

Naples

Saisissez le moment

Par Dominick et Susan Merle

"Incendio! Feu! Incendio! " C'était un éveil infernal à 1 heure du matin dans notre chambre au sixième étage à l'Hôtel San Francesco Al Monte. Un coup bruyant sur la porte s'ensuivit et on nous dit en anglais et en italien de quitter rapidement le bâtiment par l'escalier. Au quatrième étage nous avons senti de la fumée et la pensée suivante m'est venue à l'esprit : bien que l'hôtel fût réellement un monastère plein de miracles, nous descendions néanmoins dans un feu infernal.

Suite à cette prémonition, un beau pompier qui porte une moustache vile apparut et nous a salués dans le couloir principal. « *Giorno Buon!* » ", a-t-il dit, tout en nous faisant signe d'attendre à la rue avec les autres invités.

Le feu, confiné à une petite zone de la cuisine du quatrième étage, a été éteint rapidement et on nous dit qu'on peut regagner nos chambres en toute sûreté. Mais, la vue de la Baie de Naples était captivante, et sans tarder le personnel de l'hôtel, les pompiers et les étrangers ont pris part à une conversation animée.

Les Napolitains ont un proverbe qui peut être traduit par : "saisir le moment." Ils croient que même dans les situations les plus tourmentées, on peut trouver quelque degré de plaisir. J'allais en avoir un exemple.

Un employé d'hôtel a fait fonctionner une machine express pour alimenter les discussions.

Quand je suis revenu au bâtiment, il y avait de petits groupes de pompiers et d'employés d'hôtel portant des verres de thé, riant et parlant, tout en profitant de l'air de la nuit et du



Place Dante

ساحة دانتي

beau paysage. Je suis retourné à mon lit, alors qu'eux avaient « saisi le moment ».

C'est là, la face de Naples, rarement évoquée par la presse ou par les propos oraux. Pour la

plupart des touristes, cette ville-port est considérée comme le mauvais garçon d'Italie, et ils l'utilisent simplement comme une étape aux centres d'attractions proches, tels Pompéi, Capri et la côte Amalfi. Même quelques Italiens du nord deviennent un peu nerveux quand ils mettent leurs pieds à Naples.

Bien sûr, il est vrai qu'en plus de « saisir le moment », quelques Napolitains sont même habiles à saisir votre portefeuille ou votre portemonnaie. Mais, avec un peu de bon sens et de précaution, si vous leur donnez une chance, ils peuvent voler aussi votre cœur.

Ma femme Susan et moi, nous faisons partie d'un petit groupe dirigé par Cantalupo Tours en Italie. Notre chef et directeur de programme, Michael San Filippo, un New-Yorkais de près de 40 ans, était passionnément décidé à améliorer l'image de l'Italie du sud et de Sicile.

"Regardez autour vous", nous a-t-il dit au début de notre visite à pied du

"Vieux Naples" et de la côte. "Etes-vous effrayés?"

Les rues étroites pavées sont partagées par les piétons, les motos et les voitures. Il n'y a pas ➤



Fruits et légumes

الفواكه والخضار

de règles, pas de trottoirs et aucun panneau de circulation. Mais, tout semble fonctionner en harmonie parfaite. Les femmes napolitaines revenaient des marchés et l'arôme de la sauce de tomate en cuisson émanait de toutes parts. Nous nous étions arrêtés pour déjeuner à une pizzeria de deux étages nommée Lombardi Véranda proche de Domenico Maggiore. Elle était bondée de clients locaux et nous avons dû attendre 15 minutes pour avoir une table. Il est universellement connu que la pizza est originaire de Naples, et la plupart des Napolitains la préfèrent encore à la manière classique, avec une croûte mince, couverte seulement de tomate, mozzarella et basilic. Il en résulte une pizza en rouge, blanc et vert, soit les couleurs du drapeau Italien.

Depuis que les fruits de mer, moules, calmars et autres poissons sont abondants ici, ils sont aussi utilisés pour garnir les pizzas. Et les locaux mangent leur pizza avec couteau et fourchette, pas avec les mains. Les pizzas ont une dimension standard, généralement pour une personne.

Après le déjeuner, nous nous sommes dirigés vers une rue minuscule, sinueuse connue



Pizza aux fruits de mer

بيزا الأسماك

comme la "Rue de la Nativité" où se vendent toute l'année des articles artisanaux représentant la naissance du Christ. Comme Noël approchait, les magasins ont été ornés avec les scènes de la Nativité et on peut voir beaucoup d'artisans entrain de travailler leurs articles.

Ma femme et moi nous sommes arrêtés à un petit magasin et, au lieu d'une scène de la Nativité, on a été intrigué par la vue d'un personnage légendaire connu sous le nom "Il Gobbo", un homme bossu avec un assortiment étrange et portant poivron, fers à cheval, poisson et parapluie. Il évite soi-disant le "mauvais œil" avec son infusion magique.

J'ai demandé au jeune homme du magasin le prix d'Il Gobbo. Après que nous ayons conclu l'affaire, et pendant qu'il enveloppait le bonhomme en bois, le jeune s'est rendu compte que le prix convenu était inférieur de 80 Euros environ par rapport au prix réel. Avec des yeux attristés, il a insisté pourtant pour que je puisse l'avoir à ce prix très réduit.

De deux choses l'une : ou bien il était très bon acteur et avait « saisi le moment », ou bien j'étais un acheteur chanceux qui avait fait une bonne affaire. Je choisis de croire la dernière éventualité, car il n'avait rien à gagner en révélant le prix réel à cette étape de la transaction.

Nous avons marché dans les rues bondées du Vieux Naples plusieurs fois pendant notre séjour ici, individuellement et avec le groupe, et nous avons trouvé les habitants et les commerçants locaux très serviables, si nous arrivions à nous faire comprendre. Je ne me rappelle pas avoir vu beaucoup de touristes internationaux le long du chemin.

Donc où vont toutes ces hordes qui arrivent par yacht de croisière ou par avion? A Capri,

comme première étape, et c'est ce qui était sur notre itinéraire pour le lendemain.

Nous avons pris un hydrofoil de Naples (pour une heure au prix de 10\$) à l'île légendaire et romantique. A l'approche de Capri, je me suis rappelé une de ces jolies îles grecques, telle Mykonos, par exemple. Quand j'ai mentionné cette comparaison à la grande blonde qui nous guidait dans notre visite de Capri, Rebecca Brooks, elle me dit poliment que la beauté de Capri n'a pas d'égale.

Bien sûr, Rebecca qui dirige une compagnie appelée Capritime Tours, est un peu partielle. Autochtone de Nouvelle-Orléans, elle est tombée amoureuse de l'île en 1994, et a décidé d'y résider et d'y installer sa compagnie. Elle a maintenant étendue ses visites à Pompéi, et à la Côte Amalfi ; et vise Toscane. Mais, Capri est maintenant pour elle sa maison.

Nous avons fait un tour en bateau autour de l'île. Nous avons traversé beaucoup de grottes y compris la célèbre Grotte Bleue où les eaux passent du bleu au vert ; et nous avons déjeuné à un restaurant du bord de la mer sans menus ("je suis le menu", a dit notre serveur, en annonçant avec mélodie le menu spécial du jour). Après quoi, nous avons pris le téléphérique qui nous mena à un village au sommet de la montagne.

Michael San Filippo, notre guide, a fait un arrangements avec Rebecca pour nous faire visiter Pompéi le lendemain, et donc nous étions retourné à Naples par hydrofoil pour une autre nuit dans notre monastère converti.

Nous avons été conduits par la côte aux ruines historiques de Pompéi tôt le lendemain, pour une promenade de 45 minutes, et Rebecca nous a invité pour une autre visite. La population entière de cette ville romaine, approximativement 15 000 résidents, avait ➤

péri en l'an 79, quand le Mont Vésuve avait fait irruption. Mais, ce qui en reste encore est étonnant.

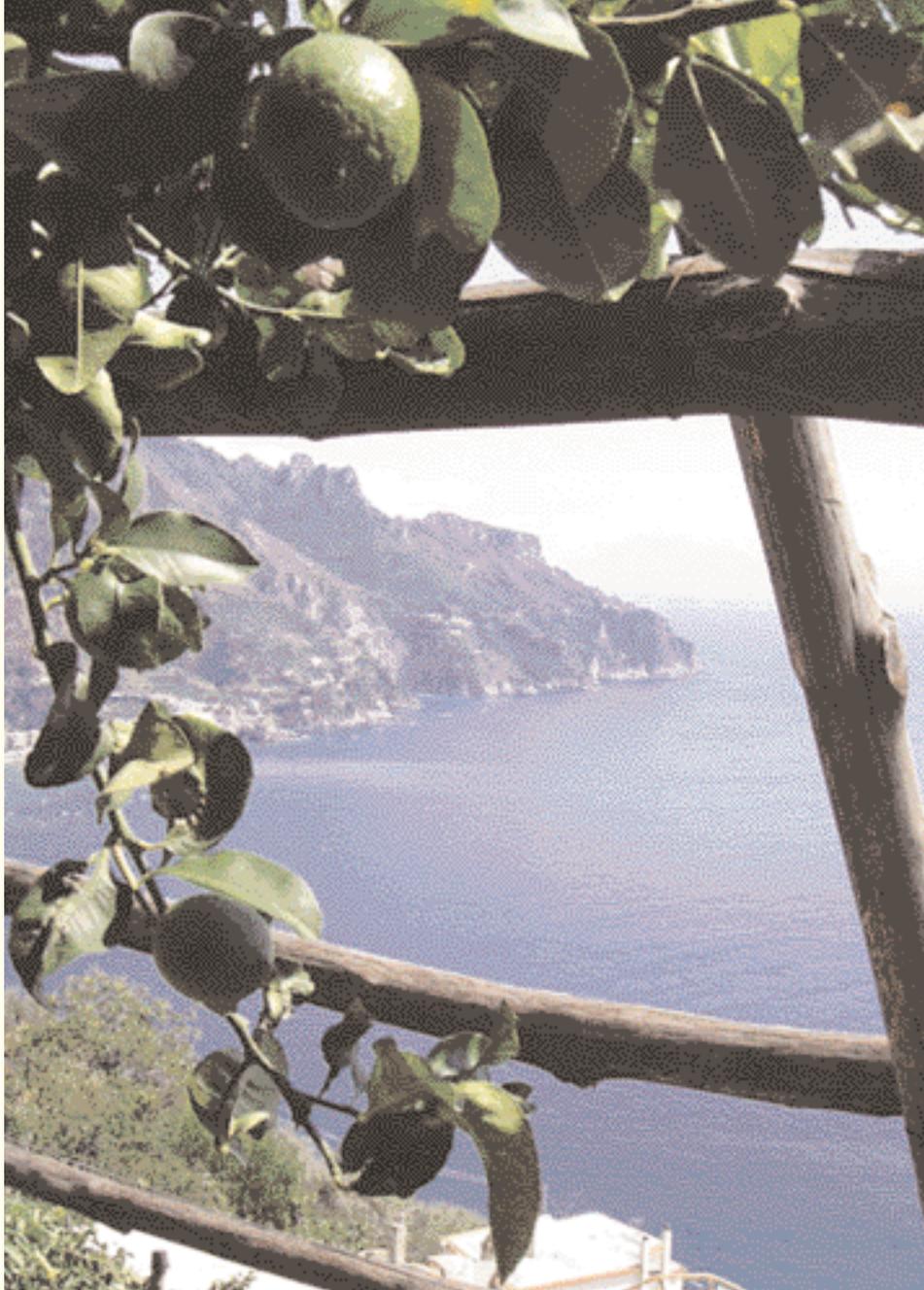
Une grande partie de la vieille ville est encore là, ou au moins à moitié là : maisons, places du marché, temples, bains publics, etc. Dans une exposition, on voit dans des caisses en verre les restes de plusieurs victimes "embaumés" par la cendre. On remarque leurs dernières expressions de peur et d'angoisse à l'approche de la mort. Un jeune garçon semble avoir couvert son visage avec un morceau de tissu; et une mère paraît avoir protégé son bébé.

Nous avons été surpris d'apprendre que d'importantes sections de Pompéi devraient être encore découvertes. Plusieurs raisons ont été données à cette inaction. D'abord, le budget n'était pas assez suffisant pour conserver ce qui était déjà là. Deuxièmement, elles étaient laissées pour que les futures générations les découvrent. Troisièmement, il y avait quelques gens qui détournaient les recettes des prix d'entrée.

Le lendemain matin, nous avons été conduits de Naples au sud de la côte Amalfi très prisée, qui est peut-être la plus belle partie du littoral Méditerranéen. Ses villages disposés en terrasse, comme Ravello et Positano, attirent les riches et les célébrités en haute saison. L'auteur américain controversé, Gore Vidal, a été un résident de Ravello durant plusieurs années, sa maison est perchée au sommet de la montagne. John Steinbeck, Greta Garbo, Anita Eckberg, Fred Astaire, Humphrey Bogart et Jacqueline Kennedy Onassis ont aussi fait de cette partie du monde le lieu de leurs petites retraites privées.

Nous avons déjeuné à Ravello à la maison d'une femme à la soixantaine qui a avait connu et préparé des plats pour bon nombre de ces célébrités. Elle est connue simplement comme Mamma Agata, et aujourd'hui elle dirige une école de gastronomie parallèlement à son restaurant où on accède sur réservation seulement, dans sa villa qui donne sur le littoral Amalfi.

Elle était connue comme "Bébé Agata", quand à l'âge de 13 ans, elle a commencé à cuire pour une femme américaine riche qui affectionnait l'organisation de fêtes pour les célébrités en visite à Amalfi. Elle se rappelle Fred Astaire avec qui elle a dansé une valse à la cour après un déjeuner de spaghettis, Anita Eckberg qui



Limoneto

اللايميتو

ne pouvait s'arrêter de manger les pâtes avec les fèves ; et Jackie qui était satisfaite avec un plat de mozzarella et des tomates coupées.

Mais, en dépit de sa célébrité et de ses fréquentations avec les célébrités, Mamma ne parle pas un traître mot d'anglais. Sa fille, Chiara, dirige l'affaire de la famille et fait la traduction dans l'école de gastronomie.

A notre dernier soir à Naples, j'ai demandé à un employé d'hôtel s'il y avait un restaurant de voisinage typique qui offre de la nourriture napolitaine simple. Il m'a écrit un nom et m'a montré la direction. Nous étions quatre personnes de notre groupe à y prendre notre dernier repas.

Le restaurant était petit et suranné, mais remplis de touristes. Peut-être il avait commencé comme un café-restaurant local, mais comme il y avait de plus en plus de clients d'hôtels,

probablement il avait évolué vers un restaurant typique pour touristes.

Notre serveur était aimable, la nourriture était très bonne, et avec l'avancée de la nuit il a continué à apporter des petits "suppléments" spéciaux à notre table. Nous avons considéré que c'était un bon geste de sa part. Mais, quand nous avons eu la note, les "suppléments" ont été détaillés soigneusement et le total était le double de ce que nous prévoyions. Malgré cela, la nourriture, l'atmosphère et le serveur divertissant nous ont permis de terminer la soirée sur une note heureuse.

Comme nous quittons le restaurant, nous avons observé les "suppléments" qui sont délivrés gaiement à une autre table de touristes. Comme ils disent, « saisissez le moment ».

(Dominick et Susan Merle sont écrivains de voyage indépendants basés à Montréal) ■