

Barmes News n°53

Décembre 2019 articles traduits par Annie Chazal

Une maison et autant d'histoires, la Villa Teja Des femmes et des violons sur fond de chaîne alpine

Valeria Amalfitano

« Viens voir mon pays et vois comme il est beau ».

C'est ainsi qu'un employé du banquier turinois Vincenzo Teja l'encourageait à visiter son pays d'origine, Balme. Vincenzo y séjourna quelques jours avec sa femme Virginia et ses cinq enfants. L'accueil eut lieu sous l'auspice d'un violent orage ; le matin suivant Balme se révéla dans toute sa stupéfiante beauté. Les Teja en furent si enchantés qu'ils décidèrent d'acheter un terrain au hameau Cornetti pour s'y faire construire une résidence de villégiature, parmi les premières dans les trois vallées de Lanzo. Ils confièrent les travaux à l'architecte De Bernardi, lequel projeta un édifice inspiré des chalets de montagne traditionnels suisses, entouré d'un vaste jardin.

La Villa Teja fut inaugurée à l'été 1880 et sa propriété se transmit dès lors au long d'une descendance au féminin se poursuivant encore aujourd'hui.

L'histoire de la Villa Teja se révèle dense, comme stratifiée, où se jouent de petits et de grands événements : d'une part les vicissitudes de ses habitants, les Teja et leurs descendants, d'autre part les circonstances historiques, sociales et de mœurs qui se sont succédé, laissant des traces encore visibles.

Comme nous le disions, l'histoire a débuté avec Vincenzo et Virginia, leurs longs séjours dans la demeure de Balme ; ils étaient enclins à recevoir leurs hôtes dans l'élégant salon ou au jardin et d'offrir des soirées musicales où l'épouse même de Vincenzo se produisait en compagnie d'artistes mélodramatiques.

Virginia Ferni était de fait une violoniste confirmée : née à Côme en 1837, elle fut dirigée vers l'étude de la musique avec ses sœurs Vincenzina et Carolina avec lesquelles elle fréquenta à Turin les cours de violon de Giuseppe Gamba et Francesco Bianchi avant d'aller se perfectionner à Paris avec Carolina. Rentrant en Italie, elle forma avec sa sœur un duo à cordes et toutes deux se produisirent dans des théâtres importants. La carrière artistique de Virginia s'interrompit en 1864 quand elle épousa Vincenzo Teja à Turin. Au contraire sa sœur Carolina poursuivit une carrière musicale intense, s'imposant aussi dans le chant lyrique parmi les meilleures sopranos dramatiques. S'étant ensuite retirée de la scène, elle se dédia à l'enseignement avec l'ouverture à Milan d'une école de chant, déclamation lyrique et violon. Après 1889, elle poursuivit son activité didactique à Pietroburgo où elle passa 34 ans, puis de nouveau à Turin.

La mémoire des sœurs Ferni est encore très vive dans les murs de la Villa Teja ; elle est en particulier évoquée par un portrait en pied, placé dans le salon, où, avec une grâce austère et très élégamment vêtues, elles sont représentées avec leurs violons.

Avec la musique, c'est aussi la littérature qui se mêle à l'histoire de la maison. Teresa Teja, la sœur de Vincenzo, partit de Turin à Recanati où elle travailla comme institutrice des filles du comte Carradori et s'unit sentimentalement à Carlo Orazio Leopardi, frère du poète Giacomo Carlo, alors veuf et dans la soixantaine. Il l'épousa et vécut avec elle jusqu'à sa mort en 1878. Teresa, intimement liée aux lieux léopardiens, entreprit une relation épistolaire nourrie avec des intellectuels et des lettrés et fut elle-même auteure d'une biographie discutée du poète et de la famille Léopardi, éditée en langue italienne en 1882 et où se reflètent à travers ce témoignage personnel, les caractères particuliers de la société aristocratique de l'époque.

De la famille Teja, le plus connu est sans aucun doute Casimiro, Turinois, né en 1830, il fut « le prince des caricaturistes piémontais ». En pleine époque du Risorgimento, Casimiro Teja sut s'affirmer à une période prolifique de la satire italienne ; la revue satirique d'orientation libérale « Il Fischietto » avait vu le jour à Turin en 1884. En 1856, toujours à Turin, sortit le premier numéro de « Il Paschino ». En tête du journal apparaît un dessin de Casimiro, lequel dirigea l'hebdomadaire pendant quarante ans. Peu savent qu'il fut l'inventeur en 1861 de l'expression « il pleut, gouvernement voleur » en légende d'un dessin sorti à l'occasion d'une manifestation des Mazzinianistes, ratée à cause de la pluie. Un hommage fut rendu au rôle de premier plan assumé par Casimiro dans le monde de la satire humoristique avec le monument situé sur le Boulevard du 4 mars à Turin où le caricaturiste est portraituré dans un haut relief sous une copie de la statue romaine du Paschino, symbole de la satire politique.

Pour terminer avec ce travelling, retournons en altitude dans ces montagnes de Balme tant aimées par un autre habitant de la maison : Eugenio Ferreri, neveu de Vincenzo Teja. Né en 1892 à Turin, Eugenio fut un alpiniste précoce, fondateur à seulement 16 ans du groupe d'alpinistes S.A.R.I. (Société Alpine des jeunes Italiens), puis de la section jeunesse du CAI. Alpiniste et écrivain, il fut rédacteur en chef de la revue du CAI où il assumait par la suite la charge de secrétaire général tout en continuant une activité de recherche et de divulgation sur les thèmes de la montagne. Un aspect intime d'Eugenio écrivain se révèle dans un petit cahier retrouvé il y a quelques temps par ses descendants dans ses tiroirs ; il s'intitule « livret d'un guide dilettante Eugenio Ferreri », accompagné du timbre « Rifugio Gastaldi Torino ». Une sorte de journal décrivant les innombrables sorties accomplies comme accompagnateur, de 1907 à 1923, preuve de l'activité d'excursions précoce d'Eugenio (en 1907, il n'avait que quinze ans !). Le cahier fait état de ses rencontres et des nombreux commentaires des participants comme celui du 13 août 1908 : « Au très jeune et sympathique jeune homme Eugenio Ferreri, à l'excellente étoffe de guide, c'est un agréable compagnon d'excursion au cœur solide et aux muscles d'acier, au langage précis ; je suis heureux de reporter sur ce livret l'expression sincère de notre chaude sympathie et de notre reconnaissance pour ses attentions et sa gentillesse, avec le souhait de pouvoir affronter après le col d'Arnès et le Pas de la Mangeoire, les sommets plus élevés de la Ciamarella et de la Bessanèse. »

Eugenio s'engagea aussi politiquement en assumant la charge de podestat de Balme dans les années 30. Lui revient le mérite d'avoir fait construire l'école et d'avoir créé une école d'escalade nommée Rocca Sari, encore utilisée aujourd'hui. Il n'eut pas d'enfants et vécut avec enthousiasme la naissance de sa nièce Laura, la faisant même adhérer au CAI six mois avant sa naissance ! Un geste qui s'inscrit dans sa passion pour la montagne et l'alpinisme

que Laura Ferreri fit très vite et profondément sienne. Elle n'avait que trois jours quand ses parents, Giulio et Maria la portèrent à Balme et firent planter dans le jardin de la Villa un sapin que Laura considéra toujours comme un frère. En symbiose avec cette maison, elle passa chaque été à Balme de juin à septembre. Laura hérita aussi des talents artistiques de la famille : elle suivit les cours de piano de Luisa Daviso, de peinture d'Evangelina Alciati, se spécialisa dans le portrait et exposa ses travaux dans diverses expositions à Turin et Rome. Vint ensuite le temps de l'amour et des enfants et Laura ralentit alors son activité de peintre. Le prénom de sa première née, Eugenia, fut choisi en souvenir de son oncle Eugenio, décédé quelques mois plus tôt, en septembre 1946, d'une chute accidentelle lors d'une promenade sur le sentier des Grigne dans les Préalpes lombardes.

Eugenia maintient aujourd'hui vivant l'héritage au féminin de la Villa Teja qu'elle a rénovée avec soin ; elle en partage l'histoire et l'atmosphère intacte de son presque centquarantenaire et palpitant « cœur de pierre », avec des hôtes de tous âges et origines passant par Balme.

Mais pourquoi justement Balme ?

Andrea Gamba

Pourquoi Balme n'est-il pas un endroit comme les autres ?

C'est la première réponse qui me vient à l'esprit quand j'entends quelqu'un formuler cette question. Cela peut sembler bien peu pour qui ne connaît pas Balme, mais c'est une synthèse de beaucoup de choses pour qui, au contraire, connaît bien ce pays niché entre les roches vives d'une montagne, encore à mesure d'homme et de famille ; où en été le soleil cuit la peau et, en hiver, le froid pénètre les vestes les plus épaisses jusqu'à transpercer les os.

Il m'arrive souvent pour mon travail de visiter d'autres localités de montagne où la dimension d'un tourisme de consommation prévaut trop souvent sur la beauté des lieux et sur les activités simples qui peuvent s'y dérouler.

Marcher en montagne, se fatiguer, gagner un sommet ou plus simplement un pré ensoleillé, où manger un petit pain en sirotant une eau de source fraîche, contemplant un panorama à couper le souffle est souvent considéré comme un mode ancien de vivre la montagne par des touristes toujours plus gâtés par les mêmes montagnards s'affairant à transformer des paysages merveilleux en parcs de divertissements improvisés, équipés de matériels encombrants, bruyants et inutiles. Voilà ! Si l'on se convainc qu'il est indispensable de pouvoir skier aussi en été sur des pentes revêtues de plastique, si l'on pense qu'il est vraiment important de ne pas faire manquer à ses enfants le dernier manège scintillant et bruyant, si l'on croit qu'il est nécessaire de pouvoir offrir à ses adolescents la possibilité de veiller tard dans des discothèques bruyantes, alors Balme n'est pas le bon endroit. Pour cela il existe d'autres lieux, des lieux comme tant d'autres.

À Balme, j'ai trouvé autre chose.

À Balme, j'ai découvert l'histoire passée, la vraie, celle étudiée à l'école, me demandant quelles histoires s'y passeront plus tard.

À Balme, j'ai pu faire connaître à mes fils la montagne et sa dimension aventureuse, surprenante et en majesté. Se fait encore vive dans notre mémoire, l'aventure récente de

cet aigle qui s'est approché silencieux et grandiose à quelques mètres de notre petite procession familiale cheminant au long d'un sentier sous la Ciamarella, avant de s'envoler plus loin, hors d'atteinte. Tout comme la vision de bouquetins aux cornes majestueuses broutant et léchant le sel à quelques pas des maisons du village.

À Balme, les enfants peuvent apprendre à traire vaches et chevrettes et faire le fromage aussi bien que dans les laboratoires didactiques à l'avant-garde éducative et ils peuvent aussi tourner librement à travers les rues et les prés, sans besoin de l'accompagnement de parents soucieux de leur sécurité. C'est comme si chaque enfant était le fils ou le petit fils de chacun et comme si chacun au pays était investi de la responsabilité de leur montrer les comportements appropriés. Chaque Balmais et chaque vacancier pourrait citer des douzaines d'anecdotes, de souvenirs susceptibles de motiver leur choix de vivre ou passer des vacances en ces lieux, anecdotes et souvenirs qui s'enrichissent à chaque retour. Toutefois je retiens que le motif essentiel du choix de ce pays perdu d'entre les monts est que moi aussi je dois y apporter ma part. Je dois accomplir ma part pour que ce modèle de montagne ne se perde pas pour toujours. Aujourd'hui Balme est un rempart, un exemple d'intégration entre homme et montagne, précieux pour les générations futures, modèle toujours plus rare et encore plus précieux pour une personne qui, comme moi, vit dans une grande ville.

En somme Balme est un lieu qui éduque, nous éduque tous, grands et petits, il nous éduque, en donnant de la valeur à ce qui est important et partageable, il nous éduque à prendre soin des lieux et des personnes autour de nous ; il nous éduque donc à être des femmes et des hommes meilleurs.

Bessans (vu dans le dictionnaire de Goffredo Casalis Turin 1834)

Bessans (Bessanum) commune du mandement de Lanslebourg, province de Maurienne, diocèse de Chambéry, Division de Savoie.

Dépend de la vice-intendance préfectorale hypothécaire de Saint Jean de Maurienne, bureau d'insinuation de Modane, poste de Lanslebourg.

On croit que ce village est le *Covalicum* signalé dans le testament de Patrice Abbon confirmé par Charlemagne.

Bessans donne son nom à la vallée où il se situe. Cette vallée se trouve elle-même au nord de la chaîne du Mont Cenis. On y alimente de nombreux troupeaux et l'on y fait grand commerce de fromages connus sous le nom de « Persillés ». Elle se termine au pied du Mont Iseran où l'Arc prend sa source et communique avec le Piémont par la vallée d'Avérole. Appartiennent à la commune les hameaux suivants : Lachal, Villaron, La Goula, Vincendières et La Verolle.

À la distance de cent pas de l'habitat, on voit l'église paroissiale dédiée à Saint Jean Baptiste. Y passe la route provinciale pour la Tarentaise. Le village est à cinq milles de Lanslebourg. L'Arc coule non loin du village, traversé d'un pont solide entretenu aux frais de la commune, y abondent d'excellentes truites. Outre cette rivière, deux torrents participent à l'irrigation des sols. Bessans est entouré de versants fertiles et de monts aux sommets desquels se trouvent des glaces éternelles qui rendent en toutes saisons les passages assez malaisés.

Les productions de la commune sont le seigle, l'orge, l'avoine et surtout le bon foin grâce auquel peut se maintenir un nombreux bétail. De la meilleure qualité sont beurre et fromages qui s'y fabriquent. On trouve sur ce territoire une très riche carrière de marbre. Les habitants industriels de toute la vallée de Bessans se montrent très avertis dans le commerce des produits de leur terre. Bessans est la patrie de quelques doctes écrivains en matière de théologie ; parmi eux se distingue Pierre Jacques Fodéré. Il fut religieux de l'ordre de Saint François, de stricte observance. Il accomplit à Paris sa licence de théologie et se signala par son éloquence en chaire. D'un niveau supérieur, il parcourut toute la Savoie et fut le premier à faire connaître les productions et les animaux particuliers des montagnes de ce duché. Parmi ses œuvres variées, citons en particulier *l'Avertissement à Messieurs les Archevêques et Évêques de France sur l'arrêt rendu du conseil d'état le 27 juin 1606 contre les récollets* (vol in 8° Lyon 1607).

In Casalis Dictionnaire, Turin 1834 Vol II, pp 262-263.

Les vertus du lait

Gianni Castagneri

Peu de personnes ont désormais la possibilité d'assister à une traite manuelle. Même les éleveurs qui possèdent des étables de dimensions réduites sont généralement dotés de trayeuses mécaniques.

Ainsi se perdent les habitudes liées à cette pratique. Tous ne savent pas par exemple que des vaches (*vàtchi adouòrna*) peuvent avoir les mamelles plus douces permettant une descente plus aisée du lait alors que d'autres (*vàtchi dura*) demandent plus de force dans les mains et d'habileté pour réussir. Le berger, *lou marghè*, qui traite encore à la main, lie avant de commencer la queue de l'animal (*lou pnàs*) à l'une des deux jambes postérieures de façon à ne pas gêner ou salir le préposé par un coup de fouet (*la pnassiâ*). La traite manuelle peut se pratiquer de deux façons : à *pugn*, le poing fermé en pressant avec tous les doigts ou bien à *pòdjou*, soit avec le pouce plié entre les mamelles et les autres doigts. Cette dernière façon est celle traditionnellement utilisée pour les chèvres et elle est aussi la plus efficace quand on a affaire à des vaches plus difficiles. Avec le seau dans une main et le tabouret à trois pieds (*lou scàgn*) dans l'autre, on se consacre à l'animal choisi. On s'assoit normalement du côté droit, on nettoie la poitrine avec les mains et on la masse (*fàri manà*) afin que le lait descende dans les mamelles. L'habileté du trayeur pourra aisément se constater par la présence ou non d'écume (*la bàva*) se formant dans le seau tenu entre les jambes. Sa formation est favorisée par la régularité et la force des jets alternant entre les deux mains. Quand la production du lait est épuisée, on s'emploie à égoutter chaque mamelle (*butchià*) par la pression d'une main du haut vers le bas, entraînant la pression de la partie terminale avec l'autre main. La même méthode est pratiquée quand l'animal n'a plus beaucoup de lait avec l'approche de la mise bas ou quand beaucoup de temps s'est écoulé depuis la précédente sans nouvelle fécondation (*vàtchi tuerdji*).

Le lait entier à peine trait (*làit moùs*) est ensuite porté dans le local spécialisé (*lou véilin*) où il est conservé au frais. Il est versé dans la passoire en cuivre (*lou coulòou*) suspendue sur la bassine par un accessoire en bois (*lou bouòrc*) et complétée par un filtre constitué d'un enchevêtrement de racines de la fétuque variée (*réis dou coulòou*), dite aussi « *l'erba di*

tchamoùs », l'herbe des chamois. Cette espèce croît surtout sur des pentes élevées et balayées par le vent. Elle a la capacité de résister assez bien en terrain pauvre où prévalent sécheresse et basses températures. Les bassines sont placées dans un canal parcouru d'eau fraîche pour préserver la conservation du lait. Qui aujourd'hui goûterait le lait tiède à peine trait ? Pendant des siècles au contraire, il a eu une part fondamentale dans l'alimentation humaine sous toutes les latitudes. De fait, le lait cru peut-être estimé dans son ensemble comme aliment à hautes propriétés organoleptiques et riche en substances nutritives. On peut noter en même temps des risques liés à sa consommation. Son traitement par la chaleur en annule les dangers mais en affaiblit sa valeur nutritionnelle.

Dans la science médicale ancienne et médiévale, le lait est au contraire considéré comme une « superfluité » de l'organisme tenant son origine d'un blanchiment du sang à l'œuvre dans les mamelles. A toujours été notée sa forme changeante due à la diversité des animaux, suivant leur âge et leur alimentation, l'état cru ou cuit, les conditions climatiques et d'environnement. Autrefois, ces caractéristiques changeantes avaient créé autour du lait un grand intérêt, entretenant une certaine défiance dans les débats.

Des dérogations à la consommation des produits laitiers pendant le carême

Quand le maïs et la pomme de terre n'avaient pas encore fait leur apparition dans nos vallées, lait, beurre, fromage, pain de seigle, châtaignes, constituaient à peu de choses près les quelques aliments à disposition. Si l'on ajoute qu'à la fin du XVI^e siècle les préceptes religieux prohibaient la consommation des dérivés du lait en période de pénitence, la situation prenait des tours vraiment dramatiques.

C'est pourquoi en 1593, à la suite d'une mauvaise récolte, parmi tant d'autres, due aux conditions climatiques, le curé de Ceres don Michele Dolce, sensible et conscient des difficultés endurées par les fidèles, se rendit à Turin pour obtenir de l'évêque la permission pour ses paroissiens de consommer des produits laitiers pendant le carême, compte tenu de la grave pénurie d'autres aliments.

Ce choix devint un marqueur de l'époque, un demi-siècle plus tard, quand les habitants des vallées de Lanzo obtinrent même du pape, Matteo Vincenzo Barberini de Florence, pour leur extrême pauvreté, une dérogation spéciale à l'empêchement de consommation de produits laitiers aux périodes de contrition : « *Dans les dites vallées, Urbano VII souverain pontife a concédé par bref du 12 mars 1639 aux habitants le privilège perpétuel d'user de lait et de beurre pendant le Carême, confirmé en 1644 et signé des archevêques de Turin, Provana et Bergera.* » C'est dans un manuscrit conservé aux archives de la commune de Balme, contenant les noms des maires et mentions des principaux événements (souvent crues, gels et famines) qu'est rapportée la note de cette importante concession papale.

Le lait consommé dans les familles, en y trempant quelque quignon de pain, était toujours écrémé car la crème était réservée à la préparation du beurre. Pouvoir le sucrer était un privilège car le sucre n'était utilisé que pour les grandes occasions, alors qu'il était habituel de relever le goût du lait au maximum avec une pincée de sel. Ce n'était que rarement, spécialement pour les enfants et les malades, que l'on buvait le lait à peine trait et encore tiède.

À Balme où chaque famille possède quelque tête de bétail, il n'était pas difficile de trouver cet aliment économique. Les débuts du tourisme virent au contraire l'organisation d'un

véritable service de laiterie durant la période estivale, surtout dans la seconde moitié du siècle précédent.

Fournir pendant la période d'alpage le lait nécessaire à la population incombait au meneur de l'alpage communal et s'établissait statutairement. Le lait devait être porté au lieu de distribution (en général un local au centre du pays) où la quantité commandée dépassait les 20 litres, avec les garanties voulues d'hygiène sanitaire et de taux de matière grasse prescrites par la loi.

Quand avec l'avènement du tourisme surgirent les premiers hôtels dans les vallées, dont certains de grandes dimensions, il ne fut alors pas inconvenant de leur associer la proximité d'une étable et d'une annexe pour la transformation du lait.

Notons cette publicité curieuse de 1904 de l'hôtel Reale de Balme qui, outre les services et le confort annoncés à la clientèle proposait « une cure de lait » peu définie.

Cette « thérapie » est reprise à nouveau au début des années 30 par le refuge alpin du Pian della Mussa citant dans sa réclame « la cure lactée ». Son propriétaire, le guide alpin Giovanni Battista Castagneri, dit « *Lou Gròs* » prenait sa matière première directement à l'étable contigüe au local d'administration. Ces annonces trouvèrent peut-être leur inspiration dans l'écho d'expérimentations survenues en des temps lointains. Nous avons noté qu'au XIX^e siècle, surtout grâce aux expériences de médecins allemands et russes, que la cure de lait était devenue justement très populaire. Des articles et des livres furent publiés relatant des milliers de cas de guérison ou d'amélioration grâce au lait.

Le docteur américain Charles Sanford Porter vers la moitié du XIX^e fit beaucoup d'expériences en ce sens obtenant les meilleurs résultats. Ses patients étaient affectés des maladies les plus diverses : cardiaques, rénales, mentales, neurologiques, ulcères, gastroentérite, intoxications (mercure, arsenic et autres métaux lourds utilisés aussi à l'époque comme médicaments). Il conseillait que le lait soit frais, cru et jamais soumis à ébullition et encore moins à la pasteurisation sous peine d'insuccès de la cure. Le patient devait consommer chaque jour de 1,8 à 3,7 litres de lait à 4% de matière grasse, sans autres nourritures pour ne pas en gêner la digestion et l'effet curatif. Le traitement durait à minima un mois. Porter affirmait dans ses écrits qu'avec la cure il était possible d'affronter divers désagréments : fatigue, maladies de la peau, mauvaise digestion, constipation, asthme, hémorroïdes, ulcères, colites, goutte, arthrite, urticaires, cystite, dysenterie, impuissance, sciatique, hypertension.

Évidemment les hypothétiques succès de Porter et d'autres de son temps furent obtenus avec l'utilisation d'un lait qui, sans être pasteurisé, provenait d'animaux tenus au pâturage une grande partie de l'année et non pas confinés dans des étables de ciment comme aujourd'hui. Dans le lait des vaches en stabulation, nourries de pâtée de céréales, ces qualités bénéfiques manquent ou se raréfient. Même l'intégration de foin sec ne serait pas comparable à l'herbe fraîche. Le lait aurait de plus des propriétés encore plus curatives quand les vaches se nourrissent de l'herbe nouvelle du printemps.

Aujourd'hui, heureusement, avec les découvertes en pharmacie et les études scientifiques et médicales, d'autres méthodes sont utilisées, qui soignent plus efficacement les maladies que ces thérapies plus ou moins expérimentales d'autrefois.