

En premier, on fait revenir l'oignon et l'ail jusqu'à c'qu'ils soient translucides, comme des paroles chuchotées dans l'ombre. Ensuite, la viande hachée, les tomates pelées, le concentré d'tomates, le basilic, le sel et l'poivre.

Dans un bol, on mélange la ricotta, la mozzarella, le parmesan. On remplit les cannellonis avec le mélange de fromage, comme si on injectait de la loyauté dans chaque tube.

On laisse cuire jusqu'à c'que la surface soit dorée et que les arômes emplissent l'air.

Les cannellonis, c'était une institution.

Une institution, tous les dimanches, dans la maison familiale.

Et de toutes ces années, y en a bien un qu'j'oublierai jamais.

Une douce flamme caressait l'énorme casserole en cuivre dans la cuisine.

Son couvercle entrouvert laissait s'échapper une odeur de sauce tomate dans toute la salle à manger.

La doyenne y posait le couvert sur une longue table en bois d'olivier.

Les plus jeunes chahutaient dans les couloirs, balle aux pieds, imitant les célébrations de leurs idoles du Società Calcio Napoli.

Dans l'salon, y avait toujours des invités, le plus souvent des associés, ou du moins, ils en avaient l'air.

Ce jour-là, au sous-sol de la maison, un invité moins attendu partageait l'espace, loin des festivités qui se déroulaient à quelques pas seulement.

Là en bas, un tout autre récit se jouait.

Un récit de peur et d'incertitude.

Un drame silencieux, sous la symphonie des éclats d'rires en surface.

Ils étaient connus pour leur hospitalité.

Mais pour certains, l'invitation à leur table prenait une tournure bien différente.