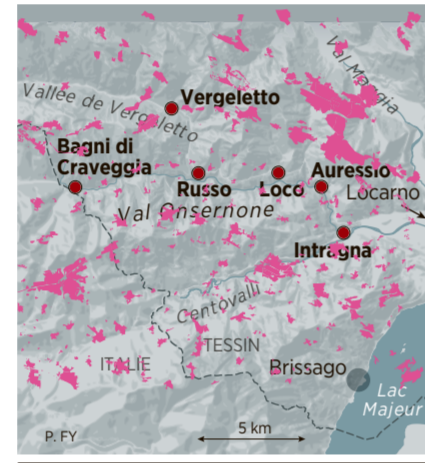




Au val Onsernone, un esprit rebelle fait revivre les traditions

Dans la verte vallée tessinoise, à bonne distance des projecteurs de Locarno, de jeunes entrepreneurs relancent les activités qui ont nourri leurs ancêtres: la «bonne farine», le vin et le tressage de paille. Ils veulent attirer les amoureux de la nature et les curieux de leur patrimoine bâti



Jean-Marc Corset Textes
Vanessa Cardoso Photos

Is sont jeunes, bourrés d'idées et ils refusent l'inevitable destin promis à leur vallée: l'exode rural et ses corollaires, le dépeuplement des villages et la forêt qui dévore toutes les anciennes terres cultivées au cœur du val Onsernone, cette vallée tessinoise atypique rattachée par de nombreux lacs de route à Ascona et à Locarno. Une poignée d'habitants, éleveurs, agriculteurs, brasseurs, artisans, guides, aubergistes et entrepreneurs de tout poil, veulent relancer les activités de leurs ancêtres, attirer les amoureux de la nature et des produits du terroir, les curieux du patrimoine bâti au sud des Alpes, les contempteurs et les amateurs d'histoires. Les vraies comme les légendes.

Il faut un certain caractère aujourd'hui pour relever ce défi et vivre dans cette vallée, presque parallèle aux Centovalli, si escarpée que les rivières dégingolent en cascades et que, jusqu'au XVIII^e siècle, elle n'était accessible que par des sentiers. Les marchandises étaient transportées uniquement à dos d'homme, surtout sur les épaules des femmes, nous apprend le Musée Onsernonese à Loco. Le chemin jusqu'à ce village au milieu de la vallée, qui a permis de recourir aux mulets, bêtes de somme et chevaux, n'a été inauguré qu'en 1771! Et encore, c'était un privilège

«La culture du seigle et l'activité de tressage de la paille ont façonné l'économie de la vallée, mais aussi la société, car tout le monde s'y consacrait, en famille»

longtemps réservé aux marchands et personnes de condition aisée.

Les gens d'ici ont gardé, c'est sûr, l'esprit rebelle de leurs ancêtres! Ce même musée nous donne quelques bribes des histoires qui ont marqué la région: la contrebande avec l'Italie toute proche pour éviter les taxes prohibitives à l'exportation des chapeaux de paille ou celle sur les aliments, rationnés durant la Seconde Guerre mondiale, puis sur les cigarettes, transportées sur le dos des contrebandiers en quantités invraisemblables à travers la frontière. L'historien Nadir Cortesi, agriculteur et éleveur de moutons, raconte même qu'un gros stock de préservatifs fut acheté par le curé afin de les soustraire aux «mauvaises âmes».

Chapeaux de contrebande

Si on visite la région, on est forcément amené à s'intéresser à l'activité de tressage de la paille, car elle a marqué le destin de la vallée. Il faut s'imaginer que la fabrication des produits en paille tressée était une véritable industrie au cœur de l'économie du val d'Onsernone durant plus de trois siècles à partir du XVI^e. Une activité phare pour la région, à l'image de l'industrie du fer et des métaux à Vallorbe ou de l'horlogerie à la vallée de Joux. Ce fait divers tiré d'un document en dit long: le 15 mars 1757, quatre commerçants de Loco, avec l'aide de 44 femmes, chargées de porter la marchandise, ont tenté de faire passer en contrebande en territoire italien quelque



10 000 chapeaux de paille! Il faut dire que les artisans, qui fabriquaient des modèles de chapeaux à la mode, ainsi que des accessoires tels que sacs à main et cabas, exportaient leurs produits dans le monde entier, principalement en Suisse romande, en Italie, en France, en Allemagne et en Amérique. Ils les vendaient à des chapeliers qui se contentaient de rajouter des décorations. Mais les taxes douanières prélevées sur cette marchandise - avant même que le Tessin n'entre dans la Confédération - sont restées très élevées et ont finalement porté un coup fatal à cette industrie, expliquant en grande partie son déclin.

Derrière ce fait divers révélateur, on découvre tout le fonctionnement socio-économique du val Onsernone durant des siècles avec des activités rurales et artisanales qui s'imbriquent les unes aux autres. «La culture du seigle et l'activité de tressage de la paille ont façonné l'économie de la vallée, mais aussi la société, car tout le monde s'y consacrait, en famille», explique l'historien. Il y avait autrefois 40 km de murs de terrasses autour de Loco sur lesquels étaient cultivées cette céréale et la

vigne en pergola. Aujourd'hui, on parle de travail à la mode, ainsi que des accessoires tels que sacs à main et cabas, exportaient leurs produits dans le monde entier, principalement en Suisse romande, en Italie, en France, en Allemagne et en Amérique. Ils les vendaient à des chapeliers qui se contentaient de rajouter des décorations. Mais les taxes douanières prélevées sur cette marchandise - avant même que le Tessin n'entre dans la Confédération - sont restées très élevées et ont finalement porté un coup fatal à cette industrie, expliquant en grande partie son déclin.

Seigle à tout faire

La matière première pour la production de chapeaux et produits en paille tressée était le seigle. À Loco, on peut encore voir aujourd'hui des parcelles en terrasses couvertes de vignes en pergola, qui permettaient naturellement de produire céréale et vin de table sur la même surface! Pour obtenir une meilleure qualité au tressage, les tiges de seigle étaient coupées encore vertes, commençant à jaunir. Puis, afin de les blanchir, on les faisait macérer dans le soufre et tremper dans une fontaine ou un ruisseau avant de les sécher au soleil. Sélectionnées par tailles, les tiges étaient tressées en bande à la main par les femmes, puis nettoyées et coupées net par les enfants. Les tresses étaient ensuite cousues à la main, généralement par les hommes, qui confection-



Plein air

Balades et activités à thème



Les Rüesch: vin et alpagas

Chez les Rüesch, on a le caractère bien trempé. D'origine zurichoise, cette famille n'a pas hésité à quitter les confort de la ville il y a 20 ans pour endosser la tâche ardue de cultivatrice de montagne dans cette vallée sauvage. Un retour à la terre! Péter, chimiste de profession, s'est mis au défi de produire du vin bio à Loco, sur une terre - héritée de la famille - où la vigne en pergola avait une fonction secondaire liée aux cultures de seigle. On y a produit longtemps des vins de soif, tel l'Americano, qui ne correspondent pas forcément aux goûts actuels.

Il a expérimenté pas moins de 20 variétés, excluant le merlot, impossible à cultiver ici, avant de trouver des cépages adaptés à ce terroir particulier et résistant aux maladies. Aujourd'hui, aidé de sa fille Laila, il produit 1200 litres par an sur une surface totale de 1,2 hectare. Tandis que sa femme fabrique des couvertures de lit en laine de mouton et d'alpaga tissées à la main. Les Rüesch possèdent un élevage d'une dizaine de ces bêtes d'origine andine.



Activités de groupe à thème: visite d'un apiculteur bio ou d'un sculpteur, balades accompagnées de guides sur les traces des animaux, sur le thème des champignons ou de l'éveil des sens en forêt.

Renseignements: Info Point à Aurescio (tél. 091 797 10 00), au bas de la vallée. Ascona-Locarno Tourisme (www.ascona-lo-carno.com)

AVEC LE SOUTIEN DE:



L'artisanat des chapeaux de paille et autres objets tressés a été réhabilité

Les activités de tressage et la fabrication de produits en paille ont été relancées par l'association Pagliarte. Celle-ci a un atelier-boutique dans l'ancienne Maison de Commune de Berzona, charmant village proche de Loco, à 30 min en voiture de Locarno. Quatre femmes artisanes travaillent actuellement - à temps partiel - à la création de chapeaux traditionnels ou de style moderne de toutes les couleurs, ainsi qu'à la confection de sacs, ceintures, bracelets, accessoires, paniers, sets de table, abat-jour ou objets de décoration. L'association (www.pagliarte.ch), née il y a quatorze ans, organise des ateliers et cours de formation dans cet artisanat. Ancienne hôtesse de l'air, gérante d'hôtel, Lara Blumer était là dès le début. Elle fabrique des corbeilles, tout à la main, et surtout des chapeaux sur mesure par tissage des bandes de paille tressée avec une ancienne machine de cordonnier (80 à 100 francs pièce). Faute de seigle, elle utilise de la paille de riz, traitée à Florence.



Pour fabriquer ce chapeau de femme, Lara Blumer coud une bande en spirale à partir du sommet.

Loco, son musée et son Caffè della Posta

À Loco, il y a trois endroits à ne pas manquer: le musée, le moulin qui lui est rattaché, et le Caffè della Posta. Ce dernier est situé au centre, avec terrasse bordant la seule route menant aux derniers villages de la vallée. Pas trop fréquentée heureusement. Thomas le restaurateur, tailleur de pierre d'origine belge, est installé depuis vingt ans à Loco. Il fait une cuisine simple, de brasserie, avec des plats aux abats ou végétarienne de produits locaux. C'est au café de la Poste que l'on rencontre les acteurs de la revitalisation de la vallée, comme le meunier, les animateurs du musée et autres voyageurs qui sont passés par Lausanne. Il est intrigant d'y rencontrer autant d'interlocuteurs francophones. Une plaque commémorative sur le musée nous apprend certes que beaucoup d'immigrés du val Onsernone sont partis en France sous les ordres de Napoléon Bonaparte ou dans les affaires. Certains se sont enrichis comme en témoignent les maisons bâties ou rachetées à leur retour. À l'image du Palazzo Gamboni, à Comolengo. Cette demeure somptueuse, construite en 1780, a été restaurée par la bourgeoisie en hôtel, les chambres, salons et cuisines de l'aile historique conservant tout leur mobilier d'époque. Le restaurant Osteria Al Palazgn a, lui, le cachet d'une taverne tessinoise (www.palazogamboni.ch).

Hôtels et B & B de charme pour les routards nostalgiques et les familles

On peut la voir comme un hôtel de charme avec ses pièces communes conviviales aux couleurs chaudes (salon, salle à manger ou de réunion). Mais la Villa Edera à Aurescio, une ancienne demeure luxueuse de la fin du XIX^e, fonctionne plutôt comme une auberge de jeunesse pour routards et familles, avec ses chambres et dortoirs simples et ses WC à l'étage. Une cuisine bien agencée permet d'y faire ses repas et les tarifs sont doux. Dans la vallée, son manager, Mike Keller - qui y a passé sa petite enfance puis a vécu aux États-Unis et travaillé à la Croix-Rouge - est salué pour ses initiatives. Il a rénové et redynamisé trois hébergements sous le label Wild Valley Hostels (www.wildvalley.ch) qui ont relancé le tourisme. Pour le voyageur, on suggère aussi les B & B dans des anciennes maisons typiques (www.onsernone.ch/fr). Notre coup de cœur: le B & B da Toldo à Russo, aux trois chambres bleue, verte et rouge, et son accueil très British.



Intérieur de charme dans la Villa Edera, à Aurescio, création d'un architecte espagnol.

Un brasseur dans la vallée

Il a porté déjà pas mal de casquettes: chauffeur, mécanicien, polymécanicien et même celle d'artiste, formé à l'école Dimitri (Teatro Dimitri), à Verscio, village situé sur la route qui mène de Locarno au val Onsernone. Après avoir perdu son travail à Zurich, Urs Planta a finalement décidé de créer une brasserie et s'est installé à Vergelletto. La Bironsa, une bière artisanale qui pousse son eau dans la montagne, est élaborée selon une recette traditionnelle, dans les différents malts classiques, blanche, blonde, rousse ou IPA. Avec quelques spécialités de parfums: miel, fleur de châtaigner ou de Sambuca (liqueur italienne). «J'ai tout appris en autodidacte», dit-il en restant terriblement concentré dans le difficile et précis exercice d'étiquetage. Il a vécu à Hawaï où il a découvert les techniques locales et il s'est équipé de quatre cuves en Chine où il a passé 10 jours pour voir la fabrication! Il produit désormais 2200 litres par an, vendus surtout dans la vallée, mais, tout seul, il affirme devoir en vendre 6000 l pour en vivre. Pour l'heure, il ne pense pas à produire une bière à la farina bóna, la fine farine locale.