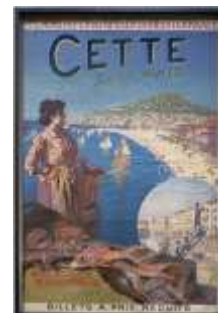




## LA CRONACA N° 26

### Elvira Brassens, la mère de Georges

En 1915, pendant la première guerre mondiale, Elvira Dragosa, une jeune mère aux origines italiennes apprend que son mari est tombé dans les Ardennes. Veuve à l'âge de 28 ans, elle repart avec sa fille de quatre ans, vivre dans la maison de ses parents qui habitent aussi à Cette (aujourd'hui Sète). Elvira est née en 1887 à Cette de parents italiens, « Michele » Dragosa (1850-1916) et « Maria-Augusta » Dolce (1862-1926). Ils sont venus de la Basilicate (région entre les Pouilles et la Calabre) en 1880. Paysans, ils sont de Marsico Nuovo, province de Potenza, dans le Val d'Agri où domine le Volturino à 1836 m.



La famille maternelle de Brassens, vers 1911-1914.  
De gauche à droite: Elvira Dragosa (future mère de Brassens) - Mariantonio Maria L'armino-grand-oncle de Brassens, né vers 1840 et marié de Maria Agapuzza Dolce, Louise Frenesche Dragosa (sœur maternelle de Brassens et sœur d'Elvira) - Michele Dragosa (le grand-père) - Maria Agapuzza Dolce (la grand-tante)

« Michele » son père, journalier de profession, l'a déclarée à l'Etat-Civil italien du village d'origine. Elle est donc italienne, sans jamais être allée en Italie. « Michele » décède en 1916. Il était le fils de Giovanni Dragosa et d'Annunziata Natara, son épouse la fille de Luigi Dolce et de Mariantonio Matera. La foi, Elvira est catholique, l'aidera à reprendre petit à petit goût à la vie. Sa sœur aînée Antonetta qui avait émigré avec les parents, après un mariage éphémère, demeure à Paris dans le XIV<sup>e</sup> arrondissement où elle s'occupe d'une personne âgée.

La maison de 'Michele' Dragosa, le journalier « napolitain », se trouve au n°52 rue de l'Hospice dans le

quartier « Révolution » (l'épithète « napolitain » ne désigne pas uniquement les habitants de Naples et de sa région, mais aussi tous les Italiens du sud de la péninsule). Tous les voisins de « Michele » sont émus par l'acharnement du destin, et notamment la famille Brassens au 54 de la rue de l'Hospice. Ce qui commence par l'assistance et la bonté des voisins devient par la suite une affection plus profonde. Le deuxième fils de la maison Brassens, Jean-Louis, maçon de 35 ans,



épousera Elvira Dragosa la repasseuse en 1919. Elvira trouvera auprès de Jean-Louis un soutien affectif et matériel. Pour sa fille Simone c'est un nouveau papa qui vient de rentrer dans sa vie, et qui la prend sous son aile.



Les Brassens, originaires de Castelnaudary, sont liés au secteur du bâtiment de près ou de loin ; tuiliers sur cinq générations, tailleurs de pierres, maîtres maçons (1870-1960) et aussi plâtriers. Jules, le père de Louis Brassens, beau-père d'Elvira, prend les choses en mains. Avec les équipes de maçons de Jules et de Louis, la maison est rehaussée d'un étage. La jeune famille emménage, en 1921. Un fils vient au monde, il est appelé Georges. Il sera élevé dans un contexte dissonant, entre une mère catholique pratiquante et très pieuse, et un père farouchement anticlérical et athée. Toutefois ces opinions divergentes n'entament pas l'harmonie familiale. Suivant la volonté de sa mère, Georges Brassens recevra les premiers sacrements. Plusieurs années durant, il assistera chaque semaine à l'office dominical. Elvira voudrait qu'il devienne prêtre, son père communiste s'en fout.



Comme sa famille est catholique, cette religion lui a été infusée, « je l'ai sucée avec le lait » nous dit

Georges. Même s'il a perdu la foi vers 18 ans, il en garde toute la terminologie. Selon Jean-Claude Lamy, Georges l'antimilitariste et patriote, l'anticlérical et respectueux de la religion, dissimulait en effet « un croyant malgré lui ». Il partage des valeurs profondément humanistes à connotations chrétiennes, au nom d'une foi qui dépasse la dimension religieuse. Cela le rend plus chrétien que les vrais chrétiens.

Au foyer des Brassens, le consensus se fait malgré tout, sur une passion mutuelle pour la musique et la chanson. Avec sa mère, Georges découvre tôt la musique traditionnelle italienne et s'initie jeune à la mandoline. Elvira sait tenir son nouveau rang d'épouse d'artisan et se fait respecter dans le quartier. Discrète et efficace, elle mène sa maison de façon irréprochable. Elle est heureuse et chante du matin au soir les refrains à la mode ou d'anciennes rengaines, des airs d'opéra ou d'opérettes, du Tino Rossi comme du Vincent Scotto. Elle apprend par cœur les chansons qui lui plaisent et les recopie soigneusement dans un cahier de sa fille Simone qui l'accompagne volontiers de sa voix légère et haut perchée. Elles profitent du phonogramme installé dans le salon, en écoutant les quelques disques de bel canto ou des chansons de Mireille et de Jean Nohain.

Georges Brassens n'a visiblement jamais parlé couramment la langue italienne. Il baigne quotidiennement dans une famille et un milieu italien dans lequel les dialectes venus de la péninsule se mélangent à l'occitan local. Dans celui-ci la chanson dite « napolitaine » c'est-à-dire du sud de l'Italie est omniprésente. En ce temps-là, tout le monde chantait (O sole mio, Santa Lucia...). Parce que son ascendance italienne s'est transmise par la branche maternelle, Georges est longtemps resté inaperçu en tant qu'enfant d'Italiens. Le détail de cette origine échappe aujourd'hui encore à bon nombre de ses admirateurs. Lors de ses premières interviews, Georges évoque ses origines italiennes. Ce n'était pas très bien vu, au risque de devenir marginal, explique Isabelle Felici. Quand le racisme anti-italien s'estompe, il en parle moins ; peut-être que l'influence d'Elvira s'estompe également.

Georges n'est pas un enfant facile, il préfère les copains d'abord, avant l'école, les études, la religion au grand dam de sa mère surtout. Il aura même des démêlés avec la police, agrémentés d'une peine de prison de 15 jours avec sursis. Jean-Louis et Elvira (très affectée) l'expédieront à Paris chez tante Antonetta pour faire taire le qu'en-dira-t-on. Là-bas, il aura la chance de trouver un piano sur lequel il écrira la musique de ses chansons et de ses poèmes. Elvira l'italienne, la napolitaine repasseuse, très pieuse, adorait la musique mais ne voulait pas du tout voir son fils devenir musicien. Les parents aimaient bien les artistes, mais de loin. « Artiste », c'est un peu aléatoire comme carrière, s'inquiète Elvira, aura-t-il une retraite ? Vigilante, elle avait ses raisons, elle s'y connaissait en misères.



Malgré quelques chansons au rythme sautillant et entêtant de la tarentelle (la femme d'Hector, le gorille), sûrement des souvenirs d'enfance, les parents de Georges ne viendront jamais à ses spectacles. Elvira trouve qu'il dit trop de gros mots et surtout qu'il dénigre beaucoup trop l'Église. Ceci dit, Elvira, outre les chansons qui unissent la famille, avec sa cuisine italienne, participe également à cette cohésion. En effet, elle est experte en recettes de pâtes de sa région d'origine, notamment

les cannellonis blancs et la macaronade. Elle élabore sa propre recette de tielles, une petite tourte farcie au poulpe, aux petits poissons et sûrement aux supions dans une sauce pimentée. La macaronade et les tielles (la tiella di Gaeta) sont devenues au fil du temps, grâce aux immigrants italiens des spécialités de la ville de Sète.



Sète s'écrivait autrefois Cette, du latin 'cetus' qui a donné cétacé. En effet le Mont Saint-Clair qui se trouve à l'arrière de la ville ressemble à une baleine, point de repère des marins-pêcheurs qui rentraient au port. C'est aussi pourquoi on trouve le cétacé sur les armes de la ville. Les nombreuses familles de pêcheurs arrivées de Cetara (Campanie) et de Gaeta (Latium) vers 1860 se sont vite acclimatées à ce port chanté par un grand gaillard moustachu, fils d'Elvira et de Jean-Louis Brassens.

Pour les bâteurs de pâtes comme Georges Brassens, je vous livre la recette des cannellonis blancs de sa 'mamma', la napolitaine.

Recette des cannellonis d'Elvira (sans tomate) :

La veille préparer un bouillon d'os de bœuf à moelle, de veau, et d'os de porc. Le garnir comme un pot-au-feu avec carottes, céleri, poireaux, oignons piqués de trois clous de girofle. Laisser mijoter à petit feu pendant une heure et demie. Le lendemain faire blanchir les cannellonis dans l'eau bouillante salée, bouillante mais pas trop pour ne pas briser les tubes de pâtes (ne pas mettre plus de 8 à 10 cannelloni dans la casserole selon sa taille). Les retirer à l'écumoire un par un, les mettre sur un linge. Les farcir de chair à saucisse, les ranger côte à côte dans un plat allant au four. Si nécessaire, faire cette opération pendant la cuisson d'autres cannellonis. En même temps, réchauffer le potage, et tout chaud, le verser sur les cannellonis jusqu'à les couvrir (il ne faut pas qu'ils nagent dans trop de jus). Saupoudrer de « pecorino romano » râpé. Mettre au four préchauffé, les retirer lorsque la surface est bien dorée.

Cette recette sans doute rapportée de Basilicate, conclut notre ballade dans l'univers d'Elvira, la mère de Georges Brassens. Celui-ci avait même donné la recette à un restaurateur parisien originaire de Sète. A travers ces quelques lignes, j'ai voulu rendre hommage à toutes les mères et grand-mères qui ont élevé et décrotté le mieux possible tous ces garnements, chenapans, sacripants, ou en italien « quelli birichini, scugnizzi, e guaglioni ».

Je ne citerai personne...

Pierre Zannier

Cercle Franco-Italien de Pérenchies.