

Une armée de fiers peupliers bruissent allègrement sur la plaine de Virle Piemonte. Le feuillage brillant de mille pièces d'argent joute avec la douce lumière du lever du jour. C'est le Piémont dans toute sa splendeur. Davide et son équipe cheminent d'un pas alerte vers les champs de « peperoni » jaunes, rouges, verts, il y en aura pour tous les goûts, mais surtout pour toutes les délicieuses combinaisons de recettes que les « mamme » piémontaises savent offrir à leurs commensaux. Une belle récolte s'annonce, Davide se frotte les mains .

La ferme ancestrale de Davide et Renata se situe au centre du village, juste à coté de l'église et du château local. Trois bâtiments anciens, dont une grange ouverte sur l'étage pour y stocker le grain, cernent une belle cour ornée par quelques touches fleuries. Un plaqueminer dont les fruits, de bons gros kakis d'un brillant rouge-orangé et le flamboyant feuillage d'automne y sont superbement décoratifs. On y trouve également, un poirier, un pommier et bien sûr, un carré d'herbes aromatiques et médicinales. Les kakis de la ferme ont toujours générés de belles émotions. L'hiver, saison du kaki, la nonna faisait des confitures, des gâteaux, du jus. A Noël, elle cuisinait de l'Agnoloti, ce plat typiquement piémontais, accompagné de kakis frits, particularité du village.

Chez Renata et Davide, la langue d'usage est le piémontais, à l'instar d'ailleurs, de la plupart des ruraux piémontais. Ils parlent l'idiome majoritaire: le « piémontais », proche du français. Malgré quelques variantes locales, tous les piémontais se comprennent. L'Italien est la langue apprise à l'école et qu'ils utilisent avec l'administration, à Turin et avec les non piémontais d'origine. Au Piémont, on est bilingue comme d'ailleurs dans quasiment toutes les régions italiennes. La première langue est le piémontais.

Comme toutes les fins de semaine, ils projettent une excursion. Ils hésitent encore entre la Sacra San Michele ou une virée dans les vignes du Barolo et du Barbaresco. Ce sera soit le visuel-culturel à la montagne Saint Michel soit le gastronomique-dégustation. Les collines viticoles de la vallée d'Alba présentent une attraction, pleine de sensations gustatives, les vins bien entendu, les meilleurs d'Italie. La cuisine y est sublimissime. De belle cailles au risotto et truffes blanches feraient un plat ô combien festif et savoureux pour le repas dominical. Ils ont le choix entre l'Angolo di Rosina ou à la Cantinella.

L'Angolo di Rosina présente tous les avantages du restaurant à la ferme et offre des produits maison. Nos deux amoureux sont des vrais « bogianens », ils n'aiment pas le changement, les surprises.

De retour à Virle, ils attendent leurs amis français. Ils ont connu Michel et Nadia au cours de vacances d'été au camping de Forte dei Marmi. C'était l'année de leurs vingt ans .

Après une semaine de fêtes, de pique-niques au camping, de baignades endiablées dans la chaude de la Méditerranée, de bronzettes sur le sable noir et brulant de la plage qui est dominée par la montagne blanche des plus beaux marbres d'Italie, une amitié profonde était scellée.

Quinze années de chassés-croisés entre la France et l'Italie ont renforcé les liens. Il est vrai que Michel parle Italien. C'est un plus. Il est le seul pivot de la communication verbale, l'interprète des échanges.

Nonno Michele le roi des conteurs et sa femme Maria Anna, la chef de cuisine, sont à pied d'oeuvre. Ils adorent les visites et ont adopté Michel et Nadia, un peu comme leurs enfants. C'est avec chaleur et affection qu'ils s'apprêtent à accueillir les deux visiteurs. La salle à manger qu'ils ne fréquentent que pour les grandes occasions, exhale une forte odeur d'encaustique. Une belle nappe blanche, brodée par la nonna s'étale sur la grande table massive. Les assiettes à liseré doré et les couverts en argent, verres en cristal présagent un repas de fête. Les effluves de cuisine mijotée, caracolent dans toute la maison et entrechoquent les fragrances subtiles et multiples des nombreux mets à venir.

Comme le veut la tradition au Piémont, le repas sera composé d'une alternance de pâtes, de viandes, de légumes, de charcuteries, de saucissons chauds, de sucreries, gâteaux, fruits. Une avalanche de plats qui feraient rougir de plaisir Pantagruel!

Nadia et Michel sont devant la grille d'entrée de la ferme. Ils ont parcouru mille deux cents kilomètres. Assommés par une fatigue qui titille toutes les articulations, qui appelle une pause, ils vont devoir y renoncer.

Toute la famille est réunie dans la cour, un soleil radieux et rieur éclaire ces retrouvailles. Qui du soleil ou de l'accueil apporte le plus de chaleur? Les témoignages d'affection n'ont pas de fin, embrassades, palpations, petits cris de satisfaction. On ressent profondément l'extraversion latine. Chacun y met sa touche personnelle. La nonna nous entraîne vers la cuisine où nous attend un café salvateur. Elle nous conduit vers notre chambre, qui était celle de Davide. On y retrouve ses trophées sportifs de jeunesse, un grand lit rustique, massif, recouvert d'un bel ouvrage au crochet. Juste le temps d'une petite toilette, douche et les invités français rejoignent la salle à manger toute proche où le clan attend pour l'apéritif. Un jéroboam de Barolo trône sur la table, un grand plat de charcuteries diverses bouscule déjà les papilles. Les conversations vont bon train. Les questions pleuvent pour Michel. Il lui faut raconter sa vie. Les confidences s'entrecroisent. Le vin est servi, on trinque. Salute a tutti! Michele nous ressort l'histoire de son unique voyage en France : Montt-tauban, la gare de Montt tauban . On s'amuse de sa

prononciation. On passe à table, pour quelques heures, beaucoup de plats, beaucoup de vin.

A l'heure du café et de la grappa de la ferme, Les amis du village défilent, Don Beppe, Marco, Lorenza. Ils sont porteurs de nouvelles invitations.

A Virle, les agapes sont permanentes. Michele propose une virée dans les champs de Peperoni. Il est fier des productions de la ferme. Il explique dans les détails comment faire de beaux poivrons.

Le lendemain, Davide a prévu une excursion aux alentours de Cuneo. La première étape nous conduit au site mégalithique de Ciciu del Villar. Héritage des celtes ou simple phénomène géologique, nous plongeons dans l'âge de pierre. De magnifiques et impressionnants menhirs se dressent au pied de la montagne, coiffés de pierres brunes, ils forment un champs de champignons géants. En contournant cette forêt de pierres, on prolonge la promenade dans la réserve naturelle. La randonnée nous mène à la séculaire abbaye bénédictine de San Costanzo al monte. Après avoir marché d'un pas volontaire dans des sentiers escarpés, au milieu de bois de chênes, longé la rivière Maira qui serpente au milieu d'une gorge profonde, trébuché sur de gros galets qui la tapissent, on débouche sur le sanctuaire roman. Ce lieu chargé d'histoire nous séduit d'emblée. L'esthétique architecturale de cette abbaye bénédictine du onzième siècle plantée dans cette vallée verdoyante force notre intérêt sensoriel, visuel, artistique. Une visite s'impose. Nous décidons de prolonger notre ballade à Cuneo. Une ville pleine de charme, qui respire la montagne, nous accueille, radieuse et souriante. Les pics enneigés des monts Argentera et Tenibre forment la toile de fond. Nous déambulons agréablement dans la ville. Au départ de la place Galimberti qui est, dit-on, la plus grande d'Europe, on régale nos yeux avec la superbe architecture néoclassique des dix immeubles aristocratiques qui l'entourent et les magasins de luxe qui flattent nos regards de touristes. C'est justement le jour du marché. La place grouille de chalands. D'un côté se situent les étals de friperies et de l'autre les produits de bouche. Des amas de fromages de la région, des montagnes de charcuterie excitent nos papilles et activent nos glandes salivaires.

Naturellement, la visite se prolonge sur la Via Roma qui est la promenade dominicale des citadins et surtout de la passeggiatta, marché séculaire des célibataires. Sur la route du retour à Virle, nous faisons une halte à Mondovi et au sanctuaire de Vicoforte qui nous évoque la maison de Savoie et introduit notre future visite pour le lendemain au palais royal de Turin.

Le retour à Virle est encore une fête. Toute la famille s'est mise en quatre pour préparer le repas. Peperoni frits en salade, saucisses chaudes. Le potage piémontais composé de poireaux, choux, pomme de terre, riz, parmesan, beurre, est le plat principal. Dense et parfumé, c'est le cale-au-corp idéal. Le gâteau aux noisettes du Piémont, roboratif à souhait, achève ce festin avec la grappa traditionnelle pour prévenir l'indigestion.

Pas le temps de s'ennuyer chez nos amis piémontais. Ils ont programmé une nouvelle excursion. Cette fois c'est la grande ville, Turin, la capitale qui s'offre

à notre curiosité. De prime abord, elle peut paraître austère, bourgeoise, mais comme on pénètre très vite dans l'histoire, la grande histoire, cette ville qui est à l'origine de l'unité... nous avale sans crier gare. Sur les places, dans les rues, les ruelles ont s'attend à rencontrer les grands personnages de l'Italie des lumières, Victor Emmanuel, Cavour... D'ailleurs, il est temps de prendre le chemin du palais royal qui transpire les années de gloire du royaume, l'intimité du roi, de la cour, de la reine, des maîtresses du souverain, des enfants royaux.

Après ce beau lieu de vie, on se dirige vers Superga, dernier repos des Rois et Reines de Savoie. De la haut, on domine la ville, la plaine. On peut même apercevoir le Pô qui m'évoque, à travers le souvenir de mes livres d'apprentissage de l'Italien, les rizières, les mondines, ces ouvrières du riz qui chantaient « Bella ciao » bien avant les partisans.

Retour à Virle par la route des peupliers...retour dans le piémont français via le tunnel du Frégus.