

Edito **p.1** Célébrations / Brèves **p.2** Billet spirituel **p.3** Gourmandises pascales **p.4**
Recette : Caccavelli **p.5** La chine et la Covid **p.6** In memoriam **p.7**
Des nouvelles du canton **p.8-10** Boite à livres **p.11** Calendrier **p.12**



PER A COMMUNICAZIONE, A FRATERNITA E A FEDE | Bulletin mensuel gratuit | AVRIL 2021 | N°385

E d i t o

L'agriculture corse

au service de la qualité alimentaire

La loi EGALIM, qui s'appliquera dès le 1^{er} janvier 2022 à la restauration collective, imposera aux établissements publics ou privés, tels que les écoles ou structures sanitaires et médico-sociales, l'utilisation minimale de 50% de produits de qualité labélisés (BIO, AOC, AOP, IGP, STG, HVE,...) dans leurs préparations culinaires.

Cette mini révolution dans le domaine de la restauration collective va venir soutenir les efforts déjà mis en œuvre par de nombreux établissements qui sont d'ores et déjà inscrits dans une démarche d'amélioration de la qualité de l'alimentation qu'ils proposent à leurs usagers.

Avec les cuisiniers de la cuisine centrale du FAM de Guagno-les-Bains et de l'EHPAD de Vico nous cherchons à développer depuis quelques années cette dynamique afin de favoriser le plaisir et le bien être des résidents et des salariés.

La coopération avec les producteurs locaux est devenue une priorité de l'association HD2A dans l'optique de privilégier des circuits courts et de profiter de la qualité des produits locaux issus de l'agriculture fermière traditionnelle. Au fil des ans, un nombre croissant d'exploitants agricoles a choisi la voie de la qualité, alliant le savoir-faire transmis par les anciens aux techniques nouvelles et à l'innovation pour s'orienter vers une production renouvelée et plus efficiente.

Le soutien de cette dynamique vertueuse et porteuse d'espoir pour le développement de l'agriculture corse, véritable pilier de notre identité, est aujourd'hui l'affaire de tous. En effet, cette agriculture corse des petits producteurs, soucieux de la qualité de leurs produits, aspire à retrouver la place centrale qui doit être la sienne dans la vie économique d'un peuple qui a vécu pendant des siècles de cette culture agro-pastorale ancestrale.

François-Aimé Arrighi

➔ **LA LOI EGALIM** Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, a été promulguée le 30 octobre. Issu des états généraux de l'alimentation (2017), ce texte propose des mesures pour améliorer les équilibres commerciaux, la qualité de notre alimentation, et simplifier le domaine agricole.

Célébrations

AVRIL 2021 SECTEUR DEUX SORRU /SEVI IN GRENTU

Jeudi 1^{er} avril JEUDI SAINT Célébration de la cène du Seigneur Messe de secteur à l'église de VICO 16h Nuit des ténèbres au COUVENT 21h	Samedi 10 avril APPRICCIANI 15h SAGONE 16h Dimanche 11 avril COUVENT 9h30 EVISA 11h Vendredi 16 avril EHPAD VICO Temps de prière Samedi 17 avril BALOGNA 15h CHIGLIANI 15h Dimanche 18 avril COUVENT 9h30 VICO 11h MARIGNANA 11h SOCCIA 11h Vendredi 23 avril EHPAD VICO 15h Samedi 24 avril Célébration funéraire ARBORI 15h Réunion des Conseils Paroissiaux COUVENT 14h30 Dimanche 25 COUVENT 9h30 RENNO 11h LETIA S ^T MARTIN 11h	COGGIA 15h Vendredi 30 Temps de prière EHPAD VICO Samedi 1^{er} mai SAGONE 16h ORTO 15h Dimanche 2 mai COUVENT 9h30 VICO 11h GUAGNO 11h SOCCIA 11h Vendredi 7 mai EHPAD VICO Samedi 8 mai BALOGNA 15h Dimanche 9 mai COUVENT 9h30 RENNO 11h MARIGNANA 11h <i>Funerailles</i> LETIA S ^t Martin : Josette-Paule MERCURY Jean-Baptiste ANDREOZZI GUAGNO : Jean-Baptiste CAVIGLIOLI Jean CIPRIANI
---	---	--

SE FAIRE VACCINER CONTRE LA COVID 19 C'EST POSSIBLE

Au Pôle Santé de CARGESE

Le centre de vaccination vous permet de vous faire vacciner contre la COVID-19. Via Doctolib, vous pouvez directement réserver vos 2 consultations correspondant aux 2 injections du vaccin. Veuillez respecter les consignes qui seront affichées durant la prise de rendez-vous et notamment le fait que vous ayez le droit de vous faire vacciner. Le jour de votre rendez-vous, à votre arrivée au centre, vous commencerez par un entretien avec un soignant. Une première injection du vaccin (**Pfizer**) vous sera ensuite administrée.

Voici venu le temps du grand désir...

Lueurs de Pâque

✱ *Le billet spirituel*

Jean-Pierre Bonnafoux - OMI

Voici qu'enfin la nuit s'illumine !
Voici que l'obscurité cède le pas à la lumière !
Voici que l'incroyable espérance se réalise :
la souffrance ne gagnera pas, la mort n'aura pas le dernier mot.
Voici qu'un homme surgit du gouffre du tombeau pour nous tendre la main.
Voici que le propre Fils de Dieu vient nous relever de nos nuits.
Voici qu'en se relevant de la mort,
le Christ nous relève par le même mouvement.

Voici que, désormais, dans la nuit, il nous est possible de croire à la lumière. Cette nuit est la nuit de la divine espérance : nous arrivons avec le poids de nos vies. Nous savons que bon nombre d'entre nous ne sont pas épargnés par le tragique de l'existence. Chômage, maladie, mort brutale surgissant toujours trop tôt, amours qui ne se disent plus ou si peu, pardons impossibles, claquemurés dans le ressentiment, incompréhensions mutuelles en famille, au travail, entre parents et enfants, solitude... Nous savons combien la trame de nos vies - inévitablement - est tissée d'obscurité.

La grande, la bonne nouvelle de cette nuit pascale, la voici : Dieu n'est pas le spectateur inerte et pervers de nos propres souffrances.

Par la folie de la croix, voici que son propre Fils vient nous prêter main-forte : son épaule est solide qui vient porter nos propres croix.

Par le mystérieux passage du tombeau, le Dieu hautain et tout-puissant des mauvaises pages de nos vieux catéchismes est devenu un Dieu proche et aimant.

Un Dieu qui, désormais, partage tout de notre condition humaine, même l'angoisse de la mort. Le Très-Haut se fait Très-Bas pour mieux nous relever de sa main vigoureuse.

Il est temps de refermer la page du Vendredi saint.

Il est temps de laisser notre cœur s'embraser au feu de

l'Esprit.

Il est temps de nous laver l'âme dans les eaux du baptême nouveau.

Il est temps de désensabler la source de notre cœur où Dieu nous attend pour éteindre notre soif de vivre et de bonheur.

« Pâques, c'est ce moment précis où le désir de l'homme et le désir de Dieu se rencontrent et ne font plus qu'un » dit le Franciscain Éloi Leclerc. Belle et forte vérité : oui, cette nuit pascale vient ouvrir dans nos vies le temps du grand désir.

Voici venu le temps de tous les commencements, cet instant où - quels que soient notre âge, notre histoire, nos blessures, nos limites, que nous soyons ou non en règle avec ce que nous croyons être les lois de l'Église - Dieu vient nous créer, nous re-crée, comme il créa le ciel et la terre.

Voici venu le temps de l'exode, le temps de la traversée à pied sec de toutes les mers déchaînées de notre existence. Cette nuit pascale est une source où il nous faut joyeusement puiser les eaux de notre propre résurrection !

Écoutons l'invitation de saint Jean Chrysostome :

« Vous qui avez jeûné et vous qui n'avez pas jeûné, réjouissez-vous. Que personne ne reste sur sa faim. Venez tous puiser aux richesses de la miséricorde. Que nul ne déplore ses péchés : le pardon s'est levé du tombeau. »

Gourmandises pasciales

FRANÇOISE ARRIGHI

Dans le numéro d'Inseme de février, nous nous étions interrogés sur l'origine de la tradition de la galette des rois dégustée à l'Épiphanie et des crêpes de la Chandeleur. Et voici que Pâques approche et que des ribambelles d'œufs, cloches et lapins en chocolat envahissent les vitrines des chocolatiers et les cacavelli, les rayons des boulangers. Alors, nous avons à nouveau mené l'enquête sur les fondements de ces traditions gourmandes. Sont-elles liées à la Pâque chrétienne ?

Pour tous les chrétiens, Pâques est la célébration de la résurrection du Christ. Le dimanche de Pâques marque également la fin du Carême, période de jeûne de quarante jours. À partir du Moyen-âge, l'Église a interdit de manger des œufs pendant Carême. Les poules continuant évidemment à pondre, les fidèles avaient de grandes quantités d'œufs qu'ils conservaient jusqu'à la fin du jeûne. Le dimanche de Pâques était l'occasion de partager ces œufs ; en Corse, c'est probablement l'origine de l'œuf inséré dans le cacavelli. Cette tradition de partage des œufs semble également trouver des origines bien plus anciennes, dans l'Antiquité. En effet les Égyptiens, Perses et Romains les considéraient comme un symbole de vie, et les offraient à l'arrivée du printemps.

De l'œuf coloré à l'œuf en chocolat.

Dans certaines régions, pour conserver les œufs pendant les quarante jours du Carême, on les cuisait. L'ajout de d'herbes aromatiques ou d'oignons les colorait ce qui permettait de les différencier. La coutume de la décoration des œufs est présente dès le XV^e siècle, notamment en Alsace où ils étaient ensuite généralement mangés. Au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, des décorations de plus en plus riches font des œufs des cadeaux prisés, notamment par les monarques européens. « *Cet art culmine à la cour de Russie au XIX^e siècle, avec le célèbre Fabergé* »*. C'est aussi probablement à cette époque que l'on commence à percer les coquilles pour y insérer du chocolat. Les progrès du travail de la pâte de cacao et la fabrication de moules en cuivre ou en métal étamé ont permis vers 1830 le développement des œufs entièrement en chocolat.

La multiplication des moules a diversifié les tailles et les formes des éléments.

Cloches, poule et lapin

Depuis le XVIII^e siècle, les cloches sont condamnées au silence pendant trois jours en signe de deuil. Depuis longtemps, on raconte donc aux enfants que les œufs de Pâques sont apportés par les cloches de Pâques, de retour de Rome après la Semaine sainte. Il est donc évident de les retrouver sous une forme sucrée dans les jardins puis les paniers des petits (et grands) gourmands. Il en est de même pour les poules, car comment avoir des œufs sans poule ? (Et de poule sans œuf, mais là l'histoire est sans fin !)

Le lapin - ou le lièvre à l'origine - est également un personnage récurrent chez les chocolatiers. Selon la légende, il est celui qui cacherait les friandises. Les premiers œufs décorés l'étaient parfois du motif circulaire des trois lièvres, suggérant ainsi qu'ils symbolisaient la Trinité. Mais, il existe plusieurs autres versions de son origine, telle cette histoire venue d'Allemagne : « *Une dame trop pauvre pour offrir des chocolats à ses enfants décida de peindre des œufs et de les cacher. Lorsque les enfants commencèrent à chercher les œufs, ils virent un lapin et crurent que c'était lui qui les avait pondus* ».

Aujourd'hui, œufs, poules et lapins ne sont plus seuls. Les pâtisseries rivalisent d'imagination et les personnages se multiplient et se parent de mille couleurs, pour nous régaler. Mais, en ce Dimanche et Lundi de fête, n'oubliez pas : « *À consommer avec modération !* »

* Cf. Élisabeth de Contenson : « *le chocolat et son histoire* »

Caccavelli *recette*

Françoise nous a donné envie de déguster les caccavelli, en voici la recette pour les courageus(es) qui voudront bien se lancer



Ingrédients

Pour 6 pièces environ, il faut 2kg de farine, 750 g de sucre, 1,5 cube de levure de boulanger (ou briochin) 7 à 8 œufs selon grosseur, 20 cl de pastis, 200 g de matière grasse (saindoux, beurre ou mélange des deux), 1 bol de lait tiède.

Préparation

Préparer le levain avec 500 g de farine, 100 g de sucre (prélevés sur la quantité totale) une pincée de sel et la totalité de la levure diluée dans l'eau, faire une pâte assez souple. Laisser lever deux heures environ (doit doubler ou tripler de volume).

Pétrir : mélanger farine et sucre, faire un puits et y verser les œufs battus, la matière grasse, le pastis et mélanger du bout des doigts, incorporer progressivement le levain avec le lait jusqu'à obtenir une belle boule, pas trop dure mais se détachant bien. Déposer le pâton dans un récipient assez large (type bassine), couvrir d'un torchon et laisser reposer 11 à 12 heures dans un endroit assez chaud.

(22 à 25°). La pâte doit doubler de volume.

Former des boules de 650 à 700g ; les percer au centre et donner la forme voulue. Poser sur une plaque farinée et laisser reposer encore 45mn environ.

Cuisson

Faire cuire à four préchauffé à 180° pendant 25 à 30 mn. Diluer un jaune d'œuf avec un peu d'eau (sucrée ou pas) et dès la sortie du four, passer au pinceau sur les caccavelli chauds

La chine et la Covid

JEAN-MARTIN TIDORI

Le siècle est né avec la mondialisation aboutie et l'ébauche d'une répartition spatiale des fonctions économiques à travers le monde. Ainsi l'Asie, et principalement la chine sont devenues la zone de productions mondiales. Cet état semblait inéluctable car le réservoir de main d'œuvre y est immense et les coûts de production imbattables ...

Avant le mandat de Donald Trump et la crise du Covid, rien ne semblait pouvoir altérer cette orientation prise à l'aune des années 1980. Le non à Maastricht fut la réponse des français contre une partie des élites, à leurs yeux incapables d'enrayer les délocalisations et le chômage de masse qu'elles induisaient. L'Europe alors n'apparaissait pas comme un rempart malgré le poids des USA et des blocs émergents: Chine, Russie, Inde, Brésil...Quant à l'Europe, elle cherchait d'abord à favoriser l'intérêt du seul consommateur européen, bénéficiaire supposé du marché unique qui avait été créé.

Nous donnions, nous européens et américains du nord les moyens à la Chine de s'éveiller : moyens financiers et intellectuels, époque incroyable des joints-venture et des transferts de technologie ... En somme, nous avons accepté, puisque nous délocalisons le transfert de technologie, pour permettre les productions offshore. Plus encore nous avons cédé à la condition chinoise d'un associé majoritaire qui garantisse sa pleine souveraineté. Ce que la révolution culturelle n'avait pas réussi : sortir la Chine et sa masse de la paysannerie fut cette fois-ci accompli ! Point d'orgue de ce basculement, la rétrocession des comptoirs et du premier d'entre eux, Hongkong. La pandémie venue de Chine ne fera que souligner cette dépendance vis à vis de la Chine sur la quasi totalité de la production industrielle. La Chine achetant de son côté les denrées agricoles nécessaires à l'alimentation de sa population. Tout cela pourrait être nourri d'exemples et développé avec un élément très peu pris en compte. L'enrichissement de l'empire du milieu et sa sagesse a gardé sa monnaie sous évaluée quand par ailleurs elle dispose de stocks immenses des deux principales devises, l'euro et le dollar.

Éveillée donc, déjà redevenue une grande puissance, maniant à merveille l'idéologie d'inspiration communiste, et l'héritage de deux millénaires d'un empire disparu notamment des suites de l'incroyable guerre de l'opium.

Comment imaginer de nos jours une guerre pour contraindre

un peuple à consommer des opiacés et s'emparer des ses richesses ... Pour ceux qui auraient oublié l'histoire, je doute que les dirigeants chinois n'ait pas ce terrible souvenir à l'esprit, y compris en proposant de nouvelles routes de la soie. Les européens divisés me semblent en la matière comme les troyens heureux de recevoir un cheval en présent. De même, peu d'occidentaux ont pris conscience, enfermés dans leur quête de profit, de l'immensité du danger qui les menace. Seuls les U.S.A comme face à Huawei et Tik Tok ont engagé une contre offensive en exigeant que la société implantée aux USA est un capital majoritairement américain. Contre offensive que l'Administration Biden ne remettra pas en question tout comme elle interdit aujourd'hui l'exportation de doses vaccinales Covid, jugées stratégiques.

Eveillée, puissante cherchant à s'affirmer d'abord en Asie et en mer de Chine mais encore tributaire de l'occident, même si elle organise sa sous-traitance dans certains pays de la zone Vietnam Laos Birmanie... et déjà en Afrique de l'Ouest Le point de basculement, n'a à mon sens, pas eu lieu. La Chine demeure dépendante et n'a pas atteint le premier plan technologique malgré des avancées considérables. Assez peu de dirigeants européens semblent avoir intégré qu'il leur reste peu de temps pour agir. Tant que la Chine n'est pas la première puissance mondiale.. L'effet révélateur de la crise devrait les y conduire. Hélas, au regard des comportements individuels de l'été dernier, je doute qu'ils le feront comme je doutais dans un précédent Inseme que nous serions en mesure de tirer partie du 1er confinement ... l'immunité collective atteinte par la vaccination, je crains de voir les projets de relocalisations oubliés. Le réservoir de matières premières et de terres rares que représente aujourd'hui le Tibet témoigne des réelles intentions chinoises du temps de Mao, celles de Xi Jinping ne sont pas moins menaçantes pour nous. Il était possible à l'époque aux U.S.A de maintenir un Tibet indépendant, gageons que nous serons plus clairvoyants avec notre propre indépendance.

In memoriam

JEAN-MARTIN TIDORI

Jean était élégant, Josette radieuse, Laure combative, tous trois nous ont quittés, nous les avons une dernière fois accompagnés à Guagno, Letia, Vico... c'est triste, toujours triste une séparation, ce moment d'au revoir, ce départ, cette dernière station au Campu Santu après les chants des hommes, l'encens qui rappelle l'élévation de l'âme pour nous croyants. Commence le temps de deuil pour les proches et pour les amis, les voisins, les villageois, celui du souvenir, celui de l'absence ...

Josette Mercury semblait incarner l'adage que derrière un homme d'exception, comme son époux Francis humaniste et journaliste reconnu, souvent moins visible, existe aussi une femme rare doublée ici d'une grande pédagogue qui lui valut les palmes académiques. Pour moi restera un sourire et cette capacité peu commune à créer de l'empathie immédiate, de la proximité et tout à la fois du respect. Elle semble avoir choisi l'anniversaire du départ de celui qui avait partagé sa vie, pour à son tour le rejoindre. Elle nous laisse penser qu'un couple parfois, c'est plus qu'une addition de deux êtres, c'est heureux et cela s'apparente à une forme de fusion...

Laure Micheletti-Leca avait créé Sagone Médical Service. Elle incarnait pour moi une forme de féminisme, le combat abouti des femmes de ma génération pour réussir vie professionnelle et familiale. Fille, mère, épouse, cheffe d'entreprise, elle semblait avoir réussi avec cœur la combinaison qui en faisait une femme moderne, amoureuse de la vie, attentive aux autres, et généreuse, prenant un immense plaisir à recevoir. J'ai été le témoin attristé quand elle a expliqué à ma sœur dont elle était devenue l'amie, que son cancer avait flambé, que la récurrence n'était plus cette fois-ci contrôlable, qu'elle entamait sa fin de vie. Le temps alors prend une soudaine densité, elle l'a visiblement utilisé simplement pour être encore un peu près de ceux qui comptaient, son fils, ses parents, son mari, ses proches... Lucide et courageuse elle a fait face...

Jean Cipriani était comme mon père de la classe 29. Dès mon enfance il a fait partie des personnes connues. Pour le gamin que j'étais il possédait « en vrai » l'équivalent de mes jouets : camions, « michigan », autocars, belles et vieilles voitures et surtout son propre garage au col de Sorru. D'une certaine manière le prestige dont il jouissait à mes yeux d'enfant à perduré, quand on peut mesurer en adulte les vertus et le labeur des hommes. Aguerri très tôt au travail après la disparition de son père. Aîné d'une fratrie de quatre, trois garçons avec Toussaint et Archange et une sœur Pauline, Il avait épaulé sa mère Antonia, quand l'activité familiale comptait un four à pain et une ligne d'autocars pour le service régulier

entre Guagno et Ajaccio.

L'époque, le souci climatique ne font qu'ébaucher pour nos jeunes ce que représentait dans l'après guerre et jusqu'au début des années 1970 l'importance du car qui était le principal moyen de transport. En témoignait la parfaite connaissance des horaires qu'en avait alors la population. Service de voyageurs mais plus encore de fret convoyé sur l'impériale et dont l'arrivée restait une des animations des faits journaliers du village.

Assez vite Jean a entamé une diversification horizontale vers le B.T.P qui constituera le cœur de son activité, voyant l'abandon du métier de boulanger, et l'activité de transport se recentrer autour du transport scolaire. Une clairvoyance dans ses choix qui lui ont permis de diversifier, amplifier l'entreprise familiale quand parallèlement s'engageait un fort déclin de la population en secteur rural, et une mutation des habitudes au regard des modes de déplacement. Entrepreneur aguerri il aimait Guagno mais était tout autant un homme du canton. On l'y croisait partout aux fêtes comme aux moments de recueillement. Par tradition familiale qui voue une dévotion à la vierge Marie fêtée le 8 septembre au col de Sorru, qui naturellement le liait au couvent. Jean était devenu au fil des années par son travail, sa générosité le pilier de sa famille. Je garde de lui en souvenir, une forme d'élégance, de soin à être aux autres, une distinction naturelle... Il y a des semaines qui paraissent plus rudes car marquées par des départs, on voudrait parfois qu'elles n'aient pas eu lieu... encore, encore un peu ...mais l'heure a sonné ! Trop tôt comme pour Laure ou mon ami Beto Gabrielli de cinq ans mon cadet parti dans son sommeil à Sao Paulo...

➡ Et l'hommage de Jean-Pierre Bonnafoux omi à Jean Cipriani
UN HOMME REMARQUABLE ET UN AMI !

Que le Seigneur prenne en compte tous les services qu'il a rendus aux uns et aux autres et qu'il l'accueille dans sa paix. Sans oublier les célébrations au col de Sorru suivies d'un repas ! A Toussaint et à toute la famille, mes profondes condoléances !

DES NOUVELLES DU CANTON

par

PASCALE CHAUVEAU

LETIA Le village aux deux églises

À l'origine, il y avait deux villages, unifiés au XIX^e siècle pour devenir Letia. Aujourd'hui encore, l'usage impose de préciser si on parle de Letia Saint-Martin, la partie basse accessible depuis Vico, ou de Letia Saint-Roch, la partie haute plus haute de la route qui monte vers le col de Sévi.

« Même si Saint-Martin a toujours été plus peuplé, les différentes municipalités ont toujours eu la volonté d'un traitement équitable entre les deux hameaux », précise Angèle Chiappini, élue aux commandes de la commune en 2015. Ainsi, de tout temps, un maire de Saint Martin choisissait forcément un premier adjoint de Saint-Roch, et inversement. « Ici, tout est multiplié par deux : la commune doit assurer l'entretien de deux églises, et deux cimetières. Avec un monument aux morts dans chaque église, cela signifie deux dépôts de gerbes aux cérémonies officielles. Et l'organisation de deux bureaux de vote à chaque élection ! » Angèle Chiappini s'en amuserait presque, mais le problème est que la commune n'a plus assez de moyens. Pour les deux églises, il a fallu assumer la réfection des toits, la remise aux normes de l'électricité, la rénovation des peintures intérieures, et la restauration des vitraux et de quelques statues.

Pour chaque église, un comité de restauration a été créé, dès 1978 pour l'église de Saint-Martin, et en 2010 pour l'église de Saint-Roch. Et en 2015, une convention tripartite était signée entre la mairie, le comité de restauration, et la Fondation du Patrimoine.

Le toit de l'église Saint-Martin refait deux fois

Christian Tolla est membre du comité de restauration de l'église. Avec fierté, il rappelle qu'une collecte de 17 millions de francs (anciens francs) avait permis en 1987

de refaire le toit et d'électrifier les cloches. En 2014, la commune finance la mise aux normes électriques. Mais des infiltrations dans la toiture occasionnent des crevasses, qui viennent s'ajouter aux saignées d'électrification encore apparentes. Le toit sera réparé, mais les infiltrations ont eu le temps de dégrader les peintures intérieures, et notamment les fresques peintes par Riffart en 1936. L'artiste aimait prendre pour modèles les habitants du lieu. Christian Tolla a identifié l'un d'entre eux : Jean-Dominique Chiappini, dit Ziu Minichelli, grand-père de l'ancien maire Jean-Luc Chiappini. Devant le maître-autel parfaitement en état, il raconte que son oncle prétendait avoir vu le père Albini faire de la lévitation à cet endroit précis.

En 2016, les vitraux créés par Henri Gestat en 1935, sales, cassés, et aux sertissages défectueux, avaient été refaits par la Maison de Rougemont. Aujourd'hui, le souhait d'Angèle Chiappini est de restaurer les plus belles statues, même si ce budget n'est pas prévu par la convention. En 2020, la statue de Saint-Martin, peinte en jaune et comportant un gros trou dans le dos, avait été repeint à la feuille d'or par Ewa Poli, grâce à de l'argent restant sur la collecte. A la demande des villageois, l'église avait été prête pour le 15 août dernier. Il reste à réaliser la rénovation du clocher, mais personne n'avait répondu au premier appel d'offre, qui va donc être relancé.

L'appel aux dons toujours d'actualité pour l'église Saint Roch

La construction de l'église Saint Roch s'arrêta en 1882 par manque d'argent, bien que son clocher ne soit achevé. Elle a donc la particularité d'avoir un toit à une seule pente. Mais aussi d'être en contrebas de la route, qui arrive à mi-hauteur des murs, ce qui génère là aussi des infiltrations. La richesse de l'église vient de ses décors peints au cours de la décennie 1920/1930 par Ivan Choupik*, un peintre d'origine ukrainienne réfugié de l'armée tsariste, qui était arrivé à Ajaccio en 1921 à bord du paquebot Rion victime d'une avarie.

Après avoir été ouvrier agricole à Letia, Choupik a fait partie du groupe de peintres de l'école d'Ajaccio, fondée en 1911 par Jean-Baptiste Bassoul. Le chœur, la nef, les voûtes et leurs piliers, les corniches et leurs parois, sont ornés d'un décor théâtral aux thèmes variés. L'artiste a notamment laissé libre cours à son amour des grands

maîtres de la Renaissance et baroques dans 3 représentations remarquables qui ornent le chœur : la Cène d'après Léonard de Vinci au-dessus de l'autel, sur les côtés la Vierge en Assomption inspirée librement de Murillo, et la Descente de Croix d'après Rubens. Hélène Flory a repris le flambeau de l'association pour la restauration de l'église après le décès de sa mère Louise Arrighi, qui l'avait créée en 2010. La somme rassemblée par la souscription publique a permis de restaurer les vitraux en 2013 et de refaire l'électricité, en complément de la restauration du toit et du chœur financés par la mairie. Les travaux de restauration des 2 chapelles encadrant le chœur, et des piliers séparant la nef centrale des nefs latérales, sont en cours actuellement, par la Société Corse de Conservation Restauration de Ewa Poli. Pour le reste des décors sur les murs et les voûtes, le partenariat avec la Fondation du Patrimoine reste ouvert et peut continuer à recevoir des dons (donnant titre à réduction d'impôts à hauteur de 66%), et l'association continuera dès que possible ses activités et animations courant 2021.

VICO

L'impossible traversée *continent-Corse du lundi soir*

Résidents corses, Micheline et son mari ont été refoulés lundi dernier à l'embarquement du bateau qui devait les ramener chez eux au départ de Marseille, au motif que leur test Covid, pourtant négatif, était périmé. Avec eux, une cinquantaine de corses dans la même situation.

Sachant qu'à Marseille les prélèvements ne se font qu'en semaine, et seulement de 11 heures à 13h30, tous avaient réalisé leur test de dépistage le vendredi, sûrs de cadrer avec la validité exigée de 3 jours. Las, sur place les agents de la compagnie leur précisent que le Préfet est intransigeant sur le délai : 3 jours valent 72 heures, et pas un quart d'heure de plus ! On les informe alors que le seul moyen de réaliser un test dans les temps aurait été de prendre rendez-vous à l'hôpital de la Timone, seul établissement à les pratiquer pendant le week-end. Mais pour l'heure, ils sont confrontés à une fin de non-recevoir et interdits d'embarquer. Dans le groupe, un médecin, une infirmière, un artisan de Propriano avec une remarque remplie de matériel... La tension monte et le groupe tente de bloquer le départ du bateau, à tel point que les forces

de l'ordre devront intervenir.

Micheline raconte qu'ils finiront par être jetés à la rue après que les quais aient été fermés, et après avoir exigé qu'on leur fournisse une attestation pour le couvre-feu ! Elle souligne de surcroît le surcoût financier, chacun ayant dû trouver une solution d'hébergement pour 2 nuits ! Car ils auront eu à refaire un test le mardi matin, et attendre 24 heures le résultat, pour embarquer finalement le mercredi soir.

Une semaine après leur mésaventure, la colère est partiellement retombée. Mais pour Micheline et son mari, il est important de témoigner pour dénoncer l'absurdité des faits. Et aussi pour que d'autres ne tombent pas dans ce piège ubuesque, faute d'information plus précise de la compagnie, sur l'impossible départ du lundi soir

VICO

Emmanuel Bonini

un biographe d'investigation reconnu

Régisseur à l'Olympia de 1954 à 1988, Roger Morizot fut le confident et ami de beaucoup de stars françaises internationales, tels Piaf, Dalida ou Brel. Dans son livre « Je les ai tous vus débiter », il distribue les lauriers mais aussi les coups de griffes, et pour mettre en forme le récit tiré de ses notes et de sa mémoire, Morizot a choisi son ami Emmanuel Bonini, biographe d'investigation reconnu, qui excelle dans l'art de raconter l'intime et l'inédit avec son ton vif et des formules bien senties.

Vous êtes originaire de Rosazia dans le Cruzinu. A quoi rêvait le petit garçon que vous étiez à cette époque ?

J'ai toujours été fasciné par l'Histoire, et plus particulièrement celles de l'Égypte et de la Grèce. Et aussi par le monde des lumières, car on n'y est pas dans la vérité mais dans l'illusion. A 10 ans, mes idoles étaient Joséphine Baker, la reine Marie-Antoinette, le tennisman Björn Borg et Sophia Loren. Je me souviens aussi que mes profs du Laetitia étaient fatigués de lire mes dissertations qui faisaient toutes 16 pages ! A l'époque, je voulais devenir clown ou curé, puis aviateur. C'est vrai que j'étais différent, mais aujourd'hui cette différence me sert.

Finalement, vous deviendrez douanier, notamment en Guyane. Comment avez-vous effectué ce virage à 180° vers le show-business ?

J'étais un douanier très absentéiste, surtout après mon retour à Paris. Je passais mes après-midi au studio 102 où Dechavanne enregistrait ses émissions. J'ai fini par devenir figurant sur « la Chance aux chansons », où j'ai rencontré tout le gratin : Line Renaud, Aznavour, Adamo (un vrai gentil), Nicole Croisille, Liza Minnelli, les Plat-ters... J'avais déjà dans l'idée d'écrire un livre sur Joséphine Baker, et je demandais à tous des infos sur elle. Savez-vous que Joséphine a chanté ici même à Vico, au café de France ! Son avion s'était crashé le 6 juin 1944 au large de Coti-Chiavari, et elle a fait une tournée d'une semaine en Corse, en tant que résistante-artiste au service de la France Libre. Elle avait mis le feu à la place du Diamant et dans tous les villages où elle s'était produite.

« La véritable Joséphine » est la première d'une série de biographies. Comment choisissez-vous vos

sujets ?

Je vous l'ai dit, Joséphine et Marie-Antoinette sont mes passions depuis l'enfance. Pour Joséphine, je suis allé jusqu'en Guyane rencontrer sa famille, et aussi à Rome car elle avait été reçue par le pape Pie XII pour adopter ses enfants. Quand j'ai publié le livre en 2000, Bernard Pivot m'a reçu à Bouillon de Culture ; je n'en revenais pas ! Quant à Marie-Antoinette, j'y travaille depuis 10 ans, et je peux déjà vous dire que cette biographie ne sera pas politiquement correcte.

Outre mes coups de cœur, je réponds aussi à des demandes. J'ai fait les bios de Romy Schneider, Dalida, Sylvie Vartan, ce qui m'a emmené jusqu'en Bulgarie. Et aussi Mireille Mathieu, Tino Rossi, Goldman, Brigitte Bardot, ma grande copine, une femme de cœur méconnue sur sa vraie personnalité. Mon autre fierté est le livre de 600 pages consacré à Edith Piaf, qui m'a valu les félicitations du ministre de la culture. J'avais bénéficié de l'aide précieuse de sa secrétaire Danièle Bonel, qui m'avait donné accès à 4 hangars contenant tous les papiers, correspondances, et objets personnels qu'elle avait récupérés, comme le dernier tricot inachevé.

Outre Marie-Antoinette, qui sera à l'honneur prochainement ?

En septembre je publie un livre sur Montant, mais je ne veux plus faire de biographies. J'ai déjà refusé pour celle d'Annie Girardot. Je ne veux plus être derrière, j'ai besoin de créer. Je prépare notamment un roman intitulé « il ne faut pas tuer Jean-Jacques Goldman ». Nous avons eu une vraie rencontre, et il m'a fait plaisir en parlant de « mon enthousiasme rare et rafraîchissant ».

Pour l'heure, je reste à Rosazia depuis fin septembre, où je m'occupe de mes parents malades.

Une boîte à livres *pour remplacer la bibliothèque de poggiolo ?*

MICHEL FRANCESCHETTI

En ce mois de mars, une grande activité a régné au rez-de-chaussée de la mairie de Poggiolo : la bibliothèque a été vidée pour permettre le réaménagement du bâtiment communal. Avec l'accord de la municipalité, l'AACIS (association artistique et culturelle de Sorru in sù) avait créé la bibliothèque et la gère depuis 2005.

Hiver comme été, chacun pouvait y emprunter livres ou journaux. Jean-Martin Franceschetti lui consacrait beaucoup de son temps et de son énergie. Il en avait fait un centre d'animation et même une sorte d'office du tourisme. Mais, depuis son décès en septembre 2013, personne n'avait repris le relais. Si aucun volontaire ne se présente pour faire renaître la bibliothèque poggiolaise, certains ont pensé à l'idée d'une boîte à livres pour satisfaire le désir de lecture. La mise en place est facile : un petit meuble à étagères placé à l'extérieur, dans un endroit facile d'accès.

Le fonctionnement est simple : on y dépose des livres dont on ne veut plus afin que d'autres les prennent pour les lire et déposent leurs propres bouquins. Le procédé existe dans de nombreuses communes et même à Ajaccio aux Jardins de l'empereur. A Poggiolo, un tel meuble pourrait être mis sur une place, devant la mairie ou même devant le bar.

Qui, conseil municipal ou simple citoyen, pourrait réaliser cette idée à Poggiolo? Et pourquoi simplement à Poggiolo et pas dans les autres villages ?



Calendrier

1^{ER} AVRIL

N'oubliez pas de faire une petite blague aux personnes que vous aimez



2 et 3 avril
I PRESTATICCI

Le mois de mars vient de se terminer,
et on dit de lui qu'il est un peu fantasque.
L'histoire du berger qui se croyait malin nous le confirme.

Il avait réussi pendant tout le mois de mars
à déjouer les plans de ce sacré mois.
Mais Mars a demandé à Avril de lui prêter 2 jours
afin de piéger le berger (u picuraghju),
qui ne se méfierait plus des caprices du temps,
puisque nous étions en avril.

*« O Apri lu mio fratellu, prestami dui di li to di,
chi unu l'aghju par puni lu falsu picuraghju ».*

*« Avril mon frère, prête moi deux jours
pour punir le berger ».*

*« Pigliane unu, pligliane dui,
ma u prima lascialu a me »*

*« Prends en un, prends en deux
mais tu me laisses le 1^{er} ».*

Et le berger s'aventura un peu plus haut, un peu plus loin
et son troupeau fût décimé par une terrible tempête.

Aussi les 2 et 3 avril s'appellent i prestaticci.

Tous les premiers mercredi du mois
MARCHÉ COMMUNAL

et si mauvais temps le mercredi suivant, marché communal à Vico sur la place Padrona de 9h à midi.

Tous les mercredis
GYM DOUCE

Les cours de gym ont repris en « présentiel »,
tous les mercredis de 10h30 à 11h30
sur la terrasse de la salle des fêtes à Vico
contact Philippe Carlini au 06 81 20 63 89