

Le festival de la romanité met à l'honneur les gladiateurs



Cette année, les duels de gladiateurs ont ravi les spectateurs.

/PHOTOS MARC-ANGE INGRAND

Pour cette nouvelle édition du festival du film péplum et de la romanité, les visiteurs auraient pu se revêtir d'une toge romaine. Et remonter le temps jusqu'en 259 avant Jésus-Christ, date à laquelle les romains se sont emparés de la cité antique. C'est dans une optique de mise en valeur du site archéologique d'Aléria que la collectivité territoriale de Corse a de nouveau organisé une série d'ateliers et de spectacles à destination du grand public. "La commune s'est beaucoup investie auprès de la CTC pour soutenir cet événement majeur, assure Valérie Marchi, du service de la valorisation du patrimoine. Sans oublier les professionnels locaux qui ont apporté leur pierre à l'édifice, comme le restaurant Bella Vista qui nous a permis d'organiser les dégustations, et le domaine Casanova qui nous a fourni du muscat pour les préparations culinaires. Sans oublier le clos Canereccia et l'association U granu anticu, qui a réalisé du pain rond avec des fresques de Pompéi."

Démonstration de force dans l'arène

Car entre les combats de gladiateurs et les cours de poterie, en passant par la diffusion de films, le festival, qui se termine ce soir, a sorti le grand

jeu. Dès 11 heures, les enfants ont mis la main à la pâte sous l'œil attentif de leurs parents. Grâce à Anne-Lise Pasquali-Marielli, chacun a pu confectionner sa propre lampe à huile en argile. Et repartir avec en guise de souvenir.

Mais une autre animation a aussi attiré la curiosité des visiteurs de tout âge : celle des combats de gladiateurs, thématique centrale dans cette nouvelle édition. Pour assurer ces démonstrations plus vraies que nature, la troupe de professionnels Acta a répondu présent. "L'idée est de concilier un aspect ludique et une dimension historique à ces reconstitutions, détaille Brice Lopez, directeur de la troupe. À chaque représentation, nous rappelons qui étaient les gladiateurs, puis nous procédons aux duels."

Une fois équipés de leur murmillon et de leur thrace, sortes de grand et de petit bouclier, ainsi que de leurs armes, les acteurs se présentent à un public impressionné par ces 15 kilos d'attirails. Avant de se livrer à un combat au corps à corps. Cyril, un des acteurs, assure qu'il ne "s'agit pas de chorégraphies. Nous nous portons de vrais coups, sans pour autant chercher à se blesser. C'est ce qui fait le charme du spectacle". Un show énergique qui a ravi Mathieu, 7 ans, et sa sœur Manon, 9 ans. Mais aus-



Un acteur de la troupe Acta initie les enfants à l'art du combat.

si leur mère, Aline, qui a tenu à souligner "la grande qualité de la prestation".

Cuisine savoureuse et films péplum

Le grand public a aussi pu goûter aux recettes extraites de l'ouvrage de Favius Apicius, conseiller culinaire de Tibère, empereur romain de 14 à 37 après Jésus-Christ.

Et c'est Martine Quino-Muracciole, de l'association Carpe Feuch, qui s'est mise aux fourneaux en proposant un minéral de porc préparé avec de la menthe, du cumin et du garum, une sauce de poisson salée. Ou encore un apothernum, dessert très rafraîchissant à base de lait, de semoule et de raisin. Mais le festival repose surtout sur sa

sélection de films. De *Gladiator*, réalisé par Ridley Scott, à *Barabbas*, de Richard Fleischer, chacun est diffusé au grand public depuis le 28 juillet. Et quoi de mieux qu'un spécialiste pour assurer une introduction en marge des projections.

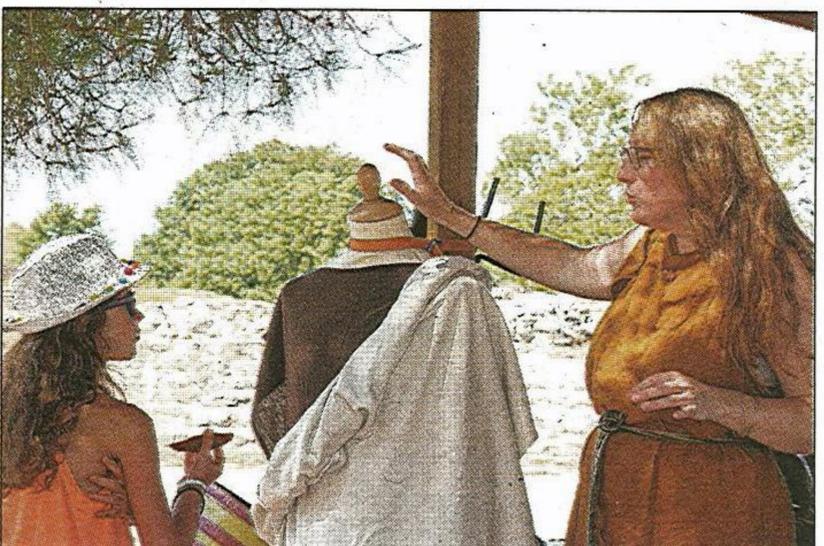
Claude Aziza, professeur émérite à l'université Sorbonne Nouvelle Paris 3, et connu pour son travail sur les fictions modernes et contemporaines représentant l'antiquité, évoque "l'intérêt d'entretenir un lien étroit entre la réalisation du film et son aspect historique. C'est une excellente manière de comprendre cette époque lointaine".

Un festival qui, cette année encore, prouve que tous les chemins mènent bien à Rome.

LASZLO GELABERT



Au programme de l'atelier poterie : la création d'une lampe à huile.



Les tenues tendance de l'époque sont présentées au public.