

## Retour à la cuisine avec Pepi Merision, photographe.

C'est le cœur de la maison. On ne peut en parler en quelques mots agrémentés d'une poignée d'images. Il faut y pénétrer. Il faut y rester. Il faut comprendre. Pepi Merisio l'avait bien connue qui l'a illustrée des dizaines de fois.



La voilà, dans sa splendeur simple et émouvante. Une table, quatre chaises. Y a-t-il arrangement ? La cheminée, un buffet en forme de crédence, les casseroles contre les murs. Entrez et asseyez-vous.



Cette photo ne respire pas la grande richesse. Une famille de quatre enfants. La cheminée où brûle un fagot de branches, sans doute pour faire la polenta, une sorte de résignation pathétique face au photographe qui fixe à jamais ce moment tranquille, néanmoins plein d'interrogations.



Un couple guère plus dans l'aisance. Mais l'on mange à sa faim. L'homme s'autorise à un verre de vin. La cheminée ne sert plus, remplacée par un lourd potager que l'on a repeint en gris métallisé. Un moment de vie saisi dans sa réalité poignante, sans fioriture.



La famille, toujours la famille, les traditions toujours les traditions. La tradition dans le fait de posséder des oiseaux dont les cages sont dans la cuisine. La tradition avec naturellement la cheminée, mais aussi le chianti sur la table. Pour au moins un verre qui ira sans doute au plus âgé du groupe. Plafond là de même en poutres chaulées. On ne déroge à rien de ce qui est familier et rituel.



Encore celle-ci et l'on ferme le livre de Pepi Merision, Terra di Bergamo, en trois volumes, 1969. Un couple. Il a fait sa vie. On regarde derrière plutôt que devant. Mais est-ce une cuisine, ne serait-ce pas plutôt une chambre ? Catelles de terre cuite, cheminée et ces murs et ce plafond que l'on chaule de temps en temps pour effrayer la vermine.

## Retour à notre réalité à nous



Souvenez-vous de ces vieilles cuisines voûtées, preuve d'un âge plus que respectable de la maison. . Où a passé la table en vue d'une restauration possible ? Le buffet a été brûlé tant il était cironné, la crédence a été recyclée. Mais l'un dans l'autre cette pièce ne vous fait pas envie !



Je l'ai recyclée, nous a dit le propriétaire. Et tu vois comme elle va bien !



Voici ce qu'est devenue la première fenêtre.



Et la deuxième.



Et voici la séparation d'entre les deux cuisines.



On y déjeune comme tout bourgeois bien établi !

**La cuisine à Cecco n'est qu'à deux mètres, de l'autre côté de la cloison...**



Pleine de chénit, mais aussi pleine de nostalgie, avec un sol de terre cuite de toute beauté malgré l'usure et les brisures.



L'amateur des vieilles ambiances est servi.



Ce que l'on considère comme un beau sol. Il a vécu.

**Mais que nous avaient donc laissé, les Pelacy ? Assortiment complété pour la bonne moitié...**



L'assiette à polenta réparée selon la coutume avec des bouts de fil de fer !



Le couteau à polenta, fabrication maison.



Quelques vieux bols et quelques assiettes, mais par contre aucun couvert, soit fourchettes, couteaux ou cuillères. Le mystère sur ce que devint ce matériel.



Quelques assiettes dont les ébréchures ne dérangeront personne.



Marmite en pierre ollaire achetée à une petite brocante de Piazza Brembana.



Marmite à châtaignes provenant du bazar de Zogno.



Cuisson de châtaignes, Amare.



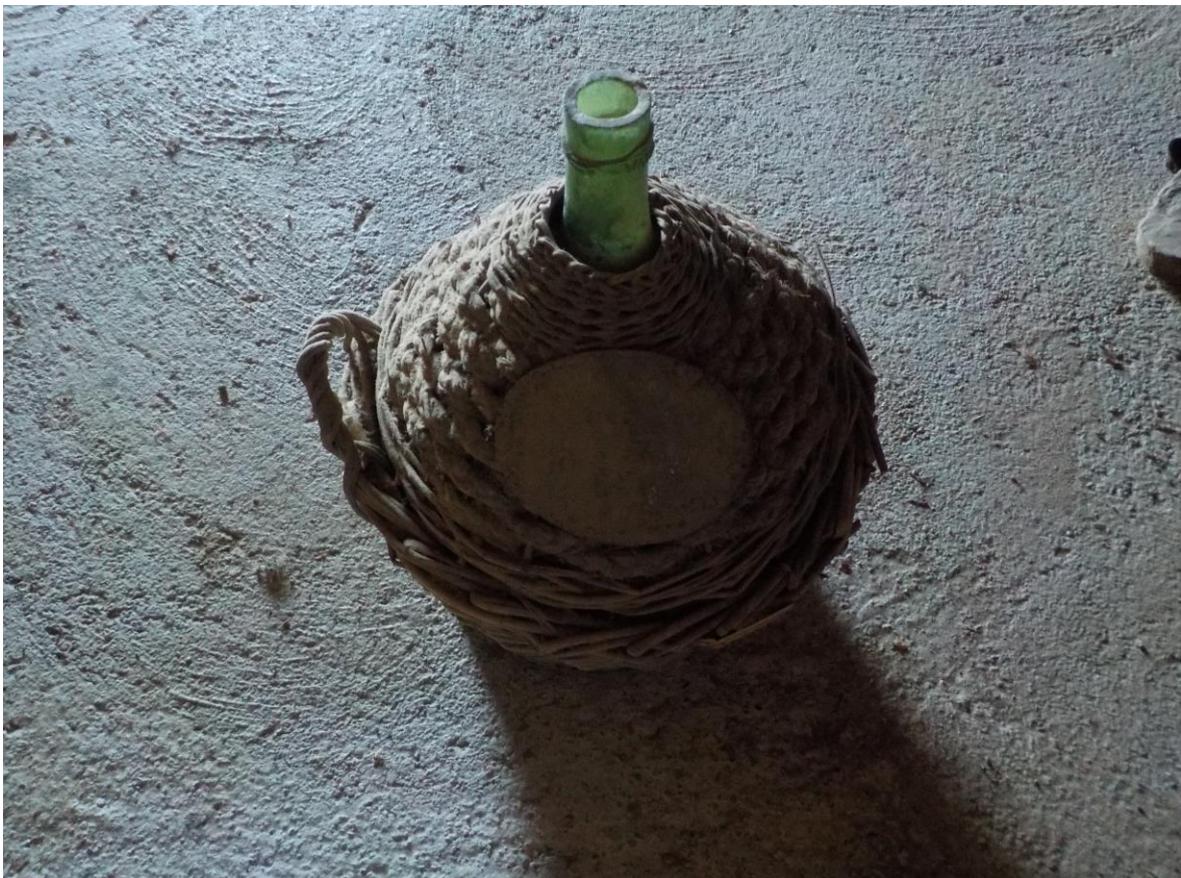
La poêle.



Le bidon à lait en alu.



La fiasque de chianti et la dame-jeanne de gros rouge de réserve.





Balance (romaine) et bâton et marmite à polenta.





La cassette à sel de notre fabrication avec des restants de bois.



La crémaillère pour toutes les marmites.



Eh oui ! le couteau bergamasque existe bel et bien.





L'écrase ou tape viande.



Une poche n'est jamais de trop.



La poche à polenta en bois. Celle-ci a plus que servi.



Le panier à œufs ou à salade.



L'indispensable planche à pain ou à viande.



Romaine acquise au bazar de Zogno.



Cassette d'aluminium et rôtissoire de fer.



Rôtissoire de fer-blanc.



Marmite avec la passoire.



Quelque chose qu'il nous faudrait avoir, le panier à châtaignes, le marteau pour les ouvrir et la pince pour les empoigner.

## Dans une vieille cuisine de Peghera en forme de musée



Lait, boille et fabrication du stracchi.





Crédence, récipients en alu, gerla et cuveau de fer blanc zingué pour la lessive. Sans oublier les fagots pour le fourneau voisin et la poche de bois à polenta.



Une table pour tous les convives, ou quand le couvert est mis.



La bonne vieille cuisinière avec la grosse marmite à polenta.



Imaginons une chambre indépendante et le lit de fer. On n'y dort pas si bien que dans un lit de bois.



Une image pieuse, la commode, la chaise et la fenêtre ouverte sur un joli paysage. Les nappes brodées d'une blancheur immaculée sont aussi de la partie.



Crédence, assiettes, tasses, falot-tempête et coffre de multiples usages, que voilà du bon matériel.

