

Mémoire de deuxième année de

Master LLCER

Parcours ETUDES ROMANES : ETUDES ITALIENNES

**TITRE : Permanence et mémoire des traditions napolitaines dans
la littérature contemporaine : *Francesca e Nunziata* (1995)
de Maria Orsini Natale, une lecture intertextuelle.**

Présenté par Geneviève CABANEL

Jury composé de :

Monsieur Marc GRUAS, président

Madame Margherita ORSINO, directrice

Madame Antonella CAPRA, rapporteure

TOULOUSE, le 13 juin 2019

REMERCIEMENTS

Ma reconnaissance va à Madame Margherita ORSINO, ma directrice de recherche, pour ses conseils et sa patience qui m'ont permis de réaliser cette enrichissante expérience.

Et à Madame Paola PIANELLA-VAZZANA qui a toujours répondu avec beaucoup de gentillesse à toutes mes questions.

I.

INTRODUCTION GÉNÉRALE

I.1. Le roman dans le contexte littéraire napolitain.

Pendant la Deuxième Guerre Mondiale, le fascisme a pris en Italie le contrôle de la culture et soumet journalistes et écrivains à une sévère censure. Il faut attendre sa chute et la proclamation de la république italienne, pour que les écrivains se sentent enfin libres de s'exprimer pleinement. Beaucoup plus présent au cinéma qu'en littérature, un nouveau réalisme se fait jour. En Campanie, Naples ne cesse d'intéresser les voyageurs, les chroniqueurs, les écrivains, pour le caractère de son peuple, mais aussi pour la beauté de ses sites. Depuis Matilde Serao avec *Il ventre di Napoli* (1884), à Curzio Malaparte qui décrit le peuple napolitain dans son ouvrage *La pelle* (1949) avec un réalisme qui a défrayé la chronique de l'époque, jusqu'à Roberto Saviano (2006) qui nous présente Naples entre les mains de la camorra au début du XXIe siècle dans *Gomorra*. Les romanciers napolitains dévoilent le malaise que procure le spectacle de leur ville. Il devient, implicitement ou explicitement le personnage principal de la littérature napolitaine pour bon nombre d'entre eux. Ce malaise, à la fois métaphysique et économique se répercute de différentes manières chez les écrivains napolitains.

Pour Anna Maria Ortese avec *Il mare non bagna Napoli*, Raffaele La Capria avec *Ferito a morte* et *Armonia perduta* et Erri De Luca avec *Napolide*, ce mal déjà présent dans leurs ouvrages, génère chez eux l'impossibilité de vivre et d'écrire dans ce cadre. Ils préfèrent quitter Naples.

Pour l'écrivaine parthénopéenne Valeria Parrella, qui reconnaît que chacun ressent sa ville à sa manière, une prise de conscience lui suffit pour se réconcilier avec la triste réalité. Elle reste à Naples et raconte, dans *Per grazia ricevuta* (2005) entre autres, avec une ironie et une passion quelquefois amères, les vicissitudes de napolitains et de napolitaines aux moments importants de leur vie.

Enfin, il y a ceux qui sont partis et qui viennent quérir éclaircissements et souvenirs, comme Ermanno Rea dans *Mistero Napoletano*, qui cherche à élucider le

suicide à Naples d'une amie journaliste, comme Giuseppe Marotta qui déplore l'immobilisme de la ville, de son peuple, dans *l'Oro di Napoli* et *San Gennaro non dice mai no*, livrant sa conviction que Naples peut se tirer de ce mauvais pas. Chez Domenico Rea, ce malaise devient misère et souffrances contre lesquels il est devenu inutile de se rebeller. Selon leur sensibilité et selon leur culture, chacun de ces écrivains, pour n'en citer que quelques-uns, racontent la réalité de Naples.

Maria Orsini Natale ne se range dans aucune de ces catégories. Elle a opté pour une autre époque. Elle semble vouloir ignorer l'image qu'offre Naples en cette fin de siècle, elle qui n'a jamais quitté Torre Annunziata, une petite ville au pied du Vésuve dans les environs tout proches de Naples. Rompant ainsi avec la tradition littéraire régionale, elle situe le début de son roman, *Francesca e Nunziata*, vers 1849, à l'époque de la monarchie bourbonnienne, au cours de laquelle ses deux protagonistes mènent une vie tranquille et laborieuse. Si la romancière rompt avec la tradition littéraire, elle fonde son récit sur la tradition de l'Arte Bianca et l'enrichit de tout un cortège d'autres traditions. Certaines d'entre elles, modelées par l'imagination populaire, qui excelle dans l'art de tisser des légendes et de créer des symboles, sont devenues de véritables mythes.

I.2. L'état de la tradition.

Le mot tradition dérive du latin *traditio* qui signifie transmission. Au cours des siècles, la tradition a connu diverses fortunes. Cicéron, Tacite et Quintilien attestent déjà de cette notion. Le juriste romain y voyait une transmission qui engendre l'obligation, pour celui qui la reçoit, d'en prendre soin afin qu'elle survive au temps, dans le but de la retransmettre. Les illuministes la considéraient comme un poids dont on doit se libérer, parce qu'il représente un frein à l'avancement du progrès, et deviendrait superstition. Certains psychologues sou-

tiennent qu'elle n'est qu'une habitude acquise. Le sociologue la regarde comme un patrimoine dont il faut prendre soin. L'anthropologue la considère comme un ensemble d'us et coutumes, que chaque génération conserve et modifie à partir de la précédente pour la transmettre aux générations futures. On l'oppose à la notion de mode dont l'essentiel est dans le changement et la nouveauté. La notion de tradition apparaît extrêmement riche, si l'on en juge par les synonymes qu'on lui attribue, à tort ou à raison, et qui s'inscrivent entre la coutume, l'habitude, la superstition, la culture, la légende, la croyance, le mythe, le folklore et l'héritage, et bien d'autres encore. Les traditions sur lesquelles va porter notre étude nous les considérerons comme elles l'ont été et comme elles le sont toujours dans les sciences humaines, simplement comme un bien matériel, moral ou culturel, qui se transmet avec dignité, en maintenant son principe de base, le mettant ou non en perspective avec le futur.

Après une évocation de l'accueil du roman dans le monde littéraire, cinématographique et pédagogique, nous le situerons dans son contexte social et historique. Nous en découvrirons le thème principal et l'intrigue. Nous dresserons ensuite un panorama des traditions qui y apparaissent et nous préciserons le choix de notre étude. Nous chercherons à identifier les sources d'inspiration de l'auteure, tant dans le domaine littéraire où nous visiterons une des formes du romantisme et la fable napolitaine, que dans le domaine artistique grâce auquel nous pénétrerons dans une de ces fameuses villas de *La Strada delle Meraviglie*. La longue existence du corail nous permettra de découvrir comment une superstition peut devenir une tradition et plus encore. Dans le domaine des croyances, nous parcourons quelques pratiques de la dévotion chez le Napolitain. La tradition artisanale de la production de pâtes alimentaires nous conduira sur les traces des ascendants de la romancière et sur celles de l'histoire du blé. Dans le domaine de la vie quotidienne napolitaine, où la tradition de la chanson a pris, depuis toujours, une place prépondérante, nous en survolerons un panorama. Nous analyserons le rôle des sources d'inspiration sur le roman. En nous fondant sur

l'ensemble de nos observations, nous concluons par une réflexion sur ce qui fait l'image traditionnelle du Napolitain.

II.

UNE GÉOGRAPHIE DU ROMAN

II.1. Le roman dans son époque

« Un roman, c'est un miroir que l'on promène le long d'un chemin¹ », écrit Stendhal. En compagnie de Maria Orsini Natale, découvrons ce long chemin qui nous mène sur un siècle de traditions, depuis les hauteurs de la Côte Amalfitaine jusqu'à la Naples bourbonnienne. Maria Orsini Natale (1928-2010), journaliste, romancière et poétesse, est née et s'est éteinte à Torre Annunziata, au pied du Vésuve. Elle a publié son roman *Francesca e Nunziata*, pour la première fois en 1995. Durant un siècle, elle nous invite à partager la vie d'une famille de *mugnai-pastai*, dans ses joies, dans son labeur, dans ses manquements, dans ses deuils et dans son ascension sociale, depuis la petite enfance de Francesca à la disparition de Nunziata, sa fille adoptive. Maria Orsini Natale était un être sensible, tourné vers les autres, passionné par sa terre, par son histoire et par son patrimoine. Elle a créé toutes ses œuvres en hommage à sa terre. Elle a écrit ce roman par amour pour la terre vésuvienne, dans le but de la faire connaître et aimer, le dédiant à sa mère, à sa terre et ses compatriotes du Nord. Il a obtenu le prix Oplonti, le prix Domenico Rea, le prix Chianti Rufino, en 1996 il a été finaliste du prix Strega, l'équivalent de notre Goncourt. Il a été traduit en six langues : hollandais, polonais, espagnol, allemand, turc et ce n'est pas par hasard si Maria Franchini l'a traduit en français sous le titre de *La main à la pâte*. De ce roman ont été tirés une œuvre cinématographique du même nom, mise en scène par Lina Wertmüller, avec Sofia Loren, Claudia Gerini, Gian Carlo Gianni e Raoul Bova, un film pour le Canal 5 italien. En 2001 il a été primé au festival international du film de Montréal au Canada. Aujourd'hui, le roman est étudié dans les lycées italiens de la région napolitaine et a trouvé il y a quelques années

¹ Stendhal, *Le Rouge et le Noir*, Paris, 1831, Levasseur.

sa place dans les programmes des concours de l'enseignement français du C.A.P.E.S et de l'Agrégation.²

Maria Orsini Natale développe son roman entre 1849, année de la naissance de Francesca et la disparition de Nunziata sa fille adoptive en 1940. Elle a choisi pour cadre ce dix-neuvième siècle, un siècle hors du commun

...] e che secolo ! Seguendo le tracce della farina che diventa pasta e del mulino che diventa industria, li seguo dal 1848 fino al 1940 fino alla dichiarazione di guerra che è signum di un modo di vivere che cambia. Secondo me l'Ottocento finisce allora³.

un siècle qui pour elle ne se termine pas en 1900, mais à la déclaration de la guerre en 1940. Au cours de cette période, elle fait correspondre les étapes de la vie de ses protagonistes avec les événements les plus marquants de l'histoire campanienne et italienne.

De 1849 à 1861 se profile une période clé pour l'Italie, les prémices de l'indépendance et de l'unité, tandis que Francesca grandit entourée de sa famille et de son grand père en particulier. Nonno Giuseppe et nonna Trofimena, vivent avec leurs sept filles et autant de petites filles parmi lesquelles Francesca, sur les hauteurs de la Côte Amalfitaine. Toutes sont familiarisées avec le savoir-faire de la production de « *maccheroni* » (nom donné aux pâtes alimentaires à l'époque), y compris la petite Francesca qui est initiée par son grand-père avec affection, pédagogie et chansons. Durant cette période le royaume de Naples est gouverné par un souverain bourbon espagnol Ferdinand II, vénéré par la famille de *pastai*. La prospérité de leur petit artisanat familial à la tête duquel se trouve nonno Giuseppe, se confirme très vite. Un favorable concours de circonstance, les installe à la porte de Naples, à l'embouchure du Sarno, où ils apprennent à vivre, à travailler, à prospérer, à proximité du Vésuve, sous la protection de San Genna-

² Bulletin Officielle de l'Education Nationale 2002, spécial n°13 – note du 30 mai 2002.

³ Maria Orsini Natale, *il Girasole della Memoria*, Roma, Avagliano, 2009, p 47-48.

ro. La petite entreprise se mécanise. Nonna Trofimenina disparaît. C'est alors que la jeune Francesca entend parler d'un certain Garibaldi, d'hommes en chemise rouge. Des événements importants se précipitent. Garibaldi arrive à Naples, dans son célèbre et pauvre train. On attend avec circonspection ce savoyard sanguinaire qui parle de liberté. Une constitution est concédée par le roi aux libéraux, dans le but de s'aligner sur la politique piémontaise. Elle est publiée, affichée et commentée un peu partout dans la ville y compris chez nonno Giuseppe. Salvatore, le père de Francesca abandonne la mer pour s'investir dans l'entreprise aux côtés de son beau-père. Mais tous ces événements perturbent beaucoup nonno Giuseppe. Salvatore cédant à d'obscures tractations financières le remplace peu à peu aux rênes de l'entreprise aidé de sa fille Francesca, lorsqu'elle peut se libérer de la pension de jeunes filles bourgeoises de Nola, où elle a accepté d'entrer. Il acquiert un terrain sur lequel il fait édifier, pour elle, un complexe minotier pour la production de pâtes. Entre temps, François II est monté sur le trône mais il rencontre les mêmes vellétés que son père Ferdinand II. Après quelques années de règne, il abandonne son royaume pour éviter les effusions de sang de nouveaux combats, le laissant entre les mains du nouveau préfet Liborio Romano, un chef reconnu de la camorra, avec pour mission de maintenir l'ordre jusqu'à l'arrivée de ses amis garibaldiens. Les prémices de l'influence de la camorra se font sentir chez les *pastai* comme au gouvernement napolitain. François II et sa famille se réfugient à Gaète, accompagnés par leurs fidèles sujets napolitains.

Entre 1861 et 1886, la romancière abandonne à ses lecteurs le soin d'imaginer le cours de la vie des *pastai*.

De 1886 à 1919 une période de mutation sociale s'annonce. Nonno Giuseppe n'est plus le bon patriarche de la famille, il ne réussit pas à s'adapter au monde qui change. Il perd peu à peu la raison et disparaissent avec lui les valeurs d'une société qui s'estompe elle aussi. Francesca a épousé le fils d'une grande famille, le prince Giordano Montorsi. Elle connaît une vie aisée. Ils ont neuf enfants,

parmi eux, Federico, le fils préféré de Francesca. Alors qu'elle mène de mains de maître son entreprise et sa famille, une de ses filles, Nanà, est gravement malade. Donna Francesca fait alors une promesse comme le veut la coutume : si sa fille guérit, elle adoptera une orpheline. Nanà guérit et Nunziata devient le dixième enfant de la famille. Peu de temps après son arrivée dans sa famille adoptive, elle découvre avec un émoi particulier la villa baroque sous le Vésuve, où la famille s'est réunie. Elle reçoit la même éducation que les autres enfants et s'intéresse beaucoup à la fabrication des pâtes. Sa mère adoptive l'initie à tous les secrets de cette production, si bien qu'à l'occasion de son mariage, elle choisira comme cadeau de noces, non pas l'or et les bijoux que lui propose sa mère, mais deux machines pour fabriquer les pâtes. Riche des enseignements reçus, elle va devenir à son tour une femme compétente et respectée à la tête de son entreprise. Alors que la mécanisation fait des mécontents dans le monde ouvrier pastier en particulier, la concurrence devient de plus en plus rude pour l'entreprise de donna Francesca. Elle non plus ne s'adapte pas à sa nouvelle patrie. De son côté, don Giordano, son mari, s'est engagé comme banquier mais il se charge de dettes que les biens personnels de sa femme ne parviendront pas à couvrir. La famille est ruinée et tous les biens sont mis en vente. À la requête de sa mère, Nunziata acquiert la villa baroque située sous le Vésuve, seul bien encore existant de la riche famille de don Giordano. Federico est devenu avocat. Il a épousé Gelsomina, la meilleure amie de Nunziata, avec leur fils Ninuccio, ils tentent tous les trois d'assumer les conséquences encore présentes de leur ruine. Peu de temps après donna Francesca disparaît et avec elle tout un passé bien révolu.

De 1919 à 1940 s'ouvre le chemin de la deuxième guerre mondiale. En 1922, les troupes fascistes marchent sur Rome tandis que Federico disparaît à son tour. Le *duce* a pris le pouvoir. Parallèlement, Nunziata se fait un devoir de soutenir Gelsomina et son fils, mais elle prend de l'âge. Elle réussit à rédiger son testament comme elle l'entend, malgré les manigances intéressées de sa belle-fille, Imma-

colata, fille de fasciste, qui ne voit pas le moment de lui succéder dans son entreprise comme à la villa sous le Vésuve. Tandis que grondent les premiers bombardements de la Seconde Guerre Mondiale, dont les conséquences vont bouleverser non seulement l'Italie mais l'Europe entière, Nunziata s'éteint, léguant la villa sous le Vésuve à Ninuccio Montorsi le petit fils de donna Francesca. Grâce à la reconnaissance d'une orpheline et en souvenir de donna Francesca, la belle villa baroque sous le Vésuve, témoin d'une société révolue, retourne à ses anciens propriétaires.

Dans son ouvrage, la romancière a pris soin d'introduire la majeure partie des éléments de la société napolitaine de l'époque. Au début du roman, elle nous fait découvrir le cadre de vie initial des *pastai* : une grande pièce attenante au moulin sous la cascade dans laquelle trônait une grande table qui servait à la fois à la confection des *orecchiette* et des *tagliolini* et à l'unique repas du soir de la famille : une assiette de leurs pâtes. Dans un angle, la paillasse de Francesca et les lits des sept filles des grands parents, dans l'angle opposé celui de nonno Giuseppe solitaire ; on pouvait aussi voir des piles de planches destinées à recevoir les pâtes pour les faire sécher. Il est évident qu'il s'agit là de l'habitation d'une famille modeste, une seule pièce où vivent et travaillent une dizaine de personnes. Mais une famille qui vit en province, riche de son travail occasionnel qui peu à peu s'échelonne sur toute l'année, loin des tribulations des miséreux de Naples qui n'ont que de petits boulots à la journée et souvent rien, vivant très chichement. Ce sont ces Napolitains appelés les *lazzaroni* des quartiers de Naples « i Bassi », qui restent immortalisés par Matilde Serao dans son touchant ouvrage *Le ventre de Naples*. Maria Orsini Natale nous fait partager pour un temps la vie de ces habitants de province, en l'occurrence de la Campanie, où l'agriculture y est prometteuse. Nous côtoyons les groupes de travailleurs manuels qui apparaissent auprès des membres de la famille de *pastai* pour les se-

conder dans la fabrication des pâtes comme les ouvrières *fusillari*⁴ dont la verve prend le plus souvent pour cible nonno Giuseppe, qui mépriseront l'arrivée de nouvelles machines chez leur patron, puis feront grève et essayeront d'investir les grilles fermées de la fabrique, prémices de la révolution ouvrière. Nous rencontrons aussi ces groupes de domestiques comme la nourrice, la gouvernante, la cuisinière, qui font partie de la maison, y vivent le plus souvent, comme Masino le crieur public qui annonce les variations du temps de sa grosse voix et la gouvernante Mariuccia, respectueuse de donna Francesca et attentive à toute la maisonnée. La noblesse apparaît en la personne du prince don Giordano Montorsi, mari de Francesca ; il ne l'incarne pas dans ses responsabilités politiques mais plutôt dans ce qu'il lui reste de ses biens : une villa baroque située sous le Vésuve, et donnant sur la mer. Parmi les personnes que la famille a reçues, les officiers militaires hauts gradés amis de nonno Giuseppe, comme le colonel Ul-lao, qui représentent cette noblesse influente mais sans charge politique. Federico est devenu avocat, il représenterait les intellectuels, réformateurs. Il apporte les nouveautés au sein de la famille aussi bien dans le domaine culturel que politique.

II.2. Autour de la tradition dans le roman.

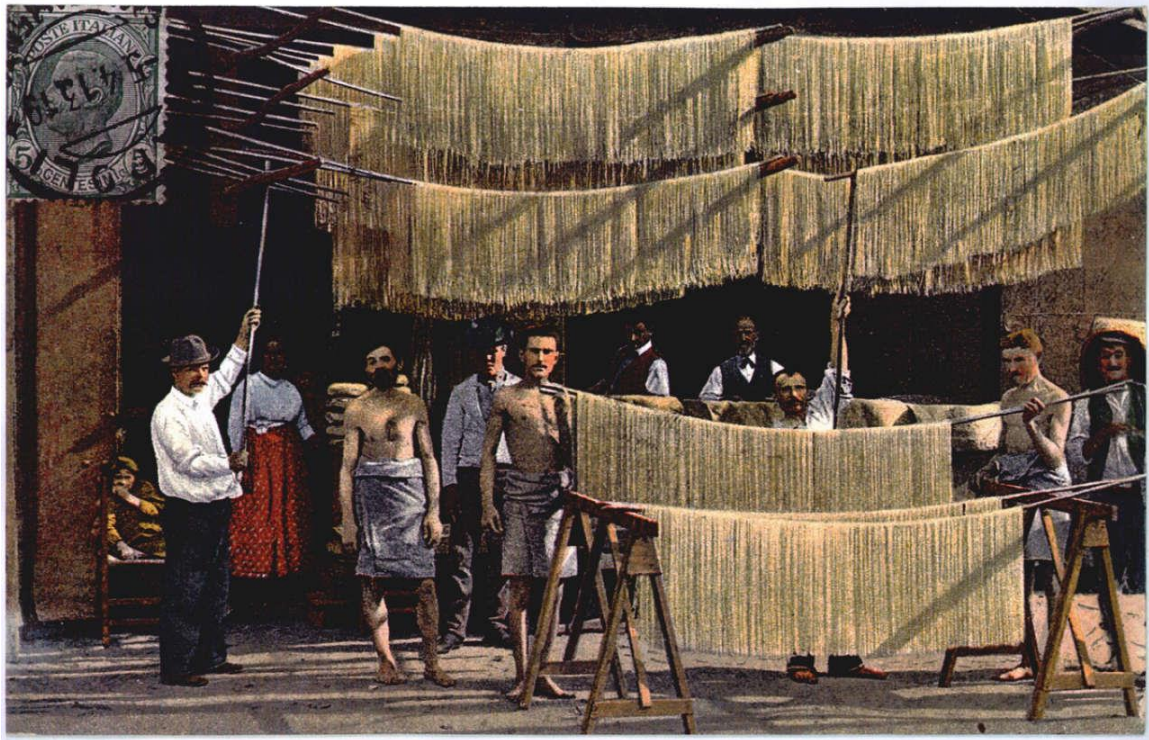
Dans son interview avec Gioconda Marinelli, M. Orsini Natale confie : « *la pasta è la canzone della nostra terra del Sud*⁵ ». Par cette courte phrase, la romancière résume l'existence des *pastai*. En effet, l'unique but de la famille De Crescenzo-Montorsi du roman réside dans la production de pâtes, d'abord dans leur petite entreprise familiale près du moulin de la cascade dirigée par nonno Giuseppe, puis à l'embouchure du Sarno et enfin dans le complexe de la grande entreprise mécanisée de Francesca.

⁴ Ouvrières *fusillari* : ouvrières chargées de la fabrication des pâtes appelées « *fusilli* ».

⁵ Orsini Natale Maria, *Il girasole della memoria*, Roma, Avagliano, 2009, p. 72.

Le savoir-faire que lui avait appris son grand-père, Francesca va le transmettre à sa fille adoptive Nunziata. Elle lui apprend d'abord à reconnaître le bon grain de blé en l'écoulant s'entrechoquer dans ses mains, puis à humer son parfum pour reconnaître le blé sain et sans moisissure. Après quoi, elles mesurent ensemble la résistance des grains en les écrasant sous leurs dents, pour évaluer leur force. Elles l'observent ensuite à la loupe s'assurant de l'absence de tâche le long du sillon central du grain, présence qui laisserait des doutes quant à sa salubrité. L'examen extérieur du grain terminé, il est alors soumis à une vérification secrète. Elle consiste à nourrir de quelques poignées de ce grain de gros rats d'égout confinés dans une grande cage au fond du jardin de la propriété. Lorsque les animaux l'ont digéré sans dommage, on peut envisager le paiement et commencer à le moudre. Francesca avait reçu de nonno Giuseppe les connaissances nécessaires pour évaluer le degré d'humidité de l'air ambiant et en déduire les proportions d'eau chaude qu'il fallait ajouter à la farine pour obtenir une pâte plus ou moins dure ou molle selon le but à atteindre. Nonno Giuseppe avait fait faire à Francesca enfant un petit tour dans le pétrin à vide pour lui faire saisir le rôle du petit chaudron qui guide le va et vient de l'eau chaude à mélanger avec la farine. Nunziata reçut de donna Francesca les principes pour devenir une météorologue sans baromètre ni hygromètre dans la phase la plus délicate de la fabrication : le séchage. Le séchage naturel de la pâte mise en forme s'accomplit en trois étapes nommées : *l'incartamento*, *il rinvenimento* et *l'essicazione definitiva*. À chaque étape du procédé, l'élément principal est de savoir distinguer les variations de la température ambiante pour maintenir l'équilibre des processus chimiques responsables de la couleur, de la saveur, de la résistance, du maintien intact du gluten et enfin du temps de cuisson des pâtes. Aux premières lueurs du jour, il faut scruter le ciel et l'orientation des courants d'air pour trouver l'emplacement le plus favorable pour le séchage de la pâte. La première phase dite *incartamento* doit donner à la pâte exposée en plein soleil la rigidité superficielle du papier. La croûte formée à la surface de la pâte ne doit

être ni trop épaisse ni trop mince pour faciliter favorablement les opérations suivantes. Dans la seconde phase appelée *rinvenimento*, la pâte est déposée dans un endroit frais et humide : le but étant de faire ramollir la croûte. La pâte une fois réveillée doit être surveillée en dosant la ventilation. Pendant une douzaine d'heures elle doit être maintenue à l'abri des variations de température. L'humidité acquise dans la première phase doit se libérer à travers la croûte jusqu'à ce qu'elle soit uniforme et ferme. Dans *l'essicazione definitiva*, la pâte ne doit ni se ramollir ni éclater. Selon qu'il s'agit de pâtes courtes ou longues, le séchage définitif est plus ou moins long. On comptait que huit jours étaient nécessaires en été et vingt en hiver.



Séchage des pâtes à l'époque de Francesca et Nunziata

Ensuite seulement la livraison pouvait être envisagée. Cette tradition de la fabrication des pâtes sur quatre générations, rarement évoquée avec autant de précisions en littérature, constitue le fil conducteur du roman dans l'environnement duquel se manifeste toute une série d'autres traditions.

Chez Maria Orsini Natale, autour des grandes traditions, fourmillent de petits gestes qui ajoutent à leur pittoresque, que l'on range dans la catégorie des superstitions parce qu'ils semblent irraisonnés, mais desquels on attend une efficacité. À côté d'elles, consciemment mises en scène, les manifestations qui relèvent des croyances. Enfin apparaissent tout au long du roman, ces traditions devenues mythiques, qui font tout l'attrait de Naples. Parmi ces petits gestes habituels accomplis furtivement desquels on attend beaucoup, celui de nonna Trofimena. Lorsque la famille dut quitter sa première habitation « le Moulin sous la cascade », pour s'installer à Naples, munie d'un tout petit sac de toile, Trofimena, émue, loin de tous les regards, y dissimula quelques brins de crépi de la façade du moulin qu'elle mêla à un peu de cendres du foyer. Elle le porta suspendu à son cou jusqu'à son arrivée dans la nouvelle maison, emmenant ainsi avec elle tous les bons moments passés au moulin. Plus tard, après que nonna Trofimena se soit éteinte, donna Teresina, une connaissance de la famille, semblait venir courtiser nonno Giuseppe. À cause des personnes qu'elle recevait dans son auberge, mais aussi pour son attitude au regard de nonno Giuseppe, ses filles n'appréciaient pas ces visites. C'est pourquoi, après son départ et sans être vues de nonno Giuseppe, elles jetaient derrière donna Teresina trois poignées de sel et balayaient vigoureusement l'entrée de la maison pour chasser le maléfice qu'elle avait apporté. Les filles de nonna Trofimena répétaient sans aucun doute le geste de leur mère. Nous pouvons entrevoir dans ce geste, l'application de l'antique recette de Pline qui voyait dans le sel une panacée pouvant détruire les mauvais esprits. On attribuait au corail des vertus magiques : il préviendrait des hémorragies et enrichirait le lait des parturientes.

Naples aussi possède sa créature légendaire. La première nuit, que Nunziata passe dans la maison de ses parents adoptifs, est pour elle peuplée de toutes les peurs. Elle aperçoit l'oiseau nocturne, elle entend le hurlement du vent. Elle se souvient cette nuit-là de l'histoire que racontait Sœur Bernardina de l'orphelinat, sur cette créature appelé *Monacello* qui apparaît et qui effraie ou qui rassure sui-

vant qu'il est vêtu de blanc ou de rouge. Cette nuit-là, elle avait certainement elle aussi aperçu cette petite créature vêtue d'une aube à capuchon. Ses parents, Stefano et Catarinella s'aimèrent malgré le désaccord de leurs familles. À l'occasion d'une de leur rencontre Stefano fut tué ; Catarinella en perdit la raison. Elle fut recueillie dans un couvent, où elle donna naissance à un enfant qui au fil du temps restait de petite taille. Pour le faire grandir, elle l'habillait comme un petit moine en blanc ou en noir. Cependant, il demeura petit et fut de ce fait appelé « monacello » par son entourage. Quand sa mère mourut, il fut enlevé par le diable ou par la famille de son père et il fut jeté dans un égout où il a été retrouvé. On pense qu'il est devenu un esprit qui rôde dans les maisons, pourvu des pouvoirs surnaturels d'un intermédiaire entre Dieu et les hommes, aussi bien dans le domaine du Bien que dans celui du Mal. Il a été transformé en un objet de culte quelquefois sculpté dans le corail. Il est devenu l'amulette que le joueur de loto napolitain conjure trois fois pour obtenir les numéros gagnants. Vêtu de blanc dans ses apparitions, il est porteur de chance, vêtu de rouge, il est messenger de malheur. L'écrivaine A. M. Ortese en a fait le héros de sa nouvelle intitulée « *Il Monacello di Napoli* », dans laquelle il évolue à la limite du réel et de l'irréel. Les petits cérémoniaux accomplis dans le plus grand respect de la tradition des croyances confirment la place de la sensibilité religieuse des protagonistes de M. Orsini Natale. Une amie de la famille dresse avec beaucoup de dévotion dans la chambre de la défunte, nonna Trofimenà, un petit autel témoin d'une foi qui se manifeste lors de tous les malheurs que connaît le peuple napolitain. Pour nappe d'autel, elle a pris un essuie-main de lin, sur lequel elle a déposé de chaque côté du crucifix de bois, deux cierges. Elle a ajouté d'un côté une grande tranche de pain, de l'autre côté un bol rempli d'eau, un petit rameau d'olivier et la tranche d'un gros citron, lequel outre sa représentation solaire et son symbole de grande magie, évoquerait la terre où a vécu nonna Trofimenà. Ainsi se mêlent souvenirs, croyances et magie.

Le cérémonial de la première taille des ongles du nouveau-né dans les premières pages du roman apparaît comme symbolisant celui du baptême dont nonno Giuseppe se fait le prêtre officiant, chaque fois que naît une de ses petites filles. Après une belle colère parce que cette naissance représente pour lui une nouvelle bouche à nourrir, la taille des ongles du nouveau-né terminée, avec un sourire affectueux, nonno Giuseppe met dans les petites mains de l'enfant les symboles pour dominer le monde : un chapelet et une pièce de monnaie et tenant les petites mains serrées sur les talismans, il lui souhaite santé richesses et bénédiction divine en ces termes :

« *Crisce bella, fattegrossa, ricca e santa fino a fossa*⁶ ».

Enfin en quelques lignes,

*A tutte le sue donne il mugnaio aveva dato la cognizione della sua arte, ma a Francesca soltanto, in consegna di continuità, aveva in segreto riempito di grano le piccole mani, marcata sulla fronte una croce con il pollice infarinato e trasmesso in religiosità il sentimento del loro lavoro*⁷.

M. Orsini Natale consacre son roman et lui donne son orientation. La scène se déroule entre nonno Giuseppe et la petite Francesca. Tout le monde a constaté les qualités de la petite fille, c'est pourquoi en gage de continuité, le grand-père fait de sa petite fille son successeur et l'héritière de sa petite entreprise dans un cérémonial ingénu. Il emplit les mains de la fillette de blé et avec son pouce enfariné il trace une croix sur le front de l'enfant, lui transmettant avec un soin tout religieux la passion de leur travail.

Les manifestations de ces croyances, de ces superstitions où trouvent leur place le fruit magique de la Côte Amalfitaine, les talismans de la domination du monde, le blé, le sel, le crépi d'un mur, les cendres du foyer, la poudre de corail, sont révélatrices de la riche et pittoresque dévotion napolitaine, où se mêlent en dehors de toute loi, si ce n'est celle de la tradition, magie et religion.

⁶ Orsini Natale Maria, *Francesca e Nunziata*, Cava de' Tirreni, Avagliano, 1995, p. 16.

⁷ *Ibidem* p. 17

A volte non possiamo fare a meno di giocare con le nostre angosce e le nostre speranze figurandole dipendenti da un piccolo limone conservato in tasca o da un pugno di granelli di sale lanciato alle nostre spalle⁸[...],

avait répondu M. Orsini Natale à son interlocutrice qui lui demandait si elle attachait de l'importance à la superstition.

Conclusion

Nous allons orienter notre étude intertextuelle vers les traditions les plus présentes et les plus spécifiques du roman. Elles nous conduiront vers la fascination du paysage de la côte campanienne en vogue à cette époque, puis aux réminiscences de la fable napolitaine. Nous nous arrêterons sur la dévotion napolitaine et certaines de ses pratiques, sur les vestiges plus ou moins bien conservés de l'architecture baroque des villas vésuviennes. Nous évoquerons, les péripéties de l'art encore bien vivant du corail et au sud de la baie dans ce paysage aux mille couleurs de la province campanienne, l'histoire de l'Arte Bianca. Enfin nous observerons que l'écho du chant de la sirène Parthénope résonne toujours à Naples et en particulier chez M. Orsini Natale.

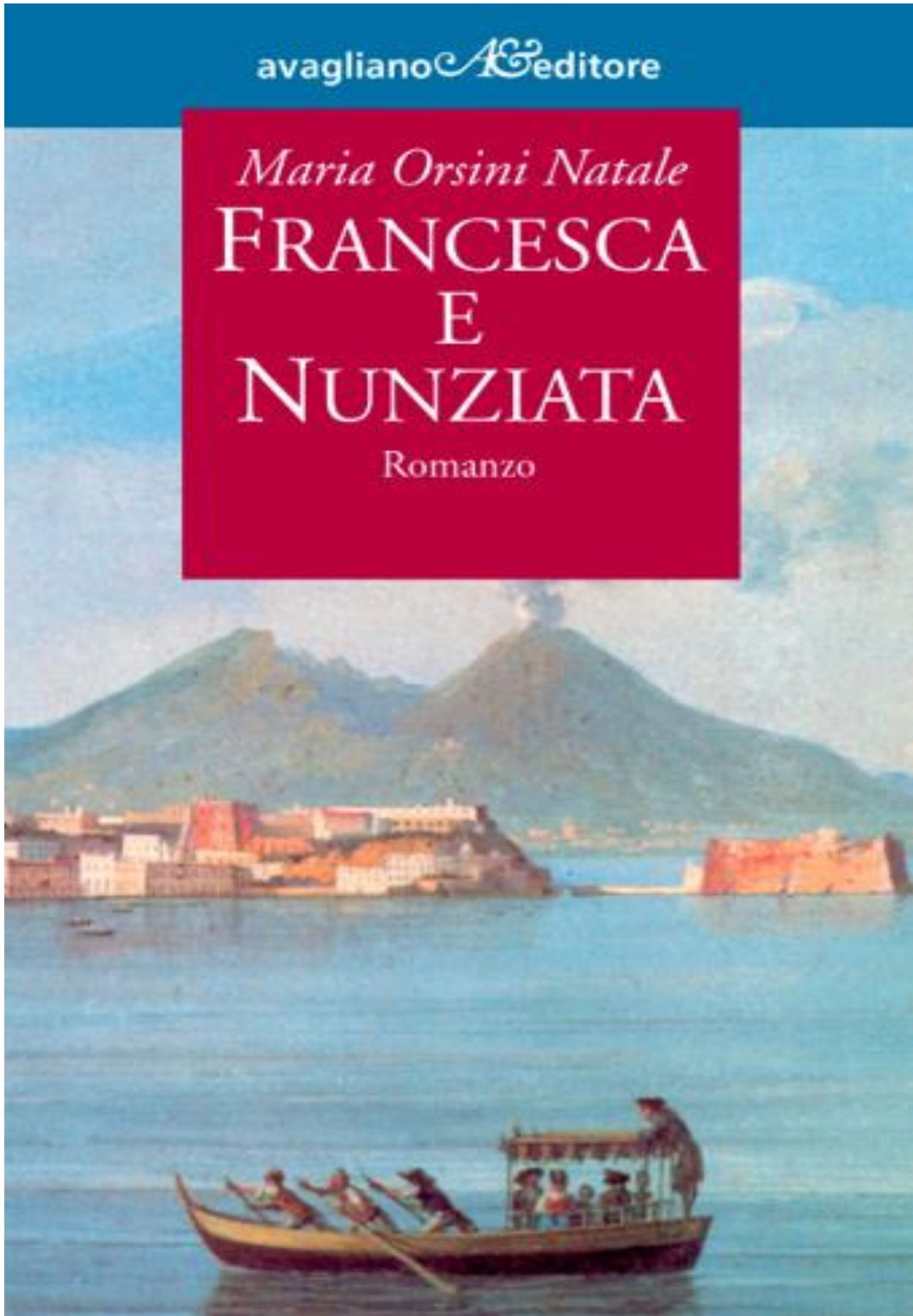
⁸Maria Orsini Natale, *Il Girasole della memoria*, Roma, Avagliano, 2009, p. 41.

III.

LES SOURCES D'INSPIRATION DE QUELQUES TRADITIONS ARTISTIQUES ET RELIGIEUSES DANS LE ROMAN

avagliano *A* editore

Maria Orsini Natale
**FRANCESCA
E
NUNZIATA**
Romanzo



La jaquette du roman.

Introduction

Découvrons maintenant vers quels chemins d'un passé proche ou lointain, Maria Orsini Natale, a été orientée par son fidèle « *girasole della memoria* ».

Le péritexte du roman par son titre, son avertissement, sa dédicace et son glossaire ouvrent plusieurs horizons. *Francesca e Nunziata*, le titre sur la jaquette qui tient lieu de couverture, deux prénoms féminins coordonnés dans l'ordre du déroulement de l'intrigue, laissent entrevoir une histoire au féminin. Un clin d'œil à l'émancipation de la femme encore bien timide en ce temps-là. Il se détache dans un encadré au fond rouge pompéien, sur le ciel du golfe de Naples, dans un environnement aux tons pastel de bleu, de turquoise, de gris parsemés de touches de blanc, que les lignes d'un Vésuve discrètement empanaché viennent interrompre. Une présence qui rappelle son incomparable influence sur la vie des Napolitains. La forteresse du Castel dell'Ovo résonne d'une très lointaine connotation historique sur la légende des origines de la ville et l'embarcation typique du premier plan nous transporte au dix-neuvième siècle.

Pas de sous-titre, pas de subdivision en chapitre, mais un avertissement de l'auteure en ces termes :

« *Questo è « nu cunto », un racconto di pura fantasia. E se gli agganci a realtà lontane o perdute sono precisi e documentati, proprio per questo la storia è ancora più fantastica⁹*»,

et une dédicace:

« *A mia madre e alla mia terra,
Ai miei fratelli del Nord¹⁰* »,

qui traduit son attachement à sa famille, à sa terre: la Campanie. C'est aussi un hommage aux Italiens du nord qui, à son gré, ont été trop souvent placé en opposition avec leurs compatriotes du sud. Pas de table de matières, nous noterons qu'effectivement une fable ne nécessite ni sommaire ni table de matières, mais

⁹*Ibid*,p.5.

¹⁰*Ibid*, p. 6

nous trouvons un glossaire qui renseigne le lecteur sur le sens des mots et expressions empruntés à la langue napolitaine.

Si l'environnement du titre rappelle les innombrables peintures et photos du Vésuve trônant sur le golfe, son panache, le fort et l'embarcation témoignent d'une époque révolue, cet extraordinaire XIXe siècle italien, encore éloigné des tumultes contemporains. Les couleurs, le bleu de la mer et du ciel en particulier, annoncent l'incipit.

III.1. Du romantisme naturaliste à la fable.

Maria Orsini Natale a reçu une formation littéraire de journaliste, qu'elle a mis au service de sa passion pour l'histoire et le patrimoine de sa région. C'est dans la littérature que transparaissent ses premières sources d'inspiration. M. Orsini Natale commence ainsi son roman :

Francesca [...] era nata su una di quelle alture della Costa amalfitana dove la terra precipita e dirupa in un cielo capovolto che nelle notti serene le luci delle lampare fanno stellato. Il mare visto di lassù è irraggiungibile, in un pozzo profondo di luce. L'azzurra trasparenza così lontana, sospesa, senza suoni, è irreale e segreta come una favola¹¹.

D'emblée nous sommes transportés dans un cadre de lumière, d'azur et de magie qu'offre cet endroit de la côte italienne. Même si au premier abord on peut penser que la romancière veuille donner un cadre à son œuvre, ces quelques lignes vont bien au-delà de l'ébauche d'une simple situation géographique. Au dix-neuvième siècle un grand courant littéraire européen s'est fait jour : le romantisme naturaliste. Les objectifs du romantisme jusque-là orientés vers l'exaltation de la sensibilité, vont aussi adopter l'élévation de l'âme à travers les couleurs de la nature. Jusqu'alors les scientifiques préconisaient l'inexistence des couleurs en tant que telles. Wolfgang Goethe dans sa théorie des couleurs voit

¹¹*Ibid.*, p. 7.

autre chose que de simples effets de la lumière. Il les réhabilite en les associant aux états d'âme. Pour lui la couleur est révélatrice d'une démarche intérieure, qui relèverait de la neurophysiologie. C'est pourquoi, enrichis par cette nouvelle théorie, on accourt à Naples. On y vient pour s'enivrer de couleurs. Alphonse de Lamartine¹² écrit :

*Nous ne pouvions jamais leur faire comprendre que nous étions là
pour regarder le ciel et la mer, pour évaporer notre âme au soleil [...]*

Ce même Goethe¹³ décrit Naples

*comme une cité colorée aux maisons aux couleurs riantes, aux
caïques aux couleurs éclatantes.*

Le Vésuve d'habitude représenté comme un monstrueux objet noir devient pour Lamartine¹⁴ semblable

à des glaciers colorés par des haleines de feu.

et pour René de Châteaubriand¹⁵

les morceaux de lave refroidie paraissent multicolores.

Naples est considérée comme une ville unique, excessive parce qu'on peut y vivre le meilleur comme le pire avec la proximité du volcan. Pour les romantiques, une expérience aussi riche et absolue, ne peut que faire glisser vers le néant, parce qu'il ne peut pas y avoir un « après Naples ». Dans son incipit et en quelques images, l'écrivaine campe cette période de la littérature européenne où la jouissance de l'excessive beauté du site ferait glisser vers la mort, comme le jeune Icare amalfitain, compagnon de jeux de la petite Francesca, l'a tristement expérimenté. Elle insiste sur cette époque, qui a donné naissance au célèbre adage : « Voir Naples et puis mourir », qu'elle illustre ainsi :

*A Francesca [...] nelle corse pazze lungo i sentieri scoscesi, sempre
in bilico su quegli abissi di bellezza nei giorni più tersi, arrivava un
desiderio matto di volare.[...]. Non era la sola ad avere questa*

¹² Œuvres complètes de Lamartine, livre IX, tome 29, djvu/200.

¹³ Voyage en Italie 1786 – 1788.

¹⁴ Livre XI, tome 29, djvu/247

¹⁵ Œuvres complètes 1827.

*voglia. Qualcuno davvero aveva tentato di aprire le ali e si era buttato proprio [...] lì dove la suggestione del miraggio era più forte*¹⁶.



Sentiers escarpés des monts Lattari de la Côte Amalfitaine
qui incitent à voler.

Cette composante du Romantisme, qui préconise avec Théophile Gautier *qu'il n'y a de vraiment beau que ce qui peut ne servir à rien*¹⁷, ne fait pas d'adeptes dans le monde littéraire italien qui est beaucoup plus à la recherche du réel. Ses préoccupations sont d'ordre moral, philosophique, civique, politique et national, prônant leur triple engagement au Risorgimento : « *l'utile pour but, le vrai pour sujet et l'intéressant pour moyen*¹⁸ ». C'est l'époque de la construction de l'Unité Italienne. Ils n'évaporent pas leur âme en présence des couleurs d'un coucher de soleil, sans but. C'est dans la profonde douleur que la perte de son fils Dante, que Giosuè Carducci, pour n'en citer qu'un, va jouer avec les cou-

¹⁶*Ibid*, p. 7.

¹⁷ Préface de son roman, *Mademoiselle de Maupin*, 1835.

¹⁸ Alessandro Manzoni : *le roman historique*.

leurs dans son poème « *Pianto antico* ». Plus tard, Raffaele La Capria, dans ses *Napolitan Graffiti* de 1998, trois ans après la publication de *Francesca e Nunziata*, traduira son émotion devant le coucher du soleil napolitain, en lui accordant une touche de féerie :

*Quando il sole ha quasi raggiunto il mare, il rame del cielo si sfoca, si stempera, ed entra nel giallo : un giallo sulfureo, che sbianca, impallidisce, si estenua, si effonde, diventa una luce dispersa, da fata morgana che avvolge come una polvere dorata il paesaggio*¹⁹.

Ils n'afficheront pas la même euphorie que les romantiques allemands anglais ou français du 19^e siècle. Même si encore aujourd'hui il est de tradition de se rendre à Naples et sur la Côte amalfitaine pour la beauté du paysage, pour ses couleurs, sous la plume de Maria Orsini Natale, ce ne sont plus Lamartine, Goethe, Chateaubriand ou Gautier qui vivent cette expérience, mais deux enfants sensibles à la nature qui les environne. Francesca et son compagnon de jeux imitent les romantiques dans leur contemplation du paysage, élevant leur âme d'enfant devant cette nature féérique. Nous imaginons cette petite fille enivrée par l'enchantement du site, de ses couleurs, debout sur le bord de la falaise, face à la mer, chevelure et vêtements agités par la brise marine, perdue dans son rêve.

Il est évident que la romancière reproduit ici une page du romantisme naturaliste. Elle concrétise son inspiration par un pastiche qui, selon J. Milly,

*....] grâce à l'artifice d'un nouveau référent reconstruit*²⁰, [...

cette allusion d'émotion esthétique, pour la faire revivre non plus par des adultes mais par des enfants. Pour le personnage de Francesca, c'est un souvenir heureux qui réapparaîtra comme un leitmotiv dans le roman, lorsque les jours se feront pour elle plus tristes ou plus difficiles à vivre. Pour la romancière, c'est la suggestion de la magie du conte qui se profile. L'inspiration issue de la tradition littéraire dans ce roman ne s'arrête pas uniquement à cette période de la récupé-

¹⁹ La Capria Raffaele, *Le opere*, Milano, Mondadori, 2003, p. 1054-1055.

²⁰ Milly Jean, *les Pastiches de Proust : structures et correspondances*, Le français moderne n° 35, Paris, 1967, p. 67.

ration des couleurs par le romantisme. Dans son avertissement la romancière écrit, *questo è nu cunto...* En napolitain *cunto* signifie *fable*. La tradition de la fable napolitaine est pluriséculaire.

Entre 1634 et 1636 paraît à titre posthume à Naples *Lo Cunto de li cunti* aussi appelé *il Pentamerone*, d'un écrivain napolitain Giambattista Basile (1566 ou 1575- 1632). Ce recueil de fables écrit en langue napolitaine, était destiné à la conversation dans les salons littéraires de la bourgeoisie de Naples, après le repas, lorsque commencent les divertissements pour les invités. En introduction à son recueil Giambattista Basile raconte les mésaventures de la princesse Zoza. Alors qu'elle est destinée au prince Taddeo, une servante se substitue à elle et épouse le prince. Ce dernier trop heureux de l'arrivée future d'un héritier s'emploie à satisfaire tous les désirs de la future mère, parmi lesquels « écouter des récits de fables ». Le prince se met alors en quête de dix conteuses les plus renommées parmi ses sujets afin de divertir son épouse. Chaque jour et ce pendant cinq jours chaque conteuse exerça son talent. Ainsi naquit le Pentaméron. Le cinquième jour ce fut au tour de la princesse Zoza qui raconta sa propre histoire dévoilant ainsi le stratagème.

Ces fables mettent en scène les personnages traditionnels de l'ogre, de nombreux animaux, de servantes, de princesses, de princes, de rois...Elles inspireront leurs thèmes aux frères Grimm, à Charles Perrault, Gozzi, Wieland, plus tard aux firmes Disney et Pixar et aux nombreux contes qui font aujourd'hui les délices de nos plus petits. L'une d'entre elles, *La Gatta Cenerentola*, a inspiré en 1976 Roberto De Simone, dans la création d'une comédie musicale napolitaine éponyme, en trois actes, où le personnage principal est la ville de Naples victime d'une marâtre perverse et d'occupants étrangers. En 1995, au moment où M.Orsini Natale publie son œuvre, *le Pentaméron* est considéré comme une belle et riche source d'informations de l'époque baroque sur les traditions populaires napolitaines. Le critique napolitain Benedetto Croce voyait dans ce recueil « *tout le baroque réuni* ». La romancière va discrètement puiser dans cette

tradition en la réadaptant, donnant à ses personnages des comportements, des accessoires que l'on trouve dans les fables, les installant dans des situations qui les suggèrent. Nonno Giuseppe a accompli certains de ses gestes pleins de candeur, en secret, comme s'il était revêtu d'un pouvoir extraordinaire, les cachant aux autres membres de sa famille, un secret de fées, un secret de fable, que l'on ne dévoile pas parce que le charme serait rompu. On ne connaît pas les origines de nonno Giuseppe. En bon napolitain qu'il n'est peut-être pas, il force un peu sur ses talents de chanteur, de poète et sur son personnage en général. Francesca affiche le comportement de la marâtre des fables, toujours froide, sans condescendance, imposant ses choix et sa personnalité dans certaines circonstances à ceux qui l'entourent. Tandis que Nunziata, la petite fille de huit ans aux cheveux blonds, va s'émerveiller de tout dans la vie et tout va lui réussir.

À bien les observer, les principaux personnages du roman nous surprennent à présenter des attitudes qui effleurent l'invraisemblable, vivant des situations quelque peu insolites. M. Orsini Natale ne fait que colorer les protagonistes de son roman des traits que l'on retrouve chez les acteurs de la fable. Elle les dépeint sans connotation ironique, sa coloration est minimale presque transparente, elle ne fait qu'un léger pastiche. Comme dans toutes les fables de Giambattista Basile, la romancière laisse deviner au moins une morale au roman qui pourrait être : « *A troppo appassionarsi si perde il giudizio* » à appliquer à Francesca. Elle s'est passionnée pour son entreprise et a aimé passionnément don Giordano sans se douter qu'il était en train de la ruiner. Cet aspect fabulesque des personnages, donne au roman l'atmosphère de la fable, sans toutefois altérer la vraisemblance de l'œuvre.

III.2. Sur la Route des Merveilles : les villas vésuviennes.

C'est au pied du Vésuve et sur ses pentes, que furent édifiées au XVIII^e siècle, les célèbres villas baroques dites « villas vésuviennes » comme celle que la romancière attribue à la famille du prince Montorsi, époux de Francesca.

Charles de Bourbon, alors roi de Naples, invité par le duc d'Elbeuf dans sa villa sous le Vésuve, est séduit par le site. Il cherche à s'éloigner de la capitale, pour échapper aux débordements des manifestations populaires souvent dangereuses pour les souverains. Comme Schönbrunn près de Vienne, l'Escorial près de Madrid, Versailles près de Paris, la résidence royale va voir le jour à Portici, sur la Route des Calabres, dans les environs de Naples profitant des espaces naturels et de la proximité des premières découvertes archéologiques d'Herculanum pour lesquelles le souverain se passionne. C'est dans l'esprit de la villa du duc d'Elbeuf (1711), la toute première de ces constructions, que le roi fait édifier sa nouvelle résidence. L'aristocratie napolitaine désireuse de partager les divertissements de la Cour, fait construire à son tour, entre les localités de Portici, San Giorgio a Cremona et Torre del Greco, une centaine de somptueuses résidences baroques, ouvrage des architectes les plus talentueux du moment comme Luigi Vanvitelli, Ferdinando Fuga, Mario Gioffredo, Antonio Vaccaro, Ferdinando Sanfelice et bien d'autres. Apparurent alors, deux catégories de villas, celles situées sur les pentes même du volcan, destinées à une fonction agricole, mettant à profit la fertilité du sol volcanique et celles situées près de la côte, destinées aux divertissements. Parmi elles, rappelons l'extraordinaire portique de la villa Campolieto de Vanvitelli, l'élégant dessin des jardins et parcs à l'italienne de la villa Vannucchi, la finesse et l'abondance des décorations intérieures de ces demeures. Leur accès s'effectuait par la Route Royale des Calabres qui, grâce à l'exceptionnelle présence de leur haute valeur architecturale prendra le nom de *Miglio d'Oro* ou *Strada delle Meraviglie*.



Portique de la villa vésuvienne Campolieto à Herculaneum.
Architecte : Luigi Vanvitelli



Faisant suite au portique le double escalier qui conduit
au parc et au bord de mer.



Villa Campolieto : décorations intérieures



San Giorgio a Cremona : Villa vésuvienne Vannucchi .
Parcs et jardins à l'italienne de Pompeo Schiantarelli (1783)

C'est à l'occasion d'une fête à la villa vésuvienne de ses parents adoptifs que Nunziata la découvre, en arrivant, du fond de l'allée

...] e proprio la vide, in fondo al viale, sollevarsi un poco e farsi alata[...] veramente cercò di librarsi in un tempo e in uno spazio che più le appartenevano e che erano quelli del sogno e della fiaba. Così cominciò il rapporto particolare che Nunziata ebbe con la villa e la villa con lei.²¹

« Le portail d'entrée donnait sur la rue principale, face au volcan. Au fond de l'allée se blottissait la villa à l'architecture baroque harmonieuse dont l'entrée était abritée par un portique. Une pinède abondante protégeait l'ensemble. Au premier étage, le salon d'honneur entièrement décoré de fresques antiques, de chaque côté de ce salon d'honneur quatre salons à la suite desquels une pièce agrémentée d'un plafond en miroir donnait sur une terrasse au midi. Là, les galeries d'arcades s'ouvraient sur la cour, la pinède et la mer dissimulée par les pins. Depuis le portique un escalier conduisait à une tour belvédère dont la terrasse circulaire regardait sur le volcan et sur tout l'arc de la côte. Du petit salon chinois aux fresques d'amandiers en fleurs on passait dans deux pièces aux peintures bucoliques. La première était occupée par la table d'hôte par les crédences et la cristallière. La seconde, au plafond en miroir, était meublée d'un piano, d'une harpe et d'une table de jeux ». Cette résidence vésuvienne imaginée par M. Orsini Natale dans le style baroque des villas du *Miglio d'Oro* présente, elle aussi les prémices de sa vétusté. Avec la construction en 1839 de la première ligne de chemin de fer d'Italie qui rompt la continuité entre la route et la côte, s'amorce le déclin du *Miglio d'Oro*. En effet, M. Orsini Natale a ménagé dans son roman une visite d'architecte à la villa afin de procéder à quelques réfections pour la maintenir accueillante. Parmi ces somptueuses villas, rares sont celles qui ont été entretenues, la végétation a envahi certaines, d'autres se sont simplement écroulées semblant vouloir mettre fin à cette brillante tradition architecturale napolitaine. Dans ce contexte baroque de la fin du XIXe siècle, la

²¹ *Ibidem* p165.

villa du prince Montorsi, accueille ses propriétaires pour des fêtes ou quelques vacances, comme les autres réalisations de cette époque.

Cette résidence, où se retrouvent les principales caractéristiques de la construction baroque, ne semble toutefois pas posséder le somptueux éclat des grandes réalisations de cet exceptionnel patrimoine napolitain. M. Orsini Natale nous livre un condensé de ce patrimoine régional qui se traduit par une mise en abyme du genre architectural baroque qui s'est déployé sous le Vésuve. C'est dans l'histoire de l'architecture baroque napolitaine qu'il faut chercher son hypotexte. Cette villa vésuvienne ainsi mise en relief, qui matérialise l'ascension sociale réussie par Francesca, va faire l'objet de l'invariable convoitise d'Immacolata, la belle-fille de Nunziata, mais aussi celui du dernier coup de théâtre du roman.

III.3. Autour d'une « histoire de feu » : croyances et dévotions napolitaines.

La tradition des croyances s'est enracinée d'une manière exceptionnellement profonde dans les habitudes des populations méditerranéennes, à plus forte raison chez les napolitains. On explique que ses habitudes trouvèrent leur origine dans la position géographique privilégiée de la cité parthénopéenne. En effet Naples idéalement située sur le parcours des grandes voies maritimes de la Méditerranée, a accueilli l'influence de civilisations multiples. Sur le socle napolitain gréco-romain s'est greffée l'empreinte des peuples qui conquièrent la région. Ce furent les Sarrasins, les Goths, les Lombards, les Espagnols, les Souabes. De ces nombreuses et importantes civilisations, les napolitains semblent avoir emprunté ce qui correspondait le mieux à leurs attentes. Leurs aspirations étaient certainement nées de leur désir de vaincre l'angoisse de se maintenir dans la proximité du Vésuve. Comme la majeure partie des Italiens, les napolitains sont de sensibilité religieuse catholique romaine. À côté de cette pratique, ils dédient

un véritable culte à leur volcan. M. Orsini Natale fait ressurgir plusieurs de ces pratiques de dévotion au Vésuve.

Dès les premières pages de son roman, la romancière nous invite à assister à une procession organisée par Padre Angelo auprès duquel nonno Giuseppe a reçu son éducation.

« Padre Angelo, nell'angosciato ripetersi della disgrazia, faceva trasportare in processione fino al passo la statua venerata del santo arrivato fin lassù chissa come, il centurione romano che si era fatto eremita sui monti²² ».

Un adolescent avait connu le triste destin de vouloir voler au-dessus de la mer depuis le petit pont qui conduit à l'Hermitage de Padre Angelo. Pour conjurer ce désir insensé et fatal de voler au-dessus de ces abysses, l'Hermite a choisi comme statue cultuelle celle du centurion romain dont il ne sait rien, mais qui est là dans son église, l'invitant à intercéder pour conjurer ce drame. De même, chaque fois que se réveillait le volcan, le peuple napolitain allait quérir les reliques de son saint patron, San Gennaro, chez l'évêque de la ville. Il se regroupait en procession derrière elles pour se diriger vers le Vésuve dans l'espoir que leur saint patron l'apaise.

Le Vésuve entre dans la vie des *pastai* lorsqu'ils s'installent à Naples près de l'embouchure du Sarno où toute la famille apprend à vivre dans l'ondulation du sol. Nonno Giuseppe découvre dans le mur exposé au Vésuve du petit hangar de sa nouvelle habitation, une vieille niche avec le buste poussiéreux de San Gennaro dont le regard sévère est fixé en direction du volcan tandis que de sa main soulevée il semble vouloir en arrêter la menace. Le Vésuve et San Gennaro sont unis aux destinées de la cité parthénopéenne depuis de nombreux siècles. Face au danger du Vésuve, les Napolitains ont toujours cherché un médiateur entre eux et le volcan. Leur recherche trouve appui d'abord dans la Mythologie. Avec le Christianisme, le feu du volcan se transforme en règne des morts et demeure

²² Orsini Natale Maria, *Francesca e Nunziata*, Cava de' Tirreni, Avagliano, 1995, p. 7.

du diable. Ensuite les éruptions volcaniques deviennent émanations de la colère divine provoquée par la vie dissipée que l'on menait à Naples. Confrontés aux manifestations effrayantes du volcan, en 345 les Napolitains s'adressent à San Gennaro qui les sauva du tremblement de terre et les protégea de l'assaut des Goths d'Alaric. San Gennaro a vécu de 250 à 305. Il fut évêque de Bénévent, une localité située à une soixantaine de kilomètres au nord de Naples. Il mourut à Pozzuoli décapité sur ordre de l'empereur Dioclétien. Depuis l'an 345, à chaque réveil du volcan les Napolitains implorent leur saint patron. Cette complicité a survécu jusqu'en 1799. Les horreurs et les brutalités de la révolution française de 1789 faisaient trembler à la pensée d'approcher les terribles révolutionnaires qui promettaient la liberté. L'affrontement eut lieu, il se termina par la défaite des Napolitains et l'exil de leur roi. Les Napolitains reprochèrent alors à San Gennaro d'avoir laissé s'accomplir un miracle en la faveur de leur ennemi et le destituèrent de sa qualité de saint patron de Naples pour se tourner vers Sant'Antonio. Mais lorsque le volcan se réveilla, que les flammes se rapprochèrent, le peuple napolitain constatant que Sant'Antonio n'avait pas les pouvoirs, s'empressa d'implorer à nouveau San Gennaro et les flammes reculèrent. En signe de reconnaissance et de point de repère il fut décidé d'ériger une statue au saint avec le bras tendu vers le volcan comme s'il intimait à la lave de s'arrêter. De cette complicité entre le Vésuve, San Gennaro et Naples naquit une tradition populaire, usitée dans le rite catholique : la procession. Le peuple napolitain se regroupait en procession derrière les reliques de son saint patron pour se diriger vers le Vésuve dans l'espoir de le calmer. Ces processions prirent pour certaines des apparences surprenantes en comparaison de celles que nous connaissons aujourd'hui. Au Moyen-âge, il était courant de voir les pénitents de ces processions, munis de fouets cloutés, avancer en se flagellant. Ils se dévêtaient, s'ils ne l'étaient pas déjà, pour montrer le sang qui coulait des plaies qu'ils se faisaient eux-mêmes. À Naples, en marge de ces processions, les prêtres donnaient l'absolution à tous ceux qui se confessaient publiquement et pour démontrer leur

sincérité certains pénitents allaient jusqu'à épouser leur conquête d'un soir. Quelquefois ces processions se transformaient en véritables solennités civiles. On raconte qu'en 1631 participèrent à la procession une rutilante cavalcade, une compagnie de cavaliers, quatre trompettes et le vice-roi qui faisait jeter de chaque côté de son carrosse des pièces de monnaie d'argent pour le peuple. M. Orsini Natale s'inspire de l'une de ces pratiques religieuses :



Eruption du Vésuve de 1631, peinture de Domenico Gargiulo, dit Micco Spadaro.

Musée de San Martino à Naples. Représentation de la procession qui eut lieu à Naples, conduite par le cardinal Boncompagni, accompagné du vice-roi espagnol, avec les reliques de San Gennaro appelé à intercéder pour sauver la ville.

la procession, qui remonterait à des usages de la Rome antique. Elle la réduit à la pratique actuelle, omettant l'insolite mise en scène d'autrefois. Elle crée un pastiche de ces processions. C'est une imitation à caractère minimal. On adore cette mystérieuse montagne comme était adoré un dieu dans les temps primitifs, mais les manifestations de cette vénération ressemblent à celles de la dévotion

chrétienne, comme la recherche de l'intervention de la médiation de San Gennaro. M. Orsini Natale ne s'étend pas sur l'état émotionnel de ses personnages au regard du volcan, toutefois leur subconscient demeure en alerte quant à l'éveil du volcan. Tanino, le cocher de donna Francesca reçoit le chat dans la corbeille de poissons qu'il porte sur la tête, il pense tout de suite à une secousse sismique. Elle ponctue son texte de leurs habitudes qui n'en sont pas moins évocatrices. On construit sous le Vésuve :

[...] si fece progettare e costruire[...] un altro complesso molitorio e di pastificazione proprio nel paese sotto il Vesuvio,²³[...]

On cherche refuge sous le volcan aussi étrange que cela puisse paraître, à l'approche d'une de ses manifestations. Les chapelles et les cimetières sont orientés non pas à l'est comme dans le rite catholique romain, mais en direction du volcan. On habite sous le volcan :

Così, con gli sforzi riuniti, venduta ogni cosa, avevano comprato la proprietà sotto il Vesuvio.²⁴

L'écrivaine multiplie l'usage des expressions « sous le volcan » et « sous le Vésuve ». On peut distinguer dans l'usage de ces deux expressions des allusions à cette recherche de protection. L'origine de l'inspiration de cette tradition se situerait aussi dans la mythologie vésuvienne, où l'on adore cette montagne comme était adoré un dieu dans les temps primitifs. On décèle ici une allusion extratextuelle dans laquelle l'origine de l'inspiration se situerait dans la pratique de cette dévotion mythique dédiée au Vésuve.

La procession de Padre Angelo évoquerait les mythiques processions décrites plus haut, où l'on se flagelle, où l'on épouse les prostituées, où les fanfares retentissent comme le bruit des pièces d'argent jetées à la population, où tout ce qui peuple la vie quotidienne vient s'ajouter à cette manifestation de dévotion. M. Orsini Natale ne fait ici qu'une simple allusion aux pratiques traditionnelles vésuviennes. La présence de ce centurion dont on ne connaît rien, qui reçoit

²³*Ibid*, p. 115.

²⁴*Ibid*, p. 31.

pour mission d'intercéder pour conjurer le désir de s'envoler du haut des falaises de la Côte Amalfitaine, apparaît aussi singulière que la mise en scène autour de certaines de ces processions. Pour les Napolitains effrayés par la colère de leur volcan, le repentir, l'amour, la musique et l'argent représentent leur vie, comme ce centurion romain inconnu de l'Hermitage qui se trouve là à faire partie de son quotidien et devient par dévotion et opportunité le médiateur de cette tragédie. L'évocation de cette mythologie vésuvienne, qui ressurgit dans ces allusions aux pratiques séculaires de la dévotion napolitaine, permet à la romancière de rappeler le site dans lequel se déroule son roman. Elles redisent aux lecteurs, s'il en était besoin, le lien étroit et singulier qui unit le Napolitain à sa Montagne. En conclusion à ces pratiques de dévotion typiquement napolitaines, dans les dernières pages de son ouvrage, M. Orsini Natale nous en laisse une éloquente illustration iconographique...]

...] dalla vetrata della cappella Montorsi, nei vetri chiari, tra le braccia del Cristo si vedeva il Vesuvio²⁵.

²⁵ *Ibid*, p 369.

IV.

LES SOURCES D'INSPIRATION DE QUELQUES TRADITIONS ISSUES DE LA VIE QUOTIDIENNE DANS LE ROMAN

IV. Introduction

La vie quotidienne des *pastai* que nous allons évoquer maintenant est tout aussi riche de cette mémoire. La production artisanale pastière et la tradition de la chanson à Naples restent très présentes chez M. Orsini Natale. La tradition coralliaire, plus discrètement suggérée dans l'œuvre mais tout aussi ancienne, est en plein essor au XIX^e siècle, siècle au cours duquel débute le roman.

IV.1. L'or rouge napolitain : le corail, bijou et médecine.

Avec l'aisance apportée par leur travail, les *pastai* purent améliorer leur quotidien. Parmi les merveilles qui arrivèrent chez Francesca :

« [...] luminosi pendenti di corallo [...] comparvero alle orecchie di sua madre²⁶[...] »

Le bijou de corail fait partie des merveilles pour la petite fille.



Bien que Mariano, le fils premier né de Nunziata, s'intéressât à la production de *maccheroni*, Nunziata préférera exploiter ses dons pour le dessin et l'art...]

« e lei a dodici anni l'aveva iscritto alla scuola del corallo a Torre del Greco, ai corsi serali. Li aveva frequentati con grandissimo profitto »

²⁶Orsini Natale Maria, *Francesca e Nunziata*, Cava de' Tirreni, Avagliano, 1995, p. 44.

per tutti e sette gli anni[...] e Nunziata voleva mettergli su una attività di corallaro padrone.²⁷ »

Nous nous sommes attardés précédemment sur les vertus scaramantiques attribuées au corail. Avec le temps ces vertus sont devenues médicinales ; c'est pourquoi on peut lire :

« Ogni volta che donna Francesca partoriva le mandava il corallo-rosso triturato nel mortaio di porfido, perchè la puerpera, ingerendo la polvere in un cordiale, rafforzasse il suo latte²⁸, » [.....

Lorsque Mariano était reparti dans ses lointains voyages pour l'acquisition ou la vente de corail, pour accroître ses facultés magiques sur son fils, Nunziata prenait sa bague ornée de corail pour la caresser. Elle était convaincue de ses vertus magiques. Donna Francesca utilisait surtout sa précieuse poudre comme fortifiant. Les deux usages du corail évoqués par M. Orsini Natale remontent très loin dans le temps.

La légende mythologique grecque fait provenir le corail des gouttes de sang que versa Méduse lorsque Persée lui trancha la tête. On prétend que les hommes préhistoriques découvrirent ses fragments sur les plages, abandonnées par les vagues en se retirant. Ils se parèrent de corail dans les combats pour conjurer le sang versé. Entre 5000 et 3000ans av. J.C, les Egyptiens le travaillaient déjà. Il est connu des Sumériens. On a retrouvé du corail parmi les bijoux d'une déesse sumérienne 4000 ans av J.C. À l'état naturel il décore les céramiques de l'art minoe-mycénien. L'antique Iran avec Zarathushtra lui reconnaissent des vertus magiques et les Celtes l'avaient adopté comme ornement de leur monture. Très tôt les Romains comme les Grecs voient dans le corail le meilleur fruit de la mer. Il a aussi trouvé sa place dans l'art byzantin. Pline l'ancien, Théophraste le philosophe et naturaliste, le médecin Dioscoride voient dans le corail un végétal alors qu'il était considéré jusque-là comme un minéral. Ovide dans ses *Métamorphoses* écrit :

²⁷*Ibid*, p.233.

²⁸*Ibid*, p.301.

È come erba molle che nasce non sulla terra ma nel mare, la cui-salsedine fa marcire la pianticella ; quindi le foglie si staccano e la spuma del mare la porta a riva. L'aria la indurisce e chi la tocca direbbe che è pietra ciò che poco prima era erba²⁹.

Il faut attendre les travaux du baron Henry de Lacaze-Duthiers qu'il publia dans son *Histoire du Corail* en 1864, pour que le corail soit enfin officiellement rangé dans le règne animal. Le recevoir en cadeau était et reste doublement apprécié. Il symbolise l'arbre de vie, axe du monde et des eaux profondes. Sa couleur rouge suggère le sang et sa morphologie tourmentée les viscères. Il protégerait des hémorragies, des mauvais coups du sort et de la foudre. Il préviendrait de la stérilité et fortifierait les parturientes. Il a servi de monnaie d'échange, de talisman. Il faut ajouter à ses facultés protectrices la précieuse valeur de l'objet. La récolte de la matière première appelée *grezzo*, a connu des péripéties meurtrières et la création du bijou appartient au domaine de l'art et de la patience. Sur plusieurs siècles, les *Torresi*³⁰ qui se sont consacrés à la pêche et à l'exploitation du *grezzo*, ont payé un lourd tribut à la concurrence française, algérienne, espagnole et turque, à la piraterie de la Méditerranée. Nombre de plongeurs qui allaient en reconnaissance des bancs de corail y ont laissé leur vie. Ils n'ont jamais renoncé. Les bancs de corail repérés, c'était au tour des équipages des corallines, embarcations spécialement équipées, de descendre leurs filets pour récolter le corail dont les branches se prenaient dans leurs mailles. Venaient ensuite le tri, puis la sélection suivant les différents usages envisagés. Le corail rouge pousse entre cinquante et deux cents mètres environ de profondeur sur un substrat solide, où la lumière est encore suffisante pour faciliter le phénomène de photosynthèse qui lui donne sa couleur. Les buissons de corail sont récoltés selon certaines normes au-delà desquelles il y a infraction. Cette substance va du blanc et du rose pâle ou *peau d'ange* au noir en passant par le rose, le rouge le plus répandu en Méditerranée, le gris il est généralement mort, le bleu et le noir sont récoltés

²⁹ Liverino Basilio, *Il corallo dagli origini ai giorni nostri*, Torre del Greco, Artetipografico, 1998, p. 14.

³⁰ Nom des habitants de Torre del Greco, une localité de la métropole napolitaine.

surtout dans les mers du Japon et de Chine. Ces nombreux pouvoir sont incité l'Organisation Mondiale de la Santé a autorisé son usage en médecine allopathique comme matière de base. Louis XIV, la reine Marie Antoinette, la reine Caroline de Naples, Frédéric II d'Espagne, le Grand-Duc Francesco De' Medici l'ont utilisé. Lors de la prise de l'état libre de Fiume, Gabriele d'Annunzio avait avec lui sa précieuse amulette de corail. Un journaliste en quête d'éléments pour un article sur le corail, fut attiré par un collier dans la boutique d'un artisan propriétaire de Torre del Greco. Des perles sphériques aussi grandes que des cerises sur quatre-vingts centimètres, d'une couleur rose pâle sans une seule tâche, avec une nuance insaisissable d'azur.

« Vous arrivez à temps, lui confia l'artisan. Ce collier sera expédié à Boston dès ce soir. Mon frère va le livrer personnellement. Il nous a fallu sept ans pour trouver et réunir les perles d'une même vibration. Son prix, des millions, ne sera connu que de la propriétaire, il ne fait pas partie du domaine commercial, c'est une pièce de collection ³¹ ».

Son prix dépend du travail nécessité et de la couleur du corail choisi ; le plus coté reste « la peau d'ange ».



Ciselure sur le thème de la création d'Ève,
en recto verso par Carlo Parlati,

³¹ Revue Artigianato, Itinéraires 3 : Corail et Camée, Torre del Greco, p. 17.

sur les thèmes de la crèche, de feuilles, de fleurs, de fruits. Les sculpteurs napolitains se sont orientés surtout vers des thèmes mythologiques. Il est dégrossi à la lime aujourd'hui électrique. Il est ensuite scié au moyen d'une scie circulaire électrique au diamant ; le corail est plus dur que le marbre. Entre en scène ensuite le savoir-faire des anciens qui étudient un à un les rameaux de corail, pour en tirer le maximum de rendement tout en tenant compte de la demande.

En quelques pages éparses tout au long de son ouvrage, M. Orsini Natale suggère cette longue et belle histoire que le mythe du corail répandu aux quatre coins du monde mais pleinement assumé ces derniers siècles par la petite ville de Torre del Greco des environs de Naples, particulièrement en sculpture et joaillerie. La romancière ne s'étend pas longuement sur cet artisanat particulier. Toutefois on remarquera qu'elle a pris soin de mettre en évidence les deux applications du corail. Elle procède ici aussi à

une allusion extratextuelle dans laquelle l'origine de l'inspiration se situerait, non plus dans un texte mais dans toute une mythologie³².

L'hypotexte de son inspiration s'inscrit dans cette riche mythologie du corail. Le corail a toujours connu deux applications, une application artistique et décorative due principalement à sa couleur et une application médicale entretenue d'abord par une forme de superstition qui a évolué vers une composante de la médication.

Avec les deux utilisations du corail M. Orsini Natale met en évidence les traits caractéristiques de ses deux protagonistes. Francesca, la maîtresse-femme cherche l'efficacité tangible en l'ingérant avant de donner la vie, faisant référence au corail comme médication de base. Nunziata moins pragmatique, le considère comme un porte-bonheur qui protège de la mort. Les facultés magiques et artistiques du corail auraient accordé la fortune à son fils Mariano, qui fut un corailleur protégé dans ses nombreux voyages.

³² Gignoux Anne Claire, *Initiation à l'intertextualité*, Paris Ellipses Editions, Marketing, 2005, p. 60.

IV.2. Du grain de blé aux « *maccheroni* ».

Maria Orsini Natale emprunte le fil conducteur de son roman, la tradition pastière, à ces aînés. Elle confie à Gioconda Marinelli que « *la pasta* » est le chant de sa vie, comme celui de ses parents, grands-parents. Salvatore Cardone dans son ouvrage *La vera storia di Francesca e Domenico Orsini* révèle la lignée de notre romancière :

Francesca e Domenico sono i personaggi del romanzo [...] partecipano allo sviluppo dell'attività molitoria e pastaia [...]. Domenico amplia la sua attività [...] compra macchinari più moderni, aumenta la sua produzione di pasta fino ad arrivare a cento quintali al giorno. Nel 1877, il suo grande sogno è avere un mulino e pastificio tutto suo e lo costruisce via Oplontis a Torre Annunziata [...] è il primo ad avere un mulino a cilindri che funziona a vapore [...] promuove una società in nome collettivo la « Fratelli Orsini » con i tre figli Federico, Alberto e Pasquale³³.

Nous retrouvons ici plusieurs étapes de l'activité des *pastai* de l'œuvre : l'accroissement de la production de pâtes chez nonno Giuseppe, l'acquisition de nouvelles machines, le rêve de posséder une construction qui puisse réunir toutes les activités liées à la production de pâtes et sa réalisation.

Les pâtes produites par nonno Giuseppe, Francesca et puis Nunziata peuvent être classées dans la catégorie des pâtes alimentaires. C'est un savant mélange à base de farine de blé tendre ou de semoule de blé dur avec un liquide, pétri, puis taillé en de petites formes régulières et cuites en milieu humide. Pour obtenir ces précieuses pâtes ductiles au point de pouvoir leur faire prendre les formes les plus diverses, il était nécessaire d'employer une farine de qualité précise. Au début, l'orge, le riz ou le millet, déjà connus ne présentaient pas les qualités attendues de la farine de blé. C'est grâce à sa teneur en gluten que le blé est par-

³³Cardone Salvatore, *La vera storia di Francesca e Domenico Orsini*, Torre Annunziata, AAF Torresette, 2016, p. 52, 57.

venu jusqu'à nous. Les thèses sur l'origine des pâtes sont nombreuses, voici l'une d'entre elles.

Le blé, dont la culture commence avec la maîtrise des espèces sauvages qui poussaient dans le sud-est de la Turquie constitue l'élément de base de la production de nos *pastai*. Au début les épis de ces céréales sauvages étaient difficiles à travailler. De ce fait, elles étaient consommées grillées ou sous forme de simple bouillie. Le grain de blé se présentait sous plusieurs enveloppes appelées scientifiquement *péricarpe* qui adhéraient fortement au grain et résistaient au dépiquage, seule la chaleur permettait de s'en séparer. On pense que vers 3000 ans av J.C, les progrès de l'agriculture se manifestent. La maîtrise des variétés sauvages, les sélections et leurs croisements vont vaincre la résistance du péricarpe. Les grains de blé sont broyés probablement dans le mortier, puis écrasés dans les moulins rotatifs spécifiques. Dans les livres de Moïse³⁴ et d'Homère³⁵, les moulins utilisés se composaient de deux pierres cylindriques dures, actionnées par des esclaves ou des femmes, qui les faisaient tourner l'une sur l'autre pour écraser le blé et obtenir la farine désirée. Avec l'accroissement des besoins en farine, les grecs et les romains adoptèrent des machines plus importantes qui furent actionnées par des ânes, des mulets ou des chevaux. Sous le règne de l'empereur César on adopta le principe du moulin hydraulique depuis longtemps connu en Asie Mineure. Il fut appliqué en Italie et surtout en Campanie. C'est la technique utilisée par nonno Giuseppe dans son moulin sous la cascade : « [...] *la forza per muovere le macine veniva sempre dall'acqua* [...]»³⁶. Très vite on sait distinguer le blé tendre du blé dur et les préparer chacun selon leur spécificité. On observe que le premier préfère l'humidité de l'Italie centrale et septentrionale, le second prospère mieux sous un climat sec et ensoleillé. Les autorités annonaires de Naples le choisirent pour leur activité commerciale et pour nourrir la population ; le blé dur pour sa teneur en gluten a toujours été ap-

³⁴ Ancien testament le Lévitique.

³⁵ C'est à la cour du roi Alkinos, père de Nausicaa, que les servantes avaient la charge de moudre.

³⁶ Orsini Natale Maria, *Francesca e Nunziata*, Cava de' Tirreni, Avagliano, 1995, p. 33.

précié. Les recettes du Traité de cuisine de Gavio Apicius, le célèbre gastronome qui vécut sous les empereurs Auguste et Tibère en attestent. Elles confirment l'usage du blé dur, mais il semble que les pâtes telles que nous les avons définies initialement ne sont pas connues. Dans le monde méditerranéen, les arabes majoritairement nomades, forment des pains qu'ils cuisent en chaleur sèche. Dans le monde gréco-romain ce bon grain sert à confectionner des fougasses, des pains et une bouillie, qui représentent la nourriture essentielle de cette époque. On ne trouve aucune allusion à nos pâtes alimentaires. On supposa qu'à cette époque le vocabulaire très dépendant des coutumes avait éliminé le terme de « pâte ». On peut imaginer que nos pâtes étaient connues et consommées sans être nommées. Cette dernière explication ne satisfaisant pas, on chercha d'autres raisons. Au second siècle après J.C, on remarque dans le Banquet des Savants d'Athénée, la présence d'une recette qui ressemblerait à la préparation de nos lazagnes actuelles appelées *lagana*, mais au lieu d'être cuites en milieu humide, elles étaient frites. Finalement on comprit que l'imaginaire religieux de cette longue période de mutisme, avait exclu nos pâtes de l'univers sacré. Les coutumes sacrées de ce temps ne concevaient pas d'autre pâte que celle qui n'était pas levée qui représentait le symbole de l'âme du Christ : le pain azyme. Elle ne pouvait être fragmentée parce qu'on croyait qu'elle contenait des germes divins. Quant à la cuire dans l'eau chaude, c'était impensable, les cuissons se faisaient à l'huile d'olive, symbole de la grâce divine. Le terme de cette longue période d'absence nous conduit au Moyen-âge, où l'expansion des pâtes se fait évidente. La qualité exceptionnelle de la semoule travaillée dans la région napolitaine garantit son succès commercial, en même temps que la population napolitaine s'accroît. Aux IX^e et X^e siècles, le long des rivières du versant sud des Monts Lattari se développe une activité minotière dans les villes côtières de Torre Annunziata et Gragnano. Aux XIII^e et XIV^e siècles il semble que les authentiques pâtes de nonno Giuseppe apparaissent lorsqu'on commença à tailler le *lagana* « une feuille de pâte », en carrés, en bandes, et en fils, frites d'abord puis cuites

dans l'eau chaude. Elles reçurent le nom générique de *maccheroni*. Aujourd'hui seule la variété en forme de gros spaghettis courts lisses et troués portent ce nom. On explique cette appellation par l'empreinte laissée par les colonies grecques de l'Italie du sud. Les grecs appelaient *makaria* une farine pétrie avec du bouillon. Dans cette même région on fit un mets à base de farine de fève qui fut appelé il *maccare*. Dans le latin tardif, *maccare* devient *maccum* puis *macco* en Italien. Le mot *maccheroni* serait le diminutif de *macco* qui définissait une pâte dans laquelle on découpait des petits morceaux. Ces petits morceaux une fois écrasés ressemblaient à une variété de nos gnocchis d'aujourd'hui. Ils furent d'abord frits et enfin plongés dans l'eau chaude. À l'époque moderne, Naples est la ville la plus peuplée d'Europe ; il devenait nécessaire de se préoccuper de ses denrées alimentaires. Les autorités napolitaines, pour préserver le succès de leur farine et éloigner toute possibilité de famine, règlementèrent le commerce des céréales en se faisant plus sévères. D'abord elles interdirent le mélange de leur farine de blé dur avec celle du lupin du mil et du blé d'Inde. Puis elles contraignirent les producteurs des Pouilles avec ceux du royaume de réserver une part de leur production aux envoyés de la magistrature napolitaine les *vaticali*, chargés de l'achat du blé. Ce grain acheminé vers les moulins de Castellamare, Gragnano, Torre Annunziata et Vietri, était stocké dans des magasins gérés par les autorités annonaires de Naples pour être vendu au prix fixé par les élus du peuple au grand marché de la ville. La prospérité des *pastai* tenait seulement à l'augmentation de leur production, noyés comme ils l'étaient dans les classes voisines des meuniers et des boulangers, ils ne réussissaient pas à faire entendre leur voix des autorités. En 1650, ils réussirent à se regrouper en une corporation autonome et obtinrent l'appui de l'administration royale. Tous ceux qui cherchèrent à produire des pâtes sans être membre de la corporation des *pastai* furent emprisonnés. De plus, pour protéger le consommateur ils durent présenter chaque semaine un échantillon de leur production à la vérification. A partir du XVe siècle les travaux pénibles de la production comme le pétrissage et la mise

en forme, sont peu à peu mécanisés. La littérature de l'époque témoigne déjà de l'existence de la presse à filière. Giambattista Basile voulant décrire un de ses fabuleux personnages très maltraité, le compare à quelqu'un qui serait passé à travers la presse à filière. Aux XVIe et XVIIe siècles, les meuniers réussissent à s'imposer comme fournisseurs de farine et de semoule à Naples passant des contrats avec la magistrature des tribunaux chargés de l'Annone. Au XVIIIe siècle on réalise que toutes les formes de pâtes ne peuvent pas passer par la presse à filière ; certaines sont travaillées à la main. C'est un travail de femmes et de religieuses. Les enluminures des *Tacuina Sanitatis* mettent en scène majoritairement des femmes pour cette activité. Nous savons que nonno Giuseppe apprend son métier chez les bénédictins. Au XIXe siècle la mécanisation s'étend. La fabrication artisanale, très appréciée, persiste seulement pour la consommation de certains privés. Les meuniers apportent leurs capitaux pour s'associer aux *ouvriers macaronari* qui souhaitent s'établir à leur compte mais l'apparition de manufactures gérées par des chefs d'entreprise comme donna Francesca et sa fille Nunziata, absorbent ces ouvriers.

Le blé que travaille donna Francesca dans son entreprise est le « Taganrog » un blé ukrainien de haute qualité qui a supplanté, au XIXe siècle, « le Saragolla » produit dans la région des Pouilles.

Nel mulino e pastificio « Francesca Montorsi e figli » entra solo quanto di meglio offre il mercato del frumento. La padrona Montorsi è fissata. Solo grano duro che arrivi dal mare d'Azov : lei non si abbassa la pasta non la fa senza il suo mitico Taganrog³⁷.

La romancière a choisi pour la confection des pâtes de Francesca le meilleur blé du moment :

« La variété de blé Saragolla, parmi les meilleures, est détrônée au XIXe siècle par les blés d'Ukraine et de la vallée de la Volga importés

³⁷Orsini Natale Maria, *Francesca e Nunziata*, Cava de' Tirreni, Avagliano, 1995, p. 134, 135.

sous le nom de Taganrog, port de la mer d'Azov d'où il est commercialisé³⁸ ».

Les nombreux savoir-faire dont elle illustre son ouvrage sont empruntés à cette longue tradition familiale qu'elle a revisitée pour l'adapter au XIXe siècle. Elle parsème son récit d'imitations qui au premier degré sont des pastiches dont l'hypotexte se situerait dans les événements de la vie de Francesca et Domenico Orsini. En effet nonno Giuseppe acquiert de nouvelles machines, il rêve d'une entreprise meunière pastière que donna Francesca réalisera tout comme les grands parents de l'écrivaine. Ces imitations pourraient être considérées au second degré comme représentant une figure de forgerie, si l'on considère que cette activité va s'étendre de 1849 à 1940. Pour la romancière, c'est l'évocation de son attachement familial et de sa passion pour l'histoire de sa terre natale, la Campanie, qui fut pendant longtemps un véritable « grenier à blé ».

IV.3. De la *Villanella* à l'Opéra.

Une grande partie du roman est jalonnée de chansons les plus diverses. Nous n'en avons pas la mélodie, mais le texte, sa poésie et la musicalité de la langue suffisent à en évoquer l'intention. La légende veut que la sirène Parthénope à la voix charmeuse soit à l'origine de la fondation de la ville de Naples. Éprise du célèbre Ulysse, qui passait par là, elle aurait tenté de le séduire par son chant, mais constatant son indifférence, elle se serait jetée dans le golfe de Naples. Son corps aurait été retrouvé sur l'île qui serait à l'origine de la cité parthénopéenne, aujourd'hui occupée par le Château de l'Œuf. On prétend que son chant résonne toujours dans la baie de Naples, c'est pourquoi les Napolitains seraient traditionnellement portés vers la chanson.

Depuis le chant de la sirène Parthénope de nombreuses voix se sont élevées à Naples, ne serait-ce que celles des mères pour endormir leurs enfants, celles des

³⁸Sabban Françoise, Serventi Silvano, *Les pâtes : histoire d'une culture universelle*, Arles, Acte Sud, 2001, p. 104.

travailleurs pour se donner du courage, celles des religieux dans les églises et les monastères pour les louanges divines. L'ordre chronologique dans lequel M. Orsini Natale fait apparaître ses chansons rappelle toutes les publications de qualité de l'histoire de la chanson à Naples et en particulier à celle de Pasquale Scialò. Le succès de la chanson à Naples, prend son plein essor avec le roi Robert d'Anjou (1309-1342), qui est resté célèbre pour sa passion pour la musique et l'harmonie des voix. Il aurait incité les princes italiens, ses contemporains, à mettre le chant en valeur. Quelques siècles plus tard la passion pour tout ce qui touche au peuple, met en avant les compositions vocales appelées *villanelles*. La « *Villanella* », nom dérivé du latin *villanus* : paysan, est une composition musicale d'origine populaire exécutée par des musiciens ambulants qui se produisaient dans les campagnes, dans les rues et dans des lieux de rassemblement. C'est aussi une composition vocale polyphonique en dialecte, qui se développe au XVIe siècle à partir de la chanson populaire, avec un caractère rustique et des arrangements pour le bal. À la fin du siècle, la villanelle est devenue un exercice d'écriture sans grand attrait. Elle rencontre alors l'*opera buffa*. Sous cette appellation on entend ces intermèdes entre les différents actes d'un opéra, qui peu à peu s'approprient des thèmes de la vie quotidienne, leur redonnant vie, légèreté, spontanéité et dynamisme. Il acquiert peu à peu son autonomie. Au lieu de récitatifs monotones, l'*opera buffa* met en scène des faits comiques de la vie quotidienne qu'il emprunte à la villanelle en la redynamisant. Naples possédait alors quatre conservatoires où l'on enseignait l'harmonie, la composition, l'instrumentation et le chant. La chanson était devenue une véritable institution. On raconte que la chanson napolitaine dite chanson d'auteur, revêtue de toutes ses lettres de noblesse, dans un pur dialecte napolitain, avec poésie et mélodie, naquit dans les salons de la moyenne bourgeoisie du XIXe siècle. Poètes, ténors et comiques se réunissaient et improvisaient des petites strophes spirituelles sur les personnes présentes entre un quadrille et un verre de *rosolio*, une liqueur

douce, peu alcoolisée et aromatisée, présent dans le roman et qui n'avait pas de secret pour donna Francesca.

Francesca et Nunziata débute dix ans après la première compétition publique de la chanson de Piedigrotta. À cette époque la chanson napolitaine connaît son âge d'or ; la musique est au cœur de la vie napolitaine. Fidèle à la tradition, la romancière nous présente d'abord les *villanelle* interprétées par nonno Giuseppe telles « *Campanelluccio d'oro* », « *Oro e diamante tene lu sultano* », « *Guagliù è l'ora* », puis des chansonnettes humoristiques que nonno Giuseppe réadapte selon sa verve comme « *Nenni, Nenni, vattene* », « *Paniello, Paniello* » et des comptines comme « *Arri cavalluccio !* », « *Pizzi, pizzi* », « *Sona, sona, zampugnella* ». Au mariage de Paolina la fille aînée de la famille Montorsi, au printemps, la romancière fait interpréter, bouche fermée, par un des ouvriers *fusillari*, qui assiste à la cérémonie religieuse, une version de la *Novena a Gesù Bambino*. Elle parodie le sacrifice du don de l'Enfant Jésus à Noël à celui de la vigne du *Terzigno*, que Francesca avait dû ajouter à la dot jugée insuffisante par la future belle famille.

Les ouvrières prenaient souvent à partie leur patron nonno Giuseppe lorsqu'il chantait ses chansons d'amour. Ne plus chanter pour lui était impensable. Pour éviter les sarcasmes des *fusillari*, il s'était adapté aux circonstances en remplaçant les paroles de ses chansons par des nombres. C'est ce que firent les soldats napolitains lorsqu'ils apprirent la venue de Garibaldi. Tandis qu'ils s'enfuyaient en bon ordre, ils chantaient au rythme d'une marche la première chanson à avoir gagné la compétition de *Piedigrotta*. C'est une longue chanson sur un texte de Raffaele Sacco et une musique dont on ignore le compositeur dans laquelle un amoureux se lamente dans un refrain resté fameux : « *Ti voglio bene assai e tu non pensa'me* » de laisser indifférente la femme qu'il aime. Ces troupes napolitaines, en adaptant à leur situation cette chanson d'amour, criaient le leur pour leur patrie en péril et leur déception d'être abandonnées, car plus personne ne pensait à elles, même leur roi avait dû fuir. La compétition de la chanson de-

Piedigrotta se déroulait, chaque année à l'occasion de la fête de la Madone de *Piedigrotta* la nuit du 7 au 8 septembre. Elle a remplacé l'antique culte païen à Priapo le dieu de la fertilité. L'écrivain Petronio Arbitrio (1^{er} siècle après JC) raconte déjà dans son *Satyricon* ces fêtes endiablées qui se transformèrent avec le temps en fêtes religieuses où la tradition napolitaine met en relief cette caractéristique bivalence, qui relève à la fois du christianisme et du paganisme dans ses manifestations.

Don Giordano siffle « *Le Petit montagnard* » : une sonatine pour piano, rappelant ainsi le célèbre virtuose musicien siffleur napolitain Salvatore Gambardella qui composa entre autres la musique des chansons : « *Come facette màmmeta* » et « *Niny Tirabusciò* » sans aucune formation musicale. Federico, le poète de la famille des *pastai*, chantonne « *A marecchiare ce sta una finestra* », chanson dans laquelle la veine poétique de Salvatore Di Giacomo dépeint les effets de l'apparition de la lune sur les poissons qui en frémissent d'amour et la mer que l'émotion fait changer de couleur. Sur un rythme *allegretto* de la musique de Francesco Paolo Tosti, apparaît dans le refrain, le thème très usité par le passé, de la fenêtre d'où l'amant espère apercevoir sa bien-aimée. À son retour après sa mémorable altercation avec donna Francesca sa mère, Federico rapporte la « *cupiella* » d'un nouvel air. On appelle *cupiella*, en napolitain, une feuille volante avec vers et musique d'une chanson, vendue par des marchands ambulants et des chanteurs de rue, à un prix très étudié pour promouvoir la chanson. La romancière ne nomme pas l'œuvre, mais la révèle grâce à l'illustration, une jeune femme endormie, coordonnant cette image à la toux de Federico ; ce ne peut être qu'un air du rôle de l'héroïne Violetta, d'un opéra de Giuseppe Verdi « *La Traviata* ». Interprétée pour la première fois à la Fenice de Venise en 1853. Le livret de cet opéra s'inspire de la Dame aux Camélias d'Alexandre Dumas fils. C'est le troisième élément d'une trilogie : *Rigoletto* (1851), *Le Trouvère* (1853) et *La Traviata* (1852). Verdi y aborde les thèmes de l'argent, de la vie moderne et contemporaine, du jeu et de la maladie, Violetta est atteinte de la tuberculose qui

frappe l'Europe à cette époque d'où la *cupiella* à la jeune femme endormie, suivie d'une remarque sur la toux. Avec cet opéra, Verdi, qui s'inscrit dans la tradition rossinienne, fait évoluer le genre vers une vraie psychologie du personnage, recourant à des expressions vocales beaucoup plus variées. La Traviata est un des opéras les plus représentés. Les sopranos les plus connues, Maria Callas, Montserrat Caballé, Cecilia Bartoli, ont interprété le rôle de Violetta. Covent Garden, la Scala, la Fenice, les festivals de Salzburg et d'Aix-en-Provence, le San Carlo à Naples, l'ont présenté. C'est là un succès universel du XIXe siècle, auquel fait allusion la romancière.



Une *cupiella*

Tandis que se déroule l'intrigue de son roman, M. Orsini Natale nous fait parcourir un panorama de la chanson à Naples, de la Villanelle jusqu'à l'Opéra. Comme par défit à la sirène Parthénope, seuls chantent les personnages masculins chez elle. C'est là toute une série d'allusions à la Traviata, au musicien siffleur, aux villanelles, aux comptines, à la chanson d'auteur de cette histoire de la chanson, au pastiche de la chanson d'auteur *Come facette màmmeta* en *Quanno nacette io*. Dans ce panorama vient s'interposer une parodie mélodique de la *Novena a Gesù Bambino*, rompant un instant la solennité de la cérémonie du mariage. M. Orsini Natale se sert de ces chansons pour mettre en évidence des traits de caractère de ses personnages. Avec nonno Giuseppe et ses

villanelles, *Ammore moi, campanelluccio d'oro* nous apprenons qu'il est toujours épris de nonna Trofimesa, avec *Oro e diamante tiene lo sultano* qu'il est satisfait de sa nouvelle « gramola », mais aussi fier d'avoir su trouver le moyen d'éviter le service national à son gendre Salvatore, avec *Nennì, Nennì vattene*. Sa création de *Quanno nascette io*, nous apprend son tourment secret de ne pas savoir d'où il vient. Avec la sonatine du sicilien Frontini, sifflée par don Giordano se confirme l'ironie de laquelle il joue avec Francesca. De l'antique chant *Guagliù, guagliù è l'ora* qui retentissait le soir pour les enfants qui s'étaient éloignés de chez eux, la romancière fait une annonce de la mort. En effet l'étrange personnage de Masino le veilleur de nuit et Nunziata s'éteindront sur les paroles de ce vieux chant.

IV. Conclusion.

Si nous admettons avec Anne-Claire Gignoux qu'une transposition intersémiotique implicite ou explicite puisse exister entre des œuvres appartenant à différents systèmes sémiotiques, notre étude intertextuelle nous a conduits plus particulièrement dans le domaine de l'intertextualité intersémiotique, à l'exception peut-être de l'inspiration du romantisme naturaliste pour lequel il est aisé, comme nous l'avons vu, de trouver nombre d'adeptes dans la littérature européenne du XIXe siècle qui méditent et rêvent devant la nature. Les pastiches des personnages de la tradition des fables napolitaines, constituent un clin d'œil à cette tradition toujours florissante, ils s'insèrent dans le roman avec subtilité, en un régime qui pourrait être minimal. Selon les travaux de Gérard Genette et les tableaux de classification de son ouvrage *Palimpsestes*, les figures d'inspiration de la romancière relèveraient en majorité de ce régime minimal. Il en irait ainsi pour l'imitation sous forme de pastiche des romantiques. Le régime sérieux concernerait « la mise en abyme » de l'art baroque et se confirmerait dans le prolongement de la tradition pastiche familiale depuis nonno Giuseppe

jusqu'à Nunziata que nous avons précédemment déterminée par une forgerie. Enfin on pourrait l'attribuer aux allusions à l'histoire de la chanson et aux différentes mythologies évoquées. La parodie de la *Novena a Gesù Bambino* pourrait être la *macchietta* de l'histoire de la chanson, mais aussi une occasion pour les ouvriers de se manifester. Son irruption détend tout le cérémonial du mariage en apportant une note sarcastique. Pour la romancière, ce peut être l'occasion d'attirer l'attention sur la situation sociale et économique ouvrière de l'époque. Les traditions présentes dans l'œuvre ne se limitent pas seulement, comme nous l'avons vu, à celles dont nous avons dégagé les sources, l'ensemble des traditions dans *Francesca e Nunziata* laisse apparaître la création d'une production littéraire originale.

V.

**L'INFLUENCE
DES TRADITIONS
SUR LE ROMAN**

Le métatexte, que ce soit chez les critiques ou la presse, fait l'unanimité sur la catégorie et la valeur de l'ouvrage de M. Orsini Natale. Chacun semble voir dans *Francesca e Nunziata* une production inédite présentant différents aspects littéraires que le grand thème de la tradition est venu nourrir. Nous avons vu que M. Orsini Natale est allée à contre-courant des thèmes de la production littéraire napolitaine de la fin du XXe siècle, considérons maintenant les éléments qui nous permettent de discerner les différents aspects qui font l'originalité de l'œuvre.

V.1. Un roman dit « historique ».

L'action s'organise autour de la tradition pastière, que ses personnages s'appliquent à transmettre. Au fil de l'histoire, la petite entreprise familiale de nonno Giuseppe, se transforme en entreprise industrielle mécanisée. Ce n'est pas une pure invention de la part de l'auteure ; elle s'appuie sur des anecdotes familiales ayant réellement existées.

*I personaggi li ho richiamati al presente da grandi lontananze, li ho accompagnati teneramente cercando con disperato soffio di restituire la loro vita, la concretezza dell'esistere*³⁹[...]

Le cadre dans lequel évoluent ses personnages, nous conduit du « Moulin sous la cascade » au moulin près du Sarno, ensuite dans le complexe minotier-pâtier et à la villa vésuvienne, où nous sommes chez donna Francesca qui s'y maintiendra avec sa famille jusqu'à leur faillite. Le lieu de l'action n'est pas figé, il évolue en fonction de l'aisance des protagonistes.

Les bons sentiments s'expriment tout au long de l'œuvre. Alors que sa petite fille guérit, Francesca tient sa promesse en adoptant la petite orpheline Nunziata. Plus tard nous constaterons que Nunziata n'abandonne pas son amie Gelsomina dans la précarité à la suite de la faillite de ses beaux-parents. Cette même Nun-

³⁹ Maria Orsini Natale, *Il girasole della memoria*, intervista di Gioconda Marinelli, Roma, Avagliano, 2009, p. 19.

ziata, en reconnaissance à sa mère adoptive rendra à la famille qui l'a accueillie la villa vésuvienne qui leur appartenait. Malgré la jalousie et les agissements de sa belle-fille Immacolata, Nunziata ne nourrit aucune velléité contre elle.

C'est une œuvre riche en coups de théâtre. La disparition de nonna Trofimenà, est un tournant dans l'existence des *pastai* que Francesca ressent ainsi :

*Tutto il bello era accaduto prima che la nonna morisse*⁴⁰.

Alors que la vie de la famille semble s'être installée dans son bien-être et ses habitudes, Nunziata enceinte quitte la maison pour épouser Angelo Limieri, un *pastai* plus âgé qu'elle. À l'occasion d'un repas de famille, donna Francesca en désaccord avec Federico son fils préféré pour une divergence de points de vue qui lui tient particulièrement à cœur, lui administre un mémorable revers de main à la consternation de tous. Don Giordano devenu banquier sans en avoir l'étoffe, ruine Francesca qui essaie de couvrir ses dettes en vain. L'ultime coup de théâtre se situe dans les dernières pages de l'œuvre, non seulement Nunziata ne lègue pas la villa vésuvienne à ses fils, mais lors de ses funérailles elle ne rejoindra pas la chapelle Montorsi et sa famille adoptive comme on l'attendait, le cortège change de direction pour la sépulture choisie par sa belle-fille Immacolata.

Nous côtoyons l'envie, la jalousie de cette belle-fille, qui malgré tous les moyens qu'elle a mis en œuvre, ne réussira pas à mettre la main sur l'héritage convoité, laissé par Nunziata. Nous vivons la jalousie de Francesca suscitée par les aventures de don Giordano qui cherche à masquer ses frasques en ironisant avec elle.

La romancière ménage dans la chronologie de son intrigue une ellipse d'une vingtaine d'années entre le mariage de Francesca et l'arrivée de la petite orpheline. Elle semble vouloir laisser libre cours à l'imagination de ses lecteurs sur cette période qui, supposons-le ne représentait pas beaucoup d'intérêt pour la

⁴⁰ Orsini Natale Maria, *Francesca e Nunziata*, Cava de' Tirreni, Avagliano, 1995, p. 63.

suite de l'intrigue à ses yeux. Toutefois la présence de plusieurs flashbacks aide à combler ce vide.

L'écrivaine livre le comportement psychologique de ses protagonistes, Nunziata appréhende les choses de la vie :

come se ogni cosa, anche la più piccola, fosse sempre una scoperta, una emozione⁴¹.

Francesca n'est pas une mère empressée avec ses enfants. Elle est meurtrie par la vie que mène don Giordano et nourrit une honte dissimulée et une jalousie féroce D'après don Giordano :

pensa solo a una cosa, non si preoccupa di altro, ha un solo pensiero : la pasta⁴².

Les événements de cette histoire se déroulent de 1849 à 1940 : un siècle de grandes mutations sociales et politiques pour l'Italie et le royaume de Naples en particulier. Comme dans les grands romans italiens du XIXe siècle, *I Vice-rè, I Promessi Sposi, Mastro Don Gesualdo, Il Gattopardo*, l'histoire trouve aussi sa place chez la romancière. Les monarchies bourbonniennes naissent et meurent, les troupes garibaldiennes défilent. Don Liborio Romano et les « honorables sociétés » annoncent l'émergence de la camorra. On lit sur les murs de Naples la proclamation du dernier bourbon napolitain, le roi Francesco. Les personnages du roman sont confrontés aux grands changements. Ils vivent l'Unité Italienne. Ils rencontrent surtout la révolution industrielle, ce passage d'un monde tranquille et sacré de l'artisanat au monde exigeant et froid de l'industrie, les premiers mouvements du monde ouvrier, les grèves et l'avènement des machines, qui vont peu à peu le remplacer. Ils découvrent l'Encyclique papale de mai 1891, où apparaît pour la première fois la volonté de l'Eglise qui se penche sur la situation ouvrière. Ils connaissent les manifestations du fascisme et entendent gronder les canons de la Deuxième Guerre Mondiale.

⁴¹*Ibid*, p. 132.

⁴²*Ibid*, p.135.

La romancière donne à son ouvrage bon nombre des caractéristiques du roman. On y retrouve les beaux sentiments, les passions, la poésie et la musique, les intrigues, les ascensions sociales, les coups de théâtre, les événements historiques détaillés, la psychologie de ses protagonistes. Toutefois, il est plus délicat d'y voir une production historique. À la différence des plus fameux romans historiques italiens du XIXe siècle, seule la toile de fond de l'œuvre se teinte d'histoire. À aucun moment, les protagonistes de M. Orsini Natale ne s'impliquent dans l'histoire, comme Renzo dans *I Promessi Sposi*, qui participe à la révolte du pain ou comme Tancredi qui rejoint les troupes révolutionnaires. Ils ne font que subir l'histoire.

V.2. Un roman de style baroque.

M. Orsini Natale ne se manifeste jamais dans son œuvre. Son texte est à la troisième personne et semble s'écrire tout seul au passé de narration. Sa phrase s'inscrit dans un italien sans pédanterie. Elle est parsemée du vocabulaire, de répliques et de chansons empruntés à la langue napolitaine.

Lo splendido italiano io a volta lo punteggio con il lessico della mia gente per meglio colorare momenti e circostanze, perchè i suoi suoni, così modulati, danno subito l'immagine. Ma è una parlata che si sta spegnendo⁴³ [...].

Nous rencontrons de pittoresques répliques napolitaines.

Avec l'apparition des machines, le chef des ouvrières *fusillari* avertit ses collègues qu'un jour ou l'autre elles perdront leur emploi et devront partir : *Figliulè, figliulè.... Preparatevi 'a mappatella*⁴⁴.

⁴³ Maria Orsini Natale, *Il girasole della memoria*, intervista di Gioconda Marinelli, Roma, 2009, éditions Avagliano, p 20.

⁴⁴ Maria Orsini Natale, *Francesca e Nunziata*, Cava de' Tirreni, 1995, éditions Avagliano, p 38.

Donna Francesca s'entretenant avec son fils Federico, semble avoir oublié la proclamation de l'Unité italienne. Il le lui rappelle respectueusement mais avec une pointe d'ironie : *voi siete 'nu poco scurdarella*⁴⁵.

Francesca avait appris de son grand-père toutes les astuces de la fabrication des pâtes. Pennasilico, son grossiste en blé, après sa savante énumération de mots latins, renchérit encore sur le sujet. Elle pensa alors avec un certain dédain : *ma questo che m'accocchia* ⁴⁶?

À son départ, le roi de Naples confie la ville à don Liborio, lui recommandant d'en prendre soin, lui conseillant : *guàrdate 'o cuollo*⁴⁷ car sous son règne les condamnations à mort se faisaient par pendaison.

À l'occasion d'un entretien avec Nunziata, Francesca reconnaît les qualités des *pastai* piémontais qui travaillent avec bon sens alors que les napolitains travaillent à *vienetenne*⁴⁸, dans l'approximation.

Salvatore, le père de Francesca, appelait sa belle-mère du nom de *mammagnorra*⁴⁹ : *mamma signora*.

Nous trouvons des chansons : *Sona sona, zampugnella*⁵⁰ :

Sona, sona, zampugella
Che t'accatto la vunnella,
La vunnella de scarlatto
Sona, sona, che t'accatto.....

Et *Guagliù, guagliù è l'ora*. Ce style s'enrichit de tournures quelquefois poétiques, les grappes de raisins dorés sont

*Ancora incantanti dalla rugiada*⁵¹,

les poissons et les algues

*con la loro fragranza raccontano mare*⁵²,

⁴⁵ Ibid. p208.

⁴⁶ Ibid, p. 170.

⁴⁷ Ibid, p. 100.

⁴⁸ Ibid, p. 366.

⁴⁹ Ibid, p. 44.

⁵⁰ Ibid, p. 14.

⁵¹ Ibid, p. 56.

⁵² Ibid, p. 89.

les souvenirs de Francesca

*prorompono in rose di colori, come fuochi a mare nelle sere di feste*⁵³,

son volcan,

*(ha) la piega regale di un ampio mantello[...] come se volesse-
cingere di riparo la vita e l'arco della costa*⁵⁴,

Ces tournures deviennent quelquefois réalistes. Tanino le cocher semble...

*contratto come un ragnetto nel suo vestito da notte.*⁵⁵

Teresina la Caprese

*...] alla bocca ben disegnata dava ombra una fosca peluria*⁵⁶.

Les orphelines qui ont attrapé des poux ont des crânes rasés

*...] a zizze e pacchiana, strofinati la sera col petrolio delle lampade*⁵⁷

le monde de Francesca enfant

*...] era come un pollaio con un gallo burbanzoso, alto e forte, e tanti
grossi seni nei quali lei si riparava*⁵⁸.

Le dégoût de Francesca pour les sangsues est rendu par

*...] (il)loro leggero brivido schifoso che palpitava lungo tutte le anel-
lature e tendeva la pelle mai sazia e si gonfiavano a dismisura sulle-
carni così chiare*⁵⁹.

Les fusilli dans les paniers

*Si affacciavano curiosi come occhietti.*⁶⁰

Le ciel

*...] era inzeppato di stelle vicine e lontane a sgomentare il pensiero*⁶¹.

Parfois nous rencontrons des figures du style basilien avec l'accumulation de verbes : *tappezzavano, vietavano, incitavano, salutavano, consigliavano e raccomandavano*⁶² qui traduisent ici l'abandon qui règne dans Naples après la fuite

⁵³*Ibid*, p. 62.

⁵⁴*Ibid*, p. 132.

⁵⁵*Ibid*, p. 151.

⁵⁶*Ibid*, p. 90.

⁵⁷*Ibid*, p. 127.

⁵⁸*Ibid*, p. 10.

⁵⁹*Ibid*, p. 64.

⁶⁰*Ibid*, p. 49

⁶¹*Ibid*, p. 102.

⁶²*Ibid*, p. 108-109.

de son roi, avec des séquences de synonymes comme : *attorcere, sventrare, toglierele viscere, addentare* disent l'intensité du désarroi de donna Francesca face au comportement de don Giordano.

Plus loin elle reçoit son grossiste en blé lequel ne manque jamais de faire étalage de ses connaissances en la matière. Cette fois exaspérée par une suite de mots latins :

...] *Rhinantus augusti falius, Melapyrum, Loleumte mulentum, Claviceps purpurea, Agroste minagithago*⁶³.

qui désignent les différentes variétés de blé connues alors, elle lui coupe la parole d'un « amen » significatif.

La répétition de formules, à propos de Salvatore, le père de Francesca qui *sapeva leggere poco e scrivere ancora meno*⁶⁴, de Francesca à qui *il carnevale non piaceva*⁶⁵ et à sa prière toujours la même en ces termes : *Aiutami, scansammi*⁶⁶, ressemble à ces cantilènes et ces comptines enchantées qui résonnent comme des refrains dans les fables.

Les comparaisons et les images de M. Orsini Natale tendent vers la démesure :

...] (*donna Francesca*) *teneva un mulino grande quanto un paese*⁶⁷.

Mariuccia

...] *se la(la trovatella Nunziata) strinse al petto largo quanto un aradio*⁶⁸.

Le mois de janvier était

...] *acceso di arancioni con gli alberi del giardino ,inzeppati di frutta in quell'annata*⁶⁹, [...

De la poésie, du réalisme, un univers imagé, de la démesure sans exagération, toujours avec simplicité, précision, tout cela sur un fond idyllique de couleurs,

⁶³*Ibid*, p. 169.

⁶⁴*Ibid*, p. 114,115,121.

⁶⁵*Ibid*, p. 173,174.

⁶⁶*Ibid*, p. 202,205.

⁶⁷*Ibid*, p. 126.

⁶⁸*Ibid*, p. 138.

⁶⁹*Ibid*, p. 194.

de parfums, d'abondance végétale, le roman de M. Orsini Natale revêt, sans ostentation, des attributs du style baroque.

V.3. Un conte de fée sous forme de saga.

Maria Franchini, la traductrice du roman dans notre langue, l'a intitulé *La main à la pâte*, qui pourrait être considéré à double sens. C'est effectivement un hymne au travail sur quatre générations, mais aussi l'évolution du pétrissage de la pâte. Nous assistons à la transmission de ce savoir-faire de *pastaio*. Nous y découvrons les acteurs de cette saga, ironiques ou joviaux pour certains, rustiques ou élégants pour d'autres, complices ou magiques pour d'autres encore.

Nunziata incarne le personnage magique. Elle arrive chez ses parents adoptifs

...] nella carrozza padronale [...] seduta sul velluto dello strapuntino, di fronte alla signora con la pellegrina di martora e al suo compagno dai baffi ramati.⁷⁰

La blonde orpheline devient la fille d'une riche famille bourgeoise, puis un chef d'entreprise respecté. Elle connaît une bonté et une reconnaissance naturelle envers les siens. Au cours d'un dernier entretien avec donna Francesca, cette dernière lui confie :

Tu sei stata la colonna e il buon augurio della mia casa. Quando te ne sei andata ti sei portata con te la fortuna, la salute, l'abbondanza e la mia casa si è seccata⁷¹.

Elle quittera son monde dans

La carrozza da favola con le alte ruote e i fregi d'argento. Elaborata e pomposa aveva angeli laccati a mecca e cristalli a specchio: ma non era quella di Cenerentola⁷².

Quand donna Francesca dut aller chercher l'orpheline qu'elle avait promis d'élever si sa fille guérissait, faisant fi de l'invitation, de la bonne odeur de café

⁷⁰*Ibid*, p. 131.

⁷¹*Ibid*, p. 291.

⁷²*Ibid*, p. 362.

et de la tarte que les sœurs de l'orphelinat avaient préparée à l'occasion de sa venue :

Si dicesse dall'altra parte, verso la fila delle bambine. La risalì tutta e si fermò a guardarle una per una, il volto senza sorriso[...] giunta all'ultima della fila tornò indietro piano, altera [...], ripassando la riga senza più esaminare Nunziata e la seguiva il prete e il bell'uomo in panciotto di broccato che era arrivato con lei⁷³.

Elle se conforme à toutes les exigences de la religion. Mais en réalité elle se retranche dans une forme de bigotisme face aux sorties et aux tractations financières de son mari. Elle se cache derrière ses prières et ses invocations, qui l'aident le temps d'oublier sa jalousie et sa honte. Elle avouera à Nunziata :

Non è vero che nello scampiglio, nella furia, perchè stava arrivando la lava e dovevamo scappare, non è vero che non stemmo attenti e lui (don Giordano) rotolò per le scale. Io lo feci cadere, io diedi un calcio alla carrozzella, perchè quel giorno, più terribile della lavae dell'eruzione mi era arrivata la notizia che il Banco di Napoli aveva messo i cambiali miei all'incasso⁷⁴...

et elle ajoute :

Meno male che è morto presto, se no lo ammazzavo con le mie mani⁷⁵.

Francesca symbolise la marâtre peu empressée avec son entourage, peu affectueuse avec ses enfants, qui impose sa personne et sa volonté. C'est aussi cette ogresse qui devient jalouse, féroce et qui tue.

M. Orsini Natale attribue au premier *pastaio* de l'histoire, nonno Giuseppe, tous les rôles. Il est prêtre lorsqu'il baptise ses petites filles. Il initie très tôt la petite Francesca à la fabrication des pâtes au rythme de ses chansons et de sa pédagogie,

Sempre come se si trattasse di un gioco, l'aveva fatta salire con lui nella madia a mescolare l'impasto, dopo che, in un lavacro allegro e pieno di spruzzi, avevano immerso insieme i piedi nel calderotto di

⁷³*Ibid*, p. 130.

⁷⁴*Ibid*. p, 289, 290.

⁷⁵*Ibid*.p, 290.

*rame [...] per il vai e vieni dell'acqua calda da versare nella ma-
dia*⁷⁶,

afin de lui faire comprendre son fonctionnement. Il a attiré l'attention de l'enfant, avec le comique de ses grimaces car la masse de la pâte sortie du pétrin devait être battue à une cadence régulière avec un petit bâton, pour que les grains de blé conservent l'intégrité de leur noyau. Il avait rythmé ce savoir-faire dans une comptine de son invention :

*Paniello, paniello,
'e perepesse te fanno bello,
Paniello, moi paniello*⁷⁷.

Il sait renouveler l'eau de rose pour les ablutions de la fête de l'Ascension. Il vénère son roi jusqu'à l'accompagner dans sa fuite à Gaëte. Il devient obstiné à la mort de nonna Trofimena refusant de quitter la chambre mortuaire malgré le défilé de ses parents et amis qui essayent de le convaincre, car

*...] La nonna doveva essere lasciata sola con la finestra aperta e la porta ben chiusa. Aveva bisogno di pace per prepararsi all'incontro con l'angelo, all'appuntamento che aveva con lui giusto al rintocco della mezzanotte.*⁷⁸

Il fallut la voix péremptoire de son ami Zi'Vicenzio qui l'invectiva pour qu'il accepte de quitter la pièce. Sur la fin de sa vie :

*...] qualcosa nella sua testa non funzionò più come doveva e lo fece stralunato, sordo al buon senso, occupato a vivere non agendo ma solo recriminando*⁷⁹.

Salvatore le surveille de près afin que ses propos ne viennent pas ternir la réputation de son entreprise. Nonno Giuseppe, le jovial bouffon de la fable, pour qui « les montagnes n'existaient que pour pouvoir regarder d'en haut la mer », s'est éteint, désorienté, ne comprenant plus le monde qui l'entourait.

⁷⁶*Ibid*, p. 18.

⁷⁷*Ibid*, p. 8

⁷⁸*Ibid*, p. 69.

⁷⁹*Ibid*, p. 115.

Don Giordano, élégant et fourbe, qui vit mal sa position de prince consort au côté de Francesca, incarne le méchant de la fable.

Salvatore De Crescenzo, le père de Francesca, personnifierait le napolitain de la fable, avec son sens du devoir, son opportunisme, qui de marin qu'il était, se fait *terrestre* et devient ce *pastaio* qui traite de mystérieuses affaires financières. C'est là une panoplie en demi-teinte de la vie de quelques personnages de la tradition de la fable sur quasiment un siècle.

V. Conclusion

La présence de la tradition du romantisme naturaliste a ouvert la voie au récit sous forme de roman et à tout le baroque qui vient orner le cadre de l'intrigue. La tradition architecturale, celle du corail, situe le roman dans une époque d'aisance, de richesses, de loisirs pour les napolitains. La tradition pastière, celle de la chanson et celle de la dévotion au Vésuve représentent la région napolitaine dans ce qu'elle possède de plus spécifique. Le roman se combine ici, à cette longue fable sur un siècle où l'invraisemblable fait oublier la réalité. Le style baroque par ses images, le choix de son vocabulaire, la répétition de formules, les regroupements verbaux de certains synonymes, l'apparition de termes napolitains, latins et de paroles de chansons font écho à ce XIXe siècle. Les traditions qui y apparaissent donnent plus de couleur à l'œuvre et l'affirment dans son cadre, traduisant le souhait de l'écrivaine de faire connaître et aimer sa région. En transparence, derrière ce baroque, se profilent Naples et la richesse de son artisanat, de ses arts ; à travers sa dévotion, se dessine l'originalité de la philosophie de la vie des Napolitains.

VI.

CONCLUSION GÉNÉRALE

L'itinéraire de ces traditions, nous a amené jusqu'à plus de 3000 ans avant J.C, chez les Egyptiens, qui réservaient une place de choix au bijou de corail, mais aussi dans l'Iran antique qui reconnaissait au corail ce qu'ils appelaient des vertus magiques. La mythologie vésuvienne semble trouver ses origines aux alentours du troisième siècle après J.C. C'est sous l'empire romain qu'apparaîtraient les premières pâtes alimentaires. La chanson à Naples fait ses premières apparitions dans le Haut Moyen Age. La fable est en plein essor au XVIIIe siècle. Un siècle plus tard, l'art architectural baroque voit le jour. Enfin côtoyant l'époque du roman, l'évocation du romantisme naturaliste, notamment par la place donnée à la nature dans les décors du roman, par toute la végétation qui agrmente le tableau des funérailles fleuries de Trofimena et par l'abondance des tables de donna Francesca.

De nos jours, les personnages des fables napolitaines ont conquis les scènes théâtrales et musicales napolitaines, le petit écran, pour le plaisir de tous. Un film d'animation intitulé *La Gatta Cenerentola* est paru en 2018. Ils apportent avec eux les images du temps passé, de ses usages sous de multiples apparences. Ils sont aussi ces nouveaux personnages qui racontent les joies et les angoisses du XXIe siècle, qui déclarent ce que l'on n'ose pas avouer ouvertement. Ils restent comme les personnages de Giambattista Basile, qu'ils soient hommes ou animaux, les témoins d'une période et de cette part de l'être, naïve simple et vraie. Le travail du corail depuis les bijoux retrouvés sur la déesse sumérienne s'est considérablement affiné. Les innovations techniques ont permis, au fil du temps, plus de précision et plus de recherche dans la ciselure et la sculpture. Les vertus magiques du corail que les cavaliers celtes avaient perçues sont devenues médication de base dans la pharmacopée. La similitude des substances découvertes dans la composition du corail avec celles des tissus osseux humains constitue la base parfaite de nouvelles greffes qui accompagnent la régénération osseuse après dégradation. La détérioration de cette précieuse substance par la pollution marine ne la fera pas disparaître. On sait aujourd'hui élever le corail dans

des aquariums où sont créées les conditions favorables à sa croissance et à sa reproduction.

La fabrication artisanale des pâtes alimentaires a évolué vers une production industrielle. Les *orecchiette*, les *tagliolini*, les *fusilli* de nonno Giuseppe voisinent aujourd'hui avec des cohortes d'autres formes de pâtes. Elles ont pris leur couleur au vert du pesto, au rouge de la tomate, au noir de l'encre de seiche. Elles se sont adaptées au nouveau régime sans gluten. Elles sont devenues *pâtes fraîches* produites par la ménagère. Elles représentent la tradition par excellence qui s'adapte avec bonheur en traversant le temps.

L'architecture baroque des villas vésuviennes connaît un nouvel essor. M. Orsini Natale qui invoquait le ciel devant tant de richesses abandonnées semble avoir été entendue. En 1971, une loi italienne a porté création de l'*Ente delle Ville Vesuviane*, dont la mission est de récupérer et sauvegarder ce patrimoine architectural napolitain. De nos jours, plusieurs activités culturelles les ont adoptées pour cadre, entre autres le *Festival des Villas Vésuviennes* qui a fêté sa 26^e édition en 2016 avec un très grand succès.

Même si les napolitains de certains quartiers de Naples ne chantent plus avec autant de spontanéité, la chanson à Naples est toujours bien vivante. Elle se maintient au répertoire de nos grands ténors. Ses thèmes restent immuables : le soleil, la douleur, l'amour, Naples. Avec *Non calpestare i fiori del deserto* ou *Stella nera*, viennent s'y ajouter les préoccupations actuelles de la société, mais aussi les traditions oubliées du *monacello* et de la contrebande orchestrée par la camorra. La langue napolitaine utilisée jadis est toujours de rigueur, l'italien et l'anglais l'ont rejointe. Les instruments qui diffusent ses mélodies restent inchangés, s'y sont toutefois rajoutés la batterie, ceux du jazz, du blues et avec eux les sons de la musique africaine, donnant une empreinte nouvelle à la musique parthénopéenne.

La dévotion napolitaine se partage toujours entre le Vésuve et le Christianisme. Elle respecte les vieux usages dans ses manifestations. Elle semble rester insen-

sible à une adaptation, à un renouveau. Avec une fierté teintée de fatalisme, les jeunes et les napolitains cultivés portent toujours autour du cou la chaînette où voisinent la croix du Christ et le *corno rosso* qui éloigne les influences maléfiques et porte bonheur. On refuse toujours d'abandonner les traditions païennes liées entre autres aux fêtes de la Madonna dell'Arco, malgré les conseils réitérés de la papauté. Les napolitaines injurient toujours San Gennaro si le miracle de la liquéfaction du sang annonçant la prospérité ne se produit pas. Si le Vésuve se réveillait, il est probable que le peuple napolitain irait chercher les reliques de San Gennaro pour les opposer à sa Montagne en colère ; il n'a pas d'autre solution. Il n'existe pas de réel plan d'évacuation de Naples, l'unique voie possible serait insuffisante pour assurer l'évacuation de toute la population. Pourtant le napolitain sait s'adapter aux circonstances ; il l'a prouvé maintes fois. Le domaine de la tradition religieuse semble rester tabou ; il ne juge pas nécessaire de faire évoluer sa pratique. Il demeure cet « enfant terrible » de l'Eglise, dont on oublie trop souvent l'histoire, la prouesse avec laquelle il accomplit sa vie de tous les jours et sa remarquable créativité. Il incarne, pour l'opinion, l'héritier d'une civilisation méditerranéenne, en décadence, où le fatalisme occupe une grande place. Un fatalisme qui semble n'être autre qu'une philosophie le guidant vers la sagesse de savoir attendre et supporter, d'être capable de se relever après chaque défaite, de savoir s'adapter lorsqu'il le juge nécessaire.

La lecture intertextuelle du roman de M. Orsini Natale, à travers l'origine de ses sources d'inspiration, nous a fait traverser les siècles. Leurs figures d'insertion qu'elles soient pastiches, parodie, mise en abyme, forgerie ou simplement allusion, représentent toutes un maillon de la longue chaîne de la permanence ou du souvenir des traditions sur lesquelles nous nous sommes arrêtées, qu'elles aient ou non évolué. Même si dans certains quartiers périphériques de la métropole parthénopéenne elles ont été évincées par d'autres préoccupations, ces traditions perdurent dans le centre de la ville, parce que profondément ancrées dans l'âme napolitaine.

VII. TABLE DES ILLUSTRATIONS

Le séchage des pâtes à l'époque de Francesca et Nunziata	p. 15
La jaquette du roman.	p. 20
Sentiers escarpés des monts Lattari de la Côte Amalfitaine.	p. 24
Portique de la villa vésuvienne Campolieto	p. 30
Double escalier qui conduit au parc	p. 30
Décorations intérieures de la villa Campolieto	p. 31
Villa Vannucchi : parcs et jardins à l'italienne	p. 31
Peinture de la procession de 1631	p. 36
Boucles d'oreille de corail	p. 40
Ciselure : la création du monde	p. 43
Une « <i>copiella</i> »	p. 54

VIII. BIBLIOGRAPHIE

VIII.1. Bibliographie du corpus

- BASILE J. Baptiste, *Pentaméron*, recueil de fables napolitaines, 1634-1636.
- CARDONE Salvatore, *La vraie histoire de Francesca et Domenico Orsini*. Torre Annunziata, édition AAF Torresette, 2016.
- GOETHE J. Wolfgang, *Traité des couleurs*, traduction Henriette Bideau.
- LIVERINO Basile, *Il corallo dalle origini ai giorni nostri*, Torre del Greco, Artetipografica, 1998.
- NAPOLITANO Francesca, « *Les villas vésuviennes au 18^e siècle* », revue, 2016.
- ORSINI Natale Maria, *Francesca e Nunziata*, Cava de'Tirreni, Avagliano, 1995.
- PALIOTTI Vittorio, *Il Vesuvio, una storia di fuoco*, Napoli, Marotta, 2007.
- SABBAN Françoise, Serventi Silvano, *Les pâtes, histoire d'une culture universelle*, Arles, Actes Sud, 2001.
- SCIALO Pasquale, *Storia della canzone napoletana dalle origini ai giorni nostri*, Roma, Tascabili Economici Newton, 1995.
- SELLER et ALLORTO, *Chants napolitains d'auteur du 18^e siècle*, Milan, Casa Ricordi, 2001.

VII.2. Bibliographie de la lecture intertextuelle.

- BARTHES Roland, *Mythologies*, Paris, Seuil, 1970.
- GENETTE Gérard, *Palimpsestes, la littérature au 2^e degré*, Paris, Seuil, 1982.
- GIGNOUX Anne Claire, *Initiation à l'intertextualité*, Paris, Ellipses édition Marketing, 2005.
- MEZIOUD Besma, *Analyse intertextuelle et culturelle de « Tuez-les tous » de Salim Bachi*, Université de Constantine, Mémoire de Magister, 2008.
- MILLY Jean, *Les pastiches de Proust, structures et correspondances*, Le Français Moderne n° 35, Paris, 1967.
- SAMOYAULT Tiphaine, *L'intertextualité, mémoire de la littérature*, Paris, Nathan/ Her, 2001.

VII.3. Bibliographie critique

- AMATURA Enrica, Consiglio Stefano, Saracino Barbara, Lello Savonardo, *Fatti ad arte, cultura e artigianato a Napoli*, Milano, Egea, 2018.
- CAVALLI Alessandro, *Enciclopedia delle scienze sociali*, 1998.
- DE CRESCENZO Luiciano, *Così parlò Bellavista*, Milano, Mondadori, 2010.
- DE LUCA Erri, *Il più e il meno*, Roma, Feltrinelli, 2015.
- DE LUCA Erri, *Montedidio*, Roma, Feltrinelli, 2010.
- DE LUCA Erri, *Tu, Mio*, Roma, Feltrinelli.
- FLORA Francesco, *Storia della letteratura, ottocento*. Milano, Mondadori, 1972.
- JANTON Anne-Marie, *Le Vésuve et la Sirène. Le mythe de Naples de Mme de Staël à Nerval*, critica e storia letteraria n°1, Pisa, Pacini, 1998.
- LA CAPRIA Raffaele, *Le opere : Napoletan Graffiti*, Milano, Mondadori, 2003, Collection I Meridiani.
- MALALPARTE Curzio, *La Pelle*, Roma, Feltrinelli, 1949.
- MAROTTA Giuseppe, *L'oro di Napoli*, Milano, BUR La Scala, 2001.
- OBERT Judith, *La province de Francesca et Nunziata : entre harmonie et apparence*, Nanterre, CRUX, narrativa n°24, 2003.
- ORSINI Natale Maria, *Il terrazzo della villa rossa*, Cava de' Tirreni, Avagliano, 1998.
- ORSINI Natale Maria, *La bambina dietro la porta*, Cava de' Tirreni, Avagliano, 2000.
- ORSINI Natale Maria, *Cieli di carta*, Cava de' Tirreni, Avagliano, 2003.
- ORSINI Natale Maria, *La favola del cavallo*, Roma, Avagliano, 2007.
- ORSINI Natale Maria, *Don Alfonso 1890, una storia che sa di favola*, Cava de' Tirreni, Avagliano, 2003.
- ORSINI Natale Maria, *Il girasole della memoria*, Roma, Avagliano, 2009.

- ORSINI Natale Maria, *Sono nata un giorno a primavera*, Napoli, Homo Sapiens, 2012.
- ORSINI Natale Maria, *La Vesuviana*, Napoli, Homo Sapiens, 2015.
- ORTESE Anna Maria, *Il monacello di Napoli*, Milano, Adelphi, 2001.
- ORTESE Anna Maria, *Il mare non bagna Napoli*, Milano, Adelphi, 1994.
- PRINA Serena, *Invito alla lettura di Domenico Rea*, Milano, Mursia, 1980.
- PRISCO Michele, *La provincia addormentata*, Milano, Rizzoli, 1969.
- REA Domenico, *Spaccanapoli*, Roma, Rusconi, 1986.
- REA Ermanno, *Mistero napoletano*, Roma, Feltrinelli, 2014.
- RUGGIERO Gennaro, *Breve storia di Napoli*, Roma, Tascabile newton, 1998.
- RUSSO Rosa e VELLA Aldo, *Il Vesuvio*, Roma, Tascabile economici newton, 1999.
- SERAO Matilde, *Leggende napoletane*, Roma, Feltrinelli, 1881.
- SERAO Matilde, *Il ventre di Napoli*, Roma, Feltrinelli, 1884.
- SCHIFANO Jean Noël, *Chroniques napolitaines*, Paris, Gallimard foglio, 1989.
- VALLAT Colette (et alii), *Naples : démythifier la ville*, Paris, L'Harmattan, 1998.
- VALLAT Colette, *Naples : le Paradis et les diables*, Paris, Autrement, 1994.

VIII. SITOGRAPHIE

Biomedical materials, rivista :

<https://coopmariaregina.wordpress.com/2014/01/07/dal-corallo-la-novita-cherigenera-le-ossa/>

Enciclopedia delle scienze sociologiche :

http://www.treccani.it/enciclopedia/tradizione_%28Enciclopedia-delle-scienze-sociali%29/

Napoli odierna, rivista :

<http://www.altritaliani.net/spip.php?article2412&lang=it>

Redazione Musica, rivista :

<http://www.saltinaria.it/musica-news/musica/pino-daniele-morto-biografia.html>

IX. FILMOGRAPHIE

- DE CRESCENZO Luciano, *Così parlò Bellavista*, 1984,
Prix David Di Donatello, 1985 : Noeud d'argent.
- GARRONE Matteo, *Gomorra*, 2008,
Très nombreuses reconnaissances.
- GIANNINI Ettore, *Carosella napoletana*, 1954,
Prix international au Festival de Cannes, 1954.
- RAK Alessandro, *L'arte della felicità*, 2013,
Prix de la Mostra internazionale de Venise, du London Raindance Film Festival et de l'European Film Awards.
- WERTMÜLLER Lina, *Francesca e Nunziata*, 1995.

TABLE DES MATIÈRES

Remerciements	
I. Introduction générale	p. 2
I.1. Situation du roman dans le contexte littéraire napolitain	p.3
I.2. Etat de la tradition	p.4
II. Une géographie du roman	p. 7
II.1. Le roman dans son époque	p. 8
II.2. Autour de la tradition dans le roman	p. 13
Conclusion	p. 19
III. Les sources d'inspiration empruntées aux traditions artistiques et religieuses dans le roman.	p. 20
Introduction	p. 22
III.1. Du romantisme naturaliste à la fable	p. 23
III.2. Sur la route des Merveilles : les villas vésuviennes	p. 29
III.3. Autour d'une « histoire de feu » : croyances et dévotions napolitaines	p. 33
IV. Les sources d'inspiration issues des traditions de la vie quotidienne dans le roman	p. 39
IV. Introduction	p. 40
IV.1. L'or rouge napolitain : le corail, bijou et médecine	p. 40
IV.2. Du grain de blé aux « <i>maccheroni</i> »	p. 45
IV.3. De la villanelle à l'opéra	p. 50
Conclusion	p. 55
V. L'influence des traditions sur le roman	p. 57
V.1. Un roman dit historique	p. 58
V.2. Un roman de style baroque	p. 61
V.3. Un conte de fée sous forme de saga	p. 65
Conclusion	p. 68

VI. Conclusion générale	p. 69
VII. Table des illustrations	p. 74
VIII. Bibliographie	p. 75
Bibliographie du corpus	p. 75
Bibliographie de la lecture intertextuelle	p. 76
Bibliographie critique	p. 77
IX. Sitographie	p. 79
X. Filmographie	p. 80