un aide-porteur.

■ Massier des hommes.

✝ "Cristu di e donne", "croix des femmes" portée par une femme, accompagnée d'un aide-porteur.

● Femmes.

■ Deux massiers des femmes

Une fois les confrères parés de leurs habits de cérémonie et des instruments de procession, on quitte l'église. C'est à ce moment que la présence des aide-porteurs est indispensable. Pour sortir les croix, il faut l'ôter du harnais que les porteurs ont attaché autour de la taille et la transporter horizontalement jusqu'au dehors de l'église. Là, le porteur est aidé pour emboîter de nouveau la croix dans son harnais. La même opération aura lieu au retour de la procession, lorsqu'on devra rentrer les croix dans l'église. Il y a donc trois croix : la première, la grande croix noire, « qui porte à son sommet un flottant blanc qui symbolise la descente de croix, la croix vide après la mort du Christ » (M. H. Tomasi).

Ensuite, ce sont la "croix des hommes" et la "croix des femmes", plus légère, qui portent toutes deux, à leur extrémité, la "pulizzula", les feuilles de palmes tressées fixées harmonieusement en créant un motif (croix, bateau, étoile, etc.).

La procession se met en marche et entonne aussitôt le "Miserere", « les confrères chanteurs se regroupent à l'arrière de la procession, puisqu'après il y a les femmes qui chantent elles aussi » (M. Polverini).

A la fin des hommes donc, mais toujours devant les femmes. Lorsque le cortège arrive par la rue qui débouche sur la place du village, seul le "Miserere" résonne, aucun bruit aux alentours. Il est vrai que sur la place il n'y a presque personne, seules quelques personnes plus âgées qui ne peuvent plus rester debout durant tout le temps que dure la procession. Il y a aussi très peu de lumière dans cet espace, éclairé seulement par la lueur des

flambeaux portés par les enfants et les femmes. En tête de la procession, les trois "capi d'asta", chefs des massiers, ouvrent la marche : ce sont le prier (M. René Sisco), et le sous-prier accompagnés d'un massier qui se trouve au milieu, « les trois premiers massiers devant sont censés représenter le Christ entouré des deux soldats romains qui l'emmenent au prétoire » (M. H. Tomasi).

La procession est formée de deux longues rangées au milieu desquelles se trouvent, à distance l'un de l'autre, les porteurs de croix avec leurs aide-porteurs, et les massiers des hommes et des femmes. Les massiers sont les figures mobiles par excellence de ce cortège, ils "naviguent" constamment pendant la procession, ainsi que le "meneur de granitula" qui les dirige pour l'exécution des phases plus délicates du rituel, celles qui nécessitent le plus de "discipline" et d'attention. Ils circulent entre les rangs pour s'assurer que tous restent bien alignés. Nous verrons plus bas les différentes positions qu'ils occupent lorsque la procession fait la "granitula" et la "Croix".

La procession avance lentement. Elle parcourt la rue qui longe la place et qui conduit vers le port d'Erbalunga. Elle continue sa route à travers le village, en passant par des propriétés privées, jusqu'à rejoindre la route nationale qui traverse la commune. Après cette marche à travers leur village, les confrères et les gens en procession font retour sur la place, toujours dans le même ordre.

C'est à ce moment que M. Polverini se détache de la procession. Il donne les premières indications pour que les deux rangées se resserrent, sans arrêter la marche ni les chants. Tandis que le cortège s'achemine dans la ruelle contournant la maisonnée qui délimite un côté de la place, les massiers quittent eux aussi le cortège. Le guide processionnel leur désigne les positions qu'ils doivent occuper. Ils se disposent en formant une sorte de demi-cercle, à l'autre extrémité de la place, en face de cette ruelle d'où provient le reste de la procession. Un demi-cercle mobile qui se déplace au fur et à mesure que les deux rangs processionnels avancent et s'enroulent. Les massiers tiennent leur "mazza" (bâton) en position horizontale afin de guider le flux des gens dans le mouvement concentrique qui se forme lentement,

*« ce sont eux qui font l'épaisseur de la granitula. Ils portent la "mazza" horizontalement et ils serrent au fur et à mesure, en roulant en même temps. »* (M. Polverini).

Certes, M. Polverini est à tous les effets le "meneur de granitula",

*« Moi, dit-il, je suis dedans, je mène la granitula. Pour tenir le cercle, il faut que les massiers qui sont à l'extérieur rapprochent, et moi, de l'intérieur, je leur fais des signes : serrer un peu là, un peu là, je leur dis, de façon à faire un cercle... et je tourne, moi, je fais l'escargot... »*

Cependant, la présence des massiers, armés de leur "mazza" est tout aussi importante puisque l'action du guide est étroitement liée à leur fonction de délimiter le "mouvement" processionnel, en lui imprimant une ligne de conduite, en lui "imposant" une direction.

Les deux rangées se sont serrées à tel point que les épaules des gens se touchent. L'un derrière l'autre, les confrères se tiennent par le cordon qui serre leur tunique à la taille, et les gens font de même en se tenant par leurs habits. Cela peut sembler un détail, et pourtant, c'est bien dans cette petite astuce que réside le secret pour l'exécution d'une "bonne" granitula :

*« On recommande à chaque personne de suivre celui qui est devant. La chose difficile est dans le risque que quelqu'un ne suive pas celui qui est devant, sorte de son rang et coupe la granitula... il suffit qu'il ne sache plus qui est la personne qui est devant lui pour se retrouver de l'autre côté. »* (M. Polverini)

Le nombre de cercles qui vont se former dépend du nombre de personnes présentes. On pense que la procession du Vendredi soir a pu compter une centaine de personnes.

Chaque cercle est formé par deux rangées de confrères et de gens du village. Les cercles continuent de se former petit à petit, toujours plus nombreux, jusqu'au moment où le conducteur de la procession, qui est à l'intérieur, se retrouve au centre de ceux là, entouré par eux. A ce moment là, sans même marquer de pause dans le mouvement spiralé qui l'a conduit en son centre, le meneur de granitula « repart en sens inverse de manière à tourner le mouvement sans le casser ».

Les autres le suivent lentement, au pas d'une sorte de "danse marchée", pour reprendre l'expression qu'utilise M. Caisson. Cette phase de retournement de la procession est un moment très délicat du rituel, surtout pour les porteurs de croix qui doivent être vigilants à ce qu'aucune des trois croix ne touche les autres. En effet cela représente

un second risque que la granitula "se coupe", tout comme le fait que quelqu'un sorte de son rang.

Lorsque l'on regarde la granitula de haut, comme on peut le faire dans le film, on s'aperçoit de la qualité de véritable chorégraphe que doit avoir le meneur de la procession.

Le mouvement se défait. Les cercles qui s'étaient resserrés au maximum pour dessiner "un beau escargot", s'élargissent au fur et à mesure que la tête de la procession retourne vers l'extérieur. L'espace ample de la place a été oublié, remplacé par l'espace serré de la granitula où tous se sont retrouvés si proches. C'est donc un retour vers la place lorsque les cercles se défont et que les premiers confrères "surgissent" au dehors de la spirale, au dehors de l'escargot qui pendant quelques instants les a gardés à l'intérieur de soi (fig. 4).

Mais la marche ne s'arrête pas. Le prier et le sous-prier qui ouvrent la procession se mettent l'un derrière l'autre, et ceux qui sont derrière suivent. On se dirige de nouveau vers la rue qui fait le tour de la maison.

Pendant ce temps, le meneur de granitula, qui ne fait pas la procession, mais qui la "guide", reste en dehors de la marche processionnelle à proprement parler. Il garde avec lui huit "massiers" qu'il dispose en leur indiquant les positions qu'ils doivent occuper pour cette nouvelle phase du rituel.

La procession n'est plus formée que par une seule

rangée. Un "capi d'asta" ouvre la marche. Les massiers sont au centre de la place, disposés en losange. Les quatre massiers qui délimitent cette figure géométrique, et qui sont donc placés aux quatre extrémités des diagonales du losange, tiennent la "mazza" horizontalement, du bout des bras. Ils regardent vers l'extérieur, et les gens en procession passent devant eux, en "longeant" la mazza :

*« Ici, on met une personne avec le bâton droit de façon à élargir la Croix. » (M. Polverini)*

Les quatre autres qui occupent les points intérieurs du losange tiennent la "mazza" verticalement, le long du corps. La procession passe derrière eux, les contourne :

*« Ici, on en met un avec le bâton debout : c'est une borne, de façon à ce que les gens tournent autour. » (M. Polverini)*

La procession arrive après avoir fait le tour de la maisonnée. Elle entame le mouvement "cruciforme" lentement :

*« La procession défile, il faut qu'il y ait du monde ; alors j'essaie quand même de calculer le nombre de personnes, s'il faut faire avancer, ralentir, serrer. On essaie de rattraper ici ou là. Les premiers rattrapent les derniers de façon à ce que la Croix se ferme. » (M. Polverini)*

C'est encore M. Polverini qui compose cette chorégraphie : *« La procession est faite à pied levé, il n'y a rien de dessiné par terre ».*

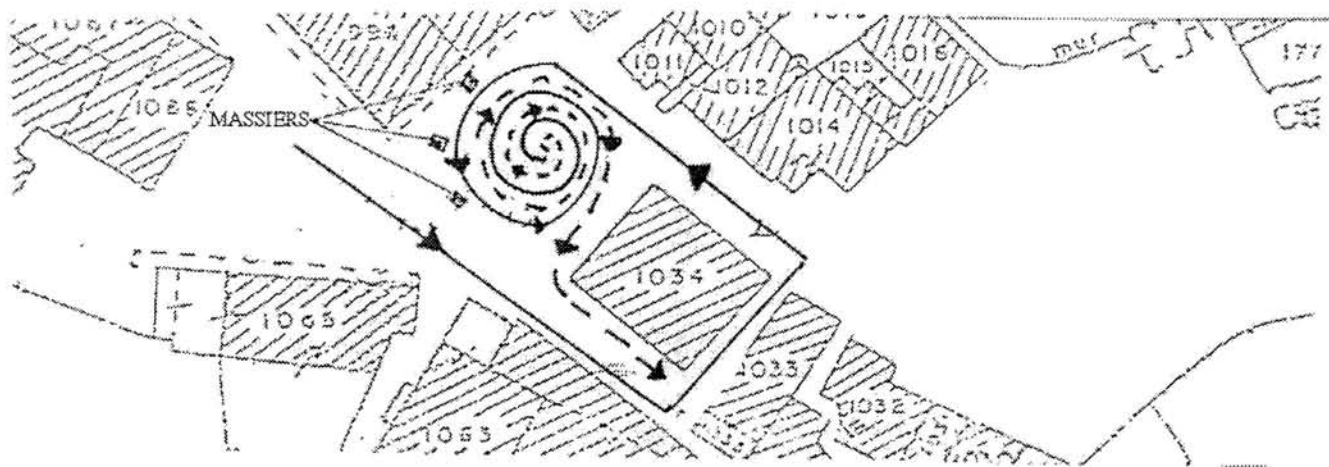


Fig. 4 - Schéma illustrant le mouvement spiralé de la Granitula, d'enroulement (trait continu) et de déroulement (pointillés).

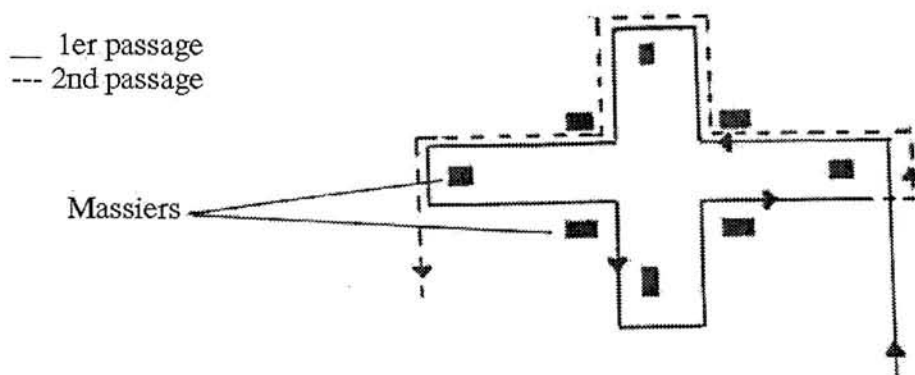


Fig. 5 - Schéma de la "Croix latine".

La figure du losange s'efface sous le dessin de la Croix formé par les gens en procession (fig. 5). Ils sont nombreux ce Vendredi soir. Les premiers, après avoir fait un "tour" complet, marquent un bref temps d'arrêt avant de reprendre une nouvelle fois le même parcours, afin de donner le temps à ceux qui sont en queue de "rentre" et de parcourir le trajet cruciforme. Pendant ce temps, ils font donc de nouveau le même chemin, mais ils s'arrêtent à la moitié de la Croix et commentent alors à quitter cet espace. Ils s'engagent de nouveau derrière la maison d'où ils ressortent ordonnés comme au départ, en rangs par deux... M. Polverini est encore là, il n'a pas quitté la place. Il attend la procession, car maintenant il faut élargir les rangs pour le retour à l'église. ». La procession traverse la place et entonne alors de nouveau le chant du "Stabat Mater".

Au retour dans l'église, on se recueille devant le reposoir pour réciter les prières et chanter encore le "Stabat Mater". Un soliste commence à chanter et les autres reprennent à la suite.

La procession est terminée. La "croix des hommes" est placée sur l'autel, celle des femmes est accrochée au mur latérale de l'église, à droite en entrant. Les confrères ôtent leur habit de cérémonie.

## CONCLUSION

Nous voudrions, pour conclure ce travail, nous interroger sur le sens du discours émique construit par rapport à un phénomène tel que la granitula. Cette façon de conclure, peu habituelle il est vrai, nous semble plus féconde, car elle se veut critique des discours pour en déceler le véritable sens.

Lorsque nous avons posé la question à M. Polverini de savoir comment il interprète le rite de la granitula, il nous a répondu :

*« La granitula, c'est quelque chose que nous avons ici, c'est l'escargot de mer, le bigorneau, "a luma-ga". Alors ça a quand même une signification, si on l'a fait ça a un sens. J'ai entendu dire que c'était signe de continuité de vie, mais pour nous c'est une continuité dans la tradition, continuer ce que nos ancêtres nous ont appris. » (M. Polverini)*

Cette réponse contient trois éléments différents. En premier lieu, M. Polverini fait immédiatement référence au fait que la procession prend son nom d'un coquillage marin, le bigorneau, que l'on trouve dans les eaux du Cap Corse. On est là en présence d'un processus culturel classique de récupération d'un fait naturel et de son élaboration mythique. En second lieu, le "j'ai entendu dire" nous ramène à un discours situé au dehors, un discours "étique" qui n'appartient pas à l'informateur mais auquel il fait référence et qui lui sert de recours explicatif. Ainsi, la granitula serait « signe de continuité de vie ». Enfin, il conclut en prononçant un discours qui lui est propre en disant que « pour nous, c'est la continuité dans la tradition, alors... si on l'a fait, ça a un sens ». Ce qui veut dire que ce n'est pas simplement l'accomplissement de signes, de signifiants sans signifiés, comme l'a affirmé le Père Augustin de Lavasina.

Cependant, M. Polverini poursuit en nous disant que « c'est la continuité dans la tradition ». Ce faisant, il ne nous explique guère le "sens" de la granitula qu'il sous-entend, mais il fait recours à l'existence d'une pratique qui remonte à très longtemps afin d'en légitimer en quelque sorte, de par sa longévité, le "sens".



On retrouve ces mêmes modalités de réponses dans le discours de tous nos informateurs. Lorsqu'il s'agit de décrire la granitula, chacun est à même de livrer une quantité de détails, mais lorsqu'il s'agit de chercher à en connaître l'éventuel signification ou, à tout le moins, le type d'émotions que l'on ressent où pourquoi on fait la granitula, les informateurs nous répondent inlassablement « *avoir lu ou entendu que..., c'est la continuité de la vie, c'est le cordon ombilical, la vie qui se déroule et qui s'enroule...* »

C'est donc toujours en faisant référence à un discours "savant", élaboré ailleurs, que l'on nous livre les éventuels éléments explicatifs d'une telle pratique.

Toujours à ce propos, nous avons eu l'occasion d'avoir un entretien assez curieux.

Lorsque nous sommes allés à Pozzu, nous avons rencontré M. F. Valéry de la confrérie de Saint Barthélémy, un homme d'un certain âge qui était occupé dans l'église avec le sous-prieur, un jeune homme de vingt-quatre ans. Nous lui avons demandé s'il était disposé à avoir un entretien à propos de la granitula, et plus largement des processions de la Semaine Sainte, entretien, avons-nous précisé, que nous souhaitions enregistrer, « *Ah! alors si c'est enregistré, il faut que je me prépare.* »

L'entretien a donc eu lieu sous une forme plutôt insolite. En effet, M. F. Valéry disposait d'un texte dûment rédigé dans lequel figuraient même les questions que nous devions poser (!). Il s'agissait d'un texte où étaient décrits rapidement les événements de la Semaine Sainte au Cap Corse, tel qu'on en trouve dans les guides touristiques. D'ailleurs, M. Sisco aussi nous avait dit :

*« La granitula c'est une tradition très lointaine. Dans le guide touristique on parle de la granitula d'Erbalunga. »*

Peu après cet entretien avec M. Valéry, nous avons voulu demander à ce jeune sous-prieur ce qu'il pensait de la granitula. M. Valéry était toujours présent, et il a joué là aussi le rôle du "patron de la situation", le sous-prieur consentant, en répétant inlassablement que

*« ça se sait, même lui (Sébastien, le sous-prieur) il le sait très bien que la granitula c'est le cordon ombilical, le prolongement de la vie (...), seulement il est un peu gêné pour répondre..., je réponds pour lui. »*

Lorsque nous demandons au sous-prieur si c'est important pour lui de faire la granitula : « *Important ou pas, c'est la tradition, je fais comme tout le monde.* »

Et encore M. Valéry d'ajouter : « *Il aime ça, comment il doit vous le dire ? dis-le, dis-le.* »

On voit à travers ces faits comment le discours "émique" fait recours au discours "savant", et comment il est habilement contrôlé par ceux qui le prononcent. Il semble vouloir renvoyer à un observateur externe une image de soi qui s'appuie sur la réélaboration consciente de traits culturels, d'une tradition qui fait que l'on est depuis toujours "faiseur de granitula".

Ainsi, la question qui se pose est de savoir de quelle façon on récupère certaines pratiques qui "font l'identité", et notamment, comment la granitula rentre dans ce schéma qui consiste à se réapproprier précisément d'une pratique propre à la culture corse ?





NOTES

1 - Desideri L., "Pratiques rituelles de la religion populaire Corse. Rapport d'activité : 1986-1988". *Mission du Patrimoine Ethnologique*, p. 21.

2 - Op. Cit., p. 18.

3 - De France CL., *Cinéma et Anthropologie*. MSH, Paris, 1989, p. 374.

4 - Op. Cit., pp. 4-5.

5 - Op. Cit., p. 6.

6 - Op. Cit., p. 372.

7 - Op. Cit., p. 10.

8 - Segalen M., *Les confréries dans la France contemporaine*. Flammarion, Paris, 1975, p. 6.

9 - Froeschlé-Chopard M.-H., *Espace et sacré en Provence*. Editions Du Cerf, Paris, p. 374.

10 - Op. Cit., p. 89.

11 - Autour de la notion de religion populaire, voir Isambert F.-A., *Le sens du sacré*.

12 - Op. Cit., p. 30.

BIBLIOGRAPHIE

CAISSON M. - "Le fil d'Ariane. A propos de la procession dite en Corse a Granitula". *Revue internationale Sud/Nord*, n° 5, 1996, pp. 93-103.

CASTA F. - "La Granitula. Reflexions autour d'une antique tradition Corse du Vendredi Saint". *Corse Historique*, n° 20, 1965, pp. 5-10.

DE FRANCE CL. - *Cinéma et Anthropologie*. MSH, Paris, 1989.

DESIDERI L. - Pratiques rituelles de la religion populaire Corse. Rapport d'activité : 1986-1988. *Mission du Patrimoine Ethnologique*.

DESIDERI L. - "La Granitula ou la spirale du bigorneau". *Autrement*, « Hauts-Lieux », n° 115, mai 1990, pp. 120-127.

ISAMBERT F.-A. - *Le sens du sacré*. Editions de Minuit, Paris, 1982.

MANCINI S. - "Le rituel du labyrinthe dans l'idéologie de la mort en Corse". *Revue de l'histoire des religions*, CCIX 1, 1992, pp. 23-53.

SÉGALEN M. - *Les confréries dans la France contemporaine*. Flammarion, Paris, 1975.

FROESCHLÉ-CHOPARD M.-H. - *Espace et sacré en Provence*. Editions du Cerf, Paris.



# Les influences du système culinaire italien sur la cuisine corse de Bastia

Karine MICHEL

La cuisine m'a semblé un thème fort intéressant de par son rôle révélateur de structure sociale. « Reflétant les valeurs sociales et culturelles, les processus culinaires ne sont ni identiques, ni homologues d'une société à l'autre » (Bonte & Izard 1991, p. 187). Le système culinaire se présente comme l'ensemble le plus permanent d'une culture. Il est ce qui reste lorsque l'on a tout oublié, lieu dernier d'identité. Le système culinaire semble être le plus insensible au changement « Véhicule des valeurs essentielles d'une société, la cuisine est aussi un des fondements de l'identité et de l'altérité, simultanément affirmés dans des modalités d'opposition, de répulsion, d'interaction et d'emprunt » (Bonte & Izard 1991, p. 187). Ainsi, la cuisine est reconnue comme un marqueur d'identité culturelle.

La notion d'identité implique des différences entre individus. On comprend donc la conception de la cuisine « forme de communication (qui relève le code des relations sociales entre les individus et les groupes » (CEM 1985, p. 109). Selon C. Fischler, la cuisine reflète une façon de penser les aliments et les relations entre les hommes. Dans un premier temps, cela peut paraître abstrait que d'attacher une signification aussi grande à un domaine aussi technique que la cuisine. Cependant « tout processus matériel est socialisé et met en œuvre des représentations.[...] Dans sa totalité comme dans chacun de ses éléments, le système culinaire est signifiant et a pu être défini comme « un langage dans lequel chaque société code des messages qui lui permettent de signifier au moins une partie de ce qu'elle est » (Levi-Strauss, 1967; Bonte & Izard 1991, p. 187). En regard de ces conclusions de divers auteurs, il me paraissait enrichissant de faire une étude sur cet aspect relationnel de la cuisine pour parvenir à mieux comprendre pourquoi un objet apparemment très technique pouvait sous-entendre un code de communication.

Dans cette optique, Bastia constituait un lieu particulièrement propice à un tel sujet en raison de son caractère de terre d'immigration. La Corse compte un certain nombre de nationalités différentes : Algériens, Marocains, Pieds-Noirs et Français du continent (notamment des Marseillais), Italiens, Grecs (à Cargèse plus exactement), Albanais... En ce qui concerne les Italiens, ils sont de loin les plus nombreux et les plus intégrés à la population corse de Bastia. Cela s'explique par l'ancienneté de leur présence en Corse. En effet, de 259 à 162 avant J.-C., la Corse est marquée par la conquête romaine. Au VI<sup>e</sup> siècle, elle subit des incursions lombardes; en 1289, Gênes s'installe en Corse et en 1383, Bastia est fondée (Antonetti 1973, p. 485). « Depuis deux siècles, elle (l'immigration italienne) est devenue à la fois permanente et saisonnière [...]. Active et en progression constante au XIX<sup>e</sup> siècle, plafonnant au début du XX<sup>e</sup> siècle, cette immigration italienne baisse entre les guerres, reprend à partir de 1960, change d'origine, d'implantation (Bastia et surtout Ajaccio...) » (Antonetti 1973, p. 468). Ce rapide parcours historique de la Corse nous dévoile donc que « Bastia est une ville génoise » (Faraut 1983, p. 8) et nous éclaire grandement sur les raisons de l'importance de sa population italienne.

Mon projet d'étude à Bastia était donc centré sur les rapports entre ce système culinaire corse et les autres existants en ce lieu. Très tôt, sur le terrain, mon sujet devint plus précisément les interactions entre la cuisine corse et la cuisine italienne. Les premières données ci-dessus concernant l'immigration italienne en Corse expliquent déjà en partie une telle progression dans ma problématique mais d'autres facteurs sont également intervenus dans ce choix. Cette évolution de problématique fera l'objet de la première partie de ce dossier.

Dans une seconde partie, j'exposerai le travail réalisé sur le terrain et les premières remarques auxquelles il a donné lieu. En donnant tout d'abord quelques généralités sur la cuisine corse, puis en prenant des exemples précis de mets et de recettes, je tenterais de rendre compte du discours qui me fut fait sur ces deux cuisines.

Ce travail m'a permis d'arriver à quelques conclusions qui n'ont, bien sûr, rien d'indéniable en raison de la courte durée de ce stage. J'essaierais par la suite de présenter des idées me semblant des sujets d'approfondissements et de suivi possible du travail que j'ai tenté ici d'accomplir.

## I - LES ITALIENS : UN POIDS MÉTHODOLOGIQUE

Lorsque je décidai de travailler sur les influences des divers systèmes culinaires immigrés sur la cuisine corse, je pensai aborder un angle précis et assez restreint de ce domaine; mais dès les premiers jours de stage, je réalisai que cet axe était bien plus vaste que ce que je ne l'aurais cru. Je tenterai ici d'exposer les éléments d'évolution de ma problématique, afin de définir mon sujet d'étude de la façon la plus détaillée possible.

Mon objet premier pourrait donc être décrit comme l'étude des diverses influences des cuisines algériennes et marocaines, pieds-noirs et marseillaises et italiennes sur la cuisine corse, et plus particulièrement celle de Bastia.

### 1. Cuisine Maghrébine

Dès mon deuxième jour à Bastia, je pus rencontrer un Algérien sur le marché. Il tenait un étal comprenant de nombreuses épices : ras el hanout, poivre noir, cumin, gingembre... et autres ingrédients : fèves sèches, pois chiches, olives, dattes, amandes...

Il m'apprit que les Corses achetaient beaucoup de ses produits et surtout du poivre noir qu'ils mangeaient avec de la charcuterie corse. En ce qui le concernait, il me déclara ne manger que du fromage corse et sans jamais l'intégrer à ses repas. Il le mangeait uniquement en milieu de la matinée ou d'après-midi, sans aucun autre accompagnement. Bien entendu, de par sa religion, il ne consommait pas de charcuterie et ne fit mention d'aucun autre élément culinaire corse.

Ce premier entretien me dépitait quelque peu; il me semblait qu'il n'y aurait guère de matériel à travailler au niveau des différences entre cuisine maghrébine et cuisine corse. Ce sentiment me fut confirmé par un deuxième entretien quelques jours plus tard avec une cuisinière d'un restaurant marocain "Le Zagora". Elle me désigna sa cuisine au quotidien comme une "cuisine mélange". Cette personne ne parlait pas très bien le français; de ce fait, notre conversation prit la forme de questions-réponses et n'est pas très exploitable en tant que matériel ethnographique. J'appris cependant que cette marocaine mangeait elle aussi du fromage corse et notamment du brocciu. « *Quand je mange marocain, après je prends un fromage corse* ». Elle déclara intégrer les produits corses à ses préparations culinaires marocaines et préparer des repas corses mais ne put me donner aucune recette corse.

Selon moi, cette marocaine mangeait de la cuisine corse et de la cuisine marocaine, intercalant certains plats ou produits de l'une des deux nationalités avec ceux de la seconde, mais il ne s'agit en aucun cas d'une cuisine de mélanges entre divers ingrédients des deux systèmes culinaires.

J'en conclus donc que ces deux types de cuisine (corse et maghrébine) n'étaient pas réellement combinables. Il m'a donc semblé qu'il y avait peu de matière à étude à ce niveau, c'est-à-dire les influences de la cuisine maghrébine sur la cuisine corse.

### 2. Pieds-Noirs, Marseillais et autres Français du continent

« L'immigration en provenance de la France continentale est en croissance régulière [...]. Une très faible proportion (1,5 % de la population en 1891), ont succédé de nombreux "pinzuti" (à savoir français de France, dits aussi "continentaux") 20000 en 1963, installés surtout à Ajaccio et à Bastia... » (Antonetti 1973, p. 469).

De nombreuses informatrices m'ont dit faire des bouillabaisse, ratatouilles, cassoulets, raclettes... Malheureusement, par un manque d'organisation de mon travail et une incompréhension avec des personnes susceptibles de m'aider à trouver des informateurs, je n'eus aucun entretien avec une personne du "continent". Madame Mamberti, l'une de mes informatrices corses, me dit avoir habité Marseille pendant 13 ans et y avoir appris les recettes des plats provençaux. Ces informa-

tions, bien qu'intéressantes, ne m'étaient pas suffisantes pour bâtir hypothèses et théories.

Il en est de même pour les pieds-noirs; pourtant « L'immigration des Français d'Afrique du Nord mériterait à elle seule, tout un chapitre. Arrivés par vagues de 1957 à 1965 (au total 15 à 17000) souvent d'origine corse (22 % étaient nés dans l'île, 25 % portent un patronyme corse), installés en majorité (53 %) dans les deux grandes villes... » (Antonetti 1973, p. 469). J. Faraut nous indique plus précisément « 15 à 17000 rapatriés se sont installés en corse dont 53 % à Ajaccio et Bastia (34 % à Ajaccio, 19 % à Bastia). Cependant 40 % d'entre eux se sont installés dans la plaine orientale, au sud de Bastia » (Faraut 1983, p. 18).

Bastia me paraît donc représenter un grand centre d'immigration pour les pieds-noirs. Leur rôle au niveau culinaire n'est certainement pas négligeable, d'autant plus que selon P. Antonetti une bonne part d'entre eux ont des racines corses.

Ainsi, de par l'importance apparente de l'effectif des Français (aussi bien ceux du continent que ceux d'Afrique du Nord) à Bastia, cet angle de recherche constitue un aspect que j'aurai réellement aimé étudier. Mais, n'ayant que peu de renseignements le plus souvent non exploitables, je ne pus entreprendre plus avant cet axe d'étude dans le présent rapport de stage.

### 3. Les Italiens

Cet aspect-ci de mon approche en devint l'axe principal voire unique après remaniement de ma problématique pour les raisons citées précédemment. « Il est évident que, pour des raisons économiques et géographiques, ce que l'on mange en Corse est fondamentalement différent de ce que l'on mange en Alsace, en Ile de France ou dans le Périgord, mais non diamétralement opposé à la cuisine provençale, niçoise et surtout italienne car les rapports qu'ont ces cuisines entre elles sont ici davantage des rapports historiques qu'économiques » (Schapira 1975, p. 9). Il convient donc ici de faire un point d'Histoire de la Corse afin de bien rendre compte de l'importance du rapport entre Italiens et Corses à Bastia. Ainsi que je l'ai précisé dans l'introduction, la présence italienne en Corse remonte à la conquête romaine. Mais l'Histoire de la Corse montre surtout une lutte entre Gênes et Pise, entre Ligures et Toscans. Ainsi,

« dès le X<sup>e</sup> siècle, on trouve les Obertenghi, famille toscane qui possède la Corse... » (Antonetti 1973, p. 115). Puis « Dans le nord de l'île apparaissait un élément nouveau, lourd de conséquences pour toute l'Histoire corse : l'aristocratie ligure [...] dans le Cap Corse et la région de Bastia [...]. La Corse commençait à échapper à son destin propre. » (Antonetti 1973, p. 116.) Ces deux citations suffisent à elles seules à illustrer l'emprise italienne sur la Corse, son importance au niveau de la population et au niveau de l'identité de cette île. En 1133, après de nombreuses politiques de domination de la part des marquis, de la souveraineté pisane ou encore de la Papauté, la Corse est partagée en deux secteurs :

- Gênes possède les Evéchés de Mariana, Nebbio et Accia.

- Pise les Evéchés d'Ajaccio, Aléria et Sagone.

Que ce soit pour les Ligures ou pour les Toscans, la Corse représentait un enjeu considérable en ce que, de par sa position, elle était un lieu très favorable à l'établissement de comptoirs, en vue de constituer une plaque tournante pour le commerce en Méditerranée. A partir de là, le Cap Corse va constituer un site tranché du reste de la Corse, il « se toscanise profondément à tous les niveaux » (Antonetti 1973, p. 126). A la fin du XII<sup>e</sup> siècle, la domination pisane amorce son déclin; les Génois s'installent en Corse. Dès 1569 à 1729, les Génois vont importer de la main-d'œuvre ligure. C'est le début de « l'osmose entre Corses et Génois » (Antonetti 1973, p. 270). Depuis l'immigration italienne donne majoritairement lieu à la venue « d'une masse d'ouvriers agricoles, en majorité toscans » (Antonetti 1973, p. 468).

Ce développement historique, qui peut paraître un peu long et hors contexte, me semblait pourtant nécessaire. Il nous permet de mieux comprendre la genèse de la population bastiaise, population à la fois corse, ligure et toscane. Cette intégration italienne à la population corse est tellement ancienne qu'il est impossible de la déceler clairement aujourd'hui, et l'on est en droit de penser que tout habitant de Bastia possède un ascendant italien, plus ou moins éloigné généalogiquement parlant. Certains écrits autobiographiques appuient cet état de fait : « ce Storai [...] il disait : "ça fait 30 ans qu'on mange à cette table". Avec les enfants qui grandissent, après tu ne sais plus trop si les gens sont Corses ou Italiens » (Dalmas-Alfonsi 1995, p. 72). Malheureusement, le consul



italien de Bastia n'a pas été en mesure de nous fournir des chiffres concernant l'immigration italienne.

En fonction de cette Histoire génoise et toscane à Bastia, de l'importance de l'intégration de la population italienne à la population corse, le rapport entre la cuisine corse et la cuisine italienne se révéla l'aspect de mon étude le plus riche, et par là même, le plus intéressant. Les difficultés rencontrées et décrites ci-dessus pour l'étude des systèmes culinaires maghrébins, pieds-noirs et français du continent m'amènèrent à axer mon travail sur cet unique thème des interactions culinaires entre corses et italiens. Mes questions portaient sur les échanges culinaires entre ces deux nationalités, c'est à dire ce que les corses avaient assimilés comme produits ou mets italiens à leur cuisine, ce qu'ils avaient rejeté, transformé et inversement.

## II - VOIX CORSES, VOIX ITALIENNES : DISCOURS CULINAIRES

S'interroger sur les influences de la cuisine italienne sur la cuisine corse, c'était avant tout entendre parler des corses et italiens sur leurs pratiques et convictions à ce propos. Pour cela, il me fallait quand même tenter de définir une cuisine corse dans le temps. Puis au fil des entretiens, certaines recettes m'apparurent des éléments clés de ces deux cuisines.

Afin de rendre compte des discours entendus et des réflexions personnelles qu'ils suscitèrent, je m'intéresserai ici à quelques préparations précises : Pulenda, Fiadone, diverses pâtisseries et les pâtes. Mais avant tout, il paraît important de dresser quelques généralités sur la cuisine dite corse et les changements constatables entre tradition livresque et tradition orale au jour d'aujourd'hui.

### 1. Une cuisine franche et solide

« La cuisine corse traditionnelle est économique, utilise en priorité les produits les plus faciles à acquérir et les plus aptes à calmer la faim, et permettre un travail physique important. » (Ricciardi-Bartoli 1992, p. 74). Cette cuisine consiste principalement en des plats riches en glucides, graisses et protéines. On pourrait la réduire à des

soupes, de la charcuterie, du fromage et des châtaignes. « Les plats constitués dans leur plus grande partie par des céréales, de la farine de châtaignes, des pommes de terre et légumes secs, produits riches en glucides. La viande de boucherie est rare, les graisses et protéines animales sont apportées par la charcuterie et le lard, les laitages » (*ibid.*).

« Au repas du soir, *a cena*, dans les familles [...] en général, on faisait sa soupe : celle de pommes de terre, haricots et pâtes. Tu n'en aurais jamais fait sans haricots cuits [...]. Je me rappelle aussi celle de pommes de terre, haricots et choux [...]. La soupe de riz, le plus souvent, c'est qu'on avait l'*erbiglie* : *erbiglie*, pommes de terre haricots et riz [...]. En hiver, par contre, je me rappelle que pour la soupe, on se servait de certains choux, *e foglie* » (Dalmas-Alfonsi 1995, p. 253-254). Ce bref extrait de biographie nous montre que la soupe occupait une place primordiale dans le système culinaire corse traditionnel. Ainsi, on trouve aujourd'hui des recettes de soupe classées dans les livres de cuisine corse : la soupe paysanne corse, la soupe au vieux brocciu, la soupe aux haricots rouges et aux tagliarini, la soupe de pain cuit, la soupe au fromage frais, la soupe au chou vert, la soupe de printemps... (Schapira 1979, p. 29 et suivantes). Toutes ces soupes constituent des plats forts riches, ainsi que nous l'a confirmé l'une de mes informatrices italiennes Madame Managlia :

« Et puis y'a la soupe corse [...]. On dit que c'est une soupe corse quand vous avez la cuillère que vous la mettez qu'elle reste debout... [...] On met des haricots rouges, des haricots verts, du chou, des pommes de terres [...], de l'oignon [...], des carottes, tout en petits morceaux. Mais il faut qu'y en ait tellement qu'il faut que la cuillère reste debout. Et alors, après, dedans on met à cuire un morceau de poitrine salée, le petit salé quoi... »

Bien entendu, la cuisine corse n'est pas composée uniquement de soupes. L'un des premiers produits qui vient à l'esprit à l'évocation de spécialités culinaires corses reste sans doute la charcuterie.

« La charcuterie typique est la plupart du temps élaborée par des producteurs fermiers [...] produits destinés à la sèche, des pièces de viande salée et séchée (*prisuttu, coppa, lonzu*), des produits divisés (*salamu, ficatellu sec, salcicetta*) et des pièces grasses (*panzetta, vuletta*) [...] produits à consommer en frais [...] le *ficatellu* frais [...], les boudins

et fromages de tête, ou encore les côtelettes grillées et le filet mignon » (CNAC 1996, p. 112).

La châtaigne occupe également une place fondamentale en Corse. Prônée produit traditionnel, la farine de châtaignes a donné lieu à l'élaboration de nombreux mets : *torta pisticcina*, *brilluli* ou *mac-carella*, *fritella pisticcina*, *castagnacciu*, *pisticcina*, *pulenda mais aussi ballota*, *fusgiola*, *sbuchjeta*... (Dalmas-Alfonsi 1995, au fil des pages). Aujourd'hui, on trouve du nougat, des *nicci* ou encore de la bière "la Pietra" à base de farine de châtaignes.

On ne peut parler de la cuisine corse traditionnelle sans évoquer le fromage. « On peut diviser ce patrimoine fromager en deux principaux types : les fromages à pâte molle et à croûte lavée ou séchée, et les fromages à pâte pressée non cuite, à croûte séchée. » (CNAC 1996, p. 218). Il serait long et inutile de les citer tous ici car ils ne constituent pas le sujet de notre étude. Cependant, l'un des fromages, le brocciu nécessite qu'on le définisse un peu plus car il prendra une grande importance dans la confection des recettes que nous décrirons par la suite. On pourrait le définir comme étant de la brousse mais moins sèche que celle que nous connaissons sur le continent.

Le brocciu n'est pas produit toute l'année ; à partir du mois d'avril, il est fabriqué avec du lait en poudre et ne devient rien de plus qu'une simple brousse alors que durant l'hiver, il est le résultat d'un traitement du lait de chèvre et se présente de la même façon que nos faisselles lorsqu'il est frais. Ce fromage subit aussi d'autres traitements de sorte qu'il peut être salé ou sec. Il est très intéressant, sur un plan technique, de voir le brocciu directement préparé sur la place du marché le dimanche matin.

En 1911, Ardouin-Dumazet en parlait comme du « mets le plus délicat de la cuisine corse, ce fromage au lait de chèvre cuit dans les bergeries et dont la consistance est celle d'une gelée épaisse [...] C'est une crème au parfum exquis. » (CNAC 1996, p. 223).

On pourrait conclure ce rapide parcours des produits corsés traditionnels en citant P. Antonetti : « Les Corses cependant mangent une nourriture savoureuse, certes, mais monotone ; la charcuterie est assurément exquise : « le *prisuto*, jambon fumé, le *lonzo* filet de porc conservé en entier, la *coppa*, épaule de porc roulée, aromatisée et fumée, les *figatelli*, saucisses de foie, le *sanguì*, boudin aux

aromates et aux raisins secs » (P. Emmanuelli). A quoi il faut ajouter les produits de la chasse (merles, perdrix, grives, sangliers, mouflons) ou de l'élevage (*cabris*), les fromages (le *broccio*, fromage de brebis), la pâtisserie de farine de châtaigne (*pisticcini*) ; ces châtaignes qui sont la base de l'alimentation... » (Antonetti 1973, p. 271).

Cependant il est intéressant de montrer que cette cuisine corse traditionnelle consiste en des produits fabriqués dans des fermes par les paysans depuis des siècles. Cette tradition culinaire est donc celle des habitants de la montagne, ce qui s'explique aisément par des raisons géographiques et économiques. En effet, la charcuterie provient de l'élevage extensif qui ne peut en toute logique se faire qu'en montagne. « La viande obtenue est d'une grande maturité (pigments, persillé) et les gras sont fermes et stables (fort taux d'acides gras mono-insaturés). Tout cela conduit à des produits qui, de tout temps, ont constitué la base de la consommation carnée des familles de la Corse rurale. » (CNAC 1996, p. 112). De la même façon, « l'Histoire laitière et fromagère de la Corse est liée, en grande partie, à son caractère d'île montagneuse en Méditerranée occidentale. » (CNAC 1996, p. 218). Cette cuisine traditionnelle corse est donc assurément la cuisine des montagnards d'antan, les ruraux des hauteurs de l'île. « Cette cuisine franche et solide, on la trouve au hasard d'une route de montagne... » (Schapira 1979, p. 10).

Mais alors, on est en droit de s'interroger sur la pertinence de la cuisine corse à Bastia, ville italienne par excellence. Peut-on réellement parler de cuisine traditionnelle corse pour décrire les pratiques culinaires à Bastia ?

## 2. Variations dans le temps

Mener des entretiens, c'est écouter ce que l'on nous dit mais également ne pas entendre ce que l'on est en droit d'attendre. Ainsi, au regard de la géographie de la Corse (île montagneuse) et des entretiens récoltés sur le thème de la cuisine corse, je notais deux points curieux et inexpliqués : la pêche et les *erbìglie*.

« Les activités de production des produits de la mer en Corse (sont l'une des) filières de production les plus valorisantes de l'île. [...] La pêche corse se distingue d'emblée par la fraîcheur, la

qualité et surtout, la variété de ses produits (une cinquantaine d'espèces) » (CNAC 1996, p. 178). Cette citation est en tous points coordonnée avec ce que l'on peut penser et attendre de toute île. Un premier aperçu confirme rapidement cette idée. En effet, se promener à Bastia sur la place du marché, c'est passer devant les quatre ou cinq poissonniers consécutifs qui occupent entièrement la façade du bas de la place.

Mais une discussion avec l'un de ces poissonniers nous apprend que 80 % des produits de la pêche visibles sur son comptoir sont en réalité des importations du continent car on ne trouve plus de tels poissons sur les côtes corses. Que penser d'un tel état de fait ? Est-ce un témoignage isolé ?

Bien entendu, on trouve de nombreux restaurants sur le port proposant des produits de la mer mais aucun ne nous indique que ces produits soient issus d'une pêche locale ou d'une importation. N'est-ce pas étrange qu'à l'évocation de la cuisine corse, aucun de mes informateurs ne parle de poisson ? Monsieur Valle pour sa part, m'a même déclaré : « Non, il n'y a aucune spécificité de poisson ». La seule informatrice m'ayant parlé de la pêche reste Madame Mamberti qui a dit : « Vous savez qu'en Corse, il y a beaucoup de crabes » « Quand c'était la période des calamars, ils (génération de sa grand-mère) mangeaient des calamars... » « Moi, je fais les calamars farcis depuis longtemps, farcis aux œufs et à la brousse ». « Je fais la morue en sauce avec des olives noires ». Madame Garci a seulement évoqué le mullet, dit *mazzardu*.

Ces éléments me paraissent assez peu représentatifs d'une tradition de cuisine de poisson. Comment expliquer ce phénomène de pêche apparemment assez importante dans le temps et cette absence de recettes et pratiques culinaires à base de poisson. La recette de sardines farcies au brocciu (Schapira 1979, p. 91) ou encore farcies aux blettes et au brocciu (CNAC 1996, p. 280) sont effectivement présentes dans tout livre de cuisine corse. Mais est-ce réellement suffisant pour attester l'importance des produits de la mer dans la cuisine corse ?

Dans le même ordre d'idées se trouve l'*erbiglie*. En effet, tout livre de cuisine évoque « ces herbes sauvages (qui) tiennent une place de choix dans le système alimentaire traditionnel. Plusieurs espèces : *a latarella*, *u finochju*, *a nepita*, *u radichju salvaticu*, *a rombiccia*, *u porru salvaticu*, *a burascia*, *u strigliulu* et *u sparaggu*... » (CNAC 1996, p. 40).

Ces mêmes *erbiglie* sont évoquées par Francesca Maria : « Lorsque j'étais jeune, je ne connaissais pas ces plantes, mais Maddalena ou Rosa montaient vers Zuccarellu et en cherchaient par là parce qu'il y avait les vignes. Elles trouvaient des pissenlits et d'autres plantes sauvages [...]. L'une d'entre elles, il se peut même que ce soit le "coquelicot", qu'on cueille juste à son début, celle qu'on appelle *a rusula*, en Corse ». (Dalmas-Alfonso 1995, p. 253 et 254). Alors que penser du fait qu'aucun de mes informateurs ne m'aient parlé de ces herbes en ce terme ? Aurait-il été perdu ?

Monsieur Valle, lorsque je le questionnai sur ce point, me dit : « On utilise beaucoup les herbes de Provence [...]. En Corse, d'abord y'en a pas partout et ensuite, il faut aller en montagne à 1200, 1300 mètres. On utilise beaucoup le thym sauvage, le romarin, la marjolaine, le laurier et de l'origan sauvage ». Madame Mamberti quant à elle met du basilic provençal dans sa préparation de l'agnello à l'astretto et dit qu'il y a beaucoup de basilic en Corse. Elle me précisa : « Nous utilisons beaucoup d'herbes de Provence, nous ne sommes pas chauvins. Elles sont bonnes les herbes de Provence ».

Que sont devenues les *erbiglie* ? Sont-elles restées une cueillette des montagnards ? Pourquoi utiliser à Bastia des herbes du continent alors que les mêmes existent dans les montagnes corses ?

### 3. Pulendina et Pulenda

Utiliser cette préparation en tant qu'exemple des rapports culinaires entre Corses et Italiens nécessite des éclaircissements linguistiques. Le terme connu en français est celui de Polenta. Selon le dictionnaire, c'est un mot italien, le même que le mot latin *polenta* qui désigne la farine d'orge ; mais il est défini comme plat piémontais fait de bouillie de maïs séché à l'air. En Corse, le mot pour cette préparation est celui de *pulenda* qui désigne la bouillie de châtaignes. Pour des raisons de commodités, nous utiliserons le terme de *pulenda* en précisant, pour chaque préparation décrite, la farine employée. Par ailleurs, à la lecture du récit de vie de Francesca Maria, je constatai une divergence entre *pulenda* et *pulendina*. Ce dernier terme fut peu évoqué par mes informatrices.

« Pour une *pulenda*, on met son eau à bouillir dans un chaudron avec un peu de sel. On compte, pour un litre d'eau un bon kilogramme de farine tamisée. Quand l'eau bout, on



verse la farine progressivement en remuant au fur et à mesure. Quand elle est bien épaisse, on la retire du feu, on pose le récipient par terre et on mélange vivement à l'aide d'un bâton spécial, *u pulendaghju*.

Quand c'est à point, on se sert d'une palette pour aplanir cette masse, on verse un peu de farine crue dessus et sur les bords et on la repose sur le feu pour qu'elle gonfle... Lorsqu'elle fait "Pouf!", une grosse bulle, on la retire vite. La pulenda se détache d'elle-même des bords du chaudron. On la renverse sur un linge et on en coupe des tranches avec un fil. Les gens la mangeaient avec ce qu'ils avaient, du *ficatellu* rôti, du fromage frais, du *brocciu*, des œufs frits. Certaines faisaient du ragoût de cabri. On trempait son morceau dans la sauce. » (Dalmas-Alfonsi 1995, p. 251).

Les pages précédentes nous informent que la farine, en question ici, est la farine de châtaignes. Un peu plus loin dans le texte, Francesca Maria dit :

« Dans les villages, on faisait la *pulendina* avec la farine de maïs [...] Je faisais ma bouillie que je versais directement dans les assiettes ou plutôt dans une petite soupière. Le maïs au fond, un peu de sauce, du fromage râpé et ainsi de suite jusqu'à la fin. » (Dalmas-Alfonsi 1995, p. 254-255).

Il semble donc qu'à cette époque là (début du XX<sup>e</sup> siècle) dans les villages montagnards corses, existait une différence de farine entre ces deux dénominations : la bouillie à base de farine de châtaignes était la *pulenda*, celle à base de farine de maïs était la *pulendina*.

Madame Mamberti, ma première informatrice, me décrit la recette de la *pulendina* :

« Nous faisons la *pulendina*, c'est de la farine de maïs très fine. Vous mettez un litre d'eau, une gousse d'ail, du laurier et du sel; vous mettez l'eau à bouillir, ensuite vous prenez 200 grammes de polenta, ce sont des sachets prêts à bouillir. Vous remuez et laissez cuire 1/4 d'heure, vous mettez du râpé, de la sauce de cabri par exemple, dessus. Au four, puis, vous la coupez en tranches. »

Cette personne n'a aucunement mentionné la *pulenda* comme une recette à base de farine de châtaignes. Elle a même déclaré : « La *pulenda*, c'est italien ». Pourtant, l'existence de deux recettes différentes à base de farine soit de châtaignes soit de maïs et donnant lieu à deux préparations assez

divergentes au niveau technique, est attestée dans les livres de cuisine corse (Schapira 1979, p. 41 et p. 67). Monsieur Valle a également parlé de cette différence :

« Nous, on a l'habitude de faire la *pulenda* à base de farine de châtaignes. Les italiens, c'est à base de farine de maïs et on retrouve encore la sauce de tomates à l'intérieur de leur *pulenda*, alors que la *pulenda* typiquement corse, y'a de l'eau, le sel, la farine de châtaignes et un complément [...]. Qui va avec la *pulenda*, vous avez aussi la brousse. »

Cette *pulenda* de farine de châtaignes est présentée comme une « nourriture essentielle » de la vie des montagnards corses (CNAC 1995, p. 309-310).

Les recettes déjà citées, issues de livres de cuisine, font apparaître l'importance de la technique dans la différenciation des recettes de *pulenta*, selon qu'elle est italienne (à la farine de maïs) ou corse (à la farine de châtaignes). Le choix du plat de préparation est souligné dans un livre de cuisine italienne : « Faire cuire, si possible, la polenta dans une casserole de cuivre appelée *paiolo* dont le fond hémisphérique, n'est pas étamé » (Carnacina & Veronelli 1981, p. 160). La préparation technique avait également de l'importance pour Madame Garci, une informatrice corse :

« La *pulenda*, c'est de la farine de châtaignes dans une marmite d'eau bouillie pendant une demi-heure, jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Vous mettez le pain de *pulenda* sur un torchon et vous le tranchez avec du fil. Chacun le mange à sa façon, notamment avec du cabri en sauce [...]. Du *brocciu* aussi par saison. »

Mais de tous mes informateurs, c'est Madame Managlia qui m'a fourni le plus d'informations sur les recettes de *pulenda* et leurs divergences techniques :

« La *pulenda* de maïs à l'italienne, on fait la *pulenda* bien ferme. On la fait cuire longtemps. Après quand on la décolle de la poêle, le *paiolo*, on la met sur la cuisinière à bois. On a une planche en bois ronde exprès, on décolle ça et on a une espèce de spatule en bois, on la mouille et on la tourne en boule. On prend un fil et on coupe les tranches. La *pulenda* est assaisonnée avec du sanglier, du lièvre. Souvent on la fait avec du gibier, du poulet, des poivrons, à l'armoricaine (céleri, poivrons, oignons, ail...). Une sauce bien relevée et on mange la *pulenda* avec. Tandis, qu'en Corse, on la fait molle la *pulenda*, on la fait cuire molle, on prend les cuillères. On fera une sauce comme je vous ai dit, une espèce de daube



*et on assaisonne, on fait encore les cuillères dessus, voyez on la... la pulenda en Corse elle est plus molle et on la coupe pas avec le fil. Et puis, y'a la pulenda de farine de châtaignes, ça c'est la Corse alors [...]. On la fait ferme, ou molle comme on veut. Alors là on la coupe avec le fil. On la mange avec du brocciu, du figatellu, du fromage frais, des œufs frits, petits salés et œufs dessus... »*

On constate donc que les informateurs ont tous qualifié la *pulenda*, soit de corse, soit d'italienne, en fonction du type de farine utilisée et d'une certaine préparation technique.

La *pulenda* dite typiquement corse est à base de farine de châtaignes. Elle se fait ferme et doit être retournée sur un torchon. Alors que la *pulenda* italienne se fait dans le *païolo*, sur la cuisinière à bois. La *pulenda* corse de farine de maïs est peu reconnue, je peux même dire que seule Madame Managlia (informatrice italienne) m'en a parlé.

Par ailleurs, que penser du fait que Madame Mamberti qui dit faire de la cuisine corse traditionnelle, fasse la *pulenda* à la farine de maïs et déclare cette *pulenda* italienne ?

Une informatrice anonyme m'a déclaré faire la *pulenda* soit à la farine de châtaignes, douce qui se mange avec de la brousse, soit à la farine de maïs, non douce qui se mange avec de la viande ; et selon deux façons : comme une purée arrosée avec du jus de viande et du fromage ou très épaisse coupée en tranches. Cette distinction des *pulenda* en fonction de son accompagnement, viande ou brousse peut-il être considéré comme un révélateur supplémentaire d'une opposition entre *pulenda* corse et *pulenda* italienne ?

#### 4. Fiadone, Fiadoni et Imbrucciata

« Le *fiadone*, ça c'est un gâteau corse » (Madame Managlia). En effet, à base de *brocciu*, le *fiadone* est reconnu par tous comme le gâteau corse par excellence. « C'est assurément une des spécialités les plus réputées du Nord de la Corse dont il est originaire » (CNAC 1996, p. 85). Madame Mamberti nous a décrit la préparation de ce gâteau :

*« 2 brousses, 8 œufs, 300 grammes de sucre en poudre, 2 sachets de sucre vanillé. Après les 300 grammes de sucre et vous cassez vos 8 œufs. Quand il est bien doré, vous le sortez. Il faut le laisser refroidir à température extérieure parce que si vous le mettez au frigo après il est immangeable. »*

Elle réalisa ce gâteau devant nous chez elle, selon cette même chaîne opératoire, à la seule différence qu'elle ne mit que 6 œufs au lieu de 8. Elle nous précisa :

*« J'ai l'habitude de mettre 6 œufs parce que c'est comme ça que ma grand-mère m'a montré ; je ne veux pas changer la tradition. Mais il y a des personnes qui en mettent 8. »*

Une fois la pâte homogène, elle la versa dans deux plats (car la quantité préparée était trop importante pour un seul de ces deux plats). Elle les mit ensuite au four, à 6-7 (180°-210°). Au départ, elle nous indiqua de les laisser cuire 20 minutes, mais à la fin de ce temps de cuisson, elle remit encore 20 minutes en précisant que : « Quand il est bien doré, il est prêt ».

Mon informatrice anonyme d'origine italienne me dit ne faire que le *fiadone* comme gâteau et m'en donna également la recette :

*« 1 brousse, 5 œufs, environ 6 cuillères à soupe de sucre, un parfum (eau de vie, nature ou citron râpé). Mélangez le tout. Mettre dans un plat au four beurré, une épaisseur de *fiadone* d'environ un centimètre 1/2. »*

A mes questions, elle répondit ne mettre ni sucre vanillé, ni levure.

On constate donc que les italiennes ne font mention du *fiadone* qu'en tant que recette corse. Les divergences dans la préparation paraissent résulter d'adaptation personnelle au fil du temps et non pas de façon de faire un gâteau semblable italien. Pourtant il existait en Italie des préparations dites *fiadoni*, ainsi que nous l'apprend le CNAC : « Mais le *fiadone* devait exister depuis déjà bien longtemps. En effet, on trouve dans les livres de cuisine italienne du XVI<sup>e</sup> siècle des flans appelés *fiadoni*, à base de fromage associé ou non à du gruau, et qui s'apparentent au *fiadone*... » (CNAC 1996, p. 85). Suivant cette révélation, je recherchai la recette du *fiadoni* dans le livre de cuisine italienne consulté : *La Cuisine Corse* de Carnacina & Veronelli. Je ne trouvai cependant rien de tel ni aucune recette approchante. Les italiens auraient-ils oublié ce dessert ?

De plus, ce gâteau serait-il réellement corse ou italien ? Afin de répondre à cette question, il est intéressant d'étudier la proximité entre le *fiadone* et l'*imbrucciata*. L'*imbrucciata* est défini comme un « petit *fiadone* » (CNAC 1996, p. 88). Il est dit typique du Sud de la Corse et plus précisément

d'Ajaccio. La grande différence entre ces deux desserts serait que l'*imbrucciata* comporte une pâte feuilletée. On peut noter cette remarque : « Quoi qu'il en soit, le gâteau actuel, souvent à base de pâte feuilletée, est certainement une version améliorée, voire professionnelle, d'une recette d'origine paysanne qui fait partie d'une grande famille de pâtisseries corses à base de fromage » (CNAC 1996, p. 89), comme confirmant notre idée selon laquelle la cuisine corse est une cuisine rurale de montagne.

Ces deux préparations présentent également des variations au niveau technique. Bien entendu, l'*imbrucciata* implique de la pâte feuilletée (300 gr) dans ses ingrédients. Au niveau de la préparation, tout est identique si ce n'est que l'*imbrucciata* est doré au jaune d'œuf, avant d'être mis au four et saupoudré de sucre à sa sortie du four.

Peut-on vraiment distinguer les deux recettes? Ne découlent-elles pas l'une de l'autre et inversement? « Les Corses ne confondent pas ces deux gâteaux » (CNAC 1996, p. 89). Cependant, C. Schapira confirme notre idée : « Beaucoup de desserts sont des dérivés du *fiadone* » (Schapira 1975, p. 131).

Finalement que conclure de l'existence de trois recettes plus ou moins proches pour un même gâteau : *Fiadone*, *fiadoni* et *imbrucciata*? Il est frappant de constater que les Bastiais auraient choisi de désigner ce gâteau des montagnes *fiadone* au lieu d'*imbrucciata* comme les habitants du Sud de la Corse, sans ne faire aucun lien avec le dessert italien du même nom. Ne peut-on pas plutôt penser que les Bastiais ont connu ce gâteau comme étant à l'origine le *fiadoni* italien au fromage et l'ont peu à peu assimilé à l'*imbrucciata* corse en le préparant avec du *brocciu*?

## 5. Pâtisseries diverses

« Si le chocolat entre aujourd'hui dans la préparation de desserts venus du continent, on remarquera qu'il n'entre dans la préparation d'aucun dessert corse. Cela s'explique par la venue tardive dans l'île du fruit du cacaoyer. Cette absence confirme que la cuisine corse est bien une cuisine qui a puisé son originalité dans ses propres produits. » (Schapira 1979, p. 131).

Ceci explique l'important nombre de recettes de gâteaux corses à base de *brocciu* : *fiadone*, *imbrucciata*, *cacavellu* au *brocciu*, chaussons au *brocciu*, e

*falculelle*, *fritelle*, *papaccioli*, *sciacci au brocciu*, *strenne*. La châtaigne a de la même façon été utilisée dans la création de pâtisseries. Par exemple, le *castagniacu* est un gâteau moelleux à la farine de châtaignes. « Il est composé de farine de châtaignes, de sucre, d'œufs, d'huile végétale en quantité égale et de levure chimique » (CNAC 1996, p. 100). Ce gâteau est, de la même façon que tous les autres produits à base de châtaigne, considéré comme une spécialité : « c'est un des rares produits dérivés de la châtaigne encore fabriqué sur l'île » (CNAC 1996, p. 100). Cependant on peut constater que ce gâteau est aussi décrit comme une spécialité toscane : *castagnaccio alla toscana*. Ce dernier contient également de la farine de châtaignes, du sucre et de l'huile mais ni œufs, ni levure et en plus des grains de fenouil, des pignons de pin, du sel et de l'eau.

On ne peut nier la ressemblance entre ces deux préparations que ce soit au niveau linguistique ou à celui des ingrédients utilisés. Trouver ce gâteau dans deux livres de spécialités de pays différents prouve les fortes relations entre deux traditions culinaires.

Le *migliaccu*, dit aussi *i migliaci*, est une galette au fromage, cuite sur un lit de feuilles de châtaignier. Madame Mamberti décrit les *migliacci* comme des beignets de farine de châtaignes avec de la brousse.

« 1 sachet de farine de châtaignes d'un kilogramme, 250 grammes de farine, 2 verres d'eau. Cela doit avoir la consistance d'une pâte à crêpes. Sel et laissez reposer. Quand c'est prêt, vous faites des petits beignets dans une poêle et vous ajoutez de la brousse et vous faites les *migliacci*. Sur la pierre, c'est le *castagnacciu* (pâte de beignet avec la brousse dedans). »

Monsieur Valle, en ce qui concerne la pâtisserie corse, a mentionné les beignets de fromage. Parle-t-il également de *migliacci* lorsqu'il dit : « Nous avons les spécialités corses : une génoise de farine de châtaignes, que l'on sert sur feuilles de châtaignier et légèrement sucré ». Madame Raggioli, ma seconde informatrice italienne, m'a aussi parlé de beignets sucrés au fromage qu'elle disait "beignets corses". Si les beignets ou galettes en question ici sont bien des *migliacci*, comment s'accommoder de l'histoire de cette préparation?

« Deux recettes de *migliacciu*. La première, [...] faite de fromage blanc, de farine, d'amandes, d'œufs, de gingembre, de cannelle et de sucre,

composition de la consistance d'une bouillie épaisse qui est cuite au beurre dans une poêle. La seconde préparation [...] fromage blanc et d'œufs, de raisins secs, d'épices et d'aromates divers, de sucre et... de sang de porc pour lui donner couleur! Curieusement, c'est cette dernière version qui se rapproche davantage du *migliacicu* corse par sa cuisson. [...] Une version de cette seconde recette vit toujours dans le région de Ferrare, et que divers *migliacci* salés ou sucrés se pratiquent encore aux alentours de Naples, le *migliaciu* corse s'en distingue par au moins deux aspects. D'une part, contrairement à ses cousins italiens, il s'agit d'une galette à base de pâte levée. D'autre part, le *migliaciu* se différencie par sa cuisson sur un lit de feuilles de châtaignier séchées. » (CNAC 1996, p. 90).

La ressemblance des recettes reste cependant troublante. Ce qui distingue la recette italienne de la recette corse selon le CNAC ne résulterait-elle pas d'une adaptation de la recette italienne à certaines traditions corses autour de la châtaigne? D'un autre côté, il n'est fait aucune mention de cette pâtisserie dans le livre de cuisine italienne consulté. Constaté une telle proximité entre *castagnaciu*, *castagnaccio alla toscana*, *migliaciu* blanc et rouge dit « *Migliaciu bianco di grandezza d'una sfogliata et migliaccio rosso* » (CNAC 1996, p. 90) révèle malgré tout des influences très fortes entre ces deux cuisines, même si elles ne sont pas reconnues comme telles.

Les *canistrelli* démontrent eux aussi ces interactions niées. Petits gâteaux secs cités dans les pâtisseries corses traditionnelles par plusieurs de mes informateurs (Madame Mamberti, Madame Managlia), les *canistrelli* ne contiennent aucun ingrédient dit corse traditionnel tel *brocciu* ou châtaigne. Par ailleurs, « l'origine des *canistrelli* est inconnue mais ces gâteaux secs sont probablement issus de la même fabrication que les *canistrelli* de Ligurie, région dont on connaît le sort commun avec la Corse pendant des siècles sous administration génoise. » (CNAC, 1996, p. 99). Il semblerait donc que les divers parfums des *canistrelli* présentés de façon certaine par les Corses comme des gâteaux traditionnels, résultent de même que précédemment d'une intégration de produits corses à une préparation italienne, ou tout au moins existante également en Ligurie.

Ainsi le confirme cette description :

« On peut introduire de la margarine, du citron, de l'orange, de l'anis, du miel, des amandes, des noisettes, des raisins secs, des pépites de chocolat, de la farine de châtaigne ou du cédrat. »

La qualification de produits corses pour les *canistrelli* tiendrait donc à l'introduction de farine de châtaignes ou de cédrat dans la recette originelle.

Les *frappe*, dits *i frappi*, sont aussi des desserts dits corses. Madame Managlia et Madame Mamberti les considèrent comme tels, mais Madame Raggioli me distingue les *frappe* corses des *frappe* italiens en ces termes :

« Les *frappe* à la mode italienne sont faits avec des bouts de pâte très fine, alors que les corses sont différents car la pâte est épaisse. »

Toutes ces comparaisons nous mènent à l'idée que les gâteaux cités sont des préparations plus ou moins italiennes; leur qualification de produits corses serait la conséquence de l'ajout d'un ingrédient corse : *brocciu* ou farine de châtaignes principalement. Il faut cependant remarquer que les Corses ne connaissent pas, ou du moins ne font pas, de nombreuses pâtisseries italiennes : *tiramisu*, tous les gâteaux à base de confiture dont le *crostata* (pâte brisée, confiture, bouts de pâte sur le dessus), les *paste frite* (beignets frits) et *crescette* (même beignets mais cuits dans des fours spéciaux).

## 6. Les pâtes et leurs préparations

« La plupart de la cuisine corse est à base de tomate, sauce tomate [...]. La sauce tomate est italienne. » (Monsieur Valle). La majorité des recettes de pâtes fait intervenir le concentré de tomate, En cela, la tomate constitue un détour obligé pour parler des recettes de pâtes. « La tomate en (la sauce) est devenue partout le premier ingrédient » (Aubaille-Sallenave 1996, p. 157). A la question : « Est-ce que vous vous servez souvent du concentré de tomates ? », Madame Mamberti répond :

« Oui, pratiquement dans tous les plats parce que quand vous mettez des tomates froides, ça n'a pas aussi bon goût parce que la tomate froide en elle-même est très fade. Et si c'est pas en concentré, vous n'arrivez jamais avec des tomates fraîches à une sauce épaisse comme ça. »

Mais, ainsi que nous l'a dit Monsieur Valle, la sauce tomate occupe une place primordiale dans nombreux plats de pâtes dits corses : *cannellonis* au *brocciu*, *raviolis* au *brocciu* ou au *figatellu*... Or,



de la même façon que pour les autres mets corses, on retrouve là une proximité très étroite avec les pratiques culinaires italiennes. « Les Italiens l'utilisent (la tomate) abondamment et depuis longtemps, en concentré, qu'ils fabriquent en Sicile [...]. En Corse, on atténue son acidité par un peu de sucre » (Aubaile-Sallenave 1996, p. 177).

Relever cette évidence de l'originale italienne de la sauce tomate, c'est du même coup s'interroger sur la validité des plats de pâtes dits corses. La première idée de tout un chacun concernant les pâtes est : C'est un plat italien. Cependant, de nombreux auteurs le confirment : « L'Italie est évidemment le pays des pâtes » (Aubaile-Sallenave 1996, p. 168).

« L'origine de la tradition des pâtes alimentaires en Corse est étroitement liée à l'intégration de l'île dans l'empire commercial génois. Dès le Moyen-Âge en effet, Gênes apparaît comme l'un des principaux centres de préparation de pâtes sèches [...]. De par sa position géographique et politique, la Corse se trouve au carrefour de flux commerciaux, qui l'insèrent dans la sphère culturelle italienne où les pâtes, fraîches et sèches constituent dès le XV<sup>e</sup> siècle un trait caractéristique de l'alimentation et de la gastronomie [...]. Il en va naturellement de même en Corse où Paul Arrighi a relevé des "Pâtes d'Italie" dans le menu d'un somptueux repas offert, en décembre 1771 [...]. Le terme "Pâtes d'Italie" est ici probablement employé pour indiquer le type de pâtes et non leur provenance [...], ce qui nous induit à penser qu'il existait déjà une production locale. On en trouve d'ailleurs confirmation quelques décennies plus tard [...] "fabriques de liqueurs et de pâtes d'Italie" de la Corse » (CNAC 1996, p. 136-137).

Il semble donc que les pâtes aient donné lieu à une production artisanale dans la Corse d'antan, mais aucun de mes informateurs ne m'a appris cet état de fait malgré les revendications qu'il ont pu me faire des plats de pâtes comme produits traditionnels Corse. Mais alors que penser de cette phrase de Francesca Maria : « Des artichauts farcis, comme à la campagne, mais ni cannellonis ou raviolis. Du temps où je suis restée à Bastia, je n'en ai jamais mangé. Cela ne se faisait pas encore chez nous » (Dalmas-Alfonsi 1995, p. 180). Ainsi, dès le premier jour sur le marché, je discutai avec une commerçante d'un stand de cuisine corse tra-

ditionnelle qui vendait des gnocchis à la pomme de terre. A mon grand étonnement, elle répondit quelque peu vivement : « *De toutes façons, les pâtes ne sont pas plus italiennes que corses puisqu'elles viennent de Chine* ». On trouve effectivement des recettes de gnocchis dans les livres de cuisine corse mais à base de maïs, alors que les gnocchis à la pomme de terre sont classés comme recette italienne. Finalement, quelle est réellement la nationalité des gnocchis ?

Madame Mamberti, le jeudi 27/03/1997 au matin, nous confectionna ce qu'elle désigna comme un repas de produits typiquement corses : beignets à l'oignon, pois chiches en salade, charcuterie corse, cannellonis au *brocciu*, *agnello* à l'*astretto*, *fiadone*, cédratine. Elle nous décrivit les recettes de chacun de ces plats. Pour les cannellonis au *brocciu*, "plat traditionnel",

« 3 brousses, un kilogramme d'épinards en petits morceaux. Egouttez, mélangez la brousse et les épinards plus ail et persil. 2 œufs battus et du gruyère râpé; ça, c'est la farce. Pour les cannellonis, faire bouillir la pâte (4 à 5 minutes) dans l'eau salée. Les étaler, y mettre la farce, les rouler et au four avec du fromage râpé. Arrosez ensuite les cannellonis avec la sauce de l'*agnellu* à l'*astrettu*. Faire chauffer au four. »

Il est étonnant de constater que la recette des cannellonis donnée par C. Schapira dans *La Cuisine Corse* contient de la viande. Selon Madame Mamberti, ce qui faisait des cannellonis un plat traditionnel, c'est le *brocciu* que l'on y intégrait : « *En Italie, ils le font à la viande; ça nous arrive de copier sur les Italiens, pour ne pas jeter la viande mais c'est moins bon* ». On trouve cependant des cannellonis au fromage en Italie, et plus précisément à la mozzarella : *Les cannellonis à la napolitaine* dans *La Cuisine Italienne* de Carnacina & Veronelli. Il semble donc que l'originalité de la recette corse par rapport à celle des italiens serait d'avoir mis du *brocciu* à la place de la mozzarella. Ceci est, par ailleurs, confirmé dans *La Méditerranée, une cuisine, des cuisines* : « Farcir. Cette technique également très ancienne est commune à toute la Méditerranée [...]. On farcit les poissons, les calamars en Corse [...]. On farcit en Italie les pâtes *ravioli*, *calzone*, *canelloni*... » (Aubaile-Sallenave 1996, p. 150-151).

De la même façon que les cannellonis, de nombreuses recettes corses de pâtes consistent à farcir : lasagnes au *brocciu*, raviolis au *figatellu* ou au *brocciu*. Cette dernière recette est aussi connue



en Italie. Madame Managlia me décrit les deux recettes :

« Les raviolis à la brousse : même nom mais on ne les fait pas de la même façon que les Corses. À l'italienne, on fait une farce avec de la brousse, des blettes ou des épinards c'est meilleur. Ensuite on fait de la pâte fraîche, on les farcit et on les plie d'une certaine façon et on fait une sauce bolognaise : viande hachée, oignon, carottes, des petits bouts, céleri, concentré de viande hachée, sel, poivre. On laisse mijoter une à deux heures à petit feu. À la corse, la farce, c'est la même chose. Mais la sauce, on la fait pas de la même façon. En Corse, ils vont prendre un bout de viande de veau ou de bœuf. On va faire une sauce comme une daube, on va prendre le jus de cette daube et on va assaisonner. »

Les raviolis à la brousse italiens sont certainement une variante des raviolis au fromage italiens.

On peut donc penser que les Corses ont adapté des recettes italiennes de pâtes à leur tradition fromagère de la même façon que pour les desserts cités précédemment. Mais comment interpréter le fait que les recettes très connues et réputées italiennes de spaghettis à la *carbonara* ou à la *bolognaise*, sauces valables pour toutes les autres pâtes consommées par les Italiens : tortellinis, lasagnes..., ne soient pas pratiquées par les Corses. Madame Vallecalle me déclara : « les pâtes sont d'inspiration italienne. Les pâtes à la *carbonara*, c'est plutôt la jeune génération ». En effet, aucune de mes informatrices corses ne m'a dit faire ces deux sauces : *carbonara* et *bolognaise*. Et pourtant la sauce tomate apparaît constamment dans les plats de pâtes corses, sauce tomate qui est un des ingrédients principaux de la *bolognaise*.

Nous nous sommes ici arrêtés plus spécialement sur les cannellonis au *brocciu* et les raviolis à la brousse car nous aurions pu analyser de la même façon toutes les préparations de pâtes dites corses. Toutes relèvent du même système de traitement de recettes de pâtes italiennes qui furent modifiées par les ingrédients incorporés. À quelle logique répond ce système ? Comment expliquer la pratique de raviolis et cannellonis au *brocciu* et pas des spaghettis à la *carbonara* ou à la *bolognaise* ?

## 7. Une recette ; un discours

Dans ce chapitre, nous avons essayé de traiter divers mets dits corses selon une logique précise.

Nous sommes partis des soupes, charcuterie et châtaignes car ce sont des produits que tous les corses affirment traditionnels. Puis, nous nous sommes intéressés à la *pulenda*, dans son opposition très clairement défini entre farine de châtaigne et farine de maïs et les différents termes qui reflétaient cette spécialisation. Nous avons procédé de même pour l'étude du *fiadone* et de l'*imbruciata*, dans leurs rapports avec le *fiadoni* italien qui semble aujourd'hui avoir disparu du discours des Italiens de Corse mais également des livres de cuisine italienne. Par extension, les gâteaux et pâtisseries divers que nous avons cités présentaient eux aussi des similitudes plus ou moins attestées avec les pratiques de pâtisseries italiennes. Enfin, nous avons travaillé sur les pâtes et leur traitement car cela semble être le plat le plus évidemment italien de toute la cuisine corse. Tout cela concourrait donc d'une même pensée : savoir s'il y avait eu une influence italienne dans la cuisine corse de Bastia, et si oui comment se manifestait-elle aujourd'hui. Ceci explique l'importance des discours dans une telle étude. Ce sont les informateurs qui par leur façon de faire et de dire m'ont permis de voir tel ou tel élément. Si l'on reprend notre description, on voit qu'à la fois corses et italiens ont parlé de la soupe paysanne comme produit typiquement traditionnel. Mais on peut rapprocher cette soupe dite corse du *minestrone* italien, notamment par l'importance des légumes en petits morceaux que toutes deux comprennent. De la même façon, la *coppa* qui est dite, sans nul doute, une spécialité montagnarde corse est « à rapprocher de la charcuterie du même nom qui se fait dans la région du Latium en Italie » (CNAC 1996, p. 115). On peut aussi parler du *cuscio*, fromage à pâte pressée non cuite, à croûte sèche, principalement fabriqué dans le Sud de la Corse. « Le *cuscione* ou *coscione*, selon Rance, est d'origine italienne et basé sur un type de fabrication qui remonte à l'Antiquité romaine » (CNAC 1996, p. 226).

La châtaigne, dans une étude des diverses pâtisseries de Corse, se révèle être présente en Italie depuis très longtemps et donne lieu à l'élaboration du *castagnaccio* proche du *castagnacciu* ou *castana* corse. Enfin, nous avons terminé cette description analytique des recettes de cuisine corse par les pâtes car les discours auxquels elles donnaient lieu étaient plus ou moins évasifs, si ce n'est radicalement révélateurs. Par exemple,

Madame Mamberti nous affirme faire les cannellonis au *brocciu*, recette dite typique, comme les Corses, mais ses paroles peu après nous indiquent, d'une part que l'une de ses grands-mères était italienne, d'autre part qu'elle a appris à cuisiner avec sa grand-mère. Où est le véritable art traditionnel dont elle se loue ? Monsieur Valle quant à lui, déclare : « *les pâtes, quand on en parle, on ne voit que l'Italie dessus* ». Comment comprendre ces paroles ? Mes informatrices italiennes m'ont, par contre, bien marqué des différences entre les recettes corses et les recettes italiennes, tout en attestant l'origine italienne des pâtes. « *La cuisine corse est très très bonne mais ils ne font pas les mêmes plats, ah non pas du tout ! [...] je fais des vraies recettes italiennes : lasagnes à la bolognaise, tortellini, raviolis à la brousse* » (Madame Managlia, le 25/03/1997).

### III - LANGAGE ET CUISINE À BASTIA : UN PROBLÈME OCCULTE

Les différentes analyses de recettes faites précédemment donnent lieu à de multiples questionnements. Nous tenterons ici de répondre à ces interrogations, en tenant compte cependant du manque d'entretiens et du temps de cette étude, qui ne permettent en aucun cas d'attester la véracité des premières conclusions qui vont suivre.

Par ailleurs, il faut garder à l'esprit que cette étude s'est faite sur Bastia uniquement. Les résultats apportés ici sont donc peut-être valables pour d'autres villes de Corse, bien qu'ils me semblent plus attestables à Bastia que n'importe où ailleurs sur l'île.

#### 1. A Bastia, une cuisine italienne ?

Au regard des analyses faites, on a pu voir la cuisine corse comme une cuisine rurale de montagne. Nous avons par ailleurs montré l'importante population italienne de Bastia, notamment des génois et toscans venus là depuis des siècles. On remarque également que tous les informateurs corses que j'ai pu rencontrer ont, à l'inverse de mes informatrices italiennes, éludé en totalité de leurs discours les questions de l'origine de ces mets, décrits comme traditionnels. Tous ces plats dits typiques dans lesquels nous avons pu découvrir une plus ou moins grande part d'italianité

sont des mets (soupe, cannellonis, *fiadone*...) qui ont subi des transformations dans leurs ingrédients lorsqu'ils sont apparus à Bastia. Les Corses se sont appropriés ces préparations en y intégrant un ingrédient de leur tradition culinaire montagnarde : *brocciu*, châtaigne, charcuterie... Peut-on donc dire que les plats faits à Bastia et dits typiques corses ou traditionnels le sont réellement ? Je ne pense pas. Il s'agit simplement d'une appropriation de plats italiens dans une ville plus italienne que toute autre en Corse.

Suivant cette idée, les spécialités italiennes non pratiquées par les corses, tels *tiramisu*, *crostata*, pâtes à la *carbonara*, à la *bolognaise*... peuvent être vues comme celles que les corses ne pourraient en aucun cas s'approprier sans en changer totalement la nature. Bastia m'apparaît donc comme une ville italienne où les Corses dont les racines sont plus ou moins mixtes, ont voulu créer une cuisine qui rappelle le type de cuisine des montagnes de l'île. Il semble que cette conclusion soit assez fondée :

« Il n'est pas possible, jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, parfois même jusqu'à aujourd'hui, de parler d'une alimentation corse mais plutôt de mille régimes alimentaires qui varient suivant les régions, les zones agricoles, les diversités et les changements saisonniers. On ne trouve pas trace, dans le passé, d'idée et d'une pratique de cuisine régionale, ni de gastronomie » (CNAC 1996, p. 28-29).

Ce que l'on mange aujourd'hui à Bastia résulte donc d'une création de plats conséquence d'un mélange entre une alimentation de montagne et une tradition culinaire italienne. « L'invention d'une cuisine corse actuelle est le résultat de divers chemins parcourus, d'opérations multiples » (CNAC 1996, p. 30).

#### 2. La revendication d'une identité

Conclure que la cuisine à Bastia est une création nouvelle, issue d'une tradition culinaire italienne et ayant subi des transformations dans le seul but de devenir produits corses démontre une absence de valeurs sûres au niveau culinaire, c'est-à-dire de spécialités bastiaises sans rapport aucun avec la cuisine italienne. Les *panzarotti*, beignets dits typiquement bastiais sont faits à base de farine de pois chiches. Or « Les pois chiches : [...] sous forme de farine, il(s) subsiste(nt) dans [...] quelques recettes

toscanes » (Aubaile-Sallenave 1996, p. 167). Les *storzapreti* à la bastiaise sont des boulettes au *bruciu* et aux blettes. Nombreuses autres recettes dites bastiaises ou à la bastiaise existent mais il est intéressant de constater que toutes comprennent des ingrédients de la montagne ou italiens. La cuisine dite bastiaise peut être considérée comme récente et donc non révélatrice d'une identité spécifique.

Les comportements des informateurs corses rencontrés en disent long sur ce point. Monsieur Valle me parlait avec plaisir de la cuisine, voulait me donner plein de recettes mais à mes questions sur les origines des plats, il répondait vite et revenait à des recettes, à de la technique culinaire... De la même façon, Madame Mamberti était très fière de nous parler de la cuisine corse mais n'a jamais évoqué l'origine des plats comme ont pu le faire mes informatrices italiennes. Cela ne révèle-t-il pas un sentiment d'inexistence d'une identité culinaire corse à Bastia? Par extension, on perçoit très clairement cette envie d'être corse au-delà de toute racine italienne pour tout un chacun qui se dit corse et habite à Bastia. Parler d'une cuisine bastiaise, la décrire et l'affirmer, c'est se persuader et vouloir persuader les interlocuteurs d'une identité corse à Bastia.

« Quelle que soit la variété de leur contenu empirique, les opérations culinaires sont souvent un lieu d'interaction des techniques, des rapports sociaux, des représentations » (Bonte & Izard 1991, p. 187). La cuisine à Bastia nous permet de comprendre aisément cette citation. En effet, elle révèle les rapports entre corses et italiens et les interactions entre ces deux traditions culinaires.

En conclusion, je pense que les habitants de Bastia, à travers des pratiques culinaires, revendiquent une identité corse dans une ville d'origine italienne.

### 3. Les cuisines de Méditerranée

La Méditerranée constitue un lieu d'échanges incessants depuis toujours entre les différents pays la bordant. La Corse se situant au centre de ses relations a connu de nombreuses nationalités et de nombreux produits divers. Ceci explique que la cuisine à Bastia offre un caractère très varié : cuisine pied-noir, maghrébine, provençale, italienne, espagnole, ainsi que l'attestent ces

témoignages : « *Bientôt le couscous va devenir un plat d'ici* » (Madame Vallecalle). « *La paëlla, ça marche fort* » (Monsieur Valle).

Il me semblerait intéressant de poursuivre le travail de F. Aubaille-Sallenave "La Méditerranée, une cuisine, des cuisines", en situant l'étude de la cuisine méditerranéenne sur la Corse. Elle nous donne, en effet, de nombreux éléments sur la Corse, ses produits et leurs origines.

« Les musulmans, à la fin du VII<sup>e</sup> siècle, amplifient considérablement le mouvement en développant des techniques comme la friture [...]. Enfin dès la fin du XV<sup>e</sup> siècle, espagnols et portugais importent d'Amérique [...] tomates, pommes de terre [...]. Les juifs ont favorisé la culture du cédrat en Toscane et en Corse » (Aubaile-Sallenave 1996, p. 143-144).

« Les bouillies : à base de céréales, plus ou moins solides, sont certainement parmi les plus anciennes préparations des agriculteurs méditerranéens ; ce sont les *puls*, *polenta*, *pulmentum* des Anciens » (*ibid.*, p. 155).

Dans la même lignée, on peut rapprocher des pâtisseries dites corses de nombreuses préparations méditerranéennes, tel que le *cacavellu* ou *campanile*, sorte de panette provençale additionnée de *brocciu* frais ; le *inuliata* ou *fugazza* proche de notre fougasse ou pompe à huile « qui se faisait un peu partout en Europe » (CNAC 1996, p. 105) ; ou encore les *canistrelli* existant souvent en Provence sous le même nom lorsqu'ils sont parfumés à l'anis.

On peut aussi s'interroger sur les influences méditerranéennes sur la Corse au niveau des techniques de préparation des aliments :

« Sécher la viande découpée en languettes est encore une pratique fréquente de ces cuisines souvent pauvres en graisses mais où le soleil est généreux, comme le témoignent la *cecina* espagnole, les *coppa*, *lonzu* et *misgiscia* corses [...]. En Méditerranée, l'aliment de base est fourni par les céréales et des légumineuses, mais il est aussi une marque culturelle et distinctive : schématiquement parlant, ce sont, en Italie, les pâtes, le riz [...], le maïs ; en Espagne, les pois chiches, le riz, les pâtes ; en Corse, les haricots, les châtaignes ; en France, le pain de froment et les pommes de terre ; au Portugal, les pommes de terre, les pains de seigle et de maïs ; en Afrique du Nord, le blé dur et l'orge ;

au Moyen-Orient, riz, blé, orge; en Egypte, riz, froment et en Anatolie, le maïs. » (Aubaile-Sallenave 1996, p. 163-165).

Toutes ces citations nous montrent donc les interactions culinaires que ce soit au niveau des techniques, des produits, des élaborations en Méditerranée et par la même l'intérêt d'une telle étude en Corse, en tant que lieu de rencontre de toutes ces différentes traditions culinaires.

En conclusion, F. Aubaille-Sallenave rend compte de cette constatation que nous avons pu faire sur Bastia d'un phénomène d'appropriation d'une tradition culinaire par une société en quête d'identité.

« Les nombreuses influences culturelles communes à de grandes parties du bassin méditerranéen [...], la variété des techniques et l'appréciation des saveurs multiples sont des facteurs facilitant l'emprunt, permettant l'adaptation à de nouveaux produits et

ouvrant à la création de nouvelles recettes [...]. Mais le fait de se trouver ensemble, de se conjuguer et de former une harmonie spécifique est ce qui constitue, à mon sens, le caractère propre des cuisines méditerranéennes ». (Faubaille-Sallenave 1996, p. 186).

J'aimerais ici remercier en premier lieu Monsieur G. Ravis-Giordani pour les diverses pistes d'étude qu'il a pu me fournir; et en second lieu les divers informateurs qui m'ont chaleureusement reçus :

- Madame Garci
- Madame Managlia
- Madame Mamberti
- Madame Raggioli
- Madame Vallecalle
- Monsieur Valle
- La cuisinière du restaurant marocain "Le Zagora" rue du Général Carbuccia à Bastia.
- Une informatrice anonyme sur la place Saint-Nicolas à Bastia.

#### BIBLIOGRAPHIE

P. BONTE & M. IZARD - *Dictionnaire de l'Ethnologie et de l'Anthropologie*. Paris, PUF, 1991.

CEM - *Guide d'enquêtes ethnologiques. A la recherche des pratiques et usages en Provence*, Marseille, CRDP, 1985.

P. ANTONETTI - *Histoire de la Corse*. Paris, éd. R. Laffont, 1973.

J. FARAUT - *Bastia et sa région*. Mémoire de maîtrise de géographie, 1983.

P. DALMAS-ALFONSI - *La Corse de Francesca Maria*. Paris, éd. Payot & Rivages, 1995.

CNAC (Conseil National des Arts Culinaires) - *Corse, Produits du terroir et Recettes Traditionnelles*. Paris, éd. Abin-Michel, 1996.

F. AUBAILE-SALLENAVE - "La Méditerranée, une cuisine, des cuisines". *Revue Informations sur les sciences sociales*, fascicule 1, V 35, 1996.

C. SCHAPIRA - *La Cuisine Corse*. Paris, éd. Solar, 1979.

F. RICCIARDI-BARTOLI - *Cuisine et Alimentation*. Cahier d'Ethnologie Corse, Ajaccio, CRDP, 1992.

CARNACINA & VERONELLI - *La Cuisine Italienne*. Paris, éd. Flammarion, 1981.





# Le mauvais œil. Croyances et pratiques conjuratoires en milieu urbain : l'exemple de Bastia

Isabelle WALLACH

## INTRODUCTION

Maléfice ayant exercé ses ravages dès l'Antiquité, le mauvais œil est encore de nos jours redouté par de nombreux peuples.

Dans le monde islamique par exemple, on le tient pour responsable de la mort de la moitié de l'humanité, « il vide les maisons et remplit les tombes » (Chevalier 1982 : 688).

Disséminée à travers le pourtour méditerranéen, la croyance au mauvais œil est aussi séculairement enracinée en Corse.

Sur cette terre de coutumes sacrées immémoriales, pourvue d'un vaste complexe magico-religieux, le "mauvais œil" ou "malochju" donne lieu à un rite conjuratoire.

Mais cette pratique magique n'est qu'un élément d'un ensemble de rituels médico-magiques dont l'unité s'articule autour d'un personnage, le signadore.

Notre intention initiale était d'étudier l'ensemble de ces pratiques mais sur un terrain comme Bastia, en milieu urbain, rares sont les personnes qui connaissent encore les rites magiques traitant les maux naturels, seul l'ochju demeure vivace.

L'objet de notre étude s'est donc restreint au système magique que forment le rituel de l'ochju et les croyances, les représentations qui le sous-tendent.

Sans axe de recherche déterminé, dont l'élaboration eut requis un séjour plus long, notre entreprise s'est modestement limitée à tenter de saisir le système de l'ochju dans sa spécificité, de cerner sa cohérence propre.

Cette perspective principale s'est doublée du souci d'appréhender la réalité actuelle de l'ochju.

L'exposé s'organisera autour des trois éléments constitutifs de ce système, présentant successivement le phénomène du mauvais œil, le rituel qui lui est associé et enfin, l'agent de cette pratique.

## 1 - LE MAUVAIS ŒIL

### a) Avoir le mauvais œil

Le fait d'avoir le mauvais œil se traduit par des manifestations tangibles, des symptômes précisément définis, qui sont la preuve même de l'existence du mal. Certains de ces signes peuvent avoir une origine autre que magique, mais seule la personne habilitée à conjurer l'œil est en mesure de le déterminer.

La victime de l'ochju peut être atteinte de troubles physiques tels que fatigue, céphalées, nausées, semblables à ceux survenant lors d'une crise de foie ou bien encore insomnie, bâillements, ces derniers étant selon une informatrice "le symptôme révélateur de l'ochju".

Les mêmes signes caractéristiques ont été relevés par Pierette Bertrand-Rousseau (1978 : 23) et Roccu Multedo (1982 : 6) qui n'ont pourtant pas eu connaissance des symptômes suivants.

Le mauvais œil peut aussi affecter psychiquement. La personne touchée est alors sujette à un sentiment de mal-être, d'angoisse, ou légèrement énermée.

Enfin l'emprise du maléfice se traduit parfois par la malchance "la guigne" ou la confrontation à une série de problèmes "les petites cata qui tombent tout au long de la journée", "pleins de pépins qui arrivent chaque jour". Or dans ces deux cas, la fréquence des événements négatifs auxquels tout homme doit faire face au cours de sa vie, dépasse le seuil de l'ordinaire pour pénétrer dans l'anormal.

Jeanne Favret-Saada (1977) et Dominique Camus (1988) ont tous deux souligné dans leur étude res-

pective sur la sorcellerie contemporaine, le rôle majeur joué par la répétition, qui confère aux événements une dimension extraordinaire, dans le recours à l'explication sorcière du malheur. Dans la mesure où la science envisage chaque problème isolément pour en déterminer la cause, elle occulte l'aspect même qui les singularise aux yeux du souffrant, à savoir leur enchaînement inexplicable. Le besoin d'interprétation et de recherche de la cause première du malheur ne saura être satisfait que dans la logique du surnaturel, de la magie, seule susceptible de permettre d'attribuer à ces divers problèmes une origine unique et partant, jugulable.

C'est probablement la raison pour laquelle les successions d'ennuis trouvent leur origine, pour certains Corses, dans le mauvais œil.

Quelle que soit la manière dont il s'actualise, force est de constater qu'il exerce une influence néfaste sur sa victime tant physiquement que psychologiquement, l'affaiblit dans ses facultés, la prive de ses moyens habituels, en somme amoindrit sa "force vitale" selon l'expression de J. Favret-Saada.

Mais quel est le processus responsable de cet état, que se produit-il lorsqu'une personne est frappée du malochju ?

P. Bertrand-Rousseau (1978) considère qu'il s'agit d'« une expérience atténuée de possession où l'individu serait temporairement dominé par une force maléfique. »

Toutes les personnes que nous avons rencontrées définissent le mauvais œil comme un mauvais sort. En outre, deux de nos interlocutrices nous firent part d'un détail confirmant, d'après nous, le point de vue de P. Bertrand-Rousseau.

Voici les propos tenus par une femme <sup>1</sup> pensant avoir reçu l'ochju la veille :

*« Je me suis réveillée avec des maux de tête. Hier soir je me suis endormie légère et j'avais comme un poids ce matin. Le fait de dormir dessus, vous vous réveillez avec des maux de tête. Il faut supprimer le mauvais œil dans la journée. »*

Une signadora, Mme C. <sup>2</sup> nous confirme ce fait :

*« A partir du moment où vous dormez dessus, le lendemain c'est plus difficile à faire sortir. Et pas qu'en une nuit, il suffit que vous l'ayez maintenant et que vous fassiez une sieste. »*

Le sommeil, c'est-à-dire le moment où l'individu est le plus vulnérable est donc à proscrire lorsque l'on vient d'être la cible d'une attaque magique,

afin semble-t-il que le sort ne s'enracine plus fortement, n'étende davantage son emprise sur lui.

Ces témoignages donnent à penser qu'à lieu une sorte de combat inconscient entre la force du sort et celle de sa victime puisque cette dernière lui oppose visiblement une résistance plus grande, les troubles étant moindres, tant qu'elle est en état de veille, en possession de toute son énergie. La lutte se solde par la domination du sort dès lors que le sommeil rend le champ libre à toute investigation.

Ayant cerné la nature du mal, il convient à présent d'examiner le mécanisme de sa transmission.

### b) Origine et diffusion

L'ochju peut être lancé volontairement ou sans en avoir l'intention.

La première alternative peut avoir deux significations. Pour de rares personnes, le mauvais œil est l'œuvre d'un préméditation, d'une volonté délibérée de nuire, tout en ne pouvant être comparé aux sorts de la magie noire.

*« Ce sont les mauvaises pensées mais ça ne reste qu'au niveau de la pensée. Moi par exemple je serais là : "Je ne peux pas la supporter, il faudrait qu'il lui arrive quelque chose pour m'en débarrasser". Tandis que le mauvais sort, on va faire quelque chose pour se débarrasser de vous, c'est la différence. L'ochju n'est pas fait par un travail. C'est fait par l'esprit d'un individu à un autre individu alors que le mauvais sort très souvent c'est fait par des magies, des méthodes. Pour moi l'ochju n'a pas de méthode », nous explique Mme C.*

Ainsi, d'après elle l'ochju participe véritablement d'une intention, d'une décision consciente bien que le procédé soit spirituel, non pratique.

Mais d'ordinaire, dire que le mauvais œil est jeté intentionnellement implique simplement qu'il a pour origine les sentiments hostiles d'une personne à l'égard d'une autre, l'envie étant la cause déclenchante par excellence.

La présence de l'objet de ces pensées négatives, pas plus que la formulation orale de ces dernières, ne sont du reste nécessaires pour qu'elles lui portent préjudice.

L'idée selon laquelle la jalousie, la méchanceté donnent le mauvais œil conduit certains Corses à penser que des individus sont plus enclins que les autres à le jeter. Néanmoins, contrairement à la thèse de M. Mauss (1985), leur situation sociale ne

présente aucune particularité, ne les distingue nullement du reste de la communauté. Nos données ne concordent pas non plus avec celles de P. Bertrand-Rousseau (1978 : 131) selon lesquelles des Corses attribuent aux étrangers une plus grande aptitude à lancer le maléfice.

Seul le caractère jugé malveillant de certaines personnes suscite cette opinion. En voici un exemple :

*« Il y a sur le marché une mère et sa fille qui sont méchantes et chaque fois que je passe à leur niveau avec la petite je fais les cornes (geste de conjuration contre le mauvais œil). »*

D'autre part, l'œil est parfois jeté malgré soi, sans mauvaise pensée sous-jacente. D'après Mme C.

*« Certaines personnes, rien que de les voir, ça vous donne l'ochju. Ce sont des ondes négatives qu'elles vous transmettent. Certaines personnes sont tellement négatives qu'elles vous transmettent le mauvais œil, même parfois sans le vouloir. »*

La nature, l'essence de ces individus sont en cause. Ils apparaissent comme les porteurs d'une puissance néfaste qu'ils ne peuvent maîtriser. En cela ils peuvent être assimilés aux jettatore qui sévissaient en Italie du sud au siècle des Lumières, plongeant dans le malheur les personnes qu'ils approchaient, parfois contre leur gré, « inconscients instruments, presque réceptacles passifs du sinistre pouvoir jettatore » (De Martino 1963 : 174)

Par ailleurs, toute parole laudative risque de jeter le mauvais œil à son destinataire et particulièrement lorsque l'objet d'admiration est un bébé.

De l'avis d'une jeune femme, Mlle R.<sup>3</sup>, un unique compliment ne saurait donner le mauvais œil, seule leur accumulation est préjudiciable :

*« Quand on fait des compliments, à force d'avoir des compliments, on peut avoir le mauvais œil. Moi en général ça m'arrive l'été. Il y a tout le monde qui arrive "Oh! Comme elle est belle, comme elle est belle, comme elle est belle"... l'ochju ! »*

Mais quelle que puisse être la cause génératrice du mauvais œil, les discours s'accordent sur le processus de sa transmission proprement dite.

Plusieurs de nos informateurs ont une interprétation cosmologique du phénomène. Un "fluide", une "force", une "énergie", des "ondes négatives", sont transférés soit du fait de la présence de la personne, ce qui laisse supposer (nous ne l'avons malheureusement pas demandé) que l'énergie

émane de son corps, soit par l'intermédiaire du regard, œil jouant un rôle de diffuseur.

Mme C. nous livra sa propre théorie :

*« Je me suis demandée pourquoi on dit l'ochju ? J'ai une explication à moi. C'est que pour envoyer les mauvaises ondes aux individus on ne peut pas les envoyer par la parole, on les envoie par la transmission de la vision, en imaginant ou en voyant. Parce que je me suis rendue compte que quelqu'un qui veut vous envoyer le mauvais œil, il vous regarde, ça suffit. C'est vrai que pour envoyer le mauvais œil, c'est avec l'œil. »*

La propagation du malochju par le regard est aussi évoquée indépendamment de toute conception physique du phénomène. Les personnes savent seulement que "ça passe par le regard".

L'ensemble de ces données coïncident avec les théories qui avaient cours tant chez les penseurs grecs que dans l'Italie de la Renaissance.

Comme le rappelle Ernesto De Martino (1963 : 159), il existait en Grèce une double interprétation de la fascination. D'après une approche physique elle était « effluve ou émanation provenant du corps des fascinateurs » tandis que pour la seconde, d'ordre psychologique, elle « serait produite par des "images" qui chargées d'envie et de malignité s'échapperaient de l'œil et du regard; puis l'action de ces particules matérielles (ou images) entraînerait chez la victime de funestes altérations du corps et de l'âme. »

A la Renaissance Italienne (Paques, 1971 : 155), Della Porta pense que « des esprits sortant des yeux arrivent jusqu'au cœur du fasciné et l'infectent... Si le poison provient de l'envie ou de la malveillance, la fascination sera très nuisible... » et selon l'alchimiste Cornelius Agrippa « la fascination est une force qui partant de l'esprit du fascinateur, entre dans les yeux du fasciné et pénètre jusqu'à son cœur. L'esprit est donc l'instrument de la fascination. Il émet par les yeux du corps des rayons semblables à lui-même qui entraînent avec eux la valeur spirituelle. »

Les principaux éléments constitutifs du processus de transmission du mauvais œil sont, en définitive, demeurés identiques au fil des siècles. Envie et émission par le regard de fluides, pouvant être considérés comme la matérialisation de cette malveillance, sont toujours au fondement de la croyance au mauvais œil en Corse.



Abordons pour finir la question des cibles privilégiées du malochju.

De même ici encore, que pendant la Renaissance en Italie (De Martino, Paques) les bébés sont les plus susceptibles d'être frappés du mauvais œil, ce qu'avait également rapporté P. Bertrand-Rousseau (1978 : 26).

Nous avons constaté qu'une autre catégorie de personnes est particulièrement victime de l'ochju à en juger par les témoignages.

Il s'agit des individus qui, de par leur activité professionnelle ou leur position sociale, sont exposés au regard des autres ainsi, logiquement, qu'à leur jalousie, à savoir des personnages publics tels que mannequin, homme politique, responsable culturel. Mais de façon générale, tout individu est une cible du malochju puisque chacun peut un jour susciter l'envie ou un propos élogieux.

Or ce principe nous semble être la clé du système de l'ochju, de sa cohérence.

### *c) Proposition d'interprétation*

Le fait qu'une personne éveille l'envie ou la simple admiration implique qu'elle possède une qualité que l'autre ne détient pas, ou bien, pour ce qui est des compliments qu'elle même ne l'ait pas possédée jusqu'à présent. Dans les deux éventualités, cette personne s'est élevée, a accru son capital symbolique d'attributs positifs, constitutifs de sa puissance.

Nous nous proposons ici d'envisager cette condition présidant à l'attaque magique à la lumière du fonctionnement des relations sociales en Corse, tel que l'analyse José Gil, dans son article sur la lutte des envies.

La société égalitaire restreinte Corse est traversée par deux types de forces contradictoires : d'une part la solidarité, la cohésion, l'entraide, d'autre part l'envie. Selon José Gil, cette envie a initialement régi les relations humaines, chacun enviant en l'autre l'élément qui faisait sa puissance (argent, beauté...). Cependant la lutte menée symétriquement par deux individus pour acquérir l'objet de convoitise ne pouvait aboutir étant donné que chaque attaque était réfléchie, répétée à l'identique sans qu'un véritable combat entre un agresseur et un agressé ne s'instaure.

Toute progression était immédiatement annihilée par la reduplication du mouvement, la similitude

de stratégie. La domination de l'autre étant impossible sur ce mode, l'enjeu de la lutte subit une mutation : l'objet de l'envie cessa d'être l'autre et il s'opéra un retournement du désir sur soi-même. Ainsi, l'envie de chacun ne pouvant être satisfaite par la possession de l'attribut de l'autre, elle le sera par l'envie que cet autre lui porte ; en ce sens le désir de s'approprier la puissance de l'autre trouvera comme exutoire celui de se l'asservir.

Il en résulte une nouvelle modalité d'affrontement.

Désormais, il importe de susciter la jalousie de l'autre afin de le rendre dépendant et par ce biais de le dominer enfin. Mais le substrat de cette attitude demeurera toujours une envie larvée. Chacun cherche dès lors à afficher son indépendance à l'égard des autres. La lutte n'est d'ailleurs plus duelle. Le "Je n'envie personne" se transforme en "on m'envie" explique J. Gil. L'affirmation de sa puissance, de son autonomie a donc pour théâtre la communauté dans son entier, l'espace public, où chacun voit et est vu de tous.

La lutte est ouverte, c'est la parade. Le déploiement des puissances individuelles donne lieu à une émulation incessante, faite de signes. Cette lutte symbolique contribue en réalité au tissage du lien social, puisqu'il y a échange, et au maintien de la paix, dans la mesure où elle canalise la force violente. Le défi permanent, cette surenchère doit toutefois s'effectuer dans une certaine limite, ne pas dépasser le seuil au delà duquel l'autre n'a plus les moyens de riposter. Sinon elle quitterait l'ordre du symbolique pour s'inscrire dans le réel. Mais les Corses connaissent cette limite et ce système permet, au contraire, à chacun d'affirmer sa singularité, sa puissance, sa supériorité, dans la réciprocité.

Cette digression faite, nous sommes maintenant en mesure de cerner la logique du mauvais œil.

Nous pensons que le malochju relaie ce système régulateur des rapports sociaux, lorsque celui-ci ne peut remplir son rôle.

Reconnaître à l'autre sa supériorité en l'admirant, en l'enviant, est contraire au déroulement normal des relations sociales telles qu'elles viennent d'être dépeintes car celui qui affirme sa supériorité est supposé déclencher la riposte.

Au lieu d'afficher son autonomie, l'envieux, l'admirateur, se place lui même en situation d'infériorité, de dépendance, d'asservissement vis à vis de l'autre.

Mais s'il abdique immédiatement, peut-être est-ce justement parce que le seuil en question a été franchi parce que l'écart entre "les jeux" des deux adversaires est trop grand, les "mises" inadaptées, les moyens de chacun incommensurables.

La lutte pour rétablir l'égalité ne pourra plus, dans ces conditions, être publique, ouverte et symbolique mais deviendra dissimulée et réelle quant à ses effets.

De fait, l'ochju, cette contre-attaque magique, en affaiblissant sa victime lui enlève une part de sa puissance et opère ainsi un rééquilibrage.

Que les personnages publics, pourvus d'un plus grand prestige que leurs pairs, soient des cibles privilégiées du mauvais œil est un corollaire obligé à leur situation dans la mesure où ils se démarquent du corps communautaire, exhibent démesurément leur puissance, en ôtant aux autres toute chance de contrecarrer cette ascension puisqu'eux restent dans l'ombre de l'anonymat.

Le mauvais œil pourrait être vu comme une sorte de "justicier magique" contribuant au maintien de l'égalité, à la régulation des forces d'affirmation de soi excessives au sein de la communauté.

Ce système est éminemment collectif contrairement à celui de la sorcellerie étudié par J. Favret-Saada, lequel met en scène et en forme un combat duel entre deux parties.

Cette différence fondamentale transparaît dans la thérapie, la résolution de la crise, qui dans la sorcellerie du bocage mayennais passe par la désignation d'un adversaire précis, alors que cette étape n'est pas comprise dans le rite conjurateur de l'ochju, puisqu'il ne permet pas de déterminer l'identité du jeteur de sort.

Ce mal magique, pernicieux n'épargne personne et, rappelons-le, peut agir parfois contre la volonté même de l'agresseur, comme si la force d'affirmation de soi – qui n'est qu'une forme travestie de la force de l'envie – dans l'impossibilité de se déployer dans les voies normales, ne pouvait être contenue et automatiquement, de façon non maîtrisable, changeait de régime pour retourner à sa forme violente initiale, à la différence que cette fois, la lutte n'est plus symétrique.

Il existe néanmoins un dispositif prophylactique des effets de l'envie dévastatrice immanente au mauvais œil.

#### d) Les protections

Les moyens de prévention contre le malochju sont de deux types : ponctuel et permanent.

Les premiers relèvent de l'action humaine et sont utilisés juste après un compliment.

Une des deux manières de conjurer immédiatement le sort consiste à faire les cornes, geste qui peut être effectué, à l'aide d'une ou des deux mains, de deux façons différentes selon les personnes.

Dans le premier cas le majeur et l'annulaire sont repliés tandis que l'index et l'auriculaire sont maintenus dressés.

Dans le deuxième, la main est fermée, formant le poing tandis que le pouce est serré entre l'index et le majeur.

Ce geste conjuratoire est principalement utilisé pour protéger les bébés mais parfois aussi, les adultes.

Concernant les enfants en bas âge, il peut être à l'initiative de la personne même qui prononce le fatal "*Oh ! comme il est beau ce bébé !*" afin de signifier clairement qu'elle ne veut pas lui lancer le mauvais œil. Elle dira alors simplement "*Tiens ! je te fais les cornes*". Sinon la mère se charge d'accomplir le geste, généralement devant la personne qui est supposée être sincère.

En revanche, il est rare qu'un adulte fasse ouvertement les cornes, sans le dissimuler à la personne dont elle soupçonne la jalousie.

Enfin d'après une informatrice, un nouvel usage consisterait à simplement prononcer "les cornes" sans gestuelle.

La deuxième alternative est de prononcer la phrase "*Dieu le bénisse*" (en français ou en corse) suite à toute parole louangeuse.

Notons que la préférence entre ces deux procédures de conjuration tient à l'habitude, non à une question d'efficacité.

D'autre part, il est possible d'avoir recours à des protections matérielles dont le pouvoir gardera son porteur sain par la loi de sympathie propre à la magie.

La plus traditionnelle est le corail offert à la naissance, mais toujours utilisé à l'âge adulte. Il se présente sous la forme de petits pendentifs sculptés en forme de cornes ou de main faisant les cornes. Ces amulettes peuvent aussi être en or ou en argent. Nous avons pu en voir dans toutes les bijouteries et leurs vendeurs nous ont confirmé

les vendre contre le mauvais œil, pour les naissances mais aussi à des adultes pour eux-mêmes. Hormis ces bijoux, une pratique moins courante est de porter du sel sur soi, dans ses poches, dans ses chaussures et Mme G. nous a montré le petit sachet contenant du sel et un chapelet qu'elle a toujours sur elle pour se protéger du mauvais œil. Pour conclure cette partie sur la croyance au mauvais œil, il est important de la situer, dans la mesure du possible, au sein de la société corse actuelle.

#### *e) La croyance dans la société*

Notre échantillon réduit d'informateurs, lesquels pour la plupart étaient des signadore évidemment convaincues de l'existence de ce phénomène, ne nous permet pas de nous prononcer sur la proportion de personnes croyant à l'ochju aujourd'hui à Bastia.

Un signe révèle, cependant, que cette théorie n'est pas reléguée au statut de superstition arriérée. Ainsi elle recueille encore un consensus suffisant pour que les personnes ayant été victimes du mauvais œil racontent leur expérience avec la plus grande facilité, à la différence des ensorcelés que contacta J. Favret-Saada (1995 : 35).

En outre, parmi toutes les personnes avec lesquelles nous avons eu un échange verbal sur le mauvais œil, y compris hors entretien, nous n'avons rencontré que deux incrédules.

Le premier, un homme d'une cinquantaine d'années de confession protestante, fit preuve de la plus grande hostilité à l'égard de cette croyance et de ses adeptes, allant jusqu'à mettre en cause leur santé mentale. Ses propos furent d'une violence trop grande pour être le fruit d'un simple scepticisme cartésien et nous attribuons plutôt son comportement à une divergence de doctrine religieuse. En ce sens, son opinion ne peut être considérée de façon certaine comme représentative d'une tendance générale.

Par contre, l'autre personne, une femme d'environ quarante ans se montra beaucoup plus nuancée. Comme de nombreux Corses, elle s'est fait signer l'ochju étant enfant mais aujourd'hui... « *Moi je crois pas au mauvais sort, ça me laisse sceptique* ». Cette croyance des autres à laquelle sa rationalité l'empêche de souscrire "l'amuse" (en personne sensée ?).

Que la raison, le primat de la science soient venus entamer cette conviction ancienne, associée à un archaïsme dépassé pour certains Corses, n'est évidemment pas source de surprise.

Mais rationalisme et malochju ne sont pas systématiquement incompatibles. En effet, une signadora nous raconta qu'un de ses amis, médecin, étant confronté à une série de problèmes, lui demanda de lui faire le rituel conjurateur de l'ochju.

Dans le contexte corse, la personne qui attribue une origine magique à ses maux ou problèmes, ne s'inscrit pas dans une position de rupture avec les théories culturellement reconnues par l'ensemble de la communauté, comme c'est le cas dans le bocage mayennais, c'est-à-dire dans le cadre de celles de l'Ecole, de l'Eglise et de l'Ordre des Médecins (Favret-Saada 1995 : 34), mais au contraire elle utilise le même code symbolique, pour les interpréter, que les autres membres de son groupe.

## **2 - LE RITE DE L'OCHJU**

Le rituel conjuratoire du mauvais œil se compose d'une gestuelle et d'une prière, mais c'est cette dernière qui en est l'élément central, qui lui confère toute sa qualité dans la mesure où sa révélation est soumise à un impératif temporel, tandis que les gestes ne présentent aucun caractère caché. En effet, le déroulement du rite nous fut dévoilé sans aucune réserve, à la différence de la prière que nous avions, de toutes façons, pris le parti de ne pas demander.

Avant de procéder à la description du rite, il nous semble important de nous arrêter sur la transmission de cette prière qui tient lieu d'initiation magique.

#### *a) La transmission de la prière*

Durant toute l'année la prière de l'ochju demeure sous le sceau du secret. Lors du rituel elle est pensée ou récitée inaudiblement, marmonnée. Son dévoilement n'a lieu que durant la nuit de Noël. Le plus souvent elle doit être transmise à minuit "à la naissance de Jésus", nous a-t-on précisé à plusieurs reprises, l'apprentissage devant s'effectuer pendant les douze coups de minuit ou débiter au premier, en pouvant se prolonger dans la nuit.



Héritage de la tradition orale, la prière se transmet généralement de vive voix, mais il est également possible de l'écrire. Pour certains, le papier ne doit être regardé que durant la nuit de Noël, pour d'autres, il peut être conservé et réutilisé en cas d'oubli.

La dérogation éventuelle à la prescription temporelle serait inutile au novice puisque la prière ne prend son pouvoir que durant la nuit de Noël et d'après plusieurs personnes, elle équivaldrait de surcroît à la perte du pouvoir par la signadora.

C'est donc à notre étonnement que Mme M.<sup>4</sup> nous proposa spontanément de nous livrer la prière. Elle nous expliqua que pour sa part elle conserverait son pouvoir mais que pour nous, la prière ne serait efficiente qu'à la condition que nous l'apprenions le soir de Noël, prenant soin après de détruire le papier sur laquelle elle était inscrite.

Même dans cet écart par rapport à la règle usuelle, la règle temporelle est présente et fondamentale.

Exceptée cette personne, tous nos interlocuteurs se sont avérés absolument intransigeants au sujet du respect de cette clause.

La plus grande rigueur l'entoure, même lorsque les intéressés n'ont pas connaissance des menaces de perte de pouvoir.

Ainsi Mlle R. n'a pas songé à enfreindre la loi édictée sans pour autant s'interroger sur sa raison. Mais lorsque nous l'avons questionnée à ce sujet, elle a d'emblée rapporté cette règle à la question de l'efficacité de la prière :

*« Je sais pas, je pense que ça marcherait pas, je suppose que c'est pour ça qu'il faut pas le dire, qu'il faut l'apprendre pour Noël. Je me suis jamais demandée. Je sais qu'il faut l'apprendre qu'à Noël, je suppose que c'est parce que ça marchera pas si tu l'apprends pendant l'année, je suppose que ça doit être ça. »*

Quand bien même n'est pas établi un lien de cause à effet entre respect de la condition de transmission de la prière et son pouvoir, obéir à la règle s'avère nécessaire, impératif.

Mme S. parla en ces termes :

*« Je sais qu'il faut les apprendre à minuit, il ne me viendrait pas à l'idée des les apprendre... Parce qu'il faut que le rite reste, je veux dire. Ça veut plus rien dire si on les apprend même à Pâques ou un autre jour de l'année. »*

La conformité à la règle semble être essentielle pour ériger cette suite de gestes et de paroles en rite magique, et nous comprenons aisément pourquoi si nous nous référons à M. Mauss (1985 : 35) : « Ces conditions de transmission, cette espèce de contrat n'en fait pas moins entrer dans une véritable société fermée ».

C'est donc en vertu de l'existence d'une règle de transmission que le statut de la signadora perdure. Limiter la divulgation de la formule assure la pérennité d'un corps de spécialistes de la magie blanche corse et c'est ce qu'exprime Mme G.<sup>5</sup> :

*« Ma grand-mère disait que c'était sacré. Donc c'est sacré, moi je le dirai jamais en dehors de cette date. Sinon tout le monde le saurait. »*

Supprimer son agent spécifique au rite de l'ochju, en diffusant la prière à la totalité de la communauté, équivaldrait à faire disparaître le rite, devenu alors fait de tradition parmi tant d'autres.

Concernant l'acte de la transmission en lui-même, certains témoignages montrent qu'il n'est plus empreint de la même solennité qu'une vingtaine d'années auparavant. Voici ce qu'avait pu observer P. Bertrand-Rousseau (1978 : 136-137) :

*« Le cercle des spectateurs silencieusement graves et respectueux prête une attention exclusive au cérémonial en cours (...) les moins crédules eux-mêmes observent le silence (...) Celui qui transmet le secret comme le bénéficiaire, tous les participants observent encore une attitude extraordinaire au sens étymologique du terme, qui signe un état d'esprit tel que partout dans l'île, depuis des temps immémoriaux. L'acte garde sa solennité et son caractère mystérieux. »*

Or, de nos jours, il arrive que la prière se donne par téléphone... Que subsiste-t-il du caractère cérémonial, solennel, de l'initiation dans de telles circonstances ?

De même, Mlle R. évoquant le moment où lui fut révélé la prière : « Moi je l'ai écrit sur le moment parce qu'il y avait du bruit autour ». De toute évidence l'entourage n'accorda pas une grande attention à cet acte initiatique.

Néanmoins, bien que la communication de l'incantation magique se soit altérée dans son déroulement formel, elle n'en demeure pas moins fondamentale aux yeux des intéressés. Ainsi toutes les personnes détenant les prières secrètes jugent nécessaire, voire primordial, de la léguer un jour.



Il existe deux modes de transmissions : à l'intérieur et à l'extérieur du groupe de parenté, qui ne sont en général pas exclusifs l'un de l'autre.

D'après les données recueillies, il semblerait qu'à l'heure actuelle une minorité de personnes estime que la prière de l'ochju doit obligatoirement n'être transmise qu'au sein de la famille, tel un savoir faire unique dont le secret devrait être précieusement gardé. Ainsi une jeune femme <sup>6</sup> pense que les prières ne sont pas identiques d'une famille à l'autre, tout au moins doit-il y avoir de petites différences, une façon d'accomplir le rituel propre à chaque famille, « *comme un plat* ». Contrairement à ses sœurs elle n'a pas encore appris la prière, mais si c'était un jour le cas, elle ne la donnerait pas à une personne extérieure, ni ami, ni voisin, ni même mari, mais uniquement à son propre enfant : « *ça se transmet à la famille par le sang* » conclut-elle.

Cependant cette position est assez extrême et isolée au regard des autres discours. Quoique la plupart des signadore avec lesquelles nous nous sommes entretenus aient appris le rituel de l'ochju d'un membre de leur famille, elles ne se sentent pas pour autant tenues de limiter la diffusion de leur savoir à ce cercle.

Quelles sont les modalités de cette transmission familiale ?

D'après plusieurs femmes, la prière se transmet traditionnellement de mère en fille mais cette règle n'est plus systématiquement suivie. Selon elles, il s'opère dans tous les cas au sein de la sphère féminine. Toutes ces informatrices furent elles-mêmes initiées par leur mère ou leur grand-mère (maternelle ou paternelle).

Parallèlement, nous avons eu connaissance de l'exemple d'un homme signadore qui reçut la formule secrète de son père, lequel l'aurait hérité du sien.

Pour une partie de la population, le critère sexuel intervient de façon déterminante dans la transmission.

Son importance s'illustre avec le cas de Mlle R. dont la mère n'est pas corse et qui de ce fait a reçu la prière de sa grand-mère paternelle, son père n'ayant pas été initié. Pour cette jeune fille, en effet, « *ça se transmet pas aux garçons* ». Le respect de cette règle prime par conséquent sur la volonté de perpétuer un savoir ancestral.

Sans doute pouvons-nous mettre cette loi restrictive en relation avec le cloisonnement très marqué dans la société corse des univers féminin et masculin.

Toutefois cette restriction est parfois inexistante. Mme G. ayant une fille et un fils nous fit part de son intention de livrer le rituel magique à ses deux enfants indistinctement.

Si toutes les personnes ayant été initiées au sein de leur groupe de parenté ont enseigné ou enseigneront la prière dans ce même champ, principalement à leur descendance, cela n'en exclut pas, nous l'avons dit, une diffusion du rituel secret en dehors.

La transmission à l'extérieur de la parenté présente plusieurs modalités.

Pour certains il est indispensable qu'un lien préalable unisse le détenteur du savoir et son légataire.

La prière sera dévoilée à un ami, un voisin, une personne en laquelle on a confiance, qu'on estime.

De l'avis de Mme E. <sup>7</sup> qui n'est pas signadora, cet acte serait « *un peu un moyen de reconnaissance de l'ancienne envers la nouvelle. C'est non dit évidemment mais c'est "Maintenant tu peux me remplacer, tu es capable"* ».

Le récit que nous fit Mme D. <sup>8</sup>, de sa propre initiation, reflète cet état d'esprit pour lequel recevoir la formule secrète signifie implicitement être choisi pour être le successeur, pour exercer à son tour le rituel salvateur, relever la personne dans sa fonction d'agent du rituel magique et ancestral.

« *C'était ma voisine au dessus. D'ailleurs, la dernière année de sa vie. Elle avait 87 ans. On en parlait tous les soirs à la période de Noël et puis je suis montée la voir comme je montais toujours et elle m'a appris la prière. Et elle était très contente d'ailleurs.* »

D'autre part, des signadore pensent que la prière doit être révélée à quiconque en fait la demande. L'essentiel est, pour elles, la motivation du candidat, sa volonté personnelle d'apprendre le rituel. En réalité, deux tendances se profilent derrière cette commune conception de la transmission.

Dans un cas, elle se fonde sur la dimension magico-religieuse de la pratique de l'ochju.

A la question « Est-ce que vous apprendriez la prière à quelqu'un extérieur à votre famille ? », la signadora Mme M. répondit :

« *Oui, ça peut être des gens Turcs, Grecs, ce que vous voulez, le fait c'est que la personne qui veut l'apprendre elle y croit.* »

et Mme C., de même :

« oui, l'importance c'est que ce soit la personne qui vous demande de recevoir cette prière. J'ai une amie, on se trouve ensemble pratiquement tous les soirs de Noël à minuit puisqu'on est à la même cathédrale (nous reviendrons sur ce point). Et elle me demande la prière de l'ochju que je lui dis tous les ans et qu'elle ne retient pas. Alors je lui ai demandé au bout de trois fois, parce que quand même là ça fait un peu bizarre, elle m'a dit "Mais c'est parce que je n'y crois pas trop finalement". Donc elle a avoué ne pas y croire. »

Ainsi seule importe la croyance du candidat qui prétend à l'accès à ce savoir, perçu dans son versant magico-religieux.

En revanche, cette absence de critère de transmission limitatif peut avoir une autre signification.

Les deux signadore les plus jeunes, ayant chacune ayant été initiées dans le cadre familial, parlèrent en ces termes :

« Puisque moi j'ai pu l'apprendre, ça fait aussi partie d'un mémoire. Si la personne veut l'apprendre, oui pour que ça ne se perde pas. »

« Oui, parce que je vois pas pourquoi une personne serait privée de ce savoir alors qu'elle a envie de le connaître. C'est dommage surtout qu'il y en a qui ont l'occasion et qui veulent pas, alors... »

Ici prévaut le désir de perpétuer le rituel de l'ochju en tant que tradition, élément du patrimoine culturel de l'île, dont la pratique leur semble en régression.

## b) La prière

D'après les données recueillies, la prière par l'ochju, récitée en Corse, est toujours une invocation des saints, de la Vierge ou du Christ.

P. Bertrand-Rousseau, étant parvenue à en réunir plusieurs, remarque une unité symbolique autour de leur contenu, à savoir la venue du personnage mythique protecteur par la mer (1978 : 39) qui n'apparaît pas en revanche dans celle qui nous fut livrée.

« Eaju pregu a Bon Gesu  
Che questa pena un perti piu  
Eaju pregu a Gesu Bonu  
Che questa pena mi perti di l'anima et di lu core »

Mme M. nous la traduisit comme suit :

« Moi je prie le bon Jésus »

*Que cette douleur je ne l'ai plus*

*Moi je prie Jésus le Bon*

*Que cette douleur me sorte de l'âme et du cœur »*

Or il s'avère que le sens exact de la deuxième ligne est "que cette peine ne parte plus", c'est-à-dire le contraire de ce que l'on souhaite voir s'accomplir. La version française de Mme M. est, par contre, tout à fait cohérente, bien que l'informatrice soit parfaitement bilingue.

P. Bertrand-Rousseau (1978 : 33) fut également confrontée à des anomalies formelles ou relatives au sens, mais elle les rattacha à l'appartenance des prières à la tradition orale.

Nous devons aussi prendre en considération le fait que la prière, donc des paroles, confère son pouvoir au rite. Il est donc logique de ne pas se risquer à en modifier ne serait-ce qu'un mot puisqu'elle est efficace sous la forme où elle a été transmise.

En revanche, nous pouvons peut-être nous interroger sur la signification du désir de ne pas restituer l'erreur, le non-sens.

Quelle est la part de l'influence de l'étudiant en ethnologie et de ce qu'il représente sur les informations qu'il recueille? Est-on vu comme le représentant d'un savoir universitaire donc rationnel, comme un enquêteur qui rendra compte d'une coutume dont il faut alors éliminer les anomalies, veut-on éviter d'être questionné sur la raison pour laquelle on récite une formule incohérente...? Même si l'explication est tout autre, cette question méritait d'être soulevée.

Cette parenthèse refermée, intéressons-nous au contenu de la prière. Elle est indubitablement magique et non religieuse en ce sens qu'elle contraint le personnage divin à intervenir dans un objectif d'efficacité. Comme l'écrit M. Mauss à propos des rites oraux magiques (1985 : 49) : « On invoque, on appelle, on rend présente la force spirituelle qui doit faire le rite efficace. »

Durant notre séjour, nous avons eu l'occasion, quoique très brève, du fait de ses occupations, de nous entretenir sur l'ochju avec un prêtre. « L'Eglise ne reconnaît pas cette pratique » nous dit-il, et toute son argumentation s'étaya justement sur une critique de cette prière, nous démontrant son irrégiosité :

« Dans cette pratique, dans toutes les pratiques superstitieuses, on veut imposer à Dieu notre volonté. Alors que la religion produit quelque chose de spirituel, il n'y a pas de demande de guérison.

*Dans la prière religieuse, il n'y a pas de demande matérielle. La prière de l'ochju il y a toute une magie qui se cache là-dessous, tout un aspect magique, technique sous ce semblant de prière. Qu'on ne dise pas qu'en faisant cela on fait un acte de véritable prière. »*

### c) Le rituel

Lorsqu'un individu souffrant de symptômes qu'il reconnaît comme caractéristiques du malochju pense en être victime, c'est-à-dire pour certains, si les troubles sont physiques, après avoir tenté de les traiter médicalement sans succès, il a recours à la signadora.

Seul le rituel permet de confirmer ces soupçons, de déterminer la nature des maux, donc la logique dont ils procèdent.

Si les troubles ne sont pas dus au mauvais œil, ils seront réintégrés au domaine de l'organique, du "normal". Il nous faut remarquer que concernant les problèmes répétitifs, les divers témoignages indiquent que la personne a systématiquement le mauvais œil.

Afin de donner une vraie vision de la pratique de l'ochju et non pas une version archétypale du rituel, dénuée de réalité, il est indispensable de rendre compte de rites particuliers tels que les signadore nous les ont laissés observer ou décrits et commentés.

On peut signer l'ochju de deux manières : avec ou sans matériel. Certaines signadore pratiquent les deux en utilisant la même prière, le choix de l'une ou de l'autre dépendant des circonstances pratiques de l'accomplissement du rituel.

Aucune condition spatio-temporelle n'intervient dans l'exécution du rite. Il est effectué à n'importe quel moment de la journée, en tout lieu, aussi bien au domicile des signadore qu'en extérieur. Une femme ayant eu le mauvais œil à plusieurs reprises avait l'habitude que son collègue de bureau lui signe l'ochju sur leur lieu de travail, précisons qu'il le faisait sans support.

Le matériel en question se compose d'une assiette creuse et d'un récipient, qui ne font l'objet d'aucune sélection ou préparation préalable susceptibles de leur attribuer une valeur magique, pas plus que les ingrédients qu'ils contiennent. L'assiette creuse est remplie d'eau froide du robinet, le récipient d'un peu d'huile de cuisine sur laquelle cer-

tains déposent une petite veilleuse (petite mèche fixée sur une rondelle de liège) allumée.

Les composants principaux de ce matériel font donc partie de l'intérieur domestique, du monde profane, ils sont utilisés quotidiennement en dehors de toute fonction magique.

De façon schématique, précisons que lorsque l'ochju est signé "avec l'assiette" le diagnostic est établi d'après la forme prise par l'huile jetée dans l'eau.

Dans un premier temps, nous allons procéder à la description de la seule véritable séance à laquelle nous ayons assisté, que nous ne pouvons cependant tenir pour tout à fait ordinaire puisque la patiente était une étudiante du stage.

Dès notre arrivée, Mme D. (que nous avons rencontré une fois auparavant) nous introduit dans la cuisine. Nous nous asseyons, elle nous propose à boire et pendant quelques minutes nous conversons naturellement de choses et d'autres.

Puis vient le moment du rituel. Mme D. nous laisse notre verre mais débarrasse le sien et celui de l'étudiante, Valérie, afin de libérer la table.

Tout en réunissant le matériel, elle s'informe des symptômes de la souffrante, tel un médecin. « Alors, vous ne vous sentez pas bien ? » L'étudiante décrit ses troubles physiques, principalement des maux de tête. La signadora lui demande si elle est nerveuse, angoissée en ce moment mais la réponse est négative. Comme Valérie dépeint à nouveau ses symptômes physiques, Mme D. avance qu'elle a peut-être tout simplement de l'arthrose dans les cervicales.

Le matériel est posé sur la table, le rituel déterminera ce qu'il en est.

La praticienne et sa patiente sont assises côte à côte. Mme D. se signe et prend dans sa main gauche celle de Valérie qu'elle tiendra jusqu'à la fin du rituel.

Le silence règne. La signadora trempe l'index de sa main droite dans l'huile et en fait tomber une goutte dans l'eau. Puis, les yeux fermés, repliée sur elle-même, sa main droite posée sur son épaule gauche, le visage tourné vers le creux ainsi formé entre son bras et son avant-bras droits, elle marmonne des paroles incompréhensibles dans une attitude de recueillement, de grande concentration (qui nous dissuada d'utiliser notre bruyant appareil photo...).



L'incantation terminée, elle ouvre les yeux et observe avec attention le contenu de l'assiette. « *Non, vous ne l'avez pas* ». La goutte d'huile est restée ronde, ne s'est pas étalée, n'a pas formé le gros cercle attestant la présence du mauvais œil.

« *Je vous avait dit que c'était de l'arthrose !* » dit-elle en jetant l'eau dans l'évier et en reposant l'assiette rincée sur l'égouttoir, parmi les autres. Et le bavardage reprend son cours.

En définitive, le rituel est une parenthèse, un espace temporel sacré, très bref, que tout, accessoires, lieu de déroulement, moments de sociabilité qui l'encadrent, concourt à inscrire dans le quotidien.

A présent, il importe de compléter l'observation extérieure du rituel par les informations recueillies lors de la première rencontre.

La prière est récitée sept fois de suite. Si la goutte s'agrandit, la personne a l'ochju et il faut alors vider l'assiette la remplir d'une nouvelle eau et recommencer. Le rite ne peut être répété plus de trois fois.

Dans l'hypothèse où le mauvais sort n'aurait toujours pas disparu, il faut trouver deux autres signadora qui signeront l'ochju, chacune chez elle, le jour même ou le lendemain.

Lorsque la personne pour lesquelles elles font l'ochju est absente, elles ont besoin pour opérer d'avoir un vêtement lui appartenant ou seulement de penser intensivement à elle. D'après Mme D., généralement la signadora parvient à enlever le sort sans avoir recours aux deux autres. Ce cas ne se présente que lorsque l'ochju est vraiment "*fort*", "*vieux*", à savoir quand l'individu est porteur du sort depuis longtemps.

Lors du rituel, Mme S. a des sensations d'angoisse, parfois des bâillements légers, « *ça dépend de la force* » et se sent fatiguée à la fin. « *Mais, ça se retourne pas sur la signadora !* »

De temps à autre l'eau et l'huile se transforment pour elle en support de voyance, elle peut ainsi deviner les problèmes dont souffre la personne au moment de la consultation.

D'autre part, il lui arrive, lorsqu'elle se trouve dans un lieu public, avec une personne "qui ne se sent pas bien" de faire l'ochju sans matériel, récitant simplement la prière sept fois. Nous ne savons pas ce qu'il en est de la gestuelle, mais elle a besoin de s'isoler avec la personne et de lui tenir la main ainsi que la tête.

Mme C. pratique un rituel similaire, d'après sa description.

S'étant signée et ayant fait ce même geste sur l'assiette elle met trois gouttes d'huile et prononce la prière. Elle observe ensuite les gouttes d'huile et outre le diagnostic habituel, elle peut en inférer l'intensité de l'ochju : plus l'huile s'étale, plus l'ochju est fort. Pendant le rite, sa main est posée sur la tête du patient.

Elle peut, d'autre part, effectuer le rituel pour elle-même.

Il faut spécifier qu'elle peut agir devant n'importe qui, elle n'a pas besoin de s'isoler avec son patient.

Egalement à la différence de Mme D., cette signadora, en cas d'échec, ne réitère jamais l'opération.

Si le malochju n'a pas disparu dès la première tentative, il est nécessaire d'avoir recours à deux autres signadora, "*deux autres énergies*", la sienne étant "*passée*".

Il lui est arrivée de prendre l'ochju qu'elle avait signé, d'avoir les mêmes symptômes que son patient, à la fin du rituel, quand lui-même ne les avait plus : mal de tête, vertiges, envie de vomir, au point de rester allongée pendant toute la soirée.

En temps normal, elle a des bâillements irrésistibles, parfois jusqu'aux larmes, dus à une sensation d'oppression et qui ne cesseront tant que l'ochju ne sera pas "*sorti*". « *On sent comme un ballon que vous avez dans le sternum et qui monte tout le long de l'œsophage pour sortir par la bouche. Si je devais l'imaginer, c'est ça.* »

Il lui est aussi possible d'effectuer le rituel sans l'assiette, comme Mme S., lorsqu'elle se trouve à l'extérieur de chez elle. Il se limitera alors à l'énonciation de la prière en faisant trois fois le signe de croix sur la tête de la personne. Notons que cette méthode accroît ses bâillements.

Parallèlement, cette manière de faire l'ochju lui permet d'agir à distance en ayant en sa possession un objet de la personne ou en se concentrant sur elle, si elle la connaît.

Enfin, cette modalité d'action lui permet d'établir le diagnostic par la pensée, de voir, en son absence, « *le personnage gai s'il est bien et triste s'il a l'ochju.* »

Pour compléter ces deux exemples de pratique contemporaine de l'ochju avec matériel, il nous reste à décrire celui de Mme M. qui nous proposa de nous montrer comment elle procédait en accomplissant le rituel pour elle-même. Nous



ayant déjà révélé la prière elle le fit à haute voix. Le fait que nous prenions des photos ne la gênait absolument pas.

Comme chez Mme D. la séance se déroula dans la cuisine et elle utilisa le même matériel, à l'exception de la veilleuse.

Mme M. débute le rite en se signant. Elle fait le signe de croix sur l'assiette. Puis elle dit "Pour (son prénom)" et énonce trois fois de suite la prière. Durant cette incantation, elle ne cessera de faire le signe de croix sur l'assiette.

L'incantation achevée, elle trempe le pouce, l'index et le majeur dans l'huile et en jette une dizaine ou une quinzaine de gouttes dans l'eau de manière à ce qu'elles s'éparpillent car si elles se groupaient la lecture serait faussée.

La signadora regarde les gouttes : elle n'a pas l'ochju.

*« Quand vous avez l'ochju, l'huile va se grouper, en une seule plaque, à peine vous lancez la goutte, elle commence toute à s'élargir. »*

Comme Mme C., si la personne a le mauvais œil, elle ne peut recommencer le rituel mais a besoin de la participation de deux autres signadore.

Sans l'assiette, Mme A prononce "Pour (prénom de la personne)", lui fait le signe de croix sur le dessus de la tête et récite la prière tout en tenant la personne ou un objet lui appartenant (bague, pull, tissu, mèche de cheveux).

Comme les deux autres praticiennes, elle a aussi parfois des bâillements et "même une petite angoisse".

Avant d'aborder la pratique sans matériel, nous tenons à évoquer une variante qui nous a été rapportée indirectement et que Bertrand-Rousseau ne mentionne pas :

Le nombre de gouttelettes se dilatant correspond au nombre d' "yeux", de sorts dont le souffrant est porteur.

La plus jeune des signadore que nous avons connues, Mlle R., a appris la prière de l'ochju sans assiette. Elle n'a besoin que de la présence de la personne.

Sa pratique consiste à énoncer une fois la formule tout en faisant le signe de croix sur le front du souffrant ce qu'elle peut effectuer "devant tout le monde et n'importe où". De son point de vue :

*« c'est plus pratique l'huile, parce que moi, comme je le fais l'ochju, je le prends sur moi et après je l'évacue en baillant. Alors quand quelqu'un a beau-*

*coup l'ochju, je baille tout le temps. C'est infernal ! Le principe c'est celui là vraiment. L'ochju avec l'huile, c'est l'huile qui le prendra sur elle. C'est pour ça qu'elle se dilue dans l'eau. »*

Ces bâillements absolument incoercibles peuvent se prolonger pendant une demi-heure. S'ils ne surviennent pas, l'individu n'a pas le mauvais œil.

Seules preuves de la présence du mal, leur interruption signifie que l'ochju est sorti.

Une autre praticienne de la prière sans assiette, Mme G., évoqua aussi ses réactions corporelles incontrôlables pendant le déroulement du rituel (bâillements, éructations) lesquelles ne cessaient qu'après l'évacuation du mal.

Le rituel consiste pour elle à réciter la prière en posant ses deux mains sur la tête de la personne. Quand celle-ci "a vraiment l'ochju" elle "prend un peu le mal de la personne". Ainsi, elle fut une fois malade pendant une semaine après avoir enlevé l'œil à quelqu'un qui l'avait depuis plusieurs mois.

Ne prétendant nullement à l'exhaustivité, ces exemples visaient surtout à restituer quelques pratiques dans leur singularité.

Suite à ce rituel, une fois le mauvais œil sorti, le résultat sur le patient est identique quelle que soit la manière dont il a été réalisé. Survient une impression de soulagement, d'apaisement, quasi instantané, si les troubles étaient physiques ou psychiques tandis que si le sort se manifeste par une série de difficultés celles-ci s'interrompent. Par conséquent, la victime de l'ochju recouvre sa puissance initiale, aboutissement logique du déroulement du rituel. Car malgré un abord protéiforme, il est toujours la symbolisation de l'expulsion de l'œil par la médiation de la signadora, la mise en scène du transfert du sort à la praticienne, laquelle est affectée de troubles physiques simultanément à la disparition de ceux du souffrant.

Ses propres réactions corporelles dépendront de la force du sort d'une part et de la présence ou non d'un support protecteur.

### 3 - SIGNADORE

Cette dernière partie a pour objet de dresser un portrait du personnage qui se cache derrière ce terme générique, à la fois dans son hétérogénéité, celle des multiples individualités dont il est le

dénominateur commun et dans sa spécificité en tant qu'agent principal d'un système magique particulier.

Dans un deuxième temps, nous nous intéresserons aux croyances sur lesquelles repose la pratique des signadore que nous avons rencontrées.

#### a) Être signadore

Pour commencer, il nous faut souligner que nous n'avons connu que des femmes signant l'ochju, ce qui concorde d'ailleurs avec l'expérience de P. Bertrand-Rousseau (1978 : 129).

L'idée qu'il s'agit d'une pratique exclusivement féminine est très répandue mais en réalité, certains hommes connaissent aussi le rituel, même en milieu urbain.

En ce qui concerne l'âge des signadori, un phénomène récent, inexistant il y a une vingtaine d'années est à signaler. A l'époque où P. Bertrand-Rousseau poursuivait sa recherche (1978 : 157), la moyenne d'âge des signadore bastiaises était d'environ 52 ans, la plus jeune ayant 30 ans.

A l'heure actuelle, si le rituel de l'ochju est évidemment effectué par des adultes et des personnes âgées, il l'est aussi par des jeunes. Mme S. nous rapporta que plusieurs jeunes femmes de 25 ans lui avait demandé de leur enseigner la prière secrète. D'autre part, des lycéens filles et garçons signent l'ochju.

L'âge ne constitue plus un critère unificateur de l'ensemble des signadori.

Or le milieu social, le niveau d'étude et la profession ne le sont pas non plus.

Loin de former une catégorie homogène, rien finalement ne distingue les signadori du reste de la population.

Mais c'est là que réside le caractère unique de cette figure. Chacun peut avoir accès à la prière s'il le désire et devenir signadore. Ce personnage n'est pas isolé du groupe par un savoir marginal qui le placerait en dehors des normes partagées.

Les signadori ne s'enferment pas dans le secret, n'associent pas leur activité à la notion d'interdit, d'illicite.

Toutes celles que nous avons contactées ont immédiatement accepté de s'entretenir avec nous sur ce sujet et l'ont ensuite fait sans retenue.

Provenant de la parole des ancêtres, d'un héritage perpétué de génération en génération, remontant

"à la nuit des temps" cette magie blanche et, partant, son dépositaire font partie intégrante du système culturel corse.

De plus, les expériences individuelles, preuves de son efficacité, sont parfois l'objet de conversations collectives qui confortent chacun dans sa conviction première, montrent sa pertinence, légitimant le rôle du signadore au sein de la communauté.

La pratique de l'ochju est courante, ordinaire. Cette idée se retrouve dans les discours de toutes les signadore.

Effectivement, selon toute apparence, la connaissance du rituel magique ne modifie ni leur façon d'être, ni leur mode de vie. On ne fait d'ailleurs jamais profession de cette activité.

La signadora signe l'ochju aux membres de sa famille, en particulier à ses enfants et de façon plus large, à ses amis, connaissances. Un lien pré-existe d'ordinaire à la relation thérapeutique.

Le secours apporté par celui qui signe l'ochju relève de l'entraide et son action n'est jamais rémunérée.

De surcroît, nos informatrices signadore étaient animées d'une commune volonté d'aider, de soulager les souffrants, de "*faire le bien*".

Peut-être pouvons-nous voir en ce personnage porté par les forces positives qui structurent la communauté corse, solidarité, entraide (Gil 1983 : 206) l'antithèse du jeteur de sort qui, au contraire, incarne la force destructrice de l'envie à l'état brut, leurs actions respectives étant foncièrement antinomiques (affaiblissement et rétablissement d'un individu dans sa force vitale).

#### b) Des femmes et leurs croyances

Approcher la croyance sous-jacente à la pratique de l'ochju nécessitait un biais. Aussi avons-nous cherché à savoir comment ces femmes s'expliquaient l'efficacité du rituel.

Dans un premier cas de figure, elle est attribuée à la conviction du patricien, à laquelle doit venir s'adjoindre celle du patient. « *Pour que ça marche, il faut y croire* » estime Mme G. « *Sinon c'est pas la peine de le faire.* »

Mais le rôle de la signadora, dans la réussite du rite s'étend, pour certains, bien au-delà de la simple croyance.

Zia Lavisa, une vieille signadora (Louis Panassié, Laurent Verdeaux 1979 : 91) raconte qu'elle seule

parmi ses six sœurs possède le don exceptionnel de pouvoir lire les gouttes.

Cette notion du don, de disposition naturelle dont seraient porteurs les signadori est également présente dans le discours de Mme C. :

*« Il faut y croire, c'est comme tout, mais je pense qu'il faut même plus qu'y croire, il faut un peu un don pour ressentir les choses (...) C'est le don de la personne plus que la prière. »*

Selon elle, toutes les signadore n'ont pas non plus un pouvoir identique.

*« Et si vous avez un petit peu plus de don qu'un autre personne, il est certain que votre ochju va être plus fort. Parce que moi je sais que lorsque j'étais gamine, s'il y avait un bébé qui était fatigué, on envoyait un petit haut, une petite barboteuse à certaines personnes et pas à d'autres. Voyez, il y avait une sélection. Alors moi lorsque j'étais gamine je comprenais pas pourquoi quelquefois on me faisait monter six étages à pieds pour faire l'ochju alors qu'il y en avait une au rez-de-chaussée. Après, avec la pratique, je me suis rendue compte qu'effectivement, il y a des gens qui sont plus doués que d'autres. Sur dix signadori vous allez avoir un chef de groupe qui va être plus fort que les autres et qui va vous enlever l'ochju tout de suite alors que les neuf autres, sur les mêmes phénomènes vont être obligés de faire appel à deux autres. Ça dépend du don. »*

Le don peut, semble-t-il, être rattaché à la force.

Voici ce que nous explique Mme C. :

*« il y a des hommes qui font les prières. Parce que dans les villages, il y a aussi beaucoup d'hommes qui ont beaucoup de magnétisme. Ils le ressentent même plus fort que les femmes et ces hommes là, lorsqu'ils vous font l'ochju, moi il m'est arrivé de voir qu'en une prière c'était fait. »*

Tout comme les désensorceleurs de l'Ouest de la France (Favret-Saada 1995), certains signadori sont plus "forts" que d'autres et de ce fait parviennent plus facilement à enlever le sort.

Selon la bipartition établie par J. Favret-Saada entre force vitale et force magique, nous assimilons cette force à la seconde.

Mais dans le système magique de l'ochju elle présente la caractéristique de pouvoir s'accroître. Aussi on a enseigné à Mme C. que plus un signadore pratique le rituel, plus il prend de la force. Au pouvoir inné vient s'associer une force acqui-

se, la somme des deux constituant la force magique dont dispose le signadore.

D'autre part, la force vitale de celui qui signe peut influencer sur sa force magique. Lorsque Mme C. est en état de faiblesse, de fatigue, elle a l'impression que le rituel a moins de force. Elle pense que *« les gens qui sont toujours en bonne santé ont quand même un peu plus de pouvoir que les autres. »*

Dans cette vision du phénomène, le rôle de la signadora dans la guérison du souffrant est primordial. En somme, le rituel équivaut à une lutte entre deux forces magiques, celle du mauvais œil et celle du praticien agissant pour et à la place du patient dépourvu de force magique et de plus, privé de sa force vitale.

Le souffrant est donc complètement passif dans ce processus, ce que corrobore le fait que même les sceptiques sont, d'après elle libérés du mauvais œil. Selon une autre conception de la pratique, l'efficacité de l'ochju dépend de la signadora, mais non en raison d'un don, d'un pouvoir ou tout au moins, pas uniquement. C'est le point de vue de Mme D. :

*« Je crois qu'il y a une volonté, qu'il faut avoir quelque chose pour le faire. Pas un don, mais une volonté d'avoir un plus pour soulager les autres (...) Si ça marche, c'est peut-être parce que j'y mets tout, peut-être que j'ai le fluide, peut-être que j'y mets tout mon amour aussi pourquoi pas, tout mon amour pour l'autre. »*

Mais la foi religieuse est également indispensable :

*« Ce sont des prières qu'on adresse à Jésus, il faut être croyant. S'il n'y a pas la foi, c'est pas la peine. »*

La croyance peut aussi ne prendre sa source ni dans le domaine de la magie, ni dans la religion catholique. Il en est ainsi pour Mlle R. :

*« Je crois en quelque chose mais je peux pas te dire que je vais croire toutes les aberrations que peut raconter l'Eglise par exemple, parce que je trouve qu'il y a énormément d'aberrations. Mais je suis croyante, je crois à quelque chose donc c'est lié à ce quelque chose. Je dirais pas que c'est Dieu, que c'est... C'est sûr, pour moi il y a quelque chose qui existe. Mais bon, comme je peux pas te définir ce en quoi je crois, je peux pas te dire d'où vient ça. »*

Dans tous ces cas, les signadore exercent leur pratique avec leur propre conviction, mais quel qu'en soit le soubassement, l'efficacité du rituel n'est jamais remise en cause.



Seule Mme M. se montre dubitative. Il est important de souligner qu'en premier lieu, cette signadora déclara :

*« Moi je fais l'ochju mais sans conviction. Je fais l'ochju pour tenir cette tradition pour que ça ne se perde pas. »*

Au premier abord, seul le caractère identitaire de cette pratique compte, elle est dépourvue de toute croyance. Cependant il s'est avéré que le problème était plus complexe et que ce point ne la laissait pas indifférente.

En fait, Mme M. oscille entre plusieurs positions parfois contradictoires, d'un état où elle croit à un état de scepticisme.

Le doute s'impose d'une part au sujet de l'efficacité même du rituel et dans un deuxième temps, face à son efficacité tangible, qu'elle attribue tantôt au psychisme du patient, tantôt à une origine divine, à l'exaucement de sa prière.

*« Je vous dis franchement, des fois je me dis comme c'est bête, une prière ça va t'enlever le mal de tête ! Bon, mais comme c'est une prière religieuse, après je me dis... Bon après, tout si Jésus Christ existe, si Dieu existe, ça peut, il peut intervenir. (...) Et je me dis : mais pourquoi on baille et ça arrive, si la personne a l'ochju, ça arrive que je baille. Alors des fois je crois, je me dis mince, il doit y avoir quelque chose. Quand je vois la personne qui est soulagée, ça me met le doute. Je me dis : "Tiens, tu lui a fais cette prière, tiens, alors c'est bon, ça a marché". Voilà toujours ce petit doute. Des fois je me dis est-ce que l'ochju c'est vraiment quelque chose de religieux, est-ce qu'il y a quelque chose de religieux qui rentre en ligne de compte. Vous savez, c'est difficile à exprimer. Je vous assure que quand je le fais, je le fais fort pour soulager la personne, mais quand je suis seule comme ça, je me dis : après tout je sais pas. Si c'est quelque chose qui nous a été inculqué comme ça (...) et puis il y a des moments, je me dis, je sais pas, ça apporte quelque chose ? Peut-être que c'est psychique, peut-être que c'est dans la tête, les gens quand vous leur faites l'ochju, ils ont l'impression de se sentir mieux. »*

Contrairement au point de vue de Mauss et à la tendance longtemps en usage d'opérer un clivage entre croyance et rationalité, le croyant a la faculté de raisonner, de douter, d'effectuer une mise à distance vis à vis de sa propre croyance.

M. Mauss affirme que (1985 : 85) « La croyance à la magie est toujours *à priori*. La foi dans la magie

précède nécessairement l'expérience (...) La magie a une telle autorité, qu'en principe l'expérience contraire n'ébranle pas la croyance. »

Or la croyance de Mme M. s'élabore au fil et sur la base de ses expériences. Chaque échec est suivi d'une remise en cause de sa conviction, tandis que toute expérience fructueuse la fait renaître.

Il semblerait que le doute des signadori soit un phénomène récent puisque P. Bertrand-Rousseau ne l'a apparemment pas rencontré chez ceux auprès desquels elle a enquêté.

Doit-on y voir l'illustration de l'impact et de la difficulté de se positionner entre deux systèmes de références divergents, une double culture, celle de la Corse traditionnelle ancestrale baignée de coutumes empreintes de religiosité et celle du modèle "moderne" de la rationalité, du cartésianisme impératif ?

Pour finir il convient de revenir sur la façon dont ces femmes concilient cette pratique qui procède de la magie et la religion, si profondément ancrées dans la société corse, compte tenu de l'opposition fondamentale qui règne entre ces deux domaines.

P. Bertrand-Rousseau (1978 : 127) relevait chez les signadori le sentiment du caractère d'irréligiosité de leur pratique, la conscience de la transgression réalisée à l'égard des lois de l'Eglise, laquelle se teintait de culpabilité.

Aujourd'hui, il en est autrement. Pour la plupart des intéressés, l'ochju ne s'inscrit pas dans une antireligiosité et quand bien même, elles ont connaissance de la position défavorable de l'Eglise à l'égard de ce procédé magique, aucun sentiment de culpabilité n'émane de leurs propos. Mme C. s'exprime en ces termes :

*« Oui moi je suis catholique et pratiquante. Mais moi, c'est comme dans tout, je ne suis pas extrémiste. Alors dans la religion catholique je prends ce qui me convient. Ça ne pose aucun problème. Je me sens libre finalement. »*

L'exercice de la conjuration du mauvais œil n'est, aux yeux de ces signadore, en aucune façon inconciliable avec la religion et n'a d'ailleurs pas altéré leurs attitude et croyance religieuses.

Au contraire, croyantes et souvent pratiquantes la prière de l'ochju relève pour elles du catholicisme. Le discours de Mme A. dénote cet état d'esprit.

De même Mme S. nous dit :

*« L'ochju, c'est toujours le Bon Dieu, c'est toujours*



*le Seigneur qu'on implore et les saints. Pour moi c'est pas incompatible, je suis croyante. »*

Pour Mme G :

*« Ça reste dans le catholicisme, les curés ne connaissent pas la prière sinon ils ne penseraient pas que ce sont des rites païens. »*

Un dernier élément est très significatif de l'absence d'irréligiosité dans la conception actuelle de ce rituel magique. En effet, certaines signadore ont l'habitude de transmettre le prière de l'ochju à l'intérieur de l'église, sans même chercher à s'en dissimuler.

*« Comme on est pratiquant la nuit de Noël à minuit on se trouve à l'église et l'église est souvent très peuplée le soir de Noël. Alors lorsqu'on nous demande, on l'a dit, même à plusieurs, assez fort et les personnes qui sont autour de nous peuvent l'entendre et l'apprendre. »*

Ces propos montrent à quel point le rite de l'ochju est dénué de toute résonance antireligieuse.

Finalement, la pratique de l'ochju ne se pose pas, pour ces signadore, en terme d'opposition par rapport à la religion mais, à l'inverse, le plus souvent s'en nourrit.

## CONCLUSION

Le système de l'ochju, de même que la sorcellerie du bocage mayennais, se fonde sur la notion de force. Il ne s'agit cependant pas ici d'une circulation de force vers un sorcier avide de puissance, mais plutôt de son immobilisation, de sa domina-

tion par un sort lorsque son expansion outrancière rompt l'équilibre égalitaire des puissances entre les membres du groupe, sanction magique, que seul le rituel de la signadora lèvera.

La spécificité de ce système magique réside donc dans son caractère communautaire. Loin d'être le fait d'un isolat de personnes, la croyance au mauvais œil et l'utilisation de son rituel conjuratoire s'étendent à l'ensemble de la collectivité, font partie de sa culture et c'est la raison pour laquelle l'ochju ne s'inscrit pas dans l'interdit, le secret mais au contraire dans la quotidienneté.

Si cette réalité explique aisément le peu de difficultés avec lequel nous avons pu recueillir nos données, elle ne doit pas occulter son autre origine, à savoir la conception actuelle de l'ochju comme tradition, élément du patrimoine culturel corse, et parfois même étendard identitaire. Nous n'avons d'ailleurs pas toujours été en mesure de déterminer lequel de ces deux aspects justifiait l'absence de réticence à évoquer ce sujet. Ainsi un problème dont nous n'avions pas eu immédiatement conscience s'imposa à nous et nous n'avons pu le résoudre.

L'ochju est-il un simple trait de leur culture, de leur identité ou en passe de devenir un instrument servant à la mettre en valeur ?

Nous concluons en remarquant qu'il aurait également été intéressant d'étudier l'ochju en tant que théâtre d'une négociation identitaire entre la pérennité de formes culturelles archaïques et l'incursion d'un monde contemporain gouverné par le primat de la science et du progrès.



NOTES

1 - Environ 55 ans, l'entretien eu lieu dans un bureau sur son lieu de travail.

2 - Environ 45 ans, enseignante, nous reçut à son domicile.

3 - Signadora de 21 ans, étudiante de formation scientifique. L'entretien se déroula sur son lieu de travail de surveillance dans la cour d'un collège.

4 - Signadora d'une soixantaine d'années qui nous reçut à son domicile.

5 - Signadora d'une quarantaine d'années. L'entretien eut lieu dans son magasin, après la fermeture en fin de journée.

6 - Environ 25 ans, l'entretien se déroula dans le magasin où elle travaillait.

7 - Environ 35 ans, l'entretien eu lieu dans un café.

8 - Signadora d'une cinquantaine d'années qui nous reçut à son domicile.

BIBLIOGRAPHIE

BERTRAND-ROUSSEAU Pierrette - *Ile de Corse et magie blanche*. Paris, Publication de la Sorbonne, 1978.

CAMUS Dominique - *Pouvoirs sorciers*. Paris, Imago, 1988.

CHEVALIER Jean, GHEERBRANDT Alain - *Dictionnaire des symboles* (1969). Paris, Robert Laffont/Jupiter, 1982.

CLAVERIE Elisabeth - "La Vierge, le désordre, la critique". *Terrain*, n° 14, mars 1990, pp. 60-75.

DE MARTINO Ernesto - *Italie du Sud et Magie* (1959). Paris, Gallimard, 1963.

FAVRET-SAADA Jeanne - *Les mots, la mort, les sorts* (1977). Paris, Gallimard, 1995.

GIL José - "La lutte des envies". *Etudes Corses*, n° 20-21, 1983, pp. 203-225.

LENCLUD Gérard - "Vues de l'esprit, art de l'autre, l'ethnologie et les croyances en pays de savoir". *Terrain*, n° 14, mars 1990, pp. 5-19.

MAUSS Marcel - "Esquisse d'une théorie générale de la Magie". In : *Sociologie et Anthropologie* (1992). Paris, Presses Universitaires de France, 1985, pp. 3-145.

MULTEDO Roccu - *Le Folklore magique de la Corse*. Nice, Belisaire, 1982.

PANASSIE Louis, VERDEAUX Laurent - *L'âme corse*. Presses de la Cité, 1979.

PAQUES Viviana - *Les sciences occultes d'après les documents littéraires italiens du XVI<sup>e</sup> siècle*. Paris, Institut d'ethnologie, 1971.



# Restructurer un lieu pour en modifier l'image : l'exemple corse de l'étang de Biguglia

Nicole BEUZIT-JUIN

L'étang lagunaire de Biguglia est situé à cinq kilomètres au sud de Bastia et au nord de l'aéroport de Bastia-Poretta. Il est implanté sur quatre communes : Furiani, Biguglia, Borgo et Lucciana du nord au sud. Il s'étend parallèlement à la mer Tyrrhénienne – dont il est séparé par un étroit lido appelé Lido de la Marana – sur une longueur de onze kilomètres et une largeur de deux kilomètres et demi; son plan d'eau de 1450 hectares en fait le plus grand étang de Corse.

Il s'agit d'un étang peu profond (un mètre en moyenne) communicant au nord avec la mer par un chenal (le grau ou *foce* en corse), recevant des apports d'eau douce à l'ouest par ruisseaux et rivières descendant des hauteurs. Il communique au sud avec la rivière du Golo par l'intermédiaire du canal de la Fossone.

La presqu'île de San Damiano située au milieu du lido partage l'étang en deux zones; la zone nord est d'une salinité plus élevée que celle du sud.

Dans le passé, des aménagements hydrauliques ont été réalisés autour de la lagune pour lutter contre le paludisme (ou malaria) et développer une agriculture dans les zones inondables de la plaine.

Les rives de l'étang sont occupées par des roselières, des sansouires (une formation végétale composée essentiellement de salicornes et toujours émergée), des aulnes et des tamaris ainsi que des prés salés.

La pêche semble avoir été pratiquée de tout temps et depuis l'époque génoise il s'agit d'une pisciculture extensive exploitant donc au maximum les seules potentialités naturelles de l'étang; les anguilles représentent de 80 à 90 % des poissons pêchés (les mulets venant en seconde position), la production est principalement exportée

vers l'Italie. Il semble qu'il n'y ait plus de récolte de mollusques.

La présence de gibier d'eau (foulques, poules d'eau, canards...) en fait un espace de chasse. En tant qu'escale pour de nombreux oiseaux migrants, l'étang offre un intérêt ornithologique indéniable.

Du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle l'étang semble avoir appartenu au domaine public génois et avoir été affermé à de riches propriétaires génois. Lors de la conquête française, le plan d'eau passe dans le domaine de la couronne et est concédé au chevalier Buttafocco comme récompense; il est vendu en 1792 comme bien national aux Viale, des négociants de Bastia (qui seraient les ancêtres du locataire actuel de l'étang<sup>1</sup>). De partages en héritages et en ventes cet étang privé se trouve divisé en 32 parts en 1898. Le Conseil Général l'achète en 1988 (une vente confirmée par la Cour d'appel de Bastia en 1990 et par la Cour de Cassation en 1993). En 1990 le site de Biguglia est inscrit sur la liste des Zones Humides d'importance internationale. En 1994 il est classé réserve naturelle; la gestion en est confiée en 1995 au Département de la Haute Corse.

Le lido est urbanisé : il s'agit à la fois d'un habitat permanent et d'un habitat saisonnier : la plage offre en effet un espace favorable à des activités de type tertiaire (tourisme, loisirs...).

Notons enfin qu'anciennement étang de Chiurlinu, le nom de Biguglia est employé couramment à partir de la conquête française bien qu'il apparaisse sous ce nom sur des cartes datant du XVI<sup>e</sup> siècle.



L'étang de Biguglia se trouve donc d'une part implanté sur quatre communes, d'autre part il est zone tampon entre :

- un espace d'activités industrielles et commerciales, le long de la nationale 193, de la voie de chemin de fer Ajaccio-Bastia à l'ouest.
- un espace d'activités agricoles et pastorales faibles.
- un espace de loisirs à l'est (le lido).

Passé du domaine privé au domaine public (dans la mesure où le département est le propriétaire), l'étang et ses rives sont Réserve Naturelle où la pêche professionnelle est réglementée "par le Préfet après avis du Comité consultatif de la réserve", la pêche de loisir est interdite. Quant à la chasse, elle est interdite sur le plan d'eau et autorisée sur les rives ouest (que nous avons trouvée peu facile d'accès pour un non autochtone!).

L'étang qui nous paraissait si calme à première vue, est en fait pris dans une zone élargie qui regorge d'activités multiples et variées. Nous avons fait le choix explicite de nous limiter dans notre entreprise à la Réserve Naturelle et au lido. Ils ne sont pas de simples lieux d'observation, de pratiques, de rites, ils forment des enjeux qu'il nous a fallu comprendre. Ils sont le théâtre de luttes d'influence.

Ces luttes nous ont conduit sur diverses pistes de réflexion, pour arriver à la question suivante :

**Dans quelle mesure, dans une société insulaire qui se pense sur un modèle forgé à partir des villages de montagne, l'action de restructuration entreprise par les pouvoirs publics sur une zone littorale, est susceptible de transformer l'image négative d'un lieu en une image positive ?**

Pour tenter de donner des réponses notre questionnement se construira en trois temps.

Dans une première partie, nous essaierons de voir comment la zone littorale traîne avec elle une mauvaise réputation.

Dans une seconde partie, nous tenterons de voir que, malgré cette réputation, un espace productif s'y déploie. Si l'activité de chasse traditionnelle que nous évoquerons a disparu, persiste encore et toujours une activité de pêche.

Enfin, dans une troisième partie nous chercherons à montrer comment cet espace, se présentant sans

intérêt pour la plupart des Bastiais, en passant du domaine privé au domaine public, devient susceptible de s'intégrer dans un patrimoine naturel et culturel corse.

## I - L'ETANG DE BIGUGLIA : UNE MAUVAISE RÉPUTATION PERSISTANTE...

### 1. Le mythe fondateur

Dans un bureau des archives départementales, une jeune conservatrice me raconte :

*« ... il y a une légende sur la création de l'étang, la méchante marâtre, la comtesse de Furiani – en plus ça doit relever de conflits entre les communautés villageoises – la belle-fille ne s'entendait pas avec sa marâtre et s'échappe avant le déluge qui vient s'abattre sur les terres de la comtesse et ça donne naissance à l'étang... mais l'étang, c'est pas vraiment une malédiction il me semble, il communique avec la mer, il y a du poisson... »*

Une première lecture renvoie au global en quelque sorte : en effet les régions d'étangs (Sologne, Berry etc.), aux contours indéterminés ("sur-indéterminés" souvent par la présence de brouillard), aux profondeurs insondées sont propices aux légendes. Dans ces légendes se retrouve la symbolique de l'eau soit comme force vitale fécondante – le mythe fondateur de l'étang en ce qui nous concerne – soit comme force de mort en engloutissant ou en dévastant : le déluge apparaît à la fois une punition – la marâtre était méchante – et un signe de régénération : c'est un étang nourricier dans l'interprétation que nous en fait notre locuteur.

Il me semble intéressant de noter qu'en Dombes "la présence de dix mille hectares d'eau" n'a pas d'incidence sur "l'univers mental" puisqu'aucun récit légendaire n'est attesté <sup>2</sup> alors que la société domboise s'est profondément investie pour tirer profit de ces étangs. La non domestication d'un espace nourrirait donc l'imaginaire.

Une lecture renvoie au local. En effet, François Piazza <sup>3</sup> relève :

*« C'est en effet la méchanceté de la marâtre de la belle Fior di Spina, fille du comte de Montaldo, qui provoque le déferlement des eaux et la naissance de l'étang; et cette seconde épouse n'est autre que la terrible "comtesse de Furiani" ».*



Il s'agit donc d'un espace "sauvage" délaissé traditionnellement par les Corses : c'est par la côte qu'arrivaient toutes les invasions; se protéger consistait donc à tourner le dos à la mer et au littoral, à les laisser vides. Mais la logique d'une économie étagée faisait de ces plaines une zone de ressources complémentaires. Or, spécifiquement ici, sévissait un mal étrange contre lequel on n'a pas su lutter pendant longtemps : il ne restait donc que l'éloignement, encore une fois. Tout porte à croire que dans un tel contexte s'enracine chez les "gens des hauteurs" l'image d'un lieu négatif.

### 3. Des moustiques aux déchets

Mais alors pourquoi la mauvaise réputation de l'étang persiste-t-elle chez les Bastiais ?

L'écologiste comme l'habitant de la Marana soulignent :

« Quand on parlait de l'étang de Biguglia qu'il fallait à tout prix protéger... c'était un lieu où il y avait des moustiques, le paludisme. »

« Quand je dis que j'habite la Marana, on me dit que je suis fou, qu'il y a plein de moustiques et que ça sent mauvais. »

Et d'autres de dire, en dehors d'entretiens "formels" :

« A la réserve, ils ont recensé plus de cent points de décharge. »

« Pour un crime passionnel, c'est là qu'on jetait le cadavre. »

« Biguglia ? C'est l'endroit où je vais courir tous les soirs... c'est un endroit qu'il faudrait nettoyer, débarrasser de toutes les carcasses de voitures... »

« Réserve de Biguglia ! Laissez moi rire, c'est plein d'ordures ! »

« L'étang maintenant c'est une décharge... y'a des cadavres, c'est vrai on en a trouvé un il n'y a pas longtemps, ... l'étang est sale. »

Un questionnaire succinct auprès de jeunes de seize à dix-neuf ans, élèves du lycée de Bastia, témoigne de cette mauvaise réputation en termes de "pollution" "saleté" "odeurs" : ces termes n'étaient pas mentionnés dans la question.

Les fragments de discours renvoient, quant à eux, à deux éléments.

L'un invisible, la malaria, renvoie du côté de la nature : elle a laissé des traces plus prégnantes

dans les esprits en ce qui concerne l'étang de Biguglia que les étangs d'Urbino et de Diana ayant cependant connu les mêmes problèmes.

Je verrais trois raisons à cela :

- l'étang de Biguglia est le plus grand et s'étend sur plusieurs communes donc la population concernée était plus importante.

- qu'ils soient de Biguglia, de Diana ou d'Urbino les malades étaient à l'hôpital de Bastia, et c'est donc là qu'étaient enregistrés les décès.

- l'importance de la population de Bastia a fait qu'il y a eu plus de monde pour pouvoir en parler, donc plus de monde pour en garder le souvenir et transmettre celui-ci.

J'oserais avancer deux hypothèses :

- plus profonds, les étangs de Diana et d'Urbino permettent la conchyliculture ce qui leur confère un rôle économique important : si le "pragmatisme l'emporte sur l'imaginaire" en Dombes (voir note 2), pourquoi ne jouerait-il pas ici pour chasser des souvenirs gênants ?

- la présence d'anciens coloniaux "revenus au pays" et ayant connu aussi la malaria outre-mer n'ont-ils pas pu alimenter le souvenir de celle d'ici avec celle de là-bas ?

L'autre élément du discours est visible, renvoie du côté de la culture, à l'environnement : le dépôt d'ordures.

Un membre de l'Association des Amis du Parc avec lequel nous faisons ce constat, rend compte de la visibilité d'une pratique traditionnelle :

« Au village il y avait une rivière, on allait à la rivière pour nettoyer les gros trucs qu'on ne pouvait pas nettoyer et en passant on jetait les poubelles. Au bout du chemin du village il y avait les poubelles... des trucs appelés à disparaître... mais dès que les sachets en plastique sont entrés dans la vie des gens... les mémés qui étaient au village pliaient toujours leurs trucs et allaient les balancer, ce qui fait que très vite on a eu des dépotoirs très visibles... près des villages. »

Les ruraux voient la nature dans sa continuité avec une activité de travail et/ou un mode de vie, la notion de protection de celle-ci ne se pose donc pas pour eux.

Un ethnologue présent à cet entretien s'interroge :

« N'est-ce pas une façon de se comporter vis à vis de ce qui n'est à personne et à tout le monde ? En Corse on se soucie peu de la chose publique, on se l'approprie. »



Mais, ce trait est-il typiquement corse ? Il suffit de faire un tour dans les campagnes continentales, pour constater le même phénomène : ce rejet des détritus vers l'espace "sauvage" ; le désintérêt pour la nature serait un trait caractéristique d'une mentalité rurale persistante, insouciance des exigences protectrices et non un trait identitaire.

J.A. reconnaît le caractère rural et généralise :

*« C'est pour ça que l'écologie et toute la sensibilité de protection de l'environnement, elle nous vient des villes. »*

Le plastique, et de façon plus générale les matières qui ne se dégradent pas d'elles-mêmes, rend visible ces pratiques d'évacuation et donne un axe à la sensibilisation que mène J.A. :

*« C'est un problème qu'on a en Corse au niveau environnement. On n'arrive pas à faire rentrer dans la tête des gens qu'il y a des choses qui ne pourrissent pas, et qu'on ne peut pas continuer à balancer comme ça. On fait de la sensibilisation auprès des jeunes en leur expliquant qu'un sachet en plastique qui ne se détruit pas peut se retrouver dans la mer avec le vent qui souffle... en fin de cycle ils font disparaître les tortues marines qui se nourrissent de méduses et qui prennent les sachets plastique pour des méduses... d'où peut-être la recrudescence des méduses sur nos côtes. »*

Mais il avait aussi reconnu auparavant avec un peu d'amertume :

*« qu'il n'y avait de tradition d'écologie, d'environnementalisme sur Bastia... ; qu'il n'y a jamais eu de groupes très forts d'associations qui défendent la nature sur Bastia ».*

Cette idée se retrouve dans un article de Jean-Louis Fabiani <sup>9</sup> : celui-ci note qu'en Corse, il y aurait à la fois retard dans la prise de conscience de la conservation du patrimoine naturel et rareté des mouvements favorisant une base de références pour la protection de la nature, comparativement à d'autres régions de France.

En extrapolant, notre "jeteur d'ordures" pourrait nous tenir à peu près ce discours : « peut-être que je ne devrais pas jeter mes déchets dans la nature, mais il y en a déjà plein : alors un de plus ou un de moins qu'est-ce que ça change ? Et puis j'ai toujours fait comme ça ! » Il rejoint alors, dans son "dépôt modéré", la logique du "prélèvement modéré" chez le pêcheur :

*« On va lui dire qu'il est interdit de pêcher et il va*

*vous dire qu'il prend un ou deux poissons par soir »*  
ou chez le chasseur :

*« ... le chasseur agit en braconnier lorsqu'il se livre à des prélèvements immodérés. En revanche, un prélèvement modeste, illégal, ne rentre pas dans la catégorie, ou mieux, il se situe dans une position intermédiaire : celle du pas légal mais presque. » <sup>10</sup>*

Les Bastiais ne s'intéresseraient pas à l'étang de Biguglia : l'informateur qui nous avait présenté Bastia comme une ville "dortoir" nous dit aussi :

*« 50 % des Bastiais ne connaissent pas Biguglia... au village, ils expriment tout leur attachement à la nature, soit par la chasse, car ici la chasse est considérée comme un des secteurs important de défense de l'environnement... quand on va à la chasse on s'occupe de l'environnement, on entretient la nature. Ensuite, bon, Bastia c'est vrai qu'il y a des choses intéressantes, mais il y a plus beau ailleurs. » <sup>11</sup>*

Donc pour lui, il ne s'agirait pas d'un désintérêt pour la nature mais d'un attachement au village, ce "plus beau ailleurs" qui a quand même "des dépotoirs".

C'est cet attachement qu'évoque Georges Ravis-Giordani <sup>12</sup> :

*« De l'espace urbain, la ville corse possède les attributs habituels : immeubles de plusieurs étages, appartements, ségrégation sociale par quartiers. Mais si on va au-delà de cette organisation de l'espace, on découvre vite que la société urbaine est l'intrication de réseaux sociaux d'interconnaissance dont le principe de constitution est la référence au village même, plus exactement à la même commune... Ainsi la ville est un lieu d'interconnexion entre tous les réseaux qui constituent la société corse.*

*Cette situation s'explique par le fait que la rapidité de l'urbanisation a laissé subsister la relation ombilicale avec le village. Bon nombre de citadins d'origine corse ont leur attache dans un village où ils reviennent pour les vacances ou les week-end. »*

Un autre fait est susceptible de renforcer cette relation des citadins avec le village : la motorisation a réduit les distances. Dans ce contexte, on peut alors admettre que le discours sur le côté malsain de l'étang se nourrit de la mémoire des anciens rencontrés plus fréquemment.



L'influence sur la mentalité collective de l'idée de protection de la nature, si elle ne modifie pas les pratiques, jette un nouvel éclairage sur l'environnement et c'est alors sur la décharge que se focalise la mauvaise réputation de l'étang.

Nous avons constaté qu'atteindre les rives ouest du plan d'eau n'était pas chose facile : aucune indication ne facilite l'accès. Il faut sans doute "connaître". Mais alors quels acteurs interviennent sur cet espace exploité dont les Bastiais semblent se tenir/tenus à l'écart?

## II - ... ET POURTANT UN ÉTANG POUR LUCULLUS...<sup>13</sup>

Réputation plutôt flatteuse! Licinius Lucullus était ce Romain, ami de Cicéron et de Caton, qui se fit remarquer pour le luxe de sa table, au point de laisser son nom pour désigner un fin gourmet! En effet la pêche aux anguilles a été pratiquée de tout temps sur l'étang de Biguglia. Un document prêté par un jeune étudiant travaillant sur l'étang illustre cette pêche : ce document n'est pas daté et s'intitule "*Types de pêcheurs d'anguilles, Etang de Biguglia (Corse)*"<sup>14</sup>.

Or, sauf chez les Cap-Corsins, les poissons et les produits de la mer entrent très peu dans l'alimentation corse : toujours l'impact du repli sur la montagne. Si les truites et les anguilles accompagnent éventuellement un repas festif, elles sont des rivières (comprendons "du village"), nous l'avons vu.

Mais alors si pour les Bastiais les poissons de Biguglia n'ont pas d'intérêt, pour quels Lucullus et par qui est pratiquée cette pêche présentée comme "... héritière d'une longue tradition locale... pas perturbante pour le milieu"<sup>15</sup>?

Un type de chasse s'y est déroulée également, pendant une centaine d'années : "a travata", qui est présentée comme "un moment important de la vie des Bastiais"<sup>16</sup>. On y chassait la foulque (il existe d'ailleurs une recette de foulque dite "à la bastiaise"), qui "n'est pas trop chassée ailleurs". Mais, là encore, de quels Bastiais s'agit-il? De plus cette chasse a disparu brutalement en 1980. Or J.-L. Fabiani<sup>17</sup> note que dans une société où les pratiques cynégétiques sont prégnantes les "formes d'écologie les plus radicales n'y ont pas connu de succès".

La pression des associations de protection de la nature n'a-t-elle pu s'exercer, ici, justement parce qu'il s'agissait d'une pratique cynégétique n'entrant pas dans la tradition corse?

### 1. Un espace de pêche traditionnelle

#### 1.1. Régime de propriété et exploitation

Ce point me semblait intéressant à saisir. J'avais remarqué<sup>18</sup> que les propriétaires étaient trente deux en 1898. En 1964, ceux-ci (ou héritiers ou acheteurs...) s'étaient constitués en Société Civile Immobilière<sup>19</sup>. Mais alors qui est l'exploitant? On voit aussi, sur le même document, que la vente au département en 1988 ne fut effective qu'en 1993 (Cour d'appel, de cassation.). Il y a donc eu litige : on peut aussi se demander si les projets d'aménagement touristiques, dans l'air des années 80, n'incitaient pas les propriétaires à garder leurs terrains pour réaliser des plus-values.

Apparemment, la situation fut complexe et conflictuelle mais il semble que cela ne soit pas une particularité locale : les contestations et les conflits qui existent (ont existé) relèvent plus globalement du problème des zones humides en communication avec la mer : domaine public maritime ou domaine privé?

« pour les étangs du Languedoc, j'ai vu une littérature juridique très importante » me confirme une archiviste en insistant sur le "très"<sup>20</sup>.

Dans "*le système lagunaire Corso-Sarde*"<sup>21</sup>, l'auteur montre qu'on retrouve le même type de problèmes en Sardaigne.

On peut supposer qu'en Corse ces tensions se superposent à des problèmes de droits coutumiers et d'indivision.

Le fermage de l'étang a été l'exclusivité d'une même famille sur une très longue période. Depuis que l'étang est classé Réserve Naturelle, l'exploitation piscicole est confiée à un locataire, l'ancien "fermier", encore nommé "*propriétaire de l'étang*" par un employé des Archives Départementales.

On peut alors imaginer que la mauvaise réputation de l'étang laisse un espace libre sur lequel peut s'instaurer une sorte de "micro-pouvoir". Un informateur n'avait-il pas fait allusion au "*poids des exploitants*" lorsqu'il parlait d'une non-tradition de pêche sur l'étang de Biguglia!

## 1.2. La "diminution du poisson"

Il me semble utile à ce stade de préciser quelques points pour mieux comprendre l'hydrologie de l'étang.

L'apport d'eau salée se fait par l'intermédiaire du grau partiellement entretenu par l'homme en fonction des objectifs de pêche et de la migration des poissons.

L'apport d'eau douce s'effectue par les pluies, les eaux drainées de la plaine et déversées par les stations de pompage, les eaux de ruissellement du versant ouest.

Les pertes sont le résultat de l'évaporation, d'infiltrations par le lido et des sorties d'eau saumâtre par le grau et le canal de Fossone.

La propension des espèces à fréquenter l'étang dépend en partie de la salinité de celui-ci et se retrouve donc tributaire de travaux humains, de facteurs climatiques, d'activités humaines sources de pollution.

Un ancien pêcheur de raconter :

*« Les anguilles, je vais vous dire... – pour moi-même hein – ça a fait une diminution catastrophique depuis les constructions autour et la cave vinicole... et les anguilles ont commencé à diminuer... je l'explique : c'est dû à la pollution du fond de l'étang... Y'a plus de coques : vous savez quand les alevins d'anguilles venaient elles se mettaient à l'abri les premiers temps dans les coques, lorsque vous preniez, mais même maintenant s'il y a quelques coques, vous ouvrez les coques vous voyez une petite pointe... c'était leur maison, elles mangeaient <sup>22</sup> (...) Le département nettoie un peu mais c'est pas assez,...y'a tous ces petits jardins, ces cultures et les désherbants qui descendent avec les eaux de pluie... (...) La première catastrophe c'est de faire des routes tout le tour, il fallait des roseaux, avec les tamaris. (...) Sur 90 tonnes d'anguilles... 5 ou 6 tonnes à Bastia, le reste pour l'Italie, la Sardaigne surtout maintenant... »*

Donc les Lucullus que nous cherchions, nous les avons : ce sont les Italiens. La demande de leur part semble restée forte, presque exclusivement sur la Sardaigne actuellement.

Mr P. n'a jamais mentionné la malaria et sa vision de l'étang est loin d'être une vision négative : il est pragmatique et son référent est l'économie. C'est

donc la ressource en anguilles de l'étang qui était sa priorité et il n'a pas conscience de détruire celle-ci par ses prélèvements massifs. La diminution du poisson est donc due aux autres, étrangers à l'étang, mais étrangers proches : ce sont les voisins.

Cependant, il continue :

*« On a dit, on a eu un procès tout ça, que c'était notre faute parce que soit disant on n'entretenait pas tellement l'embouchure, alors je vais vous dire, l'embouchure on l'entretenait, c'était notre travail... pendant 50 ans on l'a entretenu, c'était pas les dernières années qu'on n'entretenait pas l'embouchure de Biguglia ».*

Je n'avais pas saisi le "on" : or de l'entretien du grau dépend le chargement en eau salée de l'étang et une salinité plus faible favorise la pêche à l'anguille ce qui correspond à la logique économique de Mr P., mais entraîne une baisse de la richesse spécifique de l'écosystème étang ce qui heurte les principes de protection chers au biologiste :

*« et toute l'année, toute l'année ils ont pêché des anguilles en espérant qu'à l'automne ils feraient une saison de 50 tonnes comme ils faisaient et ils ont fait 20 tonnes... alors pour eux, y'a plus d'anguilles... »*

Mr P. a donc intégré dans son mental le discours "scientifique" sur les pollutions d'origine urbaine, agricole, industrielle et même touristique mais pas celui sur ses pratiques.

## 1.3. Principe de pêche sur l'étang de Biguglia

L'exploitation halieutique de l'étang a toujours utilisé les caractéristiques migratoires des poissons et reposé sur l'alevinage naturel.

Les alevins et les jeunes poissons sensibles à une certaine dessalure entrent dans les étangs lagunaires au printemps y poursuivent leur croissance et ayant atteint leur maturité, cherchent à regagner la mer à l'automne

Le principe consiste donc à laisser les poissons entrer au printemps pour empoissonner le plan d'eau, à les retenir prisonniers ensuite pour les capturer ce que résume le pêcheur :

*« En février-mars on retire tous les filets et on laisse ouvert jusqu'à mai. Début mai, on ferme l'étang et on a plus qu'à les pêcher ! »*

Traditionnellement, le contrôle des poissons s'effectuait par un barrage constitué de pieux de châtaignier ou d'aulne enfoncés dans le fond de l'étang : la bordigue. Cette palissade était interrompue par des portes faites de claies de roseaux permettant la capture des poissons de taille marchande tout en laissant entrer les alevins en évitant leur fuite vers la mer.

Le coût élevé de l'entretien a conduit à l'abandon de la bordigue qui s'adossait à la maison du fort. Elle pose problème actuellement, car elle est à la fois *"patrimoine culturel de l'étang comme la maison du fort"*... *"piège à sédiment et un frein aux échanges hydrauliques"* <sup>23</sup>.

V. Giovannoni <sup>24</sup> note :

« En Méditerranée française, les bourdigues étaient autrefois de vastes pêcheries fixes. Les enceintes des bourdigues étaient faites de bois et de roseaux. (...) Interdite pour des raisons sanitaires la bourdigue de Sète a définitivement disparu en 1908. »

On notera une différence de sens attribué au terme de bordigue : soit il s'agit de l'espace fermé, soit de la barrière elle-même.

Le barrage de l'étang se réalise aujourd'hui à l'aide de filets souples maintenus par des roseaux, au travers du grau et au débouché du canal de Fossonne où existe un barrage fait de pieux.

#### 1.4. Les techniques de pêche

Nous étions sur l'étang de Biguglia la dernière semaine du mois de mars 1997 : l'étang allait être ouvert le premier avril. L'activité était alors très limitée. Nous n'avons, de ce fait, rencontré que trois pêcheurs à la cabane située au sud de l'étang. L'observation a été faite sous la conduite d'un biologiste, A. F., fils de pêcheur <sup>25</sup>, qui avait travaillé sur l'étang dans le cadre d'un D.E.S.S. (Université de Corse P. Paoli. Corte) et auquel le locataire de l'étang avait demandé de nous guider. Il ne s'agit donc pas d'une observation participante mais d'une participation observante : nous avons été coupés de la base en quelque sorte ! Intéressant aussi de noter qu'une délicieuse friture d'athérines – à laquelle se mêlaient des crevettes – nous a été préparée au retour par le plus jeune pêcheur, mais nous l'avons dégustée sans que les pêcheurs ne la partagent : étions nous "visiteurs" ?

La barque utilisée est une barque dite "à l'italienne" équipée d'un moteur hors-bord.

Nous distinguerons dans les pages qui suivent trois types de pêche selon un critère qui sera la présence ou l'absence du pêcheur au moment où le poisson est capturé. Ainsi, nous appellerons pêche en mode actif toute pêche dans laquelle le pêcheur agit sur l'engin de pêche au moment où le poisson rencontre celui-ci, le mouvement imprimé à l'engin de pêche faisant souvent partie de la technique de capture. Par pêche en mode passif, nous entendrons toute pêche dans laquelle l'engin de pêche est laissé un certain temps hors de la présence de l'homme. Et nous distinguerons dans ce cas une pêche mobile qui consiste en la pose temporaire (de quelques heures à deux jours) d'un filet qui peut être déplacé ou remis en place après la relevée du poisson capturé ; et une pêche fixe qui consiste à installer à demeure, pour une période plus ou moins longue, souvent une saison entière, un engin de pêche qui sera relevé régulièrement pour prendre le poisson capturé, et reposé au même endroit.

##### 1.4.1. CAPTURE DES POISSONS : PÊCHE FIXE EN MODE PASSIF

Cette technique repose sur le contrôle de la circulation des poissons à l'intérieur de l'étang. On utilise pour cela des barrages de filets **maillants** <sup>26</sup> en coton, de mailles carrées de 8 mm de côté (on dit aussi "filet monomaille en maille de huit"), fixés à partir des berges au fond de l'étang par des pieux d'aulne et de roseaux : ils sont lestés avec du plomb à la base. Aux extrémités de ces filets sont accrochés à l'aide de pieux des **verveux**.

Devant l'obstacle les poissons suivent les filets et se retrouvent piégés en fin de parcours : l'ensemble est appelée **capéchade**. Un des pêcheurs italiens occupés à débarrasser les filets des herbes car il y avait eu de la houle dira :

« ça, c'est une paradière et ça c'est la nasse »

montrant le filet et le verveux. Ce qu'on nous "traduira" en capéchade (termes utilisés les uns et les autres sur l'étang de Thau ; Giovannoni 1994).

Le **verveux** (*u ritonu*) est un filet de pêche en forme d'entonnoir comportant cinq à sept cerceaux de bois ou de plastique servant d'armature à un filet à mailles carrées de 8 mm de côté, en coton : le compartiment terminal est fermé par une cor-



de. Ces verveux sont relevés chaque jour, ouverts et vidés dans la barque. Les verveux envasés sont sortis de l'eau et séchés au soleil.

Ce type de pêche permet de capturer surtout des **anguilles** (*anguilla fina* en corse) mais on prend aussi des poissons de petites tailles, hôtes permanents de l'étang : les **athérines** (*cabazzoni* localement) et les **aphanius** :

« ah ça c'est un *aphanius*, c'est un mange moustiques, ça c'est un gros mâle. On le retrouve dans la friture d'athérines, ça gâche une friture, il est amer. »

nous prévient aimablement notre guide, qui nous indique également que l'anchois commun peut se trouver piégé dans ces nasses.

#### 1.4.2. CAPTURE DES POISSONS :

##### PÊCHE MOBILE EN MODE PASSIF

Cette technique consiste à mettre en place un filet, généralement un **trémil** <sup>27</sup>, de 300 à 500 mètres de long, pendant une nuit. Fabriqué en coton, le plus souvent en nylon maintenant car le filet en coton est trop visible dans une eau peu profonde.

Le filet est lesté pour ne pas dériver : la faible profondeur de l'étang fait que les poissons ont peu de chance pour s'échapper par le fond. Des flotteurs permettent de repérer le filet.

Le trémil étant calé en suivant la forme d'un C, les poissons entrent par l'ouverture et se trouvent pris dans celui-ci.

Cette méthode est pratiquée principalement en hiver et nécessite au moins deux pêcheurs car :

« le trémil, quand on le cale, s'accroche aux bords du bateau ».

Les pêcheurs remontent les filets le lendemain matin. Nous n'avons pas vu cette technique, le filet ayant été déjà relevé. Nous n'étions plus vraiment en hiver, mais la prise avait donné **loups** et **mulets** et A. F. toujours très docte :

« En ce moment surtout du mode passif pour capturer mulets et loups... surtout des loups car on préfère capturer les mulets pour la boutargue en septembre... ça rapporte plus... en ce moment le mullet est vendu 20 F le kilo, à la fin de l'été la boutargue se vend 1200 F le kilo. »

Ce mode passif permet de capturer le plus fréquemment sur l'étang de Biguglia *u mazzardu* (le

mulet cabot scientifiquement appelé *Mugil cephalus*), *a ciritta* (le mullet lippu ou *Chelon labrosus*) et *a ragnola* (le loup ou *Dicentrarchus labrax*!). Le loup et le mullet cabot sont les plus recherchés : le premier pour sa haute valeur commerciale et le second pour la boutargue que sait faire A.F. depuis l'âge de 12 ans :

« N'importe quel pêcheur amateur sait faire de la boutargue, mais il n'a pas le droit de la vendre : vous prenez les œufs, vous les lavez. On les met dans du sel, on les frotte pendant 10 minutes pour qu'ils deviennent durs... c'est là le moment délicat... savoir. Puis 3 heures dans le sel pour les grosses boutargues, on les rince, on les fait sécher 3 jours à l'ombre et après quinze jours au soleil, enfin en fonction de l'ensoleillement... »

Certaines espèces peuvent également être trouvées dans ce type de filet : le mullet doré (*u alifranciu*), le mullet porc (*u accucu*) et la sole commune (dont on ne m'a pas donné de nom corse).

Des poissons d'eau douce peuvent être exceptionnellement pris en principe après de fortes pluies ayant entraîné des crues dans les cours d'eau alimentant l'étang : le jour de "notre" pêche un poisson chat a ravi le biologiste qui les conserve en aquarium.

#### 1.4.3. CAPTURE DES POISSONS :

##### PÊCHE MOBILE EN MODE ACTIF

Recherche, poursuite et capture sont les bases de cette pêche, et requièrent de la part du pêcheur, qui travaille seul, connaissance et habileté.

Le filet utilisé est un **filet maillant** <sup>28</sup> "de type japonais", en nylon (donc peu visible), de cinq cent mètres de long environ et très maniable : seul le fil de plomb qui le lèste fait poids. Ce type de filet est "constitué de mailles carrées de 5 cm de diagonale" <sup>29</sup> (ce qui fait un carré de 3,5 cm de côté d'après Pythagore!). Des flotteurs permettent le repérage du filet.

Une fois localisés, les poissons sont encerclés. Nous avons observé deux types d'encerclement :

#### 1) Le filet en poste sur le bord

« le mullet, il cherche un peu de chaud, il va à terre donc je cale ici »

« on met un bout du filet à terre, on lance à fond, le filet défile tout seul et se pose au fond »

nous expose Johnny, très souriant.



Des mulets ont été "récoltés" sur une berge ensoleillée du côté ouest de l'étang (cette sortie se déroulait le matin).

2) Quand il a repéré un banc de poissons et qu'il a jugé l'endroit favorable, le pêcheur effectue une **volte** : il cale le filet à grande vitesse en dessinant un double colimaçon. Les spirales aux extrémités permettent d'éviter un contournement de l'obstacle.

Ce jour là Johnny a fait une demi-volte en démonstration, en partant du centre vers l'extérieur. Puis au bout quelques minutes, voyant le mouvement du filet, le pêcheur a relevé le filet où les proies sont prisonnières des mailles (elles sont "enmaillées") et prélève.

Cette technique est surtout utilisée en été où la rapidité de l'intervention évite une détérioration du poisson due à la chaleur (l'eau peut atteindre 28°). Elle présente cependant un inconvénient lié au fait qu'en se posant sur l'herbier de l'étang, le filet laisse un espace libre sous lui par lequel peuvent s'échapper les poissons.

Les mulets (porc, sauteur, doré) sont essentiellement capturés ainsi, les loups le sont plus occasionnellement.

Les modes de pêche sont donc différenciés par la saison et les espèces que l'on veut capturer en fonction de la demande (tableau I).

Type de pêche	pêche fixe mode passif	pêche mobile	
Espèces		hiver mode passif	été mode actif
<i>anguilles</i>	oui en verveux		
<i>athérines</i>	oui en verveux		
<i>mulets</i>		oui filet trémail	oui filet maillant
<i>loups</i>		oui filet trémail	oui filet maillant

Tabl. I - Espèces les plus couramment pêchées selon les types de filet et les saisons sur l'étang de Biguglia.

Remarque : les anguilles et les athérines peuvent être capturées toute l'année en fonction de quota.

Sans me livrer à une analyse comparative que je ne saurais pas faire et que la faiblesse de mes observations ne me permettrait pas de faire, je me hasarderais un petit peu dans ce chemin.

Dans sa thèse de doctorat V. Giovannoni étudie la pêche dans l'étang lagunaire languedocien de Thau<sup>30</sup>.

Pratiquement les mêmes espèces migratrices et sédentaires piscicoles fréquentent les deux étangs.

Si la Loi<sup>31</sup> affecte engins et techniques halieutiques tout autant que les savoirs naturalistes ou les progrès technologiques (ici comme là), la variété du système d'exploitation reste plus riche sur l'étang de Thau en ce qui concerne les filets fixes (sept systèmes/deux systèmes). En ce qui concerne les filets maillants il n'y a pas de différence mais je n'ai pas trouvé la technique de la "volte" sur Thau : des "battues"<sup>32</sup> sont attestées mais pas de calage de filet en spirale. En revanche la pêche aux hameçons est pratiquée sur Thau et non sur Biguglia.

Les languedociens pratiquent traditionnellement la pêche aux petits métiers<sup>33</sup> et, éprouvant un désintérêt pour la mer, ont laissé les grands métiers aux Italiens.

Mais une étude comparative a ses limites et cet essai le montre : les étangs sont difficilement comparables. En effet l'étang de Thau est cinq fois plus grand, quatre fois plus profond que celui de Biguglia. Ce trait distinctif permet l'exercice de la conchyliculture en Languedoc et on se retrouve alors avec une population de pêcheurs multipliée par trente sept en se basant sur vingt à trente pêcheurs à Biguglia! De plus des vagues migratoires ont enrichi les techniques languedociennes : Maltais, Catalans, Italiens, Pieds-noirs ont amené à différentes époques leur savoir et savoir-faire : ce que n'a pas connu l'étang de Biguglia qui est resté italien.

La pêche sur l'étang de Biguglia serait donc une tradition locale non corse, en voie d'intégration dans le patrimoine culturel corse par le biais du Ministère de l'Environnement auquel la Réserve est liée.

## 2. Un espace de chasse

Ayant commencé mes recherches à Bastia par la visite de l'exposition *Stagni è Padule in Cismonte* qui se tenait aux archives départementales, je n'avais pas pris en compte cette dimension de l'objet que je tentais de saisir. En effet, la chasse n'a pas sa place dans cette exposition comme elle n'avait pas sa place dans l'entretien que j'ai eu avec la conservatrice.

Un ancien fermier de l'étang, malgré la nostalgie que je sentais dans certains de ses propos, n'a jamais fait allusion à une quelconque pratique de chasse au gibier d'eau.

L'évocation de "a travata" est apparue dans les discours tenus par des informateurs sensibilisés à la protection de la nature. Cela me mit la "puce à l'oreille" sans me donner cependant l'idée de rencontrer des chasseurs ayant participé à cette battue : la dernière ayant eu lieu en 1980, de telles rencontres auraient sans doute été possible.

C'est donc au retour du terrain et par le résultat de recherches bibliographiques, que cet épisode de la vie de l'étang de Biguglia m'a semblé devoir être pris en compte.

### 2.1. "A travata" : une chasse traditionnelle?

Je m'appuie donc dans cette partie sur le travail réalisé par Michel Vivarelli et Pascal Negm<sup>34</sup>. Les auteurs notent la carence en documents relatifs à cette battue sur Biguglia et voient dans cette lacune le poids de la tradition orale dans la société corse, tout en se demandant s'il n'y avait "dans cette chasse quelque vice caché, pour qu'on ait préféré l'ignorer jusqu'au réveil récent des protecteurs de la nature".

Parmi les nombreuses espèces fréquentant l'étang trois dominent : le milouin (*u capirossu*), le morillon (*u turcottu*) et la foulque (*a folga*). Cette dernière présente une particularité importante par rapport au canard : alors que celui-ci va se

réfugier en mer au premier coup de fusil, la foulque dotée d'un vol court et rapide ne pourra échapper que provisoirement à son agresseur et tentera de se réfugier dans les roselières des berges.

A travata repose sur le même principe que la capture des poissons de l'étang : on empêche les oiseaux de se déplacer au moment de la battue par des lignes de bateaux à rames, puis à moteur, il ne reste qu'à prélever!

Les auteurs décrivent :

« Tôt le matin, les chasseurs arrivaient, les uns en chariot, d'autres en camionnette, à la hauteur du fort. De là, deux personnes s'occupaient de faire le va-et-vient. Ils prenaient vingt à trente personnes à chaque fois. Le soir après la battue, le même transbordement avait lieu dans l'autre sens. La battue se déployait autour d'un axe nord-sud. Pendant que les chasseurs à pied se postaient tout le long des berges, les canots motorisés du fermier (quand il en possédait), remorquaient plusieurs des barques à rames jusqu'à Burgogno (situé au premier quart de l'étang), d'où les rameurs prenaient la relève. En face de San Domianu, un premier tir groupé commençait qui faisait fuir les canards vers la mer où ils trouvaient refuge.

La foulque se retirait à terre, mais revenait sur le plan d'eau quelques minutes après. Les chasseurs poursuivaient après jusqu'à Stagnellu, à l'extrême sud de l'étang, où ils se livraient à un deuxième tir groupé.

La dernière phase de la battue se déroulait à Forca, à partir de l'île de San Damianu : plusieurs dizaines de chasseurs prenaient place sur la presqu'île, tandis que les embarcations rameaient le gros des foulques dans le cul-de-sac constitué par la berge et la rive de l'île. C'est dans cet endroit que la chasse prenait toute sa mesure, avec un nombre de prises impressionnant : prises rendues faciles en raison du peu de possibilités laissées aux oiseaux pour s'enfuir... Après Forca, vers midi, les chasseurs débarquaient sur l'île de San Damianu et, rejoints par quelques collègues à terre, partageaient *trippette*, *caprettu*, *agnellu*, *anguille*, *casgiu*, *ficatelli*... »

Les différents acteurs rencontrés dans ce passage invitent à se pencher sur l'organisation d'une telle manifestation.

Le fermier détenait le droit de chasse sur son fermage. Toutefois les propriétaires disposaient d'un droit de jouissance de pêche et de battue annuelle, droit que revendiquaient d'ailleurs d'anciens propriétaires. Mais le fermier (exclusivité familiale de la fonction comme il a été mentionné par nous auparavant) apparaît avoir été le principal organisateur de cette pratique. Si au début les battues concernaient notables et personnalités locales embarqués sans inscription et contrôle, le succès de la Travata a rendu nécessaire une procédure d'inscription dont les modalités ont été définies par le fermier justement : inscription gratuite chez les trois principaux armuriers de Bastia (qui vendaient les cartouches!). Cependant un chasseur non inscrit pouvait embarquer en intervenant directement auprès du... fermier! Quant aux bateaux ils pouvaient être prêtés par des pêcheurs de la ville, ou appartenir... au fermier.

Les passeurs et les pêcheurs qui menaient les embarcations se voyaient octroyer des pièces de gibier et étaient rétribués par les chasseurs, qui avaient également à leur charge les dégâts causés aux bateaux : notons que le fermier assure que "la journée de la travata lui a toujours coûté de l'argent"! Le tableau de chasse était collectif bien que le gibier appartienne à chacun.

On peut lire encore <sup>35</sup> :

« La ville de Bastia, ses œuvres de charité (par exemple le bon Pasteur), les hospices, l'hôpital, bénéficiaient, de la part des notables d'une distribution de gibier. M. Planet se souvient, à cette occasion que la mairie prêtait un véhicule municipal (un camion de pompiers) pour l'acheminement du gibier aux différents organismes concernés. »

Donc la foulque comme symbole ludique certes, mais aussi comme offrande qui absout le prélèvement.

Cette battue classe les appartenances sociales de façon caricaturale : les notables, personnalités locales et/ou "invités de marque" sont sur le plan d'eau, les autres chasseurs sont sur les berges. La quantité de gibier était telle que "les chasseurs à pieds ne jalouaient pas les chasseurs embarqués". A travata contribue ainsi à la reconnaissance sociale du fermier et réaffirme les relations hiérarchiques.

Le nombre de battues s'est accru de façon considérable à partir des années soixante (dix par an),

les auteurs y voient la conséquence de la diminution du gibier à plumes : les chasseurs de la terre se sont rabattus sur le plan d'eau. Il y aurait eu des demandes de travata émanant de villages voisins. Ce ne serait donc pas l'intérêt pour la chasse en étang mais l'intérêt pour la pratique cynégétique qui motiverait ces villageois pour redescendre vers la plaine.

L'organisation d'une travata passait donc par une demande au fermier de l'étang qui avait donc le pouvoir sur le déroulement de celle-ci.

Il est intéressant, me semble-t-il, de noter que M. Bozon <sup>36</sup> étudiant le rapport des citadins à la nature dans une petite ville de province continentale (Villefranche-sur-Saône) située sur deux zones de pratique de chasse, repère des frontières sociales très nettes. Dans les Dombes à étangs, ce sont des chasses privées pour urbains aisés affirmant leur "bourgeoisie" et les autochtones non aisés sont exclus : une appropriation de terres étrangères donc. Alors que dans le Beaujolais et la partie des Dombes sans étang, il s'agit de chasses communales pour autochtones et résidents secondaires : un renforcement de l'autochtonie pour des classes populaires donc.

En faisant l'hypothèse (à vérifier) que "a travata" était une chasse "bourgeoise" sur Biguglia également on peut se demander si la campagne de presse contre la dernière travata, est une lutte pour la protection de la nature (en dénonçant un massacre) et/ou une lutte contre un pouvoir?

## 2.2. Entraver "a travata"

Bien que les battues à moteur soient interdites par décret ministériel dès 1977, celles-ci se poursuivent. La travata du 27 janvier 1980 attire le regard sur elle au point de déclencher une polémique dans la presse ce que nous signale un responsable du Parc Naturel Régional de Corse que nous avons rejoint dans son bureau :

« Il y a eu des articles dans la presse, une série d'articles où on en parlait en disant que c'était une tradition... les Bastiais partent à la travata..., soit d'autres articles qui disaient... oui il serait temps de remettre en question cette tradition - c'était il y a une dizaine d'années ou quinze ans même, ça commence à dater - parce qu'on tue des oiseaux qui ne sont pas qu'à nous puisqu'ils viennent de toute l'Europe... il y avait vraiment une polémique dans



la presse et puis, d'un coup ça c'est arrêté!

Q - ... et ça peut être la polémique dans la presse?

R- Je pense que ça a servi à quelque chose... je ne connais pas le fin fond de la raison de cet abandon... euh, y'a le côté illégal, la presse a appuyé sur le côté illégal. C'était tout à fait illégal de pratiquer cette chasse, mais enfin, ceci dit, y'a plein de chasses illégales qui se poursuivent... la palombe dans le sud-ouest.

Q- mais elle n'est pas devenue, illégale du jour au lendemain...

R- Elle était illégale mais c'était une tradition et on ne respectait pas les règles.

Q- Et avant la presse n'en parlait pas?

R- non... donc je pense que ça y est pour quelque chose, mais je n'en sais pas plus. »

La perplexité que manifeste notre interlocuteur nous renvoie à l'article de J.-L. Fabiani <sup>37</sup>. Celui-ci constate l'absence de mouvements d'opposition à la chasse en Corse alors qu'on en trouve dans le Midi de la France et dans le Médoc et écrit que « jamais un vert corse ne se risquerait à déranger une battue au sanglier ou un passage de pigeons ». Il estime que ce qui semblerait être une contradiction du mouvement écologiste est en fait à mettre sur le compte du poids de la pratique traditionnelle; ce qui ressort bien du discours tenu par un écologiste que nous avons rencontré à plusieurs reprises :

« Ils retournent au village et là ils expriment tout leur attachement à la nature, soit par la chasse... car ici la chasse est considérée comme un des secteurs importants de défense de l'environnement quand on va à la chasse on s'occupe de l'environnement, on entretient l'environnement... la nature. » <sup>38</sup>

Quant au biologiste-écologue <sup>39</sup> qui recherche sur sa courbe le point d'équilibre tel que le prélèvement sera maximum, tout en favorisant la production de l'écosystème étang, il a aussi un point de vue sur la chasse :

« Le nombre de sangliers ne baisse pas. Certaines chasses seraient nécessaires... il y a surpopulation de lapins par exemple » <sup>40</sup>.

Donc à l'étang de Biguglia, les mouvements – peu nombreux – de protection de la nature, sans renier les pratiques traditionnelles cynégétiques, auraient réussi à faire cesser la coutume locale de chasse

qu'étaient les battues à moteur. Il n'y a plus de travata depuis dix-sept ans.

Ceci serait donc un contre-exemple à ce qu'avance J.-L. Fabiani.

L'ampleur du massacre n'aurait-il pas, ici, été déterminant justement parce qu'il s'agissait d'une pratique non ancrée dans la tradition corse, exercée localement par une classe de bourgeois urbains?

Et c'est alors un nouveau regard qui se pose sur Biguglia.

### III - ... EN VOIE D'INTÉGRATION DANS UN PATRIMOINE CORSE?

Si l'étang de Biguglia n'était pas dissocié de la plaine pour fonctionner comme zone répulsive, il ne peut être dissocié du lido qui le sépare si peu de la mer Tyrrhénienne pour fonctionner comme objet du désir d'autrui : mais quel autrui?

Dans les différents schémas d'aménagement de la Corse préconisés par l'Etat dans les années soixante-dix, l'accent était mis sur le "tout tourisme". Dans ce contexte, on ne peut nier l'attrait exercé par l'espace qui nous intéresse pour des promoteurs : l'étang un port de plaisance ("ça revenait comme un serpent de mer"), des marinas sur la Marana!

Or il semble que ces schémas furent vivement contestés en Corse (comme on peut sentir actuellement encore une contestation de l'aménagement du lido, nous tenterons de le montrer) : G. Richez et J. Richez-Battesti <sup>41</sup> écrivent :

« En tout juste un quart de siècle, la Corse, comme beaucoup d'espaces méditerranéens insulaires ou non, a été profondément transformée par l'activité touristique... Devant cette surenchère <sup>42</sup>, défenseurs de la nature et militants politiques des mouvements autonomistes et nationalistes s'émurent, s'inquiétèrent, dénoncèrent, expliquèrent et réussirent parfois à convaincre du danger pour la Corse et les Corses à s'engager dans un processus de croissance touristique aussi massive dont ils n'avaient pas eu l'initiative et dont ils n'auraient pas la maîtrise. »

Dans les mêmes années émergent les idées écologiques qui, en alertant sur les dégradations causées à l'environnement, posent les problèmes de



réparation et/ou protection de celui-ci : le mouvement associatif se développe d'une part, l'Etat dote l'environnement de structures politiques et administratives en instaurant un programme de "cent mesures" (juin 1970), en créant le Haut Comité de l'environnement <sup>43</sup> d'autre part. (L'Etat suit ou devance?). Dans ce contexte, on ne peut nier l'attrait exercé par l'étang lagunaire, écosystème fragile, lieu d'hivernage d'oiseaux dont certains en voie de disparition, pour des protecteurs de la nature.

### On est donc face à deux formes politiques de transformation des usages d'un territoire.

Dans cette période, on assiste en Corse à la naissance d'un autonomisme, à la revendication de la réimplantation d'une Université à Corte, à la création du Parc naturel régional de la Corse en 1972.

Or un écologiste rencontré à plusieurs reprises a toujours insisté, sous une forme ou sous une autre et quel que soit le lieu de l'entretien, sur le fait que :

*« Il n'y a pas de tradition d'écologie, d'environnementalisme sur Bastia, sur la ville : il n'y a jamais eu de groupes très forts d'associations qui défendent la nature sur Bastia... c'est vrai qu'au niveau des associations de protection de l'environnement on a des gens qui viennent du continent qui s'investissent beaucoup plus que les Corses, ou des Corses qui ont vécu à l'extérieur ».*

Mais alors qu'est-ce qui a pu pousser le département à se porter acquéreur de l'étang de Biguglia en 1988? Pour les/des Corses ou pour les/des amoureux de la Corse? Cette redéfinition de l'espace en Réserve Naturelle correspond-elle à l'attente de la communauté autochtone?

### 1. Coup de force pour une acquisition

Lorsqu'est abordé l'épisode de la vente de l'étang de Biguglia les entretiens deviennent souvent évasisifs, ainsi :

*« Euh, ça a été racheté parce que... sans doute que si c'était pas le Conseil Général... pour ces raisons de protection naturelle... ç'aurait été peut-être une société... un promoteur ou... et je crois que c'était le cas... euh... je sais pas si c'était des Italiens, des Corses ou d'autres... bon il y avait un projet touristique de mise en valeur. »*

ou encore :

*« Y'avait un projet de port de plaisance défendu par des hommes politiques je crois ».*

De façon moins mystérieuse, un fragment de discours recueilli dans un village où l'air était si parfumé évoque :

*« Quand on sait que les produits de l'étang, encore maintenant, sont surtout revendus en Italie – les étangs corses en général d'ailleurs – parce qu'on y pêche le mulot et l'anguille qui sont des produits très très recherchés en Italie... donc il y a une raison pour que les Italiens s'y soient intéressés de près... Le fait est que le département a dit : "on ne peut pas laisser ça, on ne peut pas laisser partir ce patrimoine". Cet étang devait retomber dans le domaine public! ».*

S'il y a(vait) peu de militants de la nature en Corse <sup>44</sup> il existait cependant un "milieu" porteur de l'intérêt pour l'environnement comme le note J.-L. Fabiani <sup>45</sup> :

*« Enfin il faut noter l'importance qu'ont pris dans l'émergence des mouvements environnementalistes des personnes étrangères à la Corse (mais qui ont souvent fini par épouser les thèses les plus corses) ou appartenant à la diaspora et donc se trouvant comme les premières dans la situation d'importer des représentations de la nature et des modèles d'action politique auparavant inexistantes en Corse. »*

L'informateur écologiste, on l'a vu, reconnaît le même état de fait, A.F. le biologiste également :

*« La prise de conscience est due à des professeurs de biologie <sup>46</sup>, des lettrés... des chercheurs continentaux car la Corse est devenu un laboratoire écologique primitif..., aux classes sociales les plus favorisées et plus intellectuelles... des gens venus d'ailleurs séduits par la Corse. »*

On peut concevoir facilement que ce mouvement, soutenu par des individus qui avaient vu ce qui se passait ailleurs dans les zones littorales continentales et qui étaient conscients des risques qui pesaient sur l'étang, se soit mobilisé pour tirer une sonnette d'alarme. De plus, tous les informateurs définissent François Giacobbi, initiateur de la création du Parc naturel de la Corse, et président du Conseil Général de l'époque, comme un défenseur de la nature, bien que cette reconnaissance soit presque toujours présentée avec un bémol : "il

*était quand même un des premiers écologistes" ou "il avait ses défauts d'élu mais quand il était protecteur, il était vraiment protecteur" ou encore "il était amoureux de la nature corse, on peut pas lui enlever ça".*

L'exemple de la Réserve Naturelle de Scandola créée en 1975, entre Galeria et Girolata peut également avoir joué un rôle déterminant dans cette prise de décision; on peut lire dans le tome V du *Mémorial des Corses* <sup>47</sup> :

« Le point faible de cette réserve, mais il est de taille, reste le fait qu'elle est pour l'essentiel, propriété d'une Société Civile Immobilière. En effet la commune d'Osani, adhérente au parc depuis 1971, a vendu en 1968, six cents hectares de la presqu'île à une S.C.I. qui, faute de pouvoir réaliser le programme touristique prévu, les a revendus en octobre 1976 à un acheteur privé; celui-ci, peu de temps après, a mis quatre cents hectares aux enchères publiques, achetés par une nouvelle S.C.I. L'affaire fit grand bruit : "Scandale à Scandola" tirèrent certains journaux. Il semble que ni le Conseil Général, ni la puissance publique ne purent ou ne surent couvrir les enchères de la S.C.I. Le professeur Molinier, Président de l'association des amis du Parc et Président du Comité Scientifique de la Réserve ne pouvait que constater amèrement que la puissance de l'argent l'emporte sur la puissance publique. »

Or justement, le scénario se répète à quelque chose près. La S.C.I. propriétaire de l'étang de Biguglia met celui-ci aux enchères. Un programme touristique en perspective (italien ici, je ne sais pas à Scandola). Un écosystème fragile à protéger et des oiseaux à observer! Donc, devant le danger et dans l'urgence le département achète! Mais c'est la justification de cet achat qui pose problème :

- ou l'achat se fait pour éviter un projet touristique et alors on entre dans une logique de revendication identitaire qui s'exprime par un rejet des usages proposés du territoire <sup>48</sup>.
- ou l'achat se fait pour éviter que l'étang ne tombe dans des mains étrangères, c'est encore un effet identitaire.
- ou l'achat ne se réalise que comme symbole d'une lutte politique.
- ou il s'agit uniquement de protection de la nature.
- ou il y a combinaison des causes!

Mais la grosse question qui reste sans réponse pour moi <sup>49</sup> : quelle position adopte la communauté autochtone dans son ensemble au moment de cette acquisition? Se sent-elle concernée? Il semble qu'elle n'ait pas été consultée : c'est peut-être la raison pour laquelle certains trouvent que "*ça coûte cher*", "*le département est endetté avec ça*" ou encore "*Ils ont intérêt à en pêcher des anguilles*" (pour pouvoir payer la location de l'étang, je suppose!).

## 2. Redéfinir l'espace

Depuis 1994 l'étang de Biguglia est une Réserve Naturelle dont la gestion est confiée au département de la Haute Corse depuis 1995, ce qui confère à celui-ci une mission de surveillance.

On voit donc qu'il est difficile de saisir quel rapport les citoyens bastiais entretiennent avec cet espace en phase de restructuration : nous arrivons trop tôt!

Cette redéfinition impose des réglementations qui passent par une dénonciation de certaines pratiques : le panneau vert signalant la Réserve sur la route du lido (nous n'avons pas repéré de telle signalisation sur les berges ouest plus difficiles d'accès, nous l'avons dit) exprime ces interdictions. De plus elle hiérarchise en quelque sorte les espèces faunistiques : j'aurais tendance à estimer que l'avifaune est valorisée à la lecture du panneau (on ne voit pas de poisson!) et du dépliant offert au syndicat d'initiative de Bastia. L'oiseau est plus facile à observer, (plus "touristique" dira même un pêcheur), plus porteur d'une sensibilisation à la protection d'un espace : c'est d'ailleurs par ce biais que la perception de l'environnement s'opère en milieu scolaire à Bastia. L'oiseau augurant de la bonne restauration d'une image, en quelque sorte.

On a vu au chapitre précédent quelles étaient les techniques de pêche pratiquées sur l'étang lagunaire peu profond de Biguglia : les pêcheurs sont italiens, et la présence d'un pêcheur tunisien actuellement peut-elle s'interpréter comme volonté d' "optimisation des potentialités" de pêche. Car on peut lire <sup>50</sup> :

« Force est de constater que la connaissance en matière d'utilisation de telles pêcheries (pêcheries fixes) existe en Italie ou en Tunisie, mais fait totalement défaut en France. L'exemple de l'étang de Salses-Leucate en Languedoc est à ce

titre instructif puisque l'expérience s'est soldée par un échec, faute d'un entretien suffisant et d'une responsabilisation des pêcheurs qui ont conservé des comportements individualistes. »

L'activité piscicole est laissée à un exploitant mais *"il ne peut pas faire n'importe quoi"* : les prescriptions en matière de quantités prélevées, taille des poissons... sont édictées par un "comité scientifique" de gestionnaires. Il ne semblerait pas exister de contestation à ce sujet, mais ceci serait à vérifier. Le classement en Réserve ne semble pas bouleverser pas les pratiques. L'Etat se poserait donc en garant de la tradition et devenant gestionnaire rechercherait une meilleure rationalité de fonctionnement de production <sup>51</sup> ?

Cependant cette hiérarchisation n'est pas sans créer quelques tensions entre pratiquants de l'étang !

Un pêcheur sur le bord de l'étang exprime clairement son ressentiment :

*« Les gens voulaient faire une Réserve ornithologique, or les ornitho. n'ont jamais très bonne réputation... C'est des p. d'écologistes comme on dit, qui sont bons qu'à regarder les oiseaux... pour les pêcheurs c'est pas ça... y'a des gens qui se faisaient un pactole monstre en septembre avec la bou-targue... maintenant c'est plus difficile puisqu'il faut qu'ils braconnent... on fait la chasse aux braconniers tout ça. »*

Une certaine forme de braconnage semble se pratiquer effectivement. En "scientifisant" la pêche, l'Etat apparaît ici comme initiateur "d'une réforme morale qui disqualifie les formes de consommation traditionnelles de la nature centrées sur la prédation et le prélèvement" <sup>52</sup>.

Quant à l'ornithologue avec lequel nous nous sommes entretenus, il semble plus modéré dans ses propos, en reconnaissant qu'au moment de l'achat de l'étang les pêcheurs professionnels s'étant sentis *"mis à l'écart"* <sup>53</sup>, il y avait eu moins d'activité sur la lagune qui avait connu un problème d'eutrophisation qui s'était répercuté sur les oiseaux : il prend donc en compte une cohabitation écologiquement nécessaire entre une activité piscicole et l'avifaune. Ce qui pose problème avec les ornithologues, apparemment, c'est qu'ils ont à leur disposition des observatoires et des moyens d'observation que sont téléobjectifs et jumelles :

l'observatoire situé près de l'I.G.E.S.A. a été incendié quelques jours avant notre séjour une nouvelle fois, après bien d'autres. Quel sens faut-il donner à ces actes ? Résister à un projet qui, s'apparentant à un parc ornithologique, n'entrerait pas dans la tradition corse ou empêcher de voir ce qui ne "doit" pas être vu sur le plan d'eau ou ses rives ?

### 3. Un nouvel espace, de nouvelles perspectives, de nouveaux enjeux

Mais un certain accord semble s'opérer quand les pratiquants évoquent le problème de l'aménagement du lido. La Réserve, souvenons nous, n'englobe que les rives de l'étang. Or les dernières élections cantonales ont amené le Conseil Général à changer de président et des doutes s'élèvent :

*« Le département actuel, avec un nouveau président <sup>54</sup>, a donc, pris acte de cet héritage je pense et puis je pense qu'ils veulent mettre en œuvre une politique de protection telle qu'elle avait été déterminée au départ... »*

Un ancien pêcheur déplore que l'on ait fait *"des routes tout autour de l'étang"* au lieu de planter *"des roselières et des tamaris"*. Un autre rappelle que les anguilles se pêchent nettement moins bien lors des nuits de pleine lune car elles ont une vision assez développée pour voir les filets et suggère que l'éclairage sur le bord de l'étang est à moduler. Sur ce sujet, un ornithologue semble plus inquiet à travers sa narration :

*« L'étang se retrouve avec un Conseil Général nouveau : première chose la lumière autour de l'étang; deuxième chose on élargit la route et les roselières disparaissent; troisième chose on fait une station d'épuration, une bonne chose, ... au collecteur et tuyaux de purge vers l'étang ... alors je me suis toujours posé la question : est-ce qu'on fait l'égout de collecte pour protéger l'étang ou est-ce qu'on l'a fait pour viabiliser des terrains ? »*

Ce sont donc toujours des divergences dans la façon de percevoir l'espace qui préoccupent : du mythe de *"la nature sauvage"* au mythe du *"besoin de loisirs de nature"* ? Les luttes d'influence ne seraient-elles pas toujours en train de s'exercer ?

Le panneau situé sur la nationale 193, en venant de Bastia, indiquant *"Lido de la Marana Pinetu"*, montre bien l'isolement dans lequel se trouve



l'étang. Il faut vouloir aller à l'étang (et même le connaître puisqu'il n'est pas mentionné!), on est obligé de quitter la route pour s'y rendre. Et c'est le côté mer que valorise l'image, elle privilégie l'espace vacances. Cette enseigne ne met en valeur que l'attrait touristique du site, et tout ce qui ne rentre pas dans ce contexte est mis à l'écart, est tu.

Le panneau situé sur la route du lido au niveau du dépôt pétrolier (au sud de l'étang, sur la droite de la route quand on vient de l'aéroport) portant la même inscription que le précédent (Lido de la Marana Pinetu) indique les aménagements touristiques du cordon lagunaire susceptibles d'améliorer la vie quotidienne du vacancier. Si c'est le tourisme qui est donc ici aussi privilégié, il n'en demeure pas moins que l'étang est pris en compte, mais sous son ancien nom, celui de Chiurlinu<sup>55</sup>.

S'agit-il d'une réappropriation de l'histoire, d'une volonté de se démarquer par rapport à la Réserve qui le nomme Biguglia, ou un désir de rompre, en retrouvant le nom d'origine Chiurlinu, avec l'image négative? Autrement dit, est-ce un effet identitaire, un enjeu politique ou une restauration d'image?

Un panneau annonçant le projet immobilier "A Marinella - 21 lots de haut standing" s'accompagne d'un paysage exotique - dunes et palmiers sur fond de mer bleue - mettant en avant ce qu'on pourrait appeler un "espace vacances".

On conçoit que cette façon de présenter l'aménagement du lido s'éloigne de la perception qu'en ont pêcheurs et ornithologues de l'étang.

En revanche, l'aménagement du lido prend en compte les nouvelles pratiques de consommation de l'espace. En effet, la route ("*qui n'a pas de statut*") a été élargie pour en faire une piste destinée à offrir un espace ludique pour les joggeurs et les cyclotouristes. Si les premiers, peu nombreux, rencontrés surtout le dimanche semblent être Bastiais, comme le suggèrent certaines discussions et les réponses aux questions récoltées lors du questionnaire réalisé auprès de lycéens, le groupe de cyclotouristes rencontré ce jour là était, quant à lui, italien. N'oublions pas de souligner que nous étions sur le lido de la Marana hors vacances scolaires. Est-ce à dire que le site ne déployait pas tout son potentiel touristique, ou qu'il subissait la désaffection des Bastiais?

En passant du domaine privé au "domaine public", le site a révélé de nouveaux enjeux. Si la pêche se présente comme une tradition locale (avait-elle été reconnue comme telle auparavant?), comme un fonds patrimonial culturel corse, l'ornithologie serait quant à elle, une prise en compte récente pour la création d'un patrimoine naturel. Les groupes porteurs de ces deux conceptions de l'espace, ne se juxtaposent pas simplement, ils entrent en interaction et parfois en conflits. En élargissant notre domaine d'observation au lido, un nouveau groupe ayant une autre perception de l'espace apparaît. Mais l'exiguïté de l'espace, renforcée par le caractère insulaire implique l'interaction entre les trois groupes, porteurs chacun d'une perception différente de la "nature".

## CONCLUSION

Au départ, il s'agissait de saisir la perception de la nature chez les citadins bastiais. Il s'est avéré qu'existait un certain désintérêt des Bastiais pour l'étang de Biguglia. De plus, très vite nous nous sommes rendus compte qu'on ne pouvait pas simplement observer cet espace mais qu'il fallait le comprendre, comprendre pourquoi il semblait à la fois délaissé et malgré tout convoité.

Je n'ai pu saisir tous ces enjeux qu'en me confrontant directement au terrain. C'est à l'occasion de mes rencontres que des questions nouvelles ont émergé.

Il me fallait "sentir" l'étang, m'imprégner de ce lieu. Il me fallait aussi connaître son histoire, ce que m'a offert la visite de l'exposition "Etangs et Marais de Haute Corse" qui se tenait aux archives départementales. Cette première approche réalisée, je pus commencer les entretiens avec des acteurs pratiquant ou ayant pratiqué l'étang avec des sensibilités différentes. Nous avons pu dans ce nouveau contexte "voir" l'étang avec un enseignant, membre du groupe ornithologique, qui le présentait avec un intérêt certain, montrant ce que je ne voyais pas; "sentir" et "voir" l'étang avec un scientifique pêcheur, qui me mettait en contact avec ce que je n'aurais pu approcher.

Les entretiens n'ont pas été les seules sources qui ont alimenté mon cheminement de recherche. J'ai pu aussi enrichir ma réflexion par des discussions



informelles, tant à l'intérieur de notre groupe de travail où chacun, enseignants et étudiants, apportait une remarque constructive, qu'à l'extérieur.

Peu à peu, nous nous sommes rendus compte, à la suite des rencontres diverses que le désintérêt des Bastiais pour l'espace que nous considérons, participait d'une tradition d'attachement au village et d'un retrait des zones littorales, et la question s'est alors déplacée. Nous nous sommes demandés, dans quelle mesure, dans une société insulaire qui se pense sur un modèle forgé à partir des villages de montagne, l'action de restructuration entreprise par les pouvoirs publics sur une zone littorale, est susceptible de transformer, l'image négative d'un lieu en une image positive?

Si dans un premier temps, nous avons pu voir que la mauvaise réputation de l'étang était persistante, nous nous sommes vite aperçus que nous nous trouvions face à un espace complexe où se mêlaient des enjeux difficilement saisissables!

En estimant que le déclic, susceptible de faire basculer l'image du site, du côté négatif au côté positif est la création de la Réserve Naturelle, on se rend compte qu'il y a création d'un patrimoine culturel corse, en fixant dans celui-ci une tradition locale de pêche, certes pratiquée par et pour des Italiens, et d'un patrimoine naturel corse, en axant la perception de l'espace sur l'avifaune. Mais cette création n'est pas sans générer des discordes,

même si les acteurs en conflit sur l'espace Réserve ont une perception de la nature intégrant la protection de cette même nature.

En élargissant les compétences du site, ne risque-t-on pas de voir s'élargir les risques de tensions, avec l'arrivée de nouveaux acteurs, de groupes qui ne seront que consommateurs de loisirs de nature?

Mais sur ces différents modes de perception de la nature, on peut se demander où se situent les Bastiais? Est-ce qu'ils se tiennent volontairement à l'écart, l'image négative continuant à fonctionner, ou sont-ils tenus à l'écart pour qu'une nouvelle image puisse se façonner?

Mais alors, modifier une image pour les/des Bastiais, pour les/des Corses ou pour les amoureux de la Corse?

Nous aurions tendance à penser que cette redéfinition de l'espace va au-delà d'une problématique de perception de la nature pour des citoyens, et c'est la place de l'économique et du politique qui resterait à déterminer.

N'y a-t-il pas sous-jacent à cette restructuration par modification d'image, un souci de rentabilisation d'un espace particulier, portant le label de Réserve Naturelle?

Mais en fait le problème soulevé n'est pas spécifiquement corse, il s'inscrit dans la politique globale de gestion de nature.

#### NOTES

1 - D'après le rapport de l'Association de Sauvegarde de la Marana C.D.D.P 1983.

2 - Bernard L. 1985.

3 - Piazza F. 1996 p. 97. L'auteur relève également que dans *Biguglia : Mémoire d'une capitale* Lucile Gandolfi-Scheit "place le chapitre de l'étang en annexe"!

4 - Robiquet F. 1835.

5 - Cité par Pomponi F. dans le *Mémorial des Corses*.

6 - Informateur d'une quarantaine d'années.

7 - Arrighi P. 1976.

8 - in *Corse* 1992 Paris, éditions Bonneton.

9 - J.-L. Fabiani 1993, p. 369

10 - Dalla Bernardina S. 1995, p. 283

11 - Notons au passage, le poids de la pratique traditionnelle qu'est la chasse dans la société corse : il s'agissait là d'un informateur écologiste, mais nous avons retrouvé la même prégnance chez un scientifique pêcheur.

12 - Ravis-Giordani G. 1983, p. 100.

13 - Présenté comme tel dans *Des étangs pour Lucullus* 1987.

14 - Je n'ai pas trouvé de carte postale de l'étang de Biguglia à Bastia. Il y en avait peut-être.

- 15 - Dossier scientifique établi à la demande du Département de la Haute Corse par l'Association pour la Gestion des Espaces Naturels de Corse. Mars 1989.
- 16 - Vivarelli M., Negm P. 1995, p. 271.
- 17 - Fabiani J.-L. 1993
- 18 - Voir *Entre Terre et Mer* 1996, Catalogue de l'exposition des Archives Départementales de la Haute Corse, p. 120.
- 19 - *Entre Terre et Mer*, p. 120. Juridiquement cela signifie que les propriétaires ne sont plus en indivision, ce qui suppose l'unanimité pour une décision. Une S.C.I. implique que chaque propriétaire est porteur de parts (et peut être majoritaire) et ce sont les statuts de la société qui déterminent la majorité requise pour une décision. C'est donc un régime plus souple en cas de vente.
- 20 - Voir aussi sur ce sujet Giovannonni V. 1994, p. 38 et suivantes.
- 21 - Doneddu G. 1996, p. 86.
- 22 - Un biologiste m'a signalé qu'il s'agissait en fait d'un parasite. "On vous a raconté n'importe quoi !" me suis-je entendu dire. Vérification faite : les anguilles vont bien se reproduire dans la mer des Sargasses. Les larves des anguilles européennes grandissent, charriées par le Gulf Stream pendant deux ans et demi et atteignent les côtes de l'Europe avec une taille variant de 4,5 à 6 cm ! Dans le chapitre relatif à "A Trava-ta" (voir note 19) on peut lire : "Les coques (*carcinelli*) peuplaient l'étang. Elles permettaient la nichée des larves d'anguilles en leur sein..." Les informateurs sont parents, ai-je remarqué : s'agit-il d'un imaginaire familial ?
- 23 - Dossier scientifique Mars 1989. La Réserve envisagerait la création d'une "maison de l'étang" sur l'île du fort.
- 24 - Giovannonni V. 1994, p. 261.
- 25 - Âgé de 25 ans.
- 26 - Une seule nappe de mailles.
- 27 - Trois nappes de mailles.
- 28 - Une seule nappe de mailles.
- 29 - Remarquons que pour un filet de type "japonais" la taille de la maille passe par la diagonale du carré et non par le côté de celui-ci.
- 30 - Opus cité.
- 31 - p. 117.
- 32 - Au sens de battre l'eau pour faire du bruit et effrayer les poissons.
- 33 - Lagunaire et côtière par opposition à la pêche maritime à caractère semi-industriel.
- 34 - *La Chasse en Corse*, p. 274 à 279.
- 35 - p. 278.
- 36 - Bozon M. 1984.
- 37 - Fabiani J.-L. 1993, p. 369.
- 38 - Cet extrait d'entretien a déjà été cité mais dans une autre perspective, voir *supra*.
- 39 - Il n'est pas écologiste d'après une ou deux réflexions qu'il a faites : en définissant l'écologue comme savant et l'écologiste comme militant.
- 40 - Sur le droit ancestral de destruction du gibier, voir Dalla Bernardina S. 1989
- 41 - Richez G., Richez-Battesti J. 1986.
- 42 - Il s'agit du développement touristique (p. 55). 83 sur 93 bungalows d'un village de vacances des P.T.T. de la Marana ont été détruits à la dynamite en 1981.
- 43 - Sur les tribulations d'un ministère chargé de la Protection de la Nature et de l'Environnement, tant au niveau central qu'au niveau local voir Morand-Deville J. 1996, p. 14-18.
- 44 - Pour une comparaison avec la Bretagne voir Barthelemy T., Weber F. 1989
- 45 - Fabiani J.-L. 1993, page 371.
- 46 - Dont une professeur de sciences du lycée de Bastia.
- 47 - Page 188.
- 48 - Voir article de J.-L. Fabiani (1993).
- 49 - Je n'ai pas consulté la presse de l'époque. Je n'ai pas rencontré d'habitants des communes de Furiani, Biguglia, Borgo ou Lucciana.
- 50 - Dossier scientifique déjà cité, p. 83.
- 51 - Pour pousser la recherche dans cette perspective voir J.-L. Fabiani (1989).
- 52 - Fabiani J.-L. 1989, page 201.
- 53 - Il y a eu également revendication de la part de la pruden-tomie des pêcheurs, ce qui apparaît classique comme problème dans ce type d'étang lagunaire.
- 54 - Qui est Président de la Chambre de Commerce.
- 55 - Rappelons que sous les Génois l'étang s'appelait Chiurli-nu : c'est à partir de la conquête française que le terme de Biguglia a été employé.

## BIBLIOGRAPHIE

- ARRIGHI P. 1976 - *Le livre des dictons corses*. Toulouse, éd. Privat.
- BERARD L. 1985 - "La culture par inondation en Dombes" in "Usages et images de l'eau". *Le Monde Alpin et Rhodanien*, n° 4, pp. 175-183.
- CHEVALIER J., GHEERBRANT A. 1982 - *Dictionnaire des symboles*. Paris, éd. Laffont.
- BARTHELEMY T., WEBER F. 1989 - "Les militants de la Nature en Bretagne. Quels parcours? Quels projets?" in *Du Rural à l'Environnement*. A.R.F. éditions/L'Harmattan, p. 146.
- BOZON M. 1984 - *Vie quotidienne et rapports sociaux dans une petite ville de province. La mise en scène des différences*. Lyon, Presses universitaires de Lyon.
- DALLA BERNARDINA S. 1989a - "La disparition du gibier comme métaphore de l'apocalypse" in G. Ravis-Giordani éd. *L'île miroir*. Ajaccio, La Marge.
- DALLA BERNARDINA S. 1989b - "L'invention du chasseur écologiste. Un exemple italien". in *Terrain*, n° 13, pp. 130-139.
- DALLA BERNARDINA S. 1995 - "Pas légal mais presque" in *La Chasse en Corse* sous la direction de P. Simonpoli. Parc Naturel Régional de Corse, p. 283.
- DONEDDU G. 1996 - "Le système lagunaire corso-sarde à l'époque moderne" in *Entre Terre et Mer*. Catalogue de l'exposition "Etangs et Marais en Corse du nord". Archives départementales de la Haute Corse.
- D'ORIANO F. 1995 - D.E.S.S. "Ecosystèmes Méditerranéens". *Influence des polluants métalliques sur les poissons de Biguglia*. Faculté des sciences et Techniques. Université de Corse P. Paoli, Corte.
- ETTORI F. et alii 1992 - *Corse. "Encyclopédies régionales"*. Paris, éd. Bonneton.
- FABIANI J.-L. 1989 - "La Nature, l'action publique et la régulation sociale". in *Du Rural à l'Environnement*. Paris. A.R.F. éditions/L'Harmattan, pp. 195-208.
- FABIANI J.-L. 1993 - "Protection de la Nature et expression de l'identité" in "La Méditerranée assassinée". *Peuples Méditerranéens*, n° 62-63, janvier-juin, pp. 363-373.
- GIOVANNONI V. 1994 - *Les contraintes, l'aléatoire et la ruse. Ethnologie des techniques de pêche dans l'étang de Thau*. Thèse d'ethnologie, Université de Provence Aix-Marseille I.
- MORAND-DEVILLER J. 1996 - *Le droit de l'environnement*. Que sais-je. Paris, P.U.F.
- PIAZZA F. 1996 - in *Entre Terre et Mer*. Catalogue de l'exposition "Etangs et Marais en Corse du nord". Archives départementales de la Haute Corse, p. 97.
- POMPONI F. Directeur - *Mémorial des Corses*. 1982, Ch. Gleizal, Ajaccio.
- RAVIS-GIORDANI G. 1983 - *Bergers Corses*. Aix-en-Provence, Edisud.
- RICHEZ G., RICHEZ-BATTESTI J. 1986 - "La contestation du tourisme en Corse et ses implications économiques et sociales". in *Etudes Corses*, n° 26, pp. 49-93.
- ROBIQUET F. 1835 - *Recherches historiques et statistiques sur la Corse*. Paris, pp. 516-521.
- VIVARELLI M. NEGM P. 1995 - "A Travata". in *La chasse en Corse* sous la direction de P. Simonpoli. Parc Naturel de Corse, p. 271.
- Des Etangs pour Lucullus* 1987 - C.R.D.P. de la Corse. Directeur de la publication CASANOVA J.-D.
- Etang de Biguglia* - Dossier scientifique. Propositions pour la création d'une Réserve Naturelle. Mars 1989.
- Rapport de l'Association de Sauvegarde de la Marana* 1983 - C.D.D.P.

# Le contrat social niolin : un malthusianisme collectif

Alain GAGNON \* et Michel VERDON \*\*

## INTRODUCTION

*« Ma pensée n'est pas de détruire absolument la propriété particulière, parce que cela est impossible, mais de la renfermer dans les plus étroites bornes, de lui donner une mesure, une règle, un frein, qui la contienne, la dirige, la subjugue et la tienne toujours subordonnée au bien public. »*

J.-J. Rousseau,

Projet de constitution pour la Corse

Si elle s'avéra déjà caduque pour l'étude des sociétés industrielles alors même qu'elle venait d'être exposée, la thèse de Malthus a suscité ces dernières décennies toute une série de travaux portant sur les sociétés rurales où « les structures agraires, de production et de consommation sont des éléments déterminants » (Fauve-Chamoux 1987 : 13). Malthus, a-t-on soutenu, n'avait pas compris que l'essor de la société industrielle qui s'accomplissait sous ses yeux serait à même de bousculer les paramètres de l'équation universelle qu'il établissait entre population et subsistances, à savoir que la première aurait tendance à s'accroître de façon géométrique alors que les secondes ne pourraient obéir qu'à une progression arithmétique. Mais son intuition pouvait être récupérée et donner un nouveau souffle à l'étude des sociétés rurales, souvent à la périphérie des grands "courants" de la civilisation.

Les sociétés agro-pastorales trouvèrent évidemment une place de choix dans le cadre malthusien. Sociétés de montagne, elles ont longtemps été en marge et très tôt surpeuplées. Aussi, la tension entre populations et ressources, qui devait

s'y inscrire comme une contrainte déterminante, n'est-elle plus à y découvrir. Leurs habitants ont su, semble-t-il, tempérer « la passion réciproque entre les sexes »<sup>1</sup> comme en témoigne la vigueur avec laquelle s'y sont exercés les freins préventifs dont le pasteur Malthus faisait état (essentiellement célibat et âges tardifs au mariage) et ceux qu'il refusait de considérer parce qu'immoraux (limitation des naissances).

De ces "mondes pleins", on en aura un bon exemple avec le Niolu, région pastorale de Haute Corse. Cette population a réagi à la croissance démographique du XIX<sup>e</sup> siècle en actionnant promptement le levier des freins préventifs. C'était probablement le seul paramètre sur lequel elle pouvait jouer. En tout cas, et c'est là une des propositions que je m'attacherai à démontrer, les Niolins ne pouvaient certes pas espérer absorber leur trop plein en développant plus avant l'agriculture tout en conservant le niveau de vie, déjà faible, qu'ils avaient eu grand peine à s'assurer. Ce développement, poussé à sa limite, n'eût amené que misère généralisée en ce qu'il n'aurait pas manqué de remettre en cause l'équilibre séculaire entre élevage et agriculture dont tous profitaient, les plus à l'aise comme les moins nantis.

L'intérêt général, tel qu'il est manifesté au sein du corps "collectif et moral" représenté par la commune, tiendra une place particulière dans cette étude. M'inspirant en cela d'un ouvrage de Anne Zink (1983) portant sur la géographie coutumière dans les Pyrénées occidentales, je tenterai de montrer que dans le Niolu du XIX<sup>e</sup> siècle, "le principal obstacle sur le chemin du mariage"<sup>2</sup> n'était pas la barrière que pouvait dresser les

\* Département de Démographie, Université de Montréal

\*\* Département d'Anthropologie, Université de Montréal



familles (parce que soucieuses de ne pas morceler leur patrimoine) mais la crainte, ressentie par tous, de voir la collectivité s'enliser dans l'indigence, par suite d'une trop grande multiplication des effectifs pouvant prendre part aux ressources collectives (le patrimoine communal).

### *Agro-pastoralisme et formes d'appropriation du terroir*

Entourés par les plus hauts sommets de Corse, les villages niolins s'échelonnent de 800 à 1000 m d'altitude. Ici, l'agriculture a toujours été soumise aux impératifs pastoraux. De tout temps, l'élevage transhumant, en majorité composé d'ovins et caprins, y prédomine, « imposant son ordre sur l'occupation des sols et le déroulement du calendrier » (Lenclud 1979 : 10). Les récoltes qu'on pouvait espérer servaient plutôt d'appoint que de denrée de base. A cela, rien d'étonnant : le rendement des sols niolins, qui sont essentiellement produits de la décomposition de la roche-mère, est plutôt médiocre – ce qu'affirment d'ailleurs aujourd'hui les habitants eux-mêmes (Ravis-Gordani 1983 : 150-151). Il valait mieux compter sur les produits de l'élevage qui permettaient, au moyen du troc, de combler plus simplement le déficit céréalier.

Le terroir communal était réparti en deux sections. L'une était réservée à la culture, la *presa*, l'autre au bétail. Au bout de deux ans (Lenclud 1979 : 24), probablement à partir du moment où le rendement des cultures de la première s'avérait décroissant et où parallèlement le bétail avait suffisamment fumé la seconde, il y avait alternance : la *presa* devenait terre de pacage et vice-versa. Il est un trait fort intéressant qui persista dans le Niolu jusqu'à l'aube de la Première Guerre mondiale : une part importante des *prese*, où avait lieu la culture du seigle, était composée d'un ensemble de lots, appelés *lenze* ou *azioni*, périodiquement redistribués entre les chefs de familles de manière à ce que chacun jouisse d'un même droit. Ces *lenze*, en effet, étaient égales en superficie, sinon en valeur (car la fertilité du sol pouvait varier d'un endroit à l'autre (Pomponi 1974 : 18).

On conçoit bien que les trois quarts, voire les quatre cinquièmes de la superficie totale du Niolu aient de tout temps fait l'objet d'une appropriation collective. Historiens, ethnologues et autres

ont montré depuis des lunes comment il était de vive nécessité pour les sociétés pastorales d'organiser collectivement l'appropriation et la gestion du terroir qu'elles occupent.

### *Modes de transmission du patrimoine*

Or, bien que l'appropriation du terroir ait été pour l'essentiel collective, les droits d'usage sur celui-ci étaient transmis en indivision à l'intérieur des lignées familiales. C'est là une particularité du mode de transmission du patrimoine corse qui a fait couler beaucoup d'encre et sur lequel il me faut m'attarder un peu.

La coutume successorale en pays niolin peut être dite égalitaire, pour les garçons au moins. D'abord, l'héritage précipitaire y était rigoureusement proscrit. De plus, les règlements de la succession tenaient compte des avances sur héritage que les pères de leur vivant avaient concédées à leurs fils établis (Lenclud 1988). Mais un simple coup d'œil sur le tableau ci-après suffit pour constater que si la règle de l'égalité a été de tout temps hautement valorisée, elle fut de moins en moins appliquée au fur et à mesure que le XIX<sup>e</sup> siècle avançait. En effet, au cours de cette période, la proportion de célibataires, la proportion de ceux qui n'apparaissent jamais détenteurs individualisés de biens familiaux à la matrice cadastrale, va sans cesse grandissant<sup>3</sup>. Toutefois, ces célibataires n'étaient pas, à strictement parler, des déshérités : s'ils s'étaient mariés, ils auraient eu droit à leur part du patrimoine, immobilier comme mobilier.

Comme je l'ai laissé entendre, la règle d'égalité ne s'appliquait qu'aux garçons. Bien sûr les filles recevaient une dot à leur mariage. Or, les éléments du patrimoine familial auxquels les Niolins attachaient le plus de valeur, les terres et la maison<sup>4</sup>, n'entraient généralement pas dans la composition de cette dot.

Voyons maintenant comment cette règle d'égalité se traduit dans la pratique et comment elle s'articule à l'indivision.

Au moment de son mariage, un homme recevait en guise d'avance sur héritage une partie du troupeau familial, quelques rangées de jardin ainsi que quelques châtaigniers. Sa femme lui apportait

année	1770	1818	1846	1906	1931
taille de la population	609	587	764	921	1052
TMM <sup>1</sup>	4,06	3,96	4,42	4,61	4,72
nombre de ménages	150	148	173	200	223
âge chefs de ménages <sup>2</sup>	?	49	50	52	56
âge 1 <sup>er</sup> enfant hommes <sup>2</sup>	?	29	31	32	31
âge 1 <sup>er</sup> enfant femmes <sup>2</sup>	?	25	27	27	26
nombre de célibataires	24 (4 %)	12 (2 %)	61 (8 %)	64 (7 %)	158 (15 %)

Tableau I - Population et nuptialité, commune de Calacuccia (Niolu)

Source : L. Cool (op. cit.) ; <sup>1</sup> taille moyenne des ménages ; <sup>2</sup> âges moyens.

en outre quelques têtes de bétail. Or, certains éléments du patrimoine foncier n'entraient pas dans la composition des avances sur héritage et demeuraient propriété indivise : le fils nouvellement marié continuait d'y avoir droit, au même titre que les autres membres de sa famille. Il s'agit des parcelles ensemencées en céréales, *chjosi* et *campi*, et de certains moyens de production "lourds", le séchoir à châtaignes et le four (Lenclud 1982 : 374; Ravis-Giordani, Raulin 1978 : 67).

Ainsi, les principes de la partition égalitaire et de l'indivision opéraient simultanément au moment du mariage d'un fils : partition pour certains éléments du patrimoine familial (troupeau, jardins, châtaigniers, pièces de la maison), indivision pour les autres (terres ensemencées en céréales, terres vaines, moyens de production lourds, salle commune). Cela pour la version officielle des faits, celle qui a laissé sa trace dans les documents cadastraux. Mais la réalité était tout autre. En fait, le champ de déploiement de l'indivision était beaucoup plus étendu.

Observons par exemple ce qu'il advenait du troupeau dans le cas où un fils décidait de maintenir l'association technique avec son père<sup>5</sup>. Certes, le produit et le croît des bêtes dont il héritait lui appartenaient en propre – on avait soin d'ailleurs de pratiquer une fente ou un sectionnement à l'oreille de celles-ci pour les distinguer du trou-

peau familial. Mais, techniquement, les bêtes n'étaient pas séparées : elles étaient accompagnées conjointement par le père et le fils sur le même parcours (Lenclud 1982; Ravis-Giordani 1983). On peut supposer que ce dernier n'aurait pu prétendre à un autre lieu pour le pacage des bêtes qu'il venait d'acquérir. Les parcours, bien que situés sur des terres appartenant en majorité à la commune<sup>6</sup>, étaient transmis en indivision à l'intérieur de chacune des lignées, et celles-ci devaient s'y borner. On peut supposer que le seul moyen pour un nouvel exploitant pastoral de contourner cette "règle" était de s'allier à son beau-père et d'utiliser le parcours de ce dernier. Je me contenterai d'évoquer, à l'appui de cette hypothèse, la surcharge en animaux dont les pâturages faisaient l'objet, particulièrement à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>7</sup>.

### Les paramètres démographiques

Dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, les conflits armés font rage dans le Niolu. Entre 1740 et 1757, une série de batailles pour les droits de pacage opposent ses habitants à ceux des régions avoisinantes. Le bilan est lourd : ils y perdent près de 10 % des leurs (Cool 1987 : 743). Mais les Niolins n'étaient pas encore au bout de leurs peines : en 1774, ils fomentent une révolte contre l'Etat français, qui venait d'obtenir, à la faveur d'un marchandage avec la République de Gênes, tous

les droits sur l'île de Corse. Celui-ci, entendant bien se faire respecter et par là assurer sa nouvelle acquisition, réplique aussitôt par des mesures extrêmement répressives qui incluent la mise à sac de villages entiers (Rovere 1979 : 156).

On ne s'étonnera point dans ces conditions que l'assise numérique du Niolu ait été aussi faible au début du XIX<sup>e</sup> siècle (2800 habitants)<sup>8</sup>. Mais après ces événements, il connaît une période de relative tranquillité, dont témoigne l'accroissement fort important de la population au cours du XIX<sup>e</sup> siècle.

Ce "recouvrement" ne fut certes pas sans occasionner des conséquences sur la nuptialité nioline. J'en veux pour témoins les données que L.E. Cool a recueillies pour la commune de Calacuccia (tabl. I). Toutes proportions gardées, ces chiffres indiquent qu'il y a eu dans cette commune une réduction significative de la nuptialité au cours du XIX<sup>e</sup> siècle.

- D'abord, le taux de célibat passe de 2 % en 1818 à 7 % en 1906. La part des célibataires dans la population a donc été multipliée par 3,5 pendant cette période<sup>9</sup>.

- Ensuite, l'âge à la première naissance connaît également une augmentation (de 29 ans pour les hommes et 25 ans pour les femmes qu'il est en 1818, il est en 1906 de 32 ans pour les premiers et de 27 ans pour les secondes). On peut donc supposer ici que si l'âge au premier enfant a augmenté dans le Niolu, c'est parce que "l'accès" au mariage y était de plus en plus retardé.

### *Pourquoi craindre le morcellement ?*

On dit généralement que l'essor de ces phénomènes (augmentation de l'âge au premier mariage et du taux de célibat) doit être imputé à la menace qui pesait sur l'intégrité des patrimoines familiaux en période de croissance démographique : aux prises avec de hauts taux de fécondité (Ravis-Gordani 1983; Lenclud 1982), les familles auraient été dans l'obligation d'imposer le célibat ou le mariage tardif à une part de plus en plus grande de leurs enfants. En d'autres termes, il s'agirait essentiellement de stratégies familiales visant à empêcher la dispersion immodérée de leurs avoirs.

Cet argument, lorsqu'appliqué à une société à vocation agricole où la succession est égalitaire,

ne souffre aucune exception. Les terres y sont limitées et leur dispersion représente une menace réelle. C'est d'ailleurs ce qui ressort généralement des études portant sur l'Europe rurale, à savoir que toutes les coutumes en matière de succession, si différentes qu'elles soient l'une de l'autre, auraient une même finalité : elles chercheraient à éviter l'effritement des patrimoines familiaux<sup>10</sup>. Le raisonnement est classique : s'il faut éviter l'émiettement du bien, c'est que ce bien est rare. Or, peut-on concevoir les différents éléments qui composent un patrimoine familial (essentiellement terres, bétail et maison) comme équivalents sur le plan de la rareté lorsque se pose le problème de leur transmission ?

On me permettra d'en douter. Il y a une différence entre le fait de transmettre des terres et celui de transmettre des têtes de bétail : dans un cas, la transmission s'applique à des biens rares qui, lorsqu'ils sont trop divisés, deviennent improductifs et dans le second cas, à une ressource qu'on peut pratiquement prendre pour illimitée puisqu'en répéter la division ne représente pas une menace pour son intégrité. On peut facilement reconstituer un troupeau décimé par le seul croît naturel mais difficilement remembrer un patrimoine foncier<sup>11</sup>.

On peut donc se demander comment dans une société de bergers, où les communaux occupent plus des trois quarts de la superficie totale de la commune, le patrimoine foncier familial pourrait faire l'objet de tant de convoitise ? Car dans une société à vocation pastorale comme celle de la Corse des montagnes, le morcellement n'y joue pas un rôle aussi capital que dans les sociétés à vocation agricole :

« Les biens à caractère foncier le plus valorisé – le sol et la partie de maison, le jardin, la vigne – ne sont pas les plus décisifs du point de vue de l'approvisionnement matériel et d'autre part, au sein d'une économie agro-pastorale une large partie de l'entreprise productive est relativement libérée de certaines contraintes foncières, le communal offrant les surfaces nécessaires. » (Lenclud 1982 : 370)

L'élément clé n'est pas ici la possession individuelle de la terre mais l'accès aux communaux. De plus :



« [...] la maison nioline n'est en aucune façon une ferme, le cœur d'une exploitation agricole : pas de grange, pas d'étable (les troupeaux vivent toute l'année sur leurs terrains de pacage ou sous des abris sommaires et le plus souvent naturels), si bien qu'un homme jeune peut accéder au statut d'exploitant pastoral autonome (pastore) et s'installer en ménage sans autre condition que de disposer, pour sa famille, d'une ou deux pièces et de l'accès, parfois en indivision, à une cave et à un grenier. Et nombreuses étaient, il y a encore quelques décennies, les maisons ainsi partagées qui offraient à trois ou quatre familles nucléaires de proches parents (frères ou cousins germains) les conditions minimales de leur existence. »

Ravis-Giordani 1994c (c'est moi qui souligne).

L'accès au mariage ne passe pas par la nécessité d'obtenir une terre par voie d'héritage. Ici, il n'est nullement question de léguer des terres cultivables à ce nouvel exploitant pastoral autonome. Que l'on ne s'y méprenne pas : ce qu'il lui faut surtout, c'est un troupeau et par la même occasion un droit d'usufruit sur les communaux. Et comme on l'a vu plus haut, son père n'aura crainte de retrancher de son cheptel un certain nombre de ses bestiaux pour les lui léguer, attendu que cette ressource, contrairement à la terre, peut se reproduire.

Toutefois, objectera-t-on, il se peut que cette situation ait été tout à fait exceptionnelle et qu'elle donne, de ce fait, une mauvaise idée de l'ensemble. Il se peut que, eu égard à l'importance que revêtaient les cultures (quoique secondaire par rapport à l'élevage), l'émiettement des terres ait constitué une *menace suffisante* pour que les familles imposent le célibat à une partie de leur progéniture. À cette objection, je répondrai par une question : pourquoi ne pas défricher lorsqu'elles venaient à manquer ? En effet, les terres vierges ont de tout temps été en abondance sur le terroir communal. Les partisans de "l'agriculture nouvelle", d'ailleurs, n'avaient cessé de le répéter.

Si donc les familles n'avaient pas à craindre que leur troupeau, « l'élément décisif du point de vue de l'approvisionnement matériel » (Lenclud 1982), soit divisé et si elles avaient aussi la possibilité de défricher pour pallier au morcellement des terres, alors je n'ai d'autre choix que de supposer qu'elles n'ont pas été, au premier chef, à la base

du mouvement de recul de la nuptialité constaté plus haut. Je crois qu'il faut chercher ailleurs si l'on veut comprendre ce qui s'est vraiment passé. Pour ce faire, je m'inspirerai ici de l'ouvrage de A. Zink (1993). Cette dernière a en effet montré que dans les Pyrénées occidentales du XIX<sup>e</sup> siècle, c'est la commune qui, en tant que personne morale, a empêché la multiplication de ces fameuses "maisons" qui en ont fait la renommée.

### *Où conduit l'intérêt particulier ?*

Procédons par l'absurde. Imaginons ce qui se serait produit dans le Niolu si rien n'avait entravé la nuptialité au XIX<sup>e</sup> siècle alors que la population était en croissance. Nous y découvrirons sans doute quelque inconséquence et par la même occasion un indice sur l'origine de cette entrave. Pour ce, faisons d'abord abstraction du fait qu'une partie des patrimoines familiaux étaient transmis en indivision ; supposons simplement le partage effectif, à chaque génération, de tous les éléments du patrimoine en autant de parts qu'il y a de successibles. On verra plus loin la pertinence d'une telle abstraction. Supposons également qu'à chaque fois qu'un particulier défriche un lopin de terre, il en prend la pleine possession et peut dès lors exercer sur lui un droit de propriété absolu. Autrement dit, laissons filer l'intérêt particulier pouvant se manifester dans chaque famille jusqu'à son terme, ne lui imposons aucune barrière pouvant freiner son élan qu'on peut postuler "naturel".

Au début tout va bien, la population est à son plus bas niveau (1818). Les familles, c'est entendu, veillent aux intérêts de tous leurs enfants et ne voient donc aucun inconvénient à ce que chacun d'entre eux s'établisse puisque d'une part, comme il vient d'être établi, elles disposent d'une quantité presque illimitée de ressources animalières (les plus importantes) et d'autre part, à l'époque, il est toujours possible de défricher pour pallier aux carences qu'entraînent les partages répétés, les terres vierges se trouvant en effet sur le terroir communal en abondance. Or, qu'arrive-t-il après un certain temps ? Sans doute y a-t-il un accroissement sans précédent de l'assise numérique de la population (plus important encore que celui qui a eu effectivement lieu). Mais ce n'est pas tout. Non seulement la multiplication des établissements attelle contribué à une augmentation correspon-



dante du nombre des troupeaux, mais elle a du même coup provoqué, défrichements oblige, un rétrécissement considérable de la surface consacrée aux pâturages. Et, conséquence nécessaire, tous se voient contraints de réduire la taille de leur troupeau. Le résultat : *une rupture de l'équilibre agro-pastoral qui se solde en une généralisation de la misère*. Voilà l'inconséquence cherchée. En effet, le nouveau mode d'exploitation du terroir – qui accorde dès lors une plus grande place à l'agriculture – se révèle des plus déficitaires. D'une part, l'effet de la multiplication des emblavures, qu'on eût cru de prime abord positif, s'avère plutôt négatif, ou tout au moins neutralisé, en ce que les produits des nouvelles terres sont désormais consacrés à nourrir une population accrue. D'autre part – et cela est sans doute déterminant – le bétail ne s'y trouve plus en quantité suffisante pour assurer la fumure que requièrent continuellement les sols ingrats de la vallée <sup>12</sup>. En somme, une population accrue doit désormais compter sur une agriculture moins rentable. De plus, puisque tous se sont appropriés les espaces qu'ils ont défrichés et qu'ils en jouissent dès lors à leur guise, il est devenu très difficile de s'entendre pour le cycle d'alternance agro-pastorale.

Voilà donc ce qu'il serait advenu de la société nioline si ses éléments constitutifs que sont les familles avaient suivi leur pente naturelle. Paradoxalement, toutes s'en seraient ressenties même si chacune avaient semblé agir au mieux de ses intérêts (en essayant de caser tous les siens). Or, on le sait, rien de tel ne s'est produit. L'essor de l'individualisme agraire que pouvait occasionner l'augmentation de la population a été contenu au profit du maintien de l'équilibre agro-pastoral. Ainsi, on peut supposer que si la prépondérance de l'élevage ne fut jamais mise en cause, c'est parce que cette destitution aurait porté une sérieuse atteinte au bien-être de *la communauté dans son ensemble* et qu'il était de vive nécessité qu'une entité supra-familiale, lieu de convergence de l'intérêt collectif, s'y manifeste pour contenir les visées particulières dont les familles pouvaient être le siège <sup>13</sup>. Et, si l'intérêt collectif a pu ainsi s'exprimer, ce ne pouvait être qu'au moyen du porte-voix tout désigné que lui offrait *la commune*. C'est sous son égide que s'est maintenue la prépondérance de l'élevage. Les preuves abondent en ce sens.

### *Maintien des biens communaux*

Que l'on songe d'abord au fait qu'il ne fut jamais question, dans le Niolu, de procéder au partage des communaux, ni d'abolir la vaine pâture. Pourtant, l'engouement agronomique déferlait sur toute la Corse au XIX<sup>e</sup> siècle. On fustigeait le mode de jouissance du commun : détestable, archaïque et peu rentable, tels sont les termes qu'employaient à son endroit les "esprits éclairés". Or, les administrateurs français avaient beau enjoindre, par de multiples décrets, les communautés niolines à partager leur communaux et à abolir la vaine pâture, rien n'y fit. A la différence de bien d'autres communes corses, elles préféraient contrevenir à ces règles édictées par l'Etat qui pouvaient porter atteinte à la pérennité de l'élevage. Il est en effet significatif à cet égard que les régions de Corse où celui-ci était relégué au second plan aient accueilli avec plus d'enthousiasme ce train de mesures visant à mettre un terme à l'indivision des communaux et à la libre pâture (par exemple : la région de Porto-Vecchio, située à la lisière de la plaine orientale, disposant de collines peu abruptes et offrant ainsi toutes les conditions nécessaires au développement agricole ; voir Pomponi 1975 : 38).

L'on peut, pour apprécier la volonté ferme de l'institution communautaire d'assurer l'intégrité de son patrimoine (et par là l'équilibre de l'économie traditionnelle), examiner encore plusieurs autres faits.

En principe, il était permis à tous depuis des temps immémoriaux d'enclorre une parcelle sur les communaux à la condition explicite de retirer la clôture une fois la culture terminée, afin qu'elle soit rendue à la disposition des bestiaux. Or, au XIX<sup>e</sup> siècle, certains particuliers refusaient de retirer les barrières entourant leurs lopins, tentant par là de se les approprier définitivement. D'autres, qui voulaient également s'accaparer certaines parcelles à statut communal, allaient même, pour ce faire, jusqu'à négliger leurs terres. Une paresse curieusement assortie d'un zèle que n'admettait pas la commune : « Des habitants de la commune délaissent leurs propriétés pour cultiver les biens communaux dans le seul but de se les approprier tôt ou tard » (délibération d'un conseil communal de la commune d'Albertacce, août 1899, citée dans Lenclud 1982 : 404). Ces usurpations, qui

figurent toujours en tête dans les registres de délibération des conseils municipaux, étaient unanimement dénoncées et des mesures étaient prises pour en dissuader les auteurs. Certes, plusieurs d'entre eux ont réussi leur tentative, particulièrement ceux qui avaient le Maire de leur côté, mais là beaucoup ont dû s'abstenir, craignant sans doute les représailles<sup>14</sup>. Du reste, il arrivait que l'intérêt particulier soit complètement battu en brèche. Il n'est qu'à considérer le refus essuyé par certains lorsqu'ils ont voulu planter des châtaigniers sur les communaux au début du XIX<sup>e</sup> siècle. La commune, qui s'y était vivement opposé (Lamotte 1956), a eu, semble-t-il, gain de cause.

« En revanche dans le Niolu, terre d'élevage, nous n'avons pas connaissance d'arbres appropriés situés sur les sols à statut communal à l'image de tant de communes de l'étage inférieur comme à Renno, où toute la châtaigneraie fut plantée sur le communal. » (Lenclud 1982 : 397)

Enfin, mentionnons cet interdit strict qui empêchait les *comunisti* d'associer à leurs troupeaux les bêtes d'un tiers, étranger à la commune. Outre que la prohibition d'une telle pratique confirme la propriété exclusive des ressources fourragères par les membres de la communauté, elle fait également ressortir toute cette tension entre les intérêts particuliers et l'intérêt général, qui nous occupe depuis un certain nombre de pages. Elle montre encore que si les parcours situés sur les communaux partagent certains attributs des biens individuels (leurs droits d'usage sont transmis à l'intérieur des lignées), il n'en demeure pas moins que le sol sur lequel ils reposent est de juridiction collective, et que l'on en peut par conséquent en jouir à sa guise.

Ainsi, la menace de voir les biens communaux mis en cause par l'ingérence de l'Etat, ou utilisés à des fins personnelles au détriment de l'intérêt général, justifiait une intervention sanctionnée par une institution représentant la collectivité. L'insertion du Niolu dans le grand ensemble français ne s'est pas traduite, comme on s'y serait peut-être attendu, par l'effondrement du régime communautaire. Bien au contraire et ce qui vient ci-après me semble sur ce point définitif. On y trouve la preuve que la collectivité dans son ensemble réagissait à la pression démographique de manière à préserver le bien-être de tous : ce système de redistribution périodique des *lenze*,

que j'ai présenté au tout début, est précisément apparu en période de croissance démographique :

« Cette seconde formule plus contraignante et plus égalitaire puisque les portions de territoire allouées à chaque feu étaient égales en valeur, était utilisée pour la jouissance des terres communales les meilleures quand la pression démographique se faisait très forte et qu'il n'était plus possible de laisser chacun se tailler dans les communaux la part qui lui convenait. » (Ravis-Giordani 1983 : 72)<sup>15</sup>

En clair : il faut s'entendre collectivement sinon certains vont en profiter au détriment des autres. Au demeurant, ces parcelles, dont continueront à jouir les Niolins jusqu'à l'époque de la Première Guerre mondiale, étaient souvent plus fertiles que celles de la vallée (Ravis-Giordani 1983 : 151). Ainsi, la croissance démographique n'a pas occasionné une course anarchique aux défrichements, elle a plutôt favorisé l'entente collective. F. Pomponi ajoute à cet égard un commentaire fort intéressant :

« Le système du partage égalitaire avec redistribution périodique est le fruit d'une évolution; il peut apparaître très tard et on ne saurait le considérer comme un vestige d'un temps mythique où les insulaires se partageaient la terre en bonne intelligence. » (Pomponi 1974 : 20)

### *La commune a-t-elle un droit d'ingérence en regard des affaires nuptiales ?*

Maintenant, peut-on extrapoler et formuler l'hypothèse selon laquelle toutes ces mesures visant à tenir en bride la nuptialité ne furent pas le fait de *décisions familiales individuelles* mais l'expression d'une volonté communautaire, du désir de la communauté de ne pas menacer l'équilibre séculaire entre élevage et agriculture parce qu'un tel déséquilibre eût porté atteinte à tous ? Peut-on affirmer que la commune a directement fait office d'ingérence dans les affaires familiales en s'y immisçant pour empêcher les mariages ?

Soulignons d'abord que la communauté était habilitée, plus que toute autre institution, à sanctionner ou à reconnaître les unions matrimoniales. Au grand désespoir des évêques, sinon des curés, il était établi que « la cohabitation faisait mariage, cela même si le mariage religieux n'avait pas été célébré » (Casanova 1965 : 16)<sup>16</sup>. Il suffisait

que les jeunes gens aient d'abord manifesté publiquement leur volonté de s'unir, *per confesso di lingua*, et, dans la mesure où la communauté ne s'y opposait pas (*ibid.*), ils pouvaient dès lors fonder un ménage. Et même, l'importance des significations communautaires du mariage apparaît encore dans certaines formes du rituel religieux, qui en tant que tel ne suscitait pas toujours grand émoi (« J'ai vu des époux, sortant de l'église, se séparer l'un pour aller dans les champs, l'autre à son ménage »; Bigot 1889 : 10) : le village possédait un anneau communal de cuivre, passé au doigt des épouses à chaque célébration. En résumé :

« Cette aptitude à contrôler les unions et à en fonder la validité, le village l'exprime de manière synthétique par l'obligation qu'il fait aux futurs époux de manifester publiquement leur volonté de vivre ensemble, manifestation considérée dans les communautés montagnardes corses comme suffisante (c'est-à-dire à l'exclusion de toute autre cérémonie religieuse ou même civile) pour fonder véritablement le mariage, et ceci jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. [...] Ce ne sont de la sorte pas les conjoints ou même les familles qui fondent la validité ultime du mariage : en acceptant l'union publiée, le village l'admet implicitement comme valable et par là même l'impose comme norme à tous, y compris éventuellement aux parents des jeunes gens. Par la publicité, c'est la communauté (et non l'Eglise) qui fait des mariages. »  
Casanova 1965 : 15 (c'est moi qui souligne)

Pourtant, si l'on peut affirmer, sans risque de se tromper, que la communauté sanctionnait seule la formation des liens conjugaux, il n'y a aucun témoignage permettant de confirmer l'hypothèse que celle-ci, consciente du danger que représentait la croissance des effectifs pouvant prendre part aux ressources collectives, aurait fait pression sur les chefs de familles en leur enjoignant de retarder ou d'empêcher le mariage de leurs enfants. Aussi, faut-il un peu nuancer l'hypothèse. Le lien entre "institution communale" et "nécessité de préserver l'élevage" a en quelque sorte été démontré de façon indépendante de celui qui se pose entre la première et l'institution matrimoniale. Toutefois, je crois que l'on doit supposer que la nuptialité était freinée, en dernière instance, ou si l'on veut indirectement, par la communauté dans son ensemble, même si elle a pu sembler l'être à première vue par les familles.

### *Indivision et croissance démographique*

Revenons à la question de la dévolution, le long de la lignée, d'un droit indivis d'usage des parcours situés sur le territoire communal. Je présumais plus haut que les nouveaux exploitants pastoraux, ces fils nouvellement mariés à qui l'on venait de céder des parts de troupeaux, ne pouvaient plus, probablement à partir de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, s'improviser un nouveau parcours sur le terroir communal. Ils n'avaient en effet que deux options : faire *rughjone* avec leur père, ou avec leur beau-père. Je supposais ensuite que s'il en était ainsi, c'était parce que le terroir communal était alors tout entier occupé, à telle enseigne que certains groupes familiaux devaient parfois se résoudre à lancer deux troupeaux sur la même *imbestita*.

Il m'est avis que seul l'intérêt général a pu susciter une telle règle. Au moment où s'accusait la croissance démographique, la commune, au nom de ce même intérêt, a fort probablement confiné les familles à l'intérieur de parcours particuliers, en les empêchant de les élargir ou d'en créer de nouveaux lorsque, sous l'insistance de leurs enfants soucieux de se marier, elles en auraient été tentées. Dès lors, l'acte positif qui rendait une lignée usufructière exclusive d'un parcours l'écartait en même temps de tous les autres : étant admis que sa part était déjà faite, elle devait dorénavant s'y borner. Ce qui veut dire qu'une famille ne pouvait marier qu'un certain nombre des siens. Que l'une d'elles s'avise d'introduire un troupeau supplémentaire sur un parcours déjà saturé, outrepassant de la sorte ce qu'on pourrait appeler la "limite de pâturage"<sup>17</sup>, et elle se verra assujettie à des frais additionnels de gardiennage fort onéreux : obligée, de par la nature particulière des parcours, de lancer les troupeaux l'un à la suite de l'autre, elle doit dorénavant surveiller sans relâche le premier dans sa "course à l'herbe" afin que le second n'en soit pas dépourvu<sup>18</sup>. On conçoit aisément que la perspective d'avoir recours à de telles mesures de fortune était à même de fournir à un père une excellente pièce justificative pour empêcher le mariage d'un puîné insistant. Par ailleurs, on peut supposer qu'à partir du moment où les lignées ont été confinées à des parcours particuliers, les pères de famille aient pris soin, dans leur testament, de stipuler indivis les droits d'usage des parcours<sup>19</sup> : puisque tous les enfants d'une



fratrie n'étaient pas condamnés au célibat, il fallait qu'il en soit ainsi afin que chacun puisse accéder aux parcours familiaux <sup>20</sup>. Voyons maintenant l'envers agricole de la question.

J'ai montré plus haut comment la multiplication des emblavures pouvait occasionner une réduction de la taille des cheptels familiaux et qu'il importait à cet égard que les défrichements soient restreints. Car s'il est vrai que les familles ne pouvaient pas marier tous leurs fils parce que leurs espaces de pacages étaient limités, on peut supposer qu'elles pouvaient encore défricher et consacrer par là une part plus grande de leur activité à l'agriculture. Or, même de ce côté, des pressions collectives s'exerçaient. D'une part, comme on l'a vu plus haut, le système de redistribution périodique est apparu au moment où la pression démographique s'accusait et d'autre part, tout se passe comme si l'appropriation d'une terre située sur le communal, qui au demeurant était toujours plus ou moins officialisée, ne pouvait se faire qu'à la condition explicite de la soustraire au partage : « Vous avez enclos une terre. Soit ! Débrouillez-vous avec ; qu'elle serve à tous vos descendants et ne la partagez point entre eux puisqu'elle deviendrait alors trop petite et que cela les amènerait à défricher pour agrandir leurs parts respectives. » Ce sont des mots que je prête aux Niolins sans pouvoir les appuyer par une documentation officielle mais que la logique m'invite tout de même à employer. Il est significatif en effet que seules les terres qui ont été détachées des communaux furent frappées du sceau de l'indivision <sup>21</sup>. A-t-on meilleure indication de ce que l'intérêt collectif commandait leur indivision ? Jardins, châtaigniers ou vignes, qui étaient appropriés par des particuliers, eux, étaient partagés <sup>22</sup>.

Bref, la commune déléguait aux familles la responsabilité de restreindre la nuptialité par le biais de l'indivision, comme la haute administration renvoie parfois ses charges aux instances inférieures ; on tiendra momentanément les secondes pour responsables mais on finira par découvrir que la décision émane plutôt de la première.

## CONCLUSION

« Plusieurs communes du département de la Corse possèdent des étendues considérables de biens communaux cultivables en pâturages, en bois et en maquis ; c'est un état anormal qui fait de l'intérieur de l'île un pays presque exclusivement pastoral et qui s'oppose à tout progrès agricole. »

Faut-il s'étonner que de tels propos, tenus par un certain notable du nom de Carlotti dans le *Journal de la Corse* en 1853, n'aient eu aucun écho favorable chez les Niolins ? Cette étude aura montré, du moins je l'espère, essentiellement une chose. Au XIX<sup>e</sup> siècle, il est des contrées pour lesquelles le développement agricole ne constitue pas une panacée mais représente en fait une menace. Certes, on ne saurait nier qu'il y ait eu, dans le Niolu comme ailleurs, une augmentation progressive des surfaces emblavées au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, mais il faut bien admettre que cette augmentation y fut bien moins prononcée qu'elle ne l'a été dans le bas pays, là où les cultures pouvaient profiter des bons conseils des "esprits éclairés". Cela étant, si l'individualisme agraire n'a pu s'y affirmer, c'est parce qu'il a été battu en brèche par l'intérêt général. C'est une telle conception qui aura permis de montrer que le ralentissement de la nuptialité au XIX<sup>e</sup> siècle n'était pas tant le fait de décisions familiales individuelles comme le suggère l'évidence première, que l'expression d'une volonté communautaire de maintenir l'équilibre traditionnel entre élevage et agriculture. Il semble à cet égard que les conclusions qui ont été légitimement tirées à partir de l'étude des sociétés à vocation agricole (où le patrimoine foncier familial est beaucoup plus important que le patrimoine communal) aient été plaquées arbitrairement sur les sociétés agro-pastorales sans tenir compte de leur spécificité.



NOTES

1 - T.R. Malthus, *Essai sur le principe de population, en ce qu'il affecte l'amélioration future de la société, avec des remarques sur les spéculations de M. Godwin, M. Condorcet et autres auteurs*. Paris, INED, 1980. Première édition en anglais, 1798.

2 - *Ibid.*

3 - Pourquoi certains ne se mariaient-ils pas? Est-ce qu'on les en empêchait? C'est l'une des questions auxquelles cette étude se propose de répondre.

4 - Mais on sait que le patrimoine immobilier n'était pas le plus décisif du point de vue de l'approvisionnement matériel.

5 - En fait, le fils avait deux options : soit qu'il maintenait ses bêtes dans le troupeau de son père, soit qu'il les joignait à celui de son beau-père s'il décidait de transhumer avec ce dernier.

6 - Ces parcours, de même que les *prese*, n'étaient nullement tout entiers contenus sur le sol communal. Ils chevauchaient à la fois terres communales et terres privées, bien que la part des premières ait été plus importante.

7 - « [...] Il arrivait que des membres d'un même groupe familial dussent lancer sur la même *imbestita* deux troupeaux différents, avec un temps de décalage, en s'efforçant de limiter le broutage des ressources fourragères afin que les suivants ne trouvent pas terre brûlée » (Lenclud 1982 : 393).

8 - Ce qui est bien inférieur à ce qu'il pouvait accueillir. En effet, Lenclud a estimé que le Niolu devait être peuplé de 3200 âmes trois siècles plus tôt (1982 : 57).

9 - Il semble que cette augmentation ait été généralisée dans l'ensemble du canton du Niolu (Ravis-Giordani 1983).

10 - Cf. E. Le Roy Ladurie : « [...] les coutumes des diverses provinces choisissent respectivement des moyens très différents pour atteindre un objectif généralement identique qui est d'empêcher un effritement exagéré du lopin familial » (1972 : 827).

11 - « L'autoreproduction d'un troupeau est rapide et théoriquement illimitée. Avec son noyau (*a radica*, la racine, disent les bergers niolins) d'une vingtaine de brebis ou de chèvres, on peut constituer en quelques années un troupeau de 100 à 150 bêtes » (Ravis-Giordani 1983 : 234). Si bien qu'un berger – les Corses sont et ont toujours été joueurs – peut perdre une grande partie de son troupeau au jeu sans que cela mette en péril son exploitation (*ibid.* : 251).

12 - Les Niolins considèrent eux que leurs terres ont une valeur assez médiocre, sauf quand elles ont été continuellement "fumées" (Ravis-Giordani 1983 : 151).

13 - Evidemment, le petit scénario catastrophe esquissé ci-dessus est une pure abstraction, un exercice de pensée si l'on veut. Au fond, le problème se présente plutôt de la manière suivante : chaque famille en tant que telle peut vouloir éviter de léser les siens, mais en tant que membre constitutif de la communauté, elle participe du souci commun de préserver l'équilibre global.

14 - On me reprochera peut-être de ne pas avoir présenté l'organisation politique nioline ou corse en général avec moult détails, particulièrement en ce qui a trait à sa structure hautement polarisée. Jusqu'à maintenant, pas un mot. Or, d'autres s'y sont consacré avec brio (dont Ravis-Giordani 1979) – on pourra, au besoin, les consulter – et de toute manière, l'argument que je développe ici n'est à mon sens aucunement affecté par cette omission.

15 - Malheureusement, Ravis-Giordani ne nous dit pas à partir de quand exactement ce système a-t-il été mis en place.

16 - Aussi, les missionnaires (envoyés au XVII<sup>e</sup> siècle par Vincent de Paul) ont-ils constaté avec consternation que dans le Niolu le "concubinage" constituait la norme et la règle du mariage (*ibid.*). La situation était d'ailleurs encore analogue à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle dans les montagnes du nord-ouest de la Corse comme le confirme Bigot (1889 : 10).

17 - Qu'on peut définir comme le nombre maximal de bêtes qu'un parcours peut soutenir. Au-delà de cette limite, celles-ci ne trouvent pas de ressources suffisantes et alors la production pastorale accuse un rendement décroissant.

18 - Rappelons que lorsqu'il n'y a qu'un seul troupeau, il suffit simplement de le laisser à lui-même ou, à tout le moins, de n'assurer à son endroit qu'une surveillance ponctuelle.

19 - Au sujet des dispositions testamentaires visant à assurer à tous les fils un droit d'accès en indivis sur les parcours familiaux, voir Casanova 1965.

20 - Certes le modèle de gestion des pâturages prédisposait à ce que pères et fils collaborent et mettent en commun leurs troupeaux. Mais cela seul n'explique pas que les pères en soient venus à coucher sur leurs testaments l'obligation pour leurs descendants à maintenir en indivision les droits d'usage sur le communal. Avant la croissance démographique, l'on pratiquait déjà la gestion

familiale des pâturages, mais personne ne voyait la nécessité de superposer à cette pratique une disposition testamentaire visant à garantir à chacun des fils l'accès à un parcours.

21 - Rappelons ici que bien qu'elles aient été appropriées par des familles, ces terres demeuraient soumises à la discipline collective qui mettait en scène l'alternance agro-pastorale. Il pouvait très bien arriver d'ailleurs que l'*imbestita* d'une famille recoupe en partie les terres qu'une autre famille possédait (Lenclud 1982).

22 - Evidemment, l'indivision qui pesait sur les moyens de production lourds (séchoir à châtaignes et four) ne s'explique pas de la même manière et n'a donc rien à voir avec la croissance démographique. On préférait les préserver du partage parce que l'on obtenait de la sorte une économie d'échelle. En effet, si la pratique courante avait été de léguer le séchoir à châtaignes à l'un et le four à l'autre, l'un et l'autre auraient été dans l'obligation de construire l'instrument qui lui aurait fait défaut. Or, « leur usage ponctuel ne nécessitait pas qu'un exploitant en soit pourvu de façon individuelle » (Ravis-Giordani 1988 : 191).

# BIBLIOGRAPHIE

BIGOT Maximilien 1971 - *Paysans corses en communauté. Porchers-bergers des montagnes de Bastelica*. Paris, Firmin-Dicot, 1889 (série Les ouvriers des deux mondes, 18<sup>e</sup> fascicule). Réédité à Bastia par "U Muntese".

CASANOVA Antoine 1965 - "Mariage et communauté rurale : un exemple corse". *Cahiers du Centre d'études et de recherches marxistes*.

CASANOVA Antoine et ROVERE Ange 1979 - *Peuple corse, révolutions et nation française*. Paris, éditions sociales.

CASTA Abbé François 1993 - *Paroisses et communes de France, dictionnaire d'histoire administrative et démographique : Corse*, eds Jean-Pierre Bardet et Claude Motte. Paris, CNRS éditions.

COOL Linda E. 1987 - "Continuity and crisis : inheritance and family structure on Corsica". *Journal of family history*, pp. 735-751.

DEFRANCESCHI Jean 1974 - "Pasteurs et cultivateurs en Corse au XVIII<sup>e</sup> siècle". *Annales historiques de la Révolution Française*, 218, pp. 542-556.

DEFRANCESCHI Jean 1986 - *Recherche sur la nature et la répartition de la propriété foncière en Corse à la fin de l'Ancien Régime jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle*. Thèse d'histoire (1983), Ajaccio.

FAUVE-CHAMOUX Antoinette 1987 - "Introduction" dans *Evolution agraire et croissance démographique*, éd. A. Fauve-Chamoux. Liège, éditions Derouaux ordina.

HOLWAY Bradley K. 1978 - *Adaptation, class, and politics in rural Corsica*. Thèse de doctorat, Université de Mc Gill, Montréal.

LAMOTTE Pierre 1956 - "Deux aspects de la vie communautaire en Corse avant 1768". *Bulletin de la Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse*, 9, pp. 33-60.

LAMOTTE Pierre 1957 - "Restrictions du droit de propriété et sauvegarde des intérêts de la collectivité dans l'ancienne Corse". *Bulletin de la Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse*, 15-16, p. 68-76.

LENCLUD Gérard 1979 - "Des feux introuvables : l'organisation familiale dans un village de Corse traditionnelle". *Etudes rurales*, 76, pp. 7-49.

LENCLUD Gérard 1982 - *Economie et société dans une commune de la montagne corse : contribution à l'ethnologie de la Corse traditionnelle*. Thèse de doctorat, Université René Descartes.

LENCLUD Gérard 1985 - "L'institution successorale comme organisation et comme représentation : la transmission du patrimoine foncier dans une communauté traditionnelle de la montagne corse, fin du XIX<sup>e</sup> siècle, début du XX<sup>e</sup>". *Ethnologie française*, 15, pp. 34-45.

LENCLUD Gérard 1988 - "Transmission successorale et organisation de la société : quelques réflexions à partir de l'exemple corse". *Etudes rurales*, 110-111-112, pp. 177-193.

LENCLUD Gérard et PERNET François 1977 - *Bergers en Corse : essai sur la question pastorale*. Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble.

LENCLUD Gérard et PERNET François 1978 - "Resources du milieu, gestion du troupeau et évolution sociale : le cas de la Corse". *Etudes rurales*, 71-72, pp. 49-87.

POMPONI François 1974 - "Un siècle d'histoire des biens communaux en Corse dans le Delà des Monts". *Etudes corses*, 3, pp. 5-42.

POMPONI François 1975 - "Un siècle d'histoire des biens communaux en Corse dans le Delà des Monts". *Etudes corses*, 5, pp. 15-54.

POMPONI François 1979 - *Histoire de la Corse*. Paris, Hachette.

RAVIS-GIORDANI Georges 1975 - "Le troupeau errant : l'utilisation de l'espace par les bergers du Niolu (Corse)". Collectif *Ethnologie et histoire*. Editions sociales, Paris, pp. 285-301.

RAVIS-GIORDANI Georges 1978 - "Espaces et groupes sociaux : organisation objective et appréhension symbolique". Collectif *Pieve e Paesi*, Marseille, CNRS, pp. 135-157.

RAVIS-GIORDANI Georges 1979 – "Familles et pouvoir en Corse : endogamie des lignées et préservation d'un patrimoine symbolique, le pouvoir sélectif". *Sociologie du Sud-Est*, 21, pp. 63-69.

RAVIS-GIORDANI Georges 1983 – *Bergers corses. Les communautés villageoises du Niolu*. Aix-en-Provence, Edisud.

RAVIS-GIORDANI Georges 1988 – "Endogamie de localité et préservation d'un patrimoine collectif : un exemple corse". *Etudes corses*, 32, pp. 185-201.

RAVIS-GIORDANI Georges 1994a – "Introduction générale" dans le collectif *L'Ile-familles : famille et parenté dans la société corse moderne et contemporaine (XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*. ADECEM/Centre d'Etudes corses, Aix-en-Provence, pp. 1-7.

RAVIS-GIORDANI Georges 1994b – "Structures familiales et production" dans le collectif *L'Ile-familles : famille*

*et parenté dans la société corse moderne et contemporaine (XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*. ADECEM/Centre d'Etudes corses, Aix-en-Provence, pp. 73-78.

RAVIS-GIORDANI Georges 1994c – "De la lignée au lignage, ou l'aîné caché" dans M. Segalen et G. Ravis-Giordani éd. *Les Cadets*. Paris, CNRS-Ethnologie.

RAVIS-GIORDANI Georges et RAULIN Henri 1978 – "Corse" dans *L'architecture rurale française*. Paris, Berger-Levrault.

VIVIER Nadine 1994 – "Une question délaissée : les biens communaux aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles". *Revue historique*, 290 (1), pp. 143-160.

ZINK Anne 1993 – *L'héritier de la maison : géographie coutumière du Sud-Ouest de la France sous l'Ancien Régime*. EHEESC, Paris.

# Le réseau routier de la Corse pendant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle \*

Félix CICCOLINI

## INTRODUCTION

En raison de l'importance de plus en plus grande prise par les problèmes de transport dans la vie courante, la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle a, d'abord, voulu apporter des modifications d'ordre administratif au réseau légué par le XIX<sup>e</sup> siècle; il faut les rappeler. En second lieu, nous exposerons les nouveaux principes édictés, en 1938, sur la répartition de la voirie locale entre le département et les communes.

Après la mise en place de cette réglementation, le réseau routier a souffert d'un manque d'entretien pendant la période de guerre et d'occupation, et aussi par le fait des destructions au moment de la Libération de l'Île en septembre 1943.

Le trafic routier automobile a évolué à la mesure des chiffres de la production nationale. Si l'année 1898 pouvait être considérée comme l'année zéro, 1929 allait devenir, pour cette première moitié du siècle, une année record de production avec 200 000 unités. Dans l'après-guerre, 1946 marquait un nouveau démarrage en produisant 140 000 véhicules; ce chiffre s'élevait à 2 millions, 600 000 en 1952 et cet accroissement spectaculaire a continué par la suite (*Guide de l'automobile française* de Rousseau et Caron, éd. Solar).

En l'état, nous nous reporterons à l'inventaire du réseau routier dressé en 1949, à l'occasion d'un plan de mise en valeur de l'Île. Nous aurons donc les principales routes qui existaient à la fin de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle (voir carte n° 1); par ailleurs et pour la même époque, nous montrerons pour deux micro-régions de l'Île, le Cap corse et le Sartenais, l'état de la voirie nationale et départementale (cartes n° 2 et 3). Enfin, nous don-

nons en annexe le relevé complet de toutes les routes, nationales, départementales, forestières, regroupées par micro-régions.

## MODIFICATIONS ADMINISTRATIVES DE 1920 à 1935

Successivement, nous allons exposer les changements qui concernent les routes départementales, les routes forestières et les routes nationales.

### 1 - Les routes départementales

La voirie départementale comptait à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle neuf routes. Cette nomenclature a été modifiée par trois séries de mesures; créations de nouvelles départementales, déclassement de routes départementales en chemins d'intérêt commun, promotion de routes départementales dans la voirie nationale.

#### *Admission de chemins d'intérêt commun (C.I.C.) dans la voirie départementale*

□ Route départementale n° 10, d'Ile-Rousse à Olmi-Cappella en remplacement de l'ex. C.I.C. n° 12 (décision du Conseil général du 3 juin 1924).

□ Route départementale n° 11, de Pétreto-Bicchisano à Zonza par Aullène, en remplacement des ex. C.I.C. n° 19 et n° 20 (décision du Conseil général du 3 juin 1924).

□ Route départementale n° 12, d'Ile-Rousse à Calvi par Calenzana, en remplacement de l'ex. C.I.C. (ADC, 2 S 445).

\* Cet article fait suite à celui paru dans *Strade* 5, 1997, p. 71-79.



### *Déclassement de routes départementales et inclusion dans le réseau des C.I.C.*

□ La route départementale n° 3 est classée dans le réseau d'intérêt commun n° 45 sous l'appellation "du pont du Travo à Ventiseri et à Prunelli di Fiumorbo" avec deux embranchements.

□ La route départementale n° 7 devient le réseau d'intérêt commun de la région de Vallecalle, Murato, Bocca Morello (ADC, 2 S 431).

□ La route départementale n° 10 d'Ile-Rousse à Olmi-Cappella devient le C.I.C. n° 63 par la station de Régino (ADC, 2 S 4).

### *Classement de routes départementales dans la voirie nationale au cours des années 1930-1932*

Il s'agit des routes départementales n° 1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 11 et 12 (neuf promotions).

Les neuf promotions et les trois déclassements ont pour effet de vider en quelque sorte la voirie départementale de son contenu; le nombre des routes départementales est réduit à zéro. Observons que, vraisemblablement, une telle situation a été créée pour préparer le département aux charges qui allaient lui incomber avec la réglementation en cours de gestation.

### **2 - Les routes forestières**

Deux corrections interviennent et elles portent uniquement sur les dénominations de la route forestière n° 5 et de la route forestière n° 13.

□ Au sujet de la route forestière n° 5, seule la première section qui va de l'embouchure du Taravo à Cozzano avec un embranchement sur Zicavo lui reste attachée.

Par contre, la deuxième section Ghisoni-Ghisonaccia en passant par Saint-Antoine devient la route forestière n° 10 (appellation qui n'avait encore reçu aucune attribution).

En définitive, on a treize routes forestières au lieu de douze (décision ministérielle du 14 janvier 1924).

□ Quant à la route forestière n° 13 dite "de Calvi à la forêt de Calenzana", sa dénomination est chan-

gée et devient "de Calvi à la forêt de Bonifato"; la dénomination nouvelle paraît plus précise (décision du 14 janvier 1924).

### **3 - Les routes nationales**

Les modifications sont de deux ordres :

- soit d'appellation à l'intérieur du groupe des neuf routes nationales en service à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle,

- soit en raison de la création de nouvelles routes nationales par transformation de routes départementales ou de chemins d'intérêt commun.

### *Nouvelles appellations à l'intérieur du réseau ancien (fin du XIX<sup>e</sup> siècle)*

Ces changements formels affectent :

□ La route nationale n° 194 de Saint-Florent à Bastia (23 km) qui est ajoutée à la route nationale n° 199, Ajaccio-Calvi-Lumio-Saint Florent; la route nationale 199 devient donc Ajaccio-Bastia par la côte ouest, ce qui ramène à huit les neuf routes nationales de l'ancien réseau;

□ L'appellation route nationale n° 194, libre d'affectation, est attribuée à la route nationale n° 196 bis Vivario-Sartène et la numérotation 196 bis cesse d'exister.

### *Créations de nouvelles routes nationales par reclassement de la voirie locale*

Douze voies nouvelles naissent ainsi, numérotées de 842 à 853, en application d'une loi du 6 avril 1930 et des décrets du 3 juin 1932.

Elles représentent en tout 368 km. Les travaux d'amélioration ont été poursuivis entre 1931 et 1940 (ADC, 2 S 1, 2 S 252 à 262).

Ci-contre, le tableau de la nouvelle voirie nationale.

### **RÈGLEMENTATION DE 1938**

Un décret-loi de juin 1938 et un décret d'octobre de la même année ont restructuré la voirie départementale et la voirie communale. Le département va avoir la responsabilité des chemins départementaux; ceux-ci comprennent désormais

les routes départementales existantes, les chemins vicinaux de grande communication et les chemins vicinaux d'intérêt commun; suivant leur importance, le Conseil général répartira les nouveaux chemins départementaux en deux catégories. Par contre, les chemins vicinaux ordinaires et les chemins ruraux demeurent de la compétence des communes. Le poids de la voirie communale ainsi restreinte se trouve fortement diminué.

On peut donc considérer comme suit la répartition du réseau routier, après mise en application de ces mesures législatives et réglementaires, et compte tenu des données de l'Inventaire établi en 1949.

#### RÉSEAU ROUTIER D'APRÈS L'INVENTAIRE DE 1949

##### A - La voirie nationale comprend :

- les 9 routes nationales de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle fusionnées en 8, soit 1 144 km,

- les 13 routes forestières, soit 507 km,
  - les 12 routes nationales du nouveau réseau, soit 368 km,
- Au total, 2019 km.

##### B - La voirie départementale comprend :

- 102 chemins départementaux de 1<sup>ère</sup> catégorie totalisant 918 km (moyenne 9 km),
- 132 chemins départementaux de 2<sup>ème</sup> catégorie qui totalisent 700 km (moyenne 5,3 km).

La répartition géographique des chemins départementaux de 1<sup>ère</sup> catégorie, en principe les plus importants, apparaît comme suit à l'échelle des arrondissements :

- arrondissement d'Ajaccio : 260 km,
- arrondissement de Bastia : 248 km,
- arrondissement de Corté : 292 km,
- arrondissement de Sartène : 114 km.

Tracé de la voie	Longueur	Désignation antérieure	Désignation nouvelle
De Cioce à Santa Sévéra	16 km	RD 6	RN 842
De Saint-Florent à Biguglia	21 km	RD 5	RN 843
De Calvi à Ile-Rousse par Calenzana	37 km	RD 12	RN 844
De Nocario à Barchetta	30 km	C.I.C. n° 5	RN 845
D'Arène-Vescovato vers Giocatojo	23 km	RD 9	RN 846
De Piedi-Croce d'Orezza à Folelli	23 km	RD 4	RN 847
De Cervione à la N. 847	25 km	C.I.C. n° 6	RN 848
De gare de Mezzana aux bains de Guagno par Vico	63 km	RD 1 et C.I.C.	RN 849
Du moulin d'Apa aux bains de Guitera	23 km	RD 2	RN 850
De Pisciatella au col de Celaccia par Pila-Canale	42 km	RD 8	RN 851
De Pétreto à Zonza par Aullène	42 km	RD 11	RN 852
De Porto-Vecchio à Bocca di Testa	22 km	C.I.C. n° 22	RN 853



C - En ce qui concerne la voirie communale, 230 communes sur 367 ont des chemins vicinaux et le total des voies ouvertes s'élève à 596 km. La répartition territoriale des chemins vicinaux est la suivante :

- arrondissement d'Ajaccio : 109 km, 7 répartis entre 52 communes,
- arrondissement de Bastia : 237 km, 4 répartis entre 79 communes,
- arrondissement de Corté : 158 km, 5 répartis entre 72 communes,
- arrondissement de Sartène : 89 km, 9 répartis entre 27 communes.

La longueur des chemins vicinaux est variable. En moyenne, elle est de 2,1 km dans les communes

de l'arrondissement d'Ajaccio, de 3 km dans celles dépendant de Bastia, de 2,2 km dans celles rattachées à Corté et de 2,3 km dans les communes groupées autour de Sartène.

Il nous reste à présenter, dans les deux cartes régionales retenues, la partie la plus importante du réseau routier de l'île au milieu du XX<sup>e</sup> siècle.

Nous avons utilisé notamment pour fixer l'emplacement des communes, les cartes dites "Corse-France 500<sup>e</sup> par Régions économiques". Pour assurer une bonne lisibilité, nous n'avons pas fait figurer les chemins départementaux d'une longueur inférieure à 2,5 km (D1-20 se lit : chemin départemental de 1<sup>ère</sup> catégorie numéro 20; D2-140 se lit : chemin départemental de 2<sup>ème</sup> catégorie numéro 140).

#### ANNEXES

##### Région Bonifacio, Sartène, Porto-Vecchio

###### *Les routes nationales*

- N 194, vient de Corte, Zicavo, Aullène et arrive sur Sartène.
- N 196 vient d'Ajaccio, passe à Sartène, Pianottoli-Balderello et joint la  
N 198 aux portes de Bonifacio.
- N 853 se branche sur la N 198 au sud de Porto-Vecchio et joint la
- N 196 à la Bocca di Testa au sud de Figari.

###### *Les routes forestières*

- F 11 part de Porto-Vecchio et se dirige vers Zonza.
- F 4 apparaît en deux tronçons; partie de Solenzara vers la plaine du Rizzanèse, elle rejoint la N 194 au pont d'Acoravo où les deux tracés sont confondus sur 4,5 km; près de Sartène la F 4 réapparaît pour se joindre à la N 196.

###### *Les chemins départementaux (1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> catégories) \**

- D2-58, Bonifacio-Golfe de Santa-Manza
- D2-60, de N 196 à D2-58, après avoir traversé la N 198

\* D1 = chemin départemental de 1<sup>ère</sup> catégorie  
D2 = chemin départemental de 2<sup>ème</sup> catégorie

- D1-59, de N 853 (à l'ouest de Sotta) vers Lévie
- D1-50, de Monaccia à N196
- D2-50, de Monaccia à Gianuccio
- D2-48, de Tizzano à Bocca Albitrina
- D1-148, de Sartène vers F4 par Granace
- D1-21, de Belvédère à D2-48 par Grossa
- D1-121, de Campomoro à N 196 par Portigliolo
- D2-65, de Sartène à Bilzèse par Foce.

##### Région Sartène, Aullène, Solenzara

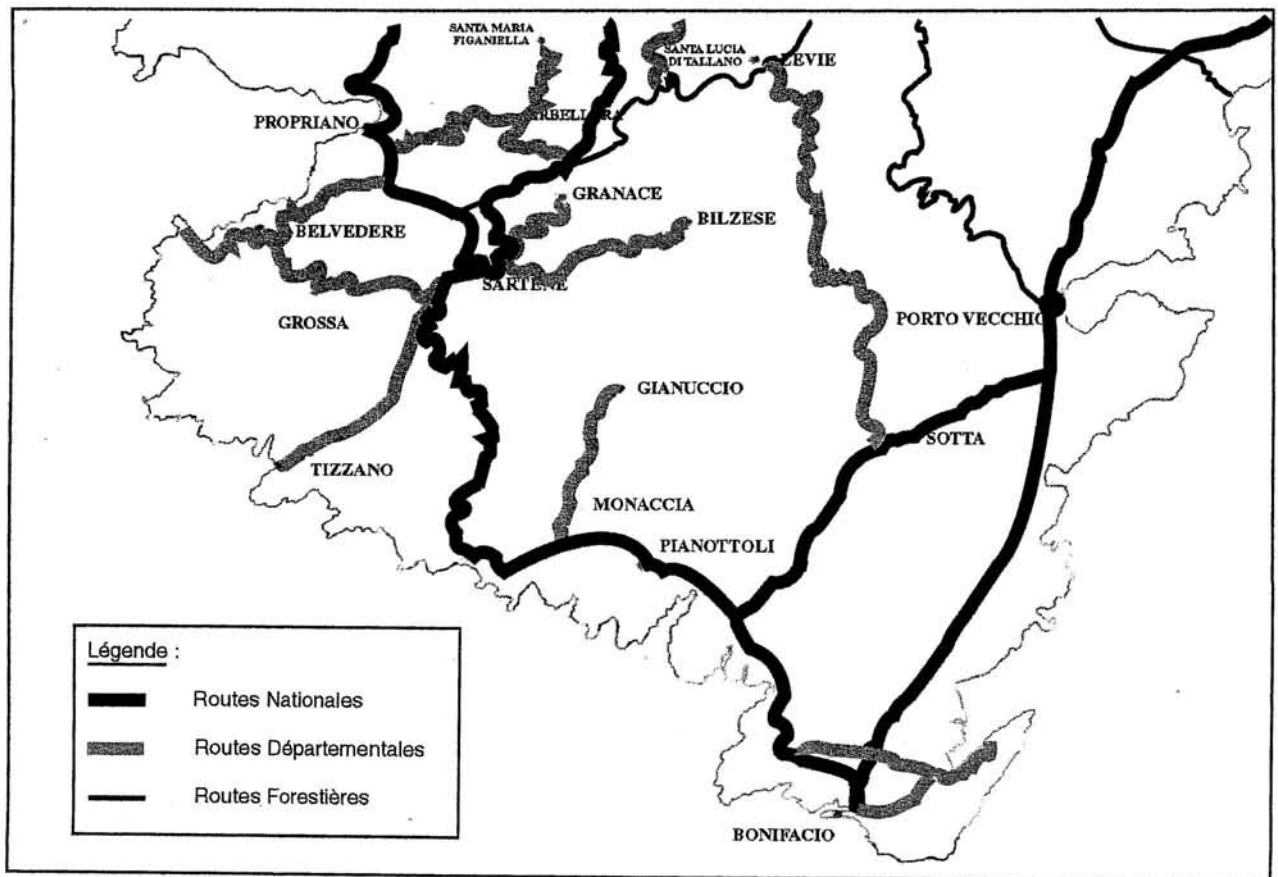
###### *Les routes nationales*

- N 852, partie de Petreto-Bicchisano, elle passe par Aullène et arrive à Zonza.
- N 196, portion Propriano-Sartène.
- N 194, vient de Corte et passe par Aullène pour rejoindre Sartène.
- N 198, vient du sud et touche Solenzara.

###### *Les routes forestières*

- F 4 relie Solenzara à Sartène et touche Levie et Sainte-Lucie de Tallano; elle se confond avec N 194, puis avec N 196.
- F 11 vient de Porto-Vecchio et joint Zonza après avoir traversé la forêt de l'Ospedale.
- F 2 relie le port de Pinarello à la forêt de Zonza.





#### *Les chemins départementaux (1ère et 2ème catégories)*

- D1-19, de N 196 au sud de Propriano à Sainte-Marie de Figaniella en passant par Arbellara et Fozzano.
- D2-119, d'Arbellara au pont d'Acoravo.
- D1-20 de Sainte-Lucie de Tallano à N 852 (Petreto-Bicchisano à Zonza).
- D2-65 de Sartène à Bilzèse.
- D1-118 de Sartène à F4 au nord-est du pont d'Acoravo.
- D1-59, parti de N 853 passe par Carbini et arrive à Lèvie.

#### **Région de marine de Solaro à Ghisoni et Aléria**

##### *Les routes nationales*

- N 200 vient de Corte et s'arrête à Catéraggio.
- N 198, tronçon de marine de Solaro.
- N194, partie de Vivario, elle arrive à Ghisoni et repart vers Sartène.

#### *Les routes forestières*

- F 12, de la marine de Solaro à la forêt de Tova; elle traverse la N 198, passe par le village de Solaro et oblique vers le sud pour atteindre la forêt.
- F 7, du port de Calzarelo à la forêt de Piétra-Piana; elle passe par Migliacciario et Poggio-di-Nazza.
- F 10, de Ghisonaccia à Ghisoni; elle touche Saint-Antoine et traverse le défilé de l'Inzecca.
- F 6, vient de Vivario et aboutit à la forêt de Vadina et à N 198 en passant par Muracciole, Vezzani, Pietroso et maison Pieraggi.

#### *Les chemins départementaux (1ère et 2ème catégories)*

- D1-44, de F10 à Lugo-di-Nazza.
- D2-44, de Lugo-di-Nazza à Poggio-di-Nazza.
- D1-45, du Pont du Travo au chemin vicinal de Chisa.
- D2-45, du chemin vicinal de Chisa à Ventiseri.
- D1-45, du D1-145 à Prunelli-di-Fiumorbo.
- D1-145, du Pont de l'Abatesco (D 45) vers F7.
- D2-45, de Serra-di-Fiumorbo à pont de Serra.
- D2-245, du col de Bibi-Maggiore à Isolaccio-di-Fiumorbo.

## Région Aléria, Cervione, Corte, Vivario

### Les routes nationales

- N 198 d'Aléria à la hauteur de Cervione.
- N 193, du nord de Corte à l'ouest de Vivario, en passant par Corte, Venaco et Vivario.
- N194, de Vivario vers Ghisoni.
- N 200, de Corte à Cateraggio sur N 198.

### La route forestière

- F 6 de Vivario vers la forêt de Vadina en passant par Muracciole, Vezzani et Pietroso.

### Les chemins départementaux (1ère et 2ème catégories)

- D1-43, de Venaco à Antisanti par Rospigliani.
- D1-143, de Venaco à N 200.
- D2-343, de N 198 (au sud de Catéraggio) à Campo de Quercio.
- D1-40, de N 193 à N 200 par Riventosa.
- D1-14, du D1-214 à Pancheraccia par Piedicorte-di-Caggio, Altiani et Erbajolo.
- D2-14, de Pancheraccia à N 200.
- D2-14, de Corte à D1-214.
- D1-15, de Mazzola à D1-14.
- D1-16, de Pont d'Arèna à Tox.
- D1-116, de D1-16 à Zalana en passant par Tallone.
- D2-16, de Zalana à Erbajola (sur D1-14) en passant par Ampriani.
- D2-16, de Moïta à Matra.
- D2-16, de Tox à Campi.
- D1-17, de N 198 à Pietra-di-Verde, en passant par Chiatra.
- D1-18, de Corte en direction de Castirla
- D2-52, de N 198 à Saint-André de Cotone.

## Région de Cervione, Sermano, Calacuccia, Asco, Ponte-Leccia, Campile, Vescovato

### Les routes nationales

- N 193, tronçon en provenance de Corte, elle passe par Francardo, Ponte-Leccia, Ponte-Nuovo, Barchetta et Casamozza.
- N 197, tronçon qui arrive à Ponte-Leccia et continue par Morosaglia, Nocario, Piedicroce, Valle d'Alesani, Cervione et rejoint Prunète après la traversée de la N 198.
- N 198, tronçon qui part de Prunète et va à Casamozza sur la N 193.

- N 845 part de Barchetta sur la N 193 et rejoint la N 197 à Nocario ; elle passe par Campile, Ortiporio et la Porta.
- N 846 part de N 198 et passe par Vescovato, Ocagnano, Silvareccio, Piano et va à Giocatojo.
- N 847 part de Folelli sur N 198 et rejoint la N 197 à Piedicroce d'Orezza.
- N 848 part de la N 847 et rejoint Cervione en passant par Talasani et San-Nicolao.

### La route forestière

- La RF 9 partie de Porto, elle s'arrête à Francardo sur la N 193 après être passée par Calacuccia.

### Les chemins départementaux (1ère et 2ème catégories)

- D2-105, de Lento à Canavaggia.
- D1-205, de La Porta à la N 847.
- D1-6, de la N 846 à Loreto-di-Casinca.
- D2-6, de la N 847 à Silvareccio.
- D2-6, de Castellare à Sorbo et à Loreto-di-Casinca.
- D2-106, de Castellare à Saint-Pancrace.
- D2-206, du CD 6 à Ocagnano (RN 846) par Penta-di-Casinca.
- D2-306, de Piano sur la N 846 à Casalta.
- D1-9, de Figaretto sur la N 198 à Poggio-Mezzana.
- D1-10, de la N 198 à Monte par Olmo.
- D2-10, de Monte à Campile.
- D1-15, de Volpajola à Barchetta.
- D1-15, de San-Lorenzo à Cambia.
- D1-115, de Ponte-Nuovo sur la N 193 à Bisinchi.
- D2-15, de Bisinchi au-delà de Castello-di-Rostino, de Morosaglia à Castineta et de Gavignano à Saliceto.
- D1-18, (en provenance de Corte) à D2-118.
- D2-18, de D2-118 à N 193.
- D2-118, de Prato à Castiglione.
- D2-30, de Fiume d'Olmo à Talasani.
- D1-130, de N 848 à Pero-Casavecchie.
- D1-34, de Padulelli à San-Giovanni.
- D2-34, de San-Giovanni à Santa-Réparata-di-Moriani.
- D1-36, de la N 847 jusqu'à Pruno, San Damiano et San Gavino.
- D1-37, de la N 198 à Venzolasca.
- D1-39, de la N 193 à San-Lorenzo.
- D1-139, du C.D. 39 à Gavignano.
- D2-41, de la N 193 à Sainte-Lucie de Mercurio par Tralonca.
- D1-46, de Verdèse à Monaccia d'Orezza et de Rapagnio à la N 847.
- D2-46, de Verdèse à la N 197.
- D1-47, de Castifao à Ponte-Leccia par Moltifao.
- D2-147, d'Asco à la D1-47.

## Campitello, Bastia, Saint-Florent

### Les routes nationales

- N 199, tronçon qui vient d'Ile-Rousse et arrive à Saint-Florent puis à Bastia.
- N 198, tronçon qui arrive à Casamozza.
- N 193, tronçon qui passe à Casamozza et termine à Bastia.
- N 197 de Calvi à Prunete, dans le tronçon Lama à la jonction du D1-8.
- N 843, Saint-Florent-Biguglia par Oletta et le col de San-Stefano.

### Les routes forestières

Néant

### Les chemins départementaux (1ère et 2ème catégories)

- D2-5, tronçon qui vient de Lento et poursuit jusqu'au col San Stefano en traversant Bigorno et Murato.
- D2-105, de Canavaggia à Lento.
- D2-305, de Rutali à la N 193 en passant par Ortale.
- D1-7, de Bigorno à Borgo en passant par Campitello et Volpajola.
- D1-107, de Borgo à la halte de Lucciana en passant par Lucciana.
- D1-8, de la N 199 à la N 197 en traversant Urtaca, Lama et Pietralba.
- D1-12, de la N 199 à la N 197 en traversant Novella.
- D1-38, d'Oletta au col de Teghime.
- D1-62, du col de San Stefano à Santo-Pietra-di-Tenda
- D2-62, de Santo-Pietro-di-Tenda à Bocca Morella sur la N 199.

## Bastia, Saint-Florent, Cap Corse

### Les routes nationales

- N 193, dernier tronçon qui venant de Casamozza touche Bastia.
- N 198, partie de Bonifacio, elle s'est branchée sur la N 193 à Casamozza; elle repart de Bastia pour le tour du Cap Corse par Macinaggio et revient à Saint-Florent par Nonza.
- N 199, dernier bout qui arrive à Saint-Florent en provenance d'Ajaccio et d'Ile-Rousse; elle continue de Saint-Florent à Bastia par Barbaggio.
- N 842, de Santa Severa à Pino par Luri.

### Les routes forestières

Néant

### Les chemins départementaux (1ère et 2ème catégories)

- D1-31 de Bastia à Miomo par Ville de Pietrabugno et San Martino di Lota.
- D2-131 de Pietranara à Aneto.
- D1-32 de Sisco à la N 198.
- D1-132 de Cagnano à la N 198.
- D1-232 de Pietracorbara à la N 198.
- D1-32 de Sisco vers Pietracorbara.
- D2-32 de Cagnano à Luri.
- D2-132, de D2-32 à la marine de Porticciolo.
- D2-232 de Pietracorbara à La Pedina.
- D1-33 de Pino à Barretali.
- D1-33 de Canari à la marine de Canelle.
- D2-33 de Canari à Barretali.
- D2-233 de marine d'Albo à Olcani.
- D1-35 de Morsiglia à Centuri.
- D2-35 de la marine de Méria à la N 198 (p.k. 202, 939, Morsiglia).
- D2-53 de Sainte-Anne à Capiaja par Rogliano.
- D1-54 de la fontaine de Lavasina (N 198) au hameau de Pozzo.
- D2-54 du lieu Pignone au sud de Brando à la N 198.

## La Balagne

### Les routes nationales

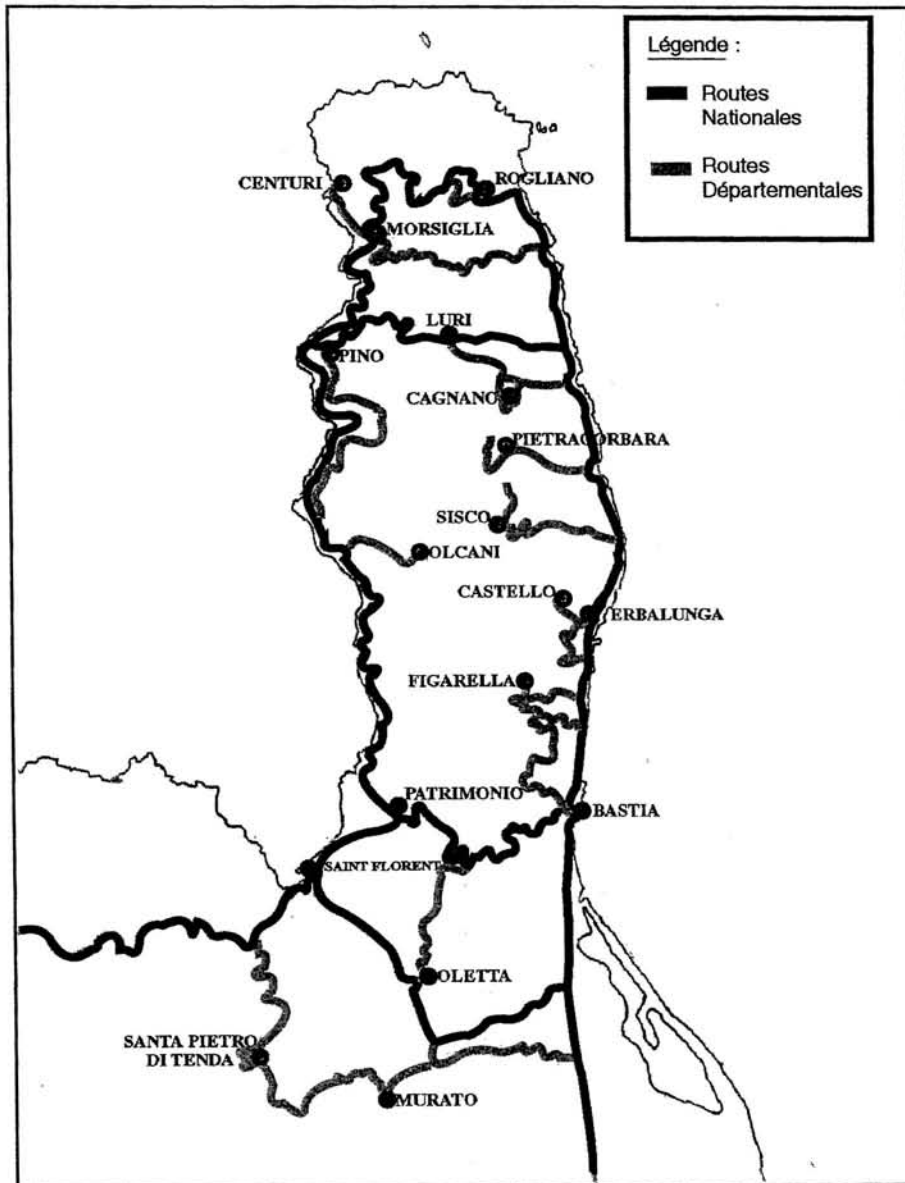
- N 199 qui vient d'Ajaccio jusqu'à Calvi; elle reprend à Lumio, traverse l'Ile-Rousse et va jusqu'à Saint-Florent, puis Bastia.
- N 197 qui part de Calvi passe par Lumio, Muro, Belgodère et poursuit jusqu'à Ponte-Leccia, puis jusqu'à Prunete.
- N 844 de l'Ile-Rousse à la N 197 en traversant Montemaggiore et Calenzana.

### Les routes forestières

- F3 de l'Ile-Rousse à la forêt de Tartagine; pendant les sept premiers kilomètres son trajet se confond avec celui de la N 199. Elle traverse ensuite Belgodère, Olmi-Cappella, Mausoléo et parvient à la forêt de Tartagine plus au sud.
- F 13 de Calvi à la forêt de Bonifato (elle se sépare de la N 197 à 3 km de Calvi).

### Les chemins départementaux (1ère et 2ème catégories)

- D1-13 de N 199 (non loin de l'Ile-Rousse) à Santa-Reparata-di-Balagna.
- D2-13 de N 197 à la hauteur de Muro à Santa-Reparata-di-Balagna.
- D2-113, de D2-13 à D2-63.



- D1-63, de N 199 (aux portes de l'Île-Rousse) à Monticello.
- D2-63, de Monticello à la N 197.
- D1-63, de N 197 à Speloncato.
- D1-63, de Poggiola à la F3 (après Olmi-Cappella)
- D2-52, de Moncale à la F13.

#### Sud de la Balagne - Niolu

##### *Les routes nationales*

- N 199, le long de la côte sauf entre Osani et Olmo.

##### *Les routes forestières*

- F3 (L'Île-Rousse-forêt de Tartagine) traverse Mausoléo et arrive dans la forêt.
- F13 (Calvi-forêt de Bonifato) passe à la hauteur de Moncale et poursuit jusqu'au cirque de Bonifato.
- F8, de Galeria à la forêt de Filosorma, fait tracé commun pendant quelques kilomètres avec la N 199; elle traverse Manso et parvient à Candela en bordure de la forêt de Filosorma.
- F9, partie de Porto, elle rejoint Francardo; après Aïtone, elle traverse Albertacce et Calacuccia avant d'arriver à la Scala di Santa Régina.



*Les chemins départementaux (1ère et 2ème catégories)*

- D2-51 relie Moncale à la F 13.
- D2-147 part d'Asco et rejoint la N 197 juste au-dessus de Ponte-Leccia.
- D1-213 relie Casamaccioli à Calacuccia.

**Partinello- Calacuccia-Sagone-Bocognano**

---

*Les routes nationales*

- N 199, qui vient d'Ajaccio et va à Saint-Florent; elle passe par Sagone, Cargèse, Piana, Porto, Partinello et Osani.
- N 193 (Ajaccio, Bastia par Corte), tronçon de Bocognano vers Vivario.
- N 849, de la gare de Mezzana (sur la N 193), elle va aux bains de Guagno; elle passe à Ambiegna, Arro et Vico.

*La route forestière*

- F9 relie Porto à Francardo en traversant Evisa, Aitone et Calacuccia.

*Les chemins départementaux (1ère et 2ème catégories)*

- D1-4 relie la N 193 (à hauteur de Suariccio) à Azzana, Salice et Rosazia.
- D2-104, du D1-4 à hauteur d'Azzana au col de Saint-Michel.
- D1-23 des bains de Guagno à Guagno.
- D1-123 des bains de Guagno à Soccia.
- D1-24, de F9 à F9 par Marignana.
- D1-124, de F9 à Porto par Ota.
- D2-125, de la N 849 à hauteur d'Arro au pont d'Azzana.
- D1-56 de Sagone à Balogna.
- D2-56 de Vico à Létia.

# Sommaires des publications de l'ADECCEM

## Bulletin de l'ADECCEM

Chaque numéro : 40 F. Les 6 numéros ensemble : 150 F

n° 1 et 2 : épuisés

n° 3 et 4 : vendus ensemble

- Georges Ravis-Giordani : "Quand les préfets se faisaient ethnographes : le Questionnaire de l'An X en Corse".
- P.-M. Agostini : "Un rite d'envoûtement de la pluie : a spurtelaccia".
- Joëlle Padovania : "Le changement social dans une commune corse : le cas de Penta di Casinca".

*Introuvables :*

- R. et G. Hubert : "Le peuple corse : les genres de vie et les institutions familiales. Notes de sociologie culturelle". 1935.

n° 5

*Introuvables :* Adrien de Mortillet : "Rapport sur les monuments mégalithiques de la Corse". 1892.

n° 6

- G. Giovanangeli : "Les castelli du dus de la Corse à la fin du Moyen Age".
- Joëlle Padovania : "Le changement social dans une commune corse : le cas de Penta di Casinca".

*Introuvables :* F. Ratzel : "La Corse, étude anthropogéographique". 1899.

*Document d'Archives :* "Rapport sur la fabrication du goudron et autres produits résineux dans les forêts de Corse".

n° 7

- M.-F. Attard-Maraninchi : "Une migration de solidarité dans l'entre deux guerres : les Corses à Marseille".
- Georges Ravis-Giordani : "Attention, une nation peut en cacher une autre".
- G. Richez : "La fréquentation touristique d'un grand site en Corse : la vallée de la Restonica en 1990".

*Introuvables :* Maximilien Bigot : "Paysans-bergers en communauté : porchers bergers des montagnes de Bastelica". *Les Ouvriers des deux mondes*, 1887.

*Document d'Archives :* "Mémoire de François Prieur adressé au duc de Choiseul, Premier Ministre, au sujet de l'installation de fabriques de fer en Corse" et "Observations sur ce mémoire par l'intendant de Corse". 1769.

n° 8

• Félicienne Ricciardi-Bartoli : "Per un pate ne bramà : Pour ne pas manquer. Garder, engranger, conserver (Réserves et conservation dans la Corse rurale : une approche ethnologique)".

• Suzanne Poggi : "Les étudiants corses d'Aix-en-Provence : sociabilité, loisirs, culture insulaire et identité" ;

• François J. Casta : "Promenade toponymique dans le circulu de Calenzana".

• Georges Ravis-Giordani : "Panorama des recherches en ethnologie sur la Corse".

*Document d'Archives :* "Un instituteur en Corse entre 1852 et 1942" (témoignage présenté par Charles-Marie Geronimi).

*Introuvables :* Dr Mattei : "Etudes sur les premiers habitants de la Corse", 1877.

---

## Strade

Chaque numéro : 90 F. Les 6 numéros ensemble : 420 F

n° 1 : "L'intégration des Corse dans la société provençale" 81 pages, 1993

- Georges RAVIS-GIORDANI : "Les Corses à Marseille".
- Marie-Françoise ATTARD-MARANINCHI : "Loin des yeux, près du cœur... Témoignage d'un attachement".
- Flora MENSAH-LECCIA : "Comment peut-on être Corse à Marseille en 1990 ?"
- Félicienne RICCIARDI-BARTOLI : "La communauté corse d'Aix-en-Provence".

*Introuvables :* Paul ARRIGHI (sous la direction de) : "Enquête sur l'esprit corse", 1929.

n° 2 : "La Corse des autres" Recueil de textes étrangers traduits en français 105 pages, 1994

- Georges RAVIS-GIORDANI : "Des mots et des choses : l'ethnologie peut-elle s'en contenter ? (A propos du texte de W. Wiese sur la culture populaire du Niolo)".
- Wilhelm GIESE : "La culture populaire du Niolo (Corse)".
- Gunnard ALSMARK : "Girolata, un village de pêche sans pêcheurs".
- Anne KNUDSEN : "Corps silencieux et âmes chantantes. Chants mortuaires corses ; symbolique et au-delà".
- Stephen WILSON : "Infanticide, abandon d'enfant et honneur féminin dans la Corse du XIX<sup>e</sup> siècle".
- O. D. FAIS : "Population de la Sardaigne et de la Corse et modernisation socio-culturelle".
- Alexandra JAFFE : "Perspectives corses pour 1992".

**n° 3 : "Sartène : ethnologie d'une micro-société urbaine" 93 pages, 1995**

- Georges RAVIS-GIORDANI : "Avant-propos".

STRUCTURES SOCIALES ET SOCIABILITÉ

- Emmanuel SALESSE : "Les sgio".
- Catherine PETR : "La perception des gens de la montagne".
- Christine BIANCARELLI : "Le chant choral".

PRATIQUES ET REPRÉSENTATIONS DE L'ESPACE

- Laurent JOUVE : "Chasse à la plume, battue au sanglier : deux logiques de chasse".
- Jean-Noël DEPREZ : "La pêche en rivière : pratique ludique et braconnage".
- Yves JUSSELAND et Béatrice MONTICELLI : "L'espace des morts".

RITES DE PASSAGE ET CROYANCES

- Cécile COLIN : "L'accouchement : l'honneur des femmes".
- Annie MALTINTI : "Le compérage de la Saint-Jean".
- Laetitia MERLI : "Le mauvais œil".

**n° 4 : "Mélanges" 78 pages, 1996**

- Philippe LEANDRI : "Un grand domaine antique dans la montagne corse : Cellae Cupiae".
- Félix CICCOLINI : "Population et cheptel dans les communautés de Sollacaro-Calvèse et de Zicavo d'après les dénombremments des années 1770".
- Marc JOYEUX : "Le retour des 'Américains' dans les communes du Cap Corse".
- Georges RAVIS-GIORDANI : "Communautés rurales et sociétés complexes : une amorce de réflexion".

*Document : Mémoire sur la Corse par le Comte de Marbeuf (1774).*

*Introuvables : "Ile de Corse", extrait de Tableaux des principaux peuples de l'Europe, de l'Asie, de l'Afrique, de l'Amérique, par Grasset-Saint-Sauveur, Paris et Bordeaux, An VI de la République.*

**n° 5 : "Matériaux pour un Atlas ethno-historique de la Corse" 107 pages, 1997**

- Francis POMPONI : "Pour une représentation géographique de l'évolution de l'occupation de l'espace en Corse".
- Antoine CASANOVA : "Outillages de pensée et mesures agraires dans les communautés rurales de Méditerranée. Fin XVIII<sup>e</sup> siècle - début XIX<sup>e</sup> siècle : le cas des villages corses".
- Pascal TORRE : "Approche cartographique de l'évolution politique de la Corse sous la troisième République".
- Félix CICCOLINI : "Le réseau routier de la Corse au XIX<sup>e</sup> siècle".
- Marie-Claude ACQUAVIVA, Antoine MARCHINI, Georges RAVIS-GIORDANI : "Les aires de mariage : indicateurs ou marqueurs de territoires?".



**Bon de commande**

à découper et à adresser à Centre d'Etudes Corses, Maison Méditerranéenne des Sciences de l'Homme,  
5 rue du Château de l'Horloge. BP 647 - 13094 AIX-EN-PROVENCE cedex 2  
tél. / fax 04 42 52 43 80

Mme, Mlle, Mr.....

Adresse .....

..... Tél. ....

**souhaite recevoir (entourer les numéros commandés)**

- le(s) numéro(s) 3/4 5 6 7 8 du *Bulletin de l'ADECCEM*

(40 F le numéro, les n°s 3/4, 5, 6, 7 et 8 ensemble : 150 F)

- le(s) numéro(s) 1 2 3 4 5 6 de *Strade*

(90 F le numéro, les 6 numéros : 420 F)

Joindre un chèque bancaire ou postal d'un montant de ..... (+ 20 F de frais de port)

à l'ordre de l'ADECCEM (CCP : 3194 33 Z Marseille)

**souhaite adhérer à l'ADECCEM** (120 F, donnant droit au service du numéro 7 de *Strade* à paraître en 1999)





