

Seul art de vivre, celui des métamorphoses.
(Jean-Noël Schifano, *Naples*)

Naples : je n'ai jamais autant pensé à mon squelette.

Via dei Tribunali, devant une église — mais il est difficile de ne pas être devant une église à Naples —, une lueur de cuivre perce la foule : dès le début de mon voyage, je découvre ce couple de crânes en bronze posés sur une borne, près de la chaussée, offerts aux caresses des vivants qui défilent à longueur de jour devant leurs orbites noires.

Je n'ai fait qu'effleurer Naples, entamer sa surface. J'ai parcouru ses quartiers historiques, visité ses musées, ses cloîtres, ses *complessi monumentali*, je me suis arrêté sur ses terrasses, introduit sous ses porches, dans les cours de ses palais, au fond de ses souterrains, mais je ne révèle rien de cette ville : je rassemble les notes préliminaires à un souvenir. Dans l'avion qui s'apprête à regagner Paris, à la lueur bleuâtre qui éclaire mon carnet, je fais durer un reflet, quelques vibrations avant que les détails de l'image ne se dissolvent en une seule tache lumineuse.

•

Tablette relevée, ceinture bouclée, j'observe par le hublot la descente sur Naples. Sous l'aile droite, la gueule d'ombre du Vésuve qui attend, morne et paresseux, béant comme si l'avion était une alouette.

Sur la terrasse de l'hôtel, je suis assis au soleil, près d'une vasque de terre cuite d'où jaillissent les fibres rayonnantes d'un yucca. Elles dessinent une éruption végétale au-dessus de la silhouette vaporeuse du Vésuve, en arrière-plan.

La présence-absence du Vésuve. « On n'y pense même pas », m'assure le chauffeur de taxi dont la clé de contact s'orne d'un trèfle à quatre feuilles, d'une médaille de la Vierge et du *cornicello*, le porte-bonheur local en forme de piment rouge.

Au Musée archéologique, je profite en parasite des explications d'un guide qui passe avec son groupe : le *cornicello* n'est végétal que par association d'idées. C'est le symbole du phallus, la corne d'un dieu-fleuve ou d'une chèvre. Pour la couleur, c'est une flamme ou le sang de Méduse... Le soir, du haut de mon hôtel, je regarde se répandre jusqu'à la mer les toits du vieux Naples, bavards et disparates.

Naples : la couleur de cette syllabe, pour moi, n'est pas le bleu mais le vert. Le bleu, céleste, met tout le monde d'accord. Aussi est-il la couleur officielle de la ville, sa couleur marketing. Le vert, lui, n'est pas au même niveau d'idéal : il est plus ambigu ; plus énergétique, aussi. Le vert que j'attribue au mot *Naples* est un vert sombre où il entre une trace d'agitation fébrile, comme un souvenir du choléra et de la guerre.

Mais dans *Naples*, je perçois une compacité de carte postale qui ne rend pas justice au panorama. Pour cela, il faut entendre comme ici *Naaapoli*, *Naaapule*, avec cet *a* qui glisse... On voit alors les trois syllabes dévaler la pente du Vésuve, sauter par-dessus l'encombrement des toits et se dissoudre au large, dans la lumière aiguë.

L'espresso napolitain est petit, serré comme un scorpion. À peine le temps de l'avoir bu, il laisse sur la langue le souvenir de sa piquêre.

Au bord du ridicule, je me suis retenu de demander au concierge de l'hôtel l'adresse d'une « pizzeria calme », association de mots qui lui serait sans doute incompréhensible. Mais, flâneur affamé, j'aime Naples et je lui pardonne tout, même de me dissimuler — s'ils existent — ceux de ses restaurants où je pourrais déjeuner tranquille.

Je vais d'église en église, tête renversée, cou tordu comme une oie, gavé par les fresques baroques des coupoles... À San Martino, les piliers et les voûtes gothiques ont disparu sous cet habillage plus tardif. En ces jours de Noël, ils semblent emmitouflés de replis multicolores et de rembourrages dorés comme s'il fallait que la pierre ne prenne pas froid. Dans sa corbeille, au milieu de la crèche, le Christ est moins emmailloté que les murailles.

À propos de San Martino : n'ayant pas compris d'abord ce qu'était ce *complesso monumentale* qu'à l'accueil de l'hôtel on me proposait de visiter en client, paraît-il, privilégié, j'ai découvert que parler de couvent, mentionner église et cloître, c'est produire des miettes. Naples est riche en *complessi monumentali*, et je me devais de soupeser cette expression imposante pour retenir ce que mes interlocuteurs souhaitaient me communiquer : ici, j'aurais affaire à du lourd (*monumentale*) et à du sérieux (*complesso*), question patrimoine.

Introduction à la notion de *complesso monumentale* :
mon hôtel énorme, ancien couvent perché au-dessus
de la ville, et sa muraille vénérable criblée de petites
fenêtres, vers laquelle je remonte chaque soir par un
chemin tortueux comme on grimpe jusqu'à un temple
tibétain.

« Naples, à part ses environs, se compose de trois rues
où l'on va toujours, et de cinq cents rues où l'on ne va
jamais. » (Alexandre Dumas, *Le Corricolo*)

Foules, fritures, *trattorie* débordantes le long des ruelles, bouffées grasses d'odeurs et de musique, clameurs et rires, touristes comprimés comme des noyaux dans le flux des passants... Je piétine entre les murs envahis par les tags et couverts de dartres, percés de cavités noires aux grilles médiévales, bordés par le riche agglomérat des déchets, par les étalages bariolés couverts de *cornicelli*, de statuettes de Maradona, de mains porte-bonheur ou porte-malheur hérissant toutes les configurations de doigts possibles. Partout, le négoce clandestin du faux luxe et les dorures suspectes répandues au ras du pavé sur des draps sales, un mélange de physionomies et de langages, une vibration italienne mélangée de Dakar et de Sri Lanka... Le nom dépa-reillé de ces venelles — *I Quartieri Spagnoli* — est resté collé dessus comme une vieille étiquette sur une malle.

Intoxication documentaire : j'ai consommé trop de conseils de prudence, et le jour de mon arrivée je suis pris d'un spasme dans les rues surpeuplées de la vieille ville. Compulsivement, je palpe mon porte-monnaie dans la poche intérieure de ma veste. J'ai l'œil soupçonneux et je tiens mon portable à deux mains pour le consulter à l'écart, dos au mur, sous un porche. Au milieu de la foule, je navigue boutonné jusqu'au cou et toutes fermetures éclair bordées. Le lendemain, la crise est passée : je constate qu'autour de moi tout le monde mange. D'instinct, on se détend à ce spectacle.

Il n'existe pas d'heure pour se restaurer dans le vieux Naples : c'est une activité de tous les instants. On s'agglutine devant les pizzerias, les cafés, les comptoirs, les bassines de fritures, les vitrines de pâtisseries. On dévore sur les terrasses où s'affairent les serveurs, dans les *locande* bondées, ou debout sur la chaussée selon les opportunités de la rue et du moment. Le long des murs, dans les vapeurs odorantes, les amoureux s'embrassent entre deux bouchées.

Le cœur de la pizza, croûte de lave enflammée par la tomate au fond d'un cratère ocre et noir de pâte soufflée : carnet ouvert, c'est ce que j'allais esquisser par maniérisme touristique. Mais voilà : je suis entré au hasard dans une pizzeria branchée, et ce fond de pâte est laqué de vert tendre par de la crème d'artichaut. J'hésite devant la métaphore à base de lac volcanique qui me ramènerait du côté de Clermont-Ferrand.

Comment cette cité chaotique a-t-elle pu élaborer la *sfogliatella*, pâtisserie en forme de coquillage, délicate, élégante et dodue, aussi sagement plissée qu'une jupe de collégienne ?