

Noël en Italie

Il y a, en Europe un Noël parfumé de fleurs et qui semble se célébrer au pays de "l'éternel printemps" chanté par les poètes. C'est le Noël d'Italie, surtout de Naples, pareil, de plusieurs façons, au Carnaval.

Des bandes de gens masqués ou, du moins, en costumes travestis, parcourent les rues. Les pâtissiers, les épiciers, les confiseurs et autres débitants de victuailles ornent, ce jour-là, leurs étalages avec un faste à la fois commercial et artistique.

Autour des saucissons s'enroulent des guirlandes, les fromages sont empanachés de myosotis et disent: "Ne m'oubliez pas!" Les melons eux-mêmes portent une solennelle perruque de fleurs et réclament l'attention des passants.

Ces passants arrivent, ils sont des légions. On voit tous les costumes.

Mais, de quelque costume qu'ils se revêtent (et ils sont toujours riches en plumes, en panaches et en galons), le personnage le plus important de chaque bande est le tambour-major.

C'est lui qui, brandissant sa canne lourde et somptueusement ornée, dirige le mouvement qui fait battre les tambours, tonitruer les grosses caisses, beugler les cuivres, siffler les fifres, hurler les trombones, miauler les violons, glapir les clarinettes.



Le tambour-major fait jouer son orchestre pour la belle marchande

Et quel homme, quel héros, quel triomphateur, quand il arrive devant une boutique bien fournie, bien parée, bien tenue par une jeune et jolie marchande aux yeux de diamant noir ! Il commande à son orchestre de s'arrêter et de régaler d'un air choisi les oreilles de la belle boutiquière.

Et voilà l'une des scènes riantes du lumineux Noël napolitain. La musique ne tremble pas sur de la neige, elle palpite entre des fleurs.

Dans toutes les autres villes d'Italie, la Noël est aussi la fête gastronomique par excellence. Partout elle est fêtée en grande liesse, et elle motive des expositions de victuailles dignes de rendre jaloux les mânes de Gargantua.

A Venise, on mange successivement du riz, du poisson bouilli, du poisson frit avec de la salade, le "mandorlato (gâteau aux amandes) et le massepain. Les Véronais, gros mangeurs, absorbent le risotto, le pâté de foie, la dinde—parfois suivie du poulet—and force gâteaux. Les Napolitains,