

strade

Recherches et
documents

■ Corse et
Méditerranée

Juillet 2010 ■ N° 18



*L'habitat traditionnel :
un patrimoine à sauvegarder*

Mélanges

strade

Recherches et documents
Corse et Méditerranée

Juillet 2010 – n° 18

*L'habitat traditionnel :
un patrimoine à sauvegarder*

Mélanges

ADECER/ALBIANA

Strade
est publiée avec le soutien
de la Collectivité territoriale de Corse
et du Conseil général de la Haute-Corse

**Association pour le développement des études corses et méditerranéennes
(A.D.E.C.E.M.)**

BUREAU

Président : Georges Ravis-Giordani
Vice-présidents : Michel Casta, Nicolas Mattei, Jean-Paul Pellegrinetti
Trésorière : Beate Kiehn
Secrétaire : Sylvain Gregori

MEMBRES

Lucette Daniélou-Ceccaldi, Mathieu Ferrari, Jeannine Giudicelli, Gilles Guerrini,
Joseph Martinetti, Joëlle Padovania, Pierre Santoni, Sixte Ugolini, Alain Venturini

DIRECTEUR DE PUBLICATION

Georges Ravis-Giordani

COURRIER ET ABONNEMENTS

ADECEM, Hameau de Pruno, 20238 MORSIGLIA

Bon de commande ou d'abonnement : voir en fin de numéro

EN COUVERTURE

Salicetu

EN QUATRIÈME DE COUVERTURE

Baracun à Bonifacio

Photos Alain Gauthier

ISSN : 1165-922X

Tous droits de publication, de traduction de reproduction réservés pour tous pays

© Albiana/ADECEM

<i>Georges Ravis-Giordani</i>	
Avant-propos	7

*L'habitat traditionnel :
un patrimoine à sauvegarder*

<i>Simon Baccelli</i>	
Introduction	11
<i>Jean-Christophe Liccia</i>	
Architecture et inventaire du patrimoine dans le Cap Corse	15
<i>Georges Ravis-Giordani</i>	
Des maisons et des hommes	21
<i>Claude Thomas</i>	
Les fours à chaux du bassin méditerranéen	23
<i>Jacques Poncin</i>	
Un patrimoine menacé, un patrimoine à transmettre	39

Mélanges

<i>Marie-Angèle Antonetti-Orsoni</i>	
L'Enquête de l'An X à Moltifao	47
<i>Marc Tomasini</i>	
Les pêcheurs de Porticciolo au xx ^e siècle	65
<i>Jackie Peri-Emmanuelli</i>	
L'ovu en Corse, entre pratiques, croyances, divination ...	71
<i>Françoise Hurstel</i>	
Rêves et visions, comme intermédiaires entre les vivants et les morts en Corse	79
<i>Francis Arzalier</i>	
La Corse, colonie de déportation pénitentiaire	85
<i>Sixte Ugolini</i>	
Joseph Fieschi : un carbunaru muratincu ?	93
<i>Vincent Azamberti</i>	
Henri Tomasi, un idéal méditerranéen	99

Témoignages

<i>Mathieu FERRARI</i>	
Ricordi Zitellinia Birba.....	105
<i>Roccu MULTEDO</i>	
Pasqua in Pietra di Verde	109
<i>Félicienne RICCIARDI-BARTOLI</i>	
Ludareddu	111
<i>Jeannine GIUDICELLI</i>	
Pianellu, un pèlerinage à Saint Vincent Ferrier au cœur de l'été.....	115
<i>Sixte UGOLINI</i>	
A Fucaraccia	121

« Introuvables »

<i>Antoine Casanova</i>	
« Notes sur les fêtes de fin d'année dans la région de Corte »	125

Inédits

Recueils des usages locaux des cantons d'Olmeto et Porto-Vecchio	131
---	-----

AVANT-PROPOS

Georges RAVIS-GIORDANI

CE DIX-HUITIÈME NUMÉRO DE STRADE s'ouvre par les actes du colloque de 2009 consacré à l'habitat traditionnel et à sa préservation.

Habiter, ce n'est pas seulement vivre, manger, dormir, travailler sous un toit. C'est aussi investir affectivement, intellectuellement, socialement un lieu, le maintenir, l'adapter, le transformer, le faire évoluer dans le respect de son passé et de son environnement. On est toujours frappé quand la télévision nous emmène dans des régions rurales considérées comme pauvres par la simplicité et la beauté des habitats. La laideur ce n'est pas les villages perchés du Tibet ou de l'Éthiopie, ce n'est pas les villages africains, ni les villages bororo analysés par Claude Lévi-Strauss ; c'est les bidonvilles, les immeubles sommaires construits à la va-vite, l'habitat pavillonnaire de nos banlieues de l'entre-deux-guerres.

C'est pourquoi Simon Baccelli a raison, citant Le Corbusier, de dire qu'il nous faut, avant de construire, « apprendre nos villages traditionnels » et, bien entendu, compléter et prolonger cet apprentissage par la maîtrise des techniques modernes. C'est tout l'objet de ce dossier.

Apprendre nos villages, c'est faire patiemment et rigoureusement, comme le font, pour le Cap Corse, Jean-Christophe Liccia et l'association « Petre Scritte », l'inventaire des formes et des traces qui font des maisons, des bâtiments ruraux, des murs les plus simples, autant de livres ouverts où nous lisons notre histoire.

C'est aussi retrouver la structure sociale, la sociabilité, les règles de transmission, les jeux de l'espace privé et de l'espace public, bref la relation entre les hommes et leurs maisons.

C'est aussi, comme le fait Claude Thomas, s'interroger sur la rationalité des techniques anciennes, et replacer la Corse dans son contexte méditerranéen.

Et comme on ne peut pas s'arrêter de construire et qu'on construit de plus en plus, si on ne veut pas tout compromettre, il faut le faire avec l'acuité du

regard et l'intelligence créative dont Jacques Poncin nous donne un exemple : saisir l'agencement des formes, les jeux de perspective, les détails qui font souvent toute la différence, les mélanges de styles qui défigurent une maison. J. Poncin rappelle aussi avec raison que la protection de la planète passe aussi par la conception de nos maisons.

La deuxième partie de ce numéro, fidèle à la vocation de *Strade*, mêle, souvent dans les mêmes textes, l'approche ethnographique et l'approche historique.

Nous avons la chance d'avoir accès, pour le département du Golo, aux matériaux de base de l'Enquête de l'An X, formidable outil de connaissance mis en place par le Premier Consul. On a en effet retrouvé les réponses des maires ou des juges de paix à ce questionnaire pertinent établi par le Préfet Antone-Ghjuvanni Pietri, qui connaissait bien son pays : environ 200 liasses d'une vingtaine de pages, un questionnaire de 260 questions pertinentes, abordant tous les aspects de la vie matérielle et morale. Marie-Angèle Antonetti-Orsoni a dépouillé et transcrit les réponses du maire de Moltifao qui nous livre sur la vie matérielle, les mœurs, les mentalités d'un village du centre de la Corse, un témoignage de première main.

Cette enquête est aisément disponible pour tous les villages du Golo et nous pouvons fournir à ceux qui voudraient faire le même travail de transcription pour leur village non seulement une photocopie des réponses faites pour ce village mais aussi, grâce au travail de Mme Antonetti-Orsoni la grille des questions déjà numérisée, ce qui leur épargnera le travail fastidieux de la recopier.

L'article de Marc Tomasini sur les pêcheurs de Porticciolo, que nous devons à l'obligeante entremise de Jean-Christophe Licia, présente l'intérêt de nous restituer quelques-unes des techniques de pêche encore pratiquées il y a une cinquantaine d'années mais aussi le contexte de solidarité, de bricolage, d'ingéniosité dans lequel ces techniques ont évolué.

La symbolique de l'œuf se réduit généralement à quelques idées simples : l'image d'une totalité parfaite fermée sur elle-même, mais aussi celle de l'origine de toutes choses. Jackie Peri-Emmanueli, à partir de la connaissance profonde qu'elle a de la

culture corse nous introduit à la sociabilité qui se noue autour du don contre don de l'œuf et à l'activité divinatoire qu'il permet.

Le texte de Françoise Hurstel, repris d'une publication récente, constitue une première restitution du chantier qu'elle conduit avec Antoine Casanova sur les récits de rêves et d'apparitions dans le cadre de l'ADECCEM.

Sait-on aujourd'hui que les terrains donnés par le Cardinal Fesch à la ville d'Ajaccio pour servir à l'entretien des établissements scolaires qu'il avait fondés sont devenus sous le Second Empire un bain pour enfants ? Le texte de Francis Arzalier est la reproduction d'un chapitre de son livre, *Les Corses et la question coloniale*, publié en 2009 aux Éditions Albiana, que nous remercions pour cette autorisation.

Le texte de Sixte Ugolini nous restitue, sans complaisance ni schématisme, la personnalité complexe et tourmentée d'un aventurier corse, Joseph-Marie Fieschi qui devint célèbre pour avoir tenté, en 1835 d'assassiner le roi Louis-Philippe. Était-il carbonaro, et si oui, jusqu'à quel point ? L'article de Sixte Ugolini tente de répondre à cette question.

Enfin, Vincent Azamberti nous rappelle, à travers l'évocation d'un livre récent, ce que fut l'évolution intellectuelle et spirituelle d'Henri Tomasi, musicien corse encore trop peu connu dans l'île. Cet article complète celui qu'il nous avait donné pour le numéro 14 de *Strade*.

Nous avons reçu autour du thème des fêtes calendaires, différents témoignages que nous avons rangés selon l'ordre du calendrier : de la « Birba » de Zalana jusqu'à la « fucaraccia » de Murato.

Le texte d'Antoine Casanova, publié en 1967, que nous donnons dans la rubrique « Introuvables » complète cet ensemble.

Enfin, on trouvera dans la rubrique « Inédits » la transcription de deux mémoires manuscrits découverts aux Archives de la Corse-du-Sud sur les usages locaux des cantons d'Olimeto et de Porto-Vecchio.

Il est très probable qu'on pourrait en trouver bien d'autres dans les archives municipales ou chez des notaires ; si des lecteurs de *Strade* veulent bien nous les communiquer, nous les publierons.

*L'HABITAT TRADITIONNEL :
UN PATRIMOINE À SAUVEGARDER*

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

Introduction

Simon BACCELLI

A MOI LE PLAISIR et le privilège d'ouvrir ce colloque 2009 qui s'inscrit dans la semaine de notre festival. Les objectifs, les thématiques, le public du festival et du colloque ne sont pas tout à fait les mêmes. Qu'importe et tant mieux. Notre festival peut dire qu'il ne s'enferme pas dans sa vocation première mais qu'il contribue également, à sa manière, à faire mûrir une pensée au service de la Corse.

Le thème du colloque de cette année est : « L'habitat traditionnel en Corse : un patrimoine à sauvegarder ». Le sujet est au cœur même de la problématique de notre île. Mon rôle est de faire l'introduction, les autres intervenants traiteront ensuite de problèmes particuliers.

L'habitat traditionnel est l'expression d'une mentalité, d'une culture, et osons même le mot, d'une civilisation. C'est le système de la vie traditionnelle en Corse qui fut générateur de cette architecture.

La vie s'est concentrée pendant longtemps à l'intérieur de l'île. On a pu démontrer la permanence d'une organisation territoriale communautaire sur l'ensemble de ce territoire. La Corse s'est compartimentée en vallées (douze, selon Jean Defranceschi) dont la particularité était l'étagement végétal et climatique. L'habitat se situait sur les terres de mi-pentes, fertiles et faciles à défendre, entre 200 et 1 000 mètres d'altitude.

Le littoral, généralement insalubre et dangereux, éloigné par rapport au village situé sur les hauteurs, était désert. On rappelle que les propriétés de bord de mer, peu intéressantes dans l'ancienne économie rurale, étaient données en héritage aux filles.

Ainsi la civilisation corse fut pendant longtemps une civilisation rurale. Et l'ossature de cette civilisation, c'étaient tous ces villages accrochés à flanc de montagne, les uns voyant la mer au loin ou en bas, les autres plus à l'intérieur nichant dans les vallées intérieures.

La richesse patrimoniale est là, l'habitat traditionnel est là, pas uniquement mais essentiellement là.

Et puis aujourd'hui, avec l'attrait de la ville, du littoral, du continent où l'on trouvait des emplois, avec les changements du mode de vivre et de penser, tous ces villages se sont vidés. Le phénomène s'est accentué après le grand traumatisme de la guerre 14-18. Et aujourd'hui le constat est dramatique, la plupart de ces villages sont quasiment morts.

Les statistiques récentes sont éloquentes : Par rapport aux autres grandes îles de Méditerranée, la Corse est étrangement dépeuplée : 34 habitants/km². Alors que la Sicile est à 197 habitants/km², Chypre à 140 et la Sardaigne, l'île voisine, l'Isola Sorella, à 69 habitants.

De plus, 75 % de la population corse vit sur 32 communes littorales organisées autour de pôles urbains. 32 communes sur les 360 que compte l'ensemble de l'île.

Hormis ces pôles urbains littoraux, la Corse est un désert, avec les caractéristiques physiques, psychologiques, sociales des déserts.

Tous nos petits villages peuvent continuer à tricher avec le recensement de leur population pour se donner un peu d'importance, ils ne vivent plus.

Or, c'est là, dans ces villages morts ou moribonds, que l'on retrouve les plus nombreux et sans doute les plus beaux vestiges de notre habitat traditionnel, de notre patrimoine insulaire. Certains résistent encore fièrement au temps, d'autres se délabrent, d'autres enfin sont à l'état de ruines. Ailleurs, là où la vie s'est maintenue ou développée, on les a utilisés, réaménagés, transformés. Ces liftings maladroits les ont le plus souvent dénaturés.

Voilà le constat. C'est un constat peu édifiant. Et je crois que, même si le phénomène est général, dans une île « entourée d'eau de toutes parts », pour reprendre cette amusante redondance, on le supporte moins qu'ailleurs. Car c'est l'âme de la Corse qui est atteinte à travers cet abandon, cette dégradation de notre habitat traditionnel. Une île est pensée, vécue comme un tout indissociable.

Aujourd'hui, une sorte de prise de conscience sur la mort de notre ruralité semble se dessiner. Le 19 juin dernier, se tenait à Bastia le 1^{er} congrès des maires et élus municipaux de la Haute-Corse sur le thème :

« Les élus municipaux dans le développement et la promotion des territoires ruraux » avec comme slogan : « *E s'è dumane l'avene fussi l'internu ?* »

« Et si demain l'avenir était l'intérieur ? »

Et le 10 juillet dernier se tenaient à l'Université de Corte les premières « Assises du Monde Rural ».

Serions-nous à la veille du réveil de la ruralité ?

Si c'était le cas, il faudrait vite prendre des dispositions pour que ce renouveau, souhaitable bien sûr car priorité à la vie, ne se fasse pas au détriment de notre patrimoine, de cet habitat traditionnel qui est la marque la plus forte, la plus significative de notre culture, de notre identité.

Quel attrait, quel charme aurait nos villages dénaturés par des constructions ou des restaurations qui n'ont plus rien à voir avec notre habitat traditionnel ? La Corse y perdrait son âme.

Le risque est grand car le phénomène est général.

« La décadence de la civilisation est inscrite dans la dégénérescence du logis », écrivait Le Corbusier. On a plus construit ces cinquante dernières années qu'en vingt siècles et la terre se couvre de bâtiments identiques dans leur médiocrité, pullulement universel d'immeubles et de villas d'une banalité affligeante.

La Corse et ses villages n'échapperont pas à ce mouvement planétaire sans une prise de conscience. Et sans une orientation architecturale en accompagnement des documents d'urbanisme (carte communale ou PLU).

À Lama, figurez-vous que nous avons décidé de cette orientation architecturale par l'élaboration d'une ZPPAUP (Zone de Protection du Patrimoine Architectural, Urbanistique et Paysager) avant même d'être couvert par l'un des documents d'urbanisme cités plus haut. C'est dire à quel point le problème de l'intégration architecturale nous préoccupe, autant sinon plus que le choix des zones constructibles.

Quelle orientation architecturale ? L'une paraît extrêmement intéressante : C'est la référence à l'architecture traditionnelle locale qui peut aboutir à une création et non à un pastiche. Dans tout processus de ce genre, le moyen de la création c'est l'imitation, la restitution à l'identique.

Chaque région du monde a son vocabulaire et le bassin de la Méditerranée a le sien. Et en Méditerranée, la Corse a le sien. Ce vocabulaire est le fruit d'une longue tradition de vie rude, pétrie de chaleur et de soleil, exprimée spontanément par des gens qui, de génération en génération, se sont transmis des recettes et que l'Architecture avec un

grand A n'influçait que de loin et à retardement. En fait, ces artisans faisaient de l'architecture sans le savoir et sans règle. Et malgré cela, ou grâce à cela, ils ont créé une harmonie totale que l'on recherche aujourd'hui et dans laquelle nous vivons heureux.

C'est cela que l'on a appelé l'architecture vernaculaire, cette architecture sans architecte appelée encore architecture spontanée.

L'étymologie permet de mieux comprendre. Le terme « vernaculaire » vient du latin *Vernaculus*, le quartier des esclaves derrière le jardin du maître.

Dans la configuration de nos villages, le maître appelons-le le *Sgiò*, pour construire son *palazzu*, il a fait appel à un architecte, à un maître-maçon. Pour décorer, il a payé des peintres. Le *palazzu* ouvre généralement sur un grand jardin qui sert davantage d'agrément qu'à la récolte des fruits et légumes.

Par contre, à l'ombre du *palazzu* ou des *palazzi*, dans le centre aggloméré du village, l'architecture est différente. Ce sont de petites maisons souvent collées les unes aux autres pour faire l'économie d'un mur, avec des passages étroits et voûtés pour ouvrir des accès. Ces constructions ont été réalisées au gré des besoins, à partir d'une connaissance empirique, une tradition locale, avec des savoir-faire et des matériaux localement disponibles exprimant des fonctions précises.

Lama se décrit ainsi. Et figurez-vous que moi-même, je suis le lointain descendant d'au moins quatre générations de ces artisans-maçons, les deux premières ayant exercé à Lucques et les deux dernières à Lama.

Mon ancêtre lamais Ghjseppu Baccelli a construit sa propre maison sur un niveau entre 1840 et 1842. La famille s'agrandissant, la bâtisse a été surélevée ensuite d'un étage par son fils Antone. Voyant les murs monter, quelqu'un, par plaisanterie ou dérision, lui dit qu'il voulait faire le château de Chambord. Chambord, *Sciamboru*, amusante traduction d'un nom propre en corse, est resté le surnom d'Antone et de toute sa descendance.

Est-ce un peu pour tout cela que j'accorde autant d'intérêt au sujet et que je mets autant de passion dans mes propos ?

En fait, et c'est là que je voulais en venir, il faut apprendre nos villes et nos villages traditionnels. Cela signifie qu'il faut d'abord les étudier pour les comprendre, mais aussi pour les considérer comme de vrais laboratoires du futur, comme des lieux de reconquête de notre culture.

Quand on aura tout compris, on pourra alors, sans trop de risques, construire, faire du neuf. Pourquoi n'en ferions-nous pas ? Faut-il empêcher le monde de tourner ?

Un architecte s'y est risqué avec bonheur. C'est François Spoerry, l'initiateur de ce qu'on appelle « l'architecture douce », c'est-à-dire une architecture qui n'est pas en rupture avec l'existante.

Spoerry, chargé de concevoir et de construire Port Grimaud, va réaliser au préalable une recherche de toute la richesse architecturale de la région.

Il s'inspire en particulier du vieux village de Grimaud situé au-dessus sur les collines. Bien plus, ses assistants parcourent la Provence, l'Espagne, l'Italie pour dresser un inventaire des richesses architecturales du Bassin méditerranéen, à la recherche de détails architecturaux qu'ils pourront reproduire. Il répertorie les recettes des bâtisseurs de jadis. Spoerry précise qu'il ne veut pas plagier un style provençal modernisé mais retrouver « les éléments propres à l'architecture spontanée de la Méditerranée ».

Il écrit : « Mes collaborateurs et moi, nous nous sommes attachés à organiser des espaces qui donnent l'impression de procéder de la longue maturation des hasards et du temps, des superpositions de volontés contradictoires. Aucune nécessité fonctionnelle ne nous obligeait à prévoir des colonnades, des fontaines, des fresques, tous éléments traditionnels qui ont pour fonction d'animer la ville, de la rattacher à une longue tradition, de l'empêcher d'être monotone ».

On pourrait en parler longtemps des idées et des techniques, de l'architecture de Spoerry. Il n'est pas question, bien sûr, de transposer le concept créatif d'une cité lacustre pour gens riches en Provence dans nos montagnes corses. C'est par contre l'idée d'intégration, de référence à la culture, à la tradition, à l'identité quand on veut construire dans nos vieux villages corses qui m'intéresse.

Il en est de même pour la réhabilitation. Notre habitat ancien n'est pas voué à la décrépitude, à se transformer au fil du temps en ruines, en tas de pierres. Cet intégrisme serait aberrant.

Et il n'est pas davantage voué à être dénaturé par le bricolage, l'addition maladroite d'éléments et de matériaux hétéroclites, que sais-je encore ?

Si les travaux sont réalisés avec respect, en intégrant les éléments que la technologie moderne met à notre disposition et en retrouvant le sens du patrimoine qui nous a été légué, l'habitat ancien peut retrouver une valeur et un usage contemporain.

Construire ou réhabiliter, on est dans la même problématique. Sauf à avoir la fulgurance du génie qui brise d'un seul coup ou transcende nos systèmes de pensées, Il ne faut pas imprudemment se hasarder dans la création architecturale. Laissons cela aux grands architectes, et encore. Spoerry n'a pas choisi cette voie. La plupart du temps, il est préférable de réaliser, d'établir une synthèse entre passé et avenir.

Pour bien construire ou réhabiliter, il faut apprendre nos villages traditionnels. Il faut d'abord les étudier pour les comprendre. Pour les comprendre,

mais aussi pour les considérer comme de véritables laboratoires du futur, comme les lieux privilégiés de reconquête d'une culture.

C'est cela qu'on appelle l'intégration. Construire, réhabiliter là où il y a un passé, une tradition, là où il y a une âme, doit être un acte culturel.

Mesdames, messieurs, chers amis, merci d'avoir écouté ce qui constitue le système de pensée qui devrait orienter, à mon sens, la politique de l'urbanisme dans ma commune. J'en ai fait une modeste introduction à notre colloque.

Architecture et inventaire du patrimoine dans le Cap Corse

Jean-Christophe LICCIA

L'ASSOCIATION PETRE SCRITTE réalise, depuis une dizaine d'années, l'inventaire du patrimoine architectural et mobilier des dix-huit communes du Cap Corse « historique ». Cette opération, réalisée selon les modalités et les normes scientifiques de l'inventaire général du patrimoine culturel, est menée en collaboration avec la Collectivité Territoriale de Corse (Direction du Patrimoine) et la Communauté de Communes du Cap Corse ; elle est également soutenue par le Conseil Général de la Haute-Corse.

Le travail est aujourd'hui achevé sur cinq communes : Barrettali, Brando, Cagnano, Olmeta di Capocorso et Sisco. Trois nouveaux chantiers (comprenant l'étude cadastrale et les recherches en archives préalables au déplacement sur le terrain) sont ouverts pour les communes de Centuri, Canari et Tomino. Les premiers résultats disponibles sur ces cinq communes nous fournissent un total de 877 bordereaux d'inventaire (dont une petite moitié pour l'architecture, le reste concernant le mobilier religieux), sans compter les très nombreux éléments patrimoniaux recensés mais ne faisant pas l'objet d'une étude aussi détaillée.

L'analyse de ces résultats permet de dégager de très nombreux enseignements, dont quelques-uns sont développés ci-dessous, en concentrant nos réflexions sur le patrimoine architectural non religieux.

L'architecture civile au xv^e siècle et début du xvi^e siècle.

Certaines communes conservent toujours des traces importantes de l'architecture civile à la fin du Moyen Âge, malgré les nombreuses destructions et transformations advenues au fil des siècles. C'est notamment le cas à Brando et à Sisco, où l'on relève respectivement 27 et 15 inscriptions antérieures au xvi^e siècle, dont certaines sont conservées sur des édifices présentant encore des caractéristiques

architecturales de cette époque. À Barrettali, il faut par contre se rendre dans les hameaux en ruine pour observer des restes importants de cet habitat.

Ces constructions se caractérisent tout d'abord par leurs dimensions parfois importantes : à Ficaggiola (Barrettali), on remarque deux maisons dont la superficie au sol est respectivement de 60 et 105 m², et à Fieno (toujours Barrettali) une de 146 m². La maison Ferdinandi à Brando a quant à elle une superficie de 140 m². Leurs caractéristiques sont identiques : un rez-de-chaussée destiné aux activités agricoles et à la conservation du vin, percé de plusieurs larges baies en plein centre, et au moins un étage d'habitation, disparu ou en ruine, où l'on observe de nombreux aménagements à usage domestique : niches et grands placards (à Barrettali : hauteur 1,78 m, largeur 87 cm), dans lesquels est inséré un profond évier (85 cm), parfois encadré par deux pierres en saillie servant de supports. On observe régulièrement des coussièges aux fenêtres, dont certaines sont geminées reposant sur une (ou plusieurs comme à Brando) colonnette de marbre. Les murs sont constitués de moellons de schiste équarris, appareillés avec soin. La pierre est omniprésente et, contrairement aux siècles suivants, exclusivement employée pour les linteaux des portes, des fenêtres, des placards ainsi que pour les niches, le bois n'étant ici utilisé que pour les plafonds et la charpente.

Ces édifices de grande taille, à l'architecture soignée et élégante, nous ramènent à une période où, selon la « description de la Corse » de Monseigneur Agostino Giustiniani (réalisée entre 1526 et 1530), les habitants du Cap Corse « particulièrement du temps du roi Charles où les vins avaient un prix élevé, étaient riches, s'habillaient bien et étaient plus polis et plus civils, du fait du commerce et du voisinage de la terre ferme, que les autres Corses ». Les inscriptions relevées sur ces bâtiments remontent effectivement autour du règne de Charles VIII de Valois (1484-1498), où l'on construit donc dans les villages du Cap Corse des édifices élégants, directement inspirés de l'architecture de la Renaissance italienne.

Précisons que l'on peut aussi voir, dans les hameaux en ruine de Barrettali, des fours à pain dont l'appareillage se distingue par l'absence totale de briques, la voûte du cul-de-four étant constituée de moellons de schiste recouverts à l'intérieur d'un enduit argileux. Ces édicules – et leur mode de construction – peuvent également être datés de cette période.

Les tours

Cette période de paix relative ne dure cependant pas et un nouveau danger vient inquiéter la population de la Corse dans la première moitié du xvi^e siècle : les incursions barbaresques. Le phénomène est désormais bien connu et a fait l'objet de nombreuses publications. Certains points n'ont cependant pas été développés ou n'ont peut-être pas reçu l'éclairage qu'ils méritent.

En ce qui concerne les tours de guet, on s'est ainsi généralement concentré sur celles qui jalonnent le littoral insulaire, en négligeant les édifices relais construits à l'intérieur des terres ou les simples postes de garde ne bénéficiant d'aucune construction. Pour ce qui est des tours de guet situées dans les vallées, on peut citer celle de Poretto à Brando, celle de Balba (datée de 1566) à Sisco et à Barrettali la tour de l'ancien château du Monte Minerbio, certainement réutilisée en cette période agitée.

L'inventaire du patrimoine a également permis d'apporter des précisions sur les tours carrées (ou maisons fortes) édifiées dans ces cinq communes. Premier constat tout d'abord : on trouve une tour dans la majorité des nombreux hameaux de Barrettali, Cagnano et Sisco (il n'en subsiste rien dans certains cas, si ce n'est des mentions d'archives) ; c'est d'ailleurs le cas pour la plupart des communes du Cap Corse. À l'inverse, les communes d'Olmata di Capocorso et Brando ne comptent que très peu d'édifices fortifiés de ce type. Deuxième constat : ces tours portent souvent une date, comprise, pour les communes étudiées, entre 1553 (tour Massei à Sisco) et 1602 (maison forte Gentile à Brando). De nombreux autres enseignements ont pu être dégagés, tant sur leur structure intérieure (distribution des pièces, cloisons en maçonnerie ou en pisé comme dans la tour de Monacaja à Sisco, type de voûtement utilisé aux divers étages), que sur le système défensif employé (meurtrières, mâchicoulis ou échauguettes).

Maisons de notables et maisons d'Américains au xix^e siècle

Le paysage des villages capcorsins est marqué par d'imposants édifices construits légèrement à l'écart des villages, dans une position panoramique. Si la majorité de ces maisons ou « palazzi » est due à

des individus ayant fait fortune aux « Amériques », d'autres ont été édifiées par des familles ayant réalisé de bonnes affaires localement, dans la navigation et le commerce (du cédrat notamment).

Leurs caractéristiques architecturales sont généralement les suivantes : il s'agit d'un édifice de plan rectangulaire, couvert d'un toit à quatre pans, disposant de trois à cinq niveaux. Le premier est destiné aux activités agricoles (les caves contenant fréquemment des pressoirs à vin et à huile ainsi qu'un four à pain). Le second niveau, par lequel on accède à l'habitation (il peut s'agir du rez-de-chaussée si les caves sont aménagées dans la déclivité du terrain), contient vestibule, cuisine et salle à manger. Le niveau supérieur est à la fois étage de réception (grand salon) et d'habitation (chambres). Un éventuel autre niveau, surmonté d'un grenier, achève la construction.

Des documents d'archives permettent de connaître quelques noms d'architectes et maîtres maçons ayant conçu ces « palazzi » : Brandizi de Bastia pour la maison Vivoni de Sisco (hameau de Chioso), Simonpietri de Cagnano pour la maison Mattei édifiée dans cette même commune (hameau de Porticciolo), Sanguinetti de Brando pour la maison Valery de la même commune (hameau de Friscolaccio) ou Finocchietti de Bastia pour la maison Giuliani de Barrettali (hameau de Minerbio).

Par les décors peints ornant murs et plafonds, les commanditaires délivrent parfois au visiteur des idées et un message politique ou philosophique, avec l'emploi de certains motifs (allégories de la France et de la Corse dans la maison Giuseppi à Olmeta di Capocorso, symboles maçonniques dans la maison Gaspari-Ramelli à Sisco...). D'autres éléments décoratifs sont purement ornementaux ou témoignent de la destination de la pièce (corbeilles de fruits pour la cuisine, trophées de chasse pour la salle à manger, colombes enchaînées par le cou pour la chambre des époux, instruments de musique pour le petit salon...).

Un jardin est aménagé dans chacun de ces « palazzi » ; planté d'essences exotiques (palmiers, araucarias) mais aussi de platanes ou d'ifs, il comprend quelquefois un bassin avec un angelot de bronze soutenant un jet d'eau (villa Saint Pierre à Sisco).

Souvent indissociables de ces maisons par leur taille et le soin apporté à leur décoration, bâtis à des emplacements privilégiés dominant le paysage, souvent le long des routes, les tombeaux

symbolisent également le statut social et la richesse de leurs fondateurs. L'espace à vocation funéraire, entouré d'épais murs et d'arbres (généralement des cyprès), est fermé par une grille en fer forgé, flanquée de piliers massifs surmontés de pots à feux (tombeaux Padovani à Sisco, Giuliani à Barrettali). Généralement de plan centré (parfois polygonal), plus rarement rectangulaire se terminant par une abside semi-circulaire ou un chevet plat (tombeaux Natali à Olmeta di Capocorso, Donato Altieri à Barrettali), ces chapelles funéraires comportent souvent un étage de soubassement où se trouve la crypte, surmonté d'une chapelle pour la célébration des messes.

La décoration extérieure s'inspire de styles très variés, allant du baroque (tombeau Natali à Olmeta di Capocorso) au néo-classicisme (tombeau Antonorsi à Cagnano), utilisant des éléments empruntés au roman (tombeau Fraticelli-Devichi à Olmeta di Capocorso), à l'architecture palladienne (tombeau Agostini Biaggi à Cagnano, œuvre de l'architecte bastiais Raphaël Nardini en 1862) et jusqu'au style Art Déco (tombeau Calizi à Barrettali). D'autres privilégient des formes plus évoluées empruntées à l'antiquité gréco-romaine ; à Sisco, on peut citer les tombeaux Gaspari (sarcophage placé sous un baldaquin à colonnes) et Battistini (exèdre et statue).

Le patrimoine lié à l'eau

Un important patrimoine lié à l'eau a été inventorié. Il s'agit en particulier, le long des ruisseaux, des moulins et des ponts.

Peu de moulins sont aujourd'hui en bon état de conservation. Sur les trois anciens moulins de Barrettali, seul subsiste celui de Minerbio ; sur les neufs de Cagnano, celui de Savina (hameau de Terre Rosse) est encore en fonctionnement (il s'agit du dernier moulin en activité dans le Cap Corse). Les nombreuses ruines permettent cependant de bien comprendre la structure et le fonctionnement de ces constructions. La grande majorité fonctionnait ainsi grâce à une roue hydraulique horizontale. À Barrettali, l'appareillage des quelques murs restants du moulin de « *Caramusu* » permet une datation ancienne pour ce genre d'édifice (xvi^e siècle) ; on y observe également les détails structurels du canal d'amenée d'eau et de la chute forcée « *piobba* ».

Dans chaque commune, avant la construction des routes et des ouvrages d'art qui y sont liés, deux à trois ponts permettaient de franchir les

cours d'eau en des endroits stratégiques. Constitués d'une seule arche dans la quasi-totalité des cas, ils remontent généralement aux ^{xvi}^e ou ^{xvii}^e siècles. L'appareillage, la taille de la pierre et l'ornementation (motifs héraldiques) du pont reliant la commune de Barrettali à celle de Canari (au lieu-dit Ponte) font toutefois penser à une construction d'époque médiévale ; c'est aussi le cas du pont de Negro (Olmata di Capocorso), mentionné dès la fin du ^{xv}^e siècle, qui se distingue par ses deux arches et son appareil mixte de schiste (vert) et de calcaire (blanc).

La majorité des nombreuses fontaines et lavoirs est édifiée (ou restaurée) dans le cours du ^{xix}^e siècle et au tout début du ^{xx}^e siècle. La fontaine située au lieu-dit Pozzo à Olmeta di Capocorso mérite une mention toute particulière, puisqu'une inscription, gravée sur une pierre de forme ogivale, rappelle que l'édicule a été construit en 1393, à l'initiative d'un certain Landucculo de Celle. À Cagnano, le bassin-lavoir de Carbonacce porte une inscription à caractère politico-religieux, datant de 1794 « an(n) pr(im)o d(i) la sti(rpat)ione del eresi(a) ». Mentionnons enfin à Brando la fontaine-lavoir de Poretto (lieu-dit Fontana Vecchia), à l'architecture soignée, notamment par la recherche esthétique dans le cheminement et l'écoulement des eaux.

Les « canive »

On peut voir dans le bas de la vallée de Cagnano, généralement à l'état de ruines, des édifices à caractère agricole qui ne manquent pas d'intérêt, appelés « canive » ou « canave » dans certains actes notariés des ^{xvii}^e et ^{xviii}^e siècles. Chaque « *caniva* » est généralement composée d'un seul niveau, couvert d'un toit à longs pans, mais parfois aussi d'un étage servant d'habitat temporaire ; elle abrite un pressoir à vin « palmentu », constitué d'un bassin surélevé, doté d'un déversoir débouchant sur un second bassin aux dimensions plus réduites. Souvent regroupées en une série d'une petite dizaine d'édifices disposés en enfilade, elles constituent ainsi de véritables petits villages à vocation agricole, occupés saisonnièrement, en particulier au moment des vendanges. Le moût de raisin pressé sur place était ainsi directement conduit vers la marine de Porticciolo pour y être exporté vers Bastia, les autres présides génois (en particulier Bonifacio et Calvi) ou la « terre ferme ».

Ce type de construction, s'il n'est pas absent dans les autres communes inventoriées, n'y revêt cependant pas le caractère collectif que l'on peut

retrouver à Cagnano, et sans doute dans quelques-unes des communes voisines restant à étudier.

Bergeries et paillers

L'inventaire des nombreux autres « bâtiments agricoles » permet aussi d'identifier d'autres caractéristiques. On peut ainsi constater, à Barrettali et Olmeta di Capocorso, que dans la grande majorité des cas, bergeries et paillers sont voûtés en encorbellement et recouverts de terre argileuse tassée (puis éventuellement de lauzes) ; à l'inverse, à Brando, Sisco et Cagnano, ces édifices sont simplement couverts d'une charpente, d'un appentis et de lauzes. Il est dès lors possible d'émettre l'hypothèse que le type de couverture des édifices agricoles est très largement conditionné par leur situation géographique (côte orientale / côte occidentale du Cap Corse, cette dernière étant en contact permanent avec le Nebbio et les Agriates où l'encorbellement prévaut très largement). Il a également été possible de constater que de nombreuses bergeries et « *pagliaghji* » ne sont pas portés sur les plans et matrices de l'ancien cadastre (c'est particulièrement le cas à Olmeta), laissant penser à une construction immédiatement postérieure aux années 1860, ce qui est à noter. Les plus caractéristiques de ces nombreux édifices sont, à Olmeta, la bergerie de Pastricciola, les paillers de Meli, Erbina et Coll'Albergo ; à Barrettali, la bergerie de Mona.

En guise de conclusion

L'inventaire de ces cinq communes a également permis de découvrir et étudier d'autres édifices à l'intérêt manifeste, non seulement pour la connaissance de l'architecture du Cap Corse mais aussi pour celle de son histoire économique et sociale. On peut ainsi citer à Brando le tombeau communautaire et une église non achevée devenue pressoir à huile, également communautaire (hameau de Pozzo), les maisons d'agrément et les aménagements paysagers réalisés par la famille Ferdinandi au milieu du ^{xix}^e siècle, tant au lieu-dit Marmoraggia (grotte de Brando) qu'au lieu-dit Arinella (au-dessus du hameau de Silgaggia) ; à Cagnano, les vestiges de l'ancien chantier naval de Porticciolo, en activité de la fin du ^{xviii}^e à la fin du ^{xix}^e siècle ; à Barrettali, une maison portant quelques remplois sculptés du Moyen Âge (mascaron humain du ^{xii}^e siècle ?) provenant

de l'ancienne chapelle romane San Martino, ainsi qu'un rucher à Conchiglio ; à Olmeta di Capocorso, un autre rucher à la structure fort intéressante, au lieu-dit Margarita ; à Sisco, un moulin à huile de recence pour l'éclairage et la savonnerie (1^{re} moitié du XIX^e siècle)...

Pour autant, cette étude exhaustive du patrimoine capcorsin n'est en aucune façon une garantie de sa préservation. En quelques années, nous avons été les témoins de la disparition (utilisons le terme qui sied, à savoir celui de destruction) de plusieurs

éléments de première importance, tant architecturaux que mobiliers, dans des conditions non seulement douteuses – dans certains cas – au niveau du respect de la loi, mais qui sont plus largement une injure à l'intelligence humaine et au respect dû à cet héritage légué par tant de générations.

L'inventaire se poursuit, avec pour objectif une toujours plus grande connaissance de notre passé, associée à l'information et à la sensibilisation de nos contemporains. Centuri, Tomino et Canari sont au programme de 2010 et 2011.

Des maisons et des hommes

Georges RAVIS-GIORDANI

LE TITRE DE CETTE COMMUNICATION indique assez clairement son objet. Dans cette journée où il sera surtout question de techniques de construction et de normes architecturales, je voudrais m'attarder un peu sur les fondements sociologiques de la maison, ou plutôt des maisons, car indépendamment des différences qui tiennent aux matériaux de construction, on doit aussi considérer la grande diversité de maisons qu'offre la Corse au regard d'une approche sociologique.

Je vais donc m'efforcer de présenter les maisons corses comme des révélateurs des genres de vie, concept géographique qu'on a un peu oublié, mais aussi comme des révélateurs de la structure sociale, des formes de sociabilité, des mentalités et pour finir des mutations profondes que la Corse a connues au cours du dernier demi-siècle.

La Corse présente une assez grande variété de genres de vie pour que ces différences se traduisent dans les maisons. Il faut, d'entrée de jeu, noter qu'en Corse, la maison paysanne traditionnelle est, pour l'essentiel de ses volumes, consacrée à l'habitation du groupe familial. Sous le toit de la maison corse, on trouve peu de pièces liées aux activités productives ; en revanche, elle concentre toutes les réserves alimentaires (céréales, fromages, vin, huile, légumes et fruits secs) nécessaires à la vie du groupe familial, c'est-à-dire le résultat final de tout le processus de production, le dernier stade de ce processus avant la consommation.

Les fonctions de production proprement dites sont souvent assignées à des bâtiments spéciaux, distincts physiquement de la maison. Qu'il s'agisse des « *magasini* » des marines du Cap Corse, destinés à abriter les barques et leurs cargaisons, des bergeries de montagne ou de « *piaghja* » des régions pastorales, des « *grataghji* » voués, en Castagniccia, au séchage des châtaignes, ou des « *canive* » (pressoirs à vin) du Cap Corse, il s'agit de bâtiments qui n'abritent les hommes que temporairement, le temps du travail, et qui ne sont pas investis de la même charge affective que la maison.

C'est donc par ces bâtiments annexes que se traduit le mieux la différence des genres de vie. La maison vigneronne du Cap Corse fait toutefois une certaine place aux activités productives dans la mesure où elle inclut souvent le « palmentu » dans sa cave ; la maison de la Castagniccia rentabilise au mieux le « fucone » en le plaçant sur la « grata », cette claie de bois de châtaignier sur laquelle sèchent les châtaignes ; mais cela ne dispense pas, dès que la production est un peu plus importante, du « grataghju », construction indépendante de la maison. Dans les régions pastorales, l'activité productive se déroule en plein air ou dans des bâtiments séparés de la maison bien qu'on puisse considérer que la cave à fromages située au rez-de-chaussée de la maison, lieu d'affinage, est un espace d'activité productive. Mais là encore on le voit, n'entrent dans la maison que les produits prêts à être consommés.

Dans les régions de plaines littorales, qui offrent plus de place aux établissements humains, la maison se prolonge dans des bâtiments annexes accolés à elle, plus vastes que ceux que l'on vient d'évoquer. On peut alors parler d'exploitation agricole, bien que les mots français « ferme », « métairie », « mas » « borde » (avec le sens de complexe combinant le logement des hommes, des animaux et de l'outillage) n'aient pas d'équivalent en corse, alors qu'ils en ont en italien (« fattoria », « podere »).

Cette concentration des réserves alimentaires dans la maison, s'ajoutant au fait que les villages corses sont des habitats groupés, établis souvent sur des espaces rocheux et restreints, explique sans doute la forme « haute » des maisons ; les réserves sont en effet stockées dans les niveaux les plus bas, (caves semi-enterrées, rez-de-chaussée) et les plus hauts (grenier), laissant à l'habitation des hommes les niveaux intermédiaires.¹ Il n'est pas rare que les maisons comportent trois ou quatre niveaux.

La maison est aussi un bon révélateur de la société et d'abord de la stratification sociale qui, en Corse, est plus présente qu'on ne l'a dit souvent,

en réduisant la société insulaire au schéma d'une communauté de village égalitaire et démocratique. Cette vision simplificatrice, qui ne s'appliquerait même pas dans les sociétés pastorales de montagne, qui pourtant sont celles qui s'en approchent le plus, laisse de côté la plus grande partie de la société corse qui, depuis des siècles, connaît l'inégalité des fortunes et des statuts et les relations de dépendance et d'exploitation du travail. Bien évidemment, les maisons reflètent ces différences.

S'il est relativement aisé et sûr d'établir une typologie des maisons corses sur la base des matériaux dont elles sont constituées, ou de leur fonction principale, il est en revanche plus hasardeux de le faire sur une base sociologique. Les documents ne sont pas suffisamment précis et les données archéologiques difficiles à interpréter. Jusqu'au xv^e siècle, l'habitat seigneurial, ce sont les « castelli » dont il reste peu de chose ; à partir du xv^e siècle, et sous la pression de l'Office de Saint Georges, les seigneurs intègrent leurs maisons au tissu bâti des villages. Ils y construisent des maisons fortifiées qui prennent la forme de maisons-tours. Dans la Terra del Cumune, les caporaux font de même. Maisons seigneuriales ou case capuraline, dont il subsiste de nombreux exemples, se distinguent au départ des maisons ordinaires par ce caractère fortifié, et par leur taille plus que par leur luxe ; mais elles ont été remaniées, embellies et agrandies par adjonction de bâtiments annexés au fil des siècles pour devenir plus confortables². Peut-on subdiviser cet ensemble en sous-ensembles distincts ? Il faudrait disposer de monographies nombreuses et précises. Je m'étais aventuré, en écrivant le volume « Corse » du *Corpus d'architecture rurale* (publié en 1978), à distinguer des maisons seigneuriales et des maisons notabillaires ; je serais plus prudent aujourd'hui. La différence n'est peut-être pas si grande que je le disais : selon qu'on est en Terra dei Signori ou en Terra del Cumune, il s'agit de maisons où l'ancienneté et l'éclat de la noblesse sont plus ou moins accentués (notamment, pour la Terra dei Signori, par la présence d'armoiries gravées au-dessus de la porte principale).

En revanche, les « palazzi », dont le Cap Corse offre de nombreux exemples, constituent un type

1. Cette allure de maison haute est encore plus accentuée en Castagniccia, peut-être en raison de la nécessité de disposer, pour sécher les châtaignes, d'un grenier où l'on puisse se tenir debout.

2. Dans leur livre *Les feux de la Saint Laurent*, A.-M. Graziani et J. Stromboni donnent des indications précises sur un ensemble de maisons seigneuriales situées à proximité du village de Zigliara qui semblent avoir été relevées dans leur état primitif. Il en ressort l'image de maisons-tours dont l'emprise au sol est réduite (de 40 à 60 m²). On se reportera aussi à l'excellent *Guide du Taravo* de Lucette Poncin qui donne des indications très précises sur les caractéristiques architecturales des maisons seigneuriales.

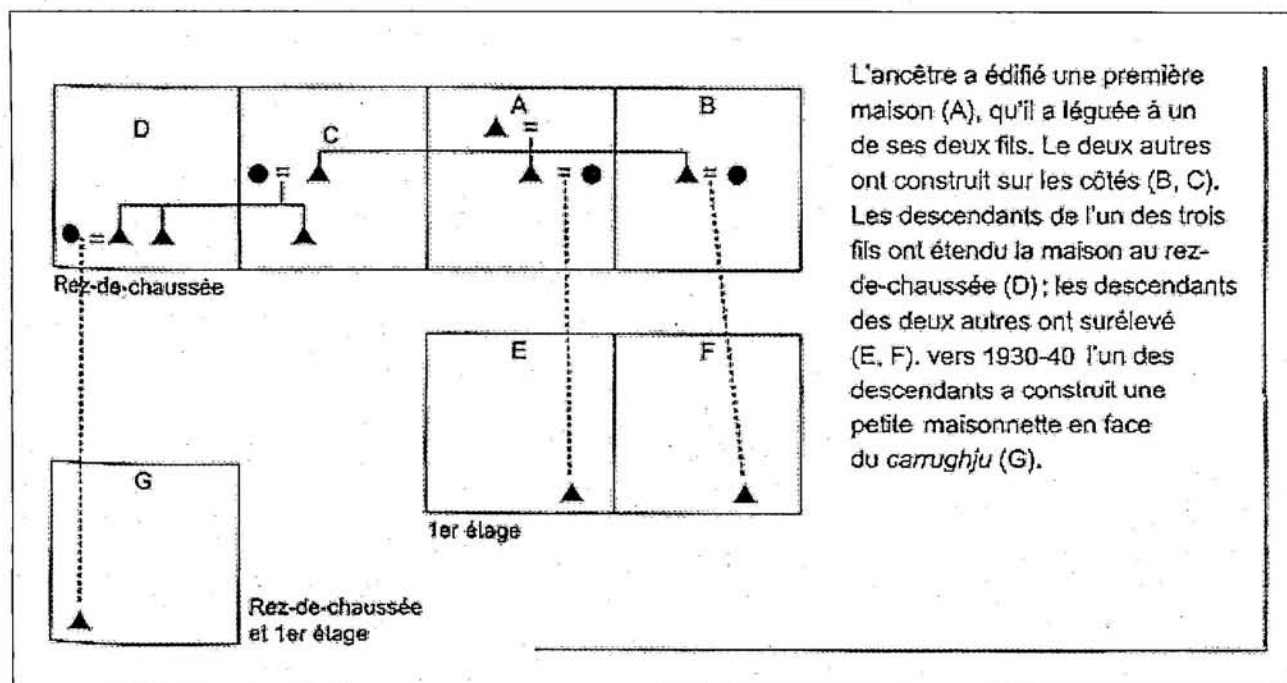
nettement affirmé. Construites à la fin du XIX^e siècle, voire au début du XX^e siècle, par des Cap-corsins qui sont partis à la fin du XVIII^e siècle et tout au long du XIX^e siècle faire fortune aux Amériques (Porto-Rico, Haïti, Venezuela) et qui en sont revenus à la fin du XIX^e, elles sont l'œuvre de maçons italiens. Elles se distinguent par leur plan carré, leur modernité relative, le luxe affiché, contrastant avec l'austérité des « case capuraline », et par leur position isolée par rapport aux villages, et le parc arboré qui les entoure.

Un troisième type, encore plus récent, concerne les maisons qu'on appelle généralement « casoni » ; il s'agit de maisons plus grandes que les maisons ordinaires, édifiées souvent par une famille enrichie dans l'élevage, l'agriculture, le commerce, l'artisanat. Ces maisons sont le signe d'une cohésion familiale forte, renforcée parfois par la réussite sociale d'un des membres, dans les professions libérales ou la politique. Elles sont souvent divisées entre les différents segments du groupe familial. La simplicité de la décoration, l'absence de pièces d'apparat font la différence avec les maisons de notable qu'on a évoquées.

La maison n'est pas seulement un indicateur de la stratification sociale. Parce qu'elle est presque toujours la propriété du groupe familial qui l'habite, elle porte les marques des vicissitudes et des événements qui scandent la vie de ce groupe. La

maison, autrefois, et cet autrefois n'est pas si loin, était, dans le patrimoine, la part réservée aux garçons ; en principe, le partage entre les garçons était fait de façon égalitaire ; en réalité, la maison allait à celui qui s'y était marié et avait pris soin, jusqu'à leur mort, des parents. Un proverbe corse ne dit-il pas « a parte di u bon figliolu hé darredu a l'usciu » (la part du fils méritant est derrière le seuil) ? Quand plusieurs fils se mariaient dans la maison et souhaitaient demeurer étroitement unis, ce qui arrivait notamment chez les bergers où le nombre des hommes travaillant ensemble était un facteur important, la seule solution était d'agrandir la maison. J'ai pu reconstituer ainsi, dans le Niolu, le cas exemplaire d'une maison longue, qu'on désigne dans le Niolu sous le nom de « carrughju » qui a ainsi été construite au fil des ans puisque, commencée à la fin du XVIII^e siècle, elle n'a été achevée que dans l'entre-deux-guerres.

Par sa stabilité, par sa permanence dans la longue durée, la maison est le symbole concret de la perpétuation du groupe familial, de son renouvellement à travers la succession des générations. Sa transmission est le signe fort de la continuité du groupe au sein de la communauté. Le nom de la maison est déterminé par celui du groupe familial qui la possède et l'habite ; la vendre c'est mettre en péril la volonté du groupe de persévérer dans son être. Ici la comparaison avec d'autres régions peut être éclairante. Dans les Pyrénées, la maison, l'*ostal*, est une



réalité si forte et si durable que son nom prévaut sur le nom de famille. En Corse c'est l'inverse ; c'est le nom ou plutôt le surnom collectif du groupe familial qui déteint sur la maison. Plus exactement, parce qu'elle est à la fois un élément de l'espace villageois et l'expression d'un groupe social, parce qu'elle a une double réalité, matérielle et sociologique, le nom de la maison s'inscrit dans deux registres : un registre spatial et un registre sociologique : ainsi la maison dont nous parlons porte deux noms « Casa suttana », parce qu'elle est située dans le bas du village et « Casa Battistunaghja » parce qu'elle fut fondée par Battistone et que depuis plus d'un siècle, elle a été possédée et habitée par le lignage des Battistunaghj.

Sa matérialité fait évidemment de la maison corse un élément de l'espace villageois dont elle ne peut pas être séparée ; mais ce qui est propre à la Corse par rapport à d'autres régions comme la Basse Provence ou bien d'autres régions d'habitat groupé, c'est que la maison corse n'est pas un élément subordonné à un ordre supérieur, urbanistique préexistant et dominant. Les villages corses, quelle que soit leur taille, sont presque toujours constitués par la juxtaposition intriquées les unes dans les autres dans le désordre des parcelles sur lesquelles elles sont construites. Entre chaque maison et le village s'établit ici une relation qu'on pourrait appeler de complémentarité antagoniste, qui se traduit dans la relation des maisons à la place ou à la ruelle qui les cerne.

C'est que les maisons de village étaient autrefois exiguës et les familles nombreuses ; on s'y entassait et la place ou la rue étaient des espaces complémentaires dans lesquels se prolongeaient les activités qui ne pouvaient s'exercer dans la maison (transport de l'eau, enfournage du pain, préparation des aliments, réparation des outils, soins aux animaux de selle). C'étaient aussi des lieux de sociabilité : les enfants y jouaient sous le regard des parents, les hommes, la journée de travail finie, y échangeaient nouvelles et commentaires. Mais cet espace semi-privatif, lieu de rencontre, d'affrontement parfois, de contrôle social, lieu de croisement des regards, était bien distinct de l'espace de la maison où se réglaient les affaires qu'on ne voulait pas exposer aux regards

d'autrui. Et comme la proximité des autres maisons, la densité de présence des voisins exposait chaque famille aux indiscretions, on vivait toujours dans le souci que ces secrets ne soient surpris par un œil ou une oreille importuns. « Affari di casa un si ne dice » (on ne parle pas de ce qui se fait à la maison).

Au sein de la maison elle-même, on pouvait retrouver une séparation semblable entre la pièce centrale, « a sala » qui donne directement sur l'extérieur, et les pièces qu'on pourrait appeler de l'intimité ou du retrait, où l'on se retire pour dormir, ou lorsqu'on est malade ou trop affaibli pour affronter la vie sociale ordinaire. L'accès à la « sala » dont la porte est toujours ouverte, est possible à tous les familiers de la maison : voisins, ou parents venus de loin peuvent y entrer librement, à condition de s'annoncer dès l'abord de la maison, afin de ne pas surprendre les occupants. Hommes et femmes y travaillent et y vivent ; dans certaines maisons du Niolu, il y a encore une cinquantaine d'années, les familles de plusieurs frères pouvaient cohabiter dans cette pièce centrale, utilisant ensemble le « fucone » central, chaque famille usant privativement d'une ou deux chambres. On me disait même que la table unique de cette pièce était commune et que chaque famille s'en servait à tour de rôle. La « sala », pièce d'accueil et d'hospitalité, est évidemment sous le contrôle des hommes de la maison, et le râtelier à fusils qui orne un des murs est là pour le rappeler car l'hospitalité, relation ambivalente par excellence³, est toujours une hospitalité armée, toujours prête à basculer dans son contraire si l'hôte ne se comporte pas comme il doit.

Les chambres sont en revanche les pièces où l'on conserve le linge, les vêtements, les objets précieux, les papiers de famille. Ce sont les pièces où n'entrent que ceux qui y sont autorisés, les pièces où on cache plus qu'on ne montre. La présence féminine y est plus affirmée, et les images pieuses, le crucifix au-dessus du lit, les souvenirs rapportés de quelque pèlerinage disent qu'on est ici dans un espace qui échappe à la logique de l'affrontement et de l'ostentation.

Au « fucone » de la « sala » autour duquel on cuisine, on mange, on travaille, on veille, on plaisante s'oppose le feu intime de la chambre qu'il s'agisse du « caminu », ou « sciaminè » ou d'un brasero portatif « scaldarinu » ou simplement d'une chauffelette « scaldalettu », « scaldapede » qu'on

3. Le mot latin pour désigner l'hôte, « hospes », est formé sur une racine <host> qui donne aussi bien « hostis », l'ennemi.

passé dans le lit d'un malade alité, pour lui apporter un peu de confort.

C'est que la maison est aussi un refuge : refuge contre le froid, la chaleur, les intempéries, mais aussi contre la violence des hommes. L'espace de la violence, qu'il s'agisse de la violence du travail sur la nature ou de l'affrontement des hommes entre eux c'est l'espace extérieur, la place, les routes, le maquis. On tue rarement dans les maisons⁴. Les femmes et les prêtres sont épargnés par la vendetta en raison du fait qu'ils ne s'éloignent guère des maisons. En revanche, R. Busquet dans son livre sur la vendetta, indique que celui qui a rompu un traité de paix et rouvert une vendetta éteinte, est banni, et voit ses biens confisqués, sa maison détruite. Il n'y a plus pour lui de lieu où se réfugier.

La maison protège aussi du mauvais sort. Les rituels de protection sont nombreux : contre les intempéries, les œufs de l'Ascension⁵ ou les « paniotti di San Roccu »⁶ qu'on met sur les fenêtres les jours d'orage ; contre les incursions des « streghe », on clouait autrefois sur la porte le corps crucifié d'une « malacella » (chouette), ou bien on remplaçait les loquets de fer par des loquets de bois contre lesquels le charme des sorcières n'avait aucun effet. On pouvait aussi placer au-dessus de la porte un objet rond et brillant (souvent une petite assiette) qui avait pour but de contrer le mauvais œil (œil contre œil). Lors de la construction d'une maison, on avait coutume de placer quelques pièces de monnaie sous la pierre du seuil. Autant de rituels qui font que dans la maison, même le faible se sent à l'abri : « A chi hé corciu che stii in casa soia » (Que le faible reste chez lui). Ou encore : « In casa soia u scemu ne sa piu che l'astutu » (Dans sa maison le fou en sait plus que le sensé) ; et enfin : « Ognunu a u so troncacollu a l'usciu » (Chacun peut se casser le cou en sortant de sa maison). On pourrait citer d'autres proverbes sur ce thème.

Enfin, la dualité du masculin et du féminin imprègne l'espace de la maison corse tout comme la maison kabyle étudiée par Pierre Bourdieu⁷, est lisible dans les deux registres. Elle est par excellence le lieu de travail des femmes : préparation des repas, ménage, travaux de lingerie, soins aux enfants et aux malades, accouchement⁸. Mais elle est aussi marquée par l'homme, qui y apporte le fruit de son travail à l'extérieur. Si la cave humide des régions pastorales est liée au travail des femmes (affinage des fromages), la poutre faîtière (« a sima ») est, elle, l'image de l'homme ; quand il meurt, on dit que la poutre faîtière s'est écroulée. Le même symbolisme de la poutre faîtière se retrouve en Provence et en Kabylie.

La mort révèle qu'entre la maison et la tombe il y a plus d'un passage. Tous deux sont parmi les biens familiaux, ceux qui sont les moins exposés à l'aliénation. On ne vend la maison qu'à la toute dernière extrémité ; on ne vend pas les morts. La maison, encore aujourd'hui dans les heures qui suivent le décès et autrefois aussi longtemps qu'on n'avait pas vengé un mort de mort violente, est traitée comme un tombeau : obscurité (volets fermés), froid (on n'allume plus le feu), silence (on parle à voix basse).

On ne peut pas terminer cette évocation des maisons corses sans dire un mot de ce qu'est devenu, au cours du dernier demi-siècle le parc immobilier de la Corse. En 1954, on recensait 57 104 résidences, dont 2 678 résidences secondaires (4,5 %) Le pourcentage de résidences secondaires, même dans les cantons où il était élevé, ne dépassait 12 % que dans six cantons : dans l'ordre décroissant, Venaco, Bocognano, Soccia, Sarrola-Carcopino, Serra di Scopamène, Luri.

En 1999, le nombre de résidences a presque triplé : 167 000 ; quant au nombre de résidences secondaires, il a été multiplié par 15 : 59 000, soit 35 % de l'ensemble du parc immobilier. On a donc beaucoup

4. Le meurtre de Lariu, frère de Maria-Felice, à Calacuccia, est considéré comme une abomination non seulement parce que la victime est un prêtre mais aussi parce qu'il a été tué dans sa chambre, depuis l'extérieur de la maison.

5. Il s'agit d'œufs pondus le jour de l'Ascension et qu'on conserve une année ; ils sont supposés ne pas pourrir.

6. Petits pains bénits pour la Saint Roch et qu'on conserve toute l'année.

7. Pierre Bourdieu, « La maison ou le monde renversé », in *Esquisse d'une théorie de la pratique, précédé de trois études d'ethnologie kabyle*, Genève-Paris, Droz, 1972.

8. En me montrant sa maison, un vieux Niolin me disait un jour avec une certaine fierté « Vous savez, il en est sorti des hommes de ce ventre ! ».

construit en Corse au cours de ces 50 dernières années et dans certains cantons (Porto-Vecchio, Borgo, Calvi), ce pourcentage dépasse 65 % des constructions. Pour ce qui est des résidences secondaires, leur pourcentage dépasse les 60 % dans 7 cantons : Capobianco, Belgodere, Santa-Maria-Sichè, Deux-Sevi, Levie, Cruzzini-Cinarca et Tallano Scopamène.

Que peut-on dire à partir de ces chiffres et de ces cartes ? Il est évident que le rapport des Corses à ces maisons de village que nous venons d'évoquer a changé. En 60 ans, le pourcentage de la population vivant dans les villes, le plus souvent dans des immeubles collectifs, est passé de 48 % à 65 % ; la maison de village que nous avons décrite comme une résidence principale, est devenue une résidence secondaire dans laquelle on vient se ressourcer du continent ou de la ville voisine, aux vacances et dans le meilleur des cas aux week-ends. La sociabilité qui

se développe dans ces villages a changé aussi, moins dans ses formes que dans son contenu. Les relations d'entraide et de voisinage qui accompagnaient les activités productives (battage du blé, cuisson du pain, tuage du cochon) ont fait place à des coups de main donnés pour réparer la maison, principal objet de préoccupation de ces résidents secondaires. Mais surtout les loisirs ont pris le pas sur le travail et la sociabilité a pris aussi la forme des repas festifs autour d'un barbecue, des promenades collectives, des kermesses et des concerts estivaux. Les maisons, devenues objet de jouissance, plus confortables, embellies, fleuries, aménagées pour la détente plus que pour le travail, sont perçues désormais comme un signe extérieur de réussite sociale, de bon goût, ou tout simplement de savoir-faire bricoleur.

À ce titre aussi, elles sont un assez bon miroir des mutations de la société corse.

Les fours à chaux du bassin méditerranéen

C. THOMAS

Introduction

TOUT D'ABORD, je tiens à rendre hommage à Yvan Massiani sans qui cette communication n'aurait pas pu avoir lieu.

Remerciements à l'équipe actuelle, au RP OMI Doazan qui est à l'origine de toute ma documentation sur les fours de l'île.

Avant de développer l'étude des fours à chaux, il me paraît utile d'expliquer ce qu'est la chaux, ses propriétés, ses usages, son histoire... les fours de la région marseillaise d'abord puis les données locales...

Mais avant tout, je tiens à démystifier la chaux vive : avec les mains sèches, elle ne brûle absolument pas. Par contre, en présence d'eau, il y a risque de brûlure.

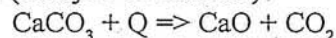
Généralités définitions

La chaux est le résultat de la décarbonatation, par la chaleur, du carbonate de calcium (CaCO_3) ce qui implique en premier lieu la recherche de roches contenant, donc du calcaire, ou du carbonate double de calcium et de magnésium qui se trouve dans les calcaires dolomitiques.

Chaux vive

C'est la chaux qui sort du four.

Calcaire + chaleur \Rightarrow Chaux vive + gaz carbonique (dioxyde de carbone).



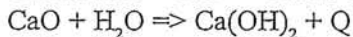
La température de réaction ou de dissociation au laboratoire est d'un peu moins de 700°C . En usine, on cuit à environ 1000°C . La température de dissociation est fonction de la pression partielle en CO_2 (effet « cocotte-minute »).

Chaux éteinte

C'est la chaux vive hydratée.

Réaction d'hydratation, ses caractéristiques

Chaux vive + eau \Rightarrow chaux éteinte + chaleur

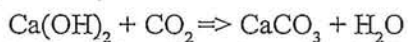


Cette chaleur est fonction de la réactivité de la chaux vive, donc de sa pureté. Il y a aussi foisonnement, c'est-à-dire augmentation de volume, il est aussi variable selon la nature de la chaux vive. Un paramètre important est la taille des particules de chaux vive qui est proportionnelle à la température de cuisson : plus la température est élevée, plus les particules sont grosses et donc moins réactives à l'hydratation.

Réaction de carbonation

C'est le retour à l'état initial, c'est-à-dire le calcaire

Chaux éteinte + gaz carbonique \Rightarrow Calcaire + eau



D'où notion de cycle, voir schéma.

Différences chaux – ciment

Le ciment provient de la cuisson d'un mélange naturel ou artificiel d'un calcaire et d'argiles tel que, après cuisson, tout le calcium soit lié à de la silice ou de l'alumine. Le résultat de la cuisson (clinker) mis en présence d'eau, il ne se produit aucune réaction car il n'y a pas de chaux vive. Il faut broyer le clinker pour que celui-ci puisse former une pâte avec l'eau.

Différentes chaux

Les différentes chaux sont fonction de la nature du calcaire.

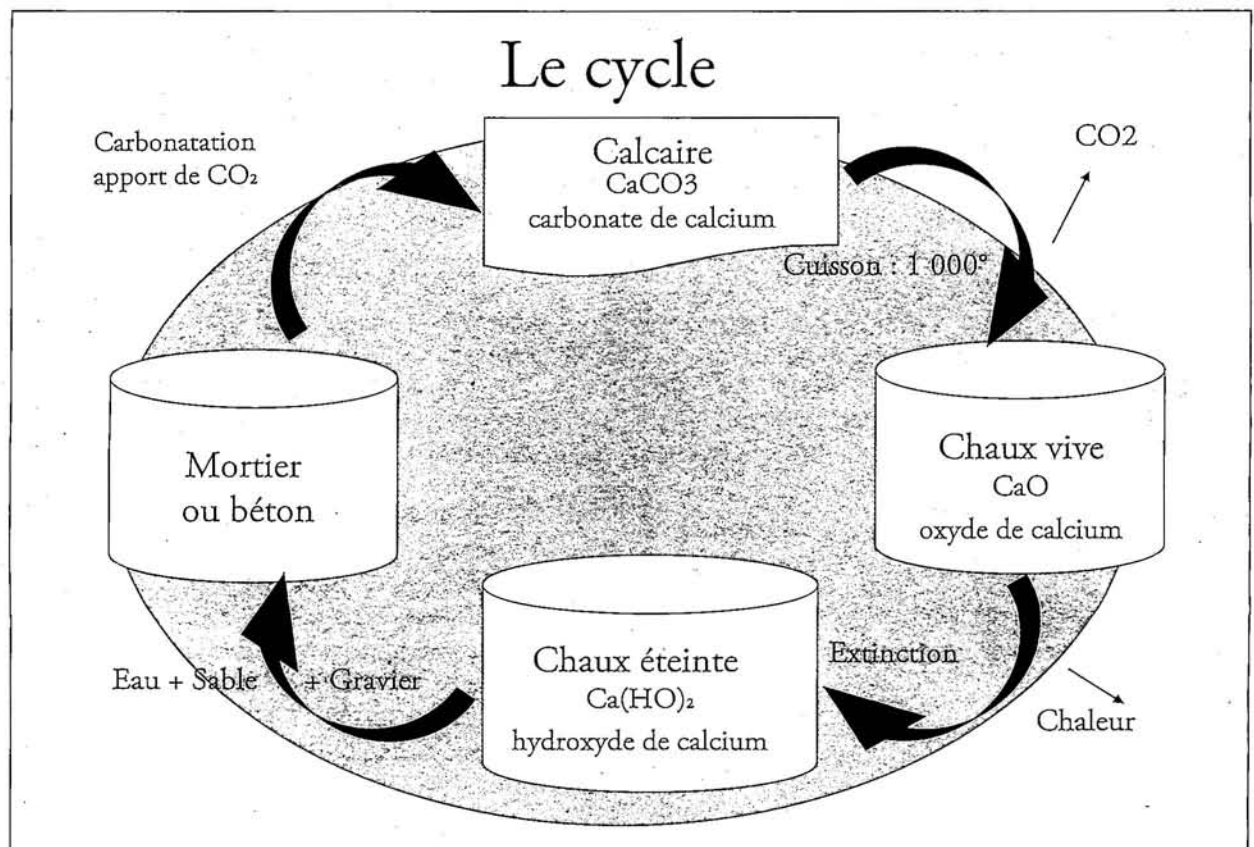
Chaux grasse ou aérienne ou CAEB

(Chaux Aérienne Éteinte pour le Bâtiment)

ou CL (calcium lime)

Le calcaire doit avoir moins de 5 % d'impuretés.

Le terme de grasse vient de l'onctuosité de la pâte qu'elle forme avec l'eau.



Chaux maigre (pour mémoire car elle n'est plus fabriquée)

Le calcaire contient plus de 5 % d'impuretés inertes, c'est-à-dire ne réagissant pas avec la chaux (sable siliceux...)

Chaux magnésienne ou dolomitique = DL (dolomitic lime)

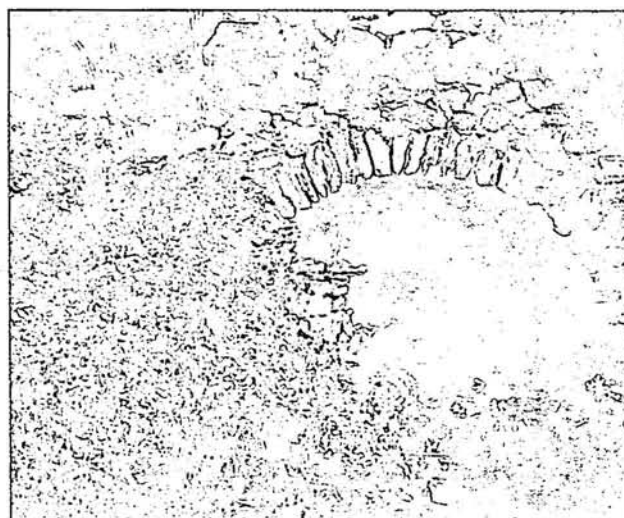
Calcaire dolomitique dans lequel des ions calcium sont remplacés par des ions magnésium.

Chaux hydrauliques naturelles = XHN = NHL (natural hydraulic lime)

Calcaire contenant des impuretés actives formées de composés solubles de silice et/ou d'alumine (entre 5 et 18 %), silicates et aluminates de calcium qui durcissent par hydratation d'où « prise » des mortiers en 2 temps. En premier, les silicates et/ou aluminates durcissent sous forme d'hydrates et en second, la chaux éteinte se recarbonate.

Chaux hydrauliques artificielle = XHA

Ce n'est pas une chaux mais un ciment amaigri par des fillers (poudre fine par exemple de calcaire) avec des adjuvants améliorant la mise en œuvre.



beaucoup plus élevée tandis que l'eau de chaux est une solution.

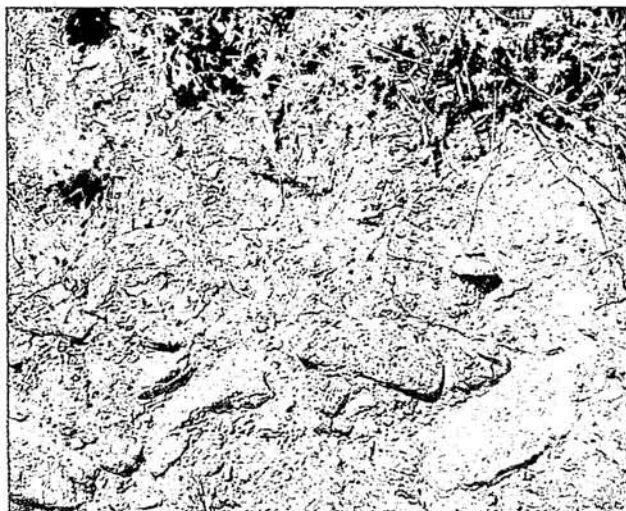
LE MORTIER est un mélange de sable et d'un liant chaux ou ciment avec de l'eau.

LE BÉTON est un mélange de sable, de gravier avec possibilité de cailloux, d'un liant et d'eau.

LA POZZOLANE est une cendre volcanique riche en silice et alumine soluble. Sa particularité est de donner en mélange aqueux avec de la chaux aérienne des silico-aluminates calciques cristallisant par hydratation. D'autres substances (terre cuite pilée, appelée tuileau...) ont les mêmes propriétés, on dit qu'elles ont un effet pouzzolanique.

Quelques mots du bâtiment

LE BADIGEON est une suspension de chaux dans l'eau. Dans le lait de chaux, la concentration est



Propriétés physico-chimiques

Physiques

Masse volumique

Chaux vive : 2 200 – 2 400 kg/m³

Chaux éteinte : ...

Densité apparente ou Masse volumique apparente

C'est la masse d'une unité de volume de poudre non tassée

Chaux vive : 700 – 1 200 kg/m³

Chaux éteinte : 300 – 600 kg/m³

Surface spécifique

Chaux vive : fonction du broyage

Chaux éteinte : 8 000 – 12 000 cm²/g

C'est la preuve d'une très grande finesse naturelle, supérieure au meilleur broyage du ciment. Cela entraîne un meilleur enrobage des grains de sable.

Solubilité

Chaux vive : 1,25 g/l
Chaux éteinte : 1,65 g/l

Température de fusion

2570° C d'où l'utilisation de chaux vive comme réfractaire dans certains fours.

Chimiques

Base forte

La chaux est la base la plus économique. La basicité ou l'acidité d'une solution ou d'un milieu s'exprime par son pH (potentiel d'Hydrogène). Le pH 7 correspond à la neutralité, de 7 à 1, on a un milieu de plus en plus acide, de 7 à 14 de plus en plus

basique. Une solution de chaux vive de 0,064 g/l donne un pH de 11,27.

Affinités chimiques

La chaux présente des affinités avec un certain nombre de corps, citons deux exemples pratiques :

- La chaux a une affinité avec le CO_2 sous forme de gaz (voir plus haut), mais aussi sous forme ionique. Sous cette forme, elle joue un rôle économique important : la décarbonatation entre autres de la soude. En effet, quelle que soit son origine « naturelle » (cendre de plantes de type salicorne), ou résultant du procédé Leblanc ou du procédé Solvay, la soude est en fait le carbonate de sodium. Pour obtenir la soude base, dite aussi caustique, il faut lui enlever son ion carbonate, c'est ce que réalise la chaux :

Carbonate de soude + chaux éteinte \Rightarrow soude + eau

- La chaux a une affinité avec l'anhydride sulfureux avec lequel elle se combine pour donner du gypse.



Pouvoir flocculant

La chaux a le pouvoir d'agréger les particules fines et donc un bon pouvoir flocculant.

Fabrication

Les fours

Principe de classement (voir tableau p.35)

Les principes classiques de classement des fours sont :

- le mode de fonctionnement (continu ou pas),
- la taille des flammes,
- production de chaux seule ou de chaux associée à d'autres produits avec récupération d'une source de chaleur utilisée par ailleurs,
- feu intermittent ou continu : le four est intermittent si chaque fois que l'on veut de la chaux, on allume un feu. Il est continu ou coulant si le feu, sauf incident, ne s'arrête pas, la chaux est retirée partiellement, périodiquement et le four rempli à nouveau...
- longueur des flammes : on peut utiliser un combustible à flammes longues (bois, broussaille, charbon flambant) ou donnant des flammes courtes (anthracite, coke)
- dernier paramètre, le four ne sert qu'à faire de la chaux ou la fabrication de chaux résulte de la récupération de la chaleur produite pour un autre usage (ex. : haut fourneau). À l'inverse, le calcaire destiné à faire de la chaux peut régulariser la chaleur destinée à cuire des produits en terre (ex. : tuiles, briques,...)
- Je rajoute, personnellement, la durée de l'usage : four temporaire pour une ou quelques cuissons et four permanent pour un usage plus long. Si le principe de fonctionnement est le même, l'architecture est très différente. Les fours temporaires sont de simples trous légèrement aménagés mais sans investissement, les fours permanents sont construits en élévation, ils seront rapidement chemisés avec des briques réfractaires.



Différents types usuels de la région marseillaise

De tous les types possibles, on n'en rencontre couramment que trois dans la région marseillaise.

Fours temporaires intermittents à longues flammes

• Description : cylindre en partie creusé dans le sol, en partie construit en élévation (mur en pierre sèche à 2 parements contenant le blocage, c'est-à-dire de la pierraille en vrac).

Le plus souvent, ces fours sont creusés dans un terrain en pente. Voir le schéma de Fourcroy. Après avoir bâti le cylindre, le chaufournier construit, à l'intérieur de celui-ci, une voûte en encorbellement (de type borie ou *baracone* dans la région de Bonifacio ou pailler *pagliaghju* dans le nord-ouest de la Corse), ne nécessitant pas de coffrage. Cette voûte s'appuie parfois sur une banquette, d'autres fois, elle démarre du sol. Sous la voûte ce sera le foyer, au-dessus sera répartie la charge à cuire. Celle-ci forme souvent un dôme pour augmenter la quantité de pierre à cuire, elle est généralement recouverte d'une couche étanche (terre, vieille chaux) dans laquelle on ménage des évents à la base pour le tirage.

Fonctionnement : la cuisson débute par un feu léger pour éviter de faire éclater le calcaire, on dit faire « ressuer » la pierre.

Ensuite, il faut maintenir un feu violent pendant 3 à 4 jours pour amener le cœur de chaque pierre à au moins 700° C.

Le combustible utilisé est la broussaille de la garrigue ou du maquis. Le bois étant rare, il est réservé pour des usages plus nobles. Il est assez

fréquent de retrouver dans les archives des demandes associées de coupe de bois et de fours pour utiliser les branchages...

Lorsque le four est refroidi, on enlève la couche d'étanchéité, on écroule la voûte et on sort la chaux par la gueule qui a servi à enfourner le combustible.

Ces installations sont très abondantes dans les collines calcaires des environs de Marseille ; par exemple environ 250 fours sont présents dans le massif des Calanques.

Fours permanents intermittents à longues flammes

Le fonctionnement est le même, mais l'aspect est très différent ; au lieu d'être creusés, ces fours sont bâtis en élévation. Ils peuvent se présenter isolés, formant alors une petite structure ou en batterie : plusieurs fours sont accolés. Ils sont toujours appuyés à une paroi dont l'intérêt est de supporter une partie de la charge du ou des fours et d'économiser la maçonnerie.

Fig. 10.

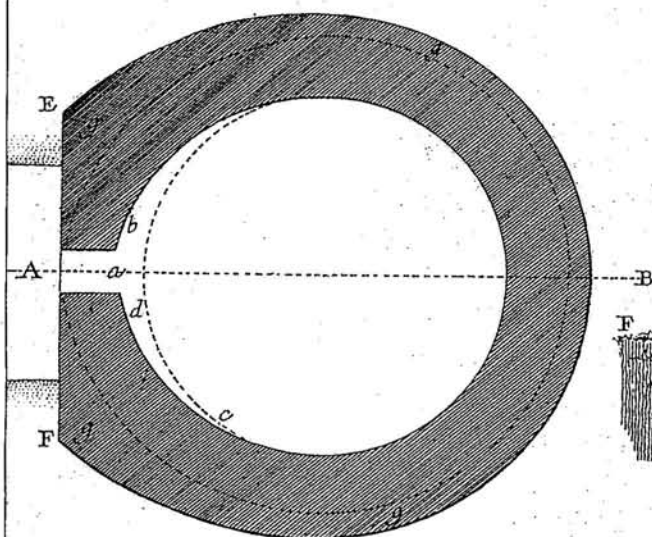


Fig. 12.

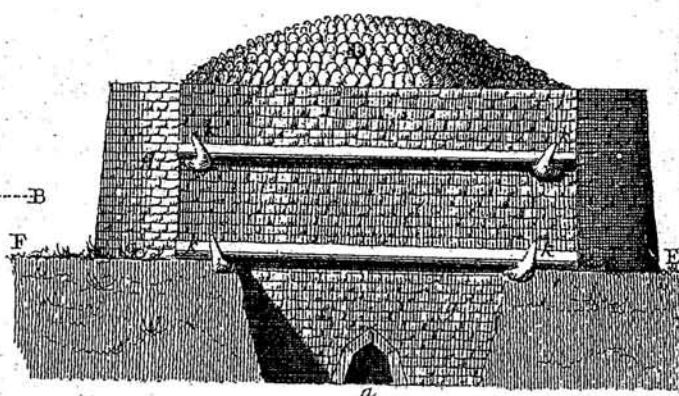
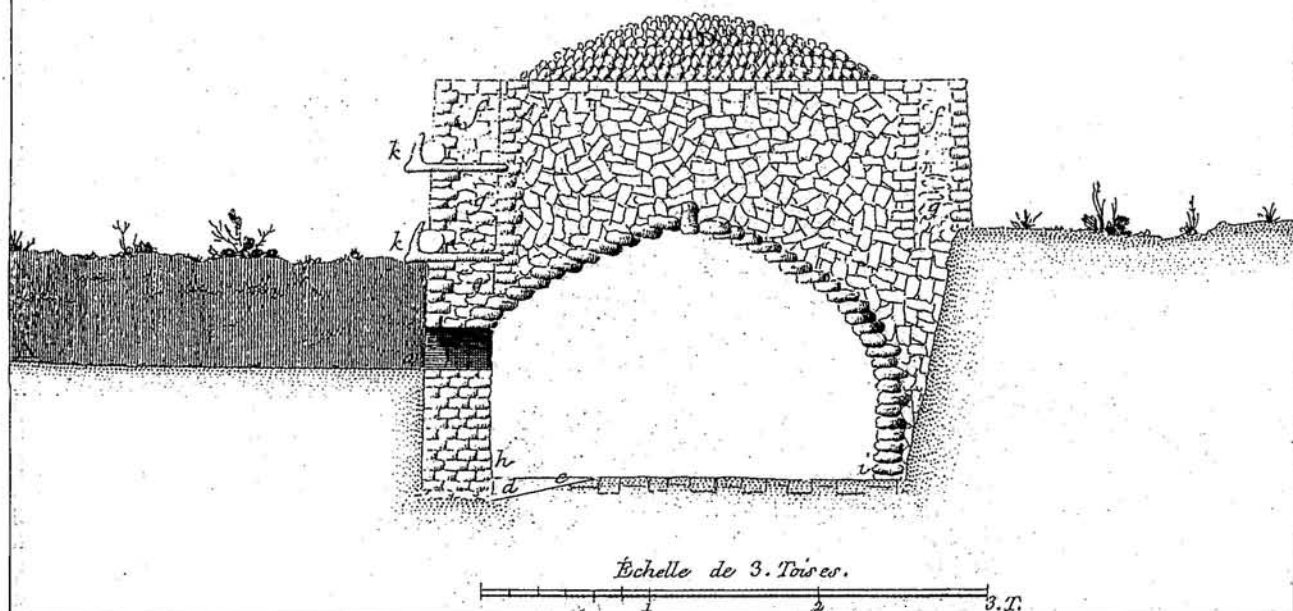


Fig. 11.



Fours permanents continus à flammes courtes

À première vue, l'architecture est similaire à celle des fours permanents intermittents à longues flammes. Ainsi, on peut voir à Saint-Antoine à Marseille une batterie de cinq fours intermittents dont trois ont été surélevés pour fonctionner en continu. Mais le fonctionnement est totalement différent.

Il n'y a pas de voûte à construire d'où gain de temps donc de coût. Il y a un système métallique de déchargement partiel tandis que la marche du four continue, pas de refroidissement, donc gain de chaleur et donc de coût. La production continue est plus économique mais exige une consommation elle aussi continue. Nous entrons dans un nouveau monde : il ne suffit plus de produire à moindre coût, il faut assurer les débouchés. C'est le début de la réclame : plaquette vantant les produits, papier à « en-tête » montrant les récompenses obtenues...

Les fours actuels

Fours droits

Ils sont encore utilisés avec deux types de combustible : charbon en mélange avec le calcaire ou gas-oil injecté dans le four.

Fours rotatifs

Ce sont de longs cylindres légèrement inclinés, tournant sur eux-mêmes. Ils sont similaires aux fours à ciment.

Le conditionnement

Chaux vive

En roche ou broyée selon la granulométrie souhaitée par le client.

Chaux éteinte

En sac comme le ciment (pour toutes les sortes de chaux).

En pâte dans des sacs en plastique pour la chaux grasse dans un souci de retour à la tradition car elle était anciennement conservée et vendue en pâte.

Histoire

Préhistoire Antiquité

Moyen-Orient

Les archéologues du Moyen-Orient furent intrigués de trouver dans des couches du 6^e millénaire avant Jésus-Christ, et ce, en divers points, des tessons de vaisselle blanche. Dans les mêmes zones, les archéologues ont mis en évidence des enduits de sol à la chaux et aussi des surmoulages de tête toujours avec le même matériau.

Les analyses réalisées par le Centre d'Études des Liants Hydrauliques ont mis en évidence des cendres de graminées (très riches en silice) qui possèdent un rôle pouzzolanique.

LEPENSKI VIR (Serbie près des Portes de fer)

Dans le même contexte archéologique qu'au Moyen-Orient, mais à une époque un peu plus récente, il a été mis en évidence un béton de sol en chaux.

VAR

La grotte de Fontbrégoua dans ses couches néolithiques (fouille non publiée, communication orale des chercheurs) a livré un enduit de chaux à l'intérieur de formes en osier tressé.

GRÈCE et ROME

- Avec la Grèce et Rome, nous avons des textes comme par exemple Vitruve (architecte du 1^{er} siècle av. J.-C.). Il préconise l'emploi de chaux grasse fabriquée à partir de marbre, de pouzzolane ou de tuileau.
- Les fouilles révèlent que les fours romains ne sont pas tous implantés sur du marbre, exemple à Iversheim en Allemagne. Des analyses révèlent des silico-aluminates calciques dans le liant, par exemple l'aqueduc de l'Eiffel en Rhénanie (Allemagne).

Moyen Âge

Continuation et même développement des « recettes » : ajout au mortier de sang, lait, urine...

L'analyse des mortiers des églises médiévales du Teil (Ardèche) et de Saint Astier (Dordogne) révèle la présence de silice dans le liant.

Époque moderne jusqu'à Vicat

Les chaux particulières

De nombreux témoignages imprimés font état d'une « chaux particulière », faisant prise sous l'eau.

Le premier exemple en est celui de Biringuccio, en 1540, il dit : « la meilleure pierre à chaux est l'«albareze» » (calcaire argileux).

Les débuts de la chimie

1755 : Joseph Black met en évidence l'« air fixe » qui correspond au CO_2 .

1808 : Jöns Berzelius isole le calcium.

Les chimistes procèdent alors à de nombreuses analyses pour tenter d'expliquer le pourquoi de cette « chaux particulière ».

Joseph Vicat

Sa vie – 1786/1861

Originaire de la région grenobloise, il suit les cours de l'« École Centrale » de Grenoble (nos lycées actuels). En 1804, il est admis à la Polytechnique, en 1806 à l'École des Ponts et Chaussées.

En 1812, c'est sa première grande mission professionnelle au pont de Souillac sur la Dordogne (Lot), mais le manque de crédit ralentit les travaux... Vicat met à profit son repos forcé... et découvre un calcaire argileux qui donne une chaux faisant prise sous l'eau. Il pratique la contre expérience en faisant cuire ensemble du calcaire et de l'argile.

Ses résultats sont publiés en 1817 dans les « Annales de Chimie », puis en 1818, il publie un livre sur la fabrication des chaux artificielles mais possédant les propriétés des chaux naturelles qui n'ont rien à voir avec les Chaux Hydrauliques Artificielles actuelles.

Son œuvre

Vicat n'a pas inventé la chaux hydraulique mais le nom est de lui, par contre, il a expliqué scientifiquement le rôle de l'argile (silice et alumine) en procédant à la contre expérience...

En faisant varier le pourcentage d'argile, il constate une variation des propriétés et crée l'indice d'hydraulicité : rapport silice et alumine sur oxyde de calcium et oxyde de magnésium. Cet indice est toujours utilisé.

Par ailleurs, Vicat prospecte pour découvrir des calcaires pouvant donner la Chaux Hydraulique Naturelle, permettant des économies car il n'y aura plus besoin de tuileau ou d'importer de la pouzzolane, ce qui coûte cher.

C'est son fils Joseph qui crée en 1853 la Société Vicat.

Hippolyte de Villeneuve Flayosc

Contemporain de Vicat, Hippolyte de Villeneuve Flayosc met en évidence le grappier (ce sont les restes après extinction de la chaux hydraulique, formés d'incuits et de surcuits et composés surtout de silico-aluminates de calcium) et son utilité pour augmenter l'hydraulicité de la chaux et même fabriquer du ciment. Il reçut l'hommage de la Société Lafarge qui fabrique ainsi son premier ciment.

Depuis Vicat

La chaux hydraulique se généralise pour devenir le liant incontournable de la construction et des travaux publics. À cette époque, le Préfet Haussmann lance une importante politique d'urbanisme. Ce n'est qu'après la guerre de 1914 que la fabrication du ciment supplantera celle de la chaux.

On assiste aussi à la découverte et au développement des ciments prompts (cuits à la même température que la chaux) puis du ciment Portland...

Utilisations

BTP

Badigeon

Il est possible d'ajouter au badigeon des pigments minéraux ainsi que de différents adjuvants (versions modernes des recettes antiques) : fixatif pour éviter le farinage, entraîneur d'air...

J'ai pu remarquer en me promenant dans Lama ou les villages environnants (Pietralba), sous les génoises, des bandeaux encore vivement colorés.

Avantages du badigeon : rôle hygiénique (du fait de sa basicité, le lait de chaux est un excellent bactéricide), rôle décoratif du fait des teintes, rôle de protection de l'enduit (formation de calcin).

Il existe maintenant des produits tout prêts.

La fresque est une sorte de badigeon sur une mince couche de mortier très fin et frais. On peut ainsi réaliser des « peintures » magnifiques entre autres au Palais des Papes d'Avignon

Mortier

Les mortiers ont différents usages :

- Lier différents éléments entre eux comme les pierres, les briques... (on dit hourdir), et les tuiles pour lesquelles le mortier de ciment est interdit (Document Technique Unifié - DTU).

- Réaliser les enduits.

Les mortiers bâtards sont un mélange de deux liants, exemples : chaux grasse et hydraulique, chaux grasse et plâtre, chaux et ciment. Ces mortiers bâtards sont particulièrement intéressants, chaux et ciment prompt, car ils forment un produit ayant les caractéristiques des ciments à prise semi rapide (type de la Méditerranée).

Béton

Il est déjà connu des Romains : pour exemple, la coupole du Panthéon de Rome. Localement, moins noble mais tout aussi significatives, les voûtes du *stallo* (étable) où nous étions installés, bien mises en évidence par une restauration soignée, sont en béton de chaux.

Soulignons l'incompatibilité entre le béton de chaux et le fer des armatures du béton armé.

Usages indirects

En plus des usages directs que nous venons de passer en revue, la chaux entre dans la fabrication des briques silico-calcaires, peu utilisées en France et dans celle du béton cellulaire. Celui-ci est formé de ciment, de chaux et de sable siliceux. La porosité est due à la réaction de la chaux avec la poudre d'aluminium.

Utilisations routières

Traitement des sols

Il s'agit d'assécher et de stabiliser des sols argileux détrempés. L'action se déroule en plusieurs

étapes : la chaux vive s'empare d'une partie de l'eau pour s'hydrater, la chaleur dégagée entraîne la vaporisation d'une autre partie, enfin la chaux va réagir avec l'argile pour former des silico-aluminates calcaires (réaction de type pouzzolanique) qui vont durcir par hydratation.

La chaux joue aussi un rôle par échange d'ions alcalins (Potassium, Sodium) qui entraîne une floculation (formation de particules beaucoup plus grosses).

Cette technique se serait d'abord développée aux USA, mais un texte grec de Plutarque, à propos de la construction des grands murs d'Athènes, pourrait rendre à l'Europe l'origine de cette technique.

En mélange avec les produits bitumineux

La chaux est souvent mélangée au bitume car, à long terme, elle ralentit le vieillissement du revêtement, mais aussi lorsque des granulats contiennent de l'argile et dans les régions humides.

Métallurgie

Sidérurgie

HAUT FOURNEAU : usage de calcaire, la castine a un rôle de fondant, donne le laitier (qui après traitement pourra être introduit dans le ciment).

CONVERTISSEUR : usage de la chaux, rôle de fondant, mais surtout fixation des impuretés contenues dans la fonte : silice, phosphore, soufre...

Un exemple local à Fos : Arkéma possède son propre four à chaux.

Métaux non ferreux

BAUXITE et ALUMINE

La bauxite est le minerai de l'aluminium. L'opération se déroule en deux temps : séparation de l'alumine puis électrolyse de celle-ci pour obtenir l'aluminium. C'est la première phase qui nous intéresse : la bauxite broyée est attaquée par une liqueur de soude à laquelle il est ajouté de la chaux.

Un exemple à la Barasse, quartier de Marseille : l'ancienne usine de traitement de bauxite de Péchiney a été rasée, il ne reste plus comme témoin de son activité, en dehors des boues rouges, que les fours à chaux.

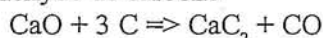
Industrie

Chime

CARBURE ET ACÉTYLÈNE

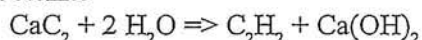
La fabrication se fait au four électrique.

Chaux vive + carbone \Rightarrow carbure de calcium + monoxyde de carbone



La réaction de l'eau sur le carbure, bien connue des anciens spéléo, donne de l'acétylène qui, outre son pouvoir éclairant, est utilisé dans la synthèse de corps organiques...

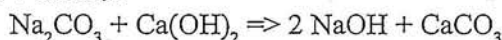
Carbure de calcium + eau \Rightarrow acétylène + chaux éteinte



SOUDE

Tous les procédés de fabrication de la soude (naturelle, Leblanc 1790, Solvay 1865) aboutissent au carbonate de sodium auquel il faut enlever l'ion carbonate (caustification), il en est de même pour la potasse.

Carbonate de sodium + chaux éteinte \Rightarrow soude + calcaire



ACIDE TARTRIQUE

La chaux intervient dans le processus de fabrication

Sucre

La chaux sous forme de lait coagule les impuretés contenues dans le jus sucré, elles sont ensuite précipitées par le gaz carbonique.

Papeterie

La chaux est utilisée pour préparer la pâte à papier à partir du bois, soit pour régénérer la soude, soit pour préparer le bisulfite de calcium...

Tannerie

Il s'agit d'un usage ancien (signalé au Moyen âge à Marseille) qui utilise la chaux pour préparer le tannage proprement dit. Le bain, dans le lait de chaux, entraîne la chute des poils (pelanage) et l'attaque de la graisse restante.

Environnement

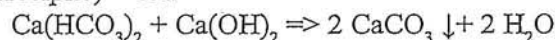
Traitement des eaux

EN AMONT

Pour corriger la dureté de l'eau

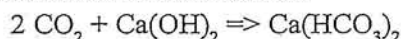
- Eau trop dure (contenant trop de calcaire)

Hydrogénocarbonate de calcium soluble (bicarbonate de calcium) + chaux éteinte \Rightarrow calcaire (qui précipite) + eau



- Eaux trop douces

Chaux éteinte + gaz carbonique \Rightarrow hydrogénocarbonate de calcium soluble



EN AVAL

Traitement des eaux usées : rôle flocculant, correction du pH

Traitement des fumées

Ex. local : centrale thermique de Gardanne qui utilisait le lignite de Gardanne très riche en soufre. Avant de sortir dans l'atmosphère les fumées passaient sur un lit de chaux.

La chaux s'empare de l'anhydride sulfureux pour former du gypse et ainsi éviter les pluies acides dues à la transformation dans l'atmosphère, du gaz en acide sulfurique.

Agriculture

La chaux est un amendement. Son utilité est multiple :

- correction du pH. Certains microorganismes ou plantes préfèrent un milieu acide (maquis), d'autres basique (garrigue),
- apport de calcium ou de magnésium (avec les chaux dolomitiques),
- aération des sols lourds,
- la chaux entre dans la composition de la bouillie bordelaise.

Usages divers

Élevage des huîtres (ostréiculture) : le naissain d'huître est « collé » sur les tuiles grâce à un badiageon de chaux.

Liniment Oléocalcaire : pour les fesses des bébés.

Soins dentaires : pour atteindre et soigner des caries dans les racines recourbées non accessibles à la roulette.

Plats autochauffants : il s'agit de barquettes de plats cuisinés. On tire une languette, l'eau entre en contact avec la chaux vive et le plat est réchauffé.

Fabrication du carbonate de calcium : Il peut être intéressant, malgré le surcoût d'avoir du carbonate de calcium sous forme de grain très fin, régulier et pur. Pour cela, pas d'autre solution que de passer par la chaux. À l'extinction, il se forme des particules très fines, régulières et pures qui se recarbonatent.

Pêche à l'anguille

Dans des trous d'eau, on plonge un sac de chaux vive puis on le ressort. Les poissons fuient à cause de l'opacité de l'eau (témoignages oraux à Lama).

EN CORSE

Géologie

Localisation des poches de calcaire du nord au sud :

- golfe de Saint-Florent

- arrière-pays de l'anse de Peraiola (embouchure de l'Ostricone)
- sur la commune de Piana, au sud-ouest, du côté de la plage d'Arone où le gisement a aussi servi de carrière pour livrer du calcaire à Porto (cf. Doazan)
- le long de la « crête centrale » : Francardo, Venaco où une carrière de marbre a été exploitée au XIX^e siècle à Razzo Bianco... à Corté, dans la vallée de la Restonica. J. Arrighi et F. Giorgetti signalent près de la carrière un ancien four à chaux
- Côte orientale : autour d'Aléria
- S.-O., arrière-pays d'Olmato (?)
- Région de Bonifacio.

Types de fours

Dans ma documentation ont été plus particulièrement étudiés, ceux du quart nord-ouest de l'île.

On retrouve les mêmes types de fours que dans la région marseillaise :

Fours primitifs simplement creusés dans le sol comme par exemple à Piedigrigio. Il faut remarquer que ces fours ont souvent conservé leur linteau et un « tunnel » le précédant, ce qui n'est pas le cas dans les environs de Marseille.

Fours permanents intermittents à flammes longues : il semble probable qu'une partie des fours de Francardo fassent partie de cette catégorie.

Fours permanents continus à flamme courte : exemple à Francardo, au lieu-dit, Champ de Foire, cf. plus loin.

TYPOLOGIE DES FOURS SELON LE MODE DE CALCI- NATION		FOURS TEMPORAIRES				FOURS PERMANENTS			
		FOURS PÉRIODIQUES		FOURS CONTINUS		FOURS PÉRIODIQUES		FOURS CONTINUS	
		FLAMMES LONGUES	FLAMMES COURTES	FLAMMES LONGUES	FLAM- MES COURTES	FLAMMES LONGUES	FLAMMES COURTES	FLAMMES LONGUES	FLAMMES COURTES
À SIMPLE EFFET									
À DOUBLE EFFET	X + CHAUX								
	CHAUX + X								

En général, les fours sont implantés près des carrières mais il y a des exceptions : construction des remparts d'Algajola, Girolata...

Quelques localisations de fours

Arone : batterie de trois fours cylindriques, mesurant près de 14 m de long pour près de 4 de haut.

Belgodère : à environ 5 km du village en direction de Ponte Leccia, en bon état.

Francardo : commune d'Omessa présente deux sites chauxfourniers un au quartier de Foce avec une batterie de deux fours, et l'autre au lieu-dit le Champ de Foire avec trois fours, deux cylindriques et le troisième en tronc de pyramide renversée. Celui-ci fonctionnait en continu, le déchargement s'effectuait par un système de barres amovibles et était chauffé au coke de l'usine à gaz d'Ajaccio.

Lama : sous le village, en direction de Pietralba qui possède du calcaire. Il est en partie coupé par la vieille route, le cliché de Christian Costa montre la rubéfaction de la terre argileuse encaissante.

Lozari : (commune de Belgodère) dans les environs du village vacances, M. Doazan a relevé les vestiges de six fours. On prend la R. D. 363, en direction de Palasca, sur la gauche deux embranchements mènent à ces fours.

Patrimonio : près de l'ancien stade, aujourd'hui transformé en décharge, le four a été coupé, ainsi on peut très bien voir la rubéfaction de la paroi.

Urtaca : four signalé et photographié par Christian Costa de Lama, situé près de la chapelle Saint Nicolas.

Venaco : photos aimablement fournies par Nicole Padovani, four situé près de la carrière de Razzo Bianco.

Bibliographie

- ARRIGHI J., GIORGETTI F., 1991, *Les roches ornementales de Corse*, Éd. Le Temps Retrouvé ;
- DOAZAN, L., « Notes pour une causerie sur les fours à chaux corses », document à la DRAC de Corse ;
- FOURCROY de RAMECOURT C. R., 1766, *Art du chauxfournier. - Description des Arts et Métiers faite ou approuvée par MM de l'Académie des Sciences* ;
- GAUTIER A., 1991, *Les roches, l'eau et les hommes, Géologie appliquée en Corse*, CRDP de Corse ;
- THOMAS C. - 1987, « La chaux et les fours à chaux du massif de Carpiagne ». *Bull. Soc. Linn. Provence*, 1986,
- TORRE M. (de la), 1985, *Corse 2A, 2B, l'art et la nature des 360 communes de la Corse*, Nathan.

Remerciements

Christian Costa et Nicole Padovani qui m'ont fourni des clichés, Catherine Massiani qui a assuré la coordination et la relecture, Mme M. Mattioli pour la communication du document du père Doazan ;

Et tous les habitants qui m'ont fourni des renseignements.

Un patrimoine menacé, un patrimoine à transmettre

Jacques PONCIN

QUELLES SONT LES MENACES ? Elles viennent de l'indifférence qui, je crois, est moins grande aujourd'hui qu'il y a trente ans. Elles viennent de l'ignorance, du manque de sensibilité. On modernise souvent une vieille maison à tort et à travers en lui ôtant son caractère.

Il y a une nouvelle et importante menace dont il faut absolument tenir compte quand on construit ou restaure aujourd'hui. Il faut construire ou restaurer de manière bioclimatique avec économie d'énergie à tout prix. D'après le film « Home » diffusé récemment, il y a 300 000 morts chaque année à cause des conséquences du réchauffement climatique !

Cela pourra rendre dérisoire le fait que des volets neufs dans une maison ancienne, pourraient être moins discordants. Mais tout contribue au progrès convenable. On a autant besoin de beauté que d'oxygène, et empêcher la laideur dans les détails et dans l'ensemble par des actions de sensibilisation, des expositions reste tout à fait nécessaire. Ainsi existent les actions du CAUE auprès des enfants des écoles et des élus.

Qu'est-ce que la tradition ? Vaste sujet. On peut répondre : une culture qui concerne aussi bien les valeurs religieuses très anciennes, que les coutumes, les chants, la langue. L'architecture traditionnelle dépend du climat, de la géographie, des matériaux sur place, des savoir-faire qui se transmettent (quand ils ne sont pas détruits par les saignées de la grande guerre, comme ici), et le caractère particulier d'une île de la Méditerranée.

Le caractère, la tradition, c'est aussi la façon de vivre ensemble, la convivialité. Elle existait dans les villages, même s'il y avait comme partout des désaccords. Mais on trouve également en ville ces histoires de voisins et de brouilles.

En tout cas, ce n'était pas l'esprit individualiste du lotissement avec la villa, dans un petit jardin, avec un gros panneau « chien méchant » contre les voleurs. On pouvait laisser, se souvient le peintre

Matisse, de passage à Ajaccio six mois en 1898, sa porte ouverte, et il y avait l'hospitalité.

Parmi les patrimoines reçus en héritage, ceux qui façonnent le plus le caractère, la mentalité, la manière d'être sont évidemment la langue et l'habitat. Ce sont tous deux des matrices. Aussi je vous parlerai de l'architecture, surtout vue de l'extérieur car elle fait partie du paysage public. Elle constitue un paysage bâti d'un certain style, un paysage typique de la Corse avec, en parallèle, ce qui se fait aujourd'hui presque partout aux abords des villes.

C'est le n'importe quoi, faute de plans d'urbanisme intelligents, faute d'hommes de l'art sensibles au patrimoine et aux caractéristiques du site.

Ici, ce ne sont pas des opérations touristiques au mépris de la « Loi littoral » mais des choses contrôlées ; faites en toute légalité avec des plans de lotissements vérifiés.

Pour revenir au Patrimoine, je ne vous parlerai pas du roman corse ou du baroque qui sont des fleurons très étudiés et protégés maintenant, encore que, par manque d'argent et avec la désertification, le plus grave problème, ce patrimoine s'est dégradé.

Je crois qu'il faut voir aussi des éléments authentiques, plus courants. Voir très attentivement, observer et en tirer un plaisir comme celui d'écouter de la musique, goûter la justesse des différentes notes, apprécier la justesse des proportions habillant la cistercienne simplicité. Ainsi un appareil subtil de pierres de granit ou un grain vibrant de pierre de schiste.

Observer dans le rapport des pleins et des vides, ces pleins, protection contre le froid et la chaleur, des maisons devenant des rochers et s'intégrant alors dans le paysage agricole, lui donnant un relief supplémentaire. Aujourd'hui un concepteur ostentatoire n'a pas su regarder le patrimoine et ses leçons de sobriété. Il ne connaissait pas non plus la pureté des volumes de Le Corbusier ou de Neutra, les pères de l'architecture moderne.

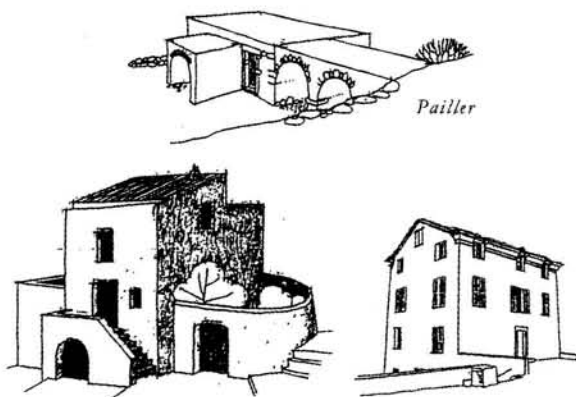
Revenons au village. Il y a aussi un plaisir de découverte pas à pas, avec des différences de niveaux, le déroulement de l'image quand on se déplace dans les ruelles, les arêtes de volumes qui s'écartent ou se rapprochent en faisceaux, les cadrages évoluant. L'apparition de détails, linteaux, fontaines. Ne pas oublier les abords, les terrasses, les escaliers, les clôtures.

Comme dans une chorale où chacun a son timbre particulier, sa tonalité et dont les mélanges avec des éléments compatibles créent des ensembles harmonieux, des groupes de maisons différentes mais de la même longueur d'onde, réussissent de profonds accords. Il ne faut pas oublier les jardins potagers en terrasses ou les oliveraies créant un soubassement sculpté ou cultivé à ces villages nids d'aigles.

On redoute alors comme des dérapages, des maisons isolées faisant verrues et fausses notes en contrebas de ces éléments somptueux. Construire en continuité n'est pas toujours souhaitable.

Regardons encore la simplicité des volumes du patrimoine corse, simplicité et dignité et puis

Habitations corses traditionnelles (XVI^e - XIX^e s.)



© J. Poncin

«Maison d'Américain» du Cap Corse



Patrimoine

Illustration n° 1 : Habitations corses traditionnelles (xvi-xix^e s.).

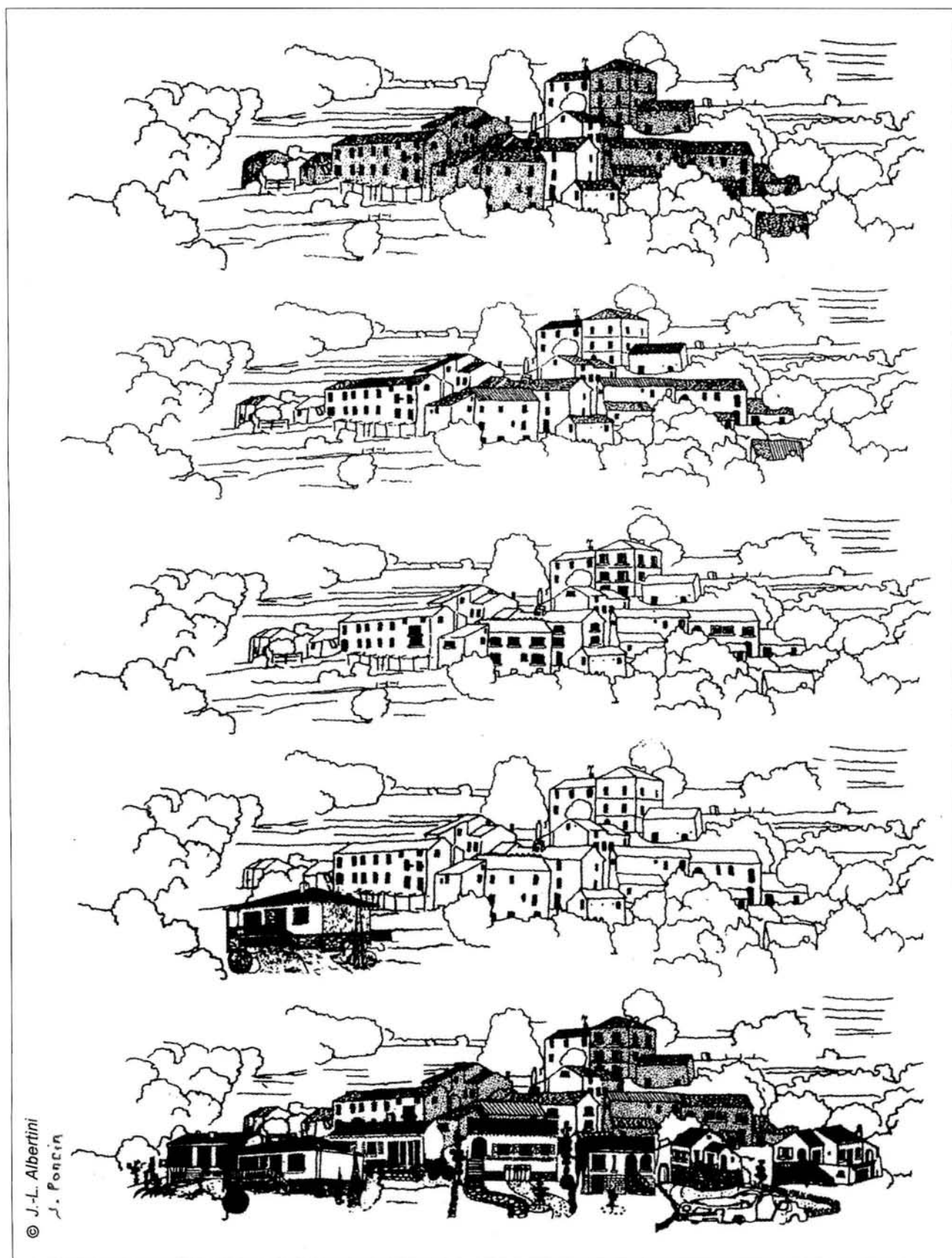


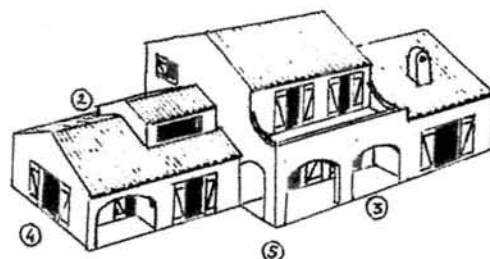
Illustration n° 2 : Processus de dégradation d'un village corse.

l'architecture également massive des maisons de notables faites avec des architectes. Les maisons des Américains sont de ce type. Elles gardent le même cubisme. Ce cubisme est caractéristique du style corse alors qu'aujourd'hui avec des volumes et des toitures décrochées qui rabougrissent les proportions, il y a aussi déperditions de calories. Car il est temps qu'on en vienne à une architecture bioclimatique. Avec des toitures simples, il sera plus facile d'intégrer des panneaux solaires sans que cela ressemble à des paquets noirs posés sur des toits rouges et comme des corps étrangers.

Ces volumes cubiques faciles à s'articuler et à s'assembler expliquent la cohésion des villages qui agglomèrent ces maisons. Ces villages caractéristiques de l'identité corse expriment une solidarité familiale dans leur construction et une convivialité de fait.

On est loin de l'individualisme. Les notables s'intègrent. L'habitat était le fruit d'une manière de vivre et d'économie du terroir cultivable. Maintenant, la maison est souvent vantée et achetée sur catalogue avec des modèles néo-provençaux qui s'auto-proclament traditionnels.

Ce qu'il faudrait éviter de faire.



1. Excès de volumes – l'architecture corse est simple. L'architecture contemporaine l'est souvent. 2. Complication de toitures : problèmes de noues pour l'étanchéité – surcoût. 3. Utilisation d'arcades : l'architecture corse n'en a pas – ni l'architecture contemporaine. 4. Volets en Z (écharpes) donnant un effet de colombage : ce n'est pas méditerranéen. 5. Mauvaises proportions : égalités. Cette architecture ostentatoire plaît et se diffuse hélas ! en Corse.

Illustration n° 3 : Ce qu'il faudrait éviter de faire.

Cette publicité existe en Provence et n'a rien à voir avec les mas, les bastides ou les grandes fermes comme ces abbayes dans leur terroir de vignes ou de céréales, ni avec les maisons des villages perchés, et

"La Provençale" pour construire en toute sécurité
LA MÊME ÉQUIPE DEPUIS 14 ANS

VILLAS INDIVIDUELLES

"La Provençale" 

"CONSTRUISEZ EN TOUTE SÉCURITÉ"

**Assurance
Domage-Ouvrage
comprise dans
le prix**

● **CONSTRUCTION TRADITIONNELLE DE QUALITÉ**

Normes parasismiques zone II, un rang de gâches (bâties deux rangs de gâches), conduit feu, auvent bois (seuf bâtie), carrelage dans toutes les pièces 30 x 30, lattes romanes vieilles, 10 m falences, sanitaires couleur, menuiseries bois ou PVC, double vitrage (table élastivite)

● **GARANTIES NOMINATIVES COMPRISSES DANS LE PRIX**

Remboursement d'acompte. Livraison au prix et délais convenus.
Assurance dommage-ouvrage

● **FINANCEMENT PERSONNALISÉ, PRÊTS À TAUX ZÉRO, PRÊTS CONVENTIONNÉS**

A SALON DE PROVENCE

SALON

04.90.

A MARIGNANE

MARIGNANE

04.42.

A ST. MITRE
LES REMPARTS

04.42.

Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h

"La Provençale" pour construire en toute sécurité
LA MÊME ÉQUIPE DEPUIS 14 ANS

LE MAGAZINE DE L'IMMOBILIER - ÉDITION ET INTERNET

DEMEURES CORSES
Contratant avec toutes les garanties de la ville de Bastia



www.demeurescorses.com
2 adresses

MAISONS PRESTIGE ET TRADITION
Venez visiter nos terrains et réalisations



NOUVELLE ADRESSE
Contratant avec la ville de Bastia - 04 95

Depuis 23 ans nous construisons à la hauteur de vos exigences

CONSTRUCTIONS TRADITIONNELLES

VOTRE MAISON DE QUALITÉ À PRIX ÉTUDIÉ
AVEC TOUTES LES GARANTIES
DE LA CONCEPTION À LA RÉALISATION



UNE GARANTIE
GARANTIE DÉCAENNALE GARANTIE VACHEMENT



EXEMPLE :
90m² 33 :

MOIS TERRAIN, V.B.D, FRAIS

<p>COSE-20-500 QUINTE</p> <p>90m² 45 95</p> <p>COSE-20-500 QUINTE</p> <p>90m² 45 95</p>	<p>COSE-20-500 QUINTE</p> <p>90m² 45 95</p> <p>COSE-20-500 QUINTE</p> <p>90m² 45 95</p>	<p>HAUTE-COSE</p> <p>90m² 45 95</p> <p>HAUTE-COSE</p> <p>90m² 45 95</p>
---	---	---

**Construction
Cours**

**VILLAS
PACIFIC**

*Nous construisons
maisons à votre*

20000 AJ

Tel. (419) 855-1111 Fax (419) 855-1111 E-mail: info@villas-pacific.com

Illustration n° 4 : Publicité néo-provençale (photo).

ces mêmes maisons néo-provençales prétendent être corses et être traditionnelles. Hélas, elles plaisent beaucoup.

Si on compte 40 000 maisons patrimoniales entre le ^{xv}^e siècle et 1914, il y a maintenant aussi 40 000 maisons de style bâtard. 80 % sont faites sans architecte car celui-ci n'est obligatoire qu'au-dessus de 170 m² et passe pour cher ce qui est faux avec les économies de contrôles de devis et de chantier et les solutions astucieuses. Évidemment, il faudrait aider cette qualité car la précarité paralysante cause des bricolages.

C'est un paradoxe. Jadis les Corses étaient pauvres mais malgré cette pauvreté ils créaient de la beauté comme les cisterciens. Maintenant, même le parpaing affreux est cher.

Il y a un gros problème avec ce seuil des 170 m² dans l'Île de beauté qui le reste surtout dans les parties non construites ayant échappé à la menace des incendies ! Mais si on revient au village, là aussi il y a des menaces, d'abord minimes puis plus voyantes.

Par exemple, alors que traditionnellement les joints sont fins ou peu voyants, on en voit encore de trop blancs, de trop foncés, de trop creux ou marqués au fer.

Les volets en Z incongrus avec ce renforcement inutile, style chalet, sur cette *torra* fortifiée, ou cette grande maison ancienne alors que la tradition adaptait des volets intérieurs laissant toute leur beauté aux façades pleines, aux façades de pierres apparentes ou enduites à la chaux, avec de belles patines.

Autre menace, ces crépis ciment, tyroliens (ce n'est pas très corse) et cela gomme scandaleusement les fines moulures baroques qui disparaissent sous cette croûte, ou la couleur d'une toiture qu'il aurait fallu aider à être en lauze. Ceci est résumé dans ces croquis, toitures disparates, fenêtres élargies et cacophonie finale.

Le besoin légitime de salle d'eau était mal solutionné. Maintenant, il y a les CAUE pour conseiller. Ainsi, 1 m² de salle d'eau, c'est réalisé dans les bateaux. Il ne faudrait pas mettre ce m² en façade. Des agrandissements aussi semblent mépriser la maison patrimoniale sobre et digne.

Jadis, on bâtissait pour longtemps une maison familiale fonctionnelle dans la répartition de l'accueil, de l'étage réservé aux produits alimentaires, etc., sans gaz ni électricité et ça convenait, maintenant il y a des villas dont certaines ne sont habi-

tées que l'été. Jadis des villages, aujourd'hui des lotissements. Le résultat est accablant. Il ne s'agit pas de faire du passéisme ou du moralisme. Il suffit de regarder. L'aspect pavillonnaire est semblable à toutes les banlieues occidentales un peu montagneuses, avec des voies trop larges éventrant l'espace car la voiture est devenue indispensable devant la porte, juste devant. On se demande comment font les villages avec des ruelles étroites. Ils se désertifient dira-t-on. Non, pas tous, heureusement, quand ils sont assez proches des villes et de la mer. Pour les autres avec de l'agriculture bio, des produits de grande qualité, du travail à domicile, des équipements publics, des polyactivités, des gîtes, une vie plus équilibrée, on peut rêver. D'autant plus que le film récent « Home » « Alerte sur la Terre » montre que le gaspillage d'énergie doit cesser. L'économie d'espace de voiries et de réseaux divers va recoudre le paysage. Car il y a mitage du paysage, il est troué. Ce paysage est désolant pour le touriste qui va préférer les villages du Maroc car l'Île de Beauté enlaidit mais il est désolant et déprimant, surtout pour l'habitant qui ouvre sa fenêtre tous les matins. Le calme de la mer simplificatrice n'est pas présent partout, il y a les collines, les forêts à ne pas « pavillonner », ne pas remplacer les étroites terrasses par des carrières ou falaises.

Les architectes à qui on ne fait pas appel pour ces maisons de moins de 170 m², sait-on qu'ils ont appris à cultiver leur imagination pour mettre en forme l'espace où rêvent de vivre les personnes s'adressant à eux. Sait-on qu'ils savent écouter et trouver des solutions économiques. Pour l'extérieur des maisons, il ne faut pas, autre excès possible, qu'ils fassent des choses étrangères au contexte. Ils peuvent rester modestes et sobres, dans l'esprit du Patrimoine corse, ils savent si on ne les pousse pas à faire de l'ostentatoire. Ils peuvent créer depuis l'intérieur des liaisons visuelles avec l'extérieur, des jardins, des tonnelles, des espaces d'ombre et de lumière. Voici quelques exemples qui ne sont pas en Corse mais qui démontrent qu'un habitat contemporain, peut à l'extérieur rester simple de volume.

Paul Valéry, le grand poète d'origine corse écrivait dans *Eupalinos* : « Dis-moi (puisque tu es si sensible aux effets de l'architecture), n'as-tu pas observé, en te promenant dans cette ville, que d'entre les édifices dont elle est peuplée, les uns sont muets ; les autres parlent ; et d'autres enfin, qui sont les plus rares, chantent. »

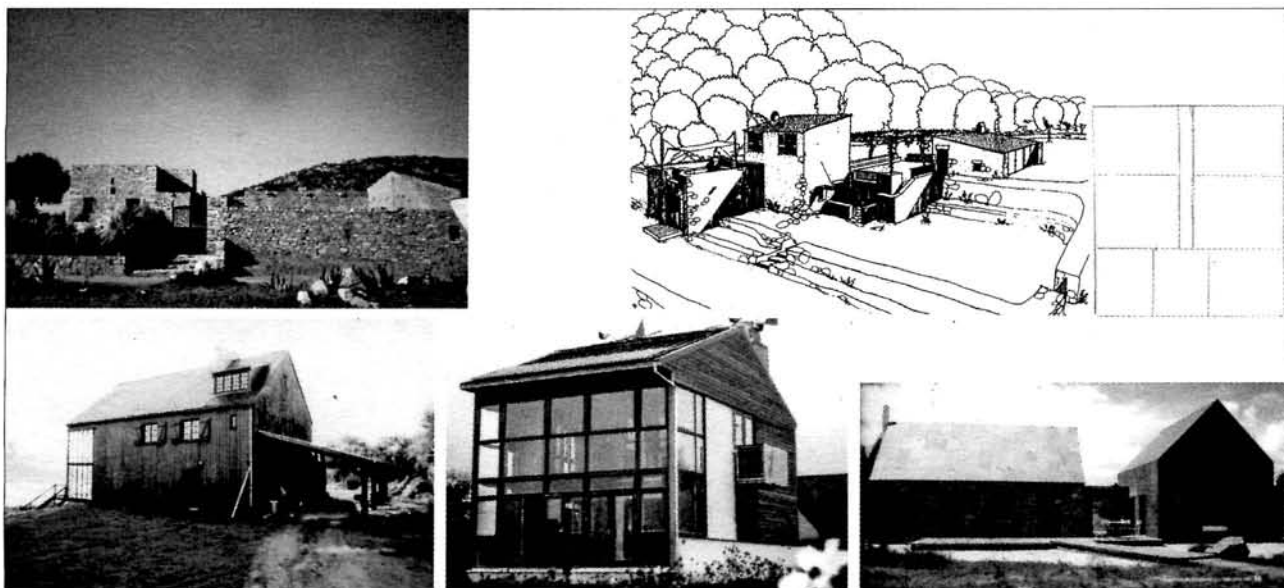


Illustration n° 5 : Recherche de simplicité.

En Corse, il y a de nombreux villages qui chantent encore. Ils chantent une vie pauvre et fière, une communauté solidaire, avec sa manière d'être, sa culture et ses traditions, avec une sensibilité à la beauté que l'on ne retrouve plus aujourd'hui dans les bâtisses d'agglôs aux allures théâtrales qui prétendent évoquer un style méditerranéen. Le grand architecte Simounet disait : « L'important aussi, quand on découvre un édifice construit récemment, c'est de croire qu'il a toujours été là. Il est évident, il ne peut pas être ailleurs. »

Malgré la dureté, le poids, le manque de matériel de levage, les paysans corses ont dressé leurs villages de pierres comme des cathédrales face à une montagne magnifique et sans que la confrontation tourne à leur désavantage. Un art de l'espace et de l'organisation de volumes sur des reliefs difficiles a révélé un peuple de maîtres maçons. Ils faisaient de l'architecture sans s'en douter.

Il me paraît essentiel de faire baisser le seuil de 170 m², le baisser à 100 m² pour rendre les architectes plus présents. La loi de janvier 2002 prévoit une dérogation pour la Corse qui rendrait possible cet abaissement. Cela permettra d'élever le niveau de qualité.

Un groupe de réflexion corse a écrit : « Conjuguer l'enracinement et l'ouverture est désormais l'une de nos tâches les plus urgentes. Sans racine, l'homme n'est qu'un apatride » et aussi « Il n'y aura d'avenir que dans un apprentissage de plus en plus intense des complémentarités. » Sobriété des anciens et progrès de l'architecture bioclimatique.

Ainsi, pour contribuer à un avenir convenable et alors durable, des études sur le Patrimoine sont essentielles. Il est bon qu'il y ait plus de maîtres d'œuvre qui respectent les contraintes esthétiques d'insertion dans les paysages caractéristiques de la Corse et les contraintes d'économie d'énergie. Encore faut-il s'adresser à eux.

Et voici une citation d'architecte¹ : « Nous avons perdu l'état de grâce qui a permis pendant des siècles à des générations d'hommes de modeler de leurs mains leurs maisons et leur environnement, avec un sens infailliblement juste de la mesure, de la beauté et du respect de la nature et de la matière. Cette architecture spontanée que les Anglo-Saxons appellent "vernacular architecture" est malheureusement en voie de disparition et mérite d'être protégée au même titre que les chefs-d'œuvre de notre patrimoine architectural ».

1. Il s'agit d'Alexandre Persitz, architecte DPLG, rédacteur en chef de *L'Architecture d'aujourd'hui* de 1947 à 1964, ancien déporté à Auschwitz.

MÉLANGES

Enquête de l'an X Commune de Moltifao

Marie-Angèle
ANTONETTI-ORSONI

(Commune)
di Moltifao

ELENCO DI DIMANDE

FATTE

DAL PREFETTO DEL GOLO,

*Alli Sotto-Prefetti, Maires, e Giudici di Pace
del detto Dipartimento, sulla STATISTICA.*

- 1.° Quanti sono li pesi usati nella Comunità e come si chiamano? *Bilance, la stia*
- 2.° Quante libbre contiene il canaro? *cento di riposta*
- 3.° Quante oncie contiene la libbra? *quadra*
- 4.° Quante di queste oncie si richiedono per formare una libbra-peso di marca? *decidono*
- 5.° Quali sono le misure usitate nella Comunità per conoscere la distanza da un luogo all'altro? *I passi*
- 6.° Quante sono le misure in uso per li panni, e tele; e come si chiamano? *una detta misura*
- 7.° In quante parti si divide ciascuna di queste misure? *in quattro parti*
- 8.° Quali sono le misure per conoscere l'estensione, e la continenza d'un terreno da seminare a biade? *I passi*

CE QUESTIONNAIRE A ÉTÉ ADRESSÉ EN 1802, aux sous-préfets, maires et juges de Paix des 2 départements de la Corse : Golo et Liamone, institués par un décret de 1793, à la suite de la division du département de la Corse, lui-même créé en 1790.

Le questionnaire du préfet du département du Golo et le responsable du maire de la commune de Moltifao ont été transcrits à partir d'un document écrit en italien, conservé aux Archives départementales de la Haute-Corse. Dans la transcription, l'orthographe et la ponctuation du document original ont été respectées.

Le Maire de l'époque était Deodati Don Carlo Francesco (1751-1835), fils de Deodati Orsù Antone et Arrighi Maria Basilia. C'est vraisemblablement lui qui a répondu à ce questionnaire bien que le document ne soit ni signé, ni daté ; l'écriture correspond à celle des actes d'état civil de la même période.

Il a été répondu pratiquement à toutes les questions : seules 5 absences de réponses sur 260 questions ; nous avons ainsi des informations dans plusieurs domaines, qu'il serait intéressant d'analyser plus précisément.

On y découvre par exemple, que deux siècles plus tard, certaines questions sont encore d'actualité et les réponses données pourraient recouvrir une réalité d'aujourd'hui, en particulier le problème de la divagation des animaux (question 150).

On a la surprise d'apprendre que dans une petite école de village, on étudiait la langue latine (qu. 217) ; en revanche, on ne nous dit pas si la langue française était celle de l'enseignement.

Les unités de mesure utilisées sur le territoire sont principalement :

- pour les poids : le *cantaro* qui vaut 150 *libbre*, la *libbra* qui vaut 12 *oncie* (qu. 2,3,4). Lorsqu'on parle de la *libbra* (ou *libra*), il s'agit de la livre génoise qui correspond environ à 326 grammes alors que plus tard, ce qu'on appelle la livre française correspond au demi-kilogramme,
- pour les longueurs : la *mezza canna*, utilisée pour les tissus mesure ici 4 *palmi* (qu. 6 et 7) alors que dans certaines communautés, elle équivaut à 5 *palmi*, le *passo* équivaut à 5 *piedi* (qu. 8 et 10), la *lega* est utilisée pour les distances (qu. 24),
- pour les unités agraires : l'*arpanu* (qu. 28), la *mezzinata* (qu. 28 et 29).

On remarque que le territoire est mesuré en quantité de blé produit : *otto cento mezzinate di grano* (qu. 21).

- pour les capacités : pour les liquides, la *quarta* utilisée pour l'huile vaut ici 2,5 *libbre*, la *pinta* pour le vin en vaut 4 (qu. 15),
- pour les matières solides telles les céréales, le *bacino* vaut 20 *libbre* pour le blé, 18 pour le seigle et 15 pour l'orge (qu. 17 et 18).

Toutes ces mesures seront uniformisées avec l'adoption du système métrique français étudié dans les écoles ; aujourd'hui, il existe même un Bureau International qui a pour mission l'unification mondiale des mesures. En deux siècles, nous sommes passés de l'échelle locale, celle de la communauté, à l'échelle mondiale !...

Au sujet des mesures utilisées en Corse avant l'adoption du système métrique, signalons la recherche documentée de A.-D. Monti, sur le site de l'ADECEC.

En ce qui concerne le commerce alors qu'on aurait pu penser n'avoir que des valeurs d'échanges, on trouve les unités monétaires suivantes : le *soldo* (qu. 34,64...), le *franco* (qu. 92,94...) et le *scudo* (qu. 176).

Une chose curieuse : bien avant le concept d'intercommunalité, cette enquête met en lumière le travail d'équipe de deux communes voisines, distantes de 2 km ; en effet, si l'on compare les résultats de l'Enquête de l'An X dans ces deux communautés, on se rend compte que les réponses sont souvent similaires et ne se différencient que sur des points bien précis tels le nombre d'habitants (qu. 185 à 205) ou par exemple les toponymes (qu. 24,67)... On peut considérer que ce travail de statistique semble avoir été fait en collaboration entre les deux communes. Rappelons que le maire de Moltifao était à l'époque Deodati Don Carlo Francesco, et celui de Castifao, Giacomo Filippo Falconetti.

Autre remarque : il n'y a aucune mention des activités féminines de l'époque ; il n'y est question ni de fabrication du pain, ni de travail de la laine, du chanvre... pas plus que d'entretien du foyer. Seule exception : l'*ostetrice* qui assiste les parturientes (qu. 231).

Mille informations nous sont apportées par cette enquête. Ce document est un véritable cliché de la communauté villageoise de l'époque ; c'est un reflet assez précis de la composition du village, de son environnement et des activités de ses habitants. Prenons soin de nous y référer pour mieux comprendre ce début de XIX^e siècle.

ELENCO DI DOMANDE *FATTE*

DAL PREFETTO DEL GOLO,
Ali Sotto – Prefetti, Maires e Giudici di Pace
Del detto Dipartimento, sulla STATISTICA

1° - Quanti sono li pesi usati nella Comunità e come si chiamano ?	Bilancie, o sia statere
2° - Quante libbre contiene il cantaro ?	Cento cinquanta
3° - Quante oncie contiene la libbra ?	Dodici
4° - Quante di queste oncie si richiedono per formare una libbra peso di marca ?	Dieciotto
5° - Quali sono le misure usitate nella Comunità per conoscere la distanza da un luogo all'altro ?	I passi
6° - Quante sono le misure in uso per li panni, e tele ; e come si chiamano ?	Una detta mezza canna
7° - In quante parti si divide ciascuna di queste misure ?	In quattro dette palmi
8° - Quali sono le misure per conoscere l'estensione, e la continenza d'un terreno da seminare a biade ?	I passi
9° - Queste misure sono eglino variabili nelle diverse qualità di terra, cioè, pianure, colline, e terre macchiose ?	Sono le medesime
10° - Quali sono i nomi, e le divisione di queste misure ?	Passi divisi in cinque piedi
11° - Quante sono le misure per conoscere l'estensione, e la capacità d'una vigna ?	Una ed è la stessa per le terre
12° - Queste misure differiscono esse nelle differenti qualità di terre ove sono situate le vigne ?	Sono le medesime quanto riguardo alla qualità del terreno
13° - Qual'è la proporzione, o il rapporto delle misure per la vigna, colle misure per la terra ?	Le medesime
14° - Queste diverse misure qual rapporto o proporzione hanno col <i>patto</i> usitato nel Dipartimento quando si fa diceppare ?	Non si conosce

15° - Quali sono i nomi delle misure usitate nelle comune per i liquidi come olio, vino ec.	Quarta per l'olio, e Pinta per il vino
16° - Quante libbre di peso usitato nel paese contiene ciascuna di queste misure ?	La quarta duie libbre e mezzo, e la pinta libbre quattro
17° - Quali, o quante sono le misure usitate per li grani d'ogni specie ?	Una detta Bacino
18° - Quante libbre del paese contiene ciascuna misura ?	Venti per il grano, diecidotto per la segala, e quindici per l'orzo
19° - Qual'è la situazione e l'esposizione del Villaggio e del suo territorio rispetto al Sole ?	Al mezzo giorno
20° - Quali sono li suoi confini rispetto ai quattro venti, calcolati per miglia, o per leghe ?	A Ponente con Asco, a tramontana con Castifao a Levante con Canavaggia a mezzo giorno con Popolasca e Piedigriggio
21° - Qual'è la continenza, o estensione del territorio misurato a mezzinate di grano o arpani di terra ?	Ottocento circa mezzinate
22° - Qual rapporto vi è tra la bacinata di grano, e la misura detta <i>patto</i> ?	Di sei pertiche
23° - Quali venti regnano ordinariamente nelle differenti stagioni sul territorio della comunità, e specialmente nel circuito del Villaggio ?	Boreale, Australe, e Ponente
24° - Vi sono delle montagne, qual'è la loro altezza, il loro nome, la distanza dal Villaggio, ed a qual uso servono per vantaggio degli abitanti ?	Truppidata una e mezzo lega dal paese per fare legname
25° - Di quali materiali si fabbricano le case ?	Pietra terra, e calce
26° - Quante piante di casa si contano nel Villaggio ?	Novantotto
27° - Qual'è in generale la natura e qualità della terra ?	Mediocre, ed infima
28° - Quanti arpani, o mezzinate di terra coltivata si contano nella Comunità ?	Trecento
29° - Quante mezzinate se ne contano d'incolta ?	Cinquecento
30° - Qual'è il prezzo comune per mezzinata di granu della terra coltivabile, e della terra incolta ?	Settanta fino a ottanta la terra coltivabile, la metà l'altre
31° - Quanto s'affitta la terra coltivabile buona, mediocre, e cattiva ?	Al prodotto della quarta parte le buone, la quinta mediocre, la sesta la cattiva

32° - Le terre coltivabili quanti anni si seminano, e quanti anni si lasciano riposare ?	Alcune a due anni alcune a sei
33° - Quanti para di bovi lavorano nelle vostra comunità, e quale è la quantità ordinaria di biade che un paro di bovi sementa ?	Cinquanta, ed un paro di bovi ne seminano ordinariamente dieci mezzini
34° - Se il proprietario fa coltivare a sue spese la terra, quale porzione è assegnata al Colono ?	Il pagamento della giornata a ragione di soldi venti per il colono, e venti per i bovi
35° - Quali e quanti sono i modi d'affittare le terre per le coltivazione dei grani, e per la raccolta, e consumazioni dell'erbe ?	Al prodotto del quarto, e quinto
36° - Quali sono le circostanze le più favorevoli dipendenti dallo stato dell'atmosfera per una buona raccolta ?	La primavera acquosa
37° - Vi sono eglino nella Comunità dei beni comunali ?	Vi sono pochi agri
38° - Come sono goduti rapporto alla coltura delle biade, ed al pascolo ?	Abbandonati alla scorreria del bestiame nel Communa
39° - Qual'è il modo ed il tempo del travaglio, e della seminiera delle diverse qualità di biade ?	Arrando la terra d'autunno
40° - Qual'è la forma, e la composizione dell'aratro, e qual positura tengono i bovi solcando ?	I bovi attaccati in linea con un legno detto coppia tirano l'aratro attaccato nel mezzo la di cui asta ha la figura di un S. avendo al estremità inferiore un legno pieno di figura triangolare in forma di zappa, ed una vomare nella punta per aprire la terra
41° - Quanto è ordinariamente il travaglio ordinario di un coltivatore al giorno per fare il primo travaglio nelle diverse qualità di terra ?	Di due, ed una
42° - Qual'è la quantità di semente che può ricoprire in un giorno nelle differenti qualità di terra ?	Di due bacini nel terreno mediocre ed uno nel infimo
43° - Qual'è il prodotto in un'annata ordinaria di una data misura di semente, orzo, grano ec ?	Di uno quattro
44° - Qual differenza vi è nel prodotto delle differenti qualità di semente ?	Il grano vale le due parte dell'orzo, e della segala una e mezza
45° - Qual differenza vi è nel prodotto rapporto alle diverse qualità di terra ?	Della metà
46° - Quali sono le altre specie di biade e legumi, che si coltivano nella Comunità ?	Nessuna
47° - Qual'è la preparazione che si fa alle biade che servono alla semente ?	Il lavoro della terra alla primavera detto maghiera

48° - Quali sono ordinariamente le cause, che apportano o impediscono una buona raccolta ?	Una buona primavera da molto a sperare, i venti, e la siccità, le grandini l'impediscono
49° - Quali sono le malattie che li grani soffrono nei campi ?	I vermi, la nebbia, ed il gelo
50° - Quali sono le cagioni ordinarie di queste malattie, e quali mezzi s'adoprono per impedirle ?	Puro effetto delle stagioni, e si lascia operare alla natura
51° - Quali sono i travagli che si fanno ai seminati dal momento della seminiera sino alla raccolta ?	Levare le gattive erbe
52° - Quali sono le erbe perenni e nocive che nucono ordinariamente alla raccolta, e quali mezzi si usano nel paese per distruggerle ?	La verminace, ed il cardo con un ferro adunco, e tagliante
53° - Quando comincia l'epoca della raccolta delle diverse qualità di grano ?	A messidoro
54° - Come si chiamano gl'istrumenti usati nel far la raccolta ?	La falce
55° - Qual quantità di biade raccoglie un uomo in un campo d'un prodotto ordinario ?	Una in due baccinate
56° - A qual altezza di paglia si sega il grano ?	D'un palmo piu o meno ancora secondo la qualità del grano
57° - In quale maniera si conserva la biada nel campo, dopo che è stata segata prima di batterla ?	Facendone un ammasso detto volgarmente cappile
58° - In quale maniera si batte il grano nell'aja, come si chiamano gl'istrumenti che si adoprano per separarlo dalla paglia ?	Con i bovi accoppiati che girano nell'aja strascinando un grosso sasso legato alla coppia con una catena di ferro
59° - Quale uso si fa della paglia che resta nel campo dopo la raccolta, e di quella che resta nell'aja dopo che il grano è stato battuto ?	La paglia rimasta nel campo, e alla scorreria del bestiame in Commune quella nell'aja si trasporta nelle stalle all'uso degl'animali
60° - La raccolta delle biade basta essa per nutrire gli abitanti in tutto l'anno ?	Non è sufficiente per tutti
61° - Se questo non è sufficiente, quali mezzi presenta il territorio per supplirvi ?	L'impiego della giornata
62° - Se questo non presenta alcuna rissorsa d'onde si tirano le biade necessarie ?	Dal mare e la castagna è una delle migliori risorse
63° - Se il territorio produce una quantità maggiore di biade al di sopra del bisogno degli abitanti, dove si vende ?	Nel paese Corte, e Bastia
64° - Qual'è ordinariamente il prezzo del grano, ed orzo alla raccolta per una data misura del paese ?	Il grano vendesi a ragione di franchi due soldi dieci la segala franchi due, e l'orzo soldi trenta il bacino

65° - In che maniera il grano, ed orzo si conservano, ed a quali malattie sono soggetti nei magazzini ?	Nei magazzini, esposto ai sorci, e formiche, tignole, e ricoglionti
66° - Li legumi che si raccolgono nella comunità, bastano essi per i bisogni degli abitanti ?	Non sono sufficienti
67° - Quali sono i fiumi, e ruscelli perenni, che scorrono il territorio, e come si chiamano ?	Uno detto Lavone
68° - Come si chiama il luogo della loro sorgente, quale, e quanto è il loro corso, e quale è la loro imboccatura, o foce al mare ?	La montagna detto Monte Cinto il suo corso e di circa cinque leghe si unisce al fiume di Golo . La sua imboccatura al mare, e pur foce di Golo
69° - Quali di questi fiumi, o ruscelli potrebbero servire alla irrigazione delle campagne ?	Il suo letto essendo profondo non può esser di giovamento
70° - Nel territorio della comunità si trova qualche sorgente di acque minerali ? come si chiama ? per quali malattie se ne servono nel paese ? in qual maniera ed in quali mesi dell'anno ?	Nesuna
71° - Vi sono eglino dei laghi nel territorio della comunità, e come si chiamano ?	Nesuno
72° - Qual'è la distanza che esiste tra la comunità ed il luogo della residenza del giudice di pace, ed il capo luogo del circondario ?	La distanza di questo comune a quello del giudice di pace è meza lega e cinque lege da Corte suo circondario
73° - Le strade possono essere rese atte al carro ?	è possibile
74° - Sono esse impraticabili per le bestie di soma ?	Di una maniera pure possibile
75° - Qual'è il miglior modo per fare riparare annualmente le strade comunali, e provinciali, e qual regolamento potrebbe essere eseguito a spesa minore degl'abitanti ?	Con l'opera degli stessi abitanti
76° - Vi sono eglino delle paludi nel territorio della comunità : sono esse dannose alla salubrità degli abitanti ? A quali appartengono ? potrebbero esse disseccarsi facilmente ?	Vi sono, ed alcune sono dannose alla salute degl'abitanti, ma non possono essere disseccate per nostra spesa
77° - Vi sono elleno delle vigne nel territorio del Villaggio, e questo è egli atto a questo genere di cultura ?	Vi ne sono, ed il territorio, e suscettibile
78° - Qual'è la maniera di piantarle ?	Facendovi dei fossi
79° - In qual maniera si coltivano le vigne nuove, e le vigne vecchie ?	Col putarle zapparle, e legarle al palo

80° - Con quali stromenti si potano, e si zappano ?	Con un farro adunco detto pennato, e con la zappa
81° - A qual epoca rendono pieno frutto le vigne nuove ?	Ai quattro anni
82° - Quali, e quanti sono i nomi dei travagli che si fanno alla vigna da una vendemmia all'altra ?	Spalatare, potare, allacciare, diserbare, levare le viti le superflue, e vendemiare
83° - A qual'epoca si cominciano a zappare ? si osservano essi li punti di luna per potarle, e quale ne è la ragione ?	Si zappano nel mese di ventoso, e germile, e quanto a potarle si crede poco gl'influssi della luna
84° - Le vigne, e gl'altri terreni sono essi divisi tra i proprietarj con chiudende, o con semplici termini ?	Nell'uno, e nell'atro modo
85° - Come si fano le chiudende, ed in quante maniere ?	Con mure, e siepi
86° - Quali sono le cagioni ordinarie che influiscono in una cattiva vendemmia ?	Le continue piogge, e una continua siccità
87° - Quali, e quante sono le quantità di uva, e qual'è la qualità la più produttiva ?	Uva nera, e bianca questa ultima, è la più abbondante, e produttiva
88° - Il vino del paese è rosso, o bianco ?	Dell'una e l'altra qualità
89° - A qual epoca si comincia la vendemmia ?	Al mese di Vendemiajo
90° - Come si frange l'uva, qual uso si ritira dalla vinaccia ?	Nel palimento strigendola col peso di una grossa pietra, e quanto alla vinaccia non si ritira alcun utile
91° - Qual'è la qualità del legno che serve per fare le botti ?	Il legno del castagno
92° - Si fabbricano esse nel paese, o vengono da fuori ? Qual'è il prezzo ordinario di una botte di data misura ?	Vengono da fuori, ed il loro prezzo e ordinariamente di due franchi la somma
93° - Basta egli il vino che si raccoglie nella comunità per consumazione degli abitanti ?	Non è sufficiente
94° - Qual'è il prezzo comune del vino nelle annate ordinarie all'epoca della vendemmia ?	Di franchi sei
95° - Si conserva egli il vino lungo tempo, e conservandosi migliora ?	Non sempre si conserva, e conservandosi, e piu forte
96° - Quali sono i difetti che contrae, e quali sono le cagioni conosciute vere o apparenti di questi difetti ?	I difetti provengono dall'uva marcie dalle botti viziose, per cattivo odore ed il terreno vi influisce nualmente
97° - Quali sono le precauzioni per conservarlo, e quali sono i rimedj per ridurlo allo stato primitivo ?	L'uso di rappeggiarlo nelle botti medesime con una quantità di vinaccia, e difficile di ridurlo al pristino stato essendo guasto

98° - Il territorio del villaggio è egli atto all'alberatura, e quali sono le specie che vi si trovano ? Dare tutti li nomi .	Il territorio è suscettibile di quasi tutti gli alberi, e vi sono degli olivi, mandorli, leccie, querci, noci, peri, e fichi
99° - Qual'è la maniera di piantarli, e di coltivarli ?	Facendo un fosso dalla profondità di tre piedi ; non vi è una coltura particolare
100° - Si pratica egli comunemente l'uso d'innestarli ? e qual'è il modo il più usitato ?	Si innesta in due maniere cioè col cannello e insinuando nella scorza dell'albero dei ramicelli domestici
101° - In quant'anni ordinariamente rendono frutto ?	Al quarto, quinto, e sesto anno
102° - Per quali specie d'alberi generalmente il territorio è buono ?	Per gl'olivi mandorli, alberi di noce e castagni
103° - Qual coltura e qual qualità di terra esigono gli alberi di castagno, di quante sorta si trovano nella comunità, quali sono il loro nomi, e qual'è la specie migliore ?	Ve ne sono pochissimi, e questa coltura non è praticata
104° - S'innestano in piccole piante, o quando sono alberi formati, ed in che maniera ?	Quando l'albero è formato innestando in due modi sopra indicati
105° - Producono essi annualmente frutto ?	Per ordinario una volta in due anni
106° - Vi è egli nella comunità un'eccedente di questa derreta, annata comune ?	Nessuno
107° - A che epoca comincia la raccolta delle castagne, e come si fa la raccolta ?	Questa derreta non esiste nel nostro comune
108° - Qual'è il prezzo ordinario delle castagne al momento della raccolta ?	Soldi venti secche, la metà verde
109° - In che maniera si seccano, e si conservano ?	Sopra tavolati col uso del fuoco e fume
110° - In quante maniere si fanno servire alla sussistenza dell'uomo ?	Cotte, rostite, conservendole in farina di cui si fa polenta, e pane
111° - Come si fa il pane di castagne ? si servono del lievito ? nel fare il pane qual'è la proporzione dell'acqua alla farina ?	Si fa col lievito col doppio dell'acqua
112° - Per quanti mesi dell'anno si mangia comunemente nel paese il pane di castagne ?	Otto mesi
113° - Quante libbre di pane di castagne ci vogliono al giorno per nutrire un uomo del paese che non mangi altro ?	Quattro libbre

114° - Abbonda egli il territorio della comunità d'olivi, qual'è il modo di coltura di questi alberi, come si piantano, e come s'innestano ?	Ve ne sono pochi, non vi è piantazione e pochissimi le ne innestano attaccando l'innesto al vivo dell'albero selvaggio un pezzo di scorza domestica avanti il suo occhio
115° - Fruttifica egli ogni anno, o pure un'anno sì e l'altro nò ?	Per lui più una volta in due anni
116° - Quali sono li venti, e le altre circostanze, che nucono ad una buona raccolta ?	Il vento Lebeccio
117° - Quali sono le malattie che attaccano quest'albero, e specialmente il frutto ?	Il verme, e quello che attacca particolarmente il frutto
118° - Quali sono i preservativi che si usano contro queste malattie, siasi per prevenirle, che per distruggerle ?	Si lascia operare la natura
119° - Qual'è l'epoca e la maniera di far la raccolta ?	Sul fine dell'autunno, e nel corso dell'inverno
120° - Qual'è la maniera di far l'olio ?	Col passar l'olive sotto una pietra rotonda in un luogo acciò destinato detto macina, e premerle col uso del torchio
121° - Quante sono le specie d'ulivo, e qual'è la specie più produttiva ?	Nere, e bianche, la più produttiva, e bianca
122° - L'olio è egli buono per le fabbriche e per l'uso dell'uomo ?	E buono unicamente per l'uso del uomo
123° - Qual'è il modo ed il preservativo per dare all'olio la sua naturale dolcezza, dopo che è divenuto rancido ?	Non è conosciuto
124° - Qual'è il prezzo comune dell'olio alla raccolta ?	Soldi venti la quarta
125° - Vi sono egli dei prati naturali nel territorio della comunità ?	Non ve ne sono
126° - Quali sono le migliori erbe che dominano ?	Non vi è nome particolare
127° - Vi si raccolgono dei fieni, e come si conservano ?	La raccolta del fieno è commune a pochi e si conserva nelle stalle
128° - Vi sono essi dei giardini, e quali piante vi si coltivano ?	Ve ne sono alcuni, e vi si coltivano delle cipolle, porri, cavoli foglie e zucche
129° - Vi sono dei boschi sul territorio della comunità ?	Vi ne sono
130° - Quali sono le principali specie d'alberi degl'alberi che vi regnano ?	Alberi di leccio
131° - Qual'è la loro esposizione riguardo al sole ?	A mezzo giorno

132° - Vi si fa qualche coltivazione per conservarli ?	Nesuna
133° - A quali usi serve il legno che vi esiste ?	Per fare gli aratri, la foglia alle bestie ed il legno reciso per il fuoco
134° - Dove si trasporta per venderlo ?	In nessun luogo
135° - Vi è egli del bestiame nella comunità ?	Vi sono dei bestiami
136° - Qual'è la specie la più produttiva, e la meno dannosa alla coltivazione ?	La pecora, e la vacca
137° - Qual'è la qualità della lana delle pecore, e qual'è il prezzo d'una libbra di lana ?	La sua qualità e comunemente nera, e si vende a ragione di soldi dei la libbra
138° - Qual'è l'impiego che se ne fa ?	Se ne fa del panno
139° - Qual'è il numero delle mandre di pecore che esiste nella comunità, e quanti capi contiene ciascuna mandra ?	Otto mandre di ottanta, di cento, di sessanta, di cinquanta e di quaranta circa
140° - Qual'è il numero delle mandre di capre ?	Sono undeci
141° - Quanto produce annata comune una pecora, quanto una capra, in latte, formaggio, e lana ?	La pecora soldi venti, la capra soldi quindici
142° - Qual'è il valore d'una bella pecora, e d'un buon montone ? qual'è il valore d'una bella capra, e d'un buon becco ?	La pecora sei franchi il montone otto, la capra cinque e mezzo, ed un becco franchi sette
143° - Qual'è la maniera, e quanti sono i contratti, e modi coi quali il bestiame è custodito e guardato ?	Si danno facendo facendo la spesa al pastore che ha pure la quinta del frutto
144° - Quante volte l'anno figliano, e se si conservano tutti gli agnelli ?	Una sola volta figliano, e quando l'inverno e crudele pochi agnelli si conservano
145° - Quante libbre di lana dà ordinariamente un montone all'anno ?	Tre libre
146° - Quale uso si fa del pelo di capra ?	Del panno detto pelone, e delle funi
147° - Quali sono gli usi per il pascolo comune tra proprietario e proprietario ne' beni che possiedono nella medesima comunità ?	La libera scorreria in commune
148° - Varia egli quest'uso nelle differenti stagioni ?	E sempre lo stesso
149° V'è egli regolamento municipale autorizzato dall'uso per frenare le scorrerie del bestiame, e soprattutto delle capre ?	Vi sono dei regolementi allorchè la scorreria del bestiame puo essere nociva
150° - Quale sarebbe il miglior regolamento per incoraggiare la propagazione del bestiame con il danno minore della coltivazione ?	Fare dei stabilimenti in campagna, e delle stalle per l'inverno

151° - Qual'è il prodotto in latte e formaggio d'una pecora, e d'una capra in un giorno e per quanti mesi continua questo frutto ?	Mezza libra con la buona stagione, e la quinta parte con la cattiva, il frutto è continuo per cinque mesi
152° - Come si fa il formaggio, come si conserva ?	Col mettere quaglio nel latte, e si conserva col sale
153° - Come si fa il broccio, e qual'è la maniera di conservarlo ?	Mettendo un pajolo a fuoco lento una porzione di latte e del siero quanto ce ne sia da cui si crea il broccio, e si conserva col salarlo
154° - Vi sono eglino della vacche ? come si nutriscono, e si mantengono ? in qual mese ordinariamente partoriscono ?	Ve ne sono poche producendo poca erba il luogo per nutrirle, partoriscono nella primavera, ed anche all'estate
155° - Come si addomesticano, e si preparano al gioco i tori ?	Allacciandoli ad un vecchio, ed esercitato bue per molti giorni, ed accoppiandoli nel modo che si pratica per lavorare la terra
156° - In qual'età sono atti al travaglio ?	La loro capacità per il travaglio è di anni quattro
157° - Qual'è il prezzo della carne nella comunità ?	La vaccina quattro, la bestia porcina tre, la pecorina cinque
158° - Vi sono eglino dei cavalli, e delle giumente, e quale ne è il numero ?	Vi sono due cavalli, e venti giumente
159° - A qual'età sono atti a servire all'uomo per la soma, o per la sella ?	Ai quattro anni
160° - Qual'è il prezzo d'un giovane, e buon cavallo, o giumenta ?	Venti, venticinque, e trenta piastre
161° - Vi sono de' muli nella comunità ?	
162° - Nascono questi dell'accoppiarsi dell'asino alla cavalla, o dal cavallo all'asina ?	Ve ne sono muli, e nascono col accoppiamento dell'asino, e la cavalla
163° - Quante e quali sono le specie dei volatili che s'allevano ?	Una sola cioè la gallina
164° - Si trovano essi nel territorio della comunità dei cervi, cinghiali e lepri ?	Non vi sono cervi ma bensì dei lapri e cignali
165° - Quali sono gli animali nocivi, e selvatici esistenti nel territorio della comunità, che dannifichino il bestiame, e li volatili ?	La volpe, ed il falco
166° - Quali sono gli ucelli selvatici che servono al nutrimento dell'uomo, e che abitano continuamente nel territorio della comunità ?	Pernici, e colombi
167° - Quali sono quelli che vengono di passaggio, qual'è l'epoca del loro arrivo, e della loro partenza ?	Le rondini, le quaglie che arivano nel mese di germile, e spariscono nel mese di fruttidoro, e vendemiajo

168° - Vi sono eglino nella comunità degli alveari ?	Sono quasi distrutti da una malattia che ha fatto morire la nova famiglia dell'api
169° - Qual'è la forma degli alveari ?	La forma è di due sorti quadra, e rotonda
170° - Come si cava il miele, come si cava la cera ?	Con dei dei ferri acciò destinati
171° - Qual è la maniera di depurarla dopo che è stata separata dal miele ?	Mettendola alla cottura nell'acqua e spremendola in un sacchetto di seta
172° - Da quali malattie, ed in quale stagione sono attaccate le api ?	Dalla malattia sopra indicata nella fine della primavera
173° - Che rimedj si adoperano per curarle ?	Non si è trovato nessun rimedio
174° - In che stagione, ed in che epoca si formano gli alveari da nuovi sciami ?	Nel mese di Pratile, e Messidoro
175° - In che maniera si raccolgono i nuovi sciami ed in quale stagione ?	Ubbriacandoli col fumo, ed allettandoli col succo dell'erba melissa nei mesi sudetti
176° - Qual'è il prezzo della cera, qual'è il prodotto d'un alveare, quel'è il valore d'un alveare ?	La cera si vende trenta soldi la libra un alveare ha la capacità di dare un prodotto di due scudi, ed il suo valore è di sei franchi fino a dieci franchi, e più secondo la sua grandezza
177° - Quali sono gl'insetti, e volatili che danneggiano gl'alveari ?	Gli uccelli detti merli li daneggiano, e non vi è rimedio
178° - Quali precauzioni si pigliano per distruggerli, e per impedirne il danno ?	Non vi è rimedio
179° - Qual'è la qualità dei pesci d'acqua dolce, in quali e quante maniere, e con quali ordigni si prendono ?	Le trotte, ed anguille la di cui pesca si fa coll'amo, con le canne, con la fuscina, e con le rete
180° - Quali, e quante sono le specie, e le varietà di pesci che si prendono sulle coste del mare, e negli stagni ?	Questo commune, e lontano dal mare
181° - Quali sono le specie che servono ad un commercio d'esportazione, ed in che maniera si preparano per conservarli ?	Non vi è commercio
182° - Quanti, e quali sono gli ordigni, coi quali si pescano ?	Non si conosce
183° - Quali sono gl'insetti velenosi, e nocivi all'uomo che si trovano nella comunità ?	Il ragno, il lucertone, e la forficella
184° - Quali sono gl'insetti nocivi alle raccolte, agli alberi, ed ai frutti ?	I bruchi, ed i vermi
185° - Qual'è il numero degl'individui d'ogni età, e d'ogni sesso non compresi li militari che sono in attività di servizio ?	Sei cento

186° - Qual'è il numero dei militari in attività di servizio presenti, o assenti ?	Quattordici
187° - Qual'è il numero dei maschi ?	Trecento
188° - Qual'è il numero delle femmine ?	Due cento novanta quattro
189° - Qual'è il numero dei maritati ?	Cento ondecì
190° - Qual'è il numero delle donne maritate ?	idem
191° - Qual'è il numero dei celibatarj - al di sotto di trent'anni - Uomini - Donne - al di sopra di trenta - Uomini - Donne	Trenta nove Quaranta Ventiquattro Quindici
192° - Qual'è il numero dei Ragazzi ?	
193° - Al di sotto di 5 anni .	Quaranta sei
194° - Da 5 a 10 anni .	Quaranta due
195° - Da 10 a 15 anni .	(not illisible)
196° - Da 15 a 20 anni .	Trent'otto
197° - Da 20 a 30 anni .	Cinquanta tre
198° - Da 30 a 40 anni .	Quaranta
199° - Da 40 a 50 anni .	Dieci nove
200° - Da 50 a 60 anni .	Otto
201° - Da 60 a 70 anni .	
202° - Da 70 a 80 anni .	Cinque
203° - Da 80 a 90 anni .	
204° - Da 90 a 100 anni .	
205° - Da 101 a	
206° - Qual'è il numero dei proprietarj di beni fondi ?	Cento nove
207° - Li capi di famiglia ?	Cento trenta sei
208° - Qual'è il numero di quelli che vivono del reddito delle loro terre ?	Nessuno
209° - Qual'è il numero delle persone che vivono solamente del prodotto del loro danaro ?	Nessuno
210° - Qual'è il numero delle persone impiegate, o salariate dallo stato, eccettuati li militari in attività di servizio ?	Cinque
211° - Qual'è il numero di quelli, che vivono col loro travaglio, siasi meccanico, che d'industria ?	Cento trenta sei
212° - Qual'è il numero di uomini che aggiungono il loro travaglio al prodotto delle loro terre, o al loro trattamento ?	Venti due

213° - Qual'è il numero delle persone straniere che abitano nella Comunità ? Quali misteri esercitano nelle Comunità ?	Uno solo, ed esercita il mestiere di muratore
214° - Vi sono vagabondi, e mendicanti, e quale n'è il numero ? In che maniera vivono li mendicanti ?	Nessuno
215° - Qual'è il numero degli stropicciati, ciechi, muti, e sordi ec. ?	Sono ondecim cioè sei maschi e cinque femmine
216° - Vi sono Medici Chirurghi, Maestri di scuola, e Speciali ?	Vi è un medico, ed un maestro di scuole
217° - Quante vi sono scuole, e cosa vi s'insegna ?	Una a leggere, e scrivere, e lingua latina
218° - Qual'è il prezzo, o il salario che si dà al maestro per anno ?	Quindici, o venti mezzini giorno circa
219° - Quanti vi sono Notari ?	Due
220° - Come si pagano ?	In danaro a proporzione degl'atti che fanno
221° - Come si pagano all'anno li Medici, e Chirurghi ?	In grano sul fino dalla raccolta dando loro alcune misure proporzionate alle facoltà
222° - Qual'è il prezzo della giornata di travaglio nutrendo l'uomo, o senza nutrizione ?	Venti soldi senza nutrizione, e dieci compresa
223° - Qual'è l'interesse del denaro ?	Il cinque per cento
224° - Quali sono li costumi degli abitanti verso i forestieri ?	L'ospitalità
225° - Quali sono gli uomini, che hanno avuto stima nel paese, ed il di cui nome è venerato ?	Li cittadini Nicolò Giorgi, Valentino Mari, Francesco Antonio Deodati, Leonardo Arrighi, Giovanni Grimaldi, Orso Giovanni Morazzani, Gio : Nicolò Grimaldi, Carlo Francesco Deodati, e Alfonso Guidoni
226° - A qual'età ordinariamente li ragazzi sono abili a guadagnarsi il pane ?	Ai quindici anni
227° - A qual'età ordinariamente si contrattano i matrimoni ?	Ai diecidotto
228° - Quali sono le feste che si celebrano annualmente nella Comunità, e quali sono gli usi nel celebrarle ?	Le sole feste lasciate dalla legge assistendo in chiesa alle sacre funzioni
229° - Quali sono le ceremonie, e gli usi che si praticano nelli sponsali ?	Il consentimento dei sposi convalidato dalla presenza dei più ristretti parenti
230° - Quali sono gli usi, che si praticano nei matrimoni ?	L'assegnazione della dote il contratto civile, e le ceremonie della chiesa
231° - Quali sono gli usi, e costumi che si praticano verso le donne in parto ?	L'assistenza della ostetrica
232° - Quali sono gli usi che si praticano tra parenti, ed amici nelle malattie ?	Visite, ed attenzione scambievoli

233° - Quali sono gli usi che si praticano nei funerali tra parenti ed amici ?	L'accompagnamento dalla casa alla chiesa, ed alla sepoltura
234° - Qual'è il carattere degl'abitanti, quali sono le inclinazioni verso le quali sono più facilmente portati ?	L'applicazione ai rispettivi loro travagli
235° - A qual stato inclinano più facilmente ?	Alle armi, e scienze
236° - Quali sarebbero li migliori mezzi per loro dare una buona educazione ?	Lo studio delle arti liberali, e meccaniche
237° - Quali sono le malattie alle quali sono soggetti li ragazzi nell'infanzia ?	La tosse convulsiva, il vajolo, ed i vermi
238° - In quanti anni il vajolo vi si fa sentire ?	In otto, e dieci anni circa
239° - In quale stagione dell'anno è egli più pericoloso ?	L'inverno
240° - Si usa egli il mezzo dell'innoculazione ?	Non si pratica
241° - È egli più dannoso quando l'innoculazione non è stata fatta, o nella supposizione di questa ?	Non si può sapere
242° - Qual è il metodo di cura, che si usa nel curare gli attaccati del vajolo ? li tengono in stanza chiusi e coperti, oppure esposti all'aria ? li danno bevande calide, o rinfrescanti ?	Si tengono nelle stanze al coperto, e si da loro bevanda calda
243° - Quali sono le preparazioni ed il metodo, che si usa nell'innoculare il vajolo ?	Nessuna
244° - Ogni quant'anni il rossetto suole avere il suo corso nella comunità ? ne sogliono perir molti di questa malattia ? in qual stagione è più pericolosa ? qual'è il metodo che praticano verso li malati ? li tengono in stanza chiusa, o esposti all'aria ? fanno di bevande calide, o rinfrescanti ?	Dopo il vajolo suole venire il rossetto ne periscono pochi, e pericoloso nell'inverno e si usa lo stesso metodo per il vajolo
245° - Vi sono eglini altre malattie epidemiche, e periodiche nel paese, e quali sono ?	La dissenteria qualche volta, e spesso le febbri intermittenti
246° - Quali sono i mezzi che si adoprano per prevenirle ?	Nessuno
247° - Quali sono le cagioni che influiscono queste malattie ?	L'eccessivi caldi, e le piogge intempestive d'estate
248° - In quali stagioni le medesime ordinariamente si manifestano ?	Nell'estate, e nell'autunno
249° - Quanto ordinariamente vivono gli abitanti ?	Da cinquanta a settant'anni
250° - Quali sono i loro costumi verso gli amici, ed i parenti ?	Sottenersi e giovarsi nelle circostanze

251° - Vi sono state delle inimicizie nella Comunità esistono ancora i resti ?	Qualche freddura, e mancanza di confidenza per donne
252° - Quali sentimenti nutriscono per le persone avverse, e dalle quali hanno ricevuto dei torti ?	Il desiderio del rissentimento, e vendetta
253° - Qual'è il prezzo ordinario del vitto giornaliero d'un coltivatore ?	Soldi dieci
254° - Qual'è il prezzo ordinario dell'abito d'un uomo, e d'una donna ; d'onde si tirano i panni ?	Di quaranta, cinquanta, e settanta franchi circa ed i panni si comprano dai mercanti
255° - Di quali, e quante spezie di biade si fa il pane ?	Di grano, segala, ed orzo
256° - Quale è il rapporto in farina d'una misura di grano, orzo ec. ?	Si ne da un bacino di grano libre sedici, di segala quindici e d'orzo dieci
257° - Qual'è il prezzo, che si paga al molinaro per macinare una data misura di biada ?	Una libra per ogni bacino
258° - Qual'è il prodotto in libbre, di pane d'una data misura di biada ?	E detto sopra
259° - Vi sono delle fabbriche, e delle manifatture nella Comunità ?	La sola manifattura del panno corso
260° - Vi sono dei Scarpari, Falegnami, Ferrari, ec. ? Travagliano essi alla giornata ricevendo il vitto, o pure in altra maniera ?	Vi sono sei scarpari due falegnami che travagliano alcune volte a giornata ricevendo il vitto, e soldi venti, alcune volte a suo conto tre ferrari che sono pagati dopo la raccolta in proporzione dei loro travagli in biada

Transcription :
Marie-Angèle ANTONETTI-ORSONI

Les pêcheurs de Porticciolo au XX^e siècle

Marc TOMASINI

A MI-DISTANCE ENTRE BASTIA et la Giraglia, voici la commune de Cagnano et sa marine de Porticciolo, hameau bien ordonné autour de sa crique. Les ports de pêche de cette portion de littoral sont essentiellement Bastia, Erbalunga, Porticciolo, Meria, Macinaggio et Barcaggio. Toutes ces marines dépendent de communes agricoles situées dans les vallées. Cette plage, n'est pas un port, ce n'est pas un abri, les barques restent à l'eau uniquement pendant la belle saison. En hiver ou par gros temps, elles sont impérativement tirées à terre.

La vocation maritime de Porticciolo est ancienne. Cette marine de Cagnano abritait un chantier naval et en 1886, une colonie de pêcheurs cagnanais quittait la Corse pour le Brésil, sur un des plus gros bateaux construits à Porticciolo, le « Félix-François », jaugeant 154 tonneaux.

L'époque

Les souvenirs recueillis appartiennent aux patrons pêcheurs Joseph Romiti, et son épouse Mauricette, à Dominique Dellamonica et à son épouse Ida, à Marcel Dellamonica pour son père Jean. Ils concernent la période 1940-1975. Ces témoins sont natifs de Porticciolo : par exemple, Jean né en 1899, Joseph en 1927 et tous sont fils de marins ou de navigateurs. Après leur service militaire effectué dans la marine nationale, ils sont revenus au village exercer un métier de la mer.

Jean Dellamonica pratique la pêche quelques années, puis il embarque sur les remorqueurs de Port de Bouc. La retraite venue, il reprend la mer ; il arme en pêche, « l'Empereur », sa fierté ; un bateau mesurant 25 pans (un pan vaut 25 centimètres). La flotte du village se composait de 8 pointus, barques pontées de 4 à 5 tonneaux et armées par 8 patrons pêcheurs.

Jean Dellamonica a acquis sa première unité en 1930, un bateau mouche du vieux port

de Marseille, propulsé à la rame. Avant la guerre 39-45, il le motorise avec un propulseur godille : un moteur de voiture avec un long arbre de transmission extérieur, pour éviter de percer la coque. Plus tard, il arme le « Corsaire », puis la « Dominique » construits à Bastia. Il utilise également deux petites barques, le « Poilu » et la « Marie Louise », pour pêcher les encornets ou les paragaïls – jols ou mange-tout –. À partir de 1940, tous les bateaux sont motorisés, d'abord avec des moteurs de voiture de 11 à 15 chevaux, bricolés pour se refroidir à l'eau de mer, puis des moteurs Renault Couach qui tournaient à 3 000 tours.

Joseph nous confie :

« J'ai pratiqué la pêche à contrecœur car je préférerais la terre à la mer. Il faut dire que la terre nourrissait mais rapportait peu... le poisson se vendait rapidement, la pêche rapportait un peu d'argent, alors que pour les pommes de terre ou les haricots, il fallait attendre les récoltes et les clients. Mon premier bateau baptisé « Portos » avait été construit à Toga chez Bastiani... J'avais également une petite barque pour aller aux encornets. Plus tard, j'ai acheté le « Napoléon » dans le même chantier naval. En 1971, à Marseille, aux Goudes, j'ai acquis un bateau d'occasion, baptisé « Ma Ninette ». Ce nom me plaisait, je l'ai conservé. J'ai payé cette barque avec nos économies, l'aide de mon beau-père et de mon père : deux millions quatre cent mille francs réglés comptant. Elle est livrée en Corse, mise à la mer dans le port de Bastia, elle découvre un nouveau décor ».

À partir de 1945, tous les bateaux sont motorisés, mais à bord, les filets sont toujours remontés à la main ; en 1960, les treuils remplacent les bras. Pour tirer à terre les esquifs qui deviennent plus grands et plus lourds, les hommes ont besoin de treuils, Porticciolo en récupère deux. L'un, de style art moderne, monté par Jorner Jh. et Cie à Oran en Algérie, provient de la mine d'antimoine de Meria, l'autre d'une péniche allemande échouée à Pietracorbara. La débrouillardise et l'entraide sont le lot des pêcheurs de cette petite marine qui ne reçoit aucune aide. Pendant toute cette période, pour équiper le port, leur communauté de pêcheurs ne reçoit pas un centime de l'État ou du département. Tous ne sont pas équipés de filets, certains pratiquent la « petite pêche ». Pour faire face aux contrôles de l'inspection des pêches, ils se prêtent les filets, ils bernent l'administration.

L'acte de francisation du bateau leur permet de bénéficier de détaxes sur les achats de matériels professionnels. Ils se procurent l'essence détaxée à Bastia ou à Macinaggio, ils la conservent obligatoirement à bord, sous le contrôle de la douane.

Les familles de Porticciolo vivant de la pêche sont au nombre de 8 : Louis Ballestracci, Dominique Dellamonica, Jean Dellamonica, Vincent Dellamonica, Paul Dellamonica, Victor Domeaud, François Mattei, Joseph Romiti. Les équipages se composent du patron et de 1 ou 2 marins. Le grade de patron pêcheur s'obtient après 18 mois d'embarquement en tant que marin, le diplôme est délivré par le patron des gardes-pêche. L'utilisation d'un moteur nécessite l'obtention d'un permis délivré par le chef mécanicien de la vedette des affaires maritimes. Il faut répondre à différentes questions comme celle-ci, par exemple :

« Que faites-vous si vous tombez en panne ? »

« Je vérifie la magnéto, l'arrivée d'essence et éventuellement, je démonte le carburateur. »

Dès que les pêcheurs sont « inscrits maritimes », ils se présentent à une visite médicale de santé d'embarquement, puis à un examen annuel chez un médecin agréé. Ils règlent les cotisations qui ouvrent les droits à une sécurité sociale et à une retraite qui se prend après 25 annuités, parfois à 50 ans, à 55 ans, ou plus tard à 60 ans. Les années de service militaire étaient prises en compte. À cette période, quelques-uns entament une carrière dans la marine marchande, les remorqueurs ou les installations portuaires. Certains pêchent moins que d'autres, parce qu'ils sont moins équipés, sans charges de famille, moins ambitieux ou parce que la pension du père apporte du numéraire. D'autres utilisent le droit d'armer en pêche pendant la période de leurs congés annuels.

La pêche se pratique le plus souvent dans le périmètre de la marine mais certains pêcheurs vont jusqu'à la Giraglia et même le haut fond de Centuri. L'éloignement au large varie entre 2 et 3 miles marins. Tous sont prudents, ils s'interdisent de sortir par gros temps. L'automne et l'hiver, le port ne procure pas d'abri. Et puis prendre la mer pendant la tempête est inutile, le poisson ne mord pas, il s'abrite dans les profondeurs plus calmes. Si une embarcation est surprise par un coup de vent, le seul refuge est le port de Macinaggio.

La génération dont il est question dans ce récit n'a pas connu de naufrage, mais le village déplore, en 1920, au large de Santa Severa, 3 naufragés,

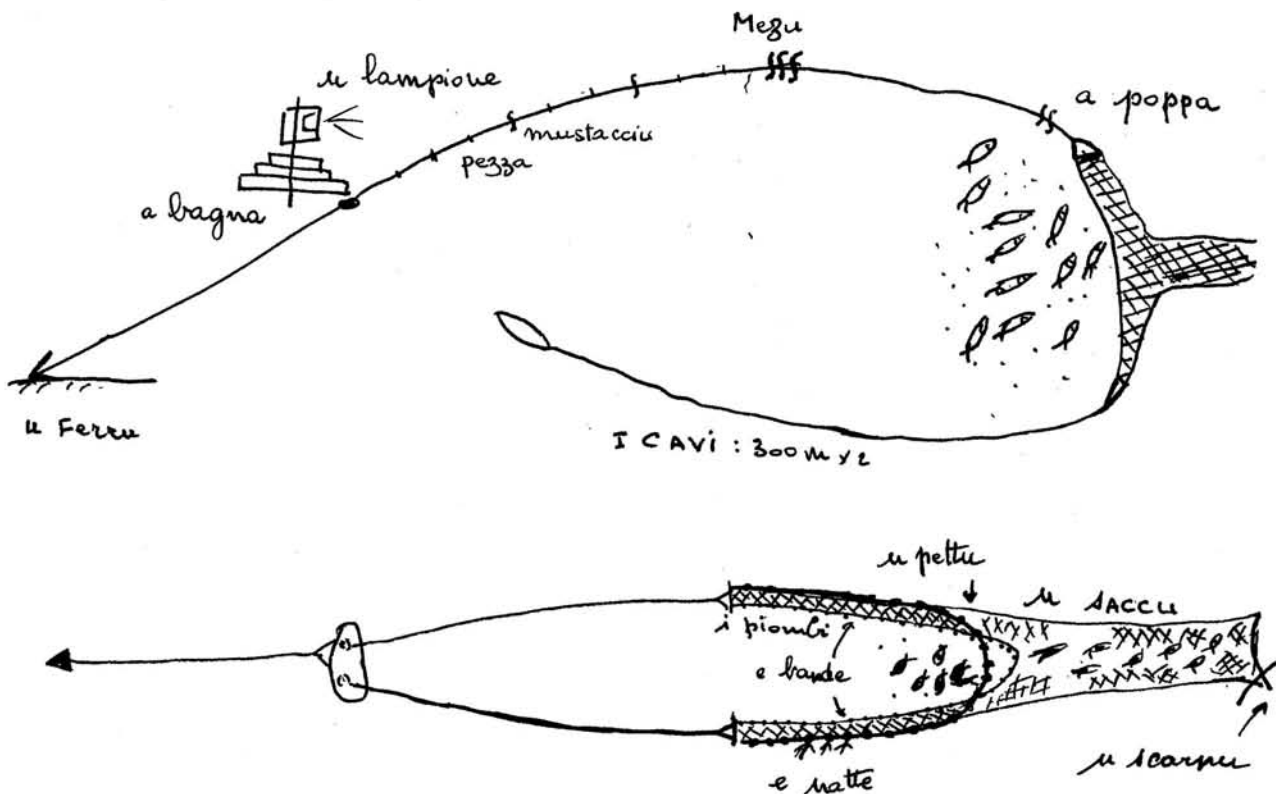
surpris par un coup de libeccio, disparus au niveau du Capèsù... « Le libeccio est le seul vent qui noie », dit Joseph.

Et Dominique Dellamonica raconte :

« ... Ils étaient allés pêcher le jarret, le vent s'est levé brusquement. Pensant pouvoir rejoindre Porticciolo à la rame, pour gagner du temps, ils ne sont pas remontés jusqu'à leur mouillage, ils l'ont abandonné... Mais emportés au large, ils ont disparu dans la "fumée du vent". Leur barque disloquée a été retrouvée sur les rochers de Capraia. Ils auraient dû être quatre à bord, mais le quatrième s'est fié à la fumée de la cheminée de Cremoni, qui tirait vers l'Italie, ce qui est signe de libeccio. Prudent, il est resté à terre ».

« Quand ce vent souffle, nous restons à terre, nous surveillons la mer », reprend Joseph... Nous avons ainsi sauvé du naufrage le commandant Duplessis, le pacha du "France", parti pêcher sur une coque de noix et en 1962, Monsieur et Madame Dumesnil qui sur leur catamaran disparaissaient dans les vagues... Nous pêchions rarement en hiver... Trois fois dans le mois », dit Dominique. Traditionnellement, le marin du Cap-Corse pêche des poissons de roche, des bogues, des poissons bleus (oblades, jarrets, séveraux). En avril et mai, il pratique la pêche au jarret, autour du village ou à la Giraglia. Pour ce poisson, c'est la période de frai ; il se rassemble en boules – « u mutone », le mouton –. Marcel Dellamonica, le fils de Jean, se souvient :

" U tantaro " o " CHABIGOTU "



Marcel DELLAMONICA

« J'aimais cette pêche "u tartaro" ou "chabigotu", mon père, lui l'adorait. Il fabriquait entièrement le filet, une œuvre d'art, un patchwork de différentes mailles et grosseurs de fil selon l'endroit : petites mailles à gros fil pour "u falsu di sottu", le dessous de la poche, filet très léger pour le dessus "u celu" ou "falsu di sopra", etc. »

« Arrivés à la tombée du jour sur le lieu de pêche, le filet devra être à la mer à la première étoile.

Selon des amers très précis, nous mouillions par 18 brasses de fond une ancre. Ce gros grappin est relié à la surface à un flotteur "a bagna", constitué de plaques de liège empilées en pyramide pour la stabilité à base très large, et portant une lanterne à huile "u lampione".

À partir de cette lanterne, dans la direction probable du poisson, nous filons à l'eau 300 m de cordage (du coco mis à tremper dans le port un jour avant la première sortie), puis le premier bras du filet, ensuite la poche "u saccu" enfin le deuxième bras avant de revenir avec 300 autres mètres de cordage, prendre la lanterne qu'on n'a pas oublié d'allumer avant de la quitter. "U lampione" étant à bord, nous amarrons le bateau par le travers au cordage du grappin. Commence alors la remontée du filet. Un homme à l'avant, un homme à l'arrière du bateau tirent sur les cordages. Très lentement au début, pour que les bras du filet calés très écartés, rabattent le poisson avant que la bouche du sac ne les enferme. »

Pour que le filet vienne bien droit, ou légèrement décalé selon le courant et les instructions du patron de pêche, les deux cordages sont préalablement étalonnés avec des morceaux de chiffon blanc « pezza », intercalés avec des fanes d'épis de maïs « mustacciu », afin d'être reconnus au toucher et annoncés à haute voix.

Le milieu du cordage marqué par 3 maïs est annoncé « mezzu », la cadence est alors légèrement augmentée.

L'arrivée du filet marquée par 2 maïs est annoncée « a poppa » : la vitesse de remontée s'accélère au maximum, l'homme de l'avant tout en tirant, passe rejoindre celui de l'arrière afin que le filet se referme et que le poisson aille bien au fond du sac. Si la quantité de poisson est très importante, comme sur certains coups lors du « muntone » (la masse du poisson ressemble au dos d'un mouton), la poche fait surface d'un coup dans un frétillement extraordinaire...

« Ma dernière pêche, c'était en 1968, nous étions sortis avec mon père pour faire vivre ces moments inoubliables à mes amis venus du continent pour mon mariage. Vers minuit à notre retour, toute la famille et les amis nous attendaient pour une grande friture de "zerri". »

Ils ramènent 10 à 30 kilos de jarrets, généralement, la quantité qu'ils vendront. Ils pratiquent un autre type de pêche, celle des lichés avec un filet amarré à terre par un bout pour réaliser une anse. Les filets sont calés du côté de Bastia au sud, à la pointe di Scopu et au nord à la pointe de Meria. Deux fois par jour, ils vérifient avec une vitre, si un poisson de 10 à 18 kilos n'est pas prisonnier. Ils prennent souvent quelques langoustes de terre, de couleur marron, presque noires qui avaient un goût délicieux.

Par hasard, en calant des filets par 80 à 100 mètres au large de Porticciolo, Joseph prend des langoustes rouges. Ces prises se répètent au large de Pietracorbara, de Meria et Macinaggio.

Ils pêchent alors la langouste toute l'année ; puis arrive l'interdiction de prises de septembre à mars. Ce gisement attire les gens de Centuri qui viennent poser des casiers.

Ces crustacés sont maintenant totalement disparus. Absents sont également les petits squales. Les fonds, au large de Porticciolo, étant sableux, les chaluts ont peut-être tout raclé.

La pêche au filet trémail se pratiquait avec un rythme particulier : mise à l'eau du filet à 2 heures de l'après-midi ; relèvement à 20 heures. Une fois à terre, c'était alors la récupération du poisson, le démaillage, quelques réparations immédiates et le pêcheur se lève à deux heures du matin pour remettre le filet à l'eau. Les vacanciers se souviennent tous d'avoir vu les trémails sécher sur le quai et ceux de Jean devant sa grande maison, sur le trottoir, au bord de la route. Ce filet est constitué de 3 mailles parallèles :

... Deux grosses mailles extérieures, bien en face, et entre les deux, une maille fine, appelée la chemise. Quand le poisson se prend, le filet forme une poche qui l'emprisonne et l'asphyxie.

Ce filet prend du petit et du gros poisson. Il est vendu brut de tricotage et il doit être teint en marron.

L'hiver avec une petite barque, ils posent tous des palangres de nuit et de jour pour le denti et le saragu (sar) des palangres fins, appâtés aux encornés pour la perche et le saragu.

Octobre et novembre sont les mois des encornés.

Les années 60 voient apparaître le ramassage des arapèdes, expédiées à Bastia en sacs de 25 kilos, ces patelles sont servies dans les bistrots avec un verre de vin blanc. C'est ainsi qu'elles ont disparu.

La palangrotte est la pêche de l'été, souvent vers la Giraglia ; nous utilisons les moules comme appâts, pour prendre les pageots. Nous emportons une glacière pour conserver à bord pageots et serrans.

Le poisson pris, il restait à le commercialiser.

Un pêcheur est toujours aidé par sa famille, son épouse, ses enfants et ses compagnons. L'épouse du pêcheur a la charge de la maison, de l'éducation des enfants et de la commercialisation du poisson. La famille du pêcheur, c'est une respiration qui suit le rythme du cœur.

Une petite partie pouvait se vendre à la marine, la plus importante est vendue à l'extérieur. À cette époque, le boucher ne passait qu'une fois par semaine, donc les gens consommaient du poisson trois fois par semaine.

« En 1947, nous dit Mauricette, l'épouse de Joseph, ... je portais à pied à Cagnano avec le panier de poissons et la balance romaine sur la tête. Je prenais également le car de Luri pour aller à Sisco où il n'y avait pas de pêcheur. Irène Dellamonica et Ida Dellamonica prenaient les mêmes sentiers. La vente se fait parfois par troc, six œufs ou un saucisson en échange du poisson. Une personne seule achète "una mezza libra", une autre achète 4 kilos de jarrets pour les préparer en scabeche : friture de poisson conservée dans du vinaigre, avec de la marjolaine et un bouquet de myrte. L'expédition aux poissonnières de Bastia était confiée aux voitures – les cars de Saladini et Gregori. »

Jean Dellamonica utilisait son propre véhicule, une Citroën « Rosalie ». En 1956 pour 250 000 francs, Joseph Romiti achète une 2CV d'occasion. Il conduit sans avoir le permis. Il le passera. Il se rend à la gendarmerie de Luri, informer le chef de Brigade qui lui répond : « Quand vous circulez dans le canton, je ne vous vois pas, mais arrangez-vous pour ne pas avoir de pépin ».

À partir de cette époque, selon ses dires, Joseph gagne sa vie, mais toujours en faisant le pêcheur et le paysan :

« Je peux alors, changer un moteur, acheter un filet. Tous les autres pêcheurs sont bien équipés. Au cours de ma vie, j'ai commandé 6 voitures

neuves sans jamais faire de crédit. J'aimais et j'aime toujours la terre qui m'a nourri. J'avais deux vaches à Misincu, des poules et je travaillais à la pioche, à la bêche 1 500 mètres carrés pour récolter des pommes de terre, des haricots et du maïs. Nous possédions un âne. Je n'oublie pas la vigne de Trifuna qui produisait, les bonnes années, environ mille litres de vin... En 1952, je me suis marié avec une femme de mon village, j'avais eu le temps de la voir s'épanouir... Notre fils Gérard grandit à Porticciolo. En 1957, grâce à la 2CV, nous vendons à Bastia, sur le trottoir, rue Général Graziani, en face d'une épicerie. Notre fille Josiane est née. Elle est dans la voiture, Mauricette la nourrit au sein... entre deux ventes. »

Dominique Dellamonica intervient dans la conversation pour dire que les pêcheurs, en ce temps-là, gagnaient leur vie, mais ils devaient s'accrocher :

« Une nuit, en hiver je suis tombé à l'eau, je suis resté mouillé car nous n'avions pas de vêtement de rechange à bord. Un autre jour, nous étions partis pêcher le jarret à la Giraglia ; à peine arrivés ; nous tombons en panne de moteur. Impossible de réparer. Nous rentrons à la rame à Santa Severa, pour réveiller à 2 heures du matin le mécanicien. Il fait une petite réparation sur un contact de la magnéto, le moteur repart. Je pensais que nous allions nous coucher... Pas du tout ! Mon père décide de repartir à La Giraglia... Tu comprends nous étions neuf enfants, il avait le souci de nous donner à manger ! »

« Parmi les souvenirs pénibles, je n'oublie pas M. Gregori du sanatorium de Luri, qui, lorsqu'il recevait des amis, commandait à mon père 5 kg de poissons ; nous allions les pêcher, puis mon père me déposait à Santa Severa ; Monsieur Andreini me prêtait un vieux vélo, sans dérailleur et je montais à la tour Sénèque faire ma livraison. Je rentrais à Santa, je déposais le vélo et je retournais à pied à Porticciolo. D'autre part, il fallait bêcher les jardins à Misincu, couper du bois pour la cuisine, le four et pour l'hiver. Puis penser à ramasser l'écorce des pins, la faire broyer à Meria, la mettre à bouillir pour préparer la décoction qui teindra nos filets en marron. J'ai également de bons souvenirs, les nuits passées dans le phare de la Giraglia. Le gardien était un ami de mon père ; nous dormions dans les couchettes des ingénieurs et au matin, selon la saison, nous repartions avec un sac d'aulx sauvages, des sarcelles ou des canards venus s'abattre sur la vitre du phare pendant la nuit. Il y a des

lapins domestiques en liberté, j'avais droit à une seule cartouche. »

Tous les enfants de Dominique Dellamonica vont apprendre le métier. André Dellamonica, embarqué très jeune, se spécialise dans la pêche à la langouste en utilisant le port de Macinaggio (il exerce les fonctions de prudhomme), son fils Denis continue la tradition.

Gérard Romiti, fils de Joseph, évolue également en s'équipant d'un chalutier basé à Bastia. Ils défendent la pêche insulaire auprès des instances européennes ; ils obtiendront que les eaux corses

soient exploitées uniquement par les pêcheurs locaux. Avec eux se perpétue la lignée des gens de mer issus de cette marine. Rien d'idéalisé dans ce récit recueilli auprès des derniers témoins d'une époque révolue. Il n'est que le reflet d'un état d'esprit et d'une sensibilité qui ont cherché à s'élever par le travail afin de donner une signification à la vie.

*Texte recueilli et rédigé avec la collaboration de Dominique et Ida Dellamonica, Marcel Dellamonica, Joseph et Mauricette Romiti,
Marc Tomasini. 29 août 2009*

***L'ovu*¹ en Corse. Entre pratiques, croyances et divination**

Jackie *PERI-EMMANUELLI*

DE TOUT TEMPS, LES RELIGIONS ont répondu par des mythes et des superstitions aux questions que soulève la création du monde. Elles demeurent centrales même au xx^e siècle. S'inspirant, sans doute, de la nature et de la forme des astres, la plupart des civilisations archaïques pensaient que le monde fut créé à partir d'un œuf. Au commencement était l'Œuf, puis il se sépara et donna naissance au Ciel et à la Terre, au Yin et au Yang, au Bien et au Mal, etc. Ce mythe se retrouve dans l'hindouisme, le shinto, en Égypte, à Canaan, en Inde, au Tibet, en Chine, chez les Incas, au Mali, au Congo, chez les Dogons, en Finlande, en Suède, en Béotie, et bien d'autres encore. L'œuf mythique originel naît toujours du Chaos. Il est le degré initial d'agencement du monde et des choses. Au cours du temps, il est devenu le symbole de la renaissance de l'âme, de la réincarnation, du processus de purification de l'âme que les alchimistes cherchèrent à imiter², de fertilité et d'abondance.

Le cycle des saisons est fondamental pour les êtres vivants et le printemps tient une place symbolique importante. Parce qu'il est associé à une période de « faste alimentaire » et de renouveau, le printemps est honoré et célébré dans toutes les civilisations. Pour toutes les civilisations, le réveil de la nature après l'hiver est un écho de la naissance du monde et de la perpétuation de la vie.

Le texte qui suit n'a d'autre but que d'ouvrir quelques pistes de réflexion sur *l'ovu* et ses significations et implications dans une Corse des xix^e et xx^e siècles. Explorer les usages, les pratiques, les interdits ou les obligations concernant tant les poules que les œufs à proprement parler, est une manière de mettre au jour les croyances et les superstitions

1. L'œuf.

2. La fabrication de la Pierre ou de l'Élixir, une des étapes nécessitait un athanor, un creuset en forme d'œuf qui représentait la matrice ayant donné naissance au monde.

s'y rapportant mais d'une manière générale d'aborder aussi la divination et les prédictions.

Don et partage d'œufs

Dès les Égyptiens, on constate les offrandes mutuelles d'œufs au printemps pour conjurer le mauvais sort et démontrer une estime mutuelle. Cette pratique était fermement implantée dans les mœurs bien avant la venue du judaïsme et de la chrétienté. Les dogmes ne purent éviter la perpétuation de cette pratique et comme souvent, elle fut intégrée et reprise à la marge d'un calendrier officiel des célébrations religieuses³. La tradition d'offrir des œufs à Pâques existait déjà au IV^e siècle, à Rome. Elle était issue des coutumes païennes, reprises, comme beaucoup d'autres, par les premiers chrétiens.

Beaucoup de Corses s'accordent à dire que donner des œufs c'est donner beaucoup ! Non pas en prenant en compte la valeur marchande de l'offrande mais en référence à une symbolique oubliée parfois mal expliquée mais vivace dans la pratique quotidienne. On remercie beaucoup et de façon très ostensible quand on a reçu 6 œufs frais, parfois même beaucoup plus que pour une pièce de viande, de gibier ou pour un présent acheté :

« – *Ùn t'aghju ghjuntu nunda, ghjustu duie ove...* »

« – *Que ghje u più ! U restu l'aghju... !* »⁴

Offrir des œufs est une marque de respect et de confiance. On ne le fait jamais à la légère.

« *Cottu/crudu*⁵ ? »

Il existait une différence notable entre le don de nourriture cuite ou crue. « *Duie ove, cotte è leste !* » ont plus de valeur que « *una pernice da spiummassi* ». Il faut tenir compte dans ce cas de points de vue qui se complètent et s'excluent à la fois. C'est honorer une personne que de lui proposer un don de

nourriture cuite : on le fait ainsi participer à son propre repas, communier avec la famille, on lui économise du temps et du travail mais aussi du feu⁶. Mais quand il s'agit d'œufs, on doit tenir compte d'une réalité qui mêle là, croyance, superstition et volonté farouche de se protéger, de se prémunir des autres, de leur jalousie et envie. Un œuf cru peut être « lu ». Il peut aussi servir de support ou de réceptacle de sort, de charme ou de maléfices. Il est considéré comme susceptible d'amener un danger sur la maisonnée s'il tombe entre de mauvaises mains. « *Per l'ove c'eranu e zigare... quella si s'ella ci ghjunghjivanu... Quand'era chjucu e ch'elli affaccavanu curavamu di più u pullinaghju. Chi cun elle basta cusi !!!!*⁷ » ou encore « *à elli ùn li si purghjiva che ove cotte ch'à sinò*⁸... ! »

Cela ne vaut pas que pour les étrangers et les gitans. On fait très attention à la personne à laquelle on donne des œufs crus. Si on la juge peu fiable, on veillera au moins à lui donner des œufs dont la coquille est la plus blanche possible, sans marques ni aspérités. Sans aucun moyen de le transformer en un support de maléfice ou de divination. On insistera sur cette blancheur et cette netteté tant du côté de la personne qui donne que de celle qui les reçoit⁹. « *A certi preferia dalli un pezzu di carne ou una salticcia che duie ove*¹⁰ ».

Notons tout de même des dons ritualisés d'œufs :

Dans la quasi-totalité de la Corse, les œufs printaniers sont porteurs d'une charge symbolique, émotionnelle et superstitieuse très forte. Du Carême à l'Ascension en passant par Pâques et par le dimanche de Quasimodo, ils participent, d'une manière directe ou indirecte à l'accomplissement de tous les rites du calendrier catholique sous-tendant l'avènement du printemps. On comptait les œufs de *campanili* e de *caccaveddi*¹¹ : un pour chaque enfant de la famille même si on ne peut leur offrir à chacun une brioche pascalle : ils partageront le gâteau¹², mais chacun aura

3. Offrande des œufs au sortir de l'office célébrant la Pâques, interdits alimentaires du Carême ou de la période de jeûne.

4. « *Je ne t'ai rien apporté, juste quelques œufs...* » - « *Ça, c'est le plus important, le reste je l'ai déjà...* ! ». A. A. Niolu, 1999.

5. Cuit/cru.

6. Se reporter à l'article sur la symbolique du feu paru dans *Strade* n° 17.

7. « *Pour les œufs, il y avait les gitanes... elles, oui si elles parvenaient à s'en procurer... quand j'étais petit et qu'ils arrivaient, on surveillait davantage le poulailler. Parce qu'avec elles... c'était important (littéralement ça suffit)* », A. G. 1992, Ascu.

8. « *À eux (les gitans), on ne leur donnait que des cuits parce que sans quoi...* », J. G. 1989, Moltifau.

9. « *Ti ne dò duie belle bianche* » ; « *le, so belle è porghè !* » : « *Je t'en donne deux bien blancs !* » ; « *Oui, ils sont beaux et sans défauts !* » ainsi tout le monde s'accorde sur le côté neutre de ces œufs.

10. « *À certains, je préférerais leur donner un morceau de viande ou une saucisse que deux œufs !* », R. E. 1992. San Lurenzu.

11. Pâtisserie traditionnelle de Pâques sur laquelle on place des œufs cuits avant de l'enfourner.

12. En cas de deuil familial, les pâtisseries destinées aux enfants seront offertes par les voisins du « cunfortu ».

son propre œuf pour la *merendella*¹³. Les enfants jouent à *chjucarù*¹⁴ le dimanche de Pâques et ainsi initient un premier échange d'œufs. On les offre au prêtre¹⁵ quand il bénit la maison, ils sont aussi sur la table de Pasquarosa.

Au moment du *rinculatu*¹⁶ : « *quelli chi ùn avia nunda à dà davanu un'ovu per un mascu – che tu appia a to casa sempre piena ! ma per une femina davanu un pugu di sale – che tu l'appia sempre in senu* !¹⁷ ». Cette pratique demeure dans certains villages : la mère de la parturiente prépare toujours le pot de naissance destiné à présenter le nouvel arrivant et à le protéger de l'*ochju*¹⁸. Il semble que l'offrande d'œufs soit perdue, même à titre symbolique, sauf pour quelques personnes apparentées et très âgées.

Pour clore sur ces partages et échanges d'œufs, il convient d'explorer les notions de « *duie ove*¹⁹ » et « *un coppiu d'ove*²⁰ ». La première expression, neutre, évoque soit un nombre précis soit une notion très générale sans aucune référence ni à la qualité ni à la destination desdits œufs. La seconde est chargée de superstition et donc de non-dit protecteur. L'emploi de cette formulation se faisait quand on avait besoin de recourir à des voisines pour avoir des œufs fécondés à placer sous la couveuse, soit parce qu'on n'avait pas de coq, soit parce qu'une couvaie n'avait pas été couronnée de succès et que l'on imputait cet échec à un coq défaillant. On évitait de parler précocement de choses en devenir pour conjurer le mauvais sort ; cela vaut pour une grossesse, une truie ou une ânesse gestante et pour une poule couveuse. « *Madelena hà avutu a so ciuciata persa da u tonnu. In tutte, un coppiu eiu, un coppiu Maria... li n'avemu postu un antra. Cusi ùn hà persu nunda.*²¹ ».

A Cioccia²²

Le poulailler est géré en général par les femmes. S'il semble n'y avoir aucun interdit sur les abattages, les couvaisons sont l'objet de beaucoup d'attention et de crainte.

« *Pone a cioccia*²³ » n'est pas un acte anodin. Se pose le choix de l'emplacement du nid, des couveuses éventuelles, du nombre d'œufs (toujours impair à partir de 13), du jour de mise au nid, des craintes liées à la météo. On fait aussi attention à la forme des œufs mis à couvrir : ils doivent être le moins pointus possible pour éviter les coqs au bénéfice des poulettes.

Vient ensuite le rendu de la couvée et la façon particulière de la décrire. À la question : « combien as-tu eu de poussins ? » On peut obtenir par exemple : « *Ùn mi n'hà datu che quattru è n'hà scartatu trè ! Ma mi n'hà cacciato nove nant'à tredici* »²⁴. Difficile de suivre cette façon de compter pour un non-initié. On doit comprendre : « J'ai placé 13 œufs, la poule a refusé d'en couvrir trois et les a sortis du nid, neuf poussins sont nés : 4 poulettes et 5 poulets. Mais 9 plus 3 cela fait 12 et non 13 ». L'œuf clair n'est évoqué que si on pousse la question. La suspicion et la superstition reprennent dans ce cas le dessus de manière insistante et ce, d'autant plus que la poule « dans sa sagesse »²⁵ a écarté les trois non féconds. *U discreatu*²⁶, lui, est demeuré sous la poule. Comment expliquer qu'il réussisse à tromper sa vigilance et sa sagesse ? L'œuvre et l'intervention d'un esprit malin, d'un sortilège ou d'une manifestation de l'Au-delà sont souvent la réponse à cette anomalie. Alors le sort réservé aux œufs « clairs » se pose comme une évidence. On doit s'en débarrasser, comme toute manifestation du malin ou des esprits,

13. Pique-nique traditionnel du lundi de Pâques où l'on doit déjeuner dehors à la campagne.

14. Casse-œuf, jeu que l'on retrouve à Pâques dans beaucoup de pays.

15. À Belgodere, on lui offrait des œufs cuits et décorés (teints soit par des pelures d'oignons soit par une décoction d'herbes), à lui de se débrouiller pour avoir l'usage de tant d'œufs cuits : son seul choix était la redistribution.

16. Pot de naissance.

17. « *Ceux qui n'avaient rien (à offrir ni layette ni tissu ni élément du trousseau) ils donnaient pour un garçon un œuf – que ta maison connaisse toujours l'abondance !, mais pour une fille, on donnait une poignée de sel – que tu en aies toujours sur ton sein (que tu puisses conserver toujours ce que tu auras un jour)* », B. M. G. 1988, San Lurenzu 1988, Niolu 1999, Belgodere 1995, Guagnu 2005.

18. Mauvais œil en l'occurrence.

19. « Deux (ou quelque) œufs ».

20. « Un couple d'œufs ».

21. « *Madeleine a vu sa couvée détruite par le tonnerre. À nous toutes (les voisines), un couple d'œufs de ma part, un couple Marie... nous sommes parvenues à lui offrir une nouvelle couvaie. Ainsi elle n'a rien perdu* ».

22. La poule couveuse.

23. « *Mettre une poule à couvrir* », on utilise le même verbe que pour les pommes de terre ou les haricots.

24. « *Elle ne m'en a donné que quatre et elle en a écarté trois ! Mais elle m'en a fait éclore neuf sur treize* ».

25. « *Elles savent les poules et elles refusent de couvrir les œufs non féconds* », entend-on facilement pour expliquer les œufs sortis du nid.

26. Littéralement le dé-créé.

loin des habitations et loin de toute âme. Une croisée des chemins ou un précipice feront alors office de protection et serviront à rompre le charme et le maléfice ou, du moins l'espère-t-on, à les contenir.

Il peut arriver qu'une couvée ne donne pas de poussins « *A ciucciata hè andata di male*²⁷ ». Cela pose bien évidemment la question du renouvellement de la basse-cour et du devenir du poulailler. Beaucoup y voient un mauvais présage pour la famille en général : la médiocrité des récoltes diverses à venir, le mauvais rendement du cheptel principal (ovin ou caprin), la mévente de tel ou tel produit, une moins-value lors d'une vente ou un troc défavorable. Si une des femmes de la famille est enceinte ou si la jument (l'ânesse) est gestante, les choses sont perçues comme plus graves. Toute naissance semble être compromise parfois pour les animaux nobles comme pour les humains. « *Dopu guerra, Zia Lillina avia postu una cioccia. Ma hà sa ruinata. E iss'annu tuttu l'hè andatu di male... a sumera, a so sciocca è ancu per a so figliana chi di a so piccia una sola si n'hè francata*²⁸ ». Le destin de la couvée est intimement lié à celui des gestations qui regardent la famille. Une femme enceinte ne mettra pas de poule à couver pour ne pas nuire à son futur enfant. Souvent, on préférerait dans ce cas demander à une amie ou à une voisine de confiance (plutôt qu'à l'une des grands-mères) de prendre soin de la future couvée. Une sorte de partage des risques : les œufs des uns mis à couver sous la poule des autres. Cela suppose bien sûr un attachement et une honnêteté réciproque et absolue. Notons aussi l'importance du contenant de la couvaïson : bien souvent, on utilise u *cruvellu*²⁹. Il semble essentiel tant par sa forme que par ce qui s'y rattache : la récolte de céréales à venir.

Reste aussi à évoquer une manière particulière d'avoir des poussins. Il s'agit de « *a ciucciata di u ghjallu*³⁰ ». Quand le besoin de renouveler les bêtes du poulailler se faisait sentir et que nulle couveuse ne

se manifestait, il arrivait parfois que l'on ait recours au coq pour assurer la couvaïson. « *Tandu si punia u ghjallu. Sempre di notte. Si piglia u ghjallu, ci vole à imbraggiu cun un pocu di vinu... li mettivanu u vinu in a canella di forza è quand'ell'era briaggu u mettianu nant'à l'ove. Ellu tandu dorme. A mane quand'ellu si sveglia ùn si sposta più è si stà nant'à l'ove cume una ghjallina. Ci vule à burlallu ma dopu hè cume per à cioccia. Ghjustu si tene chjosu à u bughju... in qualche locu... qualche ghjorni*³¹ ». Pour oser défier ainsi la mère nature, il faut être certain de son droit et prendre quelques précautions. Que le masculin se transforme en féminin pour assurer la pérennité du poulailler n'est possible que si l'on met le coq devant le fait accompli en le trompant et en le saoulant mais les choses se mettent en place la nuit, à l'abri des regards dans un espace clos, protégé et sécurisé. Cela ne peut se passer dans le poulailler. Les poules aussi sont mises à couver le soir mais dans un coin du poulailler, dans une cave ou une remise mais au vu de tous. Et elles resteront à couver au jour.

Dans tous les cas enfin, les *chjoppule*³² et la paille de couvaïson ne sont pas laissées à l'abandon : elles retrouvent les autres coquilles familiales dans le jardin sur le tas de cendres domestiques et iront amender le sol de l'*ortu di casa*³³.

I segni

« ... *Quando una ghjallina si mettia à cantà cume u ghjallu era un segnacciu... un segnu di morte ! Tandu ci tuccava à tumballa è si ghjittava in campagna !... A si manghjava a volpe o...*³⁴ ». Deux choses au moins sont remarquables dans ce fait. D'une part, l'impératif de tuer une poule, de la sacrifier sans jouir pour autant de sa chair ni de sa possible grappe d'œufs. Il s'agit de renoncer à une source immédiate de viande et de protéine, à une

27. « La couvée est morte ! », notons que l'expression est identique à celle d'une femme ayant fait une fausse couche.

28. « Après la guerre, Zia Lillina avait mis une poule à couver. Mais elle l'a gâtée (littéralement, elle l'a ruinée, abîmée irrémédiablement). Et cette année-là, tout lui a été de travers (elle a tout perdu sous-entendu)... l'ânesse (a perdu l'ânon), la chèvre domestique (qui n'a pas mis bas) et même pour sa filleule qui a perdu l'un de ses jumeaux. »

29. Le crible ou le tamis parfois.

30. « La couvée du coq ».

31. « À ce moment-là, on mettait le coq. Toujours la nuit. On prenait le coq... il faut le soûler avec un peu de vin, on lui versait le vin de force dans le bec et quand il était saoul... on le plaçait sur les œufs... À ce moment-là, lui, il dort. Et le matin, à son réveil, il ne sort pas de sur les œufs comme une poule. Il faut le tromper mais ensuite, c'est comme pour une poule couveuse. Juste, on le gardait enfermé... quelque part... dans le noir quelques jours ». Moltifau.

32. Les coquilles vides.

33. Le jardin le plus proche de la maison, là où on se débarrasse des choses intimes.

34. « Quand une poule se mettait à chanter comme le coq, c'était un mauvais présage... un présage de mort ! Alors, on devait la tuer et on la jetait dans la campagne. Le renard la mangeait ou... ». Niolu, Aspriccia, Vallerustie, Boziu, Guagnu.

réserve sur pattes mais aussi au fruit d'une toujours possible couvaion directe ou par l'utilisation des œufs placés sous une autre couveuse. Le sacrifice est d'importance pour se prémunir d'une mort annoncée et vécue comme imminente.

Le sort ne s'arrête pas à la mort de la poule. Le renard en fera peut-être un bon repas mais ce n'est pas sûr. Le devenir de la poule sacrifiée est incertain pour l'informateur. Les choses jetées *in campagna* pour conjurer le sort ou se prémunir d'un malheur constituent un tabou : on ne les évoque qu'à demi-mots et, parfois, on soutient que les âmes ou les revenants participent au repas.

Leghje l'ove³⁵

L'oomancie³⁶ est une mancie très ancienne, elle est attribuée à Orphée. Elle permet d'utiliser un support peu ou pas coûteux et offre la possibilité de lier des signes avec les événements heureux et malheureux de l'existence.³⁷

Un ovu peut être *stradatu*³⁸ ou *marcatu*³⁹ ou *goffu*⁴⁰ ou *scrittu*⁴¹ ou encore *guastu*⁴². Les œufs présentant des plis, des bosses, des aspérités ou des dessins étaient considérés comme porteurs de messages des forces de la nature. De ce fait, ils étaient anxiogènes. On devait le plus rapidement possible décrypter les « signes » et agir en conséquence. Nul ne pouvait les ignorer. Aujourd'hui, rares sont les personnes versées dans ce type de décryptage, de divination, de lecture⁴³ d'avenir. Une première raison simple et évidente à cela : le pourcentage des œufs que l'on se procure dans le commerce par rapport aux œufs de production domestique. Il serait vain et

inutile de vouloir interpréter d'hypothétiques signes transmis par une poule dont le nid (quand elle dispose encore d'un nid) se situe dans le meilleur des cas à une cinquantaine de kilomètres de la personne qui vient de l'acheter. Mais plus encore, qui irait acheter des œufs dont l'aspect ne serait pas parfaitement lisse et sans tache ? De plus, nul n'oserait, même sous le couvert du label bio, proposer à la vente ou mettre à disposition de tels œufs par crainte de problèmes et de tracasseries liés à une peur de l'inconnu. Il ne reste donc de disponibles à la lecture que les rares œufs *stradati* pondus par de non moins rares poules faisant de la résistance et tentant de transmettre aux hommes un message « supranaturel ». Là encore un écueil : quels hommes ont encore envie, besoin des tels messages ? Dans un monde civilisé, dans une culture évoluée et dans une société éduquée, de tels signes intéressent une portion infime de la population. Il y a ceux qui s'y intéressent pour souligner l'obscurantisme des anciens qui se fiaient à des œufs malformés et autres pratiques magiques et, il y a ceux qui gardent jalousement ce savoir, cette connaissance, ce précieux lien à leurs yeux avec la Mère Nature ou l'Au-delà. Là où d'aucuns ne voient que problèmes liés à l'âge avancé ou à une maladie de la pondeuse ou à la rareté du calcium dans la nourriture, les autres considèrent qu'une poule plus âgée et donc plus au fait de la famille à laquelle elle appartient sera un messager d'autant plus précieux au travers de ses œufs *signati*⁴⁴ et si elle est jeune, elle aura eu dans sa pâtée les coquilles broyées des poules familiales. On prendra en compte le fait qu'une poule ait pu appartenir à un autre groupe familial. L'interprétation des marques sera commune pour tenir compte des deux lignées.

35. Lire les œufs, lire l'avenir sur les coquilles.

36. « Les devins des anciens jours voyaient dans la forme extérieure et dans les figures intérieures d'un œuf les secrets les plus impénétrables de l'avenir. Suidas prétend que cette divination fut inventée par Orphée. », article ooscopie in *Dictionnaire infernal, ou Bibliothèque universelle, sur les êtres, les personnages, les livres, les faits et les choses qui tiennent aux apparitions, à la magie, au commerce de l'enfer, aux divinations, aux sciences secrètes...* par M. Collin de Plancy. Deuxième édition... Collin de Plancy, Jacques-Albin-Simon (1794-1881) édition : P. Mellier (Paris), 1844.

37. « Les petites gens ne pouvant avoir recours à l'empyromancie, en raison du prix trop élevé d'un sacrifice, y suppléent par des méthodes moins coûteuses. Telle est l'ooscopie, divination par les œufs, dont parle le scolaste de Perse... On cite deux traités d'ooscopie, l'un dans les écrits orphiques, l'autre écrit par le stoïcien Hermagoras d'Amphipolis », in *La grande encyclopédie : inventaire raisonné des sciences, des lettres et des arts*. Tome XIV/ par une société de savants et de gens de lettres ; sous la dir. de M. Berthelot, H. Lamirault édition, (Paris), 1885-1902, p. 722.

38. *Stradatu* vient de *strada*, route donc littéralement portant des routes mais on dit aussi de quelqu'un ou d'un animal « *hè ben stradatu* », il a été bien éduqué, bien instruit, bien dirigé.

39. Marqué, portant la marque.

40. Littéralement laid, pas joli mais aussi pourri ou gâté.

41. Écrit.

42.. Pourri ou gâté.

43. En corse *leghe l'ovu* : interpréter les signes que porte la coquille.

44. Porteurs de signes. Notons que si parfois, on les désigne sous le vocable pourri ou gâté, ils sont parfaitement comestibles.

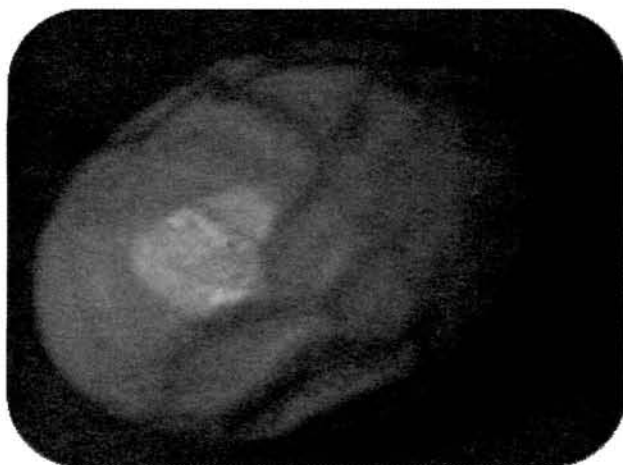


Figure 1. Un œuf *marcatu* ou *stradatu*

*A casa è a famiglia, u paese è a chjesa*⁴⁵ sont les principaux centres d'observation de ces « signes ». La maison et la famille se regroupent dans *la cima* (la partie pointue de l'œuf), le village est représenté dans sa partie la plus renflée et enfin, l'église se trouve *sottu* (dessous, à l'opposé de la *cima*).

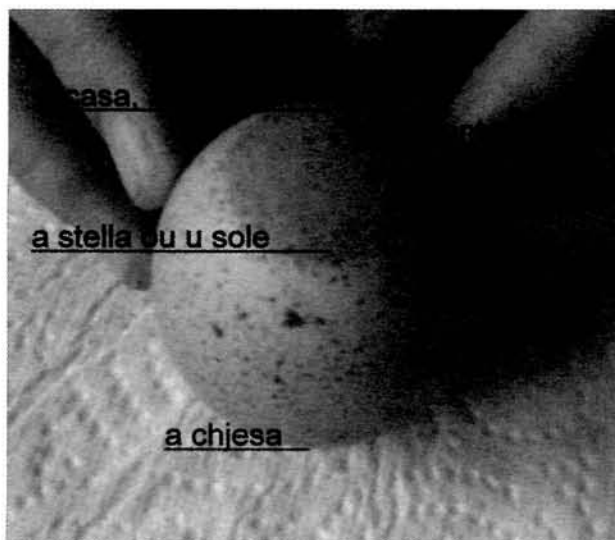


Figure 2. Un œuf *stellatu* avec des personnes au niveau de la famille

On interprète les signes, les reliefs, les plis parfois et on détermine les présages et le message.

Quelques éléments de base de la lecture :

« *Strade è ghjente in seme c'hè un intarru, a ghjente s'arricoglie per un mortu fora* » : « des routes et des personnes côte à côte, il y a un enterrement, les gens se regroupent pour un mort du *paese* décédé hors du village ».

Ovu stellatu : bon présage, bonne nouvelle ou fin des ennuis et des malheurs.

« *A croce hè sempre gattivu segnu* » : « la croix est toujours un mauvais présage » – reste à considérer la zone dans laquelle elle se manifeste pour préciser sa signification. Dans ce cas précis, on jettera l'œuf à un croisement pour que le sort prenne n'importe quel autre chemin.

Dans la pratique quand on découvre ce type d'œuf dans le nid, on tente de le dissimuler aux regards étrangers (voisines, amies,...) et si on ne possède pas le don ou l'art d'interprétation, on le porte dès que possible, dissimulé sous un torchon, dans un tablier ou un autre vêtement chez la personne qui sait donner du sens à cette manifestation ressentie comme non naturelle. Elle sera tenue au secret après son expertise ou sa lecture. Seule la famille pourra en faire état pour donner du sens ou justifier un malheur, un décès, une infortune⁴⁶ et libérer la parole de la médiatrice⁴⁷ pour qu'elle puisse témoigner de ce qu'elle aura vu, lu et interprété dans les signes. L'œuf sera brisé et jeté *in campagna*, surtout loin d'une propriété familiale.

Sinon le sort en serait plus déterminant encore. « *Sai una volta c'era una vicina in paese è hà avutu un ovu cusì... Ma eramu in tempu di ristrazione è ùn ci hà fattu casu. Tandù u corpu cummandava... ma in qualchi mesi s'hà persu maritu è fruttu... cusì... senza nunda...* »⁴⁸

L'ovu di l'Ascensione⁴⁹

« *En Corse, on conserve avec un soin religieux l'œuf pondu le jour de l'Ascension. Cet œuf, qui durcit*

45. La maison et la famille, le village et l'église.

46. « *Una volta in Ascu un zitella era stata inganata. Ma l'avianu vista indè l'ove. Allora hè andata megliu per ella* ». « Il est arrivé une fois à Ascu qu'une adolescente ait été séduite et abandonnée quand elle fut enceinte. Mais il l'avait vu (ou lu) dans les œufs. Alors ce fut plus facile pour elle (d'affronter ce déshonneur familial) ». F. M. F. Moltifau, 1988.

47. On n'a pas trouvé de témoignages faisant état d'une lecture commune des œufs par les hommes sauf dans Ascu et chez les bergers nio-lins.

48. « *Tu sais une fois, il y avait une voisine au village, et elle a ramassé un tel œuf... Mais nous étions à l'époque des restrictions (après 1945) et elle n'y a pas prêté attention (elle l'a mangé). À cette époque, le ventre (la faim) commandait... mais quelques mois après, elle a perdu son mari et son enfant... comme ça... sans raisons (causes valables, accidents...)* », F. G. Niolu.

49. L'œuf de l'Ascension.

sans se gêter jamais, a le pouvoir, quand on en est muni, de calmer le vent et d'apaiser la tempête »⁵⁰, voilà ce que l'on peut lire en 1893 à propos de cette coutume. La pratique est encore d'actualité quand on a encore un poulailler ou, au minimum, un ami ou un parent qui accepte de partager ces œufs « magiques » avec toutes les réserves et tous les doutes qui peuvent naître des croyances et superstitions évoquées ci-avant. On exhibe volontiers cet œuf aux vertus prétendues miraculeuses dans les familles. En posséder un de l'année confère un statut spécial dans le degré de protection : sa capacité à protéger semble être perçue comme devant s'amenuiser au fil du temps sans toutefois jamais s'éteindre. Une dame, de plus de 88 ans, était très fière d'avoir convaincu sa fille de prendre avec elle son dernier œuf de l'Ascension avant de partir vivre, auprès de cette dernière, en ville. Il datait de trois ans à présent mais elle avait demandé l'aumône d'un nouveau à une de ses cummare⁵¹ pour l'année suivante. Elle lui en serait débitrice mais cela lui importait trop. « *Qui bisogna ancu più che in paese*⁵² ! » Elle était confrontée à des dangers plus nombreux : les tempêtes en mer, le tonnerre et les orages qu'elle trouvait plus violents, les voyages incessants la nuit de ses petits-enfants qu'elle ignorait quand elle vivait encore chez elle.

Cet œuf est mis à contribution chaque fois que les éléments naturels se déchaînent : on le place alors sur le rebord d'une fenêtre, face au danger. On s'en sert aussi quand on est sans nouvelles de personnes en voyages ou vivant très loin afin de les protéger et de les guider éventuellement vers la maison salvatrice. Il a la capacité selon la croyance d'arrêter le feu et l'eau. « *Quandu era pigliatu u focu in balagna è ch'ellu ghjughjiva per Urtaca è s'avvicinava, da qui si velia un celu infiaratu. Allora aghju chjappu l'ovu di l'Ascensione è l'aghju messu in faccia. Tandù u focu hà stancciatu*⁵³. »

Le pouvoir prêté à cet œuf ne s'arrête pas là. Il est chargé d'une puissance de protection telle que s'il vient à se gêter et pourrir, le malheur frappera la famille dans l'année, soit par la maladie soit par une séparation. Mais s'il se brise ou éclate alors, la mort frappera *u puntellu di casa*⁵⁴ ou un membre du premier cercle familial.

La divination de l'Ascension

Mais à l'occasion de cette fête religieuse d'importance pour les croyants insulaires, on trouvait une manie mineure pratiquée jusque dans les années soixante dans plusieurs pieve⁵⁵ du centre de l'île de façon non dissimulée. Des témoignages d'autres régions évoquent des pratiques plus discrètes ou occultes. En Aspriccia, on la désigne sous l'expression de « *vele l'ovu*⁵⁶ ».

« *On prend un œuf du matin de l'Ascension, on le brise, on récupère le blanc que l'on place dans un verre haut à demi plein d'eau claire. Puis, on attend et on regarde les images qui se forment dans le verre*⁵⁷ ». La lecture se fait à travers les parois du verre, d'heure en heure dans un premier temps. Puis après 12 à 24 heures, quand l'œuf ne « parlera » plus et après une dernière mémorisation des signes, l'officiante jette le contenu du verre à l'extérieur de la maison. Les présages observés, lus, ou vus se réaliseront dans un avenir relativement court (en général, moins de trois mois, parfois jusqu'à six). Les membres de la famille de l'officiante noteront tout évènement pouvant être la manifestation des signes dans les mois suivants. Le respect et la crainte qu'inspirent les œufs nés ce jour-là augmentent, semble-t-il, l'exactitude et l'inéluctabilité des présages dans le ressenti des témoins. « *Eiu c'aghju vistu assai quand'era giovane in paese. Dopu mi sò maritata... una volta c'aghju vistu l'annellu cù*

50. Paul Vierzon, *Les présages de bonheur et de malheur, ce qu'il faut faire, ce qu'il faut éviter, ou L'art d'être heureux : le livre de la destinée*, éditions E. Kolb (Paris), 1893, p. 42-43.

51. Marraine ou commère (de baptême ou de Saint Jean). En l'espèce, il s'agit de la marraine de son fils.

52. « *Ici on a encore plus besoin qu'au village !* ».

53. « *Quand il y a eu le feu en Balagne et qu'il commençait à arriver du côté d'Urtaca et qu'il se rapprochait, d'ici on voyait un ciel rougeoyant (enflammé). Alors j'ai pris l'œuf de l'Ascension et je l'ai placé face à lui. À ce moment-là, le feu s'est arrêté* ». E. F. M. Moltifau 2002.

54. Le soutien de famille, le patriarche, le chef de famille (homme ou femme).

55. Aspriccia, Ghjuvella, Niolu, Ghjunsani, Balagna...

56. « *Voir l'œuf* », voir l'avenir à travers l'œuf.

57. « *Si piglia un ovu di l'Ascensione, si rompe, si piglia a chjara per mettela in un vichjere altu mezu d'acqua chjara. S'aspetta è si guarda e fiure chi si facenu inde u vichjere* », B. M. G. Moltifau 1988.

58. « *Moi j'y ai vu beaucoup (dans les œufs) quand j'étais jeune... Après, je me suis mariée... une fois, j'y ai vu l'anneau avec le berceau. Pas pour moi... pour ma cousine qui était là-bas (aux colonies). Je l'ai dit à ma tante (sa mère) et deux mois plus tard, on recevait une lettre pour dire qu'elle allait se marier. Elle a eu rapidement un enfant. En très peu de temps* », F. G. Niolu, 2005.

*u becullu. Micca per mè ! Per a mio cugina ch'era qualandi... L'aghju detta a Zia ! E duii mesi dopu hè ghjuntu una lettera per di ch'ella si maritava. Hà avutu subitu una criatura ! In pocu tempu*⁵⁸. » Dans le cas présent, il s'agit d'ooscopie⁵⁹ puisque seul le blanc d'œuf est utilisé à travers l'observation des nuages qu'il forme dans un verre d'eau. La divination n'est pas que pour soi : elle concerne la famille, l'entourage. On en fait état, on la partage, elle est publique. Le verre et son contenu sont exposés dans la pièce à vivre bien souvent. « *Noi faciamu un nostru ma dopu andavamu à vele quelli di u quartieru. Faciamu u giru per vele cio ch'elli avianu trovu*⁶⁰. » Mais on ne l'interprète réellement qu'*a posteriori*. En effet, on rattache un événement qui se produit dans les mois qui suivent l'Ascension à une image apparue dans le verre. En voulant observer le phénomène, deux blancs d'œufs ont été placés le jour de l'Ascension dans deux verres distincts par deux personnes d'une même famille. Le premier développement observé laisse apparaître au fond du verre une forme⁶¹ au-dessus de laquelle se développe une architecture complexe qui sera désignée comme une église et qui se transformera en une sorte de personnage portant un étendard ou une faux : *a Morte*. Dans le second verre, il y a une multitude d'éléments qui se regrouperont en un calvaire. La trame des auspices est posée : un deuil, un drame dans un avenir immédiat. Dès lors sans jamais évoquer la mort à venir, les témoins agissants mémorisent les images ultimes formées dans les verres avant d'en jeter le contenu. Deux mois plus tard, une mort violente frappera un membre de la famille. Et l'on rattachera ce décès aux mauvais

augures observés un certain jour d'Ascension. On en fera état avec les proches, les amis, les condoléants. Et eux-mêmes participeront de cette lecture *a posteriori*. Nul n'aurait pu intervenir pour modifier le cours de la destinée : c'était écrit dans les images produites le jour *signalatu*⁶².

Tous les témoins s'accordent sur la justesse des présages observés de cette manière. L'ooscopie repose sur la synchronicité au même titre que les autres supports de divination. Il n'existe pas vraiment de message reproductible donc pas de réel savoir transmissible. Il ne s'agit que d'observation-interprétation comme pour le marc de café ou le sable. Elle semble se borner au jour de l'Ascension et ne pas déborder sur une pratique divinatoire usuelle comme les tarots ou la lecture des étincelles de l'âtre. Elle apparaît comme l'apanage des femmes même si les hommes en acceptent totalement les présages⁶³.

Beaucoup de choses sont encore à creuser en ce domaine mais une chose semble se dessiner. Il y a une corrélation très forte entre l'espace féminin et l'œuf sans même avoir abordé le domaine culinaire ni celui de *a parentia di pullinaghju*⁶⁴. La naissance et la mort ont à voir avec l'œuf soit dans son propre développement soit par les présages qu'il sous-tend. Dans une société moderne oublieuse de son passé et de son histoire, quel sort faire à ce patrimoine immatériel qui s'évanouit du fait même de l'avancement des techniques d'élevage et du savoir ? On pourra toujours reconstruire un *pagliaghju* à l'identique mais il devient difficile de trouver des gallinacées au fait des préoccupations humaines, la réciproque étant vraie.

59. « On devine à présent – par l'inspection (les blancs d'œufs ; et des sibylles modernes, entre autres, Mademoiselle Lenormand) ont rendu cette divination célèbre. Il faut prendre pour cela un verre d'eau, casser dessus un œuf frais et l'y laisser tomber doucement. On voit par les figures que le blanc forme dans l'eau, divers présages. Quelques-uns cassent l'œuf dans de l'eau bouillante ; on explique alors les signes comme pour le marc de café. Au reste, cette divination n'est pas nouvelle ; elle est même indiquée par le grimoire. « *L'opération de l'œuf, dit ce livre, est pour savoir ce qui doit arriver à quelqu'un qui est présent lors de l'opération. On prend un œuf d'une poule noire, pondue du jour, on le casse, on en tire le germe ; il faut avoir un grand verre bien fin et bien net, l'emplir d'eau claire et y mettre le germe de l'œuf ; on met ce verre au soleil de midi dans l'été, en récitant des oraisons et conjurations, et avec le doigt, on remue l'eau du verre pour faire tourner, on le laisse ensuite reposer un instant et on regarde sans toucher : on y voit ce qui aura rapport à celui ou à celle pour qui l'opération se fait ; il faut tâcher que ce soit un jour de travail, parce qu'alors les objets s'y présentent dans leurs occupations ordinaires* », article ooscopie, *opus cité*.

60. « *Nous (les enfants) nous faisons le nôtre, puis nous allions voir ceux du quartier. Nous faisons le tour pour voir ce que les autres avaient trouvé* », F. M. G. Moltifau, 2009.

61. *Un corpu* : un corps.

62. Signalé, marqué par le destin ; on utilise souvent la formule pour une personne qui meurt de mort violente, *era signalatu*, il était marqué par le destin.

63. « *Que sò capatoghji di donne.* » « *Là il s'agit de préoccupations féminines* » s'offusqua un jour un vieux berger qui était plutôt disert sur la lecture de *a spalla* ou des *callusgine*.

64. La parenté du poulailler.

Rêves et visions comme intermédiaires entre les vivants et les morts en Corse

Françoise HURSTEL

TOUT LE MONDE AU VILLAGE et d'ailleurs dans « tout le Niolu, pouvait avoir des « finzioni » qui « annonçaient » parfois assez longtemps à l'avance ce qui allait se passer, en particulier des décès, des morts avec des visions d'enterrement... » Entretien avec G.S., berger corse, 1967.¹

Les visions (« finzioni », en langue corse) se font à l'état éveillé, à la différence des rêves (« sogni ») où le rêveur est endormi. Ces deux productions ont en commun d'avoir souvent une fonction « d'annonce » d'événements à venir ; et souvent ces annonces sont liées à l'apparition de personnages déjà morts...

Je parlerai ici de ces rêves et de ces visions tels que nous avons pu les recueillir en différentes régions de Corse. Nous menons, en effet, depuis 2002 une étude auprès de personnes volontaires qui nous font le récit de leurs rêves et de leurs visions à caractère prémonitoire². Cette recherche, fait partie des chantiers de l'Association pour le Développement des Études comparatives Corses et Méditerranéennes (ADECEM) ; elle a comme objectif principal la connaissance, la compréhension et la sauvegarde du patrimoine onirique de l'humanité³. Elle donnera lieu à un ouvrage à paraître aux éditions Albiana (Ajaccio).

Dans cet article, je m'en tiendrai au thème « Les Au-delà de la mort » (proposé par la revue « Études sur la mort »). Je montrerai dans une première partie, en m'appuyant sur les récits recueillis (mais aussi sur les connaissances établies par les anthropologues, ethnologues et ethno-historiens), comment se vit

1. Cette citation est extraite d'un corpus de rêves, visions, croyances, pratiques et rites recueillis entre 1960 et 1975 par A. Casanova, ethno-historien, auprès de villageois vivant dans l'île. (Giacomo-Marcellesi, Casanova 1998). Ce recueil constitue le premier volet de la recherche actuelle. La comparaison entre les deux ensembles de récits permettra une étude d'anthropologie historique comparée portant sur l'évolution des mentalités et des manières de rêver.
2. Cette recherche est menée principalement par A. Casanova, ethno-historien et par moi-même, psychanalyste.
3. Nous avons pu rencontrer des volontaires dans un premier temps grâce à l'éditeur corse. B. Biancarelli (éditions Albiana, Ajaccio) puis par voie de presse (Casanova, Hurstel, 2003). Les objectifs présentés ici sont généraux. En ce qui concerne ma participation à cette recherche, l'étude des modalités de la transmission des significations des rêves sur trois générations, l'étude des personnes qui ont les capacités de faire des rêves prémonitoires, de « voir » et d'entendre ce qui relève du monde surnaturel... sont en cours d'élaboration.

et se signifie le monde des rêves encore aujourd'hui, en certains lieux du monde, bien différemment de notre manière psychanalytique de l'appréhender telle que S. Freud nous a appris à interpréter les rêves ; puis dans une deuxième partie en quoi rêves et visions, dans cette théorie des significations, constituent un espace intermédiaire entre l'Au-delà et l'ici-bas, liant en Corse, sur un mode spécifique tout à la fois fraternel et inquiétant, les vivants aux morts.

1. Il y a des contrées où aujourd'hui encore coexistent des manières différentes de rêver...

Dans les sociétés telles celles du Proche-Orient ancien ou encore la société médiévale, le rêve n'est pas une simple chimère ou une seule affaire privée que l'on peut se contenter d'oublier immédiatement au réveil. Il est une passerelle entre les vivants, les morts et les dieux. De façon plus généralisée, il est décrit comme ayant une fonction de communication avec les forces surnaturelles dont les morts font partie. Par là même, il a souvent une fonction d'annonce prémonitoire pour les vivants (Bottero, 1997).

Aujourd'hui encore, au xx^e siècle, coexistent en de nombreuses contrées des manières de « voir » et de rêver liées à des catégories de pensée d'âges et de nature sociaux et historiques mêlés et qualitativement différents. Des chercheurs en anthropologie comme R. Bastide (1972) dans son étude sur l'Amérique latine et le Brésil ou encore C. Humphrey et A. Hürelbaatar (1996) pour l'actuelle Mongolie intérieure, ou enfin – pour ne citer que ces chercheurs – M. E. Handmann (1996) pour la Macédoine centrale, à Arnaia en Grèce, montrent qu'ils constituent des terrains aptes à nourrir une démarche d'anthropologie historique comparée. La Corse, lieu de notre étude, est l'une des régions qui présentent ces caractéristiques de coexistence vivante des manières de rêver (Casanova 2003).

Dans ces contrées, il a été mis en évidence des démarches d'explicitation et d'analyse des songes liées à des catégories de pensée construites différemment de celles qui sont dominantes chez nos contemporains, liées, elles, principalement aux études novatrices de S. Freud parue de façon inaugurale dans « L'interprétation du rêve » en 1899-1900.

Quelles sont ces caractéristiques ?

Trois traits principaux se retrouvent avec des variantes dans toutes les études ethnologiques sur

les rêves et tels que nous avons pu les recueillir en Corse :

A) Les rêves sont bien produits par la personne du rêveur mais ils lui sont aussi et surtout envoyés par des êtres qui peuplent la réalité extérieure : des personnes affectivement proches ou venant du monde surnaturel, en particulier les défunts (« l'âme » des morts). Le rêve, comme la vision, sont envoyés de l'extérieur au rêveur pour délivrer un message. Ce message une fois décrypté permet d'agir. C'est pourquoi les Arniotes (Grèce) disent : « J'ai vu un rêve » et non « J'ai fait un rêve » (Handmann, 1996).

Envoyés de l'extérieur pour qui et pour quoi ?

B) La deuxième caractéristique nous donne la réponse : on ne rêve pas pour soi d'abord mais pour le groupe familial ou social auquel on appartient.

Ainsi M. J. (53 ans), femme corse, pêcheur de son métier, dont nous avons recueilli les récits (en 2003) nous parle de sa mère en ces termes : « Au village, elle est connue pour rêver pour d'autres que ceux de sa famille... Des gens comme mon amie Mado, quand ils me rencontrent me disent : « J'espère que ta mère n'a pas rêvé de nous ! ».

Et effectivement, la mère de M.J. avait rêvé de Mado. Alors qu'elle est sur le continent, elle téléphone à sa fille et lui demande des nouvelles de son amie Mado... car elle a fait un rêve la nuit dernière : « J'ai rêvé d'elle, de son père, de sa famille. Ils étaient tous à la procession de Saint-Laurent et tous vêtus de blanc ». « Plusieurs mois plus tard à la fête, nous dit M.J., le père est mort d'une crise cardiaque ».

Dans certains cas, de plus en plus rares, le rêve présente un caractère d'annonce politique. « Il y a deux générations, on pouvait rêver "pour la République" », nous dit encore M.J. « C'était des rêves politiques ». Elle-même n'en a jamais fait mais elle rapporte un récit transmis sur deux générations dans le village : « C'est arrivé au père de ma mère qui était gendarme. Il était dans la cavalerie et faisait des rêves politiques ».

Seuls sont significatifs et « importants » ces rêves-là. Ce sont ceux-là qui nous ont été rapportés. Ce qui ne veut pas dire que les personnes que nous avons rencontrées ne font pas d'autres rêves mais ils ne nous les racontaient pas. Comme le soulignent les auteurs de l'enquête faite en Mongolie intérieure, ce qui est pertinent pour les Mongols (comme pour les Corses), ce sont les événements du rêve et leurs

répercussions sur le cours du monde dans lequel ils s'insèrent. (Humphrey, Hürelbaatar, 1996).

Ainsi le rêve se présente non pas comme une affaire privée, comme une activité psychique qui appartient à la personne du rêveur et livre ses pensées inconscientes, mais comme un élément de communication entre les membres d'un groupe. Dans le cas de nos entretiens en Corse, le groupe toujours évoqué est le village d'où sont originaires nos interlocuteurs et où vit une partie de leur famille. C'est pourquoi « l'interprétation des rêves requiert moins d'interroger l'histoire du rêveur que de consulter ceux qui ont quelque entendement des interrelations régissant l'univers » (Humphrey, Hürelbaatar, 1996).

Ce qui m'amène à la troisième caractéristique de ces rêves.

C) Il y a des personnes qui ont des « dons ». C'est à elles que l'on s'adresse pour saisir le sens du rêve.

Ces personnes sont toutes soit « au village », soit « du village » dans le cas de nos entretiens. Elles sont interpellées par le rêveur pour décrypter le message contenu dans les images du rêve dès le réveil.

– C'est ce que j'ai pu observer régulièrement par ailleurs lors de mes séjours en Grèce du Nord, à Kavala : des voisins affluent le matin chez A. pour raconter certains de leurs rêves car celle-ci est considérée comme une interprète des songes. A., originaire d'Asie Mineure, est par ailleurs savante dans la lecture du marc de café et par ce procédé de divination permet de déduire les conduites à tenir dans l'avenir.

– D. dont nous avons recueilli les récits à Ajaccio, après certains rêves qu'elle considère comme « importants » ou « inquiétants », se fait interpréter les images oniriques par sa mère restée au village qui elle « sait ce qu'elles signifient ». Elle lui téléphone dès le réveil afin de savoir le sens du message et comment agir en fonction du message délivré.

La majorité des rêves prémonitoires ou des visions concernent les rapports des vivants avec les morts. Quels sont ces rapports tels qu'ils se disent dans les récits recueillis ?

2) Rêves et visions comme éléments d'un « espace transitionnel » entre les vivants et les morts.

Le terme « d'espace transitionnel » est apte à rendre compte de la place et des fonctions des rêves et visions pour les vivants dans leur rapport au monde des morts.⁴

Ce rapport est complexe.

Rappelons simplement avant de le décrire que la Corse est un lieu où la mort et les morts sont omniprésents, que ce soit dans les rites, les pratiques et les croyances (Ortoli, 1887), dans les termes qui servent à désigner ce champ sémantique qui pour la plupart relèvent du vocabulaire du quotidien des vivants (Giacomo-Marcellesi 1979) ou dans les contes populaires (Martin-Gistucci M.G. 1979).

De quelle manière la mort et les morts sont-ils présents aux vivants ?

Je partirai d'un récit, celui de A. qui permet de saisir quelques caractéristiques de l'organisation du monde des morts telle que les vivants se la représentent.

A., 59 ans, universitaire, ayant vécu toute son enfance dans un village de Corse-du-Sud, a entendu ses parents parler de la « squadra d'Arozzu » ou « compagnia di i morti » (« la compagnie des morts » terme plutôt employé en Haute-Corse).

A. explique que la « squadra d'Arozzu » est une confrérie de fantômes mais qui (étrangement !) « font grand bruit ». C'est justement au vacarme que font ces morts que les vivants les reconnaissent.

« Une nuit, ma mère se réveille (cela se passe au village). Elle entend la "squadra" qui passe avec bruit. Elle réveille mon père qui même réveillé n'entend rien. Alors ma mère pose son pied sur celui de son mari. Et père a alors lui aussi "entendu". Cela ne l'a pas effrayé. Il se lève et sort dehors pour voir ce qui se passe. Il s'assoit sur le banc devant la maison. Là où était censée passer la "squadra", il n'y a rien que la nuit. Père reste assez longtemps et rien ne se produit ensuite. »

Notre interlocutrice commente : « Sans doute la "squadra" devait-elle aller au bois d'A. Au village, on disait que c'était là un lieu de réunion des "colpamorti" ou "colpadori" ("ceux qui frappent") »

4. Cette expression « espace transitionnel » est reprise en particulier au psychanalyste anglais D.W. Winnicott dans son ouvrage de 1958 : aux origines de la vie psychique, le bébé est à la fois séparé de sa mère tout en restant uni à elle par des objets et un espace nommé par Winnicott « transitionnels ».

qu'ailleurs on appelle "mazzeri". Dans ce lieu, ils débattaient pour décider qui, parmi les gens du village, allait mourir ».

Le statut de ces « colpadori » est ambigu : sont-ils des morts ou sont-ils des vivants ? Ce sont des vivants mais qui ont des rapports spécifiques avec le monde de l'Au-delà, avec les morts. Dans la suite du récit, notre interlocutrice rapporte que sa mère « parlait de quelqu'un de la famille, un grand-père, qui au XIX^e siècle avait été l'un de ces « colpadori ». Il savait qui allait mourir. Dans sa chasse de « colpadore » quand il tuait une bête, un sanglier par exemple, l'animal abattu poussait un cri humain. L'arrière-grand-père reconnaissait alors la voix du villageois qui allait mourir. Il le disait au village (...) Cela lui a valu des ennuis y compris avec la gendarmerie et la justice ! Mon ancêtre voyait même les scènes des funérailles à venir... ».

Elle-même, A., n'a « entendu » qu'une seule fois, dans la nuit, la « squadra » ; le lendemain elle apprend que l'un de ses voisins est mort cette même nuit à l'hôpital.

Mais elle est « mal à l'aise » avec cela, partagée entre deux manières de penser le monde, l'une rationaliste, progressiste et liée aux enseignements scolaire et universitaire (héritée notamment de son père) et l'autre (héritée de son enfance et de sa mère qui « rêvait et voyait ») caractérisée par des croyances et des pratiques liées aux transmissions et aux théories des significations propres à la vie du village. Nous avons entendu de nombreux interlocuteurs exprimer ce malaise lors du recueil des récits des années 2000, alors que rien de tel n'est manifesté dans des récits recueillis précédemment entre 1960 et 1975 auprès de villageois corses. Ce qui indique une évolution historique de ces manières de rêver et de « voir ».

Quelle est la structure de la société des morts et de l'espace transitionnel entre vivants et morts ?

Dans le récit de A. s'indique que la communauté des morts est un monde organisé, à la fois familial et inquiétant pour les vivants.

J'avancerai que les rêves et les visions ont une place et une fonction spécifiques au sein de l'ensemble formé par le monde des vivants dans leur relation au monde des morts. Ces deux mondes sont en rapport l'un avec l'autre par le biais de ce que je propose d'appeler un « espace transitionnel ». Ce dernier se caractérise en ce qu'il n'est ni complète-

ment l'un, ni complètement l'autre, mais participe des deux univers. De quoi cet espace intermédiaire ou transitionnel est-il peuplé ? quelles en sont les caractéristiques spatiotemporelles ? et quelles en sont les fonctions sociales et psychiques ?

C'est ce que j'indiquerai maintenant...

Monde des vivants et monde des morts : « en miroir » l'un de l'autre

Les morts forment une communauté, véritable « arrière-monde » du village. Le monde des vivants et celui des morts sont dans un rapport « en miroir » : l'un est le double de l'autre. Le monde des morts poursuit en quelque sorte la vie des vivants ; il est vu sur le même modèle.

Entre les deux, il y a des intermédiaires. Ce sont des personnages qui font la liaison entre les deux mondes. Ce sont des lieux et des temps de « rencontre » parmi lesquels les rêves et les visions occupent une place importante.

– Les personnages :

Si la « squadra d'Arozzu » est une confrérie de la « société des morts », dans le village, il y a des personnes qui participent de cette société et qui eux sont vivants ; c'est le cas des « colpadori » comme A. l'a rapporté dans son récit. On peut dire qu'ils ont « un pied » dans chacun des deux mondes.⁵

D'autres personnages, vivants, faisant lien avec les morts sont évoqués dans les récits. Ce sont ces femmes qui ont « le don » – comme la mère de M.J. ou de D. – et qui « annoncent », mais aussi celles que l'on appelle « signadora » (« celle qui signe ») et qui savent les rites et les pratiques capables de déjouer les mauvais sorts envoyés par les esprits. Ce sont aussi ceux qu'on appelle les « mal baptisés » en raison même de ce caractère incomplet du rituel d'entrée dans l'Ordre de Dieu. Ils ont des capacités spécifiques avec les forces dangereuses de l'Au-delà. Eux aussi « voient », « entendent » et ont des rêves prémonitoires...

– L'espace :

L'espace occupé par les morts est conçu sur le modèle de celui des vivants. En voici quelques exemples. A. précise que la compagnie des morts « se réunit » dans le bois d'O. (à côté du village). En

5. La pratique rapportée par A. qui consiste à poser son pied – lorsque quelqu'un « voit » – sur le pied de la personne qui ne voit ni n'entend rien, (qui, alors devient « voyante ») a-t-elle comme origine la métaphore « avoir un pied » dans les deux mondes ?

certaines endroits, les morts tendent des embuscades : « Quand on passe sur un pont ou devant un cimetière à minuit, il faut jeter une pierre. Sinon on est victime de "l'imbuscada" "des esprits malfaisants" » (M.J.). Ou encore M.J. évoque « l'anse de Cacao », en mer, endroit dont on dit que, c'est un lieu où il y a des « âmes égarées ». Si par temps de brume, on entend comme le bruit d'un bateau qui arrive, alors qu'il n'y a personne, cela annonce qu'il y aura naufrage avec morts et noyés.

– Les temps :

Les temps où se manifestent les morts sont très souvent nocturnes mais pas toujours.

D. (45 ans, professeur) rapporte ce dicton bien connu dans les villages corses : « Chi fisca di notte, chjama a morte » (« Qui siffle la nuit appelle la mort »). Plus haut à propos de l'« imbuscada », M.J. note que minuit est l'heure où sortent les morts. Cependant le jour aussi les morts se manifestent. Certains jours de la semaine sont maléfiques. Ainsi le vendredi est un jour où la mort rôde. M.J. : « ... je voudrais ajouter une précision : on ne met jamais pour la première fois un bateau à l'eau un vendredi ». D. : « Pas plus qu'on ne met un vêtement neuf le vendredi. Et personne ne veut être livré un vendredi ».

Pourquoi ? « Le vendredi, c'est le jour de la mort du Christ. Faire une chose pour la première fois ce jour-là, c'est aussi courir le risque d'être condamné à faire son Golgotha ».

– L'espace transitionnel entre vivants et morts.

L'espace-temps du rêve et des visions reste celui de la rencontre privilégiée des vivants avec les morts.

C'est en ce lieu et en ce temps que les morts rendent visite aux vivants pour leur annoncer quelque chose. (qui va arriver, le plus souvent un décès) et que les morts se manifestent aux vivants pour leur demander des soins, de l'aide, pour leur parler et rester en contact avec eux.

D. : « À U. il y avait un homme "mal baptisé". Sa mère était très malade à Ajaccio. Lui était au village. Une nuit, il est réveillé par des bruits de pas comme si un cortège d'enterrement passait dans sa ruelle. Complètement éveillé, il se lève et se dit : "Mamma é morta". C'était vrai. Par ailleurs, longtemps, des années après la disparition de sa mère, souvent il la voyait devant lui "naturellement" si l'on peut dire ».

D. voit souvent sa grand-mère morte en rêve (elles s'aimaient beaucoup « c'est avec ma grand-mère paternelle que j'ai eu un lien très fort dans mon enfance »). Elle raconte : « Je vois ma grand-mère en rêve qui me demande quelque chose, "de l'argent pour le coiffeur". Lorsque je le raconte à ma mère immédiatement, celle-ci demande : "As-tu donné quelque chose ?". Elle me dit ce que j'ai souvent entendu dire par les gens du village, "il ne faut rien donner en rêve sinon on offre l'âme". Et elle ajoute : "Vous savez, au village, tous les gens discutent de leurs rêves, de ce qu'ils peuvent signifier, annoncer, de ce qu'il faut faire" ».

On retrouve dans cette remarque ce que nous avançons dans la première partie de cet écrit : la fonction de communication du rêve notée par tous les auteurs qui ont recueilli des songes dans des conditions similaires aux nôtres. On y entend la fonction d'annonce faite « aux autres » et permettant l'action de chacun.

Ces fonctions supposent l'appartenance à une communauté et sont liées comme le montre Michel Foucault (1996) à propos d'Artémidore de Daldis, (le premier à avoir classé au I^{er} siècle de l'Empire romain dans une vaste collecte onirocritique, les processus propres au travail du rêve) à des formes de rapports économiques et sociaux spécifiques à des lieux et à des époques. C'est à l'intérieur d'une logique et d'une scénographie sociales et politiques historiquement spécifiques que ces fonctions trouvent leur sens. C'est pourquoi un autre aspect de notre recherche en cours a comme objectif de comparer les récits de rêves et visions en Corse recueillis dans les années 60 à 75 avec les données actuelles. On aperçoit une « érosion » des croyances et des convictions liées à la transformation des modes de vie et des pratiques... le patrimoine fragile et précieux que représentent ces récits comme autant de témoignages d'un monde en voie de disparition.

En conclusion de ces quelques indications sur les « Au-delà de la mort », à partir de notre recherche en cours, je soulignerai deux points :

– En Corse, l'univers des morts et celui des vivants ne sont pas situés « ici-bas » et « au-delà ». Ce ne sont pas des mondes étanches. L'univers des réalités surnaturelles (avec ses pôles, ses hiérarchies) et dont les morts font partie est plutôt « Culandi », « Da culandi » : c'est-à-dire « là-bas », « de l'autre côté », un monde à la fois inaccessible et très proche. Les deux univers sont comme dans un miroir, en

« arrière-fond » l'un de l'autre avec des échanges familiers, différents, inquiétants et « à surveiller ». L'espace des vivants communique avec celui des morts par des intermédiaires qui relient les deux mondes : ils en permettent la transition. Personnes du village nanties de « dons » particuliers et parfois dangereux, rêves nocturnes et visions diurnes ou nocturnes sont de véritables « passeurs » et « lieux de passage » entre les vivants et les morts.

– Ainsi les vivants, en Corse, ont-ils « approvoisé » la mort et les morts en leur donnant une place, du temps et une existence, palliant par là le vide laissé par les défunts (Bacqué 1998).

Le rapport des vivants avec les morts, tel que j'ai pu le lire à partir des récits qui ont été recueillis, est passionnel, tumultueux, et c'est finalement comme une histoire qui se poursuit. On pourrait dire des morts ce qu'on dit de ceux qui partent au loin, c'est-à-dire « de l'autre côté de la mer » : « ils ne sont pas partis » mais « ils s'absentent ». Ils sont en quelque sorte des « absents-présents ».

Cet article est la reproduction d'un article paru en 2006 dans le numéro 128 de la revue *Études sur la Mort*, p. 33-42 (numéro spécial : « Au-delà de la mort »). Il est publié ici avec l'aimable autorisation de la revue.

Bibliographie

- BACQUÉ M.F., (1998) « Apports psychologiques des rites funéraires ». *Études sur la Mort*. 114, 41-54.
- BASTIDE R. (1972) *Le rêve, la transe et la folie*. Paris : Flammarion (biblio. Scientifique), 263p.
- BOTTERO J. (1997) *Mésopotamie. L'écriture, la raison, les dieux*. Paris, Gallimard, 367p.
- CASANOVA A. (2003) Voies de la Corse et chantiers de l'anthropologie historique. *Conférence introductive du Colloque national des travaux historiques et scientifiques (CTHS)*, Bastia 14 avril. (À paraître dans « *Études corses* » en 2006).
- CASANOVA A. et Hurstel F. (2003) « Chantier de recherches en cours : Sogni et Finzione. Contribution des études corses et méditerranéennes à la compréhension et à la sauvegarde du patrimoine onirique de l'humanité », *Strade, (travaux du Centre d'Études Corses)*, 11, 93-96.
- FREUD S. (1899-1900) *L'interprétation des rêves*. Paris, PUF, 1993, 573p.
- FOUCAULT M. (1986) *Histoire de la sexualité.3. Le souci de soi*. Paris, Gallimard, 278p.
- GIACOMO-MARCELLESI M. et Casanova A. (1998) *Chronique médiévale corse. Giovanni della grossa*. Ajaccio, éd. De la Marche, 470p.
- GIACOMO-MARCELLESI M. (1979) Le vocabulaire de la mort en Corse. *Études corses*, n° spécial « La mort en Corse et dans les sociétés méditerranéennes », 12-13, 107-114.
- HANDMANN M. E. (1996) « Le rêve entre Au-delà et ici-bas », *Terrains*, 26, 1996, 83-98.
- HUMPHREY C. et Hürelbaahar A. (1996) « Rêver pour soi et pour les autres », *Terrains*, 26, 37-48.
- MARTIN-GISTUCCI M.G. (1979) « La Mort et les morts dans les contes populaires de l'île de Corse ». *Études corses*, n° spécial « La mort en Corse et dans les sociétés méditerranéennes », 12-13, 201-226.
- ORTOLI A.L. (1987) « Croyances populaires de la Corse », *La Tradition*, 1987, 44-50. (Introuvable, republié par *Strade*, 13, 2005, p.101-106, Éd. Ajaccio, Adececm/Albiana).
- WINNICOTT D.W. (1958) *De la pédiatrie à la psychanalyse*. Londres 1958. Paris, Payot, 1969.

La Corse, colonie de déportation pénitentiaire ?

Francis ARZALIER

LA FRANCE DE LOUIS XVIII après 1815, livrée aux nostalgiques de l'ancien régime réinstallés à la défaite napoléonienne, répugne à tout effort en faveur de la Corse. Cette île est celle de « l'Ogre » vaincu, et d'une cohorte d'officiers chassés de l'armée et réduits à la demi-solde. Si certains écrivains fantasment encore sur une mise en valeur coloniale ultérieure, ils n'ont pas d'influence au sein des gouvernements successifs. Les ministres négocient plutôt la reconnaissance de la République haïtienne, contre quelques milliards d'indemnité, et se réinstallent avec la bénédiction des monarques européens vainqueurs à Saint-Louis et Gorée du Sénégal. Le roi Louis-Philippe, après 1830, n'aura pas, lui non plus, les yeux de Chimène pour l'île, alors qu'il parraine la conquête de l'Algérie, prémices d'un second Empire colonial français.

Il faut dépasser 1850 pour voir l'île oubliée, évoquée jusque dans les milieux au pouvoir. La raison est simple : Louis Napoléon Bonaparte, Corse de cœur selon ses dires, et souvent conseillé par de multiples insulaires, est d'abord Président de la II^e République, puis Empereur par coup d'État et plébiscite en 1851-52. Et cela avec l'approbation enthousiaste du peuple de l'île, qui l'élit député dès 1848 au seul vu de son nom, et approuve le passage à l'Empire avec plus de 99 % des suffrages exprimés en novembre 1852. Reconnaisant, Napoléon III ne se contente pas de promesses et d'un voyage triomphal en 1860, il engage les finances de l'État dans la modernisation de l'île, surtout dans le domaine urbanistique, en rues, palais et monuments : cela fait impression, contraste avec le mépris de la Restauration. Cela ne doit pas occulter le maintien en l'état des dispositions douanières pesant sur tout ce qui provient de l'île : tout produit de la Corse est traité à son arrivée en France continentale comme s'il était étranger, et lourdement

1. Ce texte constitue le chapitre 3 du livre *La Corse et la question coloniale*, paru en 2009 aux Éditions Albiana. Il est publié avec l'aimable autorisation de l'auteur et de l'éditeur. Le premier paragraphe a été ajouté pour la présente publication.

taxé. Le « système Miot », né du 1^{er} Empire, a interdit ainsi tout développement industriel et agricole, et il continuera de le faire durant tout le XIX^e siècle (Sampiero Sanguinetti, *Le syndrome de Pénélope*, Éd. Albiana, Ajaccio, 2007).

La volonté gouvernementale d'amélioration de la Corse, indéniable, se traduit surtout par un flot verbeux, rapports d'études, qui s'étendent sur l'insalubrité du littoral et les méfaits de la malaria (rapport Balland). Encore faut-il préciser que la thérapeutique envisagée, dans ce nouvel engouement pour l'île, est d'une nature un peu particulière, inspirée d'expériences coloniales anciennes ou récentes : l'Australie, autrefois, avait été peuplée d'abord de déportés britanniques, astreints à défricher des zones insalubres, par le travail forcé ; la Guyane française, dont l'échec de mise en valeur est patent, ouvre le bagne de Cayenne en 1852 ; l'Algérie à peine conquise, reçoit en même temps quelques milliers de colons involontaires, républicains français condamnés pour avoir tenté de résister au coup d'État du 2 décembre 1851.

La Corse est vue par certains notables français comme une Algérie moins riche de promesses, mais susceptible de procédés similaires. La preuve en est que les prisons de l'île sont les seules, françaises, à recevoir des condamnés politiques en 1852, à l'image de la colonie algérienne (Archives de Corse-du-sud, série M).

Le projet colonial de la Costa

Le 24 janvier 1855, le notable Gabriel Marchi publie dans le « Journal de la Corse », qui est alors le porte-parole quasi officiel des autorités bonapartistes, un très long plaidoyer sous le titre sans ambiguïté « De la colonisation de la Corse » :

« Sûrs que nous sommes des bonnes dispositions du gouvernement à notre égard et de la haute sollicitude de l'Empereur, reposons-nous entièrement sur la sagesse de ce gouvernement et soyons bien persuadés qu'il ne saurait rien faire qui ne tendit au bien-être moral et matériel de la Corse... »

Il ne faut pas se le dissimuler, dans l'agriculture est tout l'avenir de la Corse ; et cette agriculture ne peut prendre les développements dont elle est susceptible, que par l'accroissement de la population et par l'enseignement pratique. L'enseignement pratique doit nous venir par l'exemple, et l'exemple ne peut nous être donné que par des agriculteurs entendus qui nous viendront du continent. Les insulaires entichés de leurs méthodes patriarcales feront

et font même actuellement des progrès en matière de science agricole, mais ces progrès sont partiels et excessivement lents...

Par quel moyen pourra-t-on obtenir ce résultat ? Par la colonisation. Quels sont les éléments de colonisation que nous avons ? Nous l'avons déjà dit : faire un premier essai en achetant les 5 000 hectares de terres communales de La Costa, situées dans le golfe d'Ajaccio...

Le golfe d'Ajaccio s'étend au nord-est de cette ville par un promontoire de plusieurs mille de long, au bout duquel est le Cap-Muro. Cette partie est connue sous le nom générique de La Costa. Elle est d'une étendue de près de 10 000 hectares...

Quatre à cinq cents hectares appartiennent sans contestation à des particuliers qui ne demanderaient pas mieux que de les vendre. La possession des autres terres a été jusqu'ici et est encore une source de malheurs et de querelles interminables entre les communes limitrophes qui la revendiquent et les habitants qui en jouissent...

Les Génois avaient tenté de coloniser une partie de cette côte, mais leur pouvoir n'a jamais pu être assez établi pour protéger leurs colonies naissantes (il s'agit de la tentative génoise à Coti, avec des colons venus de Chiavari).

Nous voudrions donc que le gouvernement achetât les 5 000 hectares que composent les propriétés contestées et qu'il y plaçât des agriculteurs entendus qui bientôt fertiliseraient cette contrée et en feraient une nouvelle Mitidja. Ou bien encore qu'il concédât ces terres à des trappistes qui eux aussi en feraient une nouvelle Staouli...

Dans l'état actuel de ces terres, leur expropriation pour cause d'utilité publique devrait être nécessairement la première opération à laquelle on devrait songer.

Napoléon 1^{er} a dit qu'il voulait civiliser la Corse avec trente millions et trente mille hommes. Pour effectuer ce projet, il n'a pu avoir en vue que la colonisation...

La France a sacrifié cinquante millions pour la colonisation du nord de l'Afrique ; nous voudrions que le gouvernement fit étudier notre projet et examiner s'il y aurait avantage à dépenser un ou deux millions pour le même objet en Corse... »

À première vue, le projet détaillé est bien de logique coloniale, et repose sur tous les postulats utilisés ailleurs par tous les colonisateurs : l'incapacité des indigènes à valoriser des terres, lesquelles au demeurant, ne sont que des pacages sans

maîtres bien définis. Certes, il est question d'achat ou d'expropriation, mais l'exemple algérien, ouvertement mis en avant, a montré à quel point ce transfert aux colons de terres jusque-là collectives (biens « Habous » des confréries musulmanes dans la plaine de la Mitidja, avec le grand domaine confié aux moines trappistes) peut être ressenti comme une spoliation par les villageois autochtones. En y regardant de plus près cependant, il ne s'agit pas dans l'esprit de Marchi, d'une mise en valeur exclusivement destinée à profiter à la France continentale, comme c'était alors le cas pour les vignobles créés en Algérie, en terre d'Islam réfractaire à la moindre piquette. L'objectif affirmé est le développement économique de la Corse, mieux, son aptitude au bout du compte à produire sur place produits agricoles, voire artisanaux, nécessaires à la population de l'île, à l'autosuffisance donc, voire aux excédents exportés :

« Notre vin est assurément excellent, mais nous n'avons jamais su en faire qu'un objet de consommation, ni parvenir à lui acquérir une réputation pour le convertir en élément de commerce. Notre huile pourrait être très bonne, et cependant on ne s'en sert à Marseille que pour les fabriques. Nous sommes obligés de faire venir du continent les objets de première nécessité et que nous pourrions aisément faire ici : la poterie, la tannerie, le savon, les corbeilles, les chandelles, les cordes et ficelles, le goudron, les pâtes, les chanvres, les balais, etc. Il faut donc attirer en Corse les continentaux, et faire en sorte de les y installer d'une manière convenable pour eux et profitable pour nous... »

Désormais, la Corse est indissolublement unie à la mère patrie à laquelle elle a donné et donnerait encore son sang. Il y a sympathie, intérêt, bonheur réciproques ; il y a un nom : Napoléon ! La Corse fait partie de la France, et le gouvernement veut (il en donne toujours de nouvelles preuves), qu'elle soit régie à l'égal de tous les autres départements... ».

Le projet est contradictoire : il ignore délibérément le mur douanier élevé par la France à l'encontre des produits corses. Huit mois plus tard, le projet de Marchi se réalise sous une forme pénitentiaire qu'il n'avait peut-être pas prévue.

Les colonies pénitentiaires de la Corse (Coti-Chiavari, Saint Antoine, Castelluccio, Casabianda)

Leur histoire a été racontée par des ouvrages ou articles successifs, limités parfois à des objectifs

touristiques : D. Boudon, *Le pénitencier de Coti-Chiavari*, Éd. La Marge, Ajaccio, 1989.

F. Pomponi, « Les pénitenciers agricoles », *Mémorial des Corses*, vol. 3, Éd. du Prado, Marseille, 1990.

Dans cet ensemble, disparate, le plus complet est un petit livre d'un peu moins de 200 pages, bourré de faits et de chiffres : René Santoni, *La colonie horticole de Saint Antoine, le bain pour enfants d'Ajaccio* ; auto-édition Copy media – Mérignac 2008

Le sujet mérite une approche scientifique, et donc nécessite l'exploration des dossiers conservés aux Archives de la Corse : (ADCS), série 2Y- dossiers 1/1, 1/18, 1/32, 1/36, 1/50 – 2/1, 2/7 – 3/1, 3/6, 3/21 – 4/1, 4/2, 4/21, 4/24, 4/27, et ADCS, série T (presse), *Journal de la Corse, l'Aigle corse, le Petit Bastiais* (1855-1901) et des multiples rapports officiels sur les pénitenciers conservés aux Archives nationales.

Les Français ont toujours été, à l'inverse de leurs concurrents britanniques, réticents à s'expatrier : la seule colonie hexagonale de peuplement, l'Algérie, ne le sera laborieusement que grâce aux déportations d'opposants politiques en 1852, aux Alsaciens chassés par la victoire allemande en 1871, aux immigrés méditerranéens, et aux indigènes juifs francisés de la III^e République. La France peine à peupler l'Algérie de colons volontaires, elle ne peut l'envisager en Corse, même si elle y pense quelquefois.

Le décret de Napoléon III du 22 septembre 1855 inaugure une ambitieuse tentative de mise en valeur de la Corse par le biais de colonies pénitentiaires :

« Est déclaré d'utilité publique l'établissement de colonies agricoles pénitentiaires dans le département de la Corse, sur le territoire de la Costa, communes de Quasquara et Frasseto, domaines de Coti et Chiavari.

Le préfet de la Corse, agissant au nom de l'État, est autorisé à acquérir, soit à l'amiable, soit s'il y a lieu, par application de la loi (d'expropriation pour utilité publique), les immeubles ou portions d'immeubles nécessaires... Il sera pourvu aux frais de ces acquisitions, au moyen des ressources du budget du ministère de l'Intérieur... Est déclarée conformément à la loi du 3 mai 1841, l'urgence de prendre possession des terrains sur lesquels les colonies devront être établies... ».

Remarquons que le projet reprend, en l'élargissant, la zone de Coti au sud du golfe d'Ajaccio, qui avait abrité les colons génois de 1713.

À l'issue de deux périodes révolutionnaires, paoliste et robespierriste, les communes de Quasquara et Frasseto se considéraient comme propriétaires ancestrales des terres de Coti-Chiavari ; tout au moins jusqu'en 1824, puisque débute alors une succession de décisions contradictoires des tribunaux d'Ajaccio et de Bastia, tentant de démêler l'écheveau des prétentions concurrentes, entre l'État, les communes et les particuliers. En janvier 1855, l'État se dit propriétaire de 1 125 hectares sur la commune de Frasseto, et 766 sur la commune de Quasquara, achetés (?) pour 300 000 francs. Toute l'opération est menée par l'inspecteur des pénitenciers agricoles en Corse nommé dès 1855, Regulus Carlotti. Ce personnage né en Corse, à Poggio di Venaco en 1805, fonctionnaire du second Empire bien qu'il ait fait ses études à Pise, fait d'emblée réaménager les bâtiments existants, vestiges de tentatives précédentes : un étage supplémentaire, deux cents lits, une infirmerie, une cuisine, une buanderie et lingerie.

S'ensuivent controverses, incidents et procès qui se concluent en quelques années au profit de l'administration. La mémoire, localement, en garde trace, puisque le maire Antona relate en 1919 le débarquement tumultueux des colons de Coti :

« C'est par un beau matin de janvier 1855 qu'une multitude de gendarmes, de fonctionnaires, d'hommes d'art et de détenus partirent d'Ajaccio, débarquèrent sur la plage de Verghia, s'acheminèrent vers Chiavari et vinrent, munis de provisions, d'outils, de matériels de campement, faire halte sur l'emplacement désigné pour la construction de la maison centrale. Or, précisément à cet emplacement se trouvait le groupe d'habitation le plus important de la localité de sorte que, pour pouvoir commencer les travaux, l'expulsion des habitants s'imposait. Ces derniers furent donc sommés de déguerpir. Contrairement au résultat désiré, ils eurent l'audace de résister à cet ordre. Alors se produisit une scène inénarrable. Hommes, femmes, enfants, vieillards, tous sont bousculés brutalement, arrachés de leurs domiciles et leurs denrées jetées sur la voie publique pendant que, sans désespérer, les coups de pioche des démolisseurs retentissent de toutes parts. Comble de sans-gêne ! Pour montrer sans doute qu'ils étaient investis de pouvoirs discrétionnaires illimités, les agents de la force publique mettent les hommes en état d'arrestation et, menottes aux mains, les conduisent au parquet d'Ajaccio, comme des malfaiteurs ». (Cité par le *Mémorial des Corses*, tome III, page 142).

Parallèlement à l'aménagement de la colonie de Coti, est lancé sous l'autorité du même Regulus Carlotti, celui du plateau de Saint Antoine, à cinq kilomètres au nord-ouest d'Ajaccio. Environ 450 hectares de terres incultes, dont une partie a appartenu au Cardinal Fesch, l'oncle de Napoléon. Ce dernier, bon prince, les a légués à la ville, sous réserve que les revenus (éventuels...) servent à l'entretien des établissements scolaires qu'il a fondés. Ce sont ces terres, improductives et fort malsaines, que les autorités destinent à une colonie « horticole » pénitentiaire pour enfants. Le premier contingent de jeunes condamnés, qui arrive avant même la construction des bâtiments, vient de la prison de la Petite-Roquette à Paris : ce sont pour la plupart des rejetons de familles pauvres, poussés par la misère au vagabondage, à la mendicité, aux petits larcins. Les quelques forçats adultes qui sont à Saint Antoine au départ, sont rapidement transférés vers Coti. Il est vrai que cette colonie se révèle meurtrière à cause de la malaria. À tel point qu'il faut très vite commencer la construction de bâtiments sur la colline de Castelluccio, qui domine Saint Antoine de ses quelque cent vingt mètres d'altitude : le nouveau site, de ce fait, est plus sain. Comme ceux de Saint Antoine, les terrains du domaine de Castelluccio (365 hectares) appartiennent pour l'essentiel à la commune d'Ajaccio, qui en cède gratuitement l'usage à l'État, pour la durée de l'établissement pénitentiaire.

Ce projet de colonisation pénitentiaire de la Corse, avec les trois sites de Coti, Saint Antoine et Castelluccio dans le pourtour du golfe d'Ajaccio, au sud-est de l'île, se double d'une autre initiative, celle-ci sur les collines basses de Casabianda, surplombant de soixante mètres la plaine orientale, près d'Aléria : plus de deux mille hectares au départ, près de trois mille à partir de 1862, achetés ou expropriés par l'État. Terrains en grande partie cultivables, à condition d'être irrigués pour les uns, drainés et assainis pour d'autres. Travaux rudes, dévolus à des détenus transférés de Saint Antoine jusqu'en 1859, puis de toutes les prisons centrales départementales de France continentale. L'Algérie fournit près du quart du total certaines années, sans que l'on puisse différencier condamnés de strict droit commun et politiques. L'objectif affirmé est bien, en tout cas, de mettre en valeur une partie de la plaine orientale corse, livrée jusqu'alors à quelques maigres cultures et aux troupeaux, à l'image des plaines algériennes.

Les détenus sont de tous âges, puisque la « colonie horticole » de Saint Antoine reçoit, peu

de temps, des enfants d'à peine seize ans, mais la majorité sont des adultes en pleine possession de leurs moyens physiques, de dix-sept à vingt-trois ans à Castelluccio, de vingt à quarante-cinq ans à Coti. Les causes de leurs condamnations sont très diverses, mais le vol est le motif le plus fréquemment signalé. Leurs peines varient de trois à dix ans de réclusion pour les condamnés civils, et sont généralement plus importantes (quinze ou vingt ans) quand elles ont été infligées par des tribunaux militaires.

Les moyens apportés par l'État français sont quelques fonds affectés aux achats de terres et de matériaux, mais surtout une main-d'œuvre de condamnés, aptes à tous les travaux, de construction, irrigation, défrichage, culture et récolte, etc., quels que soient les handicaps naturels. Cela implique évidemment des conditions de vie et de travail éprouvantes, mais n'est-ce pas inclus dans la condition même du forçat ?

En 1879, Castelluccio culmine à 500 détenus, pour redescendre à un peu plus de 400 trois ans plus tard, dont 141 « correctionnels arabes » logés dans une « ferme annexe » : cette ségrégation subsiste jusqu'à la désaffectation du pénitencier, au début du xx^e siècle.

Celui de Coti dépasse, à son maximum, les 800 prisonniers, mais n'en a plus que 200 en 1905. Les derniers sont expédiés finir leur peine à Cayenne, à la fermeture définitive en juillet 1905. Le domaine de Casabianda perd lui aussi alors sa fonction pénitentiaire (il ne la retrouvera qu'après 1945, dans des conditions très différentes, et ce, jusqu'à nos jours).

À la veille de la Première Guerre mondiale, les tentatives de « colonisation pénitentiaire » de la Corse se concluent par l'abandon définitif ; il s'explique en grande partie par les difficultés sanitaires locales, la malaria d'abord, et plus encore le déficit d'exploitation constaté par l'État.

Des résultats, mais à quel prix ?

Aujourd'hui, plus d'un siècle après la fin de l'expérience, on ne peut qu'être impressionné par les vestiges monumentaux des colonies. Certains sont au bord d'une route, d'autres apparaissent seulement au détour d'un sentier du maquis, quand ils ne sont pas réduits à un tas de pierres envahi de ronces ou détritiques : dans tous les cas, ils ne parlent qu'à celui qui connaît leur origine.

À Saint Antoine, une maison réduite à des murs évoque encore ces enfants, prétendent

cultivateurs, mais que l'on envoyait aussi balayer les immondices à Ajaccio, en 1859. Un petit barrage, une retenue d'eau destinée à l'irrigation, des plates-bandes redevenues friches, sont encore visibles. Témoignage plus émouvant, le cimetière, dont les tombes plus que modestes contrastent fort avec les tombeaux orgueilleux des familles de notables corses, dans la nécropole d'Ajaccio.

À Castelluccio, la vaste bâtisse du pénitencier (quatre étages, et plus de quarante fenêtres en façade) a été heureusement réemployée par l'hôpital psychiatrique qui occupe aujourd'hui les lieux.

Les vestiges les plus parlants sont ceux, éparpillés sur des kilomètres, du pénitencier de Coti : d'abord, le long de la route, autrefois construite par les détenus, qui grimpe en lacets du golfe d'Ajaccio (Verghia) vers les collines de Coti, des dizaines d'eucalyptus aujourd'hui centenaires. Au bout, sur un replat aménagé, les longs bâtiments jumelés du pénitencier, avec leur toit voûté, capables autrefois d'abriter les centaines de condamnés. À proximité, l'esplanade où les surveillants rassemblaient les condamnés pour l'appel, et les bâtiments annexes les plus divers : une citerne, une glacière, des caves voûtées transformées aujourd'hui en dépôt d'ordures, une poudrière sur la colline voisine... et beaucoup plus loin dans le maquis, les restes dégradés de Laticapso, le pénitencier dévolu aux femmes. Il faut chercher, dans ces hectares reconquis par les arbustes du maquis, les restes impressionnants du travail des forçats : les murs supportant des terrasses autrefois cultivées, les fossés d'irrigation à sec creusés dans la roche vive par les détenus, et surtout, au bout d'un long périple escarpé, un barrage d'une vingtaine de mètres de haut. Au-dessus, ce plan d'eau au paysage romantique encadré de feuillage et de joncs, la retenue dite de Chiavari : 24 000 mètres cubes d'eau noire en forme de miroir.

Les aménagements premiers ont permis un essor non négligeable de l'agriculture. Dans le domaine de Coti, la superficie plantée en vignes arrive à un maximum de 233 hectares en 1883. S'y ajoutent une centaine d'hectares de cultures diverses, notamment légumières, des plantations d'orangers, amandiers, osier. Mais il y a surtout plus de 600 hectares de pâturages, maigres pour la plupart, avec toutefois quelques fourrages artificiels (trèfle et luzernes), et plus de 1 200 hectares de bois et friches, la moitié à peu près. Cette production est assez diversifiée pour assurer, pour l'essentiel, la nourriture des animaux de bât, et des six à sept cents forçats,

même si tous les rapports se plaignent du faible rendement des céréales récoltées (l'orge destiné au bétail ne produit que douze à quinze hectolitres à l'hectare, et le seigle panifiable ne vient pas mieux). Le domaine se veut en autarcie partielle, d'autant que les hommes partent en équipe durant l'été en forêt d'Aitone, où ils fabriquent charrettes, planches et même sabots. Seule la vigne pourrait être exportée, mais elle produit peu car la main-d'œuvre est peu experte (quinze hectolitres au maximum à l'hectare, signalent les responsables), et de toute façon, l'évacuation vers la mer puis par bateaux est rendue quasi impossible par le relief.

Bien que très différent d'aspect, plus sec et rocailleux, le domaine de Castelluccio a lui aussi un bilan non négligeable. Les deux tiers environ des 365 hectares sont théoriquement en cultures, dont plus de 50 hectares de vignes. L'orge, l'avoine récoltés suffisent à nourrir les ânes et mulets du pénitencier, et les légumes à la ration frugale des prisonniers. Mais ici encore, l'autosuffisance n'est qu'un objectif, et les 500 hectolitres annuels de vin produit sont finalement peu de chose, même si le rendement indiqué est trois fois plus élevé qu'à Coti.

Ce ratio viticole est encore plus élevé à Casabianda, où la vigne couvre plus d'une centaine d'hectares. Mais tout est relatif, car les mêmes problèmes de main-d'œuvre génèrent les mêmes conséquences : la méconnaissance des techniques viticoles et agricoles en général, la résistance muette aux exigences des surveillants, les fièvres quasi permanentes, ne peuvent laisser espérer autre chose. Casabianda ne parvient pas, lui non plus, à couvrir les besoins de ses prisonniers (près de 600 en 1869).

Le « bilan pénitentiaire » de la Corse n'est donc pas nul, mais il est hors de proportion avec les intentions premières. Aucun pénitencier ne couvre ses besoins, et le vin, seul produit excédentaire, ne peut en aucun cas concurrencer la production des colons d'Algérie, qui commence, au début du ^{xx}e siècle, à arriver en France : c'est le rouge, fort en alcool, de la Mitidja qui servira, par « coupage », à commercialiser les vins légers du Languedoc, pas celui de la Corse.

Et si le bilan n'est pas nul, économiquement parlant, il suffit de voir l'ensemble de la dépression de Coti, reconquise par le maquis, pour constater qu'il fut sans lendemain. Une génération après leur abandon, les cultures en ont disparu.

Encore faut-il ajouter à ce constat amer, un regard sur le coût humain de ces tentatives avortées.

L'histoire n'est pas un objet froid, à disséquer et observer au microscope. Des êtres humains ont vécu et souffert à Coti ou Castelluccio. Ils méritent d'être évoqués. Il faut imaginer les travaux épuisants qu'ils ont dû accomplir, surveillés, menacés, affaiblis souvent par la fièvre ; un travail de maçon sans outils de levage, après une piètre pitance, et la promiscuité de logements à l'hygiène sommaire, des tâches agricoles inconnues de nombreux condamnés, issus des grandes villes. Les rapports officiels de l'administration dénoncent les médiocres rendements : le contraire eut été étonnant...

Les archives de Corse confirment leur sort misérable. Évitions les anachronismes qui feraient de ces pénitenciers les préludes des camps de la mort inventés au ^{xx}e siècle. Il reste, à la lecture même des comptes rendus officiels, qu'ils furent parfois des mouiroirs, que les prisonniers cherchaient à fuir, et que, quels que soient leurs antécédents délictueux, ils ne méritaient certes pas cela.

La mortalité est terrifiante, surtout les premières années, du fait d'abord de la malaria. Elle s'ajoute aux conditions très rudes de la détention, au labeur quotidien harassant : 14,6 % des détenus décèdent en 1856, 22 % en 1857 à Coti. On ne peut attribuer précisément les morts à l'un ou l'autre site, les malades étaient souvent transférés de Saint Antoine, voire de Casabianda à Coti. Dans son rapport du 21 septembre 1856 au préfet de la Corse, le directeur des pénitenciers fait de la situation un tableau qui se veut optimiste, et qui laisse pourtant entrevoir le désastre :

« Les fièvres continuent à envahir la population de Chiavari, mais leur caractère ne prend pas de gravité. Sur les 117 détenus traités en ce moment comme malades ou comme convalescents, dix sont signalés par monsieur le médecin comme atteints de fièvre typhoïde, et cinq de fièvre pernicieuse. M. Susini compte encore onze cas de diarrhée... C'est à cette même époque où commença l'année dernière la grande mortalité... Nous (ne) devons compter encore que sept décès à Chiavari depuis le 21 février. Du 21 juillet au 22 septembre, nous en comptons déjà dix l'année dernière... ».

Lui-même reconnaît naïvement la propension des détenus à la fuite éperdue :

« Les services alimentaires sont très satisfaisants et à Chiavari comme à Saint Antoine, l'exception (?) est largement appliquée aux malades. Le premier effet de ce bon traitement (!) se fait sentir dans la discipline. Nous avons déjà l'année

dernière 91 évasions (pour 117 détenus !). Le chiffre actuel est de 28. Je sais bien que la mesure des fers appliqués aux évadés y est pour quelque chose, mais il ressort, de l'aveu même des condamnés, que les soins qu'ils reçoivent les retiennent surtout dans l'établissement... ».

La maladie, s'ajoutant au désir de quitter cet enfer, amène le directeur à avouer l'inefficacité du travail forcé :

« Les travaux ont été, cette semaine, plus réduits encore que par le passé. Jeudi dernier, j'ai eu même de la peine à assurer l'approvisionnement de l'eau nécessaire à la consommation de la colonie. J'ai organisé ce service à dos de mulet. Deux hommes au lieu de six suffisent par ce moyen. Les constructions sont presque aussi en repos à Chiavari qu'à Saint Antoine... » (ADCS, 2Y 1/1).

Il est beaucoup question des fièvres paludéennes dans le rapport de l'inspecteur général de l'agriculture Boitel (ADCS, 2Y 1/1) sur les pénitenciers de Corse, qui préconise comme seule thérapeutique possible l'installation des bâtiments à 200 mètres d'altitude minimum, ou au bord de la mer. C'est évidemment peu efficace, mais guère moins que la plantation d'eucalyptus à l'initiative de Regulus Carlotti : ils sont réputés éloigner les moustiques, ils auront au moins l'avantage de peupler la zone de beaux arbres, odorants à souhait, tout au long du trajet entre le pénitencier et la mer. L'assèchement de quelques marécages à Casabianda est certainement plus adapté, mais il faudra la découverte vers 1900 du véritable responsable de la fièvre paludéenne, le moustique anophèle, et l'emploi massif de la quinine, pour connaître des progrès réels dans l'éradication de ce fléau.

Les forçats de Castelluccio, Coti et Casabianda font les frais d'une pandémie qui s'en prend surtout aux corps affaiblis par la rudesse du travail, la nourriture parfois insuffisante, et l'hygiène rudimentaire : Castelluccio annonce 7 622 journées d'infirmerie en 1879, et 4 686 journées en 1882. Coti passe de 11 436 (1879) à 9 128 (1882), et Casabianda les dépasse avec 26 608 journées en 1879, et 44 601 en 1882, pour un nombre de détenus comparable !

Des récurrences d'objectifs pénitentiaires ?

Les projets de mise en valeur de la Corse au profit de la France continentale par des forçats ne trouvent plus guère de partisans avoués après cet

échec : l'île est décidément livrée au non-développement et à l'émigration. Mais il faut tout de même noter l'emploi résiduel des prisons de la Corse comme lieu de relégation pour condamnés issus des colonies françaises, tout au long de la III^e, voire de la IV^e République.

Résurgence des ambitions pénitentiaires avortées ? Pas vraiment, car il n'est plus question ici de quelconque mise au travail des prisonniers. L'objectif est plus simplement d'isoler loin de chez eux des individus jugés subversifs, d'éviter ainsi les risques de complicité et l'évasion de détenus.

Dès le second Empire, la Corse a reçu des villageois de la région de Relizane en Algérie, coupables de s'être révoltés contre les colons français. En 1860, lors de son passage dans l'île, Napoléon III a reçu les doléances de ces « transportés » algériens, et, bon prince, a permis leur retour au douar d'origine peu après. Le journal d'Alger *El Watan* rappelait l'épisode il y a quelques années.

Mais c'est surtout au début de la III^e République, après l'écrasement du soulèvement en Kabylie, dirigé par El Mokrani en 1871, que des centaines de vaincus goûtent aux prisons de Calvi et Corte (ADCS, 3Y, 5/10, 5/11, 5/12). Ceux jugés plus dangereux sont expédiés en Nouvelle-Calédonie, où ils retrouvent les déportés coupables d'avoir participé à la Commune de Paris. Il ne s'agit guère dans tout cela de mise en valeur coloniale, mais plus simplement de répression politique ou coloniale, dans une III^e République conservatrice, qui va entamer la conquête de son grand empire outre-mer.

On retrouve cette utilisation des prisons de la Corse jusque dans la IV^e République aux prises avec l'insurrection des peuples colonisés.

Inspirés par les leaders vietnamiens revendiquant l'indépendance, une insurrection rapidement réprimée se déroule à Madagascar en 1947. Le gouvernement français profite des années qui suivent pour décapiter le parti malgache MDRM (Mouvement Démocratique de la Rénovation Malgache), favorable à la décolonisation : ses dirigeants, députés élus à l'Assemblée nationale française, sont malgré leurs dénégations, condamnés à mort comme responsables du soulèvement. Gisèle Rabesahala, animatrice dès les années 50 du « Comité de solidarité malgache », qui sera ministre de la Culture après l'indépendance de Madagascar, témoigne de la déportation en Corse des condamnés MDRM. Elle les y a rencontrés en 1954 grâce à l'aide de militants anticolonialistes de France continentale et de Corse :

« Cinq des sept parlementaires et dirigeants du Mouvement Démocratique de la Rénovation Malgache, porteurs des aspirations du peuple malgache à l'indépendance, avaient été condamnés à mort à la suite d'un procès inique, dénoncé par les partis et mouvements progressistes français.

Ces hommes avaient été accusés d'avoir fomenté la réforme du 29 mars 1947. Cette révolte fut réprimée dans le sang par l'administration et l'armée coloniales... Le tribunal de Tananarive, en octobre 1948, avait ainsi condamné à mort six des accusés. Suite à la protestation populaire à Madagascar comme en France, les peines capitales furent commuées en prison à vie et en enfermement dans une enceinte fortifiée. Un fut emprisonné aux Baumettes à Marseille, un autre assigné à résidence à Toulouse pour raison de santé ; les autres furent emprisonnés au fort Charlet à Calvi.

En tant que secrétaire générale du Comité de Solidarité de Madagascar, créé en 1950 afin de mobiliser l'opinion publique nationale et internationale sur ce que l'on a appelé "l'affaire de Madagascar" je me suis rendue à maintes reprises en France avec le concours de partis politiques et d'associations tels que le Secours populaire, le Parti communiste, le Comité franco-malgache, le Comité pour l'Amnistie aux condamnés politiques d'Outre-mer, présidé par le Professeur Louis Massignon de l'Institut.

À l'occasion d'un de ces voyages, le Parti communiste, qui avait déjà envoyé les députés Marcel Cachin et Raymond Guyot visiter les prisonniers malgaches à Calvi, me proposa de m'y rendre, en demandant un droit de visite comme "parente". J'acceptai avec joie. Je me rendis à Bastia et de là à Calvi. Je n'oublierai jamais cette rencontre avec

mes "parents", qui se déroula dans une cour du fort. Nous étions séparés par une clôture de barreaux. Ce furent des moments d'intense émotion, pour eux comme pour moi ! Je ressentais très fort combien ils étaient heureux d'avoir des nouvelles de leurs familles, du pays. Les questions se bousculaient sur leurs lèvres, mais beaucoup restaient sans réponse, le temps de la visite était trop court. Je ne me souviens plus des noms des camarades du parti qui m'avaient accueillie, durant les quelques jours que j'ai passés à Bastia. Je n'ai pas oublié leur accent chaleureux et leur gentillesse. Je n'ai guère eu le temps de visiter la Corse pour apprécier la beauté de ses paysages : j'ai pourtant gardé jusqu'à ce jour le souvenir ému de maillons de la chaîne de solidarité que nous avions forgée, afin d'exiger justice pour le peuple malgache. L'un de ces maillons s'appelle la Corse ». (témoignage recueilli par l'auteur en mars 2007).

Les dirigeants du PCF à Bastia en 1954 se nommaient Albert Stefanini, Raoul Begnini, et Pierre Giudicelli. Leur attitude solidaire et illégale n'a rien de surprenant dans le contexte : les dockers bastiais avaient en mars 1952 refusé de décharger des navires supposés transporter des armes vers l'Indochine, à l'appel des dirigeants CGT, Bati Fusella et Joseph Micheli, et avec le soutien résolu des militants communistes locaux (action relatée en détail dans la presse régionale, et notamment La Marseillaise).

On pourrait même ajouter à ces velléités récurrentes d'utilisation de la Corse comme lieu de relégation de récalcitrants coloniaux, un épisode tragico-comique, l'exil du sultan du Maroc, Mohamed V à Zonza, relaté plus loin dans cet ouvrage.

Tout cela est tout de même très éloigné des projets coloniaux pénitentiaires de XIX^e siècle.

Fieschi : un *carbunaru* *muratincu* ?

Sixte UGOLINI

ON CONNAÎT À PEU PRÈS TOUT de la vie de Joseph-Marie Fieschi. Mais pour répondre à la question, il est indispensable de rappeler brièvement quelle fut sa vie mouvementée, ses origines et son parcours.

Joseph-Marie Fiechi est né le 1^{er} décembre 1790 à Murato, dans une pauvre maison du quartier qu'on appelle « U Cuventu », à proximité de l'église paroissiale. Il était fils de Louis Guelfi, dit « Pettuseccu », et de Lucie Gentile, de Rapale. Louis était lui-même fils de Ignace Guelfi et de Marie Fieschi, originaires de Vico et de Renno, où Louis a vécu dans sa jeunesse.

On ignore les raisons précises pour lesquelles Louis a quitté le village de Renno ; mais, compte tenu de sa personnalité, ce ne fut certainement pas pour des raisons très honorables. En effet, ultérieurement, il a été condamné par la Cour de Justice criminelle du Golo, le 30 Thermidor de l'An XII, à six ans de détention pour s'être rendu coupable de vol. Il faisait jadis partie d'une bande de malfaiteurs qui écumait la région de Bastia sous la fêrule de son chef redouté, le brigand Martin Pietri. Incarcéré à la maison de réclusion d'Embrun, pour y purger sa peine, il y est mort le 8 mars 1808. Cette aventure est la marque d'une moralité douteuse qui existait sans doute lorsqu'il a quitté Renno. En effet, changeant de lieu de résidence, il a changé de nom pour prendre celui de sa mère. Pourquoi ? De Guelfi, il est devenu Fieschi, vraisemblablement pour échapper à des poursuites ou à une vengeance. Il était relativement facile de changer de nom car à l'époque, selon l'aveu même du procureur général près la Cour Royale de Bastia, un grand nombre d'habitants n'avaient pas encore de nom patronymique. Dans certains actes, on n'utilisait que le prénom, à la rigueur un surnom. L'acte de baptême de Joseph Fieschi, daté du 3 décembre 1790, non seulement ne porte pas la date de sa naissance mais ses parents ne sont désignés que par leurs prénoms, Louis et Lucie.

Le parrain de l'enfant était Achille Murati, le général de P. Paoli dont la tombe se trouve à Murato, face à la chapelle San Michele. Ce parrainage n'est pas la preuve d'une haute naissance. La raison en est que Louis avait épousé une jeune fille de Rapale, Lucie Gentile, qui était bonne à tout faire au service de l'épouse d'Achille et qu'il entre au service du « *sgìu* » en qualité de berger. C'est aussi le chemin que suivit Joseph pendant tout le temps qu'il resta à Murato, jusqu'à 18 ans, âge auquel son esprit d'aventure et le désir de sortir de sa pauvre condition le poussèrent à s'engager dans le bataillon corse au service de la grande duchesse de Toscane, Elisa Napoléon.

Alors, pourquoi Louis a-t-il quitté son village de Renno pour venir dans le Nebbiu, se fondre dans le brouillard, incognito, « *a tintennula tuppata* », comme on dit chez nous, lorsqu'on ne veut pas que les sonnaillles signalant ordinairement le troupeau soient entendues ? On allait dans le Nebbiu quand on voulait se faire oublier. Le dicton « *piglià u Nebbiu* », prendre le Nebbiu, qui signifie que l'on entreprend un voyage lointain dans un pays mystérieux, s'applique bien à la fuite précipitée de Louis et explique le changement de nom pour commencer une nouvelle vie.

Malheureusement, suivant sa pente naturelle, Louis ne se contente pas de son destin de pauvre berger au service d'un « *sgìu* ». Il succombe à ses anciens démons qui le conduiront à sa perte. Et le fils était à bonne école. Après avoir été démobilisé, en 1815, à la suite de ses nombreuses campagnes et de la chute de l'empereur, après avoir connu dans l'armée des pérégrinations diverses où il put montrer sa témérité, il est rattrapé par ses mauvais instincts. Rentrant au village, un de ses cousins germains l'accuse de lui avoir vendu un mulet volé à Ajaccio et qu'il avait dû rembourser à son propriétaire. Le vol de bétail était à l'époque très sévèrement puni ; mais les liens familiaux le préservèrent de toute poursuite judiciaire.

Peu de temps après, il est arrêté pour avoir, le 17 décembre 1815, volé un bœuf appartenant à Mathieu Murati, le compagnon de sa sœur, habitant la commune de Murato. Mis en accusation, il prétend qu'il n'a fait que récupérer la part d'héritage lui venant de son père. Mais, élément de preuve et circonstance aggravante, il a revendu l'animal sous un faux nom, non sans avoir contrefait le sceau de la mairie d'Oletta. Il a cependant pris le soin d'éviter d'imiter l'écriture et la signature du maire, ce qui lui aurait valu des peines plus graves pour faux en écriture publique. Cela fut cependant considéré

comme une preuve de sa malignité. Ses arguments de défense, l'ignorance de la rigueur de la loi et son jeune âge (il avait 25 ans mais prétendait en avoir 18) furent donc balayés et il écopa de 10 ans de réclusion. Il fut incarcéré, comme son père, à Embrun. C'était une prison où on enfermait surtout les Corses qui étaient soupçonnés d'être opposants au régime. Il ne fut peut-être pas envoyé là par hasard.

Pourtant, il se fit remarquer par son intelligence et son sérieux, obtint des responsabilités et surtout le droit de se déplacer librement dans la prison. C'est ainsi qu'il noua des relations amoureuses avec une détenue du nom de Petit, veuve Lavasse. Libéré le 2 septembre 1826, il attendit sa veuve et pratiqua ensuite plusieurs métiers. Il se fit surtout remarquer par son opposition farouche à la maison des Bourbons et par son bonapartisme forcené.

Comme il déguisait son nom et sa condition, il évoquait souvent sa liaison avec une femme mystérieuse dont il déguisait aussi le nom et la condition. Déjà perçait le goût du secret et de l'aventure. C'était un suspect aux yeux de la police et il était très surveillé. Dans les rapports policiers de l'époque, on trouve l'évocation des multiples mensonges de Fieschi et la description de ses petites malhonnêtetés.

Dans ses pérégrinations, il fait la connaissance de Gustave de Damas, un opposant au régime qui le flatte et l'engage à venir à Paris. Il arrive dans la capitale en septembre 1830, deux mois après les Trois Glorieuses, auxquelles il regrette de ne pas avoir assisté. Mais, usant de son passé, il est incorporé dans la troisième compagnie de sous-officiers en garnison à Paris. La veuve Lavasse vient le rejoindre.

Il exerça plusieurs métiers, mais continua ses mensonges en prétendant avoir été condamné à mort pour raisons politiques et avoir été ensuite gracié ; le tout appuyé par de faux documents et s'appuyant sur des faits réels. Il put ainsi obtenir une pension. Comme on le voit, Fieschi ne reculait devant rien pour améliorer sa position et sa condition. Il travailla au journal *Révolution* et fut soupçonné de faciliter les entreprises de De Damas qui désirait nouer des liens avec les régiments de Paris afin d'y propager l'esprit d'insurrection et de révolte. On assura aussi que Fieschi adhéra à la Société des Amis de l'égalité fondée par un Corse du nom de Giacobbi ; mais ce dernier l'a nié. Où se trouve la vérité dans ces temps d'incertitude ?

C'est à cette époque que Fieschi devint l'« *indic* » du Préfet de police de Paris, M. Baude.

Par son intermédiaire, il obtint un secours comme condamné politique. Pendant les journées des 5 et 6 juin 1832, Fieschi fut tenté de se rallier aux insurgés mais il en fut empêché par ses amis qui pensaient que le moment n'était pas encore venu. À cette époque-là, Fieschi commençait à professer des opinions républicaines, ce qui lui valut d'être congédié de la compagnie des sous-officiers sédentaires dans laquelle il était encore incorporé, même s'il en était le plus souvent absent.

Parallèlement, il fut accusé de malversations au préjudice de son employeur, M. Caumes, et de violences à l'encontre de familiers et de voisins. La découverte de ses mensonges et de ses faux par une enquête officielle révéla la triste vérité. Quand il apprit que sa pension était supprimée, Fieschi se répandit en menaces contre le roi. Et pour compléter le tout, et le jeter dans le désespoir, son amie Lavasse rompit et lui demanda de quitter le domicile, ce qui aggrava encore sa rancœur. Au début de 1835, il se trouve démuné de tout et plein de ressentiment. Le 25 avril 1835, il est renvoyé en correctionnelle pour escroquerie et le 30, un mandat d'arrêt est lancé contre lui.

À l'époque, il passait pour un républicain affirmé, même si certains témoignages sont parfois contradictoires. Ce qui est certain c'est qu'il désirait un grand bouleversement social qui lui aurait permis de prendre la place qu'il ambitionnait. C'est ainsi que naquit l'idée d'un attentat contre le roi.

Il ressort de l'enquête de personnalité que Fieschi était un personnage ambigu, doué pour l'action secrète, courageux, fidèle, peut-être servile, ambitieux mais sans grande moralité. Dans un rapport présenté à la Cour des Pairs, le comte de Portalis indique que Fieschi fut tour à tour napoléoniste et républicain. D'autres disent qu'il était sans conviction politique affirmée. Ce qui est sûr, c'est qu'il n'était pas carliste (partisan de Charles X) et qu'il aurait pu travailler dans l'ombre au service du roi qu'il a tenté d'assassiner. Après l'attentat, il se déclare heureux que le roi ait pu en réchapper. Ce sont ses premières déclarations et il semble sincère.

Il fit preuve en tout cas de générosité en endossant d'abord la totalité de la responsabilité puis la plus grande part lorsque ses complices furent découverts. Il demande grâce pour eux à la fin du procès. Après le verdict qui le condamnait à mort, il fit preuve de fierté et de courage en suppliant qu'on lui évite la camisole de force destinée à empêcher qu'il se suicidât. Au moment de l'exécution, il alla à

l'échafaud crânement, regrettant seulement d'abandonner sa maîtresse, Nina Lavasse, la fille de celle qui l'avait abandonné et trahi.

On soupçonne que les contacts avec les commanditaires, s'il y en avait (mais peut-on supposer qu'un tel attentat ait été commis par 3 ou 4 personnes ?), étaient le nommé Morey et surtout Pépin qui, niant les faits pouvait ainsi servir de coupe-circuit. Cette opinion est confortée par le fait que le commissaire de police Vassal, mandé à cet effet, au moment de l'exécution, s'adresse à Pépin et lui demande en termes solennels de faire les révélations que l'on attend de lui. Il lui dit exactement : « Vous touchez à l'instant suprême. Vous n'avez plus intérêt à ménager, vous devez dire la vérité tout entière ». On attend manifestement les noms des commanditaires. Pépin déclare alors qu'il n'a plus rien à ajouter, mettant ainsi fin aux interrogations sur l'existence d'éventuels commanditaires plus haut placés.

Alors se pose la question : quels sont les mobiles qui ont poussé Fieschi à inventer une machine infernale, ancêtre des « orgues de Staline », qui ont terrifié les fiers soldats nazis et à attenter à la vie de Louis-Philippe ? La veuve Lavasse, interrogée lors du procès, dira qu'il n'avait pas d'opinions politiques mais que c'était un homme d'argent. Cela est confirmé par un témoin qui affirme que peu lui importait le parti auquel il s'attacherait car, pour lui, seul l'argent comptait. Pourtant, dans cette expédition, périlleuse s'il en fut, il ne semble pas avoir tiré le moindre avantage pécuniaire. Il a même acheté pour fabriquer sa machine des canons de fusils d'occasion dont certains se sont révélés défectueux et lui ont occasionné des blessures qui l'ont empêché de fuir après l'attentat.

On répète aussi volontiers que Fieschi était un révolté souffrant de ne pas voir ses qualités reconnues à sa juste valeur. Il est probable qu'il se serait mis au service de n'importe quelle cause, non pour de l'argent mais pourvu qu'elle reconnaisse ses talents. On a même dit qu'il fut comploteur par désespoir. Ce qui est sûr, c'est qu'il avait le goût du secret et l'esprit d'intrigue. En revanche, sa foi bonapartiste et son admiration pour Napoléon ne furent jamais démenties. Et pourtant, il s'associa avec un militant républicain, Pierre Morey, qui appartenait à la Société des droits de l'homme, interdite en 1833, et participa à des réunions avec Pépin, un autre républicain acharné. Et c'est avec eux qu'il prépara l'attentat. Arrêté sous le nom de Girard, et non encore identifié, il déclara être heureux de n'avoir pas tué

le Roi et refusa de donner le nom de ses complices. « Ce serait un crime encore plus horrible que celui que j'ai commis », déclara-t-il aux enquêteurs. Il n'accepta de parler que lorsque Morey et Pépin furent arrêtés.

On a souvent dit que l'action de Fieschi était dictée par le dépit et l'esprit d'aventure. Fieschi était certes un aventurier crâneur qui avait la nostalgie de son passé glorieux de soldat. Mais c'était le cas de tous les soldats de l'Empire. Il devait y avoir, dans le choix de Fieschi des idées bien plus élevées. Après les Trois Glorieuses, qui avaient suscité un immense espoir, et l'avènement au pouvoir de Louis-Philippe, dont les premières années furent difficiles, bien des espoirs ont été déçus. Les carlistes ruminent leur rancœur et les républicains se sentent frustrés de la victoire. Compte tenu de la répression brutale qui sévit contre toute forme d'opposition, des sociétés secrètes se constituent et agissent dans l'ombre. Dans l'entourage du Roi, on craint un attentat contre sa personne. Celui qui survient le jour d'anniversaire de sa prise de pouvoir, alors qu'il passe les troupes en revue, comme à l'accoutumée, selon un scénario bien rodé, n'éclate pas comme un coup de tonnerre dans un ciel serein. Il a été bien réfléchi.

Alors, celui qui l'a commis était-il un fanatique agissant avec deux républicains autonomes et dont il dira ensuite qu'ils n'étaient pas dignes d'être ses complices, ou bien, compte tenu de son passé et de ses choix récents, a-t-il été l'instrument d'une action d'éclat destinée à préparer cette victoire dont les républicains se sont sentis frustrés en 1830 ?

Incontestablement Fieschi, bien qu'il s'en réclamât toujours, n'a pas agi par esprit bonapartiste. Lors de son procès, il dira : « Je le déclare, je serais encore dans les rangs bonapartistes si le fils de Napoléon vivait encore ». Il ne l'est donc plus, activement du moins. Il n'était pas non plus carliste, bien au contraire. Il l'a toujours affirmé et a même reconnu avoir laissé sur place un portrait du duc de Bordeaux pour faire croire à l'origine carliste de l'attentat. On lui avait même conseillé d'acheter des journaux carlistes à abandonner sur les lieux pour mieux accroître les soupçons. Il ne l'a pas fait, par négligence. Le sens de l'attentat était de favoriser la République.

Quelles sont les forces républicaines qui l'ont poussé à agir ? Après 1815 et la restauration de la

monarchie, le parti bonapartiste était totalement inopérant. La seule opposition organisée se manifestait sous la forme de sociétés secrètes plus ou moins imitées des francs-maçons ou du modèle des carbonari napolitains. Au début, elles n'inquiétaient pas les autorités parce que peu actives. Puis elles s'organisèrent mieux et devinrent une menace. À partir de 1822, la question des carbonari est prise au sérieux et devient une vraie affaire d'État. Les procureurs généraux sont mobilisés ; leurs rapports l'attestent. Il faut dire que des conspirations avaient éclaté, entraînant une répression féroce. La plus connue, celle de la Rochelle, s'achève par l'exécution des quatre sergents conspirateurs. Une véritable chasse aux carbonari est lancée à l'échelle du pays.

Comment ce mouvement s'est-il étendu en France ?

Le carbonarisme napolitain, d'abord vécu comme un mouvement hostile à l'occupation étrangère, devient rapidement une opposition au régime des Bourbons. Murat, hostile au début, et pour cause, s'appuya ensuite sur eux pour tenter de reprendre son trône de Naples. Tous ceux qui sont passés par Naples ont été soit familiarisés avec ce type de sociétés, soit s'y sont ralliés. Les Corses, surtout les militaires furent nombreux à faire cette expérience. Dans un ouvrage paru sous le titre *Secret et République*¹, figure une étude de Francis Pomponi publiée sous le titre « *La voie corse du passage du carbonarisme napolitain à la Charbonnerie française sous la Restauration* ». Cette étude, fort intéressante à plus d'un titre, montre par quelles voies et pour quelles raisons les idées et les pratiques des carbonari se sont propagées dans la France de l'époque. Le chemin est passé aussi par la Corse et par les Corses dispersés ailleurs. Écoutons la voix autorisée de Francis Pomponi : « Beaucoup d'allers-retours d'insulaires au cours de cette période entre la Corse et le royaume de Naples, des mariages contractés sur place, des liens noués alors et maintenus sous la Restauration, des nostalgies entretenues dans le groupe des officiers « napolitains » demi-soldes, nombreux à s'être retirés dans leur île, et des imprégnations comportementales au sein de simples soldats dont l'un d'entre eux, soldat perdu comme tant d'autres, Joseph Fieschi, auteur de l'attentat manqué contre la personne de Louis-Philippe

1. Bernard Gainot, Perre Serna (éd.) *Secret et République*, Presses de l'Université Blaise Pascal, de Clermont-Ferrand, 2004.

en 1835, sera encore qualifié de carbonaro sous la Monarchie de Juillet ».

Cette longue citation était nécessaire pour comprendre pourquoi Fieschi fut qualifié de carbonaro. Certes Fieschi ne revint plus en Corse. Mais rien n'interdit de penser qu'à un moment de sa vie, compte tenu des circonstances difficiles et de la rancœur qui l'habitait, il n'ait trouvé d'autre solution qu'une action extrême pour apaiser son courroux, solution entrevue dans l'action des sociétés secrètes. C'est ainsi donc que l'on peut soutenir avec quelque raison qu'il fut en fait un carbonaro, au moins dans l'esprit, et qu'il s'est laissé convaincre de réaliser l'attentat.

Lors de ses passages à Naples, comme soldat au service de Murat en lutte contre les Bourbons, il connaît des carbonari qui, eux aussi, s'opposent aux Bourbons. Précédemment, il était opposé à ces révolutionnaires qui se battaient pour d'autres objectifs que Joachim Murat. Mais dans le contexte national de la Monarchie de Juillet, il ne les juge plus de la même manière. Il faut bien comprendre que si le carbonarisme vient de loin, s'il se forma en Italie et prit force chez les libéraux napolitains, ce mouvement

s'étendit en France, surtout sous la Restauration, pour la défense des idées républicaines.

Les adeptes de ce mouvement prirent ainsi part à diverses conspirations, ce qui prouve qu'il y avait en France une forme de carbonarisme, fait d'opposition ouverte aux Bourbons et de complots divers, qui convenait bien à l'esprit de Fieschi. Les carbonari avaient besoin d'hommes de main et, compte tenu de son caractère et de ses capacités, Fieschi pouvait être l'homme de la situation. Il put mettre en œuvre son esprit d'invention par la création de cette machine infernale et faire ainsi la preuve de sa valeur et de son courage, jusqu'ici ignorés. En acceptant de mettre le feu à la machine, sur le passage du Roi, Fieschi accède à la reconnaissance.

Cet aspect de la personnalité de Fieschi comme carbonaro n'a pas été souvent évoqué. On le trouve par bribes. Une monographie annoncée est toujours reportée. Peut-être manque-t-on d'éléments sur le mystérieux personnage. Plus vraisemblablement, Joseph Fieschi a été manipulé, l'attentat contre le Roi n'étant que le résultat de sa vanité. La réalité serait donc moins glorieuse que la légende.

Henri Tomasi, un idéal méditerranéen

Vincent AZAMBERTI

VOICI UN AN ENVIRON, paraissait la première biographie d'Henri Tomasi. Son titre : *Henri Tomasi, un idéal méditerranéen*. Son auteur : Michel Solis, nom d'emprunt de Claude Tomasi, fils du compositeur qui déclare avoir eu besoin de ce masque littéraire pour s'éprouver plus libre en son labeur. De nombreux comptes rendus ayant paru dans la presse locale et nationale en temps voulu, nous voulons aujourd'hui tirer parti de cette précieuse parution pour tracer les grandes lignes personnelles et artistiques qui définissent l'homme, l'artiste que fut Henri Tomasi.

Quoique né à Marseille en 1901, il est issu de notre terre (Penta di Casinca). On ne s'étonnera pas du Méditerranéen qu'il fut. Il faut en parler car sa musique, comme pour Albert Camus, sa pensée philosophique, semble bien contenir ce face-à-face lumineux et tragique du soleil et de la mort. Nulle part qu'en Méditerranée peut-être ne s'inscrit aussi fort dans l'âme ce face-à-face inévitable qui débouche à la fois sur l'amour de la Terre et une désespérance lucide à assumer.

Sauf à vivre l'Espérance, avantage ou illusion de l'esprit que connut Henri Tomasi, au seuil du couvent un temps de sa vie (il avait fait son noviciat à la Sainte-Baume) jusqu'à ce que l'injustice et la cruauté des hommes durant la Deuxième Guerre mondiale, à Auschwitz et à Hiroshima notamment, le troublent durement et le transforment en un athée blessé, amer, courageux et obstiné. On y reviendra.

La Thalassa des Anciens Grecs est omniprésente chez Tomasi, faisant de ses partitions un voyage à la rencontre d'autres façons d'être et d'aimer, à la rencontre d'autres sonorités et d'autres rythmes. De 1928 à 1971, année de sa disparition, que d'escales en des terres où la mer est pleine de chants d'oiseaux, de rires de filles, où le soleil dore les corps ! On ne saurait oublier l'attrait puissant que la mer exerça sur la jeunesse de Tomasi. « Je ne désirais qu'une chose, écrivait-il : embarquer sur un bateau et devenir marin. Quand je suis sur le vieux port,

je retrouve tout mon désir d'évasion. J'ai la nostalgie de ces grands courriers qui mettaient trois mois pour revenir d'Indochine, de Tahiti. »

Il fallut qu'un père dur, disons le mot, sévère, qui était facteur à Marseille mais aussi bon flûtiste et passionné de musique, s'apercevant des dons exceptionnels de son fils pour l'exercice de la musique, fit tout pour le diriger vers une carrière de musicien. Il ne s'était pas trompé. Henri devint l'un des compositeurs importants du ^{xx}e siècle français. De hautes personnalités n'ont guère hésité à l'affirmer. Ainsi d'Henri Dutilleul, éminent compositeur de notre temps, lors de la disparition du maître ; « J'aimais et estimais Henri Tomasi tout autant pour ses qualités humaines que pour la vigueur de ses dons artistiques. En ce musicien ardent et passionné, chacun s'accordait à reconnaître un "tempérament", au-delà des différences d'ordre esthétique qui peuvent séparer des artistes poursuivant sur des voies parfois divergentes leur expérience individuelle. »

On trouvera, ceci étant dit, dans l'ouvrage de Michel Solis, une foule de renseignements concernant les études du maître au Conservatoire de Marseille d'abord, puis au Conservatoire National Supérieur de Paris où il fut l'élève de Vincent d'Indy et de Philippe Gaubert pour la direction d'orchestre. L'abondante liste de ses œuvres y figure aussi. On pourra consulter également l'article que nous lui avons consacré dans le numéro 14 de *Strade* (juin 2006).

On rappellera toutefois que le Grand Prix de Rome lui fut décerné en 1927 et que sa carrière de chef d'orchestre se déroulera à la tête d'orchestres prestigieux, comme par exemple l'Orchestre du Concertgebouw d'Amsterdam. Une rencontre capitale est à mentionner aussi ici. Celle en 1935 avec Milosz. Mystique nourri de textes judaïques et chrétiens, il est l'auteur d'une pièce qui incita Tomasi à lui demander son accord pour adapter la pièce en opéra. Il s'agit de « Miguel de Manara » qui compte parmi ses chefs-d'œuvre et qui fut une grande réussite. Il fut créé à l'Opéra de Munich sous la direction d'André Cluytens.

Dans un tout autre domaine, il faut mentionner, alors que la guerre civile d'Espagne éclate, que notre Tomasi s'enflamme pour l'Espagne républicaine. Ce qui confirme, comme le souligne l'auteur de l'ouvrage désigné, le décalage existant encore entre ses choix d'artiste et ses choix d'homme dans l'histoire. Mais ce décalage disparaîtra et on le verra, sous le poids des horreurs de la guerre, nous l'avons déjà noté, renier par exemple son très beau « Requiem

pour la paix ». Par bonheur, on l'exécute à nouveau. C'est une fort belle œuvre. Le maître Serge Baudo, lors d'une interview en 2005, déclarait : « (Tomasi) a écrit un requiem qui est d'une beauté rare, d'une simplicité, je dirais d'une "innocence", ce qui est une des grandes vertus de l'artiste qui ne tient pas compte... des clans, ceux, en l'occurrence de la musique "contemporaine". »

Le déroutant paradoxe d'Henri Tomasi, écrit Claude, son fils, est d'avoir été successivement indifférent au spirituel dans sa jeunesse, chantre de Dieu dans sa maturité et contempteur de toute foi dans la dernière partie de sa vie. Mais un instinct mystique bien chevillé au corps fera qu'il continuera jusqu'à la fin d'écrire des pages où transparaissent les secrets de l'esprit.

Dans les années 1945-1958, Tomasi parvient à une renommée européenne. Il faut y ajouter l'engagement idéologique qui fut celui de bien des intellectuels de l'époque. Après une tournée en Algérie, il écrivait « Je ne mettrai plus les pieds en Algérie aussi longtemps qu'il y restera un soldat français. »

Compositeur du « *Silence de la mer* », d'après Vercors dont il partageait les idées, il dénoncera avec lui, l'usage de la torture, de la censure et la poursuite de la guerre d'Algérie.

C'est aussi le temps d'épreuves physiques. Toutefois quoique désenchanté, révolté, il garde ses réactions de méridional, bon vivant, porté à l'humour, riant volontiers. Et il ne pouvait nier d'évidentes satisfactions. En 1963, il avait reçu le Grand Prix du Disque.

Avec Odette, son épouse, qu'il ne quittera jamais malgré des périodes de frictions, et Claude, il gagne la Corse, allant se baigner à Pietracorbara, se détendre en Castagniccia ou dans le Niolu. Notons qu'Odette Camp, son épouse donc, était elle aussi une artiste de grand talent. Quarante de ses plus beaux dessins sont exposés au Musée Carnavalet à Paris. Sur le bateau qui les ramenait tous trois vers le continent, Henri dit à Claude : « Si je ne revenais pas, n'oublie pas que mes racines sont à Penta ». Aussi, voici peu d'années, Claude organisa le transfert des cendres de son père à Penta di Casinca où désormais elles reposent. Ce fut très émouvant. Beaucoup de monde était là et bien des gens de Casinca ne dissimulèrent ni leur fierté ni leur émotion. Au-dessus de sa tombe, on peut lire ces propos d'Albert Camus : « *Au milieu de l'hiver, j'apprenais enfin qu'il y avait en moi un été invincible. Ô lumière ! Ô vibrante lumière !...* »

TÉMOIGNAGES

François Mattei

(U Munticellu, 29 di lugliu 2009)

*F*RANÇOIS MATTEI, ami d'Yvan Massiani, n'avait pas pu participer à l'hommage qui lui avait été rendu dans le numéro 17 de Strade ; pour se joindre à cet hommage, il nous avait fait parvenir ce texte, un des derniers qu'il a écrits.

En effet, Fanfan Mattei nous a brutalement quittés à son tour en mars dernier.

À Ivan Massiani

Un sintaremu piu l'arte di u prufessore
Mette u tramezu in tutta autorità
E a stu paese falli tamentu onore
Per dalli un nome e a so identità.

D'amore a u paese s'era pigliu a u ghjocu
Vultatu di radighe, pascia a u lucale
Ci suffria a l'usciati liccati da u focu
Per un vede li purtati a un veru funerale.

Spicccicava sempre a picciolu maturu
I frutti di l'avvene tirati a i so Piani
Lama u vidia inde tuttu u so futuru
Rinasce a i so canti di i piu belli verani.

Di Lama ne vulia empie i trogli
Piantacci l'alivi nant' a i scogli
Cu beli di pecure chiamendu l'agnelle
A tutte e calle di tutte e chiuselle.

U cunfessu a i so guai ma scupartu e so pene
D'un vedemi quist' annu l'aghju intesu a paura
Chi m'he corsa d'insischu a tuttu e mo vene
Tantu a m'amicizia l'era d'alta primura.

Mi tagliava di fiatu quandu lu mi dicia
Ch'ellu andava bè e ch'ellu guaria
In fattu di sapè un la pudia nigà
Che cio chi partia pudia ancu vultà.

Oghje s'hè tagliatu cù a so Lama
Ch'ellu avia auzatu di centu pinseri
L'avia arrutata ancu un core di mamma
So l'acquisti soi, si vo site l'erreri.

A mimoria si campa a d'altre scritte
E parte spulate so a u diversu
Permettenu di cresce a tutte e culture
Purtate di sapè in voce a l'universu

Ricordi Zitellini à Birba

Mathieu FERRARI

AVEC L'ÂGE, les souvenirs d'enfance font souvent surface. Mais certains sont plus tenaces ; raison de plus lorsque le rituel est encore d'actualité, ce qui est le cas pour la Birba à Zalana. Il y a donc de fortes chances que dans mon récit d'enfant, passé et présent s'entremêlent. À Zalana, enfants, jeunes gens et moins jeunes attendent toujours ce 31 décembre pour perpétuer la coutume. Mais de mon enfance, j'ai toujours dans mon oreille ce vocable de Quatre Birbe (*Quattru Birbe*). En fait il n'y en avait qu'une. Mais comme le village est composé de plusieurs hameaux souvent distants l'un de l'autre, il aurait été pénible pour de très jeunes enfants d'entreprendre par des chemins pas en très bon état, et souvent mal éclairés, une si vaste tournée. Sans doute un pacte depuis la nuit des temps (*di avu in anticu*) avait été établi délimitant chaque secteur. Pacte qui n'était pas seulement valable pour la Birba mais aussi pour nos promenades et jeux quotidiens de nous, enfants, si on ne voulait pas s'exposer aux réprimandes et fessées de nos parents ou aux vindictes des enfants, maîtres de leur périmètre dévolu. Pour comprendre le vocable de Quatre Birbe, dessinons les secteurs de cette multitude de hameaux :

1) Le hameau de U Vignale, le plus éloigné et le plus regroupé, était à lui seul une entité et, de ce fait, petits et grands se conformant aux us et coutumes, entreprenaient ensemble leur tournée.

2) Les hameaux de a Costarella, a Costarel-luccia, a Velfasca, a Croce : seuls les enfants se groupaient pour le rituel.

3) Les hameaux de U Pianellu, San Marcellu, l'Aghjale, e Marcacce et i Cervi : là aussi seuls les enfants se regroupaient.

4) Les jeunes gens et les moins jeunes des hameaux deux et trois commençaient, mais beaucoup plus tard dans la soirée leur périple. Signalons que leurs chants étaient spécifiques à cette tradition.

Rappelons que les origines de ces fêtes païennes remontent aux saturnales et certainement même à la plus haute Antiquité.*

La maison paternelle étant située à U Pianellu, je faisais donc partie du secteur 3. Il faut quand même savoir que la Birba se créait et grossissait au fur et mesure qu'elle progressait dans le village. Ce faisant, les mamans confiaient leurs petits aux quelques adultes qui encadraient la troupe. Le départ se faisait de l'endroit où devait avoir lieu le repas et en général, il s'agissait du grand séchoir à châtaignes et à deux *fuconi* de mes parents. Chacun se munissait d'un récipient : panier à châtaignes pour les moyens, petites corbeilles en osier pour les plus petits, couffes (*cofe*) pour les grandets dont deux empoignaient chacun une anse. À peine la troupe en marche, le chant résonnait à travers les ruelles caillouteuses. La chanson de circonstance avait été bien apprise et bien retenue, même par les plus jeunes, et malgré quelques notes discordantes chacun y allait à qui mieux mieux à l'approche de la porte close de la première maison qui était aussi la plus proche du point de départ. Nous verrons le pourquoi après.

*À la Birba techja techja
Ch'ella saffacchi la vechjetta
S'ellu ùn si vole affaccà
Calci è pugni liccarà.*

Il était rare que la porte s'ouvrît à la première strophe. Alors le chant reprenait de plus en plus fort avec la seconde :

*À la casa di istu signoru
Fateci la cheritai
Per carezze è per amore
Ùn a ci mancata mai.*

Et bis repetita, en attendant l'ouverture de la porte. Car parfois, elle restait close. Quelle liesse s'emparait de tous à l'entrebâillement de ce sésame ; bousculades pour entrer le premier ou parmi les premiers dans la pièce et mettre dans son panier les cadeaux donnés par la maîtresse de maison et qui se résumaient le plus souvent en figatelli, saucisses, fromage frais, brocciu figues sèches, noix, friandises diverses et surtout ces « *biscotti casani* », gâteaux faits à la maison pour la circonstance... Les familles étaient nombreuses et la pièce pas toujours très grande. Ceux qui avaient pu y pénétrer bénéficiaient de quelques sucreries qu'ils s'empressaient

d'avalier, les autres nous attendaient d'en faire autant à la prochaine maison. Il fallait bien rendre hommage à ces gentils donateurs. Les chants comme par enchantement s'interrompaient pour reprendre en chœur les refrains de remerciements :

Remerciements si le maître de maison ouvre la porte et donne un présent :

*Chì vo abbiate tante somme di vinu
Quant'ellu ci hè petre in San Gavinu.
Chì vo abbiate tante somme di granu
Quant'ellu ci hè petre in Sant' Appianu.*

San Gavinu et San Appianu sont deux sommets de l'arête montagneuse face à Zalana au-dessus de Moïta qui sépare la piève de Serra de celle de Verde.

La troupe grossissait, les chants de plus en plus forts étaient amplifiés par les pleurs, suite à une chute ou à l'interdiction des parents à l'égard des tous-petits de rejoindre le groupe. Nous venaient aussi en aide les aboiements des chiens et quelques chants de coq. Le tohu-bohu était audible à des kilomètres à la ronde.

Je pense que ce soir-là si quelques poulaillers étaient restés ouverts, aucun renard même affamé, n'aurait osé rôder aux alentours. Pourquoi commençons-nous par les habitations les plus proches ? C'est bien simple. Lorsque nous jugions que la récolte était assez conséquente, les deux ou trois parmi les plus grands se sacrifiaient et portaient les victuailles aux jeunes filles et mères qui étaient restées à notre point de départ pour qu'elles puissent commencer à cuisiner notre « *spuntinone* » (grand repas) ; et de ce fait, à notre arrivée, nous n'avions pas à attendre pour commencer à nous restaurer. La sarabande continuait, les paniers se remplissaient. Mais combien d'entre nous, dans notre for intérieur, souhaitions que quelques portes restent closes. Pourquoi ? En ce temps-là, dire un gros mot en présence de grandes personnes était sévèrement réprimandé et là le refrain réservé à l'entêtement de ces personnes « grille-sous » nous le permettait :

La malédiction si le maître de maison n'ouvre pas la porte et donc ne donne rien :

*Chjudite porte è purtellini
Chì u tonu vi macini.
Chì vo abbiate tante zecche à u culu
Quant'ellu ci hè petre in istu muru.*

Vous pouvez croire que ces refrains n'étaient pas seulement bissés et que la troupe n'était pas prête à continuer la tournée malgré les injonctions des accompagnateurs. Bien que couffes, paniers et corbeilles soient très bien garnis, aucune maison même la plus isolée n'était oubliée car nous ne voulions pas que cette randonnée prenne fin, même si nos petits estomacs commençaient à crier famine. Enfin, nous approchions du « *seccu* », séchoir à châtaignes où mille bonnes odeurs de crêpes, de gâteaux, de figatelli rôti, de fruits... venaient flatter notre odorat. La troupe, jusque-là traînarde, activait le pas. À peine le seuil franchi et les ustensiles posés près des *fuconi*, chacun se précipitait à la recherche des meilleurs mets. Pas pour longtemps car la pièce regorgeait de mille denrées. La première bousculade achevée, des groupes se formaient selon les affinités et passaient à table. Un bref silence, le temps d'éteindre la première soif et de combler le petit creux, puis les chants, avec le soutien des adultes, reprenaient interrompus de temps en temps par des pleurs, car entre enfants, « *steccu pinzutu* », le moindre rien est à l'origine de petites disputes vite apaisées par les bons offices des camarades. L'heure avançait, le moindre prétexte était bon pour allonger la soirée et ne pas quitter les lieux : – « On attend la nouvelle année. » – « On va se souhaiter la bonne année. » – « J'ai encore faim, on n'a pas tout mangé... »

Pour certains, la soirée se terminait bien trop tôt avec l'arrivée impromptue soit du père, soit de la mère, soit d'une grande sœur. On savait qu'on avait beau implorer, supplier, rien ne pouvait empêcher à plus ou moins long terme ce départ qui alors s'accompagnait de hurlements, de cris stridents, de piétinements, de fuites sous les tables et de tous les autres caprices enfantins. Quant à mes frères et moi, nous étions les bons derniers à quitter le festin, car nous n'avions que deux portes à ouvrir pour retrouver nos chambres.

** Les fêtes de la "Saturnalia" latine avec ses ripailles, ses jeux, ses cadeaux pour les enfants, où les esclaves prenaient la place de leurs maîtres, les servaient à table, où les écoles, les tribunaux étaient fermés et même tout était fermé. Chez nous avec des variantes en jeux médiévaux et carnavalesques, ces pratiques permises et licites strictement populaires, on en retrouve encore quelques vestiges vivaces, transformées au gré des temps.*

A PIGNATTA

In tempi di a mio zitellina, vene à di in l'annate da u 30 à u 40 di u seculu XX, si fistighjava A Pignatta, o Dumenica di a Quaresima, a prima dumenica dopu u mercuri di e Cennere. Ist'usanza era è si hè sempre assai vivace in certe nazione di u meziornu di l'Auropa, Spagna, Portugalu..., è in certe nazione di l'America Suttana, Argentina, Chili...

Pè u più istu ghjocu si facia in piazza publica si u tempu ci si prestava ; sinnò in un'abiticu à tittera ma à lati aperti à ogni scioru. Per noi altri criampuli, in ist'abiticu, l'appuntu era facilitatu da i travi di sustegnu di l'intimpiatura, u trave essendu l'attrazzu principale per almanaccà l'appinditoghju. A pignatta ùn hè altru ch'è issu stuvigliu casanu adupratu per scucinà arrostiti, tiani, salze strette... Fatta in terra cotta cù un mischiu di tigliu, a pignatta pocu panzuta era ammanicata à l'orli suprani, in i lati, da dui picculi chjerchji, elli dinù in terra cotta.

L'attrazzi aduprati eranu di pocu costu, un trave, di e volte una o duie forche, dui pezzi di canapu, fune o funicella bella soda è a famosa Pignatta pè u più scurnachjulata. Per noi altri chjucarelli u megliu era di tenesine in piazza soia per pudè fà una chjama à una o duie persone maiò per porghjeci una manu per assestà l'appinditoghju è dinù per salvà l'appuntu da ghjuvanastri oziosi chì, o per ride o per scarsu si sarianu precipitati per scuncassà u nostru porticu è riguarassi pignatta è cuntenuutu. In piazza di casa l'assestera era facilitate da i tufoni, vistighe di i ponti aduprati per alzà i muri maestri di a casa, si face chì cun l'aiutu di qualchi persona maiò u trave era prestu ficcatu in un tufone è ùn ci era bisognu di forche.

A pignatta piena à dulciumi, zuccherami, è ancu fichi secchi, uva secca, noci... era appesa à u trave cun dui liami abbastanza longi per dalli u sbilanciu. L'appuntu hè finitu. Un zitellu messu à l'imbusche era incaricatu di rompe a pignatta. Ma l'affare ùn era cusì facile chì, prima di dalli u bastone per rompela, li si cupria l'ochji cù u mandile bellu strettu è li si feccia fà a vacinella. Si face chì u zitellu ùn avia più alcun ripieru è eranu e stride di i zitelli à l'intornu chì u guidavanu. Sì u zitellu s'alluntanava da u porticu, noi altri zitelli stridavamu : "Cotru!". Quand'ellu s'avvicina da u porticu, noi altri stridavamu : "Scalla!". Quand'ellu era à toccu da u poricu, sempre noi stridavamu : "Brusgia brusgia!". U zitellu sbattagliava cù u so bastone è cun l'aiutu di tutti noi per situà a pignatta.

Era rara ch'ellu a rumpissi à a prima tocca è si face chì cun u sbilanciu ùn ghjunghjiva più à tucalla è si alluntanava è tantu noi altri riprincipiavanu: "scalla", "cotru", "brusgia" è tira quantu è via. Si ghjunghjia sempre à u so fine, vene à dì a rompe a pignatta. Tantu ci pricipitavanu tutti per ricoglie dulciumi, zuccherami... Pruvista fatta, ci accugliamu nantu à una panculella è tutti insemi ci manghjavanu issu pocu è tantu. I ghjuvanotti, a sera in piazza publica, almanaccavanu listessu ghjocu è a serata si persiguitava da un ballu.

A pignatta era dinù un strumentu musicale. A bocca di u stuvigliu era ricuperta di pelle misgina o vulpina concia à zaninu stizzata è liata sottu à

l'orli. Sottu à a meza pella s'era liata una vincula castagnina attuntulita in punta per ùn trapanà a pelle stinzata.

Résumé : « *Le jeu de la pignatta (marmite) consistait à remplir de friandises diverses, une marmite en terre qu'on accrochait à une poutre ou à un portique. L'un des garçons, tiré au sort, les yeux bandés, devait, avec un bâton, casser la marmite pour récupérer les friandises. Pour rendre le jeu plus difficile, on faisait tourner le garçon plusieurs fois sur lui-même et ensuite on le guidait à la voix selon la direction qu'il prenait : "froid !", "chaud !" "Tu brûles !"* »

Pasqua in Pietra di Verde

Roccu MULTEDO

C'EST AU DÉBUT DES ANNÉES 30 dans un village du canton de Pietra di Verde. À l'époque, le Christ ressuscitait le jour de Pâques, à midi.

Il faisait un temps idéal. La plaine orientale s'étendait sur des dizaines de kilomètres et l'on voyait un étang miroiter dans le lointain. J'avais alors une dizaine d'années et je profitais merveilleusement des vacances pascales.

Ma cousine, Ghjuvana Maria, chez qui j'habitais, était une veuve de guerre. Elle avait conservé les armes de son mari. Quelle ne fut pas ma stupéfaction lorsqu'elle retira de la table de nuit un pistolet d'ordonnance et se mit à la fenêtre. Midi ayant sonné, elle tira plusieurs coups de pistolet pour fêter la résurrection du Christ. Je me croyais revenu un siècle auparavant et c'eût été Colomba si, plus tôt, Mérimée ne l'avait pas romancée.

Ghjuvana Maria était une maîtresse femme qui évoquait la Corse d'antan. Tel fut le fait remarquable de mes vacances de Pâques ; et j'en garde encore le souvenir ému.

Ludareddu

*Félicienne
RICCIARDI-BARTOLI*

LA PÉRIODE DU SULLEONE (soleil-lion) qui va du 21 juillet au 21 août, sous le signe zodiacal du lion, est la période la plus chaude de l'été, elle était considérée jadis comme néfaste et dangereuse.

Chez les Romains, les Neptunalia, le 23 juillet marquaient le début des grandes chaleurs, les Volcanalia le 23 août en célébraient la fin. Ce jour, la fête du Dieu Volcanus entendait conjurer le danger des incendies que couraient la nature desséchée et les récoltes récemment engrangées.

En Corse, s'ajoutait autrefois dans certaines zones littorales, le fléau des fièvres paludéennes.

Dans la nuit du 31 juillet au 1^{er} août, qui marque le passage aux Calendes d'août, s'élevaient dans toute l'île des feux destinés à éloigner Mazzeri, Mandracchi, ou Murtuloni ; à Porti-Vechju un mannequin de paille u Ludareddu, était condamné et brûlé.

Ludareddu (Petit juillet)

À Porti-Vechju, jadis la chaleur de juillet, apportait la malaria et rendait, les hommes fous « inludditi », disait-on. La cérémonie du Ludareddu le soir du 31 juillet avait pour but de débarrasser la région de ces fléaux redoutés.

À la fin du mois de juillet, la plupart des travaux, moisson, battage du blé, démasclage du liège, récolte du sel étaient terminés. Avant de prendre un peu de repos ou de rejoindre les familles et les troupeaux en transhumance dans la région de Quenza, les hommes fêtaient la fin de leur rude labeur. Ils préparaient « u ludareddu », un mannequin de paille, de liège et de chiffons, qui devait être le plus effrayant et le plus laid possible. Il y a quelques années, on le coiffait d'un casque colonial qui symbolisait, la folie et la chaleur. Il était promené à dos d'homme ou dans une charrette le long des rues de la ville. On l'insultait, on le bousculait, certains

même, ceux qui avaient contracté la malaria, le frappaient et le bâtonnaient, en criant :

« O Ludareddu chi ti ni vai ! » ou « u ludareddu si ni va, u bruttu, u tintu, u disgraziatu ! ».

Enfin, il était conduit sur la grand-place, dans l'ancienne forteresse, ou dans les marais salants, où après un bref procès, il était condamné à être brûlé. La maladie et son cortège de malheurs disparaissaient avec lui.

Des pleurs et des chansons accompagnaient la mort du Ludareddu.

O Luddaré (Marcu Ceccarelli)

« O Luddaré, o rè di l'istatina
Hè vinutu u mumentu di a partenza
À chì veni da muntagna o da marina
A datti l'ultima ricunniscenza
Tù sii ciucilonu o carcu à stracci
Par no se u Rè di i Portivichjacci
È quandu no ti vidimu passà
Cantemu o Luddaré chì ti ni và...

O Ludareddu
A lu piu beddu
Co lascia soli
E senza soli
Tu ci hà dati
Peni e sudati
Ma se tu u Rè di l'istati
Fa puri u to viaghiu senza dannu
Chi ni t'aspitemmu par'un altr'annu
Aval' chi tu se pront'a imbarcà
Cantemmu o Luddaré chì ti ni và...

Quist'annu se vistutu da ricconu
Bè chi u cappeddu fussi stracciato
Ch'iddu fussi sfundatu u pantalonu
A chi u scarpu fussi sbugiscatu
Ma pa la jenti ch'un t' hani mai vistu
Tu pudarè passa par un « turistu »
E comm'e iddu ci' hà d'abbandunà
O tintu Luddaré chì ti ni va

Fa pianu in si stradacci scuncassati
Chi un ti tronchi u spinu ursali
Hà sà chi i jenti so infantimati
Capaci di struppiatti o fatti mali
Di vedat' un altr'annu cegu e zoppu
Sa bè chi ci dispiaciara troppu
Voltacci frescu e sanu comm'e avà
O caru Luddaré chì ti ni và...

Quandu tù vultarè l'annu chì veni
Lascia li to affanni à lu rugghjonu
Ùn purtà sempri i to busgiacchi pieni
Di tampa arrabbiata è di bufonu
Sminticati i chjavi di a sicchina
Sinnò ti picciaremu in a salina
Aiuta i to piaghjinchi à rifiata
O curciu Luddaré chì ti ni và... »

A morti di Ludareddu (Marcu Ceccarelli)

Ghjenti di quissu passu
Frusteri o Portivicchiacci
Or infini avammu presu
U capu di lu mascacci
U biatu Ludareddu
Chi mireta lu strapieddu

Semmu di lu Tribunali
Pronti a lintà a sentenza
Fèti vena u barcanali
U mittaremm'in prisenza
Di tutti li so malfatti
O ricunnisciuti o piatti

Avicina o Ludareddu
Un fa tantu l'urfaneddu....

A crettu quissa volta
Tuù hà t'avii dà scuta
Mà a funi un'era sciolta
E ssà gioia un'l'hà avuta
Chi fin'a l'ultimu jornu
Tu ci'hà datu lu frastornu

Sé sbarcatu un primma Luddu
Ni séuntu à l'affurtonu
A pena francatu u zuddu
Ci'hà chjimppe lu mosconu

C'hà purtatu li sudini
E lu spinu pisciulonu
Sgutendu comm'e vadini
a troscia u pantalonu
A lampatu a mannaghia
A i jenti di a piaghja

O lu bruttu carnavali
Ci'hà purtatu la sicchina
Fin'a fà duvintà sali
Ancu l'acqua di a marina
Va chi tu po essa fieru
Di lu nosciu addisperu

Fiacchi e tutti abandonati
Da ssù soli mai vistu
Di li zinzali arrabiati
N'avemmu lu coghiu pistu
A cicala burduddona
Ci' hà siccatu i pulmona

Semmu di lu tribunali
Cunniscimmu la to sorti
Pà sti fatti e lu so mali
Un mireti che la morti
Focu, focu o bona jenti
Ch'i dd'un fermmi piu nienti

Ludareddu, son procès et sa mort par le feu purificateur, nous renvoient au mannequin de Carnaval l'un et l'autre symbolisant la fin des malheurs qui menaçaient les hommes, les uns liés au froid hivernal, les autres à la canicule estivale ; et ils célébraient l'arrivée d'une température plus clémente et des jours meilleurs.

Remerciements à Marcu CECCARELLI

Pianellu, un pèlerinage à Saint Vincent Ferrier au cœur de l'été

Jeannine GIUDICELLI

LE 20 AOÛT EST UN JOUR de pèlerinage où fidèles et curieux se dirigent en Costa Verde dans le village de Pianellu. Selon l'itinéraire emprunté, le village est accessible par la route nationale Bastia Bonifacio, en bifurquant non loin d'Aléria, soit en passant par Moïta puis Matra, soit en prenant la direction de Tallone et Zuani. À moins que le pèlerin n'arrive de Corte, il empruntera alors, avant Aléria, la route qui rejoint le Bozio et continuera vers le col de la Foata pour se diriger vers Pianellu.

Pianellu, village maintenant d'une cinquantaine d'habitants en période hivernale, est situé à plus de 800 mètres d'altitude et était, dans des temps pas si éloignés de nous, un passage pour les bergers qui conduisaient leurs bêtes en transhumance. Ils traversaient alors le village chaque 28 juin pour se rendre au-dessus en montagne, à 1 426 mètres d'altitude, au lieu-dit Calane. Là, ils restaient jusqu'à la mi-septembre et redescendaient alors à la plaine, au moment de la fête de l'Exaltation de la Sainte Croix à partir du 14 septembre.

L'intérêt du propos se rapporte à une célébration qui a lieu à environ cinq kilomètres au-dessus du village. Il faut emprunter une piste sur laquelle se dirigent les habitants des villages voisins, ou qui viennent aussi de plus loin, un peu avant 11 heures, pour assister à une messe en plein air au cours de laquelle Saint Vincent Ferrier sera célébré d'une façon peu courante. C'est devant une chapelle, qui a peut-être été un oratoire champêtre, que se déroule une liturgie qui allie la religiosité et prend aussi un aspect de rite païen.

Au cours de sa visite pastorale, en 1589, Monseigneur Mascardi, visiteur apostolique, faisait allusion à la chapelle San Vicentu, *orientée d'Ouest en Est*, remarquait-il, qui se trouvait à l'écart du village de Pianellu, et signalait la vétusté de son toit.

Qui est ce saint ainsi célébré et pourquoi lui consacrer un pèlerinage ?

Le second adjoint au maire de Pianellu, Don Marc Negroni, évoque le déplacement de la fête de Saint Vincent, non pas Vincent Ferrier mais le diacre de Saragosse, mort à la suite des tortures que les Romains lui infligèrent le 22 janvier 304 de notre ère. M. Negroni dit ignorer pourquoi ce Saint de l'aube du christianisme, a été abandonné et a laissé la place à cet autre Vincent, Vincent Ferrier, de son véritable nom espagnol ? Le premier, est le Saint Patron des vigneronniers tandis que Vincent Ferrier était originaire d'un village proche de Valence en Espagne où il est né en 1350. Il décède le 5 avril 1419 à Vannes où se trouve son tombeau dans la cathédrale de la ville. La date de son décès semble avoir été retenue comme date officielle pour le fêter. Considéré comme un thaumaturge, c'est un prédicateur ambulant qui a parcouru l'Europe : la Suisse, la France, l'Espagne, l'Italie où il avait la réputation d'un prophète dont les prêches étaient liés à l'annonce de terreurs apocalyptiques *Timete Deum, venit hora iudicii : craignez Dieu, l'heure des jugements va arriver* car pour lui, il a reçu directement de Dieu le droit et le devoir de prêcher, et non pas de Rome.

Pourtant, les Toulousains qui viendront se presser pour l'écouter ne ressentiront pas d'hyperboles alarmistes dans son propos, comme le souligne Montagnes, mais les fidèles trouveront plutôt une interprétation des Écritures, dans le droit fil de la tradition apostolique¹. Le théologien qu'est Vincent Ferrier, fait grande impression auprès des fidèles toujours plus nombreux à tomber sous le charme du prédicateur, tant il officie avec exactitude. C'est bien à l'appui de sept chefs d'interrogation, et de leurs réponses, que les témoins, au nombre de quarante-huit, détermineront de la canonisation de Vincent Ferrier² ; cela concerne la vie, la chasteté, la prédication, qui a été le quotidien du Saint, la patience, l'observance régulière, la pénitence publique et les miracles, celui de Montolieu le jour de l'Annonciation en mars 1416 alors qu'il prêche à Castelnau-dary, qui feront de lui un Saint.

Selon l'Abbé Francis Buresi, ces passages et changements d'un Saint à un autre se produisent parfois, soit par dévotion, soit par ignorance. *Ce changement peut, parfois, s'opérer à la suite de l'achat d'une statue portant le nom d'un homonyme*, souligne-t-il ; *un Saint peut en chasser un autre*. Ainsi, il cite le cas de Palneca où Saint Antoine du Désert a finalement été remplacé par Saint Antoine de Padoue. Il ajoute que deux statues, une de chacun de ces deux Saints, cohabitent dans la chapelle.

Champ d'apostolat de Saint Vincent Ferrier

Montagnes note que les meilleures publications savantes sur Saint Vincent Ferrier, sont attribuées au Père Pierre-Henri Fages, dans lesquelles sont présentés son histoire, son procès de canonisation et ses œuvres³. La première publication semble avoir été rendue en 1894 par le Révérend Père Fages. La carte montre un parcours certain pour le champ de son apostolat qui couvre la Castille, l'Aragon et la Catalogne. Au-delà des Pyrénées de 1395 à 1399, il est en Provence à Avignon. C'est à partir de là qu'il part en apostolat pour la chrétienté. On le retrouve plus tard en Savoie et dans le Dauphiné puis dans la région ligure à Gênes où il rencontre le Pape qui y a installé sa résidence. De façon moins certaine, un itinéraire l'aurait conduit vers la Vénétie, Bologne, Pérouse et Rome. Puis il retournera en Espagne, car la cour d'Aragon sollicite ses conseils en politique, et il ne sera pas étranger à la nomination du roi. En 1415, alors qu'il quitte Saragosse il se dirige vers Perpignan car il a une charge importante et un rôle essentiel : celui d'acteur dans la fin du grand schisme. Sa jeunesse en 1378 l'avait poussé à rédiger un *Traité du schisme* :

*Ce n'était point pour trouver une gloire humaine, pour faire parler de lui, que Vincent se jetait avec tant d'ardeur dans les disputes du schisme*⁴.

1. MONTAGNES Bernard, Prophétisme et eschatologie dans la prédication méridionale de Saint Vincent Ferrier, pp 331-349-198 in *Cahiers de Fanjeaux* n° 27, Fanjeaux, 1992, Éd. Privat, 396 pages.
2. Ibid.
3. MONTAGNES Bernard, La guérison miraculeuse et l'investiture prophétique de Vincent Ferrier au couvent des prêcheurs d'Avignon (3 octobre 1398), pp 193-198 in *I.R.E.B.M.A. et alii, Avignon au Moyen Âge textes et documents, archives du Sud*, Avignon, s.d., Éd. Aubanel, 254 pages.
4. GORCE Matthieu-Maxime, *Saint Vincent Ferrier (1350-1419)*, Paris, 1923, Éd. Plon-Nourrit et Cie, 303 pages, p. 198.

La maturité et la sagesse acquise avec l'âge allait en faire un médiateur entre le Pape Benoît XIII qui s'obstinait à se maintenir sur le trône pontifical et le roi d'Aragon qui avait fait une dernière tentative auprès du Pape pour le bien de l'Église. Mais Vincent, lors du discours de Majorque, commença une entreprise de cohésion qui se poursuivit car l'œuvre de Saint Vincent Ferrier est essentiellement celle de la chrétienté dans un idéal, un enseignement, une défense⁵.

On retrouve Maître Vincent plus au nord, en Lorraine qui, à cette époque de l'histoire, appartenait, alors, par moitié au Royaume de France et à l'Empire romain germanique. En 1417, il se dirigera vers la Normandie et la Bretagne pour prêcher ; il y mourra, épuisé.⁶

Une thèse de doctorat a été consacrée à ce saint. L'auteur a donné les principes fondamentaux du lien que Vincent Ferrier avait avec la chrétienté : son idéal, son enseignement et sa défense de cette religion. Il vit, en effet, l'époque de l'ouverture du Grand Schisme⁷ d'Occident et des trois papes : celui d'Avignon, où il ira pendant quelque temps soutenir avant de devenir le confesseur du cardinal Pedro de Luna, antipape de Rome, qui deviendra Benoît XIII et dont la fuite marquera, en 1403, la fin de la papauté à Avignon⁸.

Vincent Ferrier pense que la fin du monde va arriver et avance comme arguments que ce n'est pas un hasard si Saint Dominique, dont il se revendique, mais aussi si Saint François, ont été envoyés pour annoncer le jugement final. En 1411, il prêche à Tolède et accélère le processus de rénovation pastorale pendant l'année où il est en Castille pour remédier aux insuffisances de la prédication alors que des violences sont exercées à l'égard des juifs. Il prêche pour la paix chrétienne pour inciter, espère-t-il, certaines conversions⁹.

Selon Marie-Humbert Vicaire, le pèlerinage¹⁰ aux saints répond au désir de se trouver, et de se retrouver, dans le lieu où on sait que l'on va rencontrer un moment de foi partagée qui se conjugue avec une réalité transcendante. Pendant une séquence, qui

peut être plus ou moins longue, le fidèle connaîtra une inspiration religieuse dans sa proximité éphémère avec le Saint qu'il vient honorer.

À Pianellu, on se souvient que le pèlerinage était une occasion, jusqu'à il y a trois ou quatre ans, où des artisans du bois venaient de l'Alesani. Ils apportaient des produits de leur fabrication : des pipes, des *secchje*, des *tinelle*. Dans les années 50, ils venaient encore à dos d'âne et empruntaient un chemin d'état-major en passant par le col de Muteri qui allait jusqu'à Corte. Mais, avec l'évolution de la vie moderne, les habitudes ont changé et l'utilisation de ces objets est tombée dans l'oubli : le seau pour la traite des brebis est désormais en matière plastique et l'énorme récipient en bois de châtaignier, que les femmes parvenaient à stabiliser sur le sommet de leur tête avec tant de litres d'eau, n'est plus qu'un souvenir retrouvé sur des photos anciennes. Maintenant, le simple geste, qui consiste à tourner le robinet au-dessus de l'évier ou de la baignoire, suffit à voir jaillir le précieux liquide et les corvées d'eau font partie du patrimoine passé. Quant aux fumeurs de pipe, c'est bien un autre problème, directement lié à la prévention sanitaire, qui en a réduit l'utilisation pour les moments de détente. Les irréductibles, n'ont alors qu'un saut à faire chez le marchand de tabac pour en faire l'acquisition, ou plus récemment, de passer commande, d'un simple clic sur Internet.

Au-dessus du village de Pianellu, une messe est célébrée sur le devant de la chapelle. C'est le Père Olive Tagliazzucchi, du Couvent d'Alesani, qui vient officier. À l'intérieur de la chapelle, brûlent des dizaines de bougies, posées à même le sol de chaque côté de la nef. La liturgie est ponctuée par les chants des Confrères de la Sainte Croix, *Cunfraternita di a pieve di a Serra* d'Aléria. Si la trame du texte reste inchangée, leur *mélodie varie du Cap Corse à Bonifacio*, comme le souligne Père Olive, mais lorsqu'il s'agit d'entonner le *Diu Vi Salvi Regina*, bien sûr, la mélodie peut être reconnaissable par tous les fidèles rassemblés. À l'approche de la fin de l'office un des Confrères, en cette année 2009, il s'agissait d'un Confrère de Pianellu, annonce que

5. *Ibid*, p. 273.

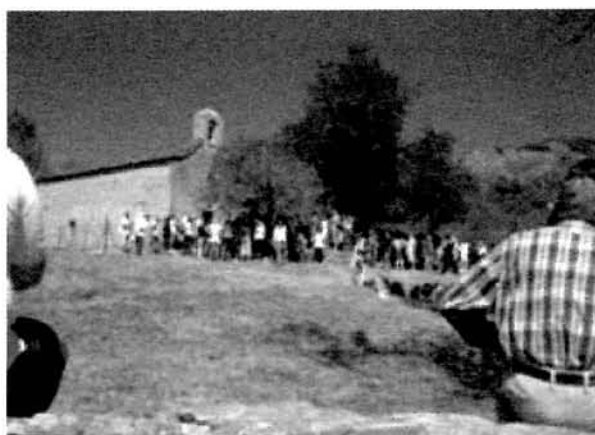
6. *Ibid*.

7. I.R.E.B.M.A. et alii, *Avignon au Moyen Âge, textes et documents*, Archives du Sud, Avignon, s.d., Éd. Aubanel, 254 pages, p. 12.

8. *Ibid*, p. 16.

9. BALOUP Daniel, BOISSELIÉ Stéphan, DENJEAN Claude, *La péninsule Ibérique au Moyen Âge*, Rennes, 2003, Éd. P.U. Rennes, 299 pages, pp 286-288.

10. VICAIRE M.H., *Les trois itinérances du pèlerinage*, pp 7-41 in *Cahiers de Fanjeaux n° 15*, Fanjeaux, 1980, Éd. Privat, 304 pages.



la bannière, sur laquelle on reconnaît le Saint, allait être mise aux enchères :

Commence alors devant la chapelle Saint Vincent une ambiance qui rappelle un peu celle d'une salle des ventes car, en effet, maintenant le Confrère sollicite la bonne volonté des fidèles présents, qui mettent un point d'honneur à participer activement à ces instants d'une dévotion si inattendue. Surprenante habitude dont le souvenir se perd dans la mémoire puisque, selon les témoins, aussi loin que l'on fouille dans le passé, cette coutume semble avoir toujours existé. Les fidèles et les curieux, venus aussi de l'étranger, qui sont au nombre d'environ cent cinquante personnes, attendent patiemment que les mises atteignent une somme suffisamment importante pour que le confrère décide que la dernière enchère annoncée, répétée *une fois, deux fois, trois fois adjugée...* soit celle qui clôturera cet épisode dans la liturgie.

Il reviendra alors au gagnant, non pas celui qui aura donné la mise la plus importante mais celui qui se trouvera être le dernier à avoir donné une obole avant que le Confrère décide que les enchères

pouvaient prendre fin, de désigner une femme dans l'assistance qui se chargera de prendre la hampe de la bannière. C'est cette femme qui prendra la tête d'une procession dans laquelle religieux et confrères, ainsi que les membres de l'assistance, qui le souhaitent, la suivront, dans un itinéraire qu'elle choisira. Généralement, et ce fut le cas en 2008 et en 2009, la procession passe derrière la chapelle et redescend vers le bas du terrain où se trouve la chapelle, puis revient à son point de départ. Les confrères chantent à plusieurs reprises le *Dio vi salvi Regina* en polyphonie ce qui donne et provoque toujours une intense émotion.

Lorsque la célébration prend fin, la bannière et la statue du Saint retrouvent leur place dans la chapelle tandis que toute l'assistance reprend le chemin, étroit et malaisé, emprunté pour se rendre à la chapelle, en sens inverse. C'est maintenant le moment de retrouver les familles et amis qui sont restés en arrière pour installer un endroit de pique-nique. Tous se réuniront autour d'un repas qui sera partagé dans la bonne humeur où chacun invitera son voisin pour déguster la charcuterie, les beignets puis

du fromage ou des gâteaux confectionnés pour l'occasion. Quelques marchands ambulants et buvettes seront là pour proposer des boissons, des crêpes et autres douceurs.

En 2009, il y avait aussi un marchand d'images et de médailles pieuses où chacun pouvait trouver la représentation qui lui convenait du Saint ou de la Sainte qu'il vénère : sous forme de bracelets, de pendentifs...



SAINT VINCENT FERRIER PRÊCHANT.

(D'après une gravure de J. D. Tiepolo).

A Fucaraccia

Sixte UGOLINI

A « FUCARACCIA », c'est le feu de Noël, celui de mon enfance murataise, après la dernière guerre. À l'approche des vacances de Noël, sortant de l'école communale à 16 h 30, tous les élèves, et ils étaient nombreux en ce temps-là, sans goûter ni faire leurs devoirs, sans égard même pour les récriminations des parents, se dispersaient dans la campagne, aux alentours du village. Nous avions un devoir plus impérieux : nous devions ramener du bois mort pour le feu de Noël.

À la nuit tombée, à l'« attrachjata », chacun revenait vers la place de l'église paroissiale, celle que le peintre Utrillo a fixée sur sa toile lors de son séjour en Corse, avec, sur le dos, qui un fagot de bois sec, qui une souche de bruyère qui même une belle bûche de chêne. Tout morceau de bois abandonné dans les environs du village était systématiquement enlevé et jeté en tas devant la porte de l'église. À l'époque, il n'y avait pas de véhicule pour transporter le bois, pas de bulldozer pour ouvrir des pistes afin d'accéder aux forêts et encore moins de 4x4 pour les chevaucher. Tout se faisait à dos d'âne et à dos de mulet. Nous, les gosses, nous ne pouvions les utiliser pour cet amusement car, épuisés par leur dure journée de travail, croulant souvent sous de lourdes charges, parfois maltraités, ils devaient réparer leurs forces pour repartir le lendemain dès le lever du jour. Les parents veillaient strictement au respect de cette interdiction ; c'était une condition de survie.

C'est pourquoi lorsque l'un de nous trouvait un tronc d'arbre qu'il ne pouvait transporter tout seul, « un bellu rochju », nous unissions nos forces pour l'amener jusqu'à sa destination finale, la place de l'église. Cela était relativement facile si le tronc se trouvait sur les hauteurs du village. Il suffisait de le faire rouler le long des sentiers, « e pedagnole », puis de le tirer, arrivé au village, le long de la route. S'il se trouvait vers le fond du village, du côté de la rivière, et c'était le plus souvent le cas, nous devions faire comme les gens d'Ascu, faire rouler en montant,

« cincinà à l'insu » ; c'est particulièrement difficile car tout se faisait à la force du poignet.

Je me souviens, une année, d'un gros tronc d'arbre laissé là par les bûcherons qui coupaient, sans conscience ni scrupules, tous nos arbres à pain pour alimenter l'usine de teinture de Barchetta, qui nous a donné bien du fil à retordre. Le trajet était court, quelques centaines de mètres, mais le voyage avait duré un mois. Ce fut une véritable expédition. Nous faisions un morceau de chemin chaque soir, ne nous arrêtant de pousser qu'à la nuit tombée. Nous gardions le mystère pour ne pas nous faire dérober notre trésor. La dernière étape se fit un jeudi, jour de liberté à l'époque, et la bataille dura du matin jusqu'au soir. Mais à l'arrivée, ce fut un triomphe car ce tronc-là brûlerait au moins jusqu'au jour de l'an.

Car tout ce bois était destiné à faire un grand feu, « a fucaraccia » pour la nuit de Noël. On nous disait que c'était pour réchauffer le petit Jésus, né dans une grotte et exposé au froid de l'hiver. Il fallait donc, ce soir-là un grand feu vivace, un de ceux qui réchauffent et qui durent longtemps.

Or, cette année-là, tout occupés par notre tronc, nous n'avions pas pu rassembler autant de bois que nous le désirions. « A catasta », comme on l'appelait, n'était pas très haute même si notre tronc brûlerait longtemps ; elle ne ferait pas de grandes flammes, avec des étincelles s'élevant jusqu'au ciel, que l'on provoquait en jetant des bûches sur la braise ou en attisant les flammes avec une branche.

Il existait pourtant chez nous une coutume qui nous a permis de sauver ce feu de Noël. A Murato, il était convenu, c'était une coutume sacrée, qu'à partir du moment où le feu était allumé, les enfants pouvaient se répandre dans le village et récupérer tout le bois qu'ils y trouvaient. Ce n'était pas du vol, c'était pour réchauffer l'enfant Jésus. Aussi les habitants rentraient leur provision de bois dans les caves ou dans des enclos ; certains bâchaient les tas en maintenant solidement les bûches avec des cordes. On arrivait néanmoins, malgré toutes les précautions, à subtiliser ici ou là un fagot de bruyère, une belle bûche ou même parfois des planches ou de vieux meubles délaissés. Et chaque fois que quelqu'un arrivait avec un aliment pour le feu, il le jetait dans la fournaise dans un geste théâtral, sous les vivats des habitants faisant cercle autour de l'immense flambée.

Cette année-là, nous fûmes particulièrement actifs pour compenser le manque de petit bois, celui qui flambe et qui illumine.

Il y avait un paysan à la solide réputation d'avarice qui habitait près de l'église. Connaissant la coutume, il avait caché des fagots dans une courette, sous une bûche solidement attachée. Quelques galopins avaient repéré les lieux. Le paysan, méfiant, faisait des allers-retours entre sa maison et la place de l'église où, traditionnellement tout le village est réuni pour attendre la messe de minuit qui avait lieu à l'heure dite. Il était pris entre sa foi et son avarice. Mais, comme tout le monde, il se réjouissait quand quelqu'un arrivait avec une bûche ou un fagot volé et, avec tout le monde, il lançait des vivats quand le brasier attisé jetait sa gerbe d'étincelles.

À un moment, un solide gaillard, plus téméraire que les autres, arrive avec deux fagots de bruyère sur son dos. Il en jette un dans le feu sous les hourras. Avant qu'il ne s'enflamme, notre paysan reconnaît ses fagots à la manière dont ils étaient liés. Pour économiser la ficelle, il liait les fagots avec une tige de roncier coupée par le milieu, technique employée dans l'ancien temps quand il fallait faire des économies de bouts de ficelle. Il était le seul au village à employer encore cette méthode, les fagots étaient donc bien les siens.

Il se précipite alors vers le brasier pour récupérer son bien. Mais la chaleur était intense et les flammes avaient déjà commencé leur œuvre destructrice. Impossible de sauver le fagot. Rouge de colère plus que de chaleur, il se jette sur le deuxième fagot, l'attrape à deux mains et le pose sur son dos pour le rapporter chez lui. La foule gronde, les rieurs le brocardent, alors qu'il remonte péniblement les escaliers avec sa charge sur le dos. Ne voulant pas laisser sa bonne action inachevée, notre téméraire gaillard prend une branche enflammée et sans être vu, survenant par derrière, communique le feu au fagot. Le paysan laisse tomber sa charge, essaye d'éteindre les flammes avec ses pieds sous les rires et les huées, mais n'y parvenant pas, la bruyère ça flambe vite, il rejoint son domicile, privé de messe et de Noël.

Aujourd'hui, cette coutume a disparu, et disparus aussi les courses folles, les rires et les vivats. On ne va plus « voler » du bois pour réchauffer le petit Jésus. Le feu de Noël est alimenté par des coupes à la tronçonneuse apportées sur place par des 4x4 flambant neuf. Une demi-journée suffit désormais pour alimenter « a fucaraccia ». On me dit que les rendez-vous autour du feu de Noël sont de nos jours bien tristes.

Adieu l'animation, l'amitié et la joie. Bonjour la nostalgie !

INTROUVABLES

Notes sur les fêtes de fin d'année dans la région de Corte

Antoine CASANOVA

LE TEXTE QU'ON TROUVERA ci-dessous complète les témoignages sur les fêtes calendaires. Il a été publié par Antoine CASANOVA, en 1967, dans la revue *U Muntese*, n^{os} 115 et 116.



insoupçonnés. Au niveau des sources, d'abord : face aux lacunes des documents d'archives — sur lesquels nos paysans n'ont eu qu'exceptionnellement l'occasion ou le souci d'inscrire une description des règles ou des outils de l'activité quotidienne —, seule l'enquête ethnographique dans les villages — elle-même éclairée par l'analyse historique — peut nous mener à une connaissance réelle de l'évolution des techniques et des structures sociales. Nous avons nous-même, essayé d'en apporter la preuve pour l'étude des techniques rurales comme celle des presses à raisin ou à olives (4).

L'intérêt des coutumes populaires se manifeste aussi à un autre plan essentiel : croyance aux fantômes, crécelles, feux de la Saint-Jean, repas des morts, rien de tout cela n'est risible ou gratuit ; rien de tout cela, qui relève non plus de la prétendue « mentalité prélogique » ou « mentalité primitive », dont on parlait tant, voilà une trentaine d'années. Les récents travaux des ethnologues tendent à faire justice de ces divagations théoriques (5). En Corse, et ailleurs, dans les communautés rurales traditionnelles, le cycle annuel (de janvier à la Noël) ou personnel (du berceau à la tombe) des rites et des fêtes constitue une vaste liturgie populaire significative d'une véritable philosophie (aux axes multiples et aux expressions mouvantes) par lesquelles les paysans rendaient compte des processus naturels et des faits sociaux. Cela, d'ailleurs, au moyen de catégories mentales spécifiques et historiquement situées : celles qu'ils pouvaient se forger, à la fois en fonction de la réflexion sur les données de leurs techniques ou de leurs savoirs empiriques, et en celle des modèles explicatifs, puisés dans l'expérience et la représentation immédiates qu'ils pouvaient, eux-mêmes, avoir de leurs propres rapports sociaux.

Il n'est pas encore véritablement possible d'en venir à ce niveau d'analyse pour la vision du monde des paysans de nos communautés rurales corse. En préalable à ce nécessaire effort de synthèse, un labeur collectif d'enquêtes locales est indispensables. Simon Vinciguerra a ouvert la voie et d'autres études devraient suivre dans les colonnes du « MUNTESE ». Nous proposons, de notre côté, d'apporter quelques éléments concernant la région de Corte. De portée limitée, les notes qui suivent décrivent quelques fêtes du cycle annuel et, tout d'abord, celle de la fin d'année. Les renseignements ont été puisés auprès d'informateurs des villages de Santa Lucia di Mercuriu (canton de Sermanu), de Pogghiu et de Riventosa di Venacu, de Ponte Novu et de Bisinchi (près de Castellu di Rustinu, dans le canton de Morosaglia).

Dans notre monde urbanisé, Noël devenu, essentiellement, fête des enfants, est célébré dans le cadre étroit mais intime de la famille conjugale restreinte. Prenant, désormais, pour refuge « non la matrice du monde, mais l'univers onirique des souvenirs d'en-

fance », Noël est devenu une fête « où se manifeste une primauté de l'imaginaire, du rêve, avec ses deux aspects de cérémonie festive et magique et de rite public de la dépense, dans un décor d'abondance » (6).

Il en allait tout autrement dans les villages de jadis où Noël — comme d'ailleurs, les autres fêtes du calendrier rural — prenait les dimensions d'un fait collectif, riche d'implications sociales, naturelles et même cosmiques. Événement collectif certes dans ces communautés rurales, souvent encombrées de haines ou de rivalités, mais où l'individualisme était un phénomène inconnu, tant les nécessités même du travail agricole reliaient les différentes familles en un circuit d'aides réciproques, où s'échangeaient outils et services. La messe de minuit, où se rencontraient toutes les familles du village, signifiait aussi, à sa manière, cette communauté qui, apparemment indestructible, transcendait les générations et prenait, ainsi, valeur sacrée. Rassemblement où, en certains villages comme à Santa Lucia di Mercuriu (7), les bergers, alliés privilégiés du Ciel en cette soirée, s'en venaient à l'Eglise, agneau sous le pelone (8). Avant d'aller à la messe, dans chaque famille, une importante opération avait été accomplie au long du jour. Solidement maintenu, le cochon était égorgé. Précieusement recueilli, le sang servait à la confection des boudins ; l'animal était, ensuite, accroché à une poutre ; les soies grillées ; puis dépecé, divisé en morceaux qui s'en allaient tous trouver de succulents usages. En dépit du froid, la préparation du cochon était une besogne menée à bien, au fil du brouhaha familial, souvent aussi, avec l'aide de voisins ou d'amis. S'il s'agissait de villageois qui, par un rare et malheureux hasard — n'ayant pu élever ou acheter un maghiale, — il était d'usage de leur donner quelque bon morceau de la bête qu'ils avaient aidé à maintenir ou à dépecer. Scènes joyeuses et que nous revoyons encore se dérouler, à vingt-trois ans de distance, à Pogghiu, hameau de Santa Lucia di Mercuriu, pendant la deuxième guerre mondiale, alors que nous n'avions que sept ou huit ans. Moment de bombance, provisoire période de ventrées de viande fraîche, Noël, par le sacrifice du cochon, constituait un épisode important dans le cycle des travaux agricoles (9). Journée de détente à une phase « creuse » pour le travail des champs et explosion de joie où l'on consommait en partie, immédiatement, ce porc objet de tant de soins au cours de l'année ; mais aussi, début d'une série d'opérations capitales, qui allait munir toute la maisonnée en viande fumée pour plusieurs mois : *ficatelli*, *lonzi*, *coppe*, *prisutti*, qui sécheraient dans la *grata*, au-dessus du *fucone*.

A. CASANOVA.

(à suivre)

(7) Les informations relatives à Santa Lucia di Mercuriu, avant 1914, nous ont été communiquées par Mlle Toussaint TIBELI, notre grand-mère (née de 36 ans, lorsqu'elle nous quitta, en septembre 1966) et par M. Don Côme GUIDICI (82 ans), notre grand-père.

(8) Cette importance des bergers à la messe de Noël est attestée en de nombreuses autres provinces de France. « Cette messe est à eux », notait H. BACHELIN, en 1956, dans une étude sur les « COUTUMES DE NOËL » (Ménages de France, n° du 15 décembre 1956, p. 69).

(9) Cela, en Corse, comme en de nombreuses autres régions françaises (cf. H. BACHELIN, op. cit., p. 69).

(4) Cf. A. CASANOVA, « Notes sur les pressoirs préindustriels de Corse », in « CORSE HISTORIQUE », Ajaccio, 1968, n° 21-22.

(5) Cf. en particulier l'œuvre de Claude LEVI-STRAUSS, notamment : « L'ÉLÉMENT PRIMITIF » (Paris, 1964) et « DU MYTHES À L'ÉLÉMENT PRIMITIF » (Paris, 1967).

(6) F. ISAMBERT, « LA FÊTE ET LES FÊTES », Journal de Psychologie, sept. 1956.

Folklore

Notes sur les fêtes de fin d'année dans la région de Corte (Corse)

Le travail de hachage et de préparation de la viande occupait surtout les femmes, aussi bien à Riventosa, qu'à Fornu (hameau de Bisinchi), qu'à Santa Lucia. Mais Noël était fête pour toute l'unité familiale. Les rites de la bûche — ou plutôt des bûches — sont, à cet égard, significatifs de la volonté d'établir un lien de médiation entre le feu de l'âtre et les différents membres de la famille. De puissants feux étaient allumés dans les cheminées, le 24 décembre. C'est au chef de famille, *patrone di casa*, que revenait la direction de cette soigneuse opération. A Fornu (10), on plaçait dans l'âtre, autant de bûches qu'il y avait de membres dans la famille. La plus grosse bûche était réservée au plus vieux. A Santa Lucia, on plaçait, dans l'âtre, quatre pièces magistrales — *i natalecci* — capables de tenir le feu, de un à trois jours. On plaçait par-dessus, un nombre variable de bûches : autant de bûches que de membres dans la famille, en ayant soin d'ajouter quelques morceaux de bois, en plus, pour les morts.

Rite ancien en Corse et attesté, au moins dans ses formes essentielles, pour la fin du XVIII^e siècle, par Dupin qui sera, plus tard, sous-préfet dans les Deux-Sèvres : « Le soir du 24 décembre, note-t-il on met une grosse bûche au feu et l'on prépare un bon souper ». Ensuite, « au moment de se mettre à table, le père de famille fait mettre tous ses enfants à genoux, autour de la cheminée, tenant comme lui une feuille de laurier. Le père de famille tient de plus un verre rempli de vin. Lorsque chacun a pris place, il récite quelques prières. Il ordonne ensuite à ses enfants de jeter leur feuille de laurier au feu, par rang d'âge, à partir du plus jeune. La mère les imite et, après elle, le père y jette aussi sa feuille et son vin » (11). L'aspersion de la bûche avec de l'eau, du vin, ou même pour les provinces méridionales, avec du bouillon de lasagnes (Basses-Alpes), ou de l'huile d'olives (Vaucluse, Bouches-du-Rhône) est signalée en de nombreuses régions de France (12). Elle ne nous a

(10) Les renseignements sur Fornu, village de Bisinchi, nous ont été communiqués par M^{lle} A. CELLI (94 ans). Ceux sur les villages de Venaco, par M^{lle} L. RIVENTOSA (87 ans), de Riventosa.

(11) Texte cité par Van GENNEP, dans son « MANUEL DE FOLKLORE FRANÇAIS CONTEMPORAIN », tome I, vol. 7, p. 3.063.

(12) A. Van GENNEP, op. cit., pp. 3.061 à 3.148.

pas été mentionnée par nos informateurs, mais peut-être a-t-elle existé en d'autres villages de Corse. Les lecteurs du « MUNTESE » pourraient, ici, nous être d'un précieux secours. Notons, par ailleurs, que Julie Filippi et Lorenzi de Bradi n'en disent mot. Ils ont vu, par contre, le chef de famille disposer les bûches dans l'âtre et y mettre le feu. Rappelons encore une fois au passage que, du moins dans les villages de la région de Corte, les tisons de Noël portent le nom de *natalecci*. L'affirmation de Van GENNEP, qui donne *ceppo*, comme nom dialectal, est erronée. Le terme *ceppo* désigne une grosse souche et, par extension, toute grosse bûche ; on utilisait des *ceppi* comme *natalecci*. Il n'en demeure pas moins que le terme *natalecci* est le nom spécifique de la bûche du 24 décembre. Van GENNEP a suivi, ici, les affirmations de Bottiglioni (13) qui, à notre avis, mériteraient plus d'une fois d'être contrôlées.

Par delà les diversités de coutumes, un élément invariant se manifeste en Corse, comme dans les autres provinces françaises (14). A Santa Lucia, comme à Bisinchi, ou à Venaco, le feu était allumé par le plus vieux, par le chef de famille. L'assemblage des *fixoni* dans l'âtre, paraît revêtir, ainsi, une double fonction : celle de signifier l'union du lignage autour du plus âgé, mais aussi celle de représenter et d'opérer une mise en communion, entre le feu (et les réalités cosmiques et surnaturelles dont il était l'expression, le signe visible) et le groupe familial ; le tout opéré par la médiation de ces axes de la famille, de la *casa*, qu'étaient le foyer domestique et le chef de famille.

Au cœur de l'âtre, ce feu du 25 décembre annonçait et préfigurait, peut-être, les grands feux de la Saint-Jean ; signalé ailleurs en France (15), ce lien est particulièrement évident à Riventosa. A la Noël, on allumait, ici, des feux publics sur les places ; aussi bien, d'ailleurs, selon Madame L. Ristori, à Riventosa qu'à Pogghiu, Serraghiu, San Petru ou Casanova (16), les enfants et les jeunes allaient dans chaque famille, demander du bois, des fagots. Ou bien, ils se servaient, tout simplement, eux-mêmes, à la réserve de bois (*lignaghiu*) des particuliers, souvent sans leur demander leur permission. Le premier *lignaghiu* visé était celui du curé, qui était fréquemment dévasté. Au milieu du feu, on plaçait, comme mai (*maghiu*), un pin ; il n'y avait, ici, que deux feux publics dans l'année : à la Noël et à la Saint-Jean.

Mené dans le respect du bon ordre socio-familial (ce qui signifiait aussi bien la disposition soigneuse des bûches dans l'âtre, que la priorité donnée au plus âgé), le feu des *natalecci* assurait un lien favorable entre les communautés familiales du village et

(13) G. BOTTIGLIONI, « Atlante Linguistico Etnografico Italiano della Corsica », (S.I.E.I.), Paris, 1955, 1^{er} vol., d'introduction, in-8°, de 231 p. et 10 vol., gr. in-4°, de 2.000 cartes.

(14) Le feu est presque partout allumé par le plus âgé de la famille (cf. Van GENNEP, op. cit.).

(15) Ce lien est contesté par Van GENNEP, mais admis par de nombreux autres folkloristes français. (Cf. notamment par LECOTTE et MENOU, « Au village de France », Bouquiers, 1966, tome II, p. 4).

(16) Les bûches (généralement sur les hauteurs) de Noël, parfois combinées avec les brandons, sont attestées pour d'autres provinces de France (cf. Van GENNEP, op. cit., pp. 3.057 à 3.062). Il serait intéressant de savoir si cette coutume est attestée pour d'autres parties de l'île. Les lecteurs du « MUNTESE » peuvent, ici, jouer un rôle capital en apportant leur témoignage.

la communauté des forces surnaturelles. Sa présence était une garantie de prospérité globale, de *divizia* pour les mois à venir. *Divizia* portant sur l'ensemble de la vie rurale. Pour reprendre les termes de Van Gennep, il s'agit, ici, d'une action magique en liens étroits avec l'agriculture « au sens large du mot, céréales, fruits, animaux, en combattant tout ce qui pourrait lui nuire : orages, grêles, maladies, sorcières ». Mais il est difficile de parler de cette action magique sans en déceler les véritables dimensions. Dans nos villages, au moins, ce rituel paraît avoir été porteur de significations qui s'intègrent à un vaste ensemble mythique qu'il supposait, par sa propre présence, elle-même. La portée de la Nuit de Noël est vaste ; antithèse de la période de Pâques et du printemps, elle en préfigure, en même temps, la nature à venir, notamment au point de vue climatique : « *Natale a u jocu, Pasqua a u focu* », disaient les vieux de Santa Lucia, du Rustincu ou de Venacu (17).

La Nuit de Noël est surtout un moment de communication positivement orienté entre les familles et la hiérarchie des éléments bienveillants célestes du monde surnaturel. Éléments qui allaient croître en effets terrestres et manifestations visibles et dont le soleil de juin, non vénéré pour lui-même, serait le signe culminant. Éléments qui se trouvaient aussi représentés, par ailleurs, d'un mode plus officiel, par l'Enfant de la Crèche, son Étoile, sa Mère, les Rois Mages, tous entourés de bergers venus en alliés et serviteurs.

Par excellence, la Nuit de Noël n'est donc point maléfique (18), dans les villages dont il est question. Elle est, au contraire, indiquée pour transmettre les formules de magie blanche, apte à combattre les éléments malintentionnés de la sphère des êtres *malicieux* surnaturels ; éléments consciemment manipulés par les sorcières (*streghe*), ou involontairement mis en œuvre par ceux qui jettent le mauvais oeil (*occhiu*) sans le savoir. C'est le 24 décembre, à minuit, que s'apprennent les exorcismes contre le mauvais oeil (*innuchiatura*), le poison, les coups de soleil, les pertes de sang... Prières, plutôt suspectes aux yeux de l'Eglise catholique et que l'on refusera de vous apprendre — comme on me l'a refusé ! — en dehors de la Nuit de Noël.

Ne voyons cependant point seulement, dans la Noël, quelque obscure école de magie. Tout cela se déroulait le plus naturellement du monde, au milieu de la joie familiale. Un rôle capital revenait, ici, aux enfants qui récoltaient cadeaux et friandises, au matin de Noël. Au vrai, d'après les vieux de nos villages, les jouets étaient rares. Le 25 décembre, avant 1914, les gâteries consistaient essentiellement en objets utiles, accompagnés souvent de noix ou d'excellentes figues sucrées. Gâteries et friandises qu'ils s'en allaient aussi chercher, en troupe, huit jours plus tard, à travers le village,

(17) Antithèse confirmée par d'autres provinces : cf. M. RACHINIAN, op. cit., p. 100. (Initialement : Noël au jeu, Pâques au feu ; d'où à dire : Deux temps à la Noël, marqués à Pâques).

(18) C'est ainsi particulièrement évident dans grande nuit que les forces surnaturelles sont éveillées, soulevées au bon sens, ainsi M. RACHINIAN. Dans les villages de France, la nuit de Noël est aussi une nuit où les forces surnaturelles sont éveillées (cf. notamment J. GARNIER, « La nuit de Noël », in *Revue de la Haute-Provence*, 1935, t. 1, p. 133).

le matin du Nouvel An (*Capu d'annu*). A Santa Lucia, les gamins de six à douze ans, visitaient les maisons, répétant la formule propitiatoire de prospérité pour l'année à venir : *Bon di et bon annu* — *E bon capu d'annu* — *Pace e Salute* — par tutti l'annu.

On leur donnait des figues, des noix, de la menue monnaie (*baieconi*) ; encore celle-ci était-elle rare. Les refus étaient peu fréquents. Encore cherchait-on à les justifier : « *U sole s'é affaccatu ! Unn é più tempu !* » prétendaient quelques grincheux personnages. Mais ces cas ne se répétaient guère. On craignait de se priver des grâces de l'année neuve, en repoussant le chœur des bambins. Les villageois attachaient grande importance à ces déclarations propitiatoires, jugées presque contraignantes pour l'avenir ; celles des enfants, mais aussi celles des adultes. Certains de ces derniers s'en allaient, en effet, de maison en maison, répétant de longs formulaires de souhaits qui leur valaient politesses, remerciements, cadeaux et verres de vin ou de liqueur. Tel ce texte, en usage à Santa Lucia di Mercuriu, que nous a dicté notre grand-mère :

Chi Dio vi dia lu bon di cun lu bon annu,
Pace e salute e longa vita, e di ricchezza una punta infinita,
Chi Dio vi dia una bella panca carca di belli figlioli,
Chi Dio vi dia una bella chiostra piena di vacche e di boi,
Chi Dio vi dia centu pecore figliate, centu capre amandiate,
Chi Dio vi dia centu jumente pullitate, centu lovie purcellate
Chi Dio vi dia tanti favori che, in aria, spunta fiori
Chi Dio vi dia tantu oliu e vinu quant'e reno, in San Gavinu
Chi Dio vi dia tante fortune quant'e, in aria, muta lune
Chi Dio vi dia tantu oliu e granu quant'e rena a Santa Piana !
Chi Dio vi dia tante mèle che tre mila mèli hanu mèle !
Chi Dio vi dia tante nave quantu casconu candelle quandu piove !

Formulaire significatif de l'extrême importance de l'élevage dans les activités productives, mais aussi du caractère décisif pour la totalité de l'existence rurale, de ces heures propitiatoires du début janvier. Formules jugées d'autant plus nécessaires pour capter le bonheur agricole, *a divizia*, que l'existence était plus rude et nos paysans, plus désarmés contre les maladies familiales, les intempéries destructrices de récoltes ou de troupeaux. Il fallait, notamment, affronter mors « *Marzu, caderzu, figliolu d'un migliane* », ennemi des bergers irrespectueux (19), ou encore les dures fantaisies d'avril « *S'ell'un c'era aprile fra i mesi, un ci era mancu fume in i paesi* » ou encore « *Aprile netta u purcile* ». *Cato, par cascu d'una annu dont il faudra décrire les phases et les étapes*.

A. CASANOVA.

à suivre

(19) Cf. le thème des *ghierri prestati* ou *l'imprestato*, attesté dans nos villages et, aussi, en OTTOLE (op. cit., pp. 5-6 ; NATALI, « *Parva de la Corse* », 1902, pp. 182-183 et 1902, pp. 20-21 ; MASSIGNON, pour les élevages du Nioto, op. cit., pp. 133-134).

Si le « *MONTESSE* » et le *« *Montes* » » qu'il a su voir en faveur de la langue occitane, nous plaçons et vous intéresseront vraiment, alors élargissez celle-ci, et vous trouverez en y prenant part vous-même, mais en y faisant prendre part une parfaite et saine.*

INÉDITS

*(Archives départementales
de la Corse du Sud, série 14 M 502)*

Canton de PORTO-VECCHIO**Usages locaux qui ne sont pas le résultat évident et direct de la loi**

Article 590 du Code Napoléon. Les arbres que l'usufruitier tire d'une pépinière sans la dégrader ne font partie de l'usufruit qu'autant que l'usufruitier en paie la valeur au propriétaire du fond ou qu'il remplace, au gré du dernier, les arbres enlevés par d'autres arbres équivalents, sur différents points de la pépinière.

Article 593 du Code Napoléon. Si l'usufruit comprend seulement les arbres de haut taillis, de haute ou vieille futaie, comme dans l'exploitation d'une forêt, l'usufruitier peut prendre dans les bois des échalas pour les vignes et se servir du menu bois ; mais il ne peut toucher aux produits annuels ou périodiques des arbres. Le propriétaire du fond peut seul en disposer à son gré pendant toute la durée de l'exploitation.

Article 641. Des servitudes ou service foncier. Le propriétaire d'un fond inférieur peut se servir moyennant indemnité de l'eau qui se trouverait sur le fond supérieur, si cette source, peu abondante en été, lui cause des dommages en arrivant sur son fond pendant la saison des pluies.

Article 663. Du mur et du fossé mitoyen. Tout propriétaire qui veut contraindre son voisin à contribuer aux constructions et réparations de la clôture des cours et jardins ne peut le faire qu'autant que cette clôture aurait un mètre et vingt-cinq centimètres de hauteur. L'excédent de hauteur est exclusivement à la charge de celui qui désire donner une plus grande hauteur aux murs.

Article 672. Celui sur la propriété duquel avancent les branches des arbres du voisin a aussi le droit de ramasser tous les fruits des arbres qui

tombent sur son fond sans que le voisin ait à en réclamer aucune portion.

Des règles communes aux baux des maisons et des biens ruraux

Article 173 bis et suivants. Si la maison est louée au mois, le locataire doit prévenir le propriétaire qu'il veut lui donner congé dix jours avant la fin du mois. Si la maison est louée à l'année, le congé doit être donné trois mois avant l'expiration du bail. L'obligation de donner congé est la même pour le propriétaire de la maison, qui est obligé de s'y conformer, dans le cas où il voudrait donner congé au locataire ou sous-locataire ; mais cette obligation n'est imposée qu'autant qu'il n'y aurait pas de bail fait par écrit.

Le loyer se paie à la fin de chaque moi dans le premier cas ; et dans le second cas, on en paie la moitié en entrant et la moitié à l'expiration du bail qui a lieu à la fin de l'année.

Ces dispositions regardent pareillement les biens ou terrains donnés à pâture.

Des usages communs qui règlent les obligations des propriétaires avec leurs colons et leurs bergers, et réciproquement

Article 1. Le colon qui travaille une propriété en y opérant un labour peut faire pâturer les bœufs dans cette propriété pendant toute la durée du labourage, sans que le propriétaire puisse s'y opposer. Ce droit s'étend également au temps pendant lequel on pratique la trituration ou le battage des blés ramassés dans la propriété, à moins qu'il n'y ait des arbres fruitiers.

Article 2. Le pâture d'une propriété commencée à blé, à orge, etc., appartient entièrement au propriétaire sans que le colon ne puisse y rien prétendre à l'exception de la durée du labourage et du battage des blés pendant laquelle il peut en profiter, ainsi qu'il a été dit plus haut.

Article 3. Dans le mois de mars de chaque année, le propriétaire et le colon peuvent se donner réciproquement congé pour l'année agricole à venir qui commence au mois d'octobre de chaque année.

Article 4. Le colon, en quittant son propriétaire pour aller labourer ailleurs a droit à la moitié de la paille provenant de la trituration des blés de la dernière récolte.

Article 5. Le propriétaire peut donner congé à son berger dans le mois d'août, et réciproquement.

Article 6. Le bétail n'est rendu au propriétaire par son berger qu'au mois d'août suivant.

Porto-Vecchio, le 29 juillet 1887

PANDOLFI, juge de paix ? X (illisible), suppléant.

Canton d'OLMETO

Olmato, le 21 octobre 1897

Monsieur le Sous-Préfet,

La commission cantonale chargée de rédiger les usages locaux du canton d'Olmato a l'honneur de vous entretenir sur sa mission.

1°) Les forêts communales, avant que l'administration forestière en prenne la direction, étaient exploitées au bon plaisir de tout individu : la hache dévastatrice satisfaisait l'aveugle passion de qui s'en servait sans aucun égard pour les avantages et l'avenir de la commune.

2°) L'eau des rivières et des ruisseaux est l'objet de nos sollicitations pour ne plus être assujetties et être en proie à des disputes et à des affaires judiciaires. Jusqu'à maintenant, le premier qui s'empare de l'eau s'en sert à son bon vouloir sans songer à la céder à son riverain. Il est reconnu qu'en général, très souvent, les moulins ne travaillent (pas) faute d'eau et cela parce que celui qui s'en empare ne songe qu'à ses propres intérêts. Il est urgent que des règlements explicites mettent à même les particuliers de se servir de l'eau dans une juste proportion.

3°) La hauteur des clôtures chez nous est mal entendue ; l'ancien usage était qu'un mur ne pouvait être élevé qu'à un mètre cinquante centimètres, dans quelque position qu'il se trouvât.

4°) La distance à garder dans les plantations d'arbres du (par rapport au) mur mitoyen n'était pas connue. Et chacun plantait à volonté. Aujourd'hui, au contraire, on (se) tient autant que possible au vœu de la loi.

5°) Les fours se construisent encore aujourd'hui en lieux nuisibles ; au contraire, les autres constructions n'obtiennent leur exécution qu'après avoir passé par toutes les filières de la loi existante.

6°) Le congé du locataire vice versa du propriétaire est donné de la manière suivante : à l'année, le congé doit être donné trois mois avant

l'expiration ; à mois, dans la quinzaine proche. Ce n'est que depuis peu qu'on tient à ce principe ; auparavant chacun agissait et faisait des conditions qui entraînaient les parties devant le tribunal.

7°) Les dégâts commis par le locataire dans la maison qu'il habite sont à sa charge.

8°) Les fermiers ne sont plus sujets aux malentendus, car on se conforme à la loi.

9°) Les colons. L'usage est toujours le même :

- a) le propriétaire donne le terrain nécessaire au travail ;
- b) toute la semence nécessaire ;
- c) la nourriture pour les bœufs, à savoir les herbes, la paille en été est transportée au pailler par le colon et le propriétaire ;
- d) hors la charrue (concegio), le propriétaire est obligé de donner le fer, l'acier, la corde (la suiccia), les sacs pour le transport de la paille et de la semence ; la moitié de ce qui revient au maître forgeron, au garde champêtre, le nettoyage du blé en herbe, les transports des gerbes à l'aire. Il est incontestable que le colon ait tous les avantages. La règle existante pour se donner congé est celle-ci : à la fin de la récolte, le propriétaire comme le colon peuvent se donner réciproquement congé.

10°) Le menu bétail se donne généralement aux bergers, à cheptel, avec ces conditions : le propriétaire doit donner des terres à proportion du bétail donné à cheptel, puis payer en plus les deux tiers de l'herbe nécessaire pour la nourriture du troupeau. Il a droit à la moitié du fromage, du broccio, à la moitié de la laine et à la moitié de la croissance du bétail.

11°) Les biens affermé à herbage sont payés ainsi : le gros bétail paissant un terrain ne paye qu'au 1^{er} octobre de l'année courante ; le menu bétail paye à la fin de mai, même année, avant que le pâtre s'en aille à la montagne, laissant le bien au propriétaire. Le garde des cochons paye les herbes et les glands à la mi-janvier, tout en laissant au propriétaire son bien.

12°) Le meunier n'y est que de sa personne. Moulin, chevaux, ustensiles, nourriture pour les

chevaux, tout est à la charge du propriétaire et partagé par moitié.

Voici Monsieur le Sous-Préfet, les renseignements que les soussignés ont l'honneur de mettre à votre connaissance,

Les très humbles et obéissants serviteurs :
POLI Jean-Dominique, PIANELLI Paul Séraphin,
BALISONI Paul, GAUDIANI Jean-Baptiste,
PAJANACCI Michel, PALDACCI Toussaint,
PERETTI, président de la Commission.

Monsieur le Sous-Préfet,

« J'ai l'honneur de mettre à votre connaissance que j'ai laissé un vide dans mon rapport sur les usages locaux que je viens vous signaler tout en méritant l'attention du législateur.

Le terroir des communes du canton d'Olmato comptent un grand nombre de plants d'oliviers : la commune d'Olmato en compte un plus grand nombre que les autres communes de ce canton. Un malentendu préoccupe un très grand nombre de propriétaires... (trois mots illisibles). Les propriétaires d'oliviers situés sur la propriété d'autrui entendent avoir une servitude que les propriétaires de terrains leur contestent, et leur (en) refusent l'exécution. Jusqu'à présent, les propriétaires d'oliviers se contentaient de cueillir les olives sur l'arbre et par conséquent les propriétaires de terrains n'élevaient aucune prétention. Aujourd'hui, au contraire, que la propriété est respectée et que les maraudeurs qui s'emparaient de toutes les olives qui tombaient sous la plante ne peuvent plus profiter de cet usage du pays, il en résulte que les propriétaires des oliviers veulent nettoyer sous les plantes et y enlever les herbes dans le but de laisser écouler les olives et les ramasser à leur aise ; ce nouveau procédé a indisposé les propriétaires de terrains où sont placées les plantes, prétendant être lésés dans leurs intérêts et par conséquent refusent de laisser pratiquer aucune innovation ; ce qui entraîne de fortes contestations et des disputes qui peuvent troubler la tranquillité publique. Il est désiré ardemment que le législateur ne laisse plus de licences sur cette question intéressante pour le bien public ;

Veuillez agréer, Monsieur le Sous-Préfet, l'assurance de mon respect et de mon dévouement ».

Le juge de paix d'Olmato,
PERETTI.

PUBLICATIONS DE L'ADECCEM

On peut se procurer le *Bulletin de l'ADECCEM* et les 11 premiers numéros de *Strade* auprès de l'ADECCEM (voir bon de commande)
À partir du numéro 12, la revue *Strade* est disponible en librairie, ou auprès des Éditions ALBIANA, 4, rue Emanuel Arène, 20000 AJACCIO

Bulletin de l'ADECCEM

- N° 1 et 2 : épuisés

- N° 3 et 4 (1985-1986) (vendus comme un seul numéro) :

- « *Introuvables* » : R. et G. Hubert : « *Le peuple corse : les genres de vie et les institutions familiales. Notes de sociologie culturelle* », 1935.
- G. 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 ».
- J. Padovania : « Le changement social dans une commune corse : le cas de Penta di Casinca ».

- N° 5 (1988) :

- « *Introuvables* » : Adrien de Mortillet : « *Rapport sur les monuments mégalithiques de la Corse* », 1892.

- N° 6 (1990) :

- « *Introuvables* » : F. Ratzel : « *La Corse : étude anthropogéographique* », 1899.
- *Documents d'archives* : « *Rapport sur la fabrication du goudron et autres produits résineux dans les forêts de Corse* ».
- G. Giovanangeli : « Les *castelli* du sud de la Corse à la fin du Moyen Âge ».
- J. Padovania : « Le système de transmission des biens à Penta di Casinca ».

- N° 7 (avril 1991) :

- « *Introuvables* » : Maximilien Bigot : « *Paysans-bergers en communauté : porchers bergers des montagnes de Bastelica* », *Les Ouvriers des deux mondes*, 1887.
- *Documents 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 la Corse* » (1769).
- M.-F. Attard-Maraninchi : « Une migration de solidarité dans l'entre-deux-guerres : les Corses à Marseille ».
- G. 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 ».

- N° 8 (décembre 1991) :

- « *Introuvables* » : Dr Mattéi : « *Études sur les premiers habitants de la Corse* », 1877.
- *Documents d'archives* : « *Un instituteur en Corse, 1852-1942* » (présenté par Ch.-M. Géronimi).
- F. Ricciardi-Bartoli : « Per un pate ne bramà : garder, engranger, conserver. Réserves et conservation dans la Corse rurale : une approche ethnologique ».
- S. Poggi : « Les étudiants corses d'Aix-en-Provence : sociabilité, loisirs, culture insulaire et identité ». Casta : « Promenade toponymique dans le *circulu* de Calenzana ».
- G. Ravis-Giordani : « Panorama des recherches en ethnologie sur la Corse ».

STRADE

N° 1 : L'INTÉGRATION DES CORSES DANS LA SOCIÉTÉ PROVENÇALE 1993, 81 p.

- « *Introuvables* » : P. Arrighi (sous la direction de) « *Enquête sur l'esprit corse* » (1929).
- G. Ravis-Giordani : « Les Corses à Marseille ».
- M.-F. Attard-Maraninchi : Loin des yeux, près du cœur... Témoignage d'un attachement.
- F. Mensah-Leccia : Comment peut-on être Corse à Marseille ?
- F. Ricciardi-Bartoli : La communauté corse d'Aix-en-Provence.

N° 2 : « LA CORSE DES AUTRES » (RECUEIL DE TEXTES ÉTRANGERS TRADUITS) 1994, 105 p. (vendu seulement avec la collection)

- G. Ravis-Giordani : Des mots et des choses : l'ethnologie peut-elle s'en contenter ? (à propos du texte de W. Giese sur la culture populaire du Niolo, écrit en 1933).
- Wilhelm Giese : La Culture populaire du Niolo (trad. B. Kiehn).
- Gunnar Alsmark : Girolata, un village de pêche sans pêcheurs (trad. J.-L. Alberti).
- Anne Knudsen : Corps silencieux et âmes chantantes. Chants mortuaires corses : symbolique et au-delà (trad. A. Soldati et J.-L. Alberti).
- Stephen Wilson : Infanticide, abandon d'enfant et honneur féminin dans la Corse du XIX^e siècle (trad. J.L. Alberti).
- O. D. Fais : Population de la Sardaigne et de la Corse et modernisation culturelle (trad. J.-L. Alberti).
- Alexandra Jaffé : Perspectives corses pour 1992 (trad. J.-L. Alberti).

N° 3 : SARTENE : ETHNOLOGIE D'UNE MICRO SOCIÉTÉ URBAINE 1995, 93 p.

STRUCTURES SOCIALES ET SOCIABILITÉ

- E. 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 Jusserand 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 Saint Jean.
- Laetitia Merli : Le mauvais œil.

N° 4 : MÉLANGES 1996, 78 p. (vendu seulement avec la collection)

- Philippe Léandri : Un grand domaine antique dans la montagne corse : Cellae Cupiae.
- Felix Ciccolini : Population et cheptel dans les communautés de Sollacaro-Calvese et de Zicavo, d'après les dénombrements 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 Jacques Grasset-Saint-Sauveur, Paris et Bordeaux, An VI de la République

N° 5 : MATÉRIAUX POUR UN ATLAS ETHNOHISTORIQUE DE LA CORSE 1997, 107 p.

- Antoine Casanova : les unités de mesure de l'île à la fin du XVIII^e siècle.
- Francis Pomponi et alii : L'occupation de l'espace, du Moyen Âge à nos jours.
- Félix Ciccolini : Le réseau routier en Corse au XIX^e siècle.
- Jean-Paul Pellegrinetti et Pascal Torre : Cartographie de la vie politique en Corse sous la III^e République.
- Marie-Claude Acquaviva, Antoine Marchini, Georges Ravis-Giordani : Les aires de mariages, indicateurs ou marqueurs de territoires ?

N° 6 : DE TERRA NOVA AU GRAND BASTIA. ESSAIS D'ETHNOLOGIE 1998, 134 p.

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'œuvre 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

- A. GAGNON et M. VERDON : Le contrat social niolin : un malthusianisme collectif.
- F. CICCOLINI : Le réseau routier de Corse pendant la première moitié du XX^e siècle.

N° 7 : BONIFACIO, ENTRE TRADITIONS ET MODERNITÉ 1999, 164 p. (vendu seulement avec la collection)

ESPACES ET SOCIABILITÉ

- Estelle PONSARD : Marine et Haute-Ville : étude spatio-sociale de Bonifacio.
- Jessica DE BENE : Espaces masculin et féminin dans les cafés de Bonifacio.
- Cécile QUESADA : Les aires de mariage de Bonifacio : endogamie ou exogamie ?

PRATIQUES ET IDENTITÉ

- David JAMAR : Pêcheurs bonifaciens ; le fonds et la ressource.
- Rachel RECKINGER : La cuisine bonifacienne : un marqueur emblématique.

LES CONFRÉRIES, HIER, AUJOURD'HUI, DEMAIN

- Marie-Laure MIONE : Sociologie des confréries de Bonifacio.
- Magali GRANA : Des *casci* et des hommes : dimension symbolique et dimension emblématique.
- Caroline MORENO : Une confrérie aux portes de Bonifacio.

N° 8 : BALAGNE : ESSAIS ET DOCUMENTS. MÉLANGES 2000, 100 pages

DOSSIER BALAGNE

- Pierre BIANCO : Origine et évolution de la population de Calvi jusqu'à la fin du XVIII^e siècle.
- Nicolas MATTEI : Essai sur le devenir des confréries corses (XVII^e-XX^e siècles).
- Jean-Luc ALBERTI : Aires de mariages et professions à Manso et à Galeria, 1876-1950. Sédentarisation des Niolins dans le Falasorma.

INTROUVABLES

- Jacques VIDAL : Intermédiaires et affairistes dans une seigneurie foncière corse aux derniers siècles du Moyen Âge.
- Commandant LECA : La Balagne économique, politique et sociale. Maux et remèdes (1945).
- Marcel MIGOZZI : Poésies.

MÉLANGES

- Corinne CASSÉ : Identités et territoires dans les quartiers sud de Bastia : l'exemple de la Cité "Aurore".
- Jean-Paul PELLEGRINETTI : Les maires corses sous la III^e République (1871-1914).

N° 9 : LE REGARD DES GÉOGRAPHES FRANÇAIS SUR LA CORSE, XVIII^e-XIX^e siècles.

Choix de textes et cartes, introduits et commentés par Joseph MARTINETTI 2001, 170 p.

Textes de l'Encyclopédie, de J.-N. Bellin, P. Barral, l'Abbé Gaudin, Volney, Vérard, Pietry, le Baron de Beaumont, Malte-Brun-Lavallée, l'Abbé de Lempis, Elisée Reclus, J. Renaud, Charpentier, J. Le Bondidier, E. Levasseur, J. Mathieu.

N° 10 : DOSSIER CALVI-CALENZANA. MÉLANGES 2002, 107 pages (vendu seulement avec la collection)

DOSSIER CALVI-CALENZANA

- Emmanuel BESSON : La Citadelle de Calvi : symbole identitaire et image touristique.
- Céline PECH : Chasse et randonnée à la croisée des chemins. Représentations de la nature.
- Florence CHATOT : Les pêcheurs de Calvi : la transmission des savoirs.
- Bénédicte RADAL : Calenzana, une confrérie corse au XXI^e siècle.
- Christophe RICHTARCH : *Ochju et signadore* : un aspect des pratiques médico-magiques en Balagne.

MÉLANGES

- Didier REY : Football et nationalisme en Corse.
- Corinne CASSE et Marie-Claude ACQUAVIVA : Étude ethnographique de quelques quartiers ajaciens : Saint Jean, les Cannes, les Salines.
- Philippe-Dominique GRAZIANI : La *nivera* de Murato.
- Marcel MAGET : Caractéristiques techniques de l'architecture rurale corse.

N° 11 MÉLANGES 2003, 101 pages

- Pierre BERTONCINI : Les pochoirs corses. Le cas de la Balagne.
- Hervé DUVERMY : Lumio, une commune de Balagne au XIX^e siècle.
- Nicolas MATTEI : L'église saint Jean-Baptiste de Calvi.
- Catherine HERRGOTT : Pratiques culinaires et rites alimentaires de la Semaine sainte dans la confrérie de Vescovato.
- Emmanuel BERNABEU-CASANOVA : Les conséquences démographiques de la modernisation des sociétés corse et sarde.

CHANTIERS EN COURS

- Georges RAVIS-GIORDANI : Des lieux de mémoire : les monuments aux morts.
- Jean-Paul PELLEGRINETTI, Georges RAVIS-GIORDANI : Chantier de recherches : monuments aux morts. Appel à contributions.
- Antoine CASANOVA, Françoise HURSTEL : Chantier de recherches en cours : *Sogni et finzione*. Contribution des études corses et méditerranéennes à la compréhension et à la sauvegarde du patrimoine onirique de l'humanité.

INTROUVABLES

- « La main d'œuvre kabyle en Corse » (extrait du *Petit Bastiais*, 26 avril 1913).

N° 12 : MÉLANGES 2004, 80 pages

- Jacques BARTOLI : Trois soldats corses dans la Grande Guerre.
- Sylvain GREGORI : *A Culuniale, a sciarpa e u suggellu*. Migrations coloniales et élites municipales : l'itinéraire « exemplaire » d'Albert Timothée Giudicelli.
- Christophe ROUX : La Corse et la science politique : une introduction à la littérature.
- Sylvie GAUCHET : Les représentations du paysage, du XVIII^e siècle à nos jours, au travers des récits de voyage et des guides touristiques.
- Nicolas MATTEI : L'église Saint Nicolas d'Olmi-Cappella.

INTROUVABLES

- Camille LACOSTE-DUJARDIN : Ogresse berbère et ogresse corse : images de la femme méditerranéenne.
- Serge DEMAILLY : La Corse en dépendance. Éléments pour une réflexion rétro-projective.

N° 13 : « HISTOIRES, RITES ET MYTHES DE LA MÉDITERRANÉE » 2005, 108 pages

- Didier PRALON : Le mythe en Grèce.
- Max CAISSON : L'énigme de la Sibylle.
- Antoni ARCA : Paure e superstizioni nelle fiabe dei Sardi.
- François MATTEI : Les veillées.
- Ghjuvan-Luigi MORACCHINI : De l'ethnologie à la littérature : le mazzeru et la création littéraire.
- Georges RAVIS-GIORDANI : Les mazzeri aussi sont dans l'histoire.
- Théa PICQUET : Les rites festifs à Florence à la Renaissance.
- Dominique VERDONI : A settimana santa in Corsica : rituels populaires et sacré de communion.

MÉLANGES

- Sandra CARCIONE : Un projet de développement local : les Rencontres Théâtrales Internationales du Giussani.

INTROUVABLES

- Serge DEMAILLY : « La Corse en dépendance » (texte intégral).
- Antoine-Lucien ORTOLI : « Croyances populaires de la Corse » (*La Tradition*, 1887).

CHANTIERS OUVERTS

- Irmtraud HUBATSCHEK : « ORFEO ISULANU ».

N° 14 : « LA CORSE ET LES CORSES : IMPRESSIONS DE VOYAGE » 2006, 83 pages

- « LA CORSE ET LES CORSES : IMPRESSIONS DE VOYAGE » (Colloque de Lama, août 2005)
- Olivier JEHASSE : « Les voyageurs romains de l'île de Corse ».
- Antoine FRANZINI : « Des Corses sauvages et vertueux : une manière de penser le politique au XV^e siècle ».
- Jean VIVIES : « Boswell en Corse ».
- Georges RAVIS-GIORDANI : « Entre romantisme et utilitarisme bourgeois : la Corse des voyageurs au milieu du XIX^e ».
- Francis BERETTI : « Edward Lear, impressions de Corse, 1868 ».
- Jean-Pierre MATTEI : « Quelques images de la Corse à travers le cinéma ».

MÉLANGES

- Dominique BURESI : « La noblesse militaire au XVIII^e siècle : le cas de la Corse ».

- Pierre-Claude GIANILY : « La statuaire commémorative en Corse ».
- Vincent AZAMBERTI : Un aperçu sur nos deux compositeurs classiques : Henri Tomasi, Henri Martelli.

INTROUVABLES

- « Recueil des usages locaux du canton d'Ajaccio ».

N° 15 : « MÉMOIRE DES HOMMES », MÉLANGES, DOSSIER « PASCAL PAOLI »

- Sixte UGOLINI : Les chemins de la mémoire à travers les dictons de villages.
- Marie-Angèle ANTONETTI-ORSONI : Mémoire des noms. Cugnomi moltifinchi.
- Simon BACCELLI : Lama : un village pendant la Grande Guerre.
- Sylvain GREGORI et Jean-Paul PELLEGRINETTI : Scritti da u fronte : écrire pour survivre. Mise en perspective d'un projet de collecte et d'analyse des écrits des poilus corses durant la Première Guerre mondiale.

MÉLANGES

- Nicolas MATTEI : Une pratique des exercices spirituels en Corse.
- Pierre-Claude GIANILY : Architectes communaux et départementaux en Corse au XIX^e siècle.
- Marie-Michèle VENTURINI : La Corse et la société de l'information : de la valorisation du patrimoine insulaire au développement du territoire.

« INTROUVABLES » : DOSSIER PASCAL PAOLI

- Fernand ETTORI : Pascal Paoli, modèle du jeune Bonaparte.
- Fernand ETTORI : Du droit des peuples à disposer d'eux-mêmes : la révolte des Corses et la théorie de la souveraineté.
- Carlo BORDINI : Note sur le rayonnement de Pascal Paoli dans l'Italie du XVIII^e siècle.
- René EMMANUELLI : Le vrai testament de Pascal Paoli.

CHANTIERS OUVERTS

- Philippe LASSALLE : Le littoral, espace de la culture, espace de la langue.

N° 16 : « CORSE-BASILICATA », MÉLANGES

- Francesco MARANO : « L'image de la Basilicata au cinéma ».
- Karim GIYATI : « À propos de quelques courts métrages tournés en Corse ».
- Nando ACQUAVIVA et Toni CASALONGA : « Musica corsa ».
- Fabia APOLITO : « La Surdulina dans la zone du Pollino ».

MÉLANGES

- Eugène F.-X. GHERARDI : « Sous le signe de Montaigne : l'école centrale du Golo (1798-1802) ».
- Vanessa ALBERTI : « Visage et évolution de l'édition insulaire (1750-1914) ».
- Frédérique VALERY : « Les saints protecteurs des gens de mer et leurs représentations dans la peinture baroque (XVII^e – XVIII^e siècles) ».
- Nicolas MATTEI : « Une sculpture de François Rude : "Napoléon s'éveille à l'immortalité" ».
- Yves STELLA : « Voies et chemins de Morsiglia, du XVIII^e siècle à nos jours. »

INTROUVABLES ET INÉDITS

- Xavier DE PLANHOL : « L'ancien commerce de la neige en Corse : neige d'Ajaccio, neige de Bastia » (1968).
- Edmond RICCI : « Coutumes corses à Erbalunga » (1939).
- MARBEUF : « Mémoire sur l'amélioration de la Corse » (1769).

N° 17 : HOMMAGE À YVAN MASSIANI – LE FEU

HOMMAGE À YVAN MASSIANI

- Textes de Simon BACCELLI, Jean-Louis DEVEZE, et trois textes d'Yvan MASSIANI.

LE FEU

- Simon BACCELLI : « L'incendie du 27 août 1971 à Lama ».
- Laurent-Jacques COSTA : « Le feu dans la préhistoire ».
- Georges RAVIS-GIORDANI : « Travailler ou jouer avec le feu ? Le feu dans l'agriculture et le pastoralisme en Corse ».
- Gilles GUERRINI : « Pour une approche historique des incendies de forêts ».
- Jackie PERI-EMMANUELLI : « La symbolique du feu en Corse ».
- Albert SIMEONI : « Comprendre les feux de forêt pour mieux les gérer ».
- Vanina PASQUALINI, Magali CANNAC, Lila FERRAT : « Les conséquences des brûlages dirigés de sous-bois sur les peuplements de Pin laricio en Corse ».

MÉLANGES

- Maddalena RODRIGUEZ-ANTONIOTTI : « 1921 : l'entracte du voyage en Corse de Joseph Onrad ».
- Pierre-Claude GIANILY : « La création artistique corse des années 1940 à 1960 : entre valeurs traditionnelles et amorce d'un renouveau ».

TÉMOIGNAGES

- Vincent ALFONSI, François CHAILLEY-POMPEI, Michèle CHAILLEY-POMPEI, Mathieu FERRARI, Mathée GIACOMO-MARCELLESI, Bella GIOVANNONI-ROINE, Jeannine GIUDICELLI, Jean MASSONI, Anne-Marie et Jacqueline QUILICHINI, Didier REY, Sixte UGOLINI.

« INTROUVABLES »

- *Petite histoire de la Corse*, de Henry HANTZ et Robert DUPUCH (introduction : Eugène GHERARDI).

BON DE COMMANDE OU D'ADHESION

(à adresser à : ADECEM, Hameau de Pruno, 20238 MORSIGLIA)

Mme, Mlle, Mr.....

Adresse :.....

.....

- ADHÈRE à l'ADECEM pour l'année 2010 (ou 2011), (la cotisation, annuelle, 20 €, donne droit au service du numéro de l'année à paraître en juillet).

- SOUHAITE RECEVOIR (entourer les numéros commandés) :
(l'achat de numéros n'est pas soumis à l'adhésion).
 - le(s) numéro(s) 1, 3, 5, 6, 8, 9, 11, de Strade (le numéro : 15 € ; 3 numéros et plus : 12 € le numéro.
 - Les numéros 2, 4, 7 et 10, en voie d'épuisement, ne sont disponibles que dans des collections complètes (numéros 1 à 18) au prix de 180 €.

Les prix s'entendent franco de port.

Joint un chèque bancaire / postal d'un montant de euros,
à l'ordre de : ADECEM : CCP 3194 33 Z MARSEILLE.

Les numéros 12 et suivants peuvent être achetés en librairie ou auprès des Éditions Albiana
(4, rue Emmanuel Arène, 20000 AJACCIO. tél : 04 95 50 03 00)

Achevé d'imprimé en juillet 2010
sur les presses du Groupe Horizon à Gémenos
Dépôt légal : 2^e trimestre 2010
Imprimé en France

Maquette et mise en page : Atelier Graphit^e

© Tous droits de traduction et de reproduction réservés pour tous pays. Albiana/Adecem 2010.

L'habitat traditionnel : un patrimoine à sauvegarder

Simon Baccelli

Introduction

Jean-Christophe Liccia

Architecture et inventaire du patrimoine dans
le Cap Corse

Georges Ravis-Giordani

Des maisons et des hommes

Claude Thomas

Les fours à chaux du bassin méditerranéen

Jacques Poncin

Un patrimoine menacé, un patrimoine à transmettre



Mélanges

Marie-Angèle Antonetti-Orsoni

L'Enquête de l'An X à Moltifao

Marc Tomasini

Les pêcheurs de Porticciolo au XX^e siècle

Jackie Peri-Emmanuelli

L'ovu en Corse, entre pratiques, croyances, divination

Françoise Hurstel

Rêves et visions, comme intermédiaires
entre les vivants et les morts en Corse

Francis Arzalier

La Corse, colonie de déportation pénitentiaire

Sixte Ugolini

Joseph Fieschi : *un carbunaru muratincu* ?

Vincent Azamberti

Henri Tomasi, un idéal méditerranéen

Témoignages

Mathieu Ferrari, Roccu Multedo, Félicienne Ricciardi-Bartoli, Jeannine
Giudicelli, Sixte Ugolini

« Introuvables »

Antoine Casanova

« Notes sur les fêtes de fin d'année dans la région de Corte »

Inédits

Recueils des usages locaux des cantons d'Olmeto et Porto-Vecchio

15 €

ISSN : 1165-922X

