

## ARTISANAT

# Pane nustrale di u Silvarecciu

A Silvareccio, Pierre-Paul Guidoni et son épouse Marlène, font revivre la boulangerie familiale



Anna Orioli habite la maison au centre du village de Sivarecciu. Elle est la première à répondre au klaxon de la boulangerie.

Si Renan, l'auteur célèbre dit : « L'homme ne vit pas seulement de pain, mais, il vit aussi de pain », il n'en reste pas moins vrai que le pain est le premier symbole de la nourriture.

L'évangile décrit le miracle de la multiplication des pains, nous, nous le réclamons dans notre prière : « Donnez-nous aujourd'hui notre pain de chaque jour », et, les adages populaires révélateurs et expressifs affirment que : c'est long comme un jour sans pain ; qu'on a du pain sur la planche, qu'on a mangé son pain blanc, et qu'on mange maintenant son pain noir, etc. Il y en a bien d'autres...

Il arrive même que le manque de pain, signe de pauvreté inspirez des rondes enfantines comme « Dansons la capucine, y a pas de pain chez nous, y en a chez la voisine mais ce n'est pas pour nous ».

Alors le pain, qu'il soit blanc ou noir, qu'il soit béni ou non, le pain est sacré. Il semble encore aujourd'hui qu'avoir du pain chez soi, le poser sur la table, et parfois l'effleurer d'un signe de croix, avant de le partager, soit déjà un réconfort, une offrande, un premier plaisir.

On peut alors comprendre l'importance d'une boulangerie dans un village, et on aurait tendance à dire qu'un village qui a une boulangerie est un village heureux. C'est le cas de Silvareccio en Castagniccia où Pierre-Paul Guidoni et son épouse Marlène ont repris la boulangerie familiale, et cette boulangerie c'est comme un phare, un repaire dans la nuit. Quand tout dort, ce point lumineux, cette fenêtre éclairée c'est une preuve de vie, ça réchauffe le cœur de savoir qu'il y a là quelqu'un qui pense à vous, qui met tout son savoir, sa générosité (oui, oui, il faut être généreux pour être boulanger) à confectionner le pain d'abord, et avant tout ce qui s'enduit de pizzas, fougasses aux herbes, migliacci, puis les frappes, les canistrelli, les tartes corses à la confiture, les panettes et les campanile spécialités de Pâques et de la Toussaint. Pierre-

Paul sait tout faire mais le côté gourmand, festif de la pâtisserie c'est à sa mère Mimine qu'il le doit.

Mimine, boulangère et pâtissière de son état, aujourd'hui à la retraite, avait d'abord passé le flambeau à son fils aîné Joseph, qui a dû s'arrêter à cause de problèmes de dos car le métier de boulanger est très fatiguant en soi, et plus encore quand après avoir fait le pain on s'en va le livrer dans les villages.

Mimine qui avait du mal à cacher sa tristesse devant le four qui était dans cette pièce d'où avait disparue la bonne odeur et la chanson du pain, « Parce que », dit-elle, « Le pain chante quand on le sort du four ».

Mimine ne cacha pas sa joie, quand Pierre-Paul son deuxième fils, et Marlène décidèrent de reprendre la boulangerie familiale. Quant aux gens du village, c'est tout juste s'ils ne firent pas sonner les cloches pour fêter la nouvelle.



La distribution constitue toujours un moment convivial au sein des villages.



Pierre-Paul Guidoni, le boulanger, tend son pain même aux retardataires... (Photos Marie Casanova)

Les journées de Pierre-Paul commencent à deux heures du matin, par la préparation et la cuisson du pain et de la pâtisserie. A sept heures, c'est le départ pour les livraisons. Un trajet de cent cinquante kilomètres par jour que Pierre-Paul et Marlène se partagent.

Pierre-Paul livre les cantons d'Ampugnani et de Casinca, les villages de Silvareccio, Piano, Casalta, Porri, Penta, Occagnano, Loretto. Marlène distribue dans le canton d'Alto di Casacone, les villages d'Olmo, Monte, Caragno, Fileta, et ça par n'importe quel temps. Les intempéries de l'hiver dernier qui ont rendu certaines routes impraticables et leur faisaient faire de grands détours, ne les ont pas

découragés. « Les gens nous attendent », dit Pierre-Paul, « On ne peut pas les décevoir, les personnes âgées encore plus. Quand il n'y a pas grand monde dans les villages, ils sont contents de nous voir, ça anime un peu leurs journées ».

En temps normal, il se vend entre trois cent cinquante, et quatre cents pains par jour. En été quand les villages débordent comme des rivières en crues, il faut compter le double. « Et maintenant », précise Marlène, « Il y a aussi les restaurants et les campings ». « Et moi alors ? », c'est Marie-Pierre leur fille, qui s'insurge gentiment. Elle préside à la bonne marche de la boulangerie que ses parents ont ouverte à Folelli et qui s'appelle « Pane nustrale di u Silvarecciu ».

Mais qu'est ce qu'il a donc de spécial ce pain pour avoir autant de succès ? Il est bon, c'est vrai, très bon. Il est fait avec amour c'est sûr, puis sans parler de la qualité de la farine, il y a le fameux tour de main, ça, ça ne s'explique pas.

- « C'est l'hérédité, l'héritage de ma mère » dit Pierre-Paul. Et sa mère Mimine le regarde. Pas besoin de mots, c'est un regard de bonheur, de remerciements.

Marlène et Pierre-Paul s'en vont, dormir un peu, peut-être, on ne dort pas beaucoup dans ce métier, mais tant pis, le plaisir est là. Le plaisir de faire le pain, et après une tournée le plaisir d'admirer sans jamais se lasser, les paysages, la nature différente, changeante suivant les saisons mais toujours magnifique : « et savoir qu'au bout de chaque route, il y a un village où les gens vous attendent et aiment votre pain, ça vaut la peine de se fatiguer » dit Pierre-Paul, « C'est ça la vraie récompense ».