

J'y étais

2009 Une coterie d'Italiens met Genève à la culture transalpine

Cultura Italia fait souffler un exubérant vent du sud sur le Léman. Président de la jeune guild, Riccardo Lampariello raconte

Irène Languin

Tous les chemins mènent à Rome, dit-on. Eh bien, il arrive aussi à la ville aux sept collines de voyager. Et de choisir comme villégiature un coin de terre peu catholique pour l'imprégner d'une goutte de sa fougue latine. C'est ainsi qu'il y a quelques années, une poignée de jeunes Italiens établis dans la Cité de Calvin décident d'importer un peu de leur pays natal dans leur ville d'adoption. Afin de chambouler la vision stéréotypée qu'ont certains Genevois de leurs compatriotes, Alessandro, Alfonso, Beppe, Davide, Diego et Riccardo fondent l'association Cultura Italia le 5 mai 2009. Alors que la jeune organisation souffle ce samedi ses trois bougies, son président, Riccardo Lampariello, brosse son portrait.

Le jeune homme est venu escorté de trois membres du comité, qui en compte une dizaine. «La richesse de Cultura Italia, c'est sa diversité, justifie-t-il. On vient de régions différentes et on ne partage pas les mêmes opinions politiques. A l'image de notre pays!» Tous ont fait, en s'établissant en Suisse, le même constat: l'accueil modérément empressé des Helvètes relève de la douche froide.

«Je suis arrivé un 15 novembre, se souvient Riccardo. Il faisait gris et froid et personne ne se parlait. L'horreur. En Italie, tout le monde se cause!» Le Romain se rappelle notamment d'une anecdote vécue dans une boulangerie genevoise. Rempli d'une joie nostalgique à la vue d'une rosetta, un pain rond typique de la capitale transalpine, Riccardo interpelle gaiement le mitron à propos des mille vertus de ce dé-



Diego, Riccardo, Marina et Alfonso, membres du comité de Cultura Italia, posent sur un symbole de l'Italie des années 50, la mythique Vespa. PASCAL FRAUTSCH

lice de son enfance. On lui oppose un définitif «et vous en voulez combien?» qui lui coupe le sifflet. Les autres acquiescent en engloutissant leur café. «Il faut dire que le climat n'aide pas», admet Alfonso Bisogno, le trésorier chauve.

Persuadés que si on ne vient pas à eux, il faut aller vers les autres, les six jeunes gens créent l'association dont ils rêvent. «Il existait des activités pour les Italiens à Genève, par le biais d'associations régionales, raconte Milena Marra, Madame Communication de la structure. Mais rien en lien avec la culture contemporaine, qui s'adresse aux jeunes.» Car le pivot de l'organisme est, comme son nom l'indique, la culture, vivante et sous toutes ses formes. Cinéma, littérature, débats, concerts, gastronomie, une foultitude d'activités passionne ces touche-à-tout. «Pour paraphraser Roberto Benigni, il y a d'abord la culture italienne, ensuite l'Italie», précise Riccardo. La première est passablement plus ancienne que la seconde, qui fête tout juste ses 150 ans.»

Les statuts sont rédigés lors d'un dîner chez le futur président. Penne alla putta-

nesca et vin rouge piémontais scellent culinairement les ambitions de l'âme. Au début, c'est autour du cinéma que s'articulent les premiers événements. L'idée, c'est de faire connaître autre chose que la sempiternelle *Dolce Vita*. «Comme l'offre en œuvres actuelles était faible, voire inexistante, on a commencé à diffuser des films du cinéma italien récent», explique Diego Rivetti, le spécialiste du septième art. «Le *conseguenze dell'amore* de Paolo Sorrentino ouvre les yeux à la salle polyvalente de la mission catholique italienne de Carouge. Aujourd'hui, Cultura Italia se targue d'une séance mensuelle aux Scalas.

«Nous tenons à notre modèle win-win, souligne Riccardo. Nous sommes tous bénévoles et les activités de l'association sont gratuites ou très abordables.» Le cinéma leur loue une salle, qu'il leur faut remplir pour rentrer dans leurs frais. Au fil du temps l'offre s'étoffe. Des débats sont organisés autour de thèmes de société. Un apéro littéraire voit le jour chaque deuxième mardi du mois. Et des soirées gastro. «Attention, ce n'est pas une simple bouffe»,

avertit Alfonso. La première retraçait par les mets l'histoire de la Sicile; la dernière prit la forme d'un festin articulé autour du Piémont via ses vins, ses truffes et ses écrivains. Et il y a aussi les soirées spéciales, qui connaissent un succès ébouriffant. A tel point que c'est «un peu chaud à l'entrée», selon Alfonso, qui joue parfois au portier.

Le dernier projet en date est une émission de radio bimensuelle, intitulée

«Cultura Italia nous permet de partager certaines valeurs avec la société. C'est une mission civique!»

Riccardo Lampariello Cofondateur de Cultura Italia

«Mezz'ora Italia» sur les ondes de Radio Cité. «Le principe est d'inviter les Transalpins de Genève pour une demi-heure d'en-

treten.» Fabio Lo Verso, rédacteur en chef de *La Cité*, a déjà eu les honneurs du micro. «Un jour, j'inviterai Sandrine Salerno, sourit Riccardo. J'aimerais lui demander pourquoi le maire change chaque année, ici. C'est un fonctionnement étrange, non?»

D'un groupe d'amis, Cultura Italia est passée à 1700 membres. «Il y a des Italiens, évidemment, mais aussi des Russes, des Polonais, des Suisses, analyse Riccardo. L'effectif a doublé chaque année et commence à poser des soucis de gestion.» Les bénévoles ne manquent en effet pas d'énergie mais gèrent aussi boulot et famille. A l'avenir, Riccardo se consacrerait bien à plein temps à cette association qu'il considère comme son «deuxième bébé». Mais il faudrait qu'il puisse se salarier.

A l'heure de se quitter, la chaleureuse bande se congratule bruyamment. Et Diego de conclure avec un clin d'œil: «A Genève pour aller vers l'autre, il faut une Fête des voisins. En Italie, la Fête des voisins, c'est tous les jours!»

www.culturaitalia.ch

1955 Première pizzeria genevoise, L'Age d'Or ouvre ses portes

Après avoir traversé la rue après 1960, la maison recevra son décor d'Henry Perrey

Nous sommes en 1955. Je vais accompagner mes parents qui se lancent dans une aventure. Que dis-je? Une expérience humaine. Nous allons manger un gâteau à la tomate d'une espèce inédite à Genève. «On le fait avec de la pâte à pain», m'a prévenu ma mère. Le repas aura lieu dans un petit restaurant, à l'angle de la rue Rousseau et de la rue de Cornavin.

«L'Age d'Or», (on ne parlait pas encore de Romantica ou de Dolce Vita à l'époque) est la première pizzeria genevoise. La cuisine locale donne encore peu dans l'exotisme. S'il existe un restaurant chinois à la rue de la Tour-Maitresse depuis 1932, le kebab ou la paella restent inconnus sous nos

latitudes. L'Italie débarquera d'ailleurs à pas feutrés. Près de L'Age d'Or, l'épicerie Borsetti y sera pour beaucoup. Les audacieux y découvriront des pâtes aux formes et aux noms bizarres. Etranges du moins pour une population gavée de nouilles et de cornettes. Le tartafo ou le tiramisù attendront jusqu'aux années 1980.

Cet Age d'Or première version aura la vie brève. Le quartier est en plein chantier. Ce qui reste du vieux Saint-Gervais tombe sous la pioche. Tout un côté de la rue de Cornavin, qu'on trouverait aujourd'hui plein de charme, se voit démolir pour faire place aux architectures de verre et d'acier signées Marc-Joseph Saugey. La maisonnette abritant la pizzeria disparaît pour rien. Il poussera des herbes folles derrière des palissades durant des dizaines d'années.

Le déménagement s'opère dans le luxe. L'Age d'Or s'installe à la pointe des immeubles Saugey au début des années 1960. Le décor sera d'Henry Perrey (1918-1999), qui vient d'aménager, au premier étage, le restaurant L'Impérial, rue Berthelier. Formé comme ferronnier d'art, le Genevois don-



Thomas Affolter, actuel cogérant de L'Age d'Or, la première pizzeria à avoir ouvert à Genève. OLIVIER VOGELSANG

nera une nouvelle fois dans le grand baroque. Il le fera une troisième fois à La Toison d'Or, rue de la Rôtisserie.

«C'est lui qui a imaginé ce Napoléon III à la napolitaine que nous avons eu à cœur de conserver intact», explique Jean-Marc Brachard. «Il y a la paire de serveurs muets en ébène, les appliques en bars de Maures et le grand miroir bombé.» Ce qui n'était pas d'époque s'élaborera sur mesures. «Le sol en carrelage a été dessiné et fait pour le restaurant par une fabrique de Florence.» L'Italie inspirera aussi l'idée d'une suite de petits cabinets. «Le concept de base était celui du Caffè Florian à Venise.»

L'idée paradoxale était de réserver ce cadre luxueux à une nourriture rapide et économique. «L'idée d'une formule à plat unique était inédite. Elle est venue à Henry Perrey après de nombreux séjours à Naples et à Capri.» La carte était, et reste courte. Les pizzas se veulent menues. Au moment du cinquantenaire, en 2005, Thomas Affolter, qui exploite aujourd'hui l'établissement avec Jean-Marc Brachard comme associé, se targuait d'offrir «les plus petites pizzas de

Genève». Au milieu d'une concurrence devenue folle, voilà qui joue sur l'originalité. «Elles sont entièrement faites sur place, y compris la pâte.»

L'Age d'Or est aujourd'hui presque tout ce qui subsiste l'œuvre d'Henry Perrey, qui a longtemps tenu un commerce d'antiquités au 10, Grand-Rue. Là où se trouve Zadig & Voltaire. L'Impérial, où le public se voyait accueilli par la copie de toiles de Winterhalter, n'a jamais connu de véritable succès. L'établissement a fait place à un dancing, connu sous le nom de Bar à Whisky. L'immeuble a ensuite été détruit. Il ne reste rien de La Toison d'Or, qui comprenait des objets récupérés après l'incendie du Grand Théâtre. Mais ainsi en va-t-il souvent des décors. Il ne demeure ainsi presque rien de l'œuvre de Percival Pernet, qui fut le grand ensemblier genevois avant Perrey.

L'Age d'Or n'intéresse pas pour autant les tenants du patrimoine. Ils n'ont retenu des années 60 que le verre et l'acier. Il est pourtant permis de trouver cette bonbonnière plus amusante que le kilomètre de façades du Lignon... **Etienne Dumont**