



17/07/22

domenica / H. 18

Bobbio Pellice

Prato adiacente il
Tempio Valdese

Fabio Pasquet: Voce / Voix

Gilberto Bonetto: Pianoforte/ Piano

Alessandro Raise: Batteria / Batterie

Massimo Lafronza: Contrabbasso /
Contrebasse

Diego Vasserot: Tromba / Trompette

Capolinea: Marsiglia, stazione Jean-Claude Izzo

Un viaggio nel mondo di Jean-Claude Izzo, la sua Marsiglia, i suoi profumi, i suoi vicoli e il rifrangere del sole sulle acque del porto e sulle sue vite. L'opera noir, poetica, umana, di un autore "abbattuto troppo presto da due stecche di sigarette in pieno petto", come ha scritto il suo "discepolo" René Frégny. Renderemo omaggio ai suoi personaggi, alle sue amate musiche, fra jazz e canzone d'autore – tra Petrucciani, Ellington e Gianmaria Testa – ai suoi sapori gastronomici e letterari, agli amori, alla vita.

Terminus: Marseille, arrêt Jean-Claude Izzo

Un voyage dans le monde de Jean-Claude Izzo, son Marseille, avec ses parfums, ses ruelles, ses vies et la lueur du soleil au fil des eaux du port. L'œuvre noire, poétique, humaine d'un auteur « abattu trop tôt de deux cartouches de cigarettes en pleine poitrine », comme l'a écrit son « disciple » René Frégny. Nous rendrons hommage à ses personnages, à son jazz bien aimé et à la chanson d'auteur – entre Petrucciani, Ellington et Gianmaria Testa – ainsi qu'à son amour pour les saveurs, à ses inspirations littéraires, à ses amours, à sa vie.

Samedi et dimanche avec le français, la musique et le chant edizione 2022

Ciclo di concerti volti
all'approfondimento linguistico francese
in diversi comuni del territorio.

UN PARCOURS LINGUISTIQUE : ses raisons

Pour réaliser ce parcours linguistique, historique et culturel, nous avons choisi, dans les paroles des chansons, un certain nombre de mots-clés et d'expressions plus ou moins connues, d'usage courant ou désuètes, sophistiquées ou du jargon, sérieuses ou bizarres que nous avons traduites, expliquées ou développées en note de bas de page.

Outre les textes et leur traduction, vous trouverez donc, en bas de la page, une sorte de glossaire linguistico-culturel. Les mots qui le composent ne sont que des exemples d'une langue-culture extrêmement riche.

Nous nous plaçons de penser que, par curiosité, vous vous aventurerez dans les pages d'un dictionnaire, ou que vous trouverez le temps de flâner parmi les avenues littéraires de cette belle langue sœur.

TERMINUS : MARSEILLE, ARRÊT JEAN-CLAUDE IZZO

Un voyage dans le monde de Jean-Claude Izzo, son Marseille, avec ses parfums, ses ruelles, ses vies et la lueur du soleil au fil des eaux du port. L'œuvre noire, poétique, humaine d'un auteur « abattu trop tôt de deux cartouches de cigarettes en pleine poitrine », comme l'a écrit son « disciple » René Frégny. Ses personnages, son jazz bien aimé, son amour pour la chanson d'auteur, pour les saveurs, ses inspirations littéraires, ses amours, sa vie.

UN PERCORSO LINGUISTICO: i motivi

Per realizzare questo percorso linguistico, storico e culturale, abbiamo isolato dai testi francesi delle canzoni alcune parole-chiave ed espressioni, più e meno conosciute, d'uso corrente o desuete, sofisticate o gergali, serie o bizzarre che abbiamo tradotto, spiegato, espanso in nota.

Oltre ai testi e alla loro traduzione, troverete quindi a piè pagina una sorta di glossario linguistico-culturale. Le parole che lo compongono non sono che piccoli "assaggi" di una lingua veicolo di una cultura straordinariamente ricca.

Ci piace pensare che, spinti da una qualche curiosità, vi avventurerete a vagabondare, come abbiamo fatto noi, tra le pagine di un dizionario o a passeggiare tra le aiuole letterarie di questa nobile lingua nostra consorella.

CAPOLINEA: MARSIGLIA, STAZIONE JEAN-CLAUDE IZZO

Un viaggio nel mondo di Jean-Claude Izzo, la sua Marsiglia, i suoi profumi, i suoi vicoli ed il rifrangere del sole sulle acque del porto e sulle sue vite. L'opera noir, poetica, umana, di un autore "abbattuto troppo presto da due stecche di sigarette in pieno petto", come ha scritto il suo "discepolo" René Frégny. I suoi personaggi, le sue amate musiche fra il jazz e la canzone d'autore, i suoi sapori gastronomici e letterari, gli amori, la vita.

MONK

Je bus le vin à même la bouteille. Encore une de ces nuits où je ne savais plus pourquoi j'étais flic. Depuis cinq ans on m'avait affecté à la Brigade de Surveillance de Secteurs. Une unité de flics sans formation chargée de faire régner l'ordre dans les banlieues. J'avais de l'expérience, du sang-froid, et j'étais un mec calme. Le type idéal à envoyer au casse-pipe¹ après quelques bavures retentissantes. Lahaouri Ben Mohamed, un jeune de dix-sept ans, s'était fait descendre lors d'un banal contrôle d'identité. Les associations antiracistes avaient gueulé, les partis de gauche s'étaient mobilisés. Tout ça, quoi. Mais ce n'était qu'un Arabe. Pas de quoi foutre en l'air les Droits de l'Homme. Non. Mais quand, en février 1988, Charles Dovero, le fils d'un chauffeur de taxi, se fit flinguer², la ville fut en émoi. Un Français, merde. Ça, c'était une vraie bavure³. Il fallait prendre des mesures. Ce fut moi. Je pris mes fonctions la tête bourrée d'illusions. L'envie d'expliquer, de convaincre. De donner des réponses, les bonnes de préférence. D'aider. Ce jour-là, j'avais commencé à glisser, selon l'expression de mes collègues. De moins en moins flic. De plus en plus éducateur de rue. Ou assistant sociale. Ou quelque chose comme ça. Depuis, j'avais perdu la confiance de mes chefs et je m'étais fait pas mal d'ennemis. [...]	Bevetti il vino dalla bottiglia. Ancora una di quelle notti in cui non sapevo più perché ero poliziotto. Da cinque anni mi avevano assegnato alla Squadra di Sorveglianza dei Settori. Un'unità di polizia senza nessuna formazione, incaricata di mantenere l'ordine nelle periferie. Avevo esperienza, sangue freddo, ed ero un tipo calmo. L'uomo ideale da mandare in guerra dopo qualche incidente clamoroso. Lahaouri Ben Mohamed, un giovane di diciassette anni, si era fatto ammazzare durante un banale controllo d'identità. Le associazioni antirazziste avevano protestato, partiti di sinistra si erano mobilitati. Ma era solo un arabo. Non valeva la pena sbandierare i Diritti dell'Uomo. No. Ma quando, nel febbraio 1988, Charles Dovero, figlio di un tassista, si fece uccidere, la città fu in fermento. Un francese, merda. Questo sì che era un vero casino. Si dovevano prendere dei provvedimenti. Fui io a farlo, Mi ci misi d'impegno, con la testa piena di illusioni. La voglia di spiegare, di convincere. Di dare risposte, preferibilmente quelle giuste. Di aiutare. Quel giorno, avevo iniziato a <i>scivolare</i>, come dicevano i miei colleghi. Sempre meno poliziotto. Sempre più educatore di strada. O assistente sociale. O qualcosa del genere. Da allora, avevo perso la fiducia dei miei capi e mi ero fatto un bel po' di nemici. [...]
--	---

¹ **Casse-pipe:** termine che letteralmente significherebbe “tiro al bersaglio”, il quale tuttavia, per estensione, si applica anche, in modo gergale e sardonico, alla designazione della guerra, della linea del fronte, che vede i soldati esposti come bersagli alla casualità del tiro da arma. Per questo, Louis-Ferdinand Céline aveva intitolato *Casse-pipe* (1949) il suo romanzo rimasto incompiuto e dedicato alle esperienze di guerra. In quel testo, l'autore di *Voyage au bout de la nuit* e *Mort à crédit* narra in tono tragicomico le vicende di un volontario nel reggimento dei corazzieri di stanza a Rambouillet ispirandosi ampiamente alla sua stessa biografia.

² **Flinguer:** variante gergale del verbo sparare. È interessante osservare come nel testo originale francese viene utilizzata la caratteristica costruzione oraleggiante con il verbo pronominale *se faire* + verbo all'infinito (*se faire flinguer*, *se faire tuer*) che però non è corretto tradurre letteralmente con l'espressione “farsi sparare”, “farsi uccidere”, “farsi stuprare” che in italiano suona come se la vittima concorresse all'azione che subisce (farsi fare qualcosa cioè consentire che si operi una certa azione su di sé). È infatti molto frequente l'uso di frasi come “Il s'est fait taper” (è stato picchiato) invece di “il a été tapé” oppure di “La souris se fait manger” (il topo viene mangiato) invece che “la souris est mangée” ma non per questo possiamo ritenere che chi subisce queste azioni in qualche modo vi acconsenta. Sono solo costruzioni che si sono venute stabilizzando con il tempo soprattutto all'orale. È necessario, quindi, fare attenzione a eliminare dalla decodifica dell'espressione quel senso di concorso di causa che in italiano quella stessa costruzione ha invece conservato. La traduzione corretta di tale costruzione sintattica dovrebbe tenere conto di questa diversa intenzione comunicativa e di questo diverso uso contestuale preferendo a “si è fatto sparare”, “si è fatto uccidere”, le forme seguenti: “gli hanno sparato”, “è stato ucciso”.

³ **Bavure:** Il termine, che in italiano è traducibile come “sbavatura”, nasce nell'ambito tecnico, per esempio in metallurgia e siderurgia, per indicare le tracce, le sbavature, le imperfezioni che vengono lasciate nella laminatura di un oggetto, nella fabbricazione di una giunzione. Per estensione metaforica, o in senso figurato, però, si parla di *bavure policière* per indicare, come nel caso del brano citato, un'esagerazione da parte di un agente di polizia oppure una situazione che è sfuggita di mano e ha dato luogo a una violazione, dunque la conseguenza spiacevole e grave di un'azione sul campo.

J'étais devenu un flic de banlieue à qui échappaient toutes les enquêtes. Mais, depuis la Coloniale, je ne savais rien faire d'autre, que ça, être flic. Et personne ne m'avait mis au défi de faire autre chose. Mais je savais que mes collègues avaient raison, je glissais⁴. Je devenais un flic dangereux. Pas celui qui pourrait tirer dans le dos d'un loubard pour sauver la peau d'un copain. Le répondeur clignotait. Il était tard. Tout pouvait attendre. J'avais pris une douche. Je me servis un verre de Lagavulin, mis un disque de Thelonious Monk et me couchai avec <i>En marge des marées</i> de Conrad. Mes yeux se fermèrent. Monk continua en solo.⁵	Ero diventato uno sbirro di periferia a cui sfuggono tutte le inchieste. Ma, dopo le truppe coloniali, sapevo fare solo questo, lo sbirro. E nessuno mi aveva sfidato a fare altro. Ma sapevo che i miei colleghi avevano ragione, <i>scivolavo</i>. Stavo diventando un poliziotto pericoloso. Non tipo quelli che sparano alle spalle di un piccolo delinquente per salvare la pelle a un amico. La segreteria telefonica lampeggiava. Era tardi. Tutto poteva aspettare. Avevo fatto la doccia. Mi versai un bicchiere di Lagavulin, misi un disco di Thelonius Monk e andai a letto con <i>Entro le maree</i> di Conrad. Gli occhi si chiusero. Monk continuò l'assolo.⁶
---	---

⁴ **Glisser**: verbo francese derivante dall'ancien français *gliier*, a sua volta proveniente dal francique *glidân*, che ha il significato di "perdere il controllo, perdere l'equilibrio, cambiare direzione progressivamente e impercettibilmente, modificare la propria traiettoria".

⁵ Da Jean-Claude Izzo, *Total khéops*, Gallimard, 1995.

⁶ Da Jean-Claude Izzo, *Casino Totale*, e/o, 1999.

HONORINE ET SES POIVRONS – HONORINE E I PEPERONI

Honorine avait une manière incomparable de faire des poivrons farcis. À la roumaine, disait-elle. Elle remplissait les poivrons d’une farce de riz, de chair à saucisse et d’un peu de viande de bœuf, bien salée et poivrée, puis elle les déposait dans une cocotte en terre cuite et elle recouvrait d’eau. Elle rajoutait coulis de tomate, thym, laurier et sarriette. Elle laissait cuire à tout petit feu, sans couvrir. Le goût était merveilleux, surtout si, au dernier moment, on versait dessus une cuillerée de crème fraîche⁷.	Honorine era insuperabile nel cucinare i peperoni ripieni. Alla rumena diceva. Riempiva i peperoni con riso, salsiccia, carne di manzo, sale e pepe. Li metteva in un recipiente di terra cotta e li ricopriva d’acqua. Aggiungeva salsa di pomodoro, timo, alloro e santoreggia. Lasciava cuocere a fuoco molto lento e senza coperchio. Il sapore era meraviglioso, soprattutto se alla fine si aggiungeva un cucchiaino di panna.
Poivrons farcis à la roumaine	Peperoni alla rumena
Ingrédients (6 personnes)	<i>Ingredienti:</i> (per 6 persone)
6 poivrons 1kg de riz 1 saucisse hachée et ½ kg de viande de bœuf, un bouquet garni (origan, thym, laurier, sarriette) 3 cuillères d’huile d’olive et 1 de crème fraîche	6 peperoni 1 kg. di riso 1 salsiccia tritata e 1/2 kg. di carne di manzo una presa di origano, timo, alloro e santoreggia 3 cucchiaini di olio d’oliva e 1 cucchiaino di panna
<i>Pour la sauce :</i> 500 gr. de tomates frais 1 oignon et 1 cuillère de persil Huile d’olive, poivre, sel	<i>Per la salsa:</i> 500 gr. di pomodori freschi 1 cipolla e 1 cucchiaino di prezzemolo poco olio d’oliva, sale e pepe
Laver et rincer les poivrons, les farcir avec du riz, de la pâte à saucisse et de la viande de bœuf. Ajouter poivre et sel et placer dans une terrine et couvrir avec de l’eau tiède, de la sauce tomate, laurier et sarriette. Cuire doucement pendant 30 min. avant de servir, ajouter la crème fraîche.⁸	Lavare i peperoni e riempirli con una farcitura di riso, pasta a salsiccia e carne di manzo. Aggiungere sale, pepe e mettere in una pignatta ricoprendo d’acqua tiepida, passata di pomodoro, alloro e santoreggia. Lasciare cuocere per mezz’ora a fuoco lento e prima di servire, versare sopra un cucchiaino di panna.⁹

⁷ **Crème-fraîche:** Corrispettivo della panna da cucina, è un condimento tradizionale della cucina francese, belga, olandese. Il suo caratteristico sapore aspro deriva dall’impiego di un batterio per produrre acido lattico dal lattosio. Più grassa della panna acida, anch’essa utilizzata soprattutto nella cucina Est europea, la crème-fraîche può essere impiegata sia per piatti salati sia per piatti dolci e dessert. Può accompagnare frutta fresca, pancake, waffle, semifreddi o torte. Può anche essere aggiunta a zuppe e salse per aumentare la cremosità e la sapidità del piatto.

⁸ Da Jean-Claude Izzo, *Total khéops*, Gallimard, 1995.

⁹ Da Jean-Claude Izzo, *Casino Totale*, e/o, 1999.

IVRESSE DE L'AIL – AGLIO

La première fille que j'ai embrassée sentait l'ail. C'était dans un cabanon, aux Goudes, à cette heure de l'été où les grands font la sieste. J'ai, cette année-là de mes quinze ans, appris à aimer l'ail. Son odeur dans la bouche. Son goût sur ma langue. Et l'ivresse¹⁰ des baisers, et du plaisir. Vinrent ensuite les bonheurs du pain simplement frotté à l'ail et du corps épicé des femmes. Depuis, dans ma cuisine, l'ail trône. Fièremment. Malgré sa mauvaise réputation. Car l'ail, vous l'avez compris, appartient à la gourmandise de vivre. C'est lui, seul, qui ouvre les portes à toutes les saveurs. Il sait les accueillir. Cuisiner, manger, c'est cela: accueillir. Les amours, les amis, les enfants, les petits-enfants. [...] Les plats naissent, dans l'amitié d'être réunis, les rires et la parole sans retenue. Et la maison se trouve fortement parfumée. D'un parfum sauvage, et vulgaire. Parce que c'est évident, cuisiner à l'ail est une outrance culinaire, un outrage au bon goût. C'est dans ces gestes, autour de l'ail, que les mondes se séparent. Plus gravement que vous ne pouvez l'imaginer. Rien, en effet, ne s'accorde mieux à l'ail que le vin, rouge de préférence. Du bandol en particulier, issu du fabuleux cépage¹¹ qu'est le mourvèdre. Des vins amples, élégants, puissants, gras, et très aromatiques. L'un et l'autre, à chaque bouchée, poussent l'outrance jusqu'à ses dernières limites. Là où le palais n'en revient pas de tant de sollicitations. N'en reviendra jamais. Comme de l'ivresse d'un premier baiser.¹²	La prima ragazza che ho baciato sapeva d'aglio. Eravamo in un capanno, a Les Goudes, a quell'ora d'estate in cui i grandi fanno la siesta. Quell'anno, quello dei miei quindici anni, ho imparato ad amare l'aglio. Il suo odore nella bocca. Il suo sapore sulla lingua. E l'ebbrezza dei baci, del piacere. Poi venne la felicità del pane sfregato con l'aglio e del corpo speziato delle donne. Da quel momento, l'aglio troneggia nella mia cucina. Malgrado la sua cattiva fama. Perché l'aglio, l'avrete capito, fa parte del gusto di vivere. È lui, solo lui che apre le porte a tutti i sapori. Sa accoglierli. Cucinare, mangiare vuol dire questo: accogliere. Gli amori, gli amici, i figli, i nipoti. [...] I piatti nascono in amicizia, nel piacere di stare insieme, fra risate e parole senza freno, E la casa si scopre piena di profumi intensi. Un sentore selvaggio e volgare. Perché è chiaro, cucinare con l'aglio è un oltraggio culinario, un oltraggio al buon gusto. E nel modo di maneggiare l'aglio che i mondi si separano. Più profondamente di quanto possiate immaginare. Niente, infatti, si accorda all'aglio meglio del vito, di preferenza rosso. In particolare il Bandol, proveniente dal favoloso vitigno del Mourvèdre. Vini generosi, eleganti, robusti, grassi e aromatici. A ogni boccone vino e aglio spingono l'oltraggio fino al limite. Là dove il palato non riesce a far fronte a così tante sollecitazioni. Come l'ebbrezza di un primo bacio.¹³
--	---

¹⁰ **Ivresse:** sostantivo derivante dall'aggettivo *ivre*, ovvero "ebbro, ubriaco". *L'ivresse*, l'ebbrezza, infatti, è lo stato di ubriachezza indotto dalle bevande alcoliche. Tuttavia, in francese si dice anche *L'ivresse des passions* (l'ebbrezza delle passioni), ovvero quello stato di leggera e passeggera follia indotto da una passione positiva o negativa. Infatti, per *ivresse* si intende anche lo stato d'animo o sentimento di chi si senta in qualche modo intossicato o coinvolto da un'alterazione dei sensi che acuisce le sensazioni di eccitazione ed entusiasmo.

¹¹ **Cépage:** Il sostantivo indica il tipo di uva utilizzata per vinificare. A ogni tipologia di vitigno corrisponde infatti un tipo diverso di uva, di acino, di foglie con taglie, colori e caratteristiche organolettiche molto specifiche che danno luogo ad aromi differenti nel processo di vinificazione.

¹² Questa è la versione pubblicata in Jean-Claude Izzo, «Ivresse de l'ail», *La pensée de midi*, 2000/1 N° 1, pages 157-158.

¹³ Da Jean-Claude Izzo, *Aglio, menta e basilico. Marsiglia, il noir e il Mediterraneo*. e/o, 2011.

HASSAN

J’attendis Pérol, rue de l’Évêché, en bas des marches du passage Sainte-Françoise. Il était obligé de passer par là. Le temps de griller une cigarette, il arrivait. — Où on va ? — Écouter du Ferré, ça te va ? Chez Hassan, Bar des Maraîchers à la Plaine, ni raï¹⁴, ni reggae, ni rock. De la chanson française, et presque toujours Brel, Brassens et Ferré. L’Arabe, il se faisait plaisir en prenant les clients à contre-pied. — Salut, Étrangers, dit-il en nous voyant entrer. Ici, on était tous l’ami étranger. Quelle que soit la couleur de la peau, des cheveux ou des yeux. Hassan s’était fait une belle clientèle de jeunes, lycéens et étudiants. De ceux qui taillent les cours, de préférence les plus importants. Ils tchatchaient de l’avenir du monde devant un demi pression, puis, passées sept heures du soir, ils entreprenaient de le reconstruire. Ça ne changeait rien à rien, mais c’était bon par où ça passait. Ferré chantait : <i>On n’est pas des saints. Pour la béatitude, on n’a qu’Cinzano. Pauvres orphelins, on prie par habitude notr’Per’nod.</i>¹⁵	Aspettai Pérol in rue de l’Evêché, sotto le scale del passage Sainte-Françoise. Doveva passare per forza di lì. Il tempo di fumarmi una sigaretta e sarebbe arrivato. “Dove andiamo?” “Ad ascoltare Ferré, ti va?” Da Hassan, al Bar des Maraîchers à la Plaine, niente raï, né reggae, né rock. Canzoni francesi, e quasi sempre Brel, Brassens e Ferré. L’arabo si divertiva a prendere i clienti in contropiede. “Salve stranieri” disse, vedendoci entrare. Qui, eravamo tuti l’amico straniero. Qualsiasi fosse il colore della pelle, dei capelli o degli occhi. Hassan si era fatto una bella clientela di giovani, liceali e studenti. Quelli che saltano i corsi, soprattutto i più importanti. Parlavano del futuro del mondo davanti a una birra, poi, dopo le sette di sera, decidevano di ricostruirlo. Non serviva a niente, ma era bello farlo: Ferré Cantava: <i>Non siamo santi Per la beatitudine abbiamo solo un Cinzano Poveri orfani, preghiamo per abitudine il nostro Pernod.</i>¹⁶
---	--

¹⁴ **Raï:** Nome di una particolare tipologia di musica popolare mediorientale, in particolare algerina, sviluppatasi nella seconda metà del Novecento. Un grande impulso alla diffusione del raï nel mondo lo hanno dato i processi di decolonizzazione e di conquista dell’indipendenza che hanno influito sui temi trattati nei testi delle canzoni e sulla modernizzazione di ritmi e strumentazioni. Artisti noti dell’epoca sono, per esempio, Cheb Hamid e Cheb Mami. Ma è alla fine degli anni Ottanta che il raï è diventato uno dei generi di world-music principali e più apprezzati nel mondo grazie ad artisti come Cheb Khaled con i suoi teti fortemente improntati alla ricerca della libertà.

¹⁵ Da Jean-Claude Izzo, *Total khéops*, Gallimard, 1995.

¹⁶ Da Jean-Claude Izzo, *Casino Totale*, e/o, 1999.

CHOURMO

Le bateau de l'école de plongée sortit de la passe et fit cap sur les Îles du Frioul. Fonfon le suivit des yeux, puis il tourna son regard vers moi et dit avec gravité: —Alors, qu'est-ce t'en penses ? —Je pense qu'on va se faire mettre. J'ignorais de quoi il voulait parler, Avec lui, cela pouvait être du ministre de l'Intérieur, du FIS¹⁷, de Clinton. Du nouvel entraîneur de l'O.M. ou même du pape. Mais ma réponse ne pouvait être que la bonne. Parce que c'était sûr qu'on allait se faire mettre. Plus on nous bassinait les oreilles avec le social, la démocratie, la liberté, les droits de l'homme et tout le tintouin¹⁸, plus on se faisait mettre. Aussi vrai que deux et deux font quatre. —Vouëi, dit-il. C'est ce que je pense aussi. C'est comme à la roulette. Vé, tu mises, tu mises, et y a qu'un trou et t'es toujours perdant. Toujours cocu. —Mais tant que tu mises, tu restes en vie. —Vé! De nos jours, faut miser gros pour ça. Moi, mon beau, des plaques, j'en ai plus assez. Je finis mon verre, et le regardai. Ses yeux étaient posés sur moi. Des cernes presque violets lui bouffaient le haut des joues. Cela accentuait la maigreur de son visage. Fonfon, je ne l'avais pas vu vieillir. Je ne savais même plus l'âge qu'il avait. Soixante-quinze, soixante-seize. Ce n'était pas si vieux que ça. [...] —Je vais arrêter, Fabio. D'un geste large, il désigna le bar. La vaste salle avec sa vingtaine de tables, le baby-foot dans un coin - une pièce rare des années soixante au fond, le comptoir, en bois et zinc, que tous les matins Fonfon astiquait avec soin. Et les clients. Deux types au comptoir. Le premier plongé dans <i>L'Equipe</i> et le second lorgnant les résultats sportifs par-dessus son épaule. Deux vieux. Presque face à face. L'un lisant <i>Le Provençal</i>, l'autre <i>La Marseillaise</i>. Trois lycéens qui attendaient le bus, en se racontant leurs vacances. L'univers de Fonfon. —Déconne pas! —J'ai toujours été derrière un comptoir Depuis que je suis arrivé à Marseille avec Luigi, mon pauvre frère. Tu l'as pas connu, toi. À seize ans, on a commencé. [...] Avant on se connaissait tous. Un jour, t'aidais Marius à repeindre son bar. Un jour,	La barca della scuola sub uscì dal passaggio e fece rotta sulle isole di Frioul. Fonfon la seguì con gli occhi, poi volse lo sguardo verso di me e disse con gravità: “Allora, cosa ne pensi?” “Penso che ci fotteranno”. Ignoravo di cosa stesse parlando. Con lui, poteva trattarsi del ministro dell'Interno, del FIS, di Clinton. Del nuovo allenatore dell'Olympique Marsiglia. O addirittura del papa. Ma la mia risposta era senz'altro quella giusta. Perché era evidente che ci avrebbero fottuti. Più ci riempivano la testa con il sociale, la democrazia, la libertà, i diritti dell'uomo e tutte le altre manfrine, più ci fottevano. Vero come due più due fa quattro. “Sì” disse. “Lo penso anch'io. È come alla roulette. Tu punti, punti di nuovo, c'è un unico numero giusto e perdi sempre. Come un cornuto”. “Ma finché giochi, rimani in vita”. “Per questo, al giorno d'oggi, bisogna puntare alto. Io, bello mio, non ho più molte fiches”. Finii il bicchiere e lo guardai. I suoi occhi erano posati su di me. Le occhiaie violacee gli divoravano a parte alta delle guance, accentuando la magrezza del viso. Fonfon, non l'avevo visto invecchiare. Non sapevo neanche più quanti anni avesse. Settantacinque, settantasei. Non era por così vecchio. [...] “Voglio smettere, Fabio”. Con un largo gesto indicò il bar. La grande sala con i venti tavolini, il calcetto all'angolo – un pezzo raro degli anni '60 - , il bancone in fondo alla sala, in legno e zinco, che ogni mattina Fonfon lucidava con cura. E i clienti. Due tizi seduti al bancone. Uno immerso nell'<i>Equipe</i> e l'altro che, sopra le spalle, sbirciava i risultati sportivi. Due vecchi, uno di fronte all'altro. Uno che leggeva <i>Le Provençal</i>, l'altro <i>La Marseillaise</i>. Tre liceali che aspettavano l'autobus raccontandosi le vacanze. L'universo di Fonfon. “Non dire stronzate!”. “Sono sempre stato dietro un bancone a servire. Da quando sono arrivato a Marsiglia con Luigi, il mio povero fratello. Non l'hai conosciuto, tu. Abbiamo iniziato a sedici anni. [...] Prima ci si conosceva tutti. Un giorno aiutavi Marius a dipingere il suo bar. Il
---	--

¹⁷ **FIS:** Fronte islamico di salvezza, organizzazione di fondamentalisti islamici.

¹⁸ **Tintouin:** Espressione informale e famigliare per indicare il caos, il fastidio, il disordine, lo sconvolgimento, la baraonda o l'imbarazzo suscitato da un accadimento, da un comportamento, dalla presenza di qualcuno (es. Cette affaire lui donnera beaucoup de tintouin = questa faccenda gli procurerà parecchio fastidio).

c'est lui qui te filait un coup de main pour malonner¹⁹ la terrasse. On partait à la pêche ensemble. À la tartane, qu'on pêchait. Y avait encore le mari d'Honorine, ce pauvre Toinou. Je te dis pas ce qu'on ramenait. Et on partageait pas. Rien. On se faisait des bouillabaisse²⁰ monstres, chez l'un, chez l'autre. Les femmes, les enfants. Vingt, trente, qu'on était parfois. Et ça te rigolait! Vé, tes parents, là où ils sont, que Dieu les garde, ils doivent encore s'en souvenir. [...] Il cessa de parler, perdu dans les souvenirs du "bon temps".²¹	giorno dopo era lui che ti dava una mano a sistemare la terrazza. Andavamo a pesca insieme. Pescavamo alla tartana. C'era ancora il marito di Honorine, il povero Toinou. Non ti dico quanta roba riportavamo! E si mangiava tutti insieme. Facevamo delle enormi zuppe di pesce a casa di uno o dell'altro. Le donne, i bambini. Venti, trenta, a volte. E come si rideva! I tuoi genitori, lì dove sono, che Dio li protegga, scommetto che se lo ricordano ancora." [...] Smise di parlare, persone nei ricordi dei "bei tempi".²²
---	--

¹⁹ **Malonner:** v. tr. « Revêtir (le sol) de malons” ovvero rivestire il pavimento di *malons* che in Provenza sono le tipiche piastrelle di argilla di forma quadrata o esagonale utilizzate per arredare le abitazioni.

²⁰ **Bouillabaisse:** sost. fem. Piatto tipico provenzale e in particolare marsigliese. Zuppa di pesce vario, sia a carne soda sia a carne tenera, con salsa di pomodoro, spezie e aglio o salsa all'aglio (*aioli*) che viene solitamente servita su crostoni di pane. In Italia ne abbiamo varianti regionali diverse e specifiche, come per esempio la buridda ligure.

²¹ Da Jean-Claude Izzo, Chourmo, Gallimard, 1996.

²² Da Jean-Claude Izzo, Chourmo, e/o, 2000.

SOLEA

J'avais suivi la Corniche. Pour ne pas perdre la mer des yeux. Il y a des jours comme ça. Où je ne peux me résoudre à entrer autrement dans le centre-ville. Où j'ai besoin que la ville vienne à moi. C'est moi qui bouge, mais c'est elle qui se rapproche. Si je le pouvais, Marseille, je n'y viendrais que par la mer. [...] La ville, ce matin, était transparente. Rose et bleue, dans l'air immobile. Chaud déjà mais pas encore poisseux. Marseille respirait sa lumière. Comme les consommateurs, à la terrasse de La Samaritaine, la buvaient, avec insouciance²³, jusqu'à la dernière goutte de café au fond de leur tasse. Bleu des toits, rose de la mer. Ou l'inverse. Jusqu'à midi. Après, le soleil écrasait tout, quelques heures. L'ombre comme la lumière. La ville devenait opaque. Blanche. C'était à ce moment que Marseille se parfumait d'anis.²⁴	Avevo seguito la Corniche. Per non perdere di vista il mare. Ci sono giorni in cui non posso far altro che entrare così nel centro della città. quando ho bisogno che la città venga verso di me. Sono io a muovermi, ma è lei ad avvicinarsi. Se potessi, arriverei a Marsiglia solo dal mare. [...] La città, stamattina, era trasparente. Rosa e blu nell'aria immobile. Faceva già caldo, ma ancora non era appiccicoso. Marsiglia respirava la propria luce. Così come i clienti, seduti alla terrazza della Samaritaine, bevevano, con leggerezza, fino all'ultima goccia di caffè. Il blu dei tetti, il rosa del mare. O L'inverso. Fino a mezzogiorno. Dopo, il sole schiacciava tutto per alcune ore. L'ombra come la luce. La città diventava opaca. Bianca. In quel momento Marsiglia profumava di anice.²⁵
---	--

²³ **Insouciance**: Sostantivo che in italiano è traducibile come “spensieratezza”, stato o carattere di qualcuno senza pensieri, preoccupazioni (*souci*); distacco, indifferenza, indolenza, serenità. Si dice *L'insouciance de la jeunesse* (la spensieratezza della gioventù); *Vivre, travailler dans l'insouciance* (Vivere, lavorare nella serenità, senza preoccupazioni).

²⁴ Da Jean-Claude Izzo, *Solea*, Gallimard, 1998.

²⁵ Da Jean-Claude Izzo, *Solea*, e/o, 2011.

LOIN DE TOUS RIVAGES – LONTANO DA OGNI LIDO

La force de chaque jour Est dans cet itinéraire Qui nomme les heures au cadran.	La forza di ogni giorno È in questo itinerario Che dà il nome alle ore sul quadrante.
Là. J'épèle l'envers des mots Pour goûter l'avidie conscience de l'air.	Là. Sillabo parole all'inverso Per assaporare l'avidia coscienza dell'aria.
Instance où je témoigne. Pour moi, seul.	Istanza in cui testimonio. Per me, solo.
Je réinvente des lois Qui ne sont que prélude à l'abolition des lois. ²⁶	Reinvento leggi Che non sono che preludio all'abolizione delle leggi.

²⁶ Da Jean-Claude Izzo, *Loin de tous rivages*, Éd. du Ricochet, 1997.

DIMITRI

Venetsanou, il lui avait rendu visite une fois. Quand il avait appris que l'<i>Aldébaran</i> ne reprendrait pas la mer de sitôt. Il ne l'avait pas revu depuis dix ans. Il avait épousé une « Grecque de Marseille », lui avait fait trois mômes et, avec son beau-frère, avait développé la petite entreprise de bâtiment de son oncle. La réussite. Depuis, ils habitaient une villa, vallon Montebello, sur les hauteurs de la ville, derrière Notre-Dame-de-la-Garde. – Vous êtes bien, là. – Ouais, c'est un bon quartier. Et le lycée, a côté, c'est un des meilleurs pour les enfants. Parce que, je te dis pas, Marseille, ça a changé. Je sais pas si t'as eu le temps de t'en rendre compte, mais c'est plein d'étrangers. Diamantis crut avoir mal entendu – Des étrangers? – Des gris. La vraie lèpre du centre-ville. Bon, à la mairie, y sont en train de faire le ménage, mais en attendant... Nous, c'est simple, o n'y va plus sur la Canebière. On dépasse pas la place Castellane. Y a tout, autour de nous. Le marché, les commerçants, les cinés... – Des gris? questionna Diamantis, sans bien comprendre. Venetsanou eut un sourire complice. – Les bougnoules, quoi! Ils n'en étaient qu'à l'apéro. Le repas s'annonçait sinistre. – Attends Dimitri, t'es quoi, toi? Nena, les enfants, je dis pas, ils sont nés ici. Mais toi, bordel ! – Moi, je suis français. Hé, j'ai fait mon service. Mais c'est pas que ça, c'est la culture. Leur mentalité de merde. Ils sont différents. Tu le sens, rien qu'a les voir. Ça restera toujours des bougnoules. Des étrangers. Sur l'<i>Aldébaran</i>, il y avait deux Birmans, un Ivoirien, un Comorien, un Turc, un Marocain et un Hongrois. Abdul Aziz était libanais et lui grec. Qui était l'étranger de qui, une fois en mer ? depuis presque trente ans, il avait navigué avec toutes les races du monde, sur toutes les mers du monde, la question de la race ne s'était jamais posée. C'est ce qu'il répondit à Dimitri. – Des problèmes d'homme, ça, oui, j'en ai connu. Des problèmes de pouvoir, aussi. De compétence, ou d'incompétence, également. Mais j'ai jamais vu qu'il fallait deux Nègres pour faire un Blanc. [...]	Era andato a trovarlo una volta, Venetsanou. Quando aveva saputo che l'<i>Aldébaran</i> non avrebbe ripreso subito il mare. Non lo vedeva da dieci anni. Si era sposato con una "greca di Marsiglia", aveva fatto tre bambini e con il cognato aveva ampliato la piccola impresa edile dello zio. Un successo. Da allora abitavano in una villetta a Montebello, in collina, dietro Notre-Dame-de-la-Garde. “State bene qua”. “Ah sì! E un bel quartiere. E il liceo, qui vicino è uno dei migliori per i ragazzi. Perché, sai, Marsiglia è proprio cambiata. Non so se hai avuto il tempo di rendertene conto, ma è piena di stranieri”. “Di stranieri?”. “Di grigi. La peste del centro storico. Beh, in Comune stanno facendo pulizia, ma intanto... Noi guarda, non ci andiamo più sulla Canebière. Non ci spingiamo mal più in là di place Castellane. Abbiamo tutto qui intorno. Il mercato, i negozi, i cine..”. “Di grigi?” domandò Diamantis, senza capire. Venetsanou sorrise, complice. “Né bianchi, né neri. Marocchini, insomma!”. Erano solo all'aperitivo. La cena si annunciava sinistra. “Un momento, Dimitri, tu che cosa sei? Nena, i ragazzi magari, loro sono nati qui. Ma tu, cazzo!” “Io sono francese. Oh, io ho fatto il militare qua! Ma non è neppure per questo, è la cultura. La loro mentalità di merda. Sono diversi. Lo senti subito, solo a vederli. Resteranno sempre dei marocchini. Degli stranieri”. Sull'<i>Aldébaran</i> c'erano due birmani, uno della Costa d'Avorio, uno delle Comore, un turco, un marocchino e un ungherese. Abdul Aziz era libanese e lui greco. Una volta in mare chi era lo straniero, e rispetto a chi? Da quasi trent'anni navigava con tutte le razze del mondo, su tutti i mari del mondo. La questione della razza non si era mai posta. Così aveva risposto a Dimitri. “Problemi fra uomini sì, ne ho avuti. Problemi di potere anche. E di competenza o d'incompetenza. Ma non ho mai visto che ci vogliano due negri per fare un bianco”. [...]
--	---

Diamantis vida son verre en silence, puis il se leva. Il lui aurait volontiers tiré un coup de poing dans la gueule, à Dimitri. Mais cela n'aurait pas aboli le passé ni rien changé au présent. – Oublie pas, Dimitri, la haine, le monde a déjà trop donné. Et il était parti.²⁷	Diamantis vuotò il bicchiere in silenzio, poi si alzò. Gli avrebbe dato volentieri un pugno in faccia, a Dimitri. Ma non avrebbe cancellato il passato né cambiato niente del presente. “Non dimenticartene Dimitri: di odio il mondo ne ha già abbastanza”. E se n'era andato.²⁸
--	---

²⁷ Da Jean-Claude Izzo, *Les Marins perdus*, Flammarion, 1997.

²⁸ Da Jean-Claude Izzo, *Marinai perduti*, e/o, 2011.

ELLINGTON

Abdul Aziz s'était levé tôt et il avait quitté l'<i>Aldébaran</i> sans même prendre le temps de déjeuner ni même d'avaler un Nescafé. Il n'avait eu aucune envie de croiser Diamantis. Pas envie de parler. De lui parler. Il était tendu et nerveux. – Il n'y a pas pire naufrage que celui de sa vie – s'était-il dit en regagnant sa cabine, la nuit dernière. Allongé sur sa couchette, il avait écouté Duke Ellington. <i>Money Jungle</i>, un de ses albums préférés. Duke y jouait en trio avec Charlie Mingus et Max Roach. Ils avaient "donné" là la version la plus sublime de <i>Solitude</i>. Mais, sur cette cassette, c'est <i>African Flowers</i> qu'il préférait. Il l'avait repassée quatre fois, puis il s'était endormi, épuisé, sur les premières notes de <i>Caravan</i>.²⁹	Abdul Aziz si era alzato presto e aveva lasciato l'<i>Aldébaran</i> senza concedersi il tempo di fare colazione e nemmeno di bere un Nescafé. Non aveva nessuna voglia di imbattersi in Diamantis. Nessuna voglia di rivolgergli la parola. era teso e nervoso. "Non c'è naufragio peggiore di quello della propria vita" si era detto ritornando nella sua cabina, la notte precedente. Sdraiato sulla cuccetta aveva ascoltato Duke Ellington. <i>Money Jungle</i>, uno dei suoi album preferiti. Duke suonava in trio con Charlie Mingus e Max Roach. La versione più sublime di <i>Solitude</i>. Ma la sua preferita era <i>African Flowers</i>. L'aveva riascoltata quattro volte di seguito e poi si era addormentato, sfinito sulle prime note di <i>Caravan</i>.³⁰
---	--

²⁹ Da Jean-Claude Izzo, *Les Marins perdus*, Flammarion, 1997.

³⁰ Da Jean-Claude Izzo, *Marinai perduti*, e/o, 2011.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI:

- Jean-Claude Izzo, *Total khéops*, Gallimard, 1995 [tr. it. di Barbara Ferri, *Casino Totale*, e/o, 1999].
- Jean-Claude Izzo, *Chourmo*, Gallimard, 1996 [tr. it. di Barbara Ferri, *Chourmo*, e/o, 2000].
- Jean-Claude Izzo, *Solea*, Gallimard, 1998 [tr. it. di Barbara Ferri, *Solea*, e/o, 2011].
- Jean-Claude Izzo, *Loin de tous rivages*, Éd. du Ricochet, 1997.
- Jean-Claude Izzo, *Les Marins perdus*, Flammarion, 1997 [tr. it. di Franca Doriguzzi, *Marinai perduti*, e/o, 2011].
- Jean-Claude Izzo, «Ivresse de l'ail», *La pensée de midi*, 2000/1 N° 1, pages 157-158.
- Jean-Claude Izzo, *Aglio, menta e basilico. Marsiglia, il noir e il Mediterraneo*. e/o, 2011.
- Robert de la Langue Française
- Dizionario francese-italiano Boch

Foglio di sala a cura di Silvia Nugara (francesista, Università di Torino e organizzatrice presso Unione culturale Franco Antonicelli, Torino)