

Daniel Musy

MILLE TABLEAUX

Dix ans de blog en un florilège de cinquante articles



MILLE TABLEAUX

La loi fédérale sur le droit d'auteur n'autorise pas la reproduction destinée à une utilisation collective de la totalité ou de l'essentiel des exemplaires d'une œuvre disponible sur le marché. Toute reproduction totale ou partielle de ce livre est donc illicite et constitue une contrefaçon.

© 2020, Éditions SUR LE HAUT, La Chaux-de-Fonds

ISBN 978-2-9701393-0-1

Imprimé à La Chaux-de-Fonds (Suisse)

Daniel Musy

MILLE TABLEAUX

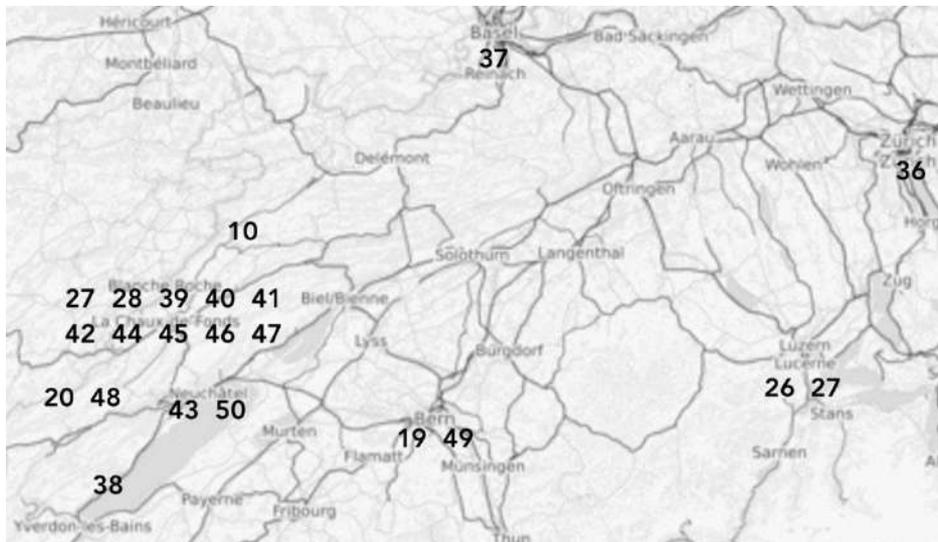
Dix ans de blog en un florilège de cinquante articles



Plus grande est la Joie dont nous sommes affectés, plus grande est la perfection à laquelle nous passons, c'est-à-dire plus il est nécessaire que nous participions de la nature divine. Il appartient à l'homme sage d'user des choses, d'y prendre plaisir autant qu'il est possible (non certes jusqu'à la nausée, ce qui n'est plus prendre plaisir). Il appartient à l'homme sage, dis-je, d'utiliser pour la réparation de ses forces et pour sa récréation, des aliments et des boissons agréables en quantité mesurée, mais aussi les parfums, l'agrément des plantes vives, la parure, la musique, le sport, le théâtre et tous les biens de ce genre dont chacun peut user sans aucun dommage pour l'autre. Le Corps humain est en effet composé d'un très grand nombre de parties de nature différente qui ont continuellement besoin d'un aliment neuf et varié pour que le Corps entier soit identiquement capable d'accomplir tout ce qui peut suivre de sa nature, et pour que l'Esprit, par conséquent, soit lui aussi capable de comprendre plusieurs choses simultanément et d'une façon équivalente.

Spinoza, *Éthique*, IV, 45, scolie, traduction Misrahi, PUF, 1990

Cartographie des chapitres



Sommaire

Avant-propos	13
Saveurs	
1 Délices authentiques du Portugal	16
2 Mes douze <i>tapas</i> classiques de Séville	19
3 Les xérès d'exception des <i>Bodegas Tradicion</i>	24
4 <i>Scorfano all'acqua pazza</i> de la <i>Taverna del Capitano</i>	30
5 La <i>cassata</i> de Sant'Agata au bar <i>Fiorentino</i>	34
6 La <i>pizzeria-friggitoria</i> de <i>Ciro Oliva</i> à Naples	37
7 Un <i>fish and chips</i> de rêve : <i>Toff's</i> à Muswell Hill	41
8 Le Chinatown turc de Green Lanes à Londres	44
9 <i>Wiener Kalbsbeuschel</i>	47
10 Merci à Georges Wenger, éducateur du goût	49
Paysages	
11 Sanlúcar de Barrameda, essence de l'Andalousie marine	54
12 La <i>rua do Emigrante</i> à Louredo	57
13 Le stade d'Anfield à Liverpool, entre mythe et réalité	61
14 Aux confins de la Slovénie, Bad Radkersburg entre deux mondes	65
15 Nietzsche à Sorrente ou l'expérience de la beauté immanente	67
16 Au <i>Boleyn Ground</i> pour voir West Ham avant sa migration au stade olympique	71
17 <i>Tottenham Hotspurs Stadium</i> , une expérience du XXI ^e siècle : globale et locale	74
18 La vallée de l'Elbe vers Dresde et son pont destructeur du patrimoine	79
19 Nager deux kilomètres dans l'Aar à Berne est un pur bonheur	82
20 Le lac des Taillères, emblème de notre Jura hivernal	84
Musiques	
21 La Lisbonne d'Amália Rodrigues	88
22 <i>Saetas</i> dans l'église de la Confrérie des Gitans	93
23 Le temple, la lionne et les trois sonates	97
24 L'arène, la lionne et les deux sonates	101
25 Musique en Saxe	105
26 Le <i>Concerto pour violon</i> de Wittembach inspiré de <i>Un enterrement à Ornans</i>	109
27 Jean Rondeau et Piotr Anderszewski, deux musiciens hors normes si semblables	112
28 Nelson Freire, la légende vivante du chant, de la couleur et de la ligne	115

Portraits culturels

29	Les tissus des sentiments chez Murillo	120
30	Vive l'Esperanza exubérante de fleurs	127
31	<i>Ida (y vuelta)</i> de Pawel Pawlikovski, des allers et un retour	131
32	Les œuvres tissées abstraites d'Anni Albers	134
33	L'ombre de Macbeth en plein soleil	137
34	Le tribunal de Paris tricolore de Renzo Piano	141
35	Les objets chorégraphiques de Forsythe et Ikeda	144
36	Jean-Stéphane Bron : Blocher, l'expérience de l'enfermement	147
37	Le spinozisme de Courbet	150
38	Immensité terrestre du cloître de la Lance près de Concise	153
39	<i>18-68. Quelle histoire !?</i> est un petit bijou de muséographie	156
40	<i>Des ténèbres à la lumière</i> : un récit-thérapie autobiographique sur le deuil	159

Politique

41	Retour sur les inhumations de longue durée	164
42	Philosophie de l'abattage	170
43	Aimons les crèches dans leur profusion spirituelle	173
44	Prof usé par les voyages d'étude ? Non, médusé de la joie qu'ils m'ont apportée !	178
45	Oui, Laurent Kurth, on peut construire l'avenir sur les fleurons de notre enfance	181
46	Les stéréotypes « demoiselles/messieurs » ont la vie dure à l'école obligatoire	186
47	La Chaux-de-Fonds, qui a toujours agi avec justesse, a restitué le Constable	191
48	Le Locle n'est quand même pas Provins	197
49	La misogynie rampante de l'extrême-droite parlementaire suisse	204
50	L'intolérable bizutage du crâne rasé	208

Index des noms et des lieux	215
------------------------------------	-----

Crédit photographique	219
------------------------------	-----

Sur le site danielmusy.net, on trouve tous les articles de *Mille tableaux* depuis 2013.

Avant-propos

Mille tableaux : un blog imagé qui a pris en 2013 le relais de mon blog chaux-de-fonnier tenu depuis 2007 et qui s'inspire de mon blog sévillan de 2009. En voici un florilège de cinquante articles que j'aime et qui ont touché un large public puisque mon blog a recensé plus de cent dix mille vues en six ans.

Si la peinture classique se décline en cinq genres majeurs, ce recueil se divise, à l'envers, en cinq catégories : les saveurs, natures vivantes (et non mortes) de plats, boissons et expériences de *proximité* ; les paysages, naturels et urbains, aux résonances multiples ; les scènes musicales et leurs artistes mémorables parce qu'on ne peut vivre sans musique ; les portraits culturels de créatrices et créateurs dans des œuvres ou productions remarquables ; enfin la politique parce qu'elle fait notre histoire ici.

SAVEURS

1

Délices authentiques du Portugal

Avril 2017



À Porto et Lisbonne, fort peu de néfastes-foods américains et de pizzerias mais une pléiade de restaurants sans chichi qui servent des plats authentiques. C'est une cuisine simple, parfois même rude, avec de bons produits où ne trône pas que la morue et dont le souverain est le porto.

Commençons donc par elle, la morue, le *bacalhau*, cuisinée ici à *O Pateu de Gracia* sur la plus belle colline de Lisbonne. Elle est grillée et servie à la *lagareiro*, baignant dans de l'huile d'olive, et recouverte d'un goûteux mélange d'ail frais et de cerfeuil. Pommes de terre fondantes et filaments de haricots pour accompagner le poisson dont la peau craque sous la dent et la chair na-crée fond fermement en bouche sans être trop salée.

Restons dans la mer avec un autre classique, le poulpe, grillé à *A Tasquinha* dans la *rua do Carmo* à Porto. Je ne sais si les carmélites voisines en raffolent mais avec des pommes au four et des oignons et poivrons confits, le mollusque, à l'image de la morue, doit être ferme et fondant.

À Porto, les plats carnés font honneur à un mets emblématique qu'il faut avoir goûté une fois dans sa vie sensorielle : les tripes à la mode de Porto, préparées au *Café Guarany* sur la place de la Liberté. C'est en fait une sorte de cassoulet, fortement aromatisé au carvi, avec des morceaux variés de tripes de bœuf, de saucisse et de porc. On adore ou on repousse et l'amoureux des tripes s'y précipitera avec un verre de vin rouge du Douro !

L'Alentejo est la grande région agricole du centre-sud avec ses traditions populaires si prenantes qu'à Lisbonne une maison en style arabisant du début du vingtième siècle lui est dédiée. Son restaurant d'un autre âge, la *Casa do Alentejo*, résiste très bien et propose, à vingt euros pour deux, un lapin cuit au four avec des pommes de terre et servi dans un plat en terre réfractaire. L'abondant jus contient peu d'huile et on se réjouit d'avoir trouvé de

l'authenticité paysanne au centre de la capitale avec un pareil service professionnel.

Il faut cependant se méfier d'une éventuelle condescendance à l'égard d'une gastronomie qu'on trouverait peu raffinée et fruste alors que le Portugal produit les plus grands vins possibles : les vins de Porto. L'un des plus beaux vignobles du monde se trouve dans la vallée du Douro et les caves d'élevage à Vila Nova de Gaia, en face de la ville de Porto sur la rive gauche du Douro. Il n'y a pas un dessert populaire portugais, souvent réalisé à base d'œufs, qui ne puisse s'accompagner d'un *Tawny* (le *Graham 30 ans* est à neuf euros au *Café Guarany*) ou d'un *Late Bottled Vintage*.

Dans la populaire brasserie de l'esplanade de Graça, *A Mourasca*, décorée d'écharpes du Benfica et de toutes les grandes équipes qui l'ont affronté, on s'est contenté d'un verre de *Tawny* pour accompagner une épaisse tranche de flan caramel.

Et on est reparti des deux grandes villes du pays avec la certitude d'avoir profité du bien désormais rare de l'authenticité, galvaudée chez nous par tant de cordons bleus-frites et de tartares indigestes.



2

Mes douze *tapas* classiques de Séville

Avril 2018



Séville, la ville de la Semaine Sainte, mérite qu'on considère ses *tapas* classiques comme des apôtres du bon goût, simples et bon marché. C'est aussi la ville des rites : certaines processions passent par les mêmes rues aux mêmes moments depuis des siècles et depuis vingt ans je vais manger ces douze *tapas* classiques dans les mêmes bars. Elles sont immuables et je leur dédie un pèlerinage gourmand, du nord préservé des touristes au sud moins populaire.

C'est au centre des deux hémisphères de la ville ancienne la plus grande d'Europe, le *Casco Antiguo*, qu'on commence le périple. À bar emblématique, plat prototypique. Au *Rinconcillo*, le « petit coin », le bar le plus ancien de Séville à côté de l'église Santa Catalina, on trouve certes beaucoup de touristes mais aussi des Sévillans. Ils aiment leurs lieux saints ; et quoi de plus sain(t) que les *espinacas con garbanzos*, les épinards aux pois chiches, un plat de carême !

Le secret de ce mets, ici facturé 1,80 euros, est l'onctuosité des deux ingrédients qui doivent fondre dans la bouche sans être ni trop huilés ni trop marqués par l'arôme du carvi. Au *Rinconcillo*, les serveurs notent encore à la craie les consommations sur le comptoir en bois et, surtout, peuvent vous servir des *manzanillas* de premier choix (*Sacristia* et *Barbadillo en rama*).

Par la *calle Sol*, on monte au nord en franchissant le boulevard de ceinture et on arrive dans le quartier de la Macarena chez *Yebra*. Un bar-restaurant moderne tenu par une famille et qui ne paie pas de mine à l'extérieur, dans la rue de la Médaille Miraculeuse. Et des médailles, il en récolte, ce bar, avec des miracles d'invention dans les plats et *tapas* dont la carte nécessiterait un dictionnaire pour les profanes. On mange chez *Yebra*, offertes à chaque client, de merveilleuses *papas aliñas*, une salade de pommes de terre vinaigrée huilée. Avant d'attaquer les premières

tapas, on commande d'immenses *gordales*, des olives très croquantes (2 euros).

Si je viens dans ce bar proche du couvent des Capucins cher à Murillo, c'est pour une spécialité andalouse de viande en sauce, des petites joues de porc, les *carrilladas*, servies très fondantes et juteuses avec une bonne sauce au xérès. Les 3,5 euros sont plus chers que la moyenne mais *Yebra* est un bar de luxe dans un quartier populaire, avec six serveurs aux petits soins des clients.

Une traversée en arc de cercle par la basilique de la Macarena mène ensuite à celle du Gran Poder : deux immenses temples pour la Vierge et le Christ les plus célèbres de Séville et d'Andalousie.

À côté de la place San Lorenzo trône *Eslava*, un des trois meilleurs bars à *tapas* de Séville selon moi. Outre les poissons connus (*boquerones*, *salmonetes* et *caballas*, anchois, rougets et maquereaux), je sélectionne les *acédias fritas*, servies seulement en demi-ration pour 7,5 euros.

Cette sorte de solette ne se trouve en Espagne que sur la côte atlantique près de Cadix et un séjour à Séville ne va pas sans en goûter une fois. Accompagnée, s'il vous plaît, d'une *manzanilla* qui s'accordera à merveille avec la salinité de ce petit poisson.

On va maintenant redescendre vers la zone de la cathédrale en passant par les rues commerçantes. Une odeur spéciale de marinade imprègne nos sens dans la *calle Velasquez* et nous encourage à nous arrêter le long du chemin.

Le *Blanco Cerrillo*, fondé en 1926, a la meilleure marinade (*adobo*) de toute la ville de Séville, dit-on, et ce n'est pas en vain que là sont frits quotidiennement plus de quarante kilos de *boquerones en adobo*. Les petits anchois marinés dans du vinaigre rehaussé de carvi sont servis frits et passent comme une lettre à la poste avec une bière *Cruzcampo* glacée, *mas fria*. 3,20 euros pour

une assiette incontournable de Séville et une bière, même si les rues environnantes sont à fuir.

On fuit donc illico à Triana, en traversant le fleuve pour aboutir à *Las Golondrinas*, Les Hirondelles, *calle Antillano Campos*. Dans l'immeuble en face est né un des plus célèbres *capataz* de Séville, Rafaël Ariza, dont la descendance mène toujours les *pasos* de la confrérie de la *O*. Ce bar *trianero* typique offre les mêmes *tapas* qui font sa réputation depuis des décennies. C'est simple comme bonjour : d'abord les *chipirones a la plancha*, des petits calamars grillés légèrement recouverts d'ail persillé. Puis, encore plus basique, le *solomillo*, tranche de filet de porc grillée et servie rosée.

À la fin du siècle passé, Gault et Millau s'étaient enthousiasmés pour ces hirondelles de bonheur. La texture et la saveur de ces produits purs sont rehaussées quand on les accompagne d'une assiette de radis crus, les *rabanillas* au gros sel et huile vinaigrée. Un bar à faire se relever un *paso* tout seul !

On retraverse le pont de Triana sans regarder à gauche l'affreuse tour de la *Cajasol* qui défigure le paysage. On prend à droite la *calle Adriano* - l'empereur Hadrien est né à Séville - et on entre dans le quartier de l'Arenal, l'ancien port, avec des bars tous les dix mètres près des rues Gamazo et Harinas. Chez *Becerra*, un chef qui a beaucoup fait pour renouveler les *tapas* traditionnelles, on s'arrête pour avaler un *salmorejo*. À 3,5 euros, avec les petits morceaux de jambon frit et le délicat filet d'huile d'olive, c'est la version cordouane plus rustique du *gazpacho*, peu servi dans les bars sévillans.

Un peu plus loin, le troisième de la trinité des grands bars, après *Eslava* et *Yebra* : la *Bodeguita Romero* dont on admire la forme triangulaire du comptoir qui facilite le service et crée une atmosphère particulière comme au théâtre. Tous les classiques

des *tapas sevillanas* sont à la carte avec trois favoris réputés. L'incontournable *pringa*, une étouffée de viande de poule, porc et boudin servie au milieu d'une miche de pain blanc chaude (2,2 euros). Revigorant au printemps quand la pluie et le froid atteignent habituellement l'Andalousie.

Puis un carpaccio de morue à l'huile d'olive, *bacalao en aceite*, qu'on pose sur un toast relevé d'un peu de *salmorejo*.

Quant aux *tortillitas de camarón*, ce sont des beignets de crevettes grises à 2,50 euros. Avec un verre d'une *manzanilla* de luxe, la *Sacristia* (aussi grandiose qu'un Château-Chalon pour 4,5 euros, soit le prix d'un mauvais rosé dans un bar de chez nous), vous aurez dans la bouche comme une quintessence de l'ouest de l'Andalousie : *fino, frito y mar...*

Le pèlerinage se termine dans la *calle Arfe*, aux *5 Jotas*, tout près des arènes. Une fois n'est pas coutume, on casse la tirelire et on commande, pour 17 euros, une *media ración de jamón ibérico* (ici pas servi en *tapa*). Le meilleur jambon du monde – oui, chers Frioulans... Un *amontillado* sec révélera la puissance du goût végétal du jambon, comme si les glands mangés par l'animal avaient infusé sa chair.

Pèlerinage, procession, simple balade gourmande, l'itinéraire suggéré peut se faire en quelques jours, le temps de flâner et de *tapear* au gré d'autres de vos découvertes.

Le contraire absolu d'un chemin de croix en douze stations !

3

Les xérès d'exception des *Bodegas Tradicion*

Avril 2019



Le quartier San Mateo de Jerez se situe sur une des trois collines de cette ville de l'intimité. Sa place du Marché, si typique, jouxte les *Bodegas Tradicion*, une cave familiale qui produit trente mille bouteilles par an de vieux xérès, chacune numérotée. Leur qualité incomparable relève de la volonté d'un homme qui a remis en selle l'entreprise, Joaquin Rivero, hélas décédé en 2014. Sa collection de peinture espagnole est immense et une cinquantaine d'œuvres sont exposées dans une galerie à côté des caves. Cette alliance des grands vins et de la grande peinture est unique au monde et m'a fortement touché, moi qui suis passionné par ces deux « arts », la création de vins et de tableaux.

On arrive aux *bodegas* par la *plaza del Mercado*, avec ses vingt-quatre palmiers, son petit café, son musée d'histoire et d'archéologie récemment rénové et, un peu à l'écart, son église San Mateo d'où sort une des plus belles processions de la Semaine Sainte, avec le Christ des Peines et la Vierge Inconsolée.

C'est Jerez dans son incomparable intimité, introuvable ailleurs à ce degré de variété dans une grande ville andalouse : arbres, places et placettes, églises, musées, bars et *bodegas* uniques dans un même lieu.

Certes, le puriste persiflera sur la vétusté de certaines maisons du quartier, les aménagements urbains précaires et quelques terrains vagues, symptômes d'une ville en crise économique, mais qui commence à se relever.

Peu en chaut à l'amateur de grands vins qui, pour trente euros, visitera les caves et la galerie de peintures et dégustera six chefs-d'œuvre dont le processus d'élaboration est difficile à comprendre dans cette région qui produit, au monde, les nectars les plus variés et les plus exceptionnels de puissance gustative.

Il faut entrer dans une *bodega* pour voir et comprendre leur création.

Comme tous les vins blancs du monde, les raisins du cépage *palomino* commencent par donner un jus alcoolisé très sec de onze à douze degrés qui va vieillir quelques mois dans des tonneaux de chêne de six cents litres, les *botas*. Le maître de chais va alors déguster chaque tonneau et faire un tri. Le vin fin et aromatique sera élevé selon une méthode de *crianza* (élevage) biologique et le vin plus fort en *crianza* oxydative. Auparavant cependant, et pour tous les types de vins produits à Jerez, on procédera à la fortification du vin en lui adjoignant de l'alcool. Les xérès sont donc des vins mutés par apport d'eau-de-vie de raisin titrant nonante-cinq degrés d'alcool.

La dégustation des six vieux vins des *Bodegas Tradicion* commence par un *fino*.

Le *fino* - à l'exemple du *Tio Pepe*, trouvable partout en Suisse - est un sherry de *flor* biologique, titrant quinze degrés d'alcool, élevé dans des tonneaux remplis aux trois quarts sur lesquels va se former, comme dans les vins jaunes du Jura, une pellicule blanchâtre de champignons, la « fleur », en fait une couche de bactéries. La proximité de l'océan incite les *bodegas* à ouvrir leurs fenêtres à l'ouest afin que le vent océanique donne au vin une touche de salinité.

En général, ce premier type de xérès est mis en bouteille après trois ans minimum. À *Tradicion*, le *fino* a plus de dix ans d'âge, n'est pas filtré et prend une couleur jaune paille inconnue des *finos* commerciaux. Sa puissance olfactive, avec des notes salines de *flor*, de noisettes et même de fruits blancs confits en font en bouche un vin capable de rivaliser en complexité avec un grand vin jaune jurassien.

Que deviennent alors les cuvées choisies pour être élevées selon la méthode oxydative et qui vont produire des *olorosos* ? Le

vin d'un tonneau X va vieillir et prendre une couleur ambrée. Le tonneau va être placé au troisième étage A (*criadera* A) d'une série de tonneaux alignés dans la *bodega*. C'est le principe de la *solera* (près du sol), qui fait que ce vin du tonneau X et de la rangée A va progressivement être adjoint au vin du tonneau Y de la rangée B qui lui-même, pour une partie, sera adjoint au vin Z de la rangée C.

Cette rangée C repose sur le sol et contient donc les mélanges les plus vieux, parfois de plus de cent ans. Ainsi un *Oloroso 30 ans* de la maison *Tradicion* contient du vin de dix ans d'âge avec un peu de vin de quarante-sept ans d'âge. Il titre environ dix-neuf degrés d'alcool car il a été fortifié davantage au départ et a gagné un degré par l'évaporation d'une partie du liquide. Pour mettre en bouteilles annuellement 5'000 exemplaires (soit 3'750 litres), le maître de chais choisira donc de prendre, sur une rangée C de trente tonneaux de 600 litres, un peu plus de 125 litres. Après cet embouteillage, la partie supérieure du tonneau sera remplie de vin nouveau.

On comprend par-là que dans les 475 litres restants sera toujours présente une partie, même infime, de vins plus vieux. Par exemple, la maison *Valdespino* produit un *Oloroso 1842* avec des traces de vins du dix-neuvième siècle.

Le xérès *oloroso* des *Bodegas Tradicion* est donc un vin de *solera* et de *crianza oxydative* (où la *flor* ne s'est pas formée). Les *olorosos* les plus basiques ne sont évidemment pas issus de *solera* mais vieillissent plus rapidement dans une seule « rangée ».

Si l'on paie aux *Bodegas Tradicion* septante euros pour un *Oloroso 30 ans*, c'est parce que l'élaboration a été complexe et le résultat spectaculaire. 5'000 bouteilles par an pour ce vin de couleur cuivrée où on ne sent plus du tout les arômes issus d'un élevage avec la *flor*. Muscade, cannelle, notes de fruits secs et de

noix dans un breuvage voluptueux avec un petit peu de sucre résiduel. C'est un peu le « vin rouge » des xérès qui accompagnera par exemple des rognons de bœuf sauce xérès ou des joues de porc braisées, les fameuses *carrilladas*. Avec un très vieux fromage comme du parmesan, c'est aussi magnifique.

Que sont alors les vins appelés *amontillado* et *palo cortado*, autres fleurons gustatifs de Jerez ?

Les *amontillados* sont des *finos* qu'on décide, après de nombreuses années de *flor*, d'élever en *solera*. La *flor* a en effet épuisé ses réserves nutritives et a disparu. *L'Amontillado 30 ans de Tradicion*, le sommet de la production à mon avis, est un vin sec de couleur ambrée, produit à 3'000 exemplaires par an. Il titre dix-neuf degrés et demi et est marqué au nez par des notes salines et de noix. Son attaque est ciselée, très sèche. Il accompagnera des fromages, du *jamón ibérico*. Un vin pour les puristes !

Quant au *palo cortado*, c'est un peu plus compliqué car certains tonneaux de *finos* présentent une couche de *flor* peu satisfaisante, pas uniforme, avec des « trous ». En effet, la *flor* va se développer dans un fût et pas forcément dans un autre, c'est le vin qui décide lui-même ! Le maître de chais décide alors que ce tonneau ne sera plus élevé en *crianza* biologique mais comme un *oloroso*. Il va donc mettre une barre sur le trait vertical du tonneau qui signifiait, au départ, que son vin produirait un *fino* ou un *amontillado*. C'est le « trait coupé », le *palo cortado*.

Le *Palo Cortado de Tradicion* allie les caractéristiques douces, délicates et amères d'un *amontillado* à celles, plus vineuses, d'un *oloroso*. Il a une robe ambrée comme un cognac, un nez immensément puissant où, en plus de notes salines et oxydatives, on sent des fruits confits. Même s'il est sec, il recèle des arômes de pâtisserie.

L'explication des vins de Jerez n'est pas terminée pour une raison bien simple : le vignoble produit un autre type de raisin, le *pedro ximenez*. À leur récolte, les grappes gorgées de jus sucré sont séchées sur des claies et ensuite pressées et mutées, comme à Porto; il en résulte un vin très sucré avec au moins quinze degrés et demi d'alcool. Les PX (*pedro ximenez*) de *solera*, comme chez *Tradicion*, sont élevés de la même manière que les autres vins du cépage *palomino* produisant les *amontillados*, *olorosos* et *palo cortados*.

Le *Pedro Ximenez 20 ans d'âge* de *Tradicion* est un monstre de puissance et malgré tout de finesse. Sa robe est quasiment noire avec des reflets verts. Nez de dattes en purée, d'oranges cuites, de sucre candi, de jus de réglisse, de caramel et de chocolat. Qui n'a jamais bu un tel vin ne connaît pas le vin ! Surtout avec un pudding à l'orange, un truffé au chocolat ou tout seul, pour méditer.

Une dernière spécialité *jerezana* est le *cream*, particulièrement destiné au marché anglais. Il s'agit d'un vin avec 70 % d'*oloroso* (donc de *palomino*) et 30 % de *pedro ximenez*. Nez de cerises cuites, de pâtisserie, de massepain avec des notes chocolatées. Un vin plus facile à boire mais tout autant excitant pour les papilles.

L'*Amontillado 30 ans* que j'ai ramené de mon mois de vie à Jerez est assurément l'un des plus grands vins, avec quelques portos *vintage* 1977, que j'ai achetés sur leurs lieux de production. Je vais vite le boire accompagné de grands anchois de Santona, un délice de luxe de Cantabrie.

4

*Spaghetti ai totani e zucchini et
scorfano all'acqua pazza
de la Taverna del Capitano*

Juillet 2014



À Marina del Cantone, premier village de la côte amalfitaine, la *Taverna del Capitano* est un des rares deux étoiles Michelin du sud de l'Italie. J'y vais chaque année depuis 2001 avec un bonheur renouvelé et j'ai pu choisir mon dernier *pranzo* en fonction de la pêche du jour.

Alfonso Caputo se fait livrer quotidiennement ses poissons et fruits de mer par un pêcheur du coin. On lui avait apporté ce mercredi un beau calamar local, le *totano*, et un poisson de roche, le *scorfano*, la rascasse marseillaise.

Je lui ai demandé de me préparer le poisson à *l'acqua pazza*, littéralement « l'eau folle », et il m'a suggéré des spaghettis aux *totani e zucchini* pour le *primo piatto*.

Ce midi-là donc, foin de la carte et des menus de cuisine créative qu'Alfonso maîtrise avec art en restant fidèle aux produits locaux. Retour aux sources absolues de la cuisine de Sorrente ou d'Amalfi. Et liberté de choix pour le client, ami privilégié.

En salle, la sœur d'Alfonso, Mariella, sommelière émérite qui possède de magnifiques bouteilles du meilleur vin blanc d'Italie, le Fiano d'Avellino, dont la ressemblance avec le Riesling me frappe : même minéralité, mêmes saveurs exotiques, même garde. J'ai bu ce jour-là un *Fiano 2012 Pietramara* de la *Cantine I Favati*. Vin qui a obtenu les *Tre bicchieri* du guide *Gambero rosso* l'an passé.

Le beau-fils de la famille Caputo, Claudio, humaniste assumé, est en salle avec un exquis sens de la courtoisie que seuls les héritiers des philosophes romains qui fréquentaient la Campagne peuvent revendiquer. Dans cette région bénie des dieux, deux mille ans d'histoire ont façonné les hommes et leur amour des beautés du monde. Des hommes proches de la nature, des *selvaggi* mais pas des *malvaggi*. Des bons sauvages, si je peux me

permettre. Ils habitent le paradis, à côté des rochers des Sirènes, et résistent à l'uniformisation de la mondialisation, à la destruction du milieu naturel, à l'abandon de la vie communautaire, au délaissement des biens culturels : une grande part de ce qui tue l'Italie d'aujourd'hui.

Cette générosité, cette simplicité, cette authenticité sont la marque de la cuisine d'Alfonso mais aussi, en plus rustique, des plats d'Ida Nunziata au *Giardino di Vigliano*.

Revenons au *primo piatto, spaghetti ai totani e zucchini*. Le *totano* est un calamar du sud de l'Italie aux saveurs puissantes. On le trouve souvent en salade avec des pommes de terre ou chaud dans un ragoût avec des pommes de terre fondantes. Alfonso l'a découpé en petits morceaux, mêlé aux filaments de courgettes et aux spaghettis maison. La portion se dresse en un cône dans l'assiette et ce serait une insulte aux Italiens de ne pas se servir que de la fourchette pour manger ce plat authentique.

Cuisiner les poissons à *l'acqua pazza* remonte à une vieille tradition des pêcheurs du coin qui, sur leur bateau, faisaient bouillir de l'eau de mer dans une casserole, y ajoutaient quelques petites tomates, un peu d'ail, un filet d'huile d'olive et du persil plat, le *prezzemolo*. Le poisson était cuit au naturel dans ce bouillon frémissant.

Dans l'esthétique tableau culinaire d'Alfonso, la recette de base est transfigurée. Alfonso s'était fait livrer une splendide rascasse. Dans sa recette, l'ail est remplacé par des oignons confits et du céleri branche, l'huile vient épaissir le bouillon de légumes, le *scorfano* est comme reconstitué. Sa chair est ferme, presque grasse, onctueuse. Le plus savoureux est à chercher et à décortiquer dans la tête. Un poisson de fonds rocheux au corps massif avec des lambeaux de peau, aux nageoires épineuses ainsi que la tête, elle-même dotée d'une large bouche. Ce poisson destiné

plutôt à la soupe devient aussitôt un petit chef-d'œuvre de vérité.

Comme dessert, un sorbet de citrons sorrentins, les meilleurs du monde, accompagné de morceaux de citrons séchés enrobés de sucre craquant.

De Naples, il vous faudra au minimum deux heures en voiture ou en transports publics pour rejoindre, par la montagne, Marina del Cantone, dans le village de Nerano.

La salle de la *Taverna* donne sur la mer, des chambres magnifiquement simples sont à disposition. Le matin, au soleil levant, il n'y a que vous sur la plage de galets *bandiera blu*. Et l'après-midi, vous pourrez vous faire conduire en barque à la *Baia de Ieranto*, une des plus belles criques d'Italie, en face de Capri.

Gloire donc à la famille Caputo d'être une vraie résistante dans un village qui vécut un terrible exode vers l'Australie ou les États-Unis au début du siècle passé. Et gloire au *capitano*, le papa Francesco, récemment disparu. Son petit-fils vient de passer son bac et me semble prêt à relever de futurs défis.



5

La *cassata* de Sant'Agata
au bar *Fiorentino*

Août 2018



Sant'Agata est la petite ville la plus élevée de la péninsule de Sorrente. Elle doit son nom à Sainte Agathe, patronne de Catane et martyrisée au troisième siècle. Les seins qu'on lui arracha se retrouvent dans une des pâtisseries les plus érotiques du sud de l'Italie, la *cassata* : belle manière de se jouer de la mort et de traverser les significations symboliques.

Selon Wikipédia, « *née au troisième siècle à Catane en Sicile dans une famille noble, Agathe était d'une très grande beauté, honorait Dieu avec ferveur et lui avait ainsi consacré sa virginité. Quintien, proconsul de Sicile mais homme de basse extraction, souhaitait par-dessus tout l'épouser, pensant qu'il pourrait ainsi gagner en respect mais aussi jouir de la beauté et de la fortune d'une telle épouse.*

Agathe ayant refusé ses avances, Quintien l'envoya dans un lupanar tenu par une certaine Aphrodisie qu'il chargea de lui faire accepter ce mariage et de renoncer à son Dieu. La tenancière ayant échoué, Quintien fit jeter Agathe en prison et la fit torturer. Parmi les tortures qu'elle endura, on lui arracha les seins à l'aide de tenailles mais l'apôtre Pierre lui apparut en prison et la guérit de ses blessures. D'autres tortures finirent par lui faire perdre la vie et son décès fut accompagné d'un tremblement de terre qui ébranla toute la ville.

Un an après sa mort, l'Etna entra en éruption, déversant un flot de lave en direction de Catane. Selon la légende, les habitants s'emparèrent du voile qui recouvrait la sépulture d'Agathe et le placèrent devant le feu qui s'arrêta aussitôt, épargnant ainsi la ville. Depuis, on invoque son nom pour se protéger des tremblements de terre, des éruptions volcaniques ou des incendies. »

À Sant'Agata, le bar *Fiorentino* propose la *cassata* qu'on prendra volontiers avec un café serré.

La base de la *cassata* est une génoise appelée en Italie *pan*

di Spagna. Par-dessus, une crème à la ricotta et pâte d'amande incrustée de fruits confits et de paillettes de chocolat. Une couche de cédrat confit et une autre de sucre glace complètent le saint dessert.

Le suprême plaisir consiste à garder la cerise pour la fin. Instinct maternel resurgissant, sadisme gourmand, manifestation de l'amour des couleurs italiennes, c'est assurément ici la cerise sur le gâteau. La *cassata* est bien une pâtisserie à la grande épaisseur sémiotique...



6

La *pizzeria-friggitoria* de *Ciro Oliva*,
Da Concettina ai Tre Santi, dans le
quartier de la *Sanità* à *Naples*

Octobre 2015



Dans le quartier le plus populaire et le plus vivant du centre de Naples hors du centre historique, la Sanità, se trouve une inégalable *pizzeria-friggitoria*, celle de *Ciro Oliva*, jeune chef qui travaille avec les meilleurs produits de la région.

Manger *Da Concettina ai Tre Santi* ne se conçoit pas sans être sensible à l'histoire du local et du quartier. Dans ce *borgo* de la Sanità toujours très populaire, au nord du Musée archéologique, se trouve la basilique de Santa Maria della Sanità d'où l'on visite les catacombes paléochrétiennes de San Gaudosio. Quelques fameux palais napolitains de l'architecte baroque Sanfelice s'y trouvent dans un état de conservation précaire.

La vie actuelle dans cette partie de Naples est particulièrement rendue difficile par la détérioration des services publics : écoles sans moyens d'investissements, suppression récente des urgences dans l'hôpital le plus proche.

Après la Seconde Guerre mondiale, *Concettina Flessigno Oliva*, l'arrière-grand-mère, arrondissait les fins de mois de la famille en proposant aux habitants du quartier des fritures et pizzas qu'elle façonnait dans son *basso*, son appartement au niveau de la rue, tout à côté d'un édicule votif consacré à San Vincenzo, Santa Anna et Sant'Alfonso, les *Tre Santi*. Un petit commerce s'ouvrit dont *Ciro* est le successeur de la quatrième génération.

Du respect du passé naît le futur, telle pourrait être sa devise. La rue ne paie pas de mine mais à Naples, du commun naissent les miracles. Une partie du commerce est consacrée à la vente à l'emporter : tranche de *margherita* à un euro et demi, croquettes de riz aux petits pois (*arancino*) ou aux pommes de terre à cinquante centimes. La pizza entière à l'emporter coûte trois euros.

L'intérieur sur lequel veille *Ciro*, constamment branché sur son smartphone, est allongé avec au fond une très belle crèche

napolitaine. Tables en marbre, panneaux acoustiques pour atténuer le bruit, caisse tenue par l'encore jeune *mamma* de Ciro.

Les fritures et pizzas se préparent dans des installations ultra-modernes autour desquelles travaillent trois à quatre personnes.

Si l'on dit *frittura* à Naples, on plonge dans la tradition la plus antique de la cuisine de rue. Chez *Concettina*, chacune des fritures est un poème de goût, élaborée avec des produits artisanaux savamment choisis chez les meilleurs producteurs du Sud. Par exemple, une *Montanarina* baroque qui ressemble à un baba : la pâte frite bombée est garnie de ricotta fumée de Fuscella, de mortadelle et de pistaches de Bronte, récoltées près de l'Etna.

Vous n'aurez jamais vu une carte de pizzas comme ici. Les traditionnelles à cinq euros sont à la tomate et/ou au fromage de base. Les « historiques » utilisent des produits admirables, tels, sur une *Cetarese* à sept euros sans fromage, un *sugo* de tomates San Marzano, des tomates cerises de Piennolo, au pied nord du Vésuve, des olives noires de Caiano, des câpres de Salina et des anchois de Cetara.

À jeter aux orties toutes les médiocres « pizzas napolitaines » qu'on ingurgite pour dix-huit francs dans des gargotes italo-suisse avec une insipide « mozzarella » de vache, des olives farineuses, des anchois sursalés et des câpres vinaigrés. Les pizzas typiques à huit euros seront pour la prochaine fois, mais un client sur deux mangeait la *Borgo Vergini*, en référence à la rue des Vierges plus bas, avec de la scarole et du provolone.

Dans un précédent article sur la *pizzeria Capasso* toute proche, j'avais commis la bêtise d'affirmer qu'à Naples on ne boit pas de vin en mangeant une pizza. Au contraire Ciro propose des

bouteilles de Falanghina ou d'Aglianico à neuf euros. Le *limoncello* coûte deux euros et c'est à grand peine qu'on dépassera trente euros pour deux tout compris.



7

Un *fish and chips* de rêve à
Londres : *Toff's* à Muswell Hill

Novembre 2017



Existe, depuis près de cinquante ans, dans le nord de Londres, *Toff's*, un traditionnel *fish and chips* (vente à l'emporter et restaurant), tenu par une famille cyprite. Le poisson y est si frais, la pâte de la friture si croustillante qu'on rêve la nuit d'y aller plus souvent.

Quand dans une grande ville, qu'elle soit Séville, Naples, Londres ou Vienne, on tombe sur sa quintessence gourmande, on renvoie la nouvelle cuisine à ses fantasmes. C'est assurément le cas ici à Muswell Hill, un quartier assez huppé du nord de Londres. C'est une vraie colline avec une vue spectaculaire sur l'est de la capitale.

On l'atteint par le bus W7 de Finsbury Park (quinze minutes) ou par les 134 ou 43 de Highgate (dix minutes). Au bout de la très belle rue principale géorgienne, il y a *Toff's*, ouvert tous les jours sauf le dimanche. Un *fish and chips* dans sa splendeur qui est devenu un peu ma cantine car je loge assez près de là, à Crouch End.

Le poisson y est frit, enrobé d'une pâte, le *batter*, incomparable de croustillant, même à la fin du repas. La clientèle locale l'achète à l'emporter avec les frites et le restaurant le sert avec une sauce tartare et du ketchup.

Pourquoi alors le rêve ? Tant d'autres restaurants de ce type pullulent dans toute l'Angleterre comme les pizzerias en Italie mais la qualité du poisson de chez *Toff's* est magistrale. Il vient directement du marché de Billingsgate dans l'Île aux chiens, près des anciens docks. Les patrons cyprites, deux frères dans la cinquantaine, y ont leurs entrées et proposent une grande variété de poissons : cabillaud et haddock bien sûr, mais aussi raie, carrelet, anguille de roche, flétan, bar, saumon, limande et sole.

L'intérêt majeur du restaurant est de proposer aussi ces poissons grillés, et même servis avec des pommes de terre en robe des

champs et des traditionnels *mashy peas*, une purée de petits pois. On frôle alors le grandiose avec la partie centrale de la raie (*medium skate*), le carrelet entier (*whole plaice*), la limande ou, plus chère, la *Dover sole*, le suprême poisson.

La fraîcheur iodée de ces poissons nous est inconnue en Suisse, même dans les restaurants étoilés. Ici à Muswell Hill, on mange un produit pêché la veille ! Au dessert, on craque parfois pour un *sticky toffee pudding*, une sorte de baba chaud à la sauce chocolat noisette et recouvert de crème anglaise.

Le service est génial d'efficacité, il y a toujours de la place et si c'est plein en bas, on nous installe au premier étage avec la plus belle vue possible sur East London.

La clientèle y est incroyablement variée, des vieilles dames qui mangent leur poisson frit avec un thé, des habitués grecs et cypristes, des familles musulmanes avec leurs enfants, des touristes, bien sûr, mais heureusement peu nombreux car c'est presque une petite expédition que de se rendre à Muswell Hill.



8

Le Chinatown turc de Green Lanes à Londres

Mai 2019



À l'ouest de Tottenham et au nord de Finsbury Park, l'avenue Green Lanes du nord-est de Londres rassemble une multitude d'imposants restaurants turcs totalement authentiques et presque sans touristes. Ce Chinatown turc londonien compte deux établissements que je recommande, *Dyarbakir* et *Antepliler*.

Le lieu est atteignable par métro (station Manor House sur la *Piccadily Line*), par *Overground* (station Haringay Green Lanes), par train (station Haringay) ou par bus (29 de Trafalgar Square, 141 de London Bridge, 341 de Waterloo).

Dyarbakir est une grande brasserie avec fauteuils en cuir, immense gril aux charbons ardents à l'entrée et files d'attente les soirs de fin de semaine.

C'est le paradis des *kebabs*, de la viande grillée en brochettes. À peine a-t-on fait son choix, ce jour-là des travers d'agneau, qu'on vous apporte une belle salade mêlée et du pain chaud cuit sur une pierre servant de four, à la manière turque.

L'assiette de *lambribs* accompagnée de riz aux raisins secs est au-delà des espérances par la saveur de la viande, la justesse de l'assaisonnement et l'onctuosité du gras croustillant. C'est plus que copieux mais rien en regard des immenses plats de brochettes mélangées que certains convives commandent pour la table entière.

Comme dessert, un traditionnel *baklava* turc : en forme de gratin rectangulaire, il est fait à base de pâte phyllo, d'amandes ou de fruits secs broyés et de sirop de sucre et de citron. Le tout recouvert de pistaches mondées, les meilleures venant de la ville de Gaziantep.

Impossible de trouver pareil restaurant chez nous, impossible d'égaler la gentillesse du service et la douceur des prix.

Rebelote un autre dimanche soir, juste à côté dans une brasserie plus simple aux tables et chaises en bois, *Antepliler*.

C'est ici le paradis de l'*Antep lahmacun* et du *kunefe*. Le premier est une sorte de pizza à la pâte très fine rappelant celle de nos sèches au beurre. Elle est garnie de viande hachée d'agneau mélangée à du piment rouge doux et du persil. C'est exquis car elle sort d'un four à bois constamment alimenté par des experts, à la manière des *pizzaioli* de Naples.

Quant au *kunefe*, c'est un dessert fait de fromage fondu entre deux couches de cheveux d'ange revenus au beurre. L'ensemble est grillé au four des deux côtés et servi chaud dans un sirop, souvent saupoudré de pistaches. Assez consistant, ce dessert se savoure particulièrement bien avec un verre de thé turc. Ce que j'ai fait, mais sans pouvoir manger plus que la moitié..., dans une annexe à la brasserie, une sorte de salon de thé aux chaises basses.

Les amateurs de cuisine authentique à Londres feraient bien de délaissier un soir les restaurants chinois de Soho, les bengalis de Brick Lane ou les horreurs « burgeriennes » de partout pour pousser plus au Nord. Dans cette Angleterre populaire, ils seront plongés dans une atmosphère authentique, une ambiance chaleureuse et des spécialités décoiffantes.



9

Wiener Kalbsbeuschel

Octobre 2016



La lecture du menu dans un restaurant de Vienne, le *Servitenwirt*, nous fait tomber sur ce plat, *Riesling-Kalbsbeuschel*, en fait un ragoût de cœur et poumon de veau aux légumes-racines, cuit dans une sauce au riesling. C'est un *Wiener Klassiker*, un plat paysan qu'en Suisse notre répugnance à cuisiner les abats bannit.

Le mot *Beuschel* désigne le poumon en dialecte viennois au point qu'un stéthoscope est ironiquement désigné par le vocable *Beuscheldoktor*. Cette recette paysanne aux origines juives s'explique par la nécessité, dans le passé, de rapidement cuisiner, après l'abattage, les morceaux périssables.

Dans cette recette, ceux-ci sont coupés en petits morceaux et cuisinés avec des filaments de carotte, céleri et racine de persil. La sauce au riesling donne un côté aigre-doux au plat qui est accompagné d'une tranche rôtie de quenelle à la semoule, *Serviettenknödel*.

Plat canaille à se damner, pour neuf euros cinquante la petite portion avec un verre de *Zweigelt* du Burgenland. C'est l'art de vivre de l'Autriche viennoise dans la splendeur que j'aime et qui vaut à cette ville la réputation méritée d'être une cité très agréable à vivre.

Et j'en viens à me dire que les villes sympathiques sont celles où l'on trouve encore sur les cartes de bistrots des plats d'abats peu nobles en sauce : *menudo* à Séville, ragoût de foie de porc à Zurich, tripes à la mode de Porto, et... amourettes en sauce servies à la fin de l'hiver par la *Brasserie de la Fontaine* de La Chaux-de-Fonds.

10

Merci à Georges Wenger,
éducateur du goût

Décembre 2018



Le cuisinier du Noirmont, Georges Wenger, va servir la semaine prochaine ses derniers repas avec son épouse Andrea et son équipe. Mon hommage et mes remerciements vont à une personnalité qui est ce que je nommerais un éducateur du goût.

Il est d'abord un éducateur du goût citoyen, inlassablement engagé dans le développement touristique et économique de sa région. Dans ce sens, il est un grand homme politique, au sens le plus noble de ce terme. Il a encouragé les producteurs jurassiens à améliorer leur qualité, il a participé à la création du concours des produits du terroir à Courtemelon, il a donné des cours de cuisine, il a même accueilli des étudiants pour des initiations aux mariages vins-mets. Plus qu'un restaurateur-homme d'affaires-commerçant, il a été un interlocuteur humaniste avec ses clients passionnés par son regard critique et lucide sur le monde de la gastronomie. Mon plaisir était parfois de le croiser à sept heures du matin au marché de La Chaux-de-Fonds, en train de transporter un cageot de mirabelles du Vully. Qu'il a bien fait de ne jamais se monter la tête à ouvrir des succursales, à se perdre dans des mondanités ou à jouer au *master chef*! On peut vraiment affirmer qu'il a gardé une ligne - sa ligne dans tous les sens du terme - sans jamais rien céder au narcissisme du vedettariat.

Il a également été un incontestable éducateur du goût gastronomique dans nos Montagnes depuis 1981. Par son dynamique esprit de recherche et son inventivité, il a créé des milliers de plats, jamais semblables les uns aux autres. Il a ouvert nos palais à des associations inédites, des textures surprenantes, des épices, fruits et légumes originaux.

Dans un des derniers menus qu'il a proposés, il a rendu hommage au Jura, comme un clin d'œil aux amateurs de toujours. C'était un menu-héritage - je ne veux pas dire testament - que son successeur devra préserver. Dans ce sens, il a été tout bonnement

un éducateur du goût jurassien.

La preuve par ces quelques instantanés de ce repas ultime, en communion avec notre région. En amuse-bouche, un parmentier de chevreuil au parfum d'agaric champêtre. Sous la purée de pommes de terre, un petit ragoût corsé de chevreuil entouré de quelques morceaux d'agaric, une sorte d'écailleux qu'on trouve dans les pâturages où paissent les chevaux. La sauce est relevée au vinaigre et fouette le palais. Chevreuil, chevaux, champignons : les Franches-Montagnes avec ce départ franc de goût.

Tant pis pour les véganes et les antispécistes, Georges Wenger a aimé comme personne travailler le foie gras, présent dans le foie gras poêlé au jus de *beutschin* et céréales torrifiées.

Qu'est-ce qu'un *beutschin*, ont demandé les pèlerins de la Suisse lémanique venus une fois faire le chemin du Noirmont ? Une petite pomme sauvage du coin, visible sous les céréales et à la base de la sauce et de la purée, dont l'acidité va équilibrer le gras du foie.

Quoi de plus jurassien aussi que le bolet qui se trouve magnifié dans le plat suivant, bolet gratiné, tomate au thym serpolet et jus corsé !

Sous une grande tranche de bolet poêlé, une belle galette fondante d'émincé du même roi des forêts, légèrement gratinée avec du thym, de la panure et des cubes de tomate. Sous la tuile-bricelet croquante, un peu de chou frisé. Tous ces beaux produits simples sont relevés par la puissance du jus.

Avec le filet de selle de chevreuil en poivrade aux baies de sureau, on déguste d'abord des yeux le savant tableau.

C'est un concentré des traditionnelles assiettes de chasse servies dans notre pays. Tout y est : les délicats filets de gibier, le chou à travers deux variations (lamelles de Bruxelles et frisé farci

au chevreuil), la poire pochée, les trompettes de la mort. Les incontournables airelles sont accompagnées de noires et douces baies de sureau, peut-être récoltées dans le jardin de Georges et Andrea... tout près du Noirmont. L'automne jurassien dans l'assiette !

Le dessert est la perpétuation de l'hommage que Georges Wenger a constamment rendu au prince des fruits jurassiens, le fameux damasson d'Ajoie, à l'origine de la damassine. Devant nous donc la tarte fine de pruneaux, mousseux chocolat et sorbet damasson.

Pruneaux tièdes sucrés et légèrement compotés sur une pâte sablée au beurre, avec leur coulis et, sur l'assiette d'à côté, le fameux sorbet. Chaud et froid pour nos deux belles prunes d'automne.

Et Georges Wenger chaud dans notre cœur pour ces trente-sept ans d'éducation de notre puissance d'être : faire sortir le meilleur de soi pour ses convives. Merci encore à lui, un vrai maître ès goûts.



PAYSAGES

11

Sanlúcar de Barrameda, essence de l'Andalousie marine

Avril 2019



Les grandes villes andalouses chargées d'histoire arabo-musulmane sont des cités terriennes : Grenade, Cordoue et Séville, cités de plaine et de montagne. Sanlúcar de Barrameda, à l'embouchure du Guadalquivir, est tournée vers la mer dans tous les sens : point de départ du tour du monde de Magellan, productrice de la saline *manzanilla* et incomparable dans sa gastronomie *marinera*. Je l'aime tant depuis que Jean-Blaise Junod y a tourné deux de ses plus beaux films, *Duende* et *Pèlerinage* ! Qui visite l'Andalousie sans s'y arrêter au moins une nuit ne comprend qu'en partie la richesse de cette région deux fois plus grande que la Suisse.

Évidemment que Málaga et Cadix sont au bord de la mer avec chacune une grande histoire mais Sanlúcar, plus modeste et moins fréquentée par les touristes, nous touche au cœur par tout ce qu'elle contient de richesses authentiques.

Richesse d'une histoire de cinq cents ans cette année et jusqu'en 2022. C'est d'ici, de ce port ouvert sur l'océan, comme Liverpool et Lisbonne, que le navigateur portugais Magellan part le 20 septembre 1519 avec deux cent trente-quatre hommes pour découvrir l'inconnu. Elcano, son compagnon, reviendra du premier tour du monde maritime avec seulement dix-sept autres marins, le 6 septembre 1522.

Devant le Guadalquivir à Sanlúcar, cette même impression qu'on ressent dans des villes fluviales donnant sur l'océan est si prégnante qu'elle s'imprime dans le paysage et nos regards. D'où nous sommes nous avons le monde devant nous, aujourd'hui connu, alors un gouffre de mystère. Devant la ville s'étend maintenant le parc de Doñana, la plus grande réserve naturelle d'Europe.

Richesse de l'air océanique qui emplit l'atmosphère au point qu'un vin élevé dans des fûts perméables à la salinité est

produit ici, la *manzanilla*, un sherry sec plus fin qu'un *Tio Pepe* par exemple. C'est un vin incomparable avec la spécialité fétiche de toute cette partie de l'Andalousie, les beignets de crevettes grises.

La richesse de Sanlúcar est donc aussi gastronomique puisqu'on y trouve des bars et des restaurants sans équivalent en Europe pour manger ces *tortillitas de camarón*, des langoustines de Sanlúcar et des poissons frits comme le rouget et l'*acedia*, une sorte de petite sole.

Je mettrai en avant un extraordinaire bar-restaurant au centre de Sanlúcar, la *Casa Balbino*. Le client y commande ses portions ou rations au bar, servi par dix *camareros* encore mieux organisés qu'à Séville. Quand c'est prêt, on l'appelle ou lui fait signe.

La *tapa* de *tortillitas de camarón* coûte trois euros et suffit pour vous remplir l'estomac tout l'après-midi. La *manzanilla Elias* est servie glacée du tonneau. Ses saveurs d'amande, de vin oxydé et iodé, accompagnent idéalement le beignet.

L'autre établissement, la *Casa Bigote*, est un bon restaurant signalé avec un Bib gourmand dans le Michelin mais aussi un bar où l'on mange debout ou assis sur de grands tabourets. Nous sommes à côté du bac qui emmène les amateurs de vie sauvage à Doñana. Le soir au coucher du soleil, les langoustines de Sanlúcar, le thon salé aux tomates et à l'huile d'olive aillée et les petits rougets frits s'accompagnent aussi de *manzanilla*.

L'œil devant l'océan lointain, le nez imprégné de salinité et les papilles irradiées par l'absolue fraîcheur des produits pêchés ici même, nous expérimentons l'essence maritime de l'Andalousie. Nous nous sentons du même monde, Européens ouverts à toutes les variétés des provinces et des cultures.

12

La rua do Emigrante à Louredo

Avril 2017



À une trentaine de kilomètres au sud de Porto, la *rua do Emigrante* se trouve dans la bourgade de Louredo. Un lieu-diamant aux facettes bien taillées qui nous renvoient d'émouvantes images de nous-mêmes, nous Chaux-de-Fonniers.

De loin, on comprend vite ce qu'était, il y a quarante ans, ce lotissement de maisons et villas : une colline d'eucalyptus et de champs dans une petite bourgade paysanne, une *freguesia* (paroisse civile) de la grande municipalité de Santa Maria de Feira, dans le district d'Aveiro, au centre du Portugal.

Selon Wikipédia, cette ville de Feira doit son nom à une longue tradition « *datant déjà de 1117 ; un document mentionne la Terre de Sainte Marie, un lieu qu'on appelle Foire en faisant allusion aux foires et aux marchés réalisés au pied de la colline où s'élève le château et où les paysans pouvaient trouver des grains, des instruments agricoles, des outils, des tissus et tout le nécessaire pour la vie quotidienne* ». Louredo forme aujourd'hui, avec les autres *freguesias* de Guisande, Lobão et Vale une entité administrative dépendant de la grande ville voisine.

La bourgade voit la naissance, au début des années cinquante, de Agueda, fille d'un menuisier dont l'épouse eut seize enfants et vécut plus de cent ans, jusqu'en 2010. Son époux Angelo est le fils d'un puisatier de Vale. Ce couple émigre à La Chaux-de-Fonds en 1983 car Angelo, chauffeur de poids lourds, a trouvé un emploi de grutier ; il acquiert en 1984 un terrain sur la colline aux eucalyptus. Il y construit sa maison, avec tout le confort moderne, dans laquelle il retourne pendant les vacances d'été et de Noël.

Maria Belo, la future première citoyenne de la ville dès le mois de mai, me fait observer que dans les années nonante, « *septante-cinq pour cent de la communauté portugaise de La Chaux-de-Fonds était issue de la région de Terras de Feira* ». D'autres

immigrés font de même qu'Angelo sur la colline-diamant, sertie aujourd'hui d'une septantaine de maisons et villas construites au fil des ans : c'est devenu la rue de l'Émigrant ! D'ailleurs, beaucoup de voisins d'Agueda et d'Antonio vivent encore dans notre ville, dans notre canton, ailleurs en Suisse ou même en France. Comme eux, ils reviennent à Louredo pendant les vacances. Agueda et Angelo, pour leur part, sont retournés chez eux, dans leur belle maison, en juin 2016. Nous sommes maintenant amis car Agueda a travaillé chez nous comme employée de maison pendant dix-huit ans.

Arrivé à la retraite, un couple d'émigrants retrouve ainsi ses racines, la tranquillité de Louredo, non sans nostalgie pour Agueda dont les enfants et petits-enfants restent et resteront sûrement toujours à La Chaux-de-Fonds : leur vie est là, surtout que le destin de l'aîné, Paolo, est serti d'une réussite particulièrement émouvante. Il finit sa scolarité à Santa Maria de Feira et arrive en Suisse en 1987 avec son frère plus jeune. Il travaille d'abord deux ans dans la construction puis onze ans comme polisseur. En mars 2000, il crée son entreprise au Locle. Aujourd'hui, à force de travail, d'énergie et du sens des affaires, il est à la tête d'un des quatre importants ateliers de polissage de notre région, avec septante employés. Son frère Pedro est chef de la production. Sa sœur cadette Monica a fait sa scolarité en Suisse et est devenue aide en pharmacie.

Au Locle, on polit l'or et le platine pour des cadrans, bracelets et fermoirs de montres de grandes marques : comment alors diversifier l'entreprise et travailler l'acier pour moins cher, avec des clients exigeants et fidèles ?

Pardi, en ouvrant à Louredo en 2010 un atelier de polissage ultra-moderne dans une ancienne fabrique de papier reconvertie en petite usine ! Une cinquantaine de jeunes personnes du coin,

formées aux exigences du métier, y travaillent comme au Locle : le savoir-faire des Montagnes se duplique à Louredo, tel un diamant à deux facettes !

La dernière facette de ces bourgades précieuses est celle d'un beau marbre noir, deux kilomètres plus loin, dans le cimetière de Guisande, à côté de l'église décorée d'*azulejos*. Là repose celui que tout le monde aimait à La Chaux-de-Fonds, le « Siffleur », Antonio Pereira de Paiva, mort écrasé par un camion-poubelles le 29 juin 2015 sur la place de la Gare. Nous sommes allés nous recueillir sur sa tombe avec Agueda et Angelo, que je remercie de nous y avoir emmenés.

C'est ainsi que La Chaux-de-Fonds, à tout jamais, est liée à ce saint (ou sacré) émigrant et à sa *freguesia* natale. Louredo, Guisande, *Terras de Feira* : celles et ceux qui en viennent et y reviennent, vivants ou morts, ne font pas seulement la « richesse » de notre ville : ils finissent par en devenir aussi l'âme. Une âme sertie de mille feux brillants, sur terre et dans les étoiles.



13

Le stade d'Anfield à Liverpool, entre mythe et réalité

Mai 2015



En amateur curieux qui ai vu Liverpool - Queens Park Rangers le 2 mai à Anfield, j'ai oscillé entre réalité et mythe. Oscillation qu'on ressent à la lecture de *Rouge ou mort* de David Peace, grand livre sur le football et sur l'entraîneur de Liverpool, Bill Shankly : entre la rudesse de la vie à Liverpool dans les années soixante-septante et le charisme illuminant de ce saint homme qui a sa statue devant l'entrée du *kop*.

Le 7 mai, pas l'ombre d'un doute que le député travailliste de la circonscription d'Anfield, Steve Rotherham, sera réélu aux élections législatives. Il a fait septante-deux pour cent en 2010 contre six pour cent au conservateur.

C'est un quartier populaire au nord-ouest du centre où se trouvent les deux grands stades du *Liverpool F.C.*, Anfield, et du *F.C. Everton* (créé en 1872), Goodison Park.

Le stade d'Anfield se trouve au milieu d'un quartier quasiment sinistré alors qu'il abrite un des clubs les plus riches, connus et aimés. Face au *kop*, un pub mal en point ; le long de la rue menant au stade, des magasins fermés, des terrains vagues : là autour habitent des gens qui payaient, dans les années quatre-vingt, quelques shillings pour voir un match. Aujourd'hui, c'est au minimum cinquante livres à condition d'acheter par internet des billets pour au moins quinze matchs. Dans ce sens, le mythe du football populaire s'effondre devant la réalité d'un sport de riches destiné aux riches. Lisez *Rouge ou mort* pour comprendre ce qu'était le public des années de gloire.

D'un autre côté, le quartier d'Anfield, comme d'ailleurs le centre de la ville, est en train de sortir du gouffre grâce à un intense programme municipal de réhabilitation urbanistique. De nouveaux îlots d'habitation, simples et espacés, naissent à moins de trois cents mètres du stade et l'ensemble du quartier va y voir

plus clair dans les prochaines années : « *A brighter Anfield is coming.* »

Mythique stade d'une équipe mythique, Anfield n'est qu'un banal espace de jeu sans grand confort, rafistolé au fil du temps pour obéir aux normes de sécurité. On va bientôt agrandir de dix mille places la grande tribune. On se contente de couloirs d'accès serrés, de toilettes douteuses, d'espaces de restauration longs comme des boyaux. La visibilité est par contre parfaite et le public d'une sportivité à faire pâlir les continentaux râleurs et sif-fleurs.

Reste-t-il alors, durant un match banal comme Liverpool-Queens Park Rangers (2 mai 2015, 15 heures, 2 à 1 pour LIV, 44'707 spectateurs), une quelconque magie introuvable ailleurs qu'en Angleterre ?

Sûrement, même lors de cet après-midi froid et pluvieux, qui commence au pub *Dodd's*, un rendez-vous d'habitues, comme mon ami chaux-de-fonnier qui suit tous les matchs et y a ses habitudes. Il y reconnaît d'ailleurs l'homme aveugle qui boit quatre pintes avant de se faire accompagner dans les tribunes, la jeune fille aux dents cariées, le couple sexagénaire à l'accent impossible.

De plus en plus sûrement quand on est saisi par les quarante mille spectateurs chantant, certes comme dans un karaoké, le fameux hymne *You'll never walk alone*, juste avant le coup d'envoi.

Et à coup sûr, oui absolument, à la fin de ce match moyen quand on admire une légende vivante, Steven Gerrard, dont c'est l'avant-dernier match de championnat à Anfield. Il a lui-même oscillé entre la réalité de sa forme actuelle en ratant un penalty (à 1-1 à la 79^{ème} minute) et sa réalité mythique en marquant tout même de la tête sur corner à la 87^{ème} minute. Ovationné par un

public debout, il est sorti une minute avant la fin comme une légende vivante.

« *Smiles and euphoria* », a dit le commentateur de la BBC dans *Match of the day*.

Derrière la réalité crue de cet après-midi pluvieux se sont donc bien profilés les effluves encensés du mythe, au moins dans ce cas-là pour les croyants anglophiles au football comme moi !



14

Aux confins de la Slovénie,
Bad Radkersburg
entre deux mondes

Mars 2015



Au sud de la Styrie, à la frontière avec la Slovénie, voici la petite ville thermale de Bad Radkersburg, qui fut un bastion important pendant les guerres contre les Turcs.

Ses remparts, presque entièrement conservés, en témoignent avec leurs fossés, leurs bastions et leurs tours. Ici, à gauche, une tour de garde ; au milieu, la tour octogonale de l'hôtel de ville avec son clocher à bulbe devenu l'emblème de cette petite ville. Au fond, l'église baroque de la *Frauenkirche*.

Bad Radkersburg eut un rôle considérable pendant la Première Guerre mondiale qui vit la Serbie affronter l'empire austro-hongrois.

À un kilomètre de là, un autre monde peut-être, une autre langue, un autre peuple : Radgona en Slovénie, qui fit longtemps partie de la grande Styrie. On ne peut savoir, le temps d'un après-midi printanier, si les liens entre les deux bourgades se resserrent. Un pont moderne le laisse penser.

Dans sa poésie de bourgade frontière baroque, Bad Radkersburg laisse imaginer qu'y vit la famille Trotta dans *La Marche de Radetzky* de Joseph Roth. Une histoire sur quatre générations d'une petite famille de soldats et bureaucrates de l'Autriche-Hongrie, de l'apogée de l'empire à son déclin annoncé par la Grande Guerre. Le héros, médiocre soldat, voit autour de lui se désagréger le monde anachronique et nostalgique de la monarchie austro-hongroise.

Il y a ainsi des lieux emblématiques : on sent dans leur tranquillité un peu morose le poids d'une histoire millénaire, aux confins de deux mondes...

15

Nietzsche à Sorrente ou l'expérience de la beauté immanente

Juillet 2017



De fin octobre 1876 au 8 mai 1877, Nietzsche, qui a trente-deux ans, vit à Sorrente. Il y rompt avec la « *cloche de verre* » de la métaphysique et avec Wagner. Sûrement parce que dans le golfe de Naples il fait l'expérience de la beauté, dans l'immanence sensorielle permanente qu'offre ce lieu avec ses panoramas, sa mer, ses fruits et légumes, ses fleurs d'oranger et la musique de sa langue.

Le jeune professeur de philologie classique à l'université de Bâle arrive donc dans le golfe de Naples, devant le Vésuve, la cité parthénopéenne, le cap Misène et l'île d'Ischia. Accompagné d'un jeune étudiant, Albert Brenner, et de Paul Rée, docteur ès lettres juif qui l'admire, il loge chez la baronne Malwida von Meysenburg, dans la villa Rubinacci, aujourd'hui un hôtel-restaurant. Wagner et sa femme Cosima habitent à cinq minutes, à l'hôtel Victoria, toujours en activité.

Nietzsche est régulièrement malade, souffrant de migraines et de vomissements mais le Sud lui donne des forces. Ce séjour va être le théâtre d'une métamorphose, d'une rupture avec sa pensée de jeunesse.

Ayant travaillé sur les sources de Diogène Laërce, le drame musical grec et surtout sur la naissance de la tragédie à partir de l'esprit de la musique, Nietzsche, influencé par Schopenhauer et Wagner, a réfléchi sur une réforme de la culture allemande fondée sur une métaphysique de l'art.

L'ami Wagner, qui a derrière lui le *Ring* et la création du festival de Bayreuth, est le musicien dramaturge qui parvient à justifier le monde en le mettant « *sous la cloche de verre du mythe et de la métaphysique* ».

Évidemment qu'à Sorrente le philosophe va revoir le grand musicien, imbu de lui-même, qui lui parle de *Parsifal*, davantage une expérience religieuse de repentir et d'absolution qu'un art de

vivre. Le théâtre de Bayreuth va être surmonté d'une croix, apprend Nietzsche...

Devant ces fausses valeurs que sont « *ce culte de la souffrance* », cette « *volupté du néant* », selon les formules de Guy de Pourtalès, Nietzsche reste maintenant de marbre. Après une dernière promenade avec Wagner, c'est la rupture définitive.

Le philosophe va alors se mettre à un nouveau langage, aphoristique, un « *livre pour esprits libres* », *Humain trop humain*. À Sorrente, Nietzsche met progressivement fin à tout ce qui s'était insinué en lui « *de supérieure charlatanerie* ».

Qu'est-ce donc qui peut expliquer, en six mois, cette métamorphose ?

Je pense que Sorrente, dans la profusion des expériences sensorielles qu'on y vit, nous fait découvrir que le monde est beau en soi, dans l'immanence légère, dans la surface des choses perçues. La nature y est Dieu, « *deus sive natura* », dirait Spinoza.

« *Aiza a capa* », lève la tête, tel est le dicton inscrit devant le *Giardino di Vigliano* où je me rends chaque année depuis 2001.

Ce qui pèse - la morale de la faute, les grandes œuvres à créer, la dépression - s'efface quand on se sent digne d'être homme. « *Une seule chose est nécessaire à avoir : ou bien un esprit léger de nature ou bien un esprit rendu léger par l'art et la science.* » (*Humain trop humain* n° 486)

L'aphorisme sera pour Nietzsche la manière de lever la tête, loin des obscurités de la pensée dissertative. Dans cette pleine nature sorrentine, il se trouvera à l'aise : « *Si nous nous trouvons tellement à l'aise dans la pleine nature, c'est qu'elle n'a pas d'opinion sur nous.* » (*Humain trop humain* n° 508)

Chaque jour, Nietzsche a levé la tête pour voir les oliviers, la mer, le Vésuve, Naples et Ischia quand il s'est promené au-dessus de la villa Rubinacci.

Dans les jardins sorrentins, il a levé la tête à son arrivée pour sentir la puissance olfactive et entêtante des daturas, les *trombe degli angeli*, et des fleurs d'oranger en avril avant son départ.

Au coin d'une ruelle, il a levé la tête pour écouter une belle voix féminine chantant en napolitain, lui qui aimera tant plus tard *Carmen* de Bizet écrit en 1875.

Il a aussi levé la tête quand il a nagé dans l'eau encore douce de novembre, ou même quand il s'est peut-être baigné un 1^{er} janvier pour faire la nique à la mer du Nord qui n'est jamais si chaude en août.

Il a levé la tête pour déguster un morceau de citron qu'on mange là-bas cru tant sa douceur amère est unique.

En six mois à Sorrente, la lente flèche de la beauté imminente s'est insinuée en lui : « *Le genre de beauté le plus noble est celui qui ne ravit pas d'un seul coup, qui ne livre pas d'assauts orageux et grisants (ce genre-là provoque facilement le dégoût), mais qui lentement s'insinue, qu'on emporte avec soi presque à son insu et qu'un jour, en rêve, on redécouvre, mais qui enfin, après nous avoir longtemps tenu modestement au cœur, prend de nous possession complète, remplit nos yeux de larmes, notre corps de désir. - Que désirons-nous donc à l'aspect de la beauté ? C'est d'être beaux : nous nous figurons que beaucoup de bonheur y est attaché. - Mais c'est une erreur. » (Humain trop humain n°149)*

Car la beauté n'est, comme l'avait dit Stendhal, que promesse de bonheur ...

16

*Au Boleyn Ground pour voir
West Ham avant sa migration
au stade olympique*

Mars 2016



Dans l'arrondissement de Londres le plus multiculturel, Newham, se trouve le mythique stade *Boleyn Ground* où a joué pendant plus de cent ans le club de football de *West Ham United*. C'était une sorte de pèlerinage que d'assister, le 27 février, à un des derniers matchs que cette équipe y disputera avant sa migration au stade olympique, cinq kilomètres plus à l'ouest. Elle risque d'y perdre son âme.

Pourquoi s'intéresser à une équipe pas plus pure ou plus performante que d'autres à Londres, à sa fondation par un club de travailleurs de la métallurgie, d'où le surnom des *Hammers*, les marteleurs ?

Peut-être parce que la tribune principale donne sur l'est, l'Essex de l'embouchure de la Tamise, région que j'ai tant fréquentée. Jusqu'en 2009, j'allais passer des vacances à Basildon, une ville nouvelle construite après la Seconde Guerre mondiale, notamment pour reloger les habitants de l'East End détruit par les bombardements allemands. Et, surtout, l'équipe de 1966 comptait Bobby Moore, Geoffrey Hurst, Martin Peters et Martin Wilson dont la statue devant le stade rappelle qu'ils furent les piliers de l'équipe d'Angleterre gagnante de la Coupe du Monde 1966 : les premiers temps des retransmissions télévisées...

À la sortie du métro d'Upton Park, tout un monde s'ouvre à nous dans le *Queen's Market* et dans *Green Street* : des communautés bigarrées, africaines et moyennes-orientales, essentiellement musulmanes, vivent dans ce quartier au taux de chômage important.

Exotisme des boucheries hallal, des salons de coiffure-on-gleries bondés, des fruits et des légumes empilés. Cent vingt langues sont parlées dans le *borough* de Newham mais une seule seulement dans le pub à côté du stade, rendez-vous obligé des supporters anglophones du club avant le match. On y boit des

Guinness à côté de photos défraîchies de Bobby Moore. Le club de West Ham n'est pas réputé pour son ouverture politique et culturelle...

Si l'on veut prendre de l'énergie avant le match, ce jour-là à une heure moins le quart, on peut s'empiffrer de douteux burgers ou, mieux, d'une sorte de sandwich au bœuf bouilli, le *Rib Meat Roll* : trois grandeurs à disposition, arrosées d'une sauce brune piquante, la *Holyfuck hot sauce*.

Le marché, la rue, les pubs, les petits stands d'écharpes et de bonnets, les grils ambulants, la foule encore populaire qui se rend au match dans un stade construit au milieu d'un environnement urbain bigarré : c'est un univers humain qui disparaîtra dans l'antre aseptisé du parc olympique. Mai 2016, c'est « *Farewell Boleyn Ground* » et « *Bonjour Queen Elisabeth Stadium* » en août 2016.

On n'y pénétrera plus par des tourniquets étriqués, on n'y montera plus des étages d'escaliers en béton avant d'atteindre sa place, on n'y boira plus une bière à la mi-temps dans un goulet bruyant.

Et, à la sortie du match, on ne passera plus à côté de la mosquée et d'un petit parc public pour rejoindre la station de métro de East Ham...



17

Tottenham Hotspurs Stadium,
une expérience du XXI^e siècle :
globale ET locale

Mai 2019



Le plus beau stade de football d'Europe vient d'être inauguré à Londres. Dans l'un des cinq quartiers les plus défavorisés de la capitale où septante-cinq pour cent de la communauté est au bénéfice de l'aide sociale, ce stade, qui a coûté un milliard de livres, symbolise notre vingt et unième siècle, « global ». Son pari, apparemment jusqu'à maintenant réussi, est de rester « local », proche de sa communauté et offrant aux spectateurs des moments chaleureux.

Le quartier de Tottenham se situe au nord de Londres, tout à côté de la rivière Lea et de ses *marshes*, des zones humides aujourd'hui réserve naturelle.

Jadis pourvoyeur d'emplois dans les industries textile, alimentaire et mécanique, il a accueilli de nombreux juifs émigrés au début du vingtième siècle. D'où le lien du club avec la communauté juive de Londres. Il est d'ailleurs aujourd'hui aux mains de Daniel Levy, un businessman anglais de confession juive - et non quataris, thaïlandais ou américain... comme à Manchester, Leicester ou... Liverpool.

Tottenham fait partie du *borough* de Haringey, l'un des vingt-six arrondissements de Londres, qui commence à l'ouest vers Archway, traverse le quartier aisé de Crouch End pour aboutir à Tottenham et ses multiples communautés.

Les gigantesques investissements consentis par le club ont pour ambition de régénérer le quartier, le N17. Daniel Levy le dit dans le journal gratuit local, *Tottenham Community Press* n° 22 de mai 2019 : « *Nous voyons ce concept de régénération comme de l'espoir, de la prospérité et de l'amélioration pour Tottenham, en faisant corps avec la communauté locale et en nous développant avec les caractéristiques et les talents du quartier. Notre vision est que celui-ci est une communauté prospère avec sa mixité*

sociale. Si vous vivez ici vous devez être capable d'y étudier, travailler et jouer. »

Le maire de l'arrondissement, Joseph Ejiofor, déclare pour sa part que « *le stade va générer des centaines d'emploi pour les résidents et amener un développement économique important pour le commerce local. Notre priorité numéro un est que le stade fonctionne pour tous les résidents. Nous continuerons à travailler avec le club pour que les gens sentent qu'ils bénéficient de ce fantastique futur* ».

Sur le plan urbanistique, le stade offre à l'amateur d'architecture et de football que je suis une expérience unique depuis 2016 : l'avoir vu se bâtir au fil de mes séjours dans le *borough* de North London, Haringey, où je loge dans une exquise *guesthouse* à Mountview Road. Jusqu'en mai 2017, l'ancien stade du club, *White Hart Lane*, était encore en service alors que le chantier commençait. Dès la fin de la saison 2017, le vieux stade a été démoli pour construire la moitié du nouveau sur ses ruines.

Le résultat est là aujourd'hui. Devant le stade, un grand supermarché *Sainsbury* et une haute école de management. À gauche, un petit stade et une école secondaire publique, à droite la High Road et la ligne d'*Overground*, le métro à ciel ouvert. Au fond les *Tottenham Marshes*, des zones marécageuses et quelques grands réservoirs d'eau. Le stade s'inscrit donc de manière fluide dans le tissu urbain.

Son côté sud est voué à la démolition, hélas pour le pub N° 8, fréquenté par des fans, mais au bénéfice d'une nouvelle surface moderne qui offrira mille deux cents appartements et maisons privées, avec... quelques tours ! Le pari est immense de réussir à ne pas excessivement « gentryfier » ce quartier au risque de voir s'exiler plus au nord les personnes les plus précarisées.

Ne soyons pas naïfs : quand on brasse des milliards dans la

finance globale, dans les clubs cotés en bourse, dans des projets immobiliers à rentabiliser, peut-on maintenir des îlots locaux ? Même si Haringey est « corbyniste », on peut en douter quand on sait que plus au sud dans le même quartier, au métro Seven Sisters, un îlot de bâtiments abritant des commerces de la seule communauté colombienne de Londres, est voué à la démolition...

Soixante-deux mille places, quoi de plus global pour rassembler une foule trente fois plus nombreuse que dans un opéra ?

Le spectateur agoraphobe craindrait le pire mais le nouveau stade, au-delà de sa majesté architecturale, réussit à offrir des plaisirs propres au lieu spécifique qu'il constitue. Il propose des espaces de détente et de consommation chaleureux qu'on peut énumérer avec la joie de les avoir expérimentés.

D'abord, ce stade est conçu pour offrir au spectateur, où qu'il soit, une visibilité optimale du jeu. D'où son immense tribune sud de dix-sept mille places avec une pente de trente-cinq degrés. Tribune dont le sommet ménage une ouverture sur le ciel et le paysage, selon où l'on est placé.

Ensuite, avant et après les matchs, on a le temps de flâner le long des étages et de découvrir différents bars servant notamment de la bière produite à l'intérieur même du stade, la *Beawertown*. Excellemment anglaise comme d'ailleurs la *Tottenham pie*, un pâté chaud rempli de sauce à la viande !

Le plus grand de ces bars, le *Goal Line Bar*, côté sud, mesure soixante mètres, la largeur d'un terrain de football. L'expression artistique n'est pas en reste puisque d'imposants murs intérieurs sont ornés de fresques ou peintures illustrant la vie du quartier et créées par de jeunes artistes locaux.

Et finalement, à l'extérieur, un immense atrium de plusieurs centaines de mètres carrés permet, les beaux jours, de finir

l'après-midi à écouter des groupes locaux de musique actuelle. C'est de là qu'on découvre une des réussites de l'atelier américain d'architecture *Populus*, concepteur du stade : le palmier en fer qui soutient la verrière de la façade sud.

Ce dimanche 12 mai 2019, Tottenham jouait son dernier match de la saison contre Everton, après sa victoire à l'arrachée devant Ajax Amsterdam qui l'a propulsé en finale de la Ligue des Champions.

Et le stade resta longtemps ouvert, me laissant l'opportunité de grimper, en solitaire, au sommet de la grande tribune sud avec une belle rencontre d'un steward connaissant Neuchâtel Xamax ! Merci à lui de m'avoir photographié, quasi tout seul dans le stade après le match.

La vue sur les gratte-ciels de Londres dans cette fin d'après-midi lumineuse, l'écrin bleu roi en-dessous, la liesse des fans sur le parvis, quelques secondes inédites, ineffables et uniques offertes à l'amateur du local dans le global.

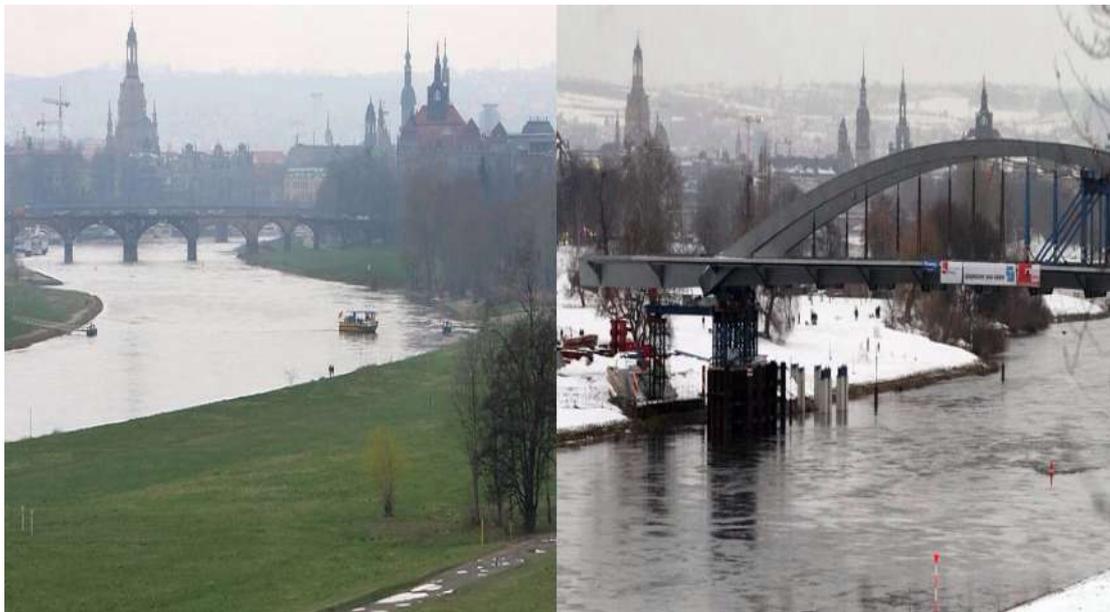
Telle est sûrement la meilleure offrande que le vingt et unième siècle global peut servir au chasseur à l'affût de plaisirs chaleureux hors des sentiers battus : se sentir chez soi dans un gigantesque chef-d'œuvre de l'architecture.



18

La vallée de l'Elbe vers Dresde et son pont destructeur du patrimoine

Octobre 2013



La vallée de l'Elbe en amont et en aval de Dresde offre un paysage naturel et urbain unique au monde, logiquement classé à l'Unesco en 2002 et déclassé à cause d'un pont controversé le 25 juin 2009, deux jours avant l'inscription de La Chaux-de-Fonds - Le Locle.

L'Elbe est le plus long fleuve d'Allemagne, qui la traverse de la Bohême à la mer du Nord. En Saxe, son cours sinueux dans des zones plates soumet les régions traversées aux pires inondations possibles : août 2002 mais aussi juin 2013.

En amont et en aval de Dresde, ville follement baroque depuis 1730, avec des églises et un château construits pour marquer le paysage, ce ne sont que vastes prairies inondables, vignobles et châteaux, méandres langoureux. De Laubegast au sud à Urgau au nord, la vallée de l'Elbe a été classée avec Dresde au patrimoine mondial de l'Unesco en 2002.

Canaletto, le peintre vénitien, a été appelé à Dresde vers 1725 par le Prince-Électeur Auguste III pour immortaliser la beauté du lieu, resté intact presque trois cents ans plus tard. Cette « Florence de l'Elbe » est aussi émouvante que Venise.

Le problème est le nouveau pont *Waldschlösschen*, ouvert cette année pour désengorger le trafic et offrir aussi une piste cyclable et un trottoir. C'est moins cher et plus pratique qu'un tunnel. C'est aussi horrifiant pour les experts de l'Unesco qui ont déclassé le site après de multiples avertissements.

Sur photo, il n'y a pas photo : c'est un massacre, comme la tour Pelli de cent quatre-vingts mètres qui est en train de s'ériger à Séville, ruinant la visibilité de la Giralda, le minaret-clocher de la cathédrale, également classé à l'Unesco et emblème de l'Andalousie.

Dans la réalité, c'est plus nuancé. La perspective dresdienne n'est ruinée que quand on se trouve à un endroit précis. En bateau,

on n'est pas plus gêné qu'à Séville quand on se balade au bord du Guadalquivir ou à pied.

Dresde et Séville sont deux villes qui doivent se reconstruire, l'une à cause de la guerre qui l'a entièrement détruite, l'autre à cause de la crise qui oblige à investir dans le tertiaire.

Et La Chaux-de-Fonds ? Rien n'oblige à en ruiner l'esprit architectural par une foison de panneaux solaires sur des toits en pente. L'unanimité sur ce point est réjouissante. Quant aux crêtes du Jura que saccageront les monstres éoliens, on doit aussi discuter. Et qu'on ne vienne pas dire qu'il n'y a pas dans les trois cas des solutions de remplacement, plus respectueuses de l'esprit des lieux..



19

Nager deux kilomètres dans l'Aar à Berne est un pur bonheur

Août 2018



Sous le Palais fédéral, une plage et une piscine publiques, le *Marzilibad* ; une rivière, l'Aar ; un chemin goudronné de deux kilomètres, et un thermomètre indiquant une température de vingt-deux degrés. Tous les ingrédients sont réunis pour faire d'une baignade dans l'Aar un plaisir rare de l'été.

L'image ci-dessus prise le 7 août à quinze heures pourrait d'ailleurs être révélatrice d'un certain esprit de la Suisse : le lien informel entre pouvoir politique et vie quotidienne, une ville à taille humaine comme tant d'autres, un environnement naturel préservé et des conditions de sécurité non contraignantes reposant sur la liberté individuelle.

À Bâle dans le Rhin et à Zurich dans la Limmat, la baignade dans les rivières est également rituelle et prisée mais sans le charme de la longue descente bernoise de deux kilomètres entre deux haies d'arbres.

La promenade, disons plutôt la procession certaines fins d'après-midi, à pieds nus ou en sandales de bain jusqu'au camping du Eicholz, dure vingt-cinq minutes à partir du *Marzilibad* et la descente, à quinze kilomètres à l'heure, dix minutes.

Le bonheur de nager dans le courant est probablement unique au monde : eau pure et fraîche lors de journées caniculaires, harmonieux paysage forestier qui défile, sensation de se laisser (em)porter. Il n'est hélas pas transcriptible dans cet article, qui reste à la surface des plaisirs.

Plaisirs qu'on décuplera en allant manger ensuite une glace à la *Gelateria di Berna* en face de l'entrée du *Marzilibad*. Ici, comme le long de l'Aar, on fait la queue !

20

Le lac des Taillères gelé, emblème de notre Jura hivernal

Décembre 2018



Des paysages particuliers permettent au promeneur de participer à ce que j'appelle des cérémonies sensorielles. Voir et entendre le lac des Taillères qui commence à geler en hiver est l'une de celles-ci. Par exemple, ce samedi 29 décembre 2018 vers midi.

Nous citons cette belle phrase de Spinoza dans l'introduction à notre blog : « *Le Corps humain est en effet composé d'un très grand nombre de parties de nature différente qui ont continuellement besoin d'un aliment neuf et varié pour que le Corps entier soit identiquement capable d'accomplir tout ce qui peut suivre de sa nature, et pour que l'Esprit, par conséquent, soit lui aussi capable de comprendre plusieurs choses simultanément et d'une façon équivalente.* »

Quoi de meilleur donc pour l'homme que de se promener dans la nature ! Ses cinq sens pourront, dans des circonstances particulières à rechercher ou découvrir, être alimentés simultanément ; il en résultera un plaisir qui nous fera « *participer de la nature divine* ». La nature, soulignons-le, est Dieu pour Spinoza.

Ainsi, dans une balade maritime estivale, on ouvrira et dégustera un coquillage océanique ou on cueillera et laissera fondre une figue méditerranéenne bien juteuse sous notre palais. Une forêt jurassienne automnale offrira ses mûres et le bois mort pour la fumée d'une torré.

Les cinq sens y seront « alimentés » de manière sublimée. Par exemple en Bretagne avec les nuages et la mer gris-bleu, les vagues roulantes, les embruns portés par le vent qui fouettent le visage, les effluves salins et le moelleux iodé du coquillage décortiqué.

Dans cette perspective, se rendre devant le lac des Taillères le premier jour où quelques très rares habitués y patinent ne constituerait-il pas l'essence de notre Jura hivernal ?

Le tableau de ce 29 décembre se présentait ainsi : le lac glacé où une patineuse avait tracé un huit, comme pour marquer l'infinie beauté de la surface vierge ; les pâturages en pente douce avec quelques fermes neuchâteloises, la forêt qui fait frontière avec la France et le ciel laiteux. Quatre étages équilibrés, lisses et lavés de toute scorie.

Une rigueur visuelle, formée de grands plans, comme ceux que Lermite a tenté de restituer dans ses œuvres.

Ce samedi matin-là, depuis quelques nuits que la glace avait pris, des roseaux et des ombelles s'étaient couverts de givre sur les rives.

Sur notre peau aucun souffle. Bise nulle et douce sensation tactile, protégés que nous étions par la grande forêt du sud-est. Dans le silence de cet espace presque totalement naturel, ce que n'est évidemment pas une piste de ski, deux patineurs glissèrent sur le lac gelé. Habités du lieu, ils essayaient la glace, pas plus épaisse que cinq centimètres. Accompagné d'ondes sonores craquantes ou sifflantes sortant des gouffres qui remuent, le passage de ces deux patineurs fut saisissant.

Et l'année prochaine, que je vous souhaite belle, nous irons encore sentir les places d'Andalousie embaumées par les orangers ou la cour du collège des Forges inondée d'effluves des tilleuls, nous baigner dans l'Aar à Berne, faire des torrées et marcher au travers des mélèzes orangés dans le val Müstair. Ce sont nos modestes rites cérémoniaux, en l'honneur de nos sens qui y ont bien droit pour augmenter notre « perfection ».

MUSIQUES

21

La Lisbonne d'Amália Rodrigues

Septembre 2017



L'exposition sur le *fado* du Musée d'histoire de La Chaux-de-Fonds nous donne l'occasion de partir sur les traces lisboètes d'Amália Rodrigues. Nous la suivrons dans sa maison du quartier d'Alcantará, passerons à côté de son tombeau dans le Panthéon de Lisbonne et écouterons ou lirons une de ses chansons lisboètes célèbres.

Amália Rodrigues, de son nom complet Amália da Piedade Rebordão Rodrigues, née le 23 juillet 1920 à Lisbonne, ville où elle est morte le 8 octobre 1999, est surnommée la « Reine du *fado* » (*Rainha do Fado*). C'est la chanteuse qui a le plus popularisé ce chant dans le monde. Elle a enregistré plus de cent septante disques au cours de sa vie. Elle a aussi été une grande ambassadrice culturelle du Portugal et sa voix inimitable (une sorte de Callas du *fado*) lui a valu une réputation internationale.

Elle eut une carrière d'enregistrements et de représentations de quarante ans. Sa notoriété devint internationale durant la période 1950-1970, mais ses liens assez troubles avec le régime du dictateur António de Oliveira Salazar lui valurent un retrait de la scène pendant une dizaine d'années après la révolution des Œillets de 1974.

Il faut pourtant dire qu'à la fin des années 1930, l'Estado Novo impose sa censure aux chanteurs populaires, les fadistes en particulier, qui s'étaient ancrés dans le mouvement ouvrier du port de Lisbonne. En 1939, Amália Rodrigues faisait ses débuts dans un bar à *fado*, *O Retiro da Severa*. Elle devint la voix du Portugal, fut injustement assimilée au salazarisme, qui s'en servit sans l'aimer, « *parce que le salazarisme au fond détestait le fado* », dit Carlos do Carmo.

À Lisbonne, *rua Sao Bento*, se trouve le musée Amália Rodrigues dans la maison typique du dix-huitième siècle qu'elle habita à la fin de sa carrière et de sa vie.

Le jardin, au printemps, sent le jasmin et sert de cafétéria. À l'intérieur, on se promène dans l'appartement laissé intact après la mort de l'artiste à la voix incomparable. L'émotion de la visite guidée est accentuée par un environnement sonore constitué de chansons célèbres.

C'est par contre le silence dans le Panthéon des grandes figures portugaises, presque au bord du Tage et à côté du quartier de l'Alfama. Le catafalque de la chanteuse est placé dans une petite chapelle latérale.

Il y a sûrement quelque chose de fétichiste, sinon de futile, à aimer les lieux où naquirent, vécurent et moururent les grands poètes ou artistes, qu'ils soient Machado à Collioure, Schubert à Vienne, ou Braque à Varangeville-sur-Mer. À coup sûr cependant, l'esprit des lieux traverse leurs œuvres et *Ai, Mouraria* en est la preuve.

« *Ai, Mouraria est une chanson plus qu'un fado. C'est presque un fado. Il dit le souvenir poignant d'un amour que le vent, comme une plainte, a emporté* ». *Un amour révolu, indissociable du quartier de Lisbonne dans lequel il a eu lieu, la Mouraria (littéralement : la Maurerie, le lieu des Maures), aujourd'hui encore l'un des plus dépaysants de cette ville exotique où le temps suit un cours singulier. Cette chanson au caractère si portugais et qui fut l'un des premiers très grands succès d'Amália Rodrigues, a pourtant été composée au Brésil, en 1945. Amália s'y produisait alors, principalement à Rio, accompagnée d'une sorte de troupe préalablement constituée au Portugal, au sein de laquelle se trouvaient le compositeur et chef d'orchestre Frederico Valério et le parolier Amadeu do Vale.* » (extrait d'un article du blog jepleuresansraison.com)

Ai, Mouraria
Da velha Rua da Palma,
Onde eu um dia deixei
Preso a minha alma,
Por ter passado mesmo
Ao meu lado certo fadista
de cor morena,
boca pequena e olhar trocista.

Ai, Mouraria
Do homem do meu encanto
Que me mentia,
Mas que eu adorava tanto.
Amor que o vento,
Como um lamento,
Levou consigo,
Mais que ainda agora
A toda a hora trago comigo.

Ai, Mouraria
Dos rouxinóis nos beirais,
Dos vestidos cor de rosa,
Dos pregões tradicionais.
Ai, Mouraria das procissões a passar,
Da Severa em voz saudosa,
Da guitarra a soluçar.

Ah ! Mouraria
Ah ! la vieille rue de la Palme...
Cette rue dans laquelle mon âme
S'est laissée prendre
Au passage d'un certain fadiste,
La peau brune,
La bouche petite et l'œil moqueur.

Ah ! Mouraria
Ah ! l'homme de mon ravissement,
Il me mentait,
Mais je l'adorais, je l'adorais.
Amour que le vent,
Comme une plainte a emporté,
Mais qu'aujourd'hui encore,
À chaque instant je porte en moi.

Ah ! Mouraria
Les rossignols sous les toits,
Les robes roses,
Les cris traditionnels des vendeurs de rue,
Les processions, la voix mélancolique de la Severa.



22

Saetas dans l'église de la confrérie des Gitans

Mars 2009



Une *saeta* est un court chant *flamenco* à caractère religieux chanté en l'honneur d'un *paso* lors des processions des semaines saintes andalouses. À certains moments clefs du parcours d'un *paso*, un membre du public ou de la confrérie responsable du *paso* peut lancer une *saeta*, qui veut d'ailleurs dire flèche en espagnol. Il s'agit en fait d'une ode-prière à la Vierge ou au Christ du *paso*, dont les racines musicales sont arabes et gitanes.

La confrérie des Gitans est une des plus importantes de Séville puisqu'elle clôt les processions du vendredi matin. La rentrée dans son église de la Vallée est spectaculaire car la place où se chantent des *saetas* est entourée d'immeubles modernes qui font office de caisses de résonance. Opératique Andalousie !

Le *Cristo de la Salud* est un Christ dit *nazareno*, qui porte sa croix sur les épaules. Les *saetas* qui lui sont lancées des balcons sont si « gitanes » et émouvantes que je défie quiconque, même le plus calviniste, de ne pas être ému aux larmes un Vendredi Saint vers treize heures sur cette place. C'est le seul endroit que je connaisse où j'ai vu pleurer ensemble des milliers de personnes.

Hier soir avait lieu dans l'église de la *Hermandad de los Gitanos* un concert de *saetas* chantées par des membres ou des proches de la confrérie. Elles s'adressent au Christ, ce qui explique que les chanteuses tournent le dos au public. Chants au Christ souffrant, mais apportant la Santé, la *Salud*, par sa souffrance même. Ce n'est pas le Christ d'Antonio Machado dans le poème ci-dessous, ni le mien d'ailleurs, si le Christ a été - ou est encore - quelqu'un, ou quelque chose, pour nous...

*Dijo una voz popular :
¿Quién me presta una escalera
para subir al madero
para quitarle los clavos
a Jesús el Nazareno ?*

*Oh, la saeta, el cantar
al Cristo de los gitanos
siempre con sangre en las manos,
siempre por desenclavar.*

*Cantar del pueblo andaluz
que todas las primaveras
anda pidiendo escaleras
para subir a la cruz.*

*Cantar de la tierra mía
que echa flores
al Jesús de la agonía
y es la fe de mis mayores.*

*¡ Oh, no eres tú mi cantar
no puedo cantar, ni quiero
a este Jesús del madero
sino al que anduvo en la mar !*

*Une voix populaire a dit :
Qui est-ce qui me prête une échelle
pour monter sur la croix
retirer les clous
à Jésus Nazaréen ?*

*Oh, la saeta, le chant
au Christ des Gitans
toujours avec du sang aux mains,
toujours pour déclouer.*

*Chant du peuple andalou
qui tous les printemps,
demande des échelles
pour monter sur la croix.*

*Chant de ma terre
qui envoie des fleurs
au Jésus de l'agonie
et qui es la foi de mes ancêtres.*

*Oh, tu n'es pas mon chant,
je ne peux chanter ni aimer
ce Jésus sur la croix de bois
mais celui qui a marché sur la mer !*



23

Le temple, la lionne et les trois sonates

Février 2009



La salle de concert, une des plus fameuses du monde pour les récitals ou la musique de chambre, est une sorte de temple. Construite au début du vingtième siècle dans le style Renaissance, elle a une structure rectangulaire inspirée d'un plan basilical, de fausses colonnes à la Brunelleschi et un plafond à demi voûté. Au fond, une « abside » surmontée d'une fresque Art nouveau : c'est la scène de jeu. Tout est ici « classique » pour que la musique se diffuse dans une acoustique parfaite comme l'allégorie peinte le signifie.

Six cents mélomanes un peu excentriques écoutent ce soir-là la pianiste sur des sièges en tissu rouge très poussiéreux. C'est *shabby* et *dirty*, un faux chic très négligé, typique du pays. Dans le public, pas de tenue de soirée ni d'apparat, pas d'escarpins ni de bijoux, ni même de maquillage. Il y a un vieillard aveugle accompagné par sa femme, deux frères célibataires mal attifés, de vieilles dames professeuses de piano avec une canne, d'autres parfumées à l'*Heure bleue* avec un sac en plastique, quelques couples modernes, de jeunes étudiants boutonneux aux lunettes démodées : tous des enfants ou petits-enfants d'amateurs qui allaient écouter Myra Hess jouer Beethoven dans les couloirs du métro sous les bombardements de 1942, dans le sang et la sueur de la guerre.

Depuis une semaine, le temps est glacial dans cette ville et pourtant durant tout le concert pas un toussotement, aucun froissement de papier, nulle ventilation et même pas une bourgeoise aux poignets cliquetant de bracelets métalliques.

La pianiste géorgienne de soixante-trois ans est léonine. D'une carrure impressionnante, elle joue avec une profondeur de son digne de Richter. Coulées félines, rageuses dans certains passages, pattes de velours espiègles dans quelques autres. Elle attaque les trois dernières sonates de Beethoven, comme l'ont fait

dans cette même salle Solomon ou Brendel, et beaucoup d'autres. Ce triptyque majeur de l'histoire de la musique, combien je l'aime, combien de fois je l'ai écouté ! La lionne poétise la *109*, fait sortir des abymes le mouvement fugué de la *110* et atteint l'extrême des possibles dans la *111*.

C'est Elisabeth Leonskaya au *Wigmore Hall* de Londres le 4 février 2009.

Tout - la salle, le public, l'artiste, les œuvres - concourt à ce qui est impossible à Séville : le classique et non le baroque, la profondeur plutôt que la surface, la durée au lieu de l'instant.

Dans cette forme culturelle européenne du Nord, le *duende* ne peut exister car il est prévisible que l'événement sera grandiose et demandera une attention constante de l'auditeur. On sait que la beauté pourra surgir des hautes œuvres connues et non d'un rayon de soleil aléatoire sur un *paso*.

Pourtant, à Londres comme à Séville, la plénitude de la vie est ici et maintenant, dans la manifestation de ce qui est. Entrer dans la plénitude de la présence, c'est passer au-delà du temps psychologique, sentir l'éternité dans un silence qui est toujours présent dans le mouvement même du changement.

Nous « *sentons et nous expérimentons que nous sommes éternels* », à chaque fois qu'abandonnant à elle-même la fuite du temps, nous nous élevons à la vérité éternelle des choses. Nous sentons alors que nous participons de cette éternité qui nous est ouverte, parce que nous ne sommes pas seulement un corps périssable, mais aussi une essence dans l'entendement infini de la substance divine, comme disait Spinoza dans le livre V de l'*Éthique*.

Pour lui, ce n'est pas exactement « l'homme », en tant qu'individualité corps-esprit, qui peut entrer en contact avec l'éternité, mais c'est l'esprit en tant que Présence qui peut

connaître l'intemporel car Spinoza avance sa formule pour désigner la connaissance philosophique. Cela ne veut pas dire que l'homme se place en dehors du Temps, mais que dans le temps, il peut transcender le temps psychologique et se retrouver dans le maintenant-éternel du présent.

J'utilise donc cette belle formule en la déviant de son contexte : pour moi, l'expérience de notre « éternité » est autant affaire de l'esprit qui « connaît » et approche les œuvres et les choses que du corps affecté par le contexte de la « connaissance » : une fausse note, un toussotement ou des paupières fatiguées ne nous feront plus rien sentir et l'expérience n'aura jamais lieu.



24

L'arène, la lionne et les deux sonates

Février 2009



La salle de concert appartient à la Fondation *Cajasol*, la banque la plus importante de la région qui investit beaucoup dans la culture. Construite à la fin du vingtième siècle, elle a une structure inspirée d'un théâtre à l'italienne, une demi-arène avec un « paradis » notamment. Sur la scène est clairement visible le logo de la banque.

Deux cent cinquante personnes écoutent ce soir-là la pianiste sur des sièges modernes et un parquet en bois blond immaculé. C'est un concert de *convivencia* (de « vie en commun ») organisé par la Fondation Jiménez-Becerril, un ancien conseiller municipal assassiné avec sa femme en 1998 par l'ETA. Dans le public, beaucoup de couples bourgeois dans la soixantaine, des jeunes amateurs et même quelques enfants, assurément très peu de mélomanes car, c'est paradoxal, le concert est gratuit sur inscription préalable. On vient ici pour rendre hommage à Jiménez-Becerril et pour voir et entendre la grande lionne que la Fondation a invitée dans cette arène. La soirée commence par un court film retraçant la vie du disparu sauvagement mis à mort.

La semaine dans cette ville est printanière, dix-huit degrés tous les après-midis, et durant le concert, ce ne sera que forts et inopportuns toussotements, enclenchements d'appareils photographiques (quatre à cinq photographes couvrent l'événement pour leur journal du lendemain), vieillards indisposés qui quittent la salle, froissements de programmes et de bonbons, trois sonneries de portable, babillages : le pire public que j'aie jamais vu dans une salle de concert et ce soir-là dans la « ville du public », comme le journal local la nomme après la victoire de l'Espagne contre l'Angleterre la semaine précédente !

La même pianiste géorgienne de soixante-trois ans est dès le départ une lionne blessée. Le Steinway n'est pas parfaitement accordé. Avec sa carrure impressionnante, elle fait, contrairement

au *Wigmore Hall* de Londres le 4 février, son chemin de croix dans la ville de ce soir. Coulées incertaines, même pas rageuses dans certains passages, pattes de velours qui s'emmêlent dans d'autres. Elle attaque les deux dernières sonates de Beethoven, comme ne l'ont probablement fait dans cette ville que très peu de pianistes.

Ce diptyque majeur de l'histoire de la musique, combien je l'aime, combien de fois je l'ai écouté ! Il ouvre un abîme au public de ce soir, pas accoutumé à ces sommets escarpés. La lionne vit son calvaire dans le mouvement fugué de la *110* et fait ce qu'elle peut dans la *111* qui ne nous emmène nulle part. Un *Impromptu* de Schubert donné en bis achève la soirée (et le public, et la pianiste) dans la même ambiance : la lionne ne revient qu'une fois saluer dans l'arène.

C'est Elisabeth Leonskaya à la Fondation *Cajasol* de Séville le 17 février 2009.

Tout - la salle, le public et l'artiste, dépouillée, humiliée, trahie, méprisée, flagellée, crucifiée - concourt à ce qui est impossible à Londres : le déni du classicisme, la surface sans la profondeur, le temps qui se désagrège. Dans cette ville culturelle européenne, le *duende* n'existe que dans le *flamenco* ou la *corrida* car on ne peut demander aux Sévillans une attention constante. On ne sait pas ici que la beauté pourra surgir des hautes et longues œuvres connues de l'humanisme européen des pays du Nord et pas seulement d'un rayon de soleil aléatoire sur un *paso*, d'un court poème de Machado ou de Jiménez ou d'une *faena* de Curro Romero.

Pourtant, à Londres comme à Séville, la plénitude de la vie est ici et maintenant, dans la manifestation de ce qui est. Nous « *sentons et nous expérimentons que nous sommes éternels* », à

chaque fois qu'abandonnant à elle-même la fuite du temps, nous nous élevons à la vérité éternelle des choses. Nous sentons alors que nous participons de cette éternité qui nous est ouverte, parce que nous ne sommes pas seulement un corps périssable, mais aussi une essence dans l'entendement infini de la substance divine, comme disait Spinoza dans le livre V de l'*Éthique*.

Pour lui, ce n'est pas exactement « l'homme », en tant qu'individualité corps-esprit, qui peut entrer en contact avec l'éternité, mais c'est l'esprit en tant que Présence qui peut connaître l'intemporel car Spinoza avance sa formule pour désigner la connaissance philosophique. Cela ne veut pas dire que l'homme se place en dehors du Temps, mais que dans le temps, il peut transcender le temps psychologique et se retrouver dans le maintenant-éternel du présent.

J'utilise donc cette belle formule EN NE LA DÉVIAINT PAS, CETTE FOIS, de son contexte : pour moi, l'expérience de mon « éternité » a été, dans ce concert de « passion », celle du pur esprit qui comprend les causes des choses et de ce qui nous affecte : des fausses notes, des toussotements et crépitements, des paupières fatiguées m'ont fait expérimenter ma puissance de penser et de comprendre que Séville la baroque ne peut devenir Londres la classique. Se libérer des fausses idées sur ce qu'on croit adorer, c'est là la liberté.

Sans acrimonie, ni tristesse ni pitié : des *gambas cocidas* de Sanlúcar ont suivi, dans un enroulement nocturne infernal somme toute unique.

25

Musique en Saxe

Octobre 2013



Leipzig, Dresde : des villes européennes berceaux de la musique germanique avec Bach, Beethoven, Mendelssohn, Schumann, Brahms, Strauss. Des lieux de concerts prestigieux : l'église Saint-Thomas, le *Gewandhaus*, le *Semperoper*. Il s'agit donc bien d'un pèlerinage dans des lieux sacrés par la présence invisible mais encore si audible des grands créateurs qui y ont vécu ou travaillé.

L'église Saint-Thomas doit notamment sa célébrité à Jean-Sébastien Bach qui y fut Cantor de 1723 à 1750. *La Passion selon Saint-Matthieu* y fut créée. Chaque semaine il composait la musique d'une cantate consacrée à illustrer un passage de l'Évangile commenté ce dimanche-là.

Nous y entendîmes ce samedi après-midi d'octobre la *Cantate BWV 180* « *Schmücke dich, o liebe Seele* » (Pare-toi, ô chère âme). L'église est remplie de gens imprégnés de l'esprit luthérien, bien différent de l'austérité calviniste. Après quelques motets, la pasteure commente le texte de la cantate et en tire le contenu religieux. Durant la cantate, nous sommes habités tant par l'esprit de Bach, qui repose dans la crypte, que par la force encore tranquille des Leipzigois. Chaque lundi depuis 1980 jusqu'au 9 octobre 1989, ils priaient pour la paix dans l'église voisine de Saint-Nicolas. Quand ce soir fameux ils sortirent, surveillés dans l'église par la Stasi, septante mille personnes les attendaient dans la rue, soutenues notamment par Kurt Masur, le chef pacifiste de l'orchestre du *Gewandhaus*.

Cet orchestre a été créé en 1743 par de riches marchands et artisans. À partir de 1781, les concerts furent donnés dans la grande salle du bâtiment de la guilde des drapiers. C'est ici qu'eurent lieu entre autres les premières du *Triple Concerto* de Beethoven, de la *Symphonie en ut majeur* de Schubert, de la *Symphonie écossaise* de Mendelssohn et du *Concerto pour violon* de Brahms.

Schumann, dont on visite à Leipzig la maison qu'il habita avec Clara de 1840 à 1844, y fit jouer par son ami Mendelssohn sa première symphonie en 1841. Mendelssohn en effet fut le directeur musical du *Gewandhaus* de 1835 à sa mort en 1847. Il remit en valeur l'œuvre de Bach et fonda l'école de musique toujours en activité. En 1884, la ville bâtit à l'orchestre son propre palais des concerts. Ce bâtiment fut détruit en 1944 par des bombardements alliés. Ce n'est qu'en 1981 que fut inauguré le troisième *Gewandhaus*, sous la direction de Kurt Masur.

Quelle chance donc inouïe d'avoir pu acheter deux billets rendus à la dernière minute pour un concert mémorable ! Riccardo Chailly est le chef de cet orchestre incomparable par son homogénéité et sa sonorité compacte et lumineuse. Il vient de faire paraître l'intégrale des symphonies de Brahms. La *Première* qu'il dirigeait ce soir-là avant une tournée à Londres, Vienne et Paris, était déchargée du poids que lui ont donné de grands chefs comme Furtwängler ou Klemperer. Chailly, en face de nous, impulse à son orchestre une énergie chantante où tous les pupitres jouent dans un esprit chambriste. C'est le Brahms auteur d'une musique qui se donne elle-même à entendre, en rien « germanique » et pesante mais générant ses propres climats et variations.

Aucun sentiment de l'inexorable, mais une impulsivité qui fit titrer le lendemain au journaliste du *Leipziger Volkszeitung* : « *Leipziger Masstäbe* ». Chailly et son orchestre sont en train de poser les critères d'excellence d'une interprétation moderne de Brahms. Et c'est dans cette ville de Leipzig si profondément imprégnée de tradition musicale que celle-ci continue à se perpétuer en se renouvelant. C'est toute l'Allemagne de 2013, celle qu'il faut aimer.

Dresde est aussi une grande cité musicale, célèbre par son opéra du dix-neuvième siècle, construit par l'architecte Semper.

Richard Strauss y créa neuf opéras dont le fameux *Chevalier à la rose*. Le plus vieil orchestre d'Europe, la *Staatskapelle*, reste aussi le plus mal connu « à l'Ouest ». Pourtant les enregistrements disponibles témoignent de la qualité exceptionnelle de cette doyenne des phalanges européennes. Son *Tristan et Iseut* de Wagner avec Carlos Kleiber et ses Richard Strauss avec Rudolf Kempe en témoignent.

C'était donc comme si, lors de la *Neuvième Symphonie* de Mahler dirigée par le chef coréen Myung-Whun-Chung, on entendait sonner du Richard Strauss. Chung nous fait éprouver combien Mahler est notre contemporain, cent ans après. Son orchestration révolutionne l'histoire de la musique et fait entendre de nouveaux sons, modernes dans le sens qu'ils mêlent traditions populaires et bruits divers de la vie urbaine moderne. Chez Mahler, contemporain de l'introspection freudienne des profondeurs, la métaphysique va avec les cauchemars, les angoisses et la trivialité de l'âme. Chung, aussi menu que Mahler, est magnifique à la fin du concert quand il s'assied devant les musiciens de ce vénérable orchestre. Son interprétation ne « grandifie » jamais le compositeur.



26

Le *Concerto pour violon* de
Wittembach inspiré du tableau de
Courbet, *Un enterrement à Ornans*

Septembre 2015



Le Deuxième Concerto pour violon du compositeur suisse Jürg Wittembach est une œuvre très originale qui illustre musicalement et verbalement le chef-d'œuvre de Gustave Courbet, *Un Enterrement à Ornans*. La soliste joue mais commente aussi l'apparition des musiciens qui représentent différents personnages du tableau. La pièce a été créée au Festival de Lucerne cet été avec la formidable violoniste Caroline Widmann, maîtresse de cette pièce inédite. En présence du célèbre compositeur allemand Wolfgang Rihm, un samedi matin ensoleillé dans l'église du Maihof.

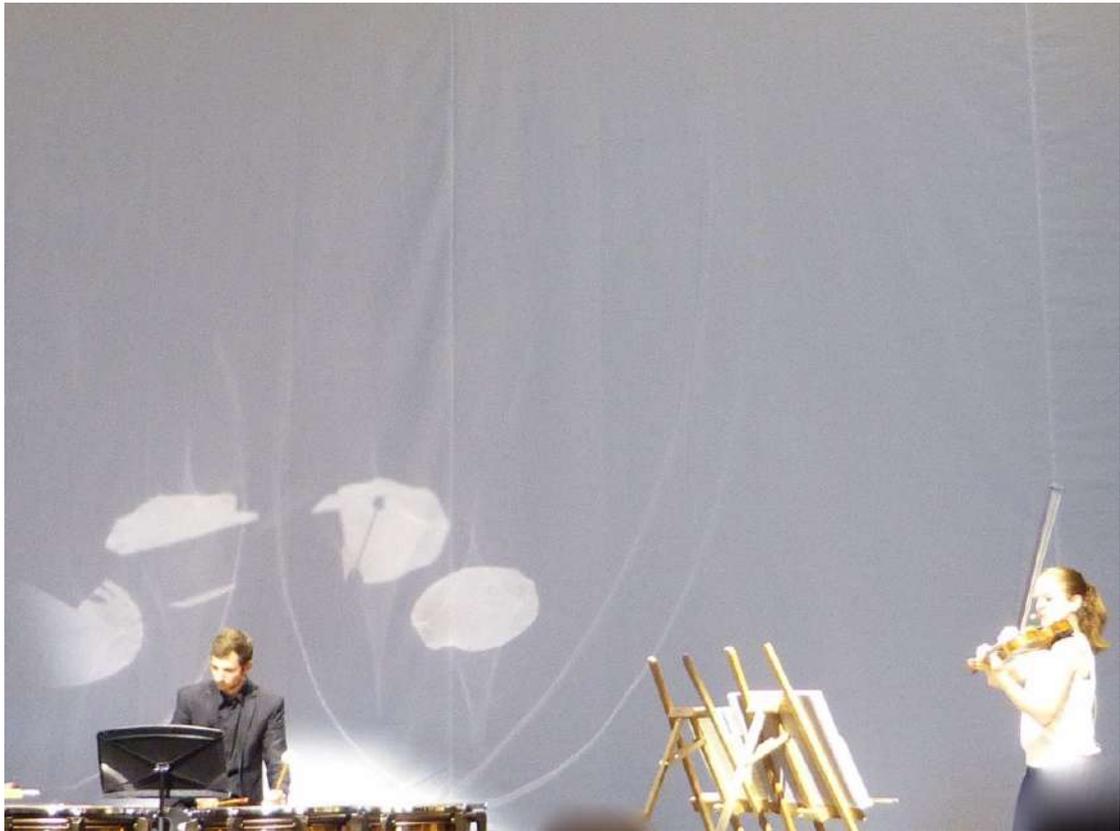
Ce n'est pas un hasard que Wittembach ait été l'ami de gymnase de Mani Matter, le fameux cabarettiste bernois, docteur en droit et auteur de chansons en patois à l'humour distancé et terrien. Là est l'esprit de la ville de Berne qu'on retrouve dans notre concerto, une œuvre qui mélange causticité populaire et subtilité savante.

La première partie fait apparaître sur scène, à tour de rôle, différents musiciens illustrant les principaux personnages du tableau. Celui-ci, d'abord sous une forme schématique puis en reproduction, est visuellement présent à l'auditeur. On voit ainsi arriver un tubiste jouant le maire, deux trompettistes des anciens révolutionnaires, des trombonistes les deux bedeaux et ainsi de suite. La violoniste introduit musicalement et verbalement les membres grotesques de cette « harmonie du village ». Toute cette compagnie termine en fanfare la première partie humoristique et caustique en se retirant de la scène.

Ne restent que la violoniste et un percussionniste qui inversent l'atmosphère musicale et spirituelle. Le réalisme trivial laisse la place à une musique des sphères dans un duo s'achevant dans le silence. C'est le « cortège des étoiles pour cordes ».

Cette œuvre est le meilleur hommage possible à un peintre

qui ressemble à Wittembach dans sa quête de l'absolu artistique à travers le quotidien et les thèmes « vulgaires », ceux issus du peuple et de la terre.



27

Jean Rondeau et Piotr Anderszewski,
deux musiciens hors normes
si semblables

Novembre 2018



À quelques semaines d'intervalle, j'ai eu le privilège d'assister à des récitals de deux maîtres des claviers d'aujourd'hui, le claveciniste Jean Rondeau et le pianiste Piotr Anderszewski. Que de similitudes entre ces deux musiciens hors normes. Ces stimulantes ressemblances sont pour moi au nombre de quatre :

1. La stature et la présence sur scène

Les deux musiciens sont de grands longilignes très détendus dans leur corps. Ils ne s'embarrassent pas de vêtements empesés et chics. Quand Jean Rondeau est arrivé sur scène à La Chaux-de-Fonds le 4 novembre 2018, je l'ai pris pour l'accordeur du clavecin dans ses vêtements « bleus de travail » *navy*, avec sa chemise retroussée et son pantalon *chino*. Piotr Anderszewski, plus âgé, reste physiquement très svelte comme un beau jeune homme, simplement habillé en noir lors de son concert de Lucerne le 25 novembre.

2. Les longs voyages proposés aux mélomanes

Quel soliste propose-t-il aujourd'hui un programme de septante minutes sans aucune pause ni applaudissements ? Jean Rondeau avec la *Fantaisie* de Bach, des sonates de Scarlatti et la *Chaconne* de Bach transcrite par Brahms ! Quant aux *Variations Diabelli* de Beethoven jouées par Anderszewski, elles avancent évidemment d'un trait, mais avec des « stations de méditation » sur le chemin spirituel, en cinquante-neuf minutes.

3. La plongée personnelle et concentrée dans l'univers des œuvres

Stupéfiant contraste chez Jean Rondeau entre l'allure décontractée de son arrivée sur scène et l'extrême concentration avec laquelle il plonge dans chacune des sonates de Scarlatti. Même intensité artistique et esthétique dans l'épopée beethovénienne d'Anderszewski. Leur vision est très personnelle dans l'expressivité maximum qu'ils cherchent

tous les deux à donner à chacun des courts morceaux.

4. La création de paysages sonores particuliers à chaque morceau
Quand Rudolf Serkin ou Maurizio Pollini jouent les *Variations Diabelli*, ils construisent un arc agogique en un seul tenant comme s'ils avaient affaire à une immense fresque sonore. À l'inverse, Piotr Anderszewski conçoit chaque variation comme un univers en soi, avec ses colorations, son expressivité, son rythme et même son esthétique propre. Jean Rondeau joue de même chaque sonate de Scarlatti. Ces musiciens des grandes traversées sont des artistes miniaturistes passionnés, obsessionnels dans un certain sens, et font de leurs récitals des expériences de la modernité interprétative d'aujourd'hui.



28

Nelson Freire, la légende vivante
du chant, de la couleur
et de la ligne

Octobre 2015



Jamais peut-être un piano n'a chanté si beau, avec de telles couleurs, avec des telles lignes tendues vers des sommets que lors du récital de Nelson Freire dans la Salle de musique rénovée de La Chaux-de-Fonds le 27 octobre 2015.

Ce pianiste est à ce point une légende vivante qu'imaginer l'entendre dans cette salle il y a vingt-cinq ans relevait du rêve. Ses concerts étaient rares et maintenant que l'absolue maturité va de pair avec des contrats Decca, ses récitals sont des moments uniques. Freire n'a pas un répertoire immense : Schumann, Chopin, Brahms, Liszt et Villa-Lobos sont ses maisons et il s'invite dans celles de Beethoven, Debussy, Bach. La manière de projeter son esprit dans ses mains n'est pas la même dans l'*Opus 111* de Beethoven, la dernière sonate, que dans la *Troisième* de Chopin.

Freire n'est pas le Beethovénien qu'on trouve angéliquement austère chez Serkin, poétiquement simple chez Kempff, objectivement diamantaire chez Pollini ou énergiquement vital chez Kovacevich (mes pianistes favoris dans cette œuvre). Il arrive, après le départ symphonique et tempétueux du premier mouvement, à amener l'auditeur sur les sommets voulus par Beethoven, et si bien décrits par le personnage de Kretzschmar dans le *Docteur Faustus* de Thomas Mann :

« *Kretzschmar parla de la sonate en ut mineur. Il fallait la considérer comme une œuvre formant un cycle achevé en soi et soumise à une ordonnance spirituelle. Œuvre point facile assurément, elle avait donné à la critique contemporaine comme aux amis beaucoup de fil esthétique à retordre ; ces amis et admirateurs, continua le conférencier, n'avaient absolument pas été capables de suivre l'artiste vénéré au-delà du sommet où au temps de sa maturité il avait conduit la symphonie, la sonate pour piano, le quatuor à cordes classiques. Les œuvres de la dernière période les avaient déconcertés. Ils gardaient le cœur lourd devant une*

tentative de libération, d'éloignement, de plongée dans un gouffre point familier ni conforme à la norme, un nec plus ultra où ils n'arrivaient à voir que la dégénérescence de penchants latents, un excès d'introspection et de spéculation, une outrance dans la minutie et la technique musicales, appliqués parfois à un objet aussi simple que le thème de l'ariette de l'immense mouvement à variations qui constitue la seconde partie de cette sonate. Oui, tout comme le thème de ce mouvement passant à travers cent destins, cent univers de contrastes rythmiques, finit par se dépasser lui-même et se perd à des hauteurs vertigineuses qu'on pourrait appeler celles de l'au-delà ou de l'abstraction, ainsi l'art de Beethoven s'était lui-même dépassé. Des régions habitables de la tradition, il avait, sous le regard effrayé des hommes, accédé aux sphères où ne subsistait plus que son essence personnelle, – un moi douloureusement isolé dans l'absolu et en outre retranché de l'élément charnel par la perte de son ouïe, prince solitaire au royaume de l'esprit, dont n'émanaient plus que des frissons étranges, même pour les contemporains les mieux intentionnés, qui, saisis de stupeur devant ces messages terrifiants, les comprenaient à de rares instants seulement. (...) Le thème de l'ariette dévolu à des aventures et à des destinées auxquelles son innocence idyllique ne semble nullement le préparer entre immédiatement en scène et s'exprime en seize mesures, réductibles à un motif qui se dégage à la fin de sa première moitié, pareil à un bref appel plein d'âme. Trois notes seulement, une croche, une double croche et une noire pointée, scandées à peu près comme « bleu – de ciel » ou « mal – d'amour » ou « a – dieu cher » ou « temps – jadis » ou « pré – fleuri » – et c'est tout. Par la suite, si l'on considère ce que devient cette douce exhalaison, cette formule mélancolique et paisible, sous le rapport du rythme, de l'harmonie et du contrepoint, tout ce par quoi son maître la bénit

et la maudit, vers quelles nuits et quelles clartés surnaturelles il la précipite et l'élève, vers quelles sphères de cristal où la chaleur et le froid, la paix et l'extase se confondent, on peut évidemment qualifier tout cela en gros de merveilleux, étrange et excessivement grandiose, sans pour autant définir ce qui par essence est indéfinissable. »

La concentration mobilisée dans l'*arietta* est sensible au spectateur placé au deuxième rang. Il est impossible de relâcher la tension devant l'immense arc qui devra être tendu jusqu'à l'ultime note. À l'agogique qu'on aime tant chez Serkin se joignent chez Nelson Freire ce que l'on ne trouve pas à un tel degré chez les autres : un art du chant - de la voix pourrais-je dire - permanent, associé à un toucher coloré unique qui n'a peut-être aujourd'hui pas son équivalent. C'est la projection d'une pensée esthétique dans le corps du pianiste jouant. Il n'y a pas simultanéisme de la pensée et des mains : celles-ci obéissent à celle-là.

À l'inverse de ce séjour dans l'œuvre du génial sourd, Freire est chez lui dans Chopin. La tête est moins rigide et s'allège sous certains timides sourires, la mobilisation intellectuelle est moins nécessaire : il suffit de laisser chanter et colorer.

C'est l'essence de Chopin alors que la *III* était une interprétation ! Plus rien n'est « projeté », il y a fusion entre l'âme et les mains. L'esprit est le corps et le corps est l'esprit.

On ressort évidemment ému après l'audition de ces deux sonates mais l'émotion n'est pas la même : on a d'abord gravi un Everest avec Nelson puis on est allé fraternellement avec lui en balade romantique. En bis, il a joué l'*Intermezzo op 118, no 2*, une des œuvres ultimes de Brahms.

PORTRAITS CULTURELS

29

Les tissus des sentiments chez Murillo

Avril 2018



Séville célèbre cette année le quadricentenaire de la naissance de Murillo, son plus grand peintre, qui y vécut et y travailla toute sa vie. Il peint ce que je nommerais les tissus des sentiments : d'une part, ses Vierges sont des mères qui enveloppent leur Fils dans des bandes ou des serviettes ; d'autre part, ses toiles allongées déroulent les sentiments au fil du regard.

Un tableau appartenant à une collection privée suisse anonyme était exposé pendant quelques mois au couvent Santa Clara : *La Virgen de la faja* (*La Vierge à la bande*).

L'œuvre représente la Vierge enveloppant l'Enfant dans des couches avant de lui attacher une petite ceinture. Elle appartenait à un canon de la cathédrale de Séville, Juan Federighi, et était inscrite à l'inventaire des biens de 1673. Les mains délicates et expertes de la mère tiennent le lin (?) doux qui prépare l'enfant à la journée. La ceinture qui va maintenir les couches sera aussi délicatement nouée. La toile du peintre - même tissu de lin que la *faja* ? - enveloppe aussi le spectateur dans une scène rassurante, protectrice. Pour Murillo, la peinture a une fonction maternelle : susciter une piété filiale car ses premiers spectateurs sont des gens simples empreints d'une foi populaire.

Les mains de Marie et celles du peintre doivent nous enrober dans un cocon pour la journée, en fait pour notre vie... Leurs instruments pour accomplir la noble tâche : une petite ceinture et un fil qui pend, comme un filet de couleur qui glisse d'une palette.

La Vierge et le peintre donnent naissance dans l'amour et leur œuvre est amour du doux geste enrobant : Jésus et le spectateur sont ceints par eux. Par ce qu'il faut bien nommer une vérité : vérité de la foi, vérité de la peinture.

Continuons notre périple sévillan par la décoration de la

chapelle Saint-Georges de la confrérie de la Sainte Charité, souhaitée et coordonnée par un noble sévillan, Miguel Mañara. Il se retira de la vie mondaine pour se consacrer à la charité et le programme iconographique de la chapelle, aujourd'hui celle d'un asile de personnes âgées, reflète son idéal. Elle invite à la pratique des sept œuvres de miséricorde (aider les malades, enterrer les morts, accueillir les sans-abris, donner à manger et à boire aux indigents, vêtir ceux qui sont nus, visiter les prisonniers). La pratique de la charité amènera ainsi au salut de l'âme et à la vie éternelle auprès du Christ mort pour les hommes. Un Christ dont le retable de la chapelle, un des plus beaux de l'Espagne baroque, célèbre la grandeur dans sa mort même. Mañara justifie d'ailleurs sa vie austère par la splendeur artistique nécessaire à la gloire de Dieu.

C'est dans ce contexte que Murillo, au faîte de sa réputation et de son talent, est amené à peindre des scènes bibliques illustrant ces sept œuvres. Deux grands tableaux allongés évoquent l'aide aux assoiffés et aux affamés. Ils se font face dans la chapelle.

Les toiles récemment restaurées sont jusqu'en novembre 2018 exposées au public dans une salle attenante à la chapelle. S'être trouvé une demi-heure tout seul devant ces deux œuvres, et si proche d'elles, fut assurément un moment mémorable d'enveloppement spirituel.

La première toile illustre l'aide aux assoiffés par le miracle de l'eau surgissant du rocher devant Moïse. Le format très allongé du tableau est adapté à l'architecture de la chapelle. Placés normalement à quatre mètres sous lui, nous ne pouvons pas assez bien apprécier le génie d'un peintre à la fin de sa carrière, réalisant une commande avec laquelle il se sent en phase spirituelle complète.



Dans la salle spécialement aménagée jusqu'en novembre, la toile se déroule sous nos yeux et nous autorise à nous en approcher, nous en éloigner, aller de gauche à droite, de droite à gauche. Ces moments de complète immersion dans la peinture relèvent de la magie pure : la salle des Régents de Frans Hals à Haarlem, un matin d'août 1995, la salle Brueghel à Vienne en août 1988, le *Bar aux Folies-Bergère* de Manet en juillet 1974.

Dans un sens différent des scènes maternelles et intimes, Murillo est ici un dérouleur de sentiments. Il s'intéresse à montrer les effets du miracle sur le peuple assoiffé. Notre regard est un fil qui relie les personnages les uns aux autres. L'œuvre se recrée au fur et à mesure de nos observations de détail. Nous sommes des spectateurs tisserands qui allons nous vêtir de l'émotion des figures représentées.

Ici, une fillette assoiffée tendant une cruche avec une avidité joyeuse. Là, une mère dépoitraillée, sacrifiant la bonté maternelle à sa soif, devant son fils impuissant à saisir le pot. Comme si Murillo peignait l'inverse de la *Virgen de la faja*. À côté, un couple dont le désir semble décuplé par l'imminence de la satiété : une terre promise.

Plus loin, l'effort musculaire d'un homme tendant son pot en étain, et, surtout, le chien si assoiffé qu'il ne tente même plus

de laper le sol car il ne se rend pas encore compte du miracle.

Enfin, moment baroque extraordinaire, une scène à trois : une mère bienveillante et ses deux enfants, l'un buvant, l'autre mourant de soif et criant son envie.

Ce tissage visuel produit l'émotion que l'art baroque de Murillo porte à son accomplissement : la fusion des contraires dans l'unité composite. En cela il égale Caravage, celui des *Sept Œuvres de la miséricorde* de la chapelle *Pio della Misericordia* à Naples, l'équivalent de la chapelle sévillane dans son projet religieux.

Le second tableau restauré et présenté au public peint le miracle de la multiplication des pains et illustre ainsi l'aide à apporter aux affamés.



Le tableau est notamment extraordinaire dans l'évocation de la foule affamée de l'arrière-plan à droite, qui semble annoncer les sabbats de sorcières de Goya.

Murillo respecte parfaitement le texte biblique et fixe la scène au moment où le Christ, comme inspiré, va réaliser le miracle.

« Ces jours-là, une foule nombreuse s'était réunie et n'avait pas de quoi manger. Jésus appela ses disciples et leur dit : « Je

suis rempli de compassion pour cette foule, car voilà trois jours qu'ils sont près de moi, et ils n'ont rien à manger. Si je les renvoie chez eux à jeun, les forces leur manqueront en chemin, car quelques-uns d'entre eux sont venus de loin. » Ses disciples lui répondirent : « Comment pourrait-on leur donner assez de pains à manger, ici, dans un endroit désert ? » Jésus leur demanda : « Combien avez-vous de pains ? » « Sept », répondirent-ils. Alors il fit asseoir la foule par terre, prit les sept pains et, après avoir remercié Dieu, il les rompit et les donna à ses disciples pour les distribuer ; et ils les distribuèrent à la foule. Ils avaient encore quelques petits poissons ; Jésus [les] bénit et les fit aussi distribuer. Ils mangèrent et furent rassasiés, et l'on emporta sept corbeilles pleines des morceaux qui restaient. Ceux qui mangèrent étaient environ 4'000. Ensuite Jésus les renvoya. »

À côté du Christ, les « *quelques petits poissons* » mentionnés dans l'Évangile de Saint-Marc donnent lieu à une séquence émouvante. Un apôtre compréhensif tend la main pour recevoir d'un garçon, comme une offrande, le panier en osier et ses deux sortes de bar.

Citez-moi un autre artiste du dix-septième siècle capable de mieux peindre l'instantanéité d'un geste, ici le moment où le panier de deux kilos passe d'une main à l'autre.

Enfin, tout à droite, Murillo compose une scène de genre réaliste dont les grands artistes baroques ont le secret. Si Velasquez, l'intellectuel conceptuel, a peint des tableaux sophistiqués sur l'art de la peinture, le vrai et le faux, le réel et l'illusion, Murillo en artiste intuitif, se pose les mêmes questions.

Est-ce que ce que je vois est vrai ? La jeune femme, peut-être naïve, semble le croire, la vieille est sceptique. La peinture peut-elle peindre la vérité, d'un miracle ou d'un sentiment ?

Murillo, le peintre des jeunes Marie, mère ou immaculée,
n'a pas de doute : oui !

Et nous avec lui, cette fois !



30

Vive l'*Esperanza*
exubérante de fleurs

Mars 2009



La Vierge de l'*Esperanza de Triana*, sculptée au dix-neuvième siècle, est une des plus aimées de Séville, en particulier dans son quartier de l'autre côté du fleuve. Les Gitans y ont toujours vécu et, pudique, le clergé y avait établi le tribunal de l'Inquisition après la *Reconquista*. Sa procession spectaculaire (ornement floral exubérant, portage swingant du *paso*) se déroule pendant le petit matin (*madrugada*) et la matinée du Vendredi Saint.

Cette Vierge est dite d'Espérance et contrebalance la douleur de la mort du fils de Dieu, imagée dans la procession du Christ du Calvaire qui la précède.

La confrérie de l'*Esperanza de Triana* conserve ses images saintes dans la minuscule chapelle des Mariniers de la rue Pureza et, pendant le Carême, les cinq jours de son *quinario* font resplendir la Vierge dans la grande église voisine de Santa Ana. La messe finale des cinq jours d'actions de grâce à cette beauté andalouse se déroule le quatrième samedi du Carême selon un rite complexe imperméable aux profanes, à la fois trivial et sublime pour moi. Trivial quand le clergé catholique compassé (curés, garçons de chœur, confrères et autres subalternes) fait le tour de l'église avec le Saint Sacrement protégé par un vilain dais. Émouvant quand les fidèles chantent l'hymne final à la Vierge et sublime quand l'athée que je suis, fidèle au protestantisme d'antan, peut s'approcher de l'autel où l'*Esperanza* se donne en offrande florale et, ce samedi-là, philosophique.

Sa grâce éclaire l'esprit pour réussir enfin à dialectiser les paradoxes de mes croyances et désirs. En bref, je crois que Jésus Christ, immense penseur de l'égalité et de l'amour, du fini et de l'infini, n'est pas le fils de Dieu ni qu'il y a une vie après la mort dans un quelconque royaume : je ne passe pourtant pas une vie militante à l'affirmer, mon athéisme est « négatif » comme le dirait André Comte-Sponville.

Croire que Dieu n'existe pas n'équivaut pas à affirmer qu'il n'existe pas, « athéisme positif ».

J'aime en outre que la foi - des autres - soit avant tout intérieure, même dans l'exubérance, et qu'elle seule justifie leurs croyances sans une hiérarchie institutionnelle de prêtres, déjà abhorrée par Voltaire, chapeauté par le maudit pape actuel.

Et j'adore voir les belles images saintes chrétiennes, peintures ou sculptures de l'art baroque en particulier, qui parlent à mon cœur sensuel et qui m'ouvrent à l'infini de l'immanence.

Il n'y a pas de transcendance, seul le réel est perfection et seul ce qu'en lui je désire est bon pour moi. Si, à partir de ces trois prémisses, socle enfin défini de mes croyances, je pouvais fonder la confrérie des athées réformés baroques, je m'engagerais dès demain, avec un siège officiel dans des jardinets saints, chaux-de-fonnier et sévillan.

Et des confréries, Séville en compte près de soixante qui font leurs stations de pénitence pendant la Semaine Sainte.

« Interrogez les metteurs en scène de théâtre et d'opéra : la Semaine Sainte à Séville les éblouit autant qu'elle les désespère. Ce luxe, ce rythme, cette passion, ils n'y arriveront que par instants. Et encore, en rêvant beaucoup. »

Cette citation de l'écrivain Francis Marmande, dont le texte intégral est cité plus bas, illustre bien ce qu'est la Semaine Sainte de Séville qui mériterait d'être inscrite au patrimoine mondial immatériel de l'humanité. C'est une fête opératique et les lecteurs et amis dubitatifs sur le pouvoir enchanteur de ce théâtre urbain, social, culturel et religieux peuvent le découvrir sur ma chaîne *YouTube*.

Fanfares de cornets et tambours, groupes musicaux interprétant des marches processionnelles, trio *a capella* d'instruments

à vent, *saetas* et silences presque absolus : c'est l'opéra perpétuel.

Pendant la Semaine Sainte, la foule de Séville, le peuple de Séville, vit ensemble, rit ensemble, se tait ensemble, pleure doucement ensemble, déambule ensemble dans les nuits tièdes de la ville. Parfois fraîches. Personne à bousculer, à pousser, à s'avancer indûment, à ne pas voir qu'il y a là les autres, les semblables, les fragiles, les puissants et les faibles. La foule de Séville est la plus civilisée du monde. Sans ségrégation : ni d'âge, ni de sexe, ni de difformités, ni de couleur, ni de riches, ni de pauvres. La Semaine Sainte de Séville est d'abord l'enchantement de ce lien social. Ailleurs, on l'a perdu. Ni pathos, ni flagellants, ni idiots, ni cynisme, ni tout ce qu'une fantasmagorie sommaire désire. Ni-ni-ni, alors quoi ? Les scènes les plus poignantes. Les musiques les plus poignantes. Une extraordinaire dramaturgie. Une mise en scène collective avec huit processions par jour, par nuit, près d'un million d'acteurs. À chacun son rôle, même pas son rôle, à chacun sa peau : sa peau de femme, sa peau d'amoureux, de parent, d'abuela (grand-mère), de couple homosexuel, de bande de potes, de croyant, de demi-croyant, d'amateur de demis. Sa peau d'agnostique, de charbonnier, d'athée placide et de mystique sans Dieu. Sa peau d'enfant en bas âge, sa peau de gaillard dans la force de l'âge, de jolie fille trahie, d'invalides ou de handicapés, de désespéré fou d'espoir, de porteur de paso, de meneur de paso, de pénitent (n'exagérons rien) ou de rieur. Ni-ni-ni mais quoi encore ? L'amour d'une splendeur vécue pour un but différé.

31

Ida (y vuelta) de Pawel Pawlikowski,
des allers et un retour

Mars 2014



Dans le film en noir et blanc *Ida*, chef-d'œuvre de Pawel Pawlikowski, c'est *ida y vuelta*, un aller-retour entre le couvent et le monde. Voici une grande œuvre moderne dont le contenu se donne par la forme et la structure. Impressionnant.

Le réalisateur a longuement parlé dans *Télérama* de ses choix esthétiques et philosophiques. Dans le portrait d'une nonne qui apprend qu'elle est la fille de juifs disparus et qui part en quête de son passé dans la Pologne amnésique des années soixante, le cinéaste fait deux choix formels centraux qui disent tout son film, presque muet, tourné en noir et blanc et en format 4 X 3.

Le premier est de ne filmer qu'en plans fixes, sauf à trois reprises, trois longs travellings : d'abord l'arrivée de la nonne, Ida, en tram dans la ville (hommage à *L'Aurore* de Murnau), puis son départ, en sens inverse (*vuelta*) de la même ville. Et finalement le dernier plan, travelling arrière en caméra portée qui montre l'héroïne marchant de manière déterminée vers sa liberté conquise : prononcer ses vœux après avoir expérimenté la vacuité d'un monde sans Dieu. Dans ce plan, elle est filmée de face, et son corps remplit le cadre à la manière d'un plan américain.

Le cinéaste a choisi de faire l'inverse dans les autres cadrages de ses plans fixes. Son second choix formel est d'user de ce que j'appellerais des plans « polonais », comme le montre la photo ci-dessus. Les personnages y apparaissent au bas de l'écran, le bas du corps tronqué. Le haut de l'image laisse voir des décors, des espaces et des perspectives qui disent la solitude, le silence, l'enfermement ou la grisaille de la vie des êtres. Parfois même, à l'inverse, les êtres sont filmés « de corps », sans que leur tête soit montrée.

C'est dire la splendeur d'une mise en scène où le spectateur est en attente de chaque nouveau plan, qui vaut, beau paradoxe,

son pesant de sensibilité par la sophistication d'une image construite comme un tableau. La vérité des êtres et du monde passe ainsi d'ellipses en surprises. Les faux-semblants envahissent les consciences, celles des héros et des spectateurs surtout, qui doivent accepter que le suprême acte de liberté d'Ida soit de retourner d'où elle vient, d'aller là où les mécréants pourraient penser qu'elle ne reviendra jamais à elle-même.



32

Les œuvres tissées abstraites
d'Anni Albers

Octobre 2018



La Tate Gallery consacre à Londres une splendide exposition aux œuvres abstraites tissées par Anni Albers, la femme du célèbre peintre Josef Albers. Il n'y a pas de frontières entre l'art et l'artisanat, entre une peinture et une œuvre tissée, entre l'abstraction et la sensualité, nous enseigne cette artiste qui commença son travail au Bauhaus de Dessau avant d'émigrer en Amérique.

Malgré l'idéal égalitariste du Bauhaus, Anni Fleischmann fut incitée à rejoindre l'atelier de tissage plutôt que les classes de peinture ! Grand bien lui en fit puisque je pense qu'elle dépasse en originalité et sensibilité son propre mari qu'elle épousa en 1925 avant leur départ pour les États-Unis où ils enseignèrent et travaillèrent en Caroline du Nord.

Grande théoricienne de sa discipline, elle travailla à ce qu'elle appela ses tissages picturaux. Ses œuvres sont certes issues du métier à tisser, entrecroisant les fibres, mais aussi et surtout le produit de son esprit. Son art du tissage est une leçon de couleur et de géométrie, tactile et optique, spatiale et utilitaire. Les œuvres vibrent dans leur approche d'ensemble comme dans les détails de leur fragile matière. Vous allez vers elles en percevant la texture complexe et la qualité optique.

La plus importante œuvre de l'exposition s'appelle *Six Prières*, travail commandité par le Musée juif de New York en guise de mémorial pour les six millions de juifs exterminés pendant l'Holocauste. Il en résulte une intervention quasi architecturale utilisant le tissu et se présentant comme six rouleaux de Torah. Anni Albers utilise les fils comme un peintre ou un sculpteur utilisent la couleur ou l'argile, en vue de produire un effet scriptural nous rappelant les textes sacrés de la Torah.

« *Une artiste qui changea le tissage, une tisserande qui changea l'art* » : le titre de l'exposition dit tout d'Anni Albers,

géomètre sensuelle, travailleuse de la sensibilité.



33

L'ombre de Macbeth en plein soleil

Mai 2014



Depuis fin avril, le Théâtre du Soleil accueille les spectateurs à la Cartoucherie de Vincennes pour ses cinquante ans. C'est *Macbeth* de Shakespeare, la tragédie de l'ombre dans la lumière humaine de la Cartoucherie, un lieu unique au monde pour faire l'expérience du théâtre.

L'expérience d'un spectacle de la compagnie d'Ariane Mnouchkine commence par le trajet qui conduit du centre de Paris au théâtre du Bois de Vincennes. Ce samedi de mai glorieux pour la représentation en matinée, il valait la peine d'arriver à pied depuis le terminus du bus 86 près du zoo de Vincennes. On traverse une forêt, passe près d'un centre hippique, croise une course cycliste et arrive par un centre floral dans l'espace de la Cartoucherie vers midi, une heure et demie avant le début du spectacle. Forêt, chevaux, courses et fleurs qu'on retrouvera dans le spectacle puisque le théâtre pour Ariane Mnouchkine, c'est la vie en mieux !

Les billets réservés depuis bien longtemps par téléphone sont à disposition dès douze heures quinze de telle sorte qu'on puisse déjà choisir sa place dans la salle grâce à un ingénieux système : on prend sur le plan général un autocollant du numéro de son emplacement qu'on colle alors sur le billet. Pas de queue, pas d'énervement, c'est Ariane Mnouchkine elle-même qui déchire les billets avant qu'on ne pénètre dans l'immense salle d'accueil, en même temps bar, restaurant, librairie et espace pictural orné de fresques sur Shakespeare et sur les mises en scène de *Macbeth*. On peut donc jouir de son temps avant treize heures trente.

On se restaure en mangeant un ragoût à l'écoissaise ou, plus simplement, un chausson au fromage de chèvre ou un *pastel de nata*. Mama Fanta, somptueuse femme bantoue, sert ses fameux jus de gingembre et d'hibiscus. On feuillette les livres consacrés au Théâtre du Soleil depuis cinquante ans et se remémore les

inoubliables mises en scène vues depuis 1980 : les Shakespeare (*Richard II* et *La Nuit des Rois*), l'*Orestie* d'Eschyle, l'*Indiade*, *Tartuffe*, *Le dernier caravansérail*, *Les Naufragés du fol espoir*. Chaque fois des mondes en soi recréés par la troupe du Soleil, dans un inlassable travail collectif.

Avant de s'installer à sa place, on jette un œil sur les coulisses ouvertes aux regards. Les acteurs s'habillent, se maquillent et se préparent physiquement puisque la mise en scène qu'on verra reposera sur d'innombrables changements de décors à vue effectués rapidement par les acteurs et figurants. Comme Ariane Mnouchkine le pratique désormais, elle pousse les quarante comédiens de sa troupe, de tous âges et de tous accents, à « *imaginer et fabriquer les espaces, mobilier et accessoires de leurs scènes. Ils les manipulent eux-mêmes à toute vitesse en coulisses et sur le plateau, il faut les admirer passant d'un décor à l'autre, dans des chorégraphies magnifiquement orchestrées : la magie du théâtre tient aussi de ces ambiances miraculeusement surgies du plateau* ». On ne peut pas mieux dire que Fabienne Pascaud.

La difficulté d'une mise en scène de *Macbeth* tient justement dans la manière dont on pourra ou non restituer le manque d'unité baroque des scènes qui se succèdent dans des espaces-temps différents. C'est une tragédie qui fait éclater les repères spatiaux, temporels et humains. Mnouchkine parvient à rendre compte de ces séismes en proposant des séquences quasiment cinématographiques. Elle ne montre plus Shakespeare à la lumière du *kabuki* japonais ou du *kathakali* indien mais en résonance avec notre monde éclaté, plein de « bruit et de fureur ».

Ce sont donc des scènes avec une armée écossaise dans un désert libyen et un général en chef dans son bunker, un palais présidentiel avec des caméras de télévision en direct, une Lady Macbeth dans un jardin de roses oriental, des écuries sombres où le

couple infernal foment le crime de Duncan, le sous-sol d'un parking, un salon des années quatre-vingt avec un match de catch à la télévision regardé par le nouveau roi et son épouse, le débarcadère glauque d'un port sombre qui voit la mort de Banco, une clinquante salle de bal et de banquet pseudo-viennoise avec des tables tournantes pour l'apparition du spectre devant Macbeth en smoking, un pub en briques de l'East End londonien où se prépare la résistance des exilés, le massacre de la famille de Macduff par des assassins sans pitié comme au Ruanda, des maquisards de 1945 qui vont reprendre le château et laisser un champ de ruines à la Max Beckmann.

Le spectateur suit donc la trame tout en désirant ardemment savoir comment la scène suivante sera visuellement traitée. Il se prend à voir bien plus que ce qu'il voit sur le plateau. C'est la magie d'Ariane Mnouchkine et du Théâtre du Soleil : accueillir les gens dans des espaces (l'entrée champêtre, la librairie-restaurant, la salle de représentation) où ils vivront l'expérience d'une vie autre, plus riche et plus pleine que le brouhaha quotidien. Et quand on ressort à dix-sept heures trente sous l'éclatant soleil de mai, on se dit qu'on reviendra, encore et toujours.



34

Le Tribunal de Paris tricolore de Renzo Piano

Octobre 2018



Le Tribunal de Paris est un gratte-ciel de cent soixante mètres sur cent soixante, nouveau chef-d'œuvre architectural de Renzo Piano. Se dressant au nord du quartier Clichy-Batignolles en pleine mutation, il comprend trois blocs étagés, à lire comme une triade évoquant le drapeau français et la devise de la République : liberté, égalité, fraternité. C'est l'art de construire un bâtiment adapté au lieu et au sens.

Précédemment constitué de voies de garage ferroviaires et d'entrepôts, le quartier Clichy-Batignolles se veut un modèle de développement urbain durable « *en matière de mixité fonctionnelle et sociale, de sobriété énergétique, de réduction des gaz à effets de serre, de biodiversité et de gestion de l'eau* » (extrait d'un panneau explicatif placé devant le tribunal).

Le quartier s'organise autour du parc Martin-Luther-King, une belle réussite paysagère qui nous plonge comme dans des bois et une forêt. À terme, Clichy-Batignolles réunira sept mille cinq cents habitants et treize mille salariés. En novembre s'ouvre la nouvelle station du tram-ceinture à la Porte de Clichy et en 2020 la ligne 14 désengorgera la 13. La station Pont-Cardinet, déjà utilisée pour des trains régionaux de Saint-Lazare vers le nord-ouest parisien, est actuellement en voie d'agrandissement.

Piano conçoit son tribunal comme une cathédrale moderne au point que je me suis senti habité par Monet en venant plusieurs fois par jour photographier cette tour, située à côté de l'hôtel *Ibis*.

L'ensemble est un carré parfait (les six étages du bas et la tour en trois étages). La justice qu'on y rend mérite cette noblesse de proportion avec également cette tour qui s'érige par étages, autant d'étapes vers un verdict républicain. C'est la justice universelle, ici à Paris, berceau de la Liberté, de l'Égalité et de la Fraternité. L'ensemble architectural de Piano peut se lire ainsi

comme un emblème du drapeau tricolore et de la devise de la République française.

Comme à Londres avec *The Shard*, comme à Berne avec le centre Paul Klee, comme à Riehen avec la Fondation Beyeler, cet architecte génial fait endosser à ses œuvres le sens du lieu où elles s'érigent. Ce sont des monuments laïcs à haute valeur spirituelle.

Quiconque est une fois entré dans le musée de Riehen ne peut qu'être pris par la lumière, le silence et la sérénité de ce temple de l'art.

Mêmes sentiments à l'intérieur de l'espace du tribunal, formé par les deux atriums de six étages qui abritent les salles d'audience. La présence du bois et la conception phonique atténuent les bruits, les couleurs choisies reposent l'œil et la lumière zénithale omniprésente éclaire les visiteurs, pour beaucoup perdus dans leurs soucis, leurs angoisses, leurs fautes. De multiples citations tirées de textes constitutifs fondamentaux et de déclarations diverses les conforteront de surcroît dans le sentiment que dans cet espace se rend la justice démocratique.



35

Les objets chorégraphiques de Forsythe et Ikeda

Décembre 2017



Dans deux salles distinctes de la grande halle de la Villette à Paris, les installations de William Forsythe et Ryoji Ikeda sont un événement culturel, plastique et sensoriel qui fera date. Ce sont ce que Forsythe appelle des « objets chorégraphiques ».

Il s'agit d'objets, numériques, construits à l'aide de systèmes mathématiques et installés dans l'espace des deux salles grâce à des dispositifs techniques sophistiqués.

Forsythe, le grand chorégraphe américain longtemps établi à Francfort, fait osciller dans la salle des centaines de fils blancs lestés de pendules. Le dispositif se meut à intervalles réguliers sur des rails et oblige le spectateur à devenir chorégraphe dans cette œuvre intitulée *Nowhere and Everywhere at the same time*.

Ikeda, figure phare des musiques électroniques, déploie au sol des projections clignotantes noires et blanches figurant des codes-barres et accompagnées de musique électronique vrombissante. Le visiteur se déchausse pour entrer dans la violence de cet espace auditif et visuel hypnotique, *test pattern*, l'affectant dans son corps comme dans l'autre œuvre mais de manière différente.

Dans *Nowhere and Everywhere at the same time*, notre corps doit lire en permanence chaque signe de son environnement et ce n'est pas facile pour des malhabiles comme moi qui heurtons trop souvent les pendules. De regardants, nous devenons disponibles ou ouverts à l'étrangeté de cette installation rigoureusement conçue pour nous faire éprouver notre liberté et notre responsabilité d'interprètes.

Immersive plus qu'interprétative, l'expérience sensorielle proposée par Ikeda est le *ying* de l'autre *yang*. Confrontés chaque jour à des flux de données sonores et visuelles, nous nous y plongeons à notre guise, sans l'obstacle des pendules oscillants. Cependant, notre corps est aussi affecté, avec une violence - l'entrée est déconseillée aux épileptiques - dont on s'accommodera : libre

à nous de passer vite ou de nous coucher, de nous boucher les oreilles ou la vue, d'être seuls ou avec un autre spectateur qui nous filme avec son smartphone.

Deux installations sérielles et sensorielles inoubliables, à vivre jusqu'au 31 décembre dans les anciens abattoirs devenus terrains réjouissants de nos pulsions corporelles. Des objets plastiques pour nous faire vivre et mouvoir notre corps.



Jean-Stéphane Bron : Blocher, l'expérience de l'enfermement

Novembre 2013



L'Expérience Blocher de Jean-Stéphane Bron n'est pas un film documentaire démonstratif ou explicatif mais une œuvre cinématographique qui nous donne à faire l'expérience intellectuelle d'un personnage enfermé depuis l'enfance dans des mondes qu'il a modelés à son usage, par réaction et vengeance. Blocher n'a construit sa vision politique et humaine, sa fortune et sa collection de tableaux que sur des manques profonds qu'il a comblés par des trop-pleins. Derrière ces accumulations de succès obtenus par des combats vindicatifs, le film montre que le vide subsiste.

Le manque d'amour du père pasteur aurait pu se transformer en une ouverture aux autres, un amour du prochain et de la différence. C'est exactement l'inverse. Derrière l'immense popularité du personnage, sa capacité à enthousiasmer les foules crédules, c'est le vide du bonimenteur. Il se moque d'elles, est soulagé de rentrer dans sa limousine après s'être donné de toute son énergie pour leur faire ingurgiter ses beaux discours bien formulés. C'est une savoureuse vengeance : l'amour qu'elles ont pour lui compense celui qu'il n'a jamais reçu dans son enfance. Blocher n'a d'empathie pour autrui que le regard vissé sur le baromètre des sondages, des résultats et des coups tordus à monter. C'est un homme seul, comme beaucoup de populistes.

La misère financière de sa jeunesse explique la fortune du milliardaire d'aujourd'hui. Tous les moyens seront bons pour devenir le seigneur enfermé dans ses forteresses de la *Goldküste* et de Rhäzuns : commerce avec l'Afrique du Sud et la Chine, achats et revente d'entreprises. Je me venge des années de vache maigre par tous les coups économiques possibles, la société n'existe pas pour moi : il n'y a que des individus, dont moi. Je trône en bailli du lac ou en châtelain du Rhin, je me suis construit un empire à côté de cette grande bourgeoisie libérale zurichoise dont je ne suis pas issu mais qui ne peut maintenant que contempler ma réussite. Je ne sais

qu'aller de l'avant.

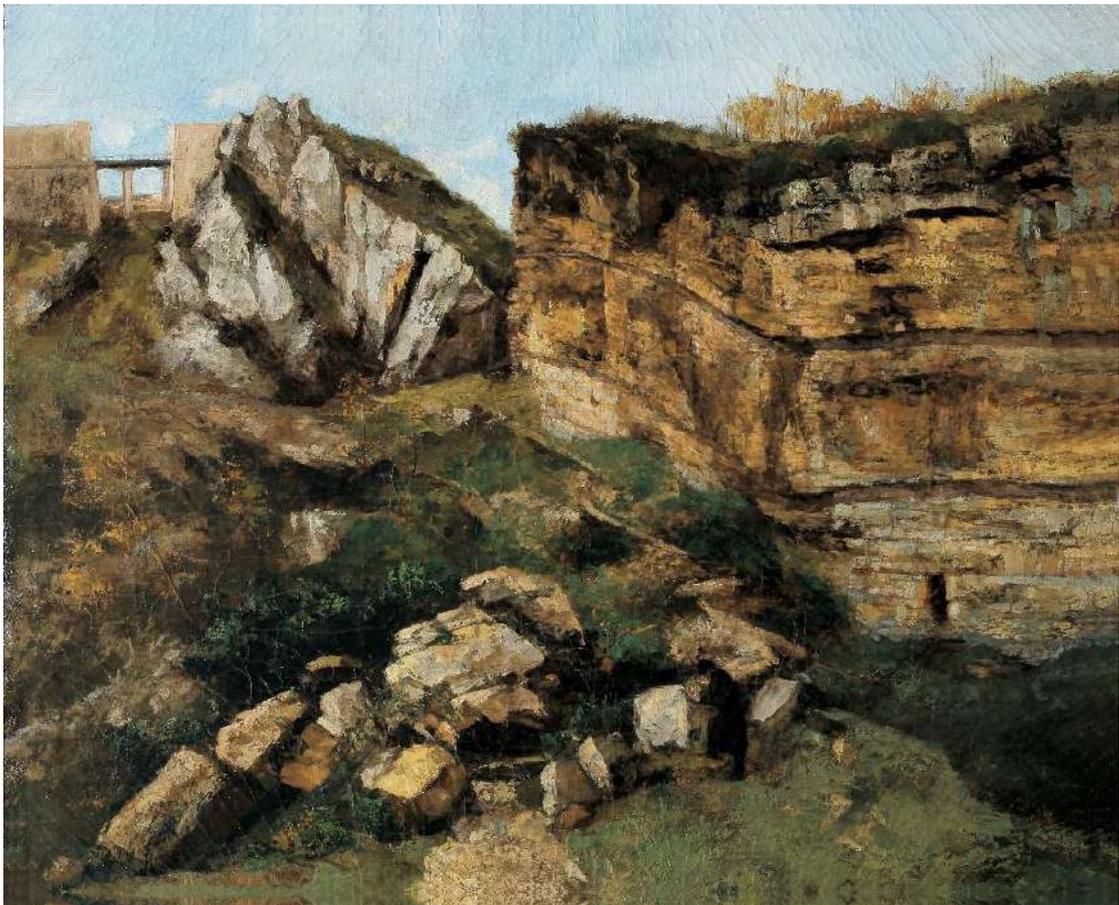
Le manque d'espace d'une enfance se déroulant devant les chutes du Rhin mugissantes, avec les nazis en face, a créé un traumatisme profond. Comment, fils d'Allemand honni, être suisse et protégé dans son espace natal ? Conjurant l'enfance rétrécie, c'est construire un rétrécissement infini en imaginant tout l'espace héétique entouré de frontières et d'ennemis potentiels. Dans l'illusion d'une Suisse mythique, belle en soi et pour soi, Blocher a non seulement mis en place un projet politique à partir de cette vision mais a aussi engrangé une collection de tableaux d'Albert Anker. Les paysans y sont des anges et les paysages des havres.

Cette Suisse mythique, Blocher la parcourt dans sa limousine qui le conduit dans les meetings jusqu'aux endroits les plus reculés. Et dans le bunker-musée de sa villa entourée d'une muraille de huit mètres (*Bron dixit*), il la retrouve, figée dans les œuvres d'Anker dont il est le boulimique collectionneur. Il y contemple, avec tout l'argent qu'il a mis à les acheter, les images d'une enfance idyllique jamais vécue, d'une Suisse sans ennemi et d'une « culture » artistique qu'il faut bien étaler.

37

Le spinozisme de Courbet

Novembre 2014



La limpide exposition Courbet de la Fondation Beyeler me donne l'occasion de faire une hypothèse : et si Courbet était un peintre spinoziste ? Spinoza, le plus grand philosophe du dix-septième siècle, est admirable par sa conception nouvelle de la nature, son refus de la transcendance et sa morale non marquée par la présence du mal.

Ainsi Courbet illustrerait d'abord cette idée révolutionnaire de Spinoza que le monde et Dieu sont ontologiquement identiques. Dieu est un « être absolument infini, c'est-à-dire une substance constituée par une infinité d'attributs ». Tout pour Courbet est digne d'être peint car c'est la nature dans l'infinité de ses éléments qui suscite son désir de peintre : des rochers, des chevreuils, des vagues, des nuages sur la mer, des grottes, un talus enneigé, une rivière encaissée dans une forêt, un bouquet de fleurs, des corps de femmes, un sexe féminin.

Dans cette vision du monde, le réel est un système « horizontal » qui doit être compris sans en sortir pour essayer de le transcender ou y percevoir l'image d'une transcendance. Chez Courbet il n'y a pas, comme chez Constable, de hiérarchie dans laquelle on s'élèverait de la matière à l'esprit : pas de signe d'un Dieu transcendant et dispensateur de bienfaits dans une vague ou sous un ciel. Gustave Courbet est le peintre de l'immanence.

Comprendre « Dieu ou la nature » c'est entrer dans le réel lui-même. D'ailleurs, Spinoza pense que la vérité est son propre critère. Ainsi un peintre comme Courbet voit la vérité par ses yeux de peintre, il n'enracine pas sa vision dans une source mystique livrée par une mystérieuse intuition. Ce qu'il peint, c'est ce qu'il voit par les yeux de l'esprit, c'est la vérité même du réel.

Autant dire que dans cette philosophie, le concept du mal est le fruit de l'ignorance et de l'imagination. « *Par mal, j'entends toute forme de tristesse, notamment celle qui frustre un désir.* »

Donc rien de mal à peindre ce qui jusqu'à Courbet n'a jamais été peint.

L'homme libre qui peint l'Origine du monde poursuit la perfection parce qu'il médite sur la vie plutôt que sur la mort ; il trouve dans l'activité même de la peinture sa joie de vivre.

C'est pour cette raison que l'exposition de Riehen, dans son accrochage aéré et rigoureux, dans le choix d'œuvres modérément grandes, est pure joie !



38

Immensité terrestre au cloître de la Lance près de Concise

Juin 2018



Le plus beau joyau architectural au bord du lac de Neuchâtel est l'ancienne chartreuse de la Lance. Dans une situation privilégiée, propre aux choix des Chartreux du quatorzième siècle, elle abrite un cloître médiéval intact. Actuellement investie par l'installation du plasticien hollandais Jan Hendrix, elle accueillait récemment un concert de musique sacrée avec des œuvres de Hildegard von Bingen (douzième siècle) et Djalâl ad-Dîn Rûmî, un poète mystique persan du treizième siècle. Sur nos terres tant aimées existe donc bien une symphonie terrestre de l'immensité, paysagère, plastique et musicale.

À une centaine de mètres du lac, l'ancien monastère s'est lové en 1317 au bas d'un petit cirque pentu, dès l'origine un vignoble. Les Chartreux choisissaient leurs lieux dans des espaces privilégiant le silence, l'isolement du monde et la beauté de la situation. À Naples par exemple, la Chartreuse de San Martino domine la ville devant le panorama incomparable du golfe.

À l'est de Concise, le monastère s'ouvrait sur une partie du lac et peu importe, actuellement, que les ICN longent le domaine à grande vitesse.

Au bas du vignoble, un jardin de plantes sauvages entretenu sans forfanterie offre une vue sur les rives sud du lac. La pureté immense du paysage se décuple à l'intérieur du cloître, actuellement investi par le plasticien hollandais Jan Hendrix.

Inspiré par des fleurs de carotte, il a placé entre les colonnettes du cloître des plaques découpées qui laissent, surtout la nuit, passer la lumière projetée par des lampes situées au milieu du cloître. Lorsque la lumière du jour diminue, les découpages des panneaux se reflètent contre les murs du cloître. Ainsi existe la lumière - divine ? - dans ses effets plastiques, à la manière de l'art islamique.

Synchrétisme sensoriel d'une immense émotion, elle-même

dédoublée dimanche 17 juin 2018 lors du premier concert organisé dans cet espace. L'ensemble *Flores Harmonici* interprétait des psaumes de Hildegard von Bingen, « *la compositrice majeure du moyen âge, créatrice d'innombrables mélodies sur ses propres thèmes, inspirées et mystiques, réunies sous le nom de Symphonie de l'harmonie des révélations célestes* », ainsi que des chants de Djalâl ad-Dîn Rûmî, l'un des grands poètes mystiques persans.

Par intervalle les chanteurs passaient d'un compositeur à l'autre. Les œuvres de ces deux musiciens du moyen âge s'entrelaçaient pour chanter l'immensité céleste, tissant ainsi un dialogue émouvant.

Si nous la désignons comme terrestre, c'est parce que la beauté céleste recherchée par ces compositeurs nous touche encore aujourd'hui. C'est une beauté immanente, accordée au cloître, lui-même situé dans ce paysage de nos rives : une symphonie pour paysage, art et musique singulièrement en lien avec notre blog.



18-68. Quelle histoire !?
est un petit bijou de muséographie

Mai 2018

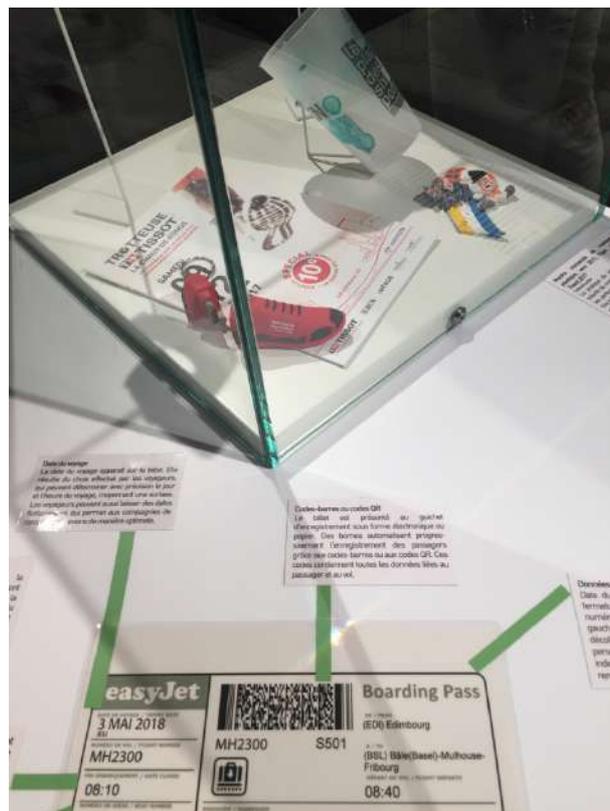


L'exposition temporaire du Musée d'histoire de La Chaux-de-Fonds est consacrée cette année aux liens entre 1918, 1968, 2018 et ... 2068. *18-68. Quelle histoire !?* est stimulante sur le plan historique mais est surtout un petit bijou de muséographie. Elle se construit autour de trois choix muséographiques très originaux que je vous présente le plus objectivement possible, même si c'est un peu délicat. Gloire à l'équipe presque entièrement féminine conceptrice de ce joyau !

L'exposition commence par un film introductif de neuf minutes, produit par la Société des amis du musée. Réalisé par Robin Erard, un raconteur d'histoires né, il fait travailler des actrices et acteurs, des scénographes et costumières de la région. Les dialogues subtils ont été concoctés par Vincent Held et s'incarnent dans des personnages de trois familles chaux-de-fonnières de 1918, 1968 et 2018. Le film introduit donc, avec humour et pédagogie, les thèmes de l'exposition du deuxième étage. C'est le premier joyau à mettre en exergue dans la conception muséographique de l'équipe du musée : comment entrer dans l'histoire par des histoires !

Deuxième perle : la scénographie de l'exposition est un petit échiquier de douze espaces-blocs qui peut se parcourir dans le sens que voudra lui donner le spectateur-visiteur-baladeur. Il peut commencer par un des quatre thèmes (loisirs, vie quotidienne, travail et politique) et le suivre chronologiquement (1918-1968-2018) ou à l'envers. Ou même suivre une des trois années déclinées dans ces quatre thèmes. Comme une promenade dans les rues en damier de La Chaux-de-Fonds, l'exposition réussit à faire correspondre son contenu avec sa forme : un joli petit diamant qui fait rayonner ses nombreuses facettes, une petite ruche bien vivante pour les visiteurs butineurs.

Le troisième parti-pris muséographique repose sur l'apparent paradoxe que cette exposition d'un musée d'histoire montre aussi des objets du présent. Choisis selon les quatre thèmes précités, ils sont exposés avec l'hypothèse qu'ils pourraient devenir un témoignage historique de notre époque dans cinquante ans, en 2068. Ainsi, le thème des loisirs est illustré par un espace où cohabitent un billet d'Easyjet et un verre recyclable utilisé depuis peu par le festival de la Plage des Six-Pompes pour éviter trop de déchets. Rutilante idée, c'est le dernier petit bijou conceptuel d'une exposition qui mérite de briller jusqu'au 27 janvier 2019.



Des ténèbres à la lumière de Suzanne Humbert : un récit-thérapie autobiographique sur le deuil

Mai 2019



Suzanne Humbert n'est pas une auteure littéraire reconnue mais une sexagénaire qui, après la mort subite de son époux, a décidé de raconter par l'écriture le chemin qui l'a menée des ténèbres à la lumière. Elle vient de publier un récit autobiographique qui a valeur de thérapie, tant pour elle que pour ses lecteurs qui peuvent le télécharger gratuitement sur *lulu.com* ou l'acheter dans les librairies des Montagnes.

Des ténèbres à la lumière est un témoignage, émouvant de courage et de sincérité, qui commence dans une forme de violence : « *Si j'avais su en me réveillant ce fameux vendredi matin que quand je me coucherais le soir, je serais...veuve... Si j'avais su... Mais je ne le savais pas et, sans doute heureusement.* »

Après des semaines et des mois d'hiver sans Jean-Da, son « Amour », l'institutrice Suzanne va remonter à la surface. Elle décide l'été suivant de partir au Cameroun animer pour une ONG des ateliers pratiques destinés à occuper des enfants et des adolescents pendant leurs vacances scolaires. Puis suivra une année sabbatique, en Afrique centrale toujours, interrompue par certaines difficultés racontées de manière tantôt cocasse tantôt désillusionnée, mais toujours avec un regard pétri d'humanité. D'autres décisions-phares conduiront à la lumière finale : vendre la villa de l'amour, emménager dans la ville voisine du drame, acheter un mobilhome au bord du lac de Neuchâtel, renouer des liens avec sa fille. À la fin de son chemin, Suzanne affirmera « *que la sérénité qui se dégage de moi me donne une sorte d'aura qui me rend invincible* ».

Son texte, loin des références littéraires et des modes contemporaines qui sont à s'exhiber dans les milieux médiatiques, repose pourtant sur quatre choix d'écriture assumés de bout en bout.

Des ténèbres à la lumière est un récit quasi invocatoire à l'époux absent, objet constant des paroles de Suzanne : « *C'est toi, mon Amour qui me regardes au travers de ces yeux perçants. Tout*

comme c'est toi qui murmures, couvert par le bruit que fait le vent qui souffle dans le feuillage. Ta voix, je l'entends comme si tu étais à mes côtés. Tu me dis que tu es là, que tu me guides et me protèges..., que tu n'es jamais loin de moi. Tu en profites pour caresser ma joue par l'intermédiaire de ce vent chaud qui vient de se lever. » : tels sont, à la fin du livre, les derniers mots lancés par Suzanne à Jean-Da, à l'évocation d'un cygne au long cou qui avance vers elle au bord du lac.

L'amour pour l'être aimé oblige à trois autres choix : le refus de créer des images littéraires comme s'il fallait en rester, envers et contre tout, à la réalité du monde et de la vie; le refus d'« effets de réel locaux » car Suzanne Humbert, par souci d'authenticité intérieure, ne nomme jamais les villes, les rues et les divers lieux de son deuil et de sa renaissance; enfin le refus d'entrer dans l'intimité de ses désirs, contrairement à tant d'auteurs contemporains prêts à s'exhiber sans pudeur par prétendu souci de véracité.

Je vois dans ce livre un sens secret, comme un non-dit que son titre n'induit pas forcément. La relation fusionnelle avec l'être aimé nous laisse, paradoxalement, dans une forme d'obscurité. Nous-mêmes et le monde, nous nous voyons toujours avec le même éclairage. Et l'accès à l'autonomie, inconnue de nous auparavant, amène un arc-en-ciel comme si le deuil, en somme, nous libérait aussi.

POLITIQUE

41

Retour sur les inhumations de longue durée

Décembre 2015



Voici l'intégralité de mes interventions du 28 juin 2010 lors du Conseil général de La Chaux-de-Fonds qui a accepté la création d'un massif d'inhumations de longue durée. Il permettra en particulier aux musulmans d'enterrer leurs morts selon l'esprit de leurs croyances :

« Le Parti socialiste, disons-le d'emblée, acceptera le rapport du Conseil communal sur toute la ligne, mais proposera un amendement à l'arrêté soumis au vote. Nous vous le présenterons tout à l'heure.

C'est un honneur pour le Conseil communal, et en particulier pour le chef du dicastère concerné, de présenter un rapport si essentiel aujourd'hui, sept ans après la promulgation de la nouvelle loi cantonale et à un mois de la retraite de l'élu en question. C'est un honneur pour nous d'y adhérer pleinement, dans sa philosophie qui correspond aux valeurs que nous défendons et voulons promouvoir.

Premièrement, la nouvelle loi permet de réfléchir au rapport des humains à la mort. Certes, en droit, chacun est égal devant la mort, riche ou pauvre, croyant ou athée, chrétien, musulman, juif, bouddhiste ou autre. Mais, dans les faits, nous ne mourons pas d'une manière égale les uns aux autres. Certains meurent soudainement et laissent leurs familles démunies, d'autres meurent seuls, d'autres encore, suisses ou étrangers, ne peuvent enterrer leurs morts selon leurs croyances. Les musulmans étrangers, en particulier, se sentent obligés d'expatrier le corps d'un défunt, faute de pouvoir l'enterrer chez nous, selon un minimum de rites qui leur sont propres.

Profitions ici de rendre hommage au président d'alors de la Commission neuchâteloise pour l'intégration des étrangers,

notre cher ami Jean Grédy, ancien député libéral chaux-de-fonnier, très grand homme politique malheureusement disparu l'année passée, qui a beaucoup travaillé à l'élaboration de cette loi cantonale.

Dans ce sens, la nouvelle loi cantonale et le nouveau règlement communal permettent de corriger ce qui, pour nous, constitue une inégalité devant la mort.

Deuxièmement, cette loi nous offre une belle illustration des bienfaits de la laïcité par intégration, à savoir nous permettre de vivre ensemble, sans nous affronter, dans le respect de nos différences et de notre commune liberté. Notre commune liberté est-elle menacée dans son intégrité par ce nouveau règlement ? Pour tenter de répondre, nous caractériserons d'abord la laïcité par deux idées : l'idée d'extériorité et l'idée de dépossession. L'extériorité de l'État, tout d'abord, vis-à-vis des églises par rapport aux questions religieuses : l'État ne détient pas de vérités en matière de religion ou d'athéisme. Mais aussi, l'extériorité des églises vis-à-vis de l'État : aucune religion ne peut posséder l'État, ni exiger qu'il se conforme à elle.

Ensuite, et c'est corrélatif, la laïcité c'est se déposséder de la vérité. Les religions doivent admettre (ce qui peut ne pas être facile) qu'elles ne possèdent pas la vérité, mais les républicains, les laïcs et les athées doivent aussi admettre qu'ils ne peuvent s'approprier l'État, ni surtout la vérité sur la laïcité. Or, pour nous, l'esprit de la laïcité, c'est la laïcité de l'esprit, cette capacité à se déposséder de l'idée qu'on a une vérité à imposer aux autres, aux minorités religieuses en particulier, sous peine de les exclure de la communauté.

Comme les musulmans de notre canton sont d'accord d'assouplir leurs règles d'inhumation, de ne plus être séparés ab-

solument des autres, d'avoir des tombes pour l'éternité, d'enterrer le mort dans un linceul, de l'enterrer dans les plus brefs délais, nous ne verrions pas pourquoi notre Commune ne réviserait pas aussi modestement ses lois.

Non, Mesdames, Messieurs, cher-ère-s collègues, Monsieur le Président, ce nouveau règlement ne menace pas la laïcité de notre République, telle que nous l'avons définie, ni nos libertés communes. Il est remarquable, dans le sens où chacun a fait un pas vers l'autre. C'est la raison pour laquelle nous accepterons le rapport du Conseil communal et les arrêtés dans leur intégralité, en leur ajoutant un alinéa à l'article 2. Nous en parlerons tout à l'heure. Je vous remercie. »

Réponse à la proposition d'un amendement UDC visant à n'autoriser que les inhumations à la ligne :

« Je comprends tout à fait le souci de mon collègue UDC, M. Hess. Quand on est chrétien et que l'on tient à des principes fondateurs de ses propres croyances, je comprends que cela puisse un peu gêner que les personnes d'une autre croyance veuillent être enterrées les unes à côté des autres, dans une région et une culture à dominance chrétienne. Mais, je comprends aussi, dans un premier temps, la position inverse des athées, qui disent qu'un cimetière n'est pas du tout fait pour des religions, mais uniquement pour des humains.

Mais, ici, nous sommes en face de quelque chose que l'on appelle la tolérance. La tolérance, dans son sens vraiment profond, c'est accepter qu'un propos, qu'une action ou qu'un événement qui nous dérange un peu puisse quand même coexister avec nous. Je crois qu'il faut faire un plaidoyer pour cet esprit de

tolérance et accepter les principes de la croyance des musulmans, comme l'a très bien expliqué M. Hainard.

J'ajouterai une quatrième raison aux explications de M. Hainard. Les musulmans croient qu'avant le jour du jugement dernier, les corps, qui auront été visités par un ou deux anges, sortiront ensemble des tombes, se rassembleront et passeront sur un pont qui les amènera au jugement dernier, d'une certaine façon, comme chez les chrétiens et les juifs, si je ne me trompe pas. Ici, cela correspond à une petite concession que l'on fait pour la croyance de cette communauté qui représente douze pour cent de notre population.

Je comprends aussi tout à fait l'argument qui consiste à dire que dans des cimetières militaires de la Première ou Deuxième Guerres mondiales, tout le monde est aligné. Il faut quand même bien faire deux distinctions : une guerre, ce n'est pas une ville. Nous sommes une ville vivante, multiculturelle. De plus, dans ces cimetières-là, les croix sont parfois des mémoriaux qui ne correspondent pas forcément à un corps enterré dessous. Ce sont deux petites nuances par rapport à l'argumentation de notre collègue qui devrait, je l'espère, tout comme son groupe, faire ce pas, ce que va vraisemblablement faire une majorité de ce Conseil en acceptant le rapport du Conseil communal, tel quel. »

Mon amendement :

« Le rapport est excellent dans ses principes. Il nous demande d'accepter un nouveau règlement, mais son manque est ce que l'on pourrait appeler son « échéancier ». Nous avons, en ce moment, un cimetière avec de larges parties à disposition. Il suffit de se renseigner auprès des autorités compétentes pour savoir que nous n'avons pas à créer ou à acheter de nouveaux terrains. Dès lors, nous souhaitons que l'acte d'acceptation de ce

nouveau règlement se manifeste par une création, à moyen terme, d'un massif pour des inhumations de longue durée. Nous proposons à notre Conseil que le Conseil communal pourvoie à la création (c'est-à-dire qu'il décide de créer) dans les dix-huit mois après l'entrée en vigueur du présent arrêté (c'est-à-dire aujourd'hui), de ce massif, pour qu'effectivement, nous puissions offrir aux musulmans en particulier, mais aussi aux athées, chrétiens ou autres, cette possibilité d'un enterrement pendant soixante ans. »

42

Philosophie de l'abattage

Mars 2012



En 2010 et 2011, nombre d'arbres appartenant à de grandes allées (quatre-vingt-trois arbres aux Mélèzes, une trentaine rue Staway-Mollondin) ont été abattus à La Chaux-de-Fonds et systématiquement remplacés par de jeunes arbrisseaux. Une partie significative de la population s'en est émue et Madame Nathalie Tissot a lancé une pétition qui a recueilli plus de neuf cent cinquante signatures. Elle l'a envoyée au Conseil communal et sera reçue par lui le 3 avril.

Deux conceptions différentes s'opposent. Au nom du Conseil communal, le responsable des espaces verts, M. Jean-Charles Legrix, l'a dit au Conseil général du 28 octobre :

Avant chaque abattage d'arbres, trois services différents, dirigés par des personnes différentes (le Service de l'urbanisme, le Service des espaces verts et le Service des forêts) se concertent. Aucun abattage d'allées d'arbres ne se fait à la légère.

Lorsqu'une partie des arbres d'une allée est malade, le Conseil communal privilégie l'homogénéité. C'est un choix. Nous avons choisi que les allées aient une certaine allure. Si une partie importante est malade, nous ne souhaitons pas abattre que ceux qui sont malades et replanter des petits arbres car ce n'est pas beau.

C'est une vision défendable qui a sa cohérence. Elle vise à l'uniformité, à une vision du beau basée sur le propre en ordre, l'harmonie homogénéisante et la rigueur. Elle peut se concevoir à l'avenue Léopold-Robert, symbole du plan en damier et de la géométrie de notre ville. Elle permet des économies, une rationalisation des travaux et même parfois des subventionnements comme ceux de la Fondation suisse pour le paysage.

L'autre conception est plus noble, plus profonde et plus ontologique. Elle a notre faveur. Chaque arbre citadin en soi a une vie propre et on ne l'abat que s'il est malade, dangereux ou s'il prive grandement de lumière des immeubles. De même si c'est un sapin dans un jardin du centre-ville.

Mais tolérons, comme à Neuchâtel et Lyon, que les vieux arbres encore sains vivent vaillamment, tolérons leur grandeur imposante et sage, tolérons leur présence noueuse à côté des jeunes nouveaux gringalets. Tolérons que leur force tranquille fasse un peu d'ombre aux adolescents. C'est par exemple le cas rue du Lazaret au sud de l'hôpital.

Tolérons la diversité, la multiculturalité arborifère comme on devrait tolérer et même se battre pour que des étrangers votent dans nos communes, des frontaliers travaillent dans nos usines, des handicapés accèdent à des musées, des musulmans puissent enterrer leurs morts selon l'esprit de leur foi, des homosexuels puissent se pacser ou même se marier.

C'est pourquoi je soutiens les citoyens qui veulent sauvegarder les arbres sains dans notre ville. Si leur pétition ne produit pas d'effets, qu'ils trouvent d'autres moyens démocratiques de faire avancer les esprits. Je serai à leurs côtés.



43

Aimons les crèches dans leur profusion spirituelle

Décembre 2015



Au-delà de la polémique sur la crèche du bûcheron exposée un moment devant l'hôtel de ville de Neuchâtel, nous affirmons aimer les crèches pour leur profusion spirituelle, esthétique notamment.

J'ai été récemment particulièrement impressionné par la lecture du livre d'Abdenour Bidar, *L'Islam sans soumission*, qui tente d'édifier un nouvel existentialisme musulman, en mettant en évidence la liberté de l'homme et de la femme. En effet, selon lui, « *des siècles de traditions idéologiques ont enfermé l'islam, l'assimilant à la seule soumission à un Dieu dont les hommes ne seraient que les serviteurs* ». Bidar pense que l'islam est au contraire « *la chance pour l'humain de naître à sa pleine souveraineté, en tant qu'héritier d'un véritable pouvoir divin* ». Être musulman signifie pour lui ne pas se soumettre éternellement, mais au contraire se conduire en « *immortel* » et assumer en soi cette part de transcendance.

Ce philosophe musulman moderniste, dont existe la page Facebook « *Repenser l'islam avec Abdenour Bidar* », explique dans un chapitre comment le christianisme considère que Dieu donne au Christ une puissance d'amour infinie en partageant sa nature mortelle, « *mais ce faisant il se défait de sa puissance infinie et ne peut donc rien en transmettre à l'homme* ». C'est là, selon lui, la raison profonde pour laquelle le Coran affirmera que le Christ n'est pas mort sur la Croix, comme on le lit dans la *Sourate IV*, versets 157-158 : « *Ils ne l'ont pas tué ; ils ne l'ont pas crucifié, cela leur est seulement apparu ainsi [...] mais Dieu l'a élevé vers lui* ». Bidar interprète cette sourate ainsi : le Christ n'a pas pu « *mourir sur la Croix parce que Dieu lui a transmis sa propre puissance créatrice qui est la porte de l'éternité, l'élixir de l'immortalité* ».

Digression stimulante pour suggérer que le Christ peut être

une figure essentielle de profondeur pour un musulman éclairé. Sa naissance imagée dans une crèche a une portée spirituelle qui dépasse le cadre du christianisme et des croyants chrétiens.

De même les crèches, dans leur beauté baroque esthétique ou imaginative peuvent toucher même le plus laïcard des gauchistes. J'aime par-dessus tout les crèches napolitaines, des plus grandes aux plus intimes. Une immense crèche du dix-neuvième siècle est ainsi exposée à Naples dans la Chartreuse de San Martino. Selon la tradition locale, elle se subdivise en trois parties : la crèche elle-même, les bergers qui reçoivent la bonne nouvelle et, surtout, la figuration de toute la vie populaire alentour, avec une multitude de santons, les *pastori*, dont Naples s'est fait une spécialité artisanale encore très vivante.

Dans un registre moins spectaculaire, j'admire aussi une « crèche » construite dans un très vieil olivier de la péninsule de Sorrente ou la plus récente de notre cher ami Peppino Nunziata, qu'il a construite pour son plaisir. On a même le privilège de voir une belle crèche dans une pizzeria, *Concettina ai Tre Santi*, à Naples.

À Séville, la Fête des Rois est plus importante que Noël puisque c'est ce jour-là que sont distribués aux enfants les « cadeaux de Noël ». Dans le patio d'une maison bourgeoise sera exposée la crèche de la famille et dans les églises, les crèches se trouveront à côté du Christ en croix.

Bref, voir se confronter dans une polémique stérile les fondamentalistes chrétiens d'extrême-droite et les partisans bien dogmatiques d'une laïcité d'exclusion me donne envie d'en référer à la position de l'éthicien protestant Denis Müller, par ailleurs camarade socialiste neuchâtelois. Comme l'écrit *Le Temps*, « il

constate qu'on oppose parfois aux fondamentalismes religieux un fondamentalisme de la laïcité, qui nie la tradition culturelle. Il affirme que l'erreur politique, à Neuchâtel, aura certainement été la précipitation et le manque de dialogue entre autorités et représentants des différentes religions ».

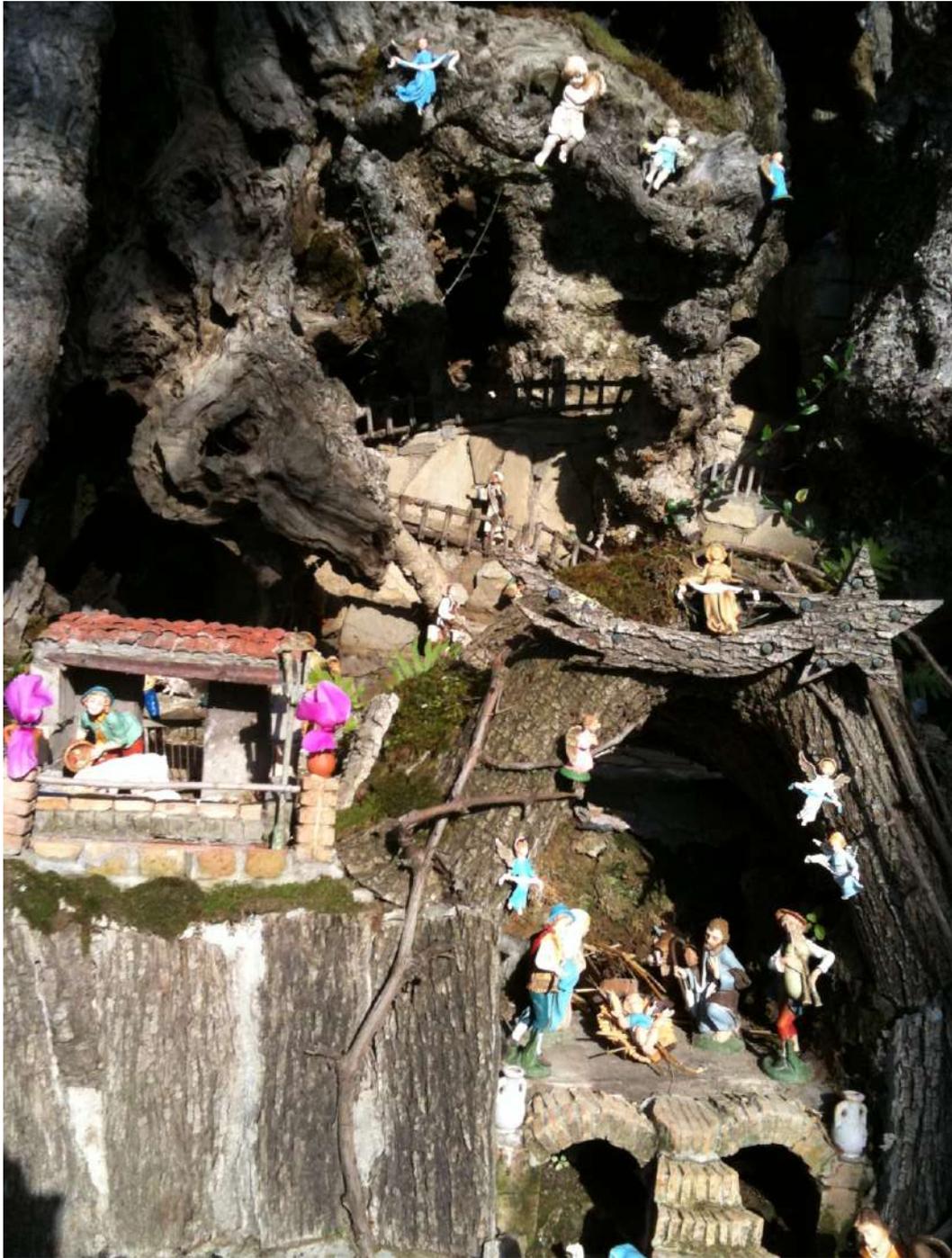
C'est exactement ce qui s'est passé : du geste bienveillant, peut-être naïf mais sûrement pas idéologique, du bûcheron, le Conseil communal a fait une affaire en médiatisant à outrance l'enlèvement de la crèche du lieu sacré, l'espace communal. Il était plus simple de la laisser là cette année ou de la translater discrètement en une heure devant le temple du Bas.

Je ne sais qui peut en retirer un avantage en ces temps troublés mais sûrement pas mon camarade conseiller communal Olivier Arni qui s'est fait crucifier par les médias, dont le *Blick*.

Et la position laïciste stricte de Matthieu Béguelin convainc peu. « *Notre culture, c'est une démocratie laïque où les gens sont libres de croire en ce qu'ils veulent, sans qu'on leur impose une religion en particulier.* » Comme le dit Denis Müller, « *ce n'est pas parce qu'on place une crèche dans l'espace public qu'on oblige les gens à croire et à se convertir au christianisme* ». Nous avons essayé plus haut de montrer qu'une crèche a une portée bien plus large que religieuse.

Matthieu continue en affirmant qu'en France, « *ce sont les mairies FN qui installent des crèches au mépris de la laïcité* ». Certes, mais en désinstallant brutalement la crèche du bûcheron placée devant son hôtel de ville, la commune de Neuchâtel a agi au mépris de l'esprit de la laïcité. Nous l'avons souvent dit et écrit, pour nous, « *l'esprit de la laïcité, c'est la laïcité de l'esprit* », comme le formule si bien Comte-Sponville. Cette capacité à se déposséder de l'idée qu'on a une vérité à imposer aux autres :

vérité de la laïcité, vérité de « notre culture chrétienne ».



44

Prof usé par vingt voyages
d'étude ? Non, médusé de la joie
qu'ils m'ont apportée !

Juin 2016



Ainsi donc, des amis, ceinturés par l'angoisse de n'avoir plus aucune « *garantie pour rien* », ont fait « *une croix* » sur les voyages d'étude. Ils souhaitent rester enseignants, pas « *voyagistes* » croulant sous les responsabilités. Tout serait pour eux « *source d'inquiétude* » et ce serait tellement stressant qu'ils vivraient le retour à la maison « *comme une libération* ».

Ces affections négatives, je les comprends bien mais elles ne peuvent que rendre triste ; je suis pour ma part, au contraire d'être usé, médusé par la joie que mes vingt voyages d'études m'ont apportée depuis 1998 à Budapest jusqu'au dernier, ce printemps à Londres.

Les moments d'intensité joyeuse se concentrent dans une petite semaine où tout concourt à augmenter la puissance d'être des voyageurs. Peu importe notre stress intermittent, nos nuits difficiles, nos petites frustrations intellectuelles : l'essentiel est que nous soyons les médiateurs entre le monde à découvrir et les étudiants.

Tout m'est un : bien sûr les musées et l'art, mais aussi les paysages, les espaces naturels et urbains, les surprises culinaires et les fous rires. Et les gens qu'on rencontre : une professeure d'anglais à Prague, un vigneron à Maury, un cultivateur de citrons à Sorrente, un cafetier *cockney* à Londres.

Des émotions culturelles magnifiques sont inscrites dans nos mémoires : le *Troisième Concerto pour piano* de Bartok avec Zoltan Kocsis à Budapest, la salle Brueghel à Vienne, le Quatuor Talich dans les jardins du château à Prague, notre classe toute seule devant les grands Frans Hals à Haarlem, le théâtre-musée Dali à Figueras, la visite de la Charité à Marseille le 11 septembre 2001 au début de l'après-midi, les heures passées devant les *Sept Œuvres de la miséricorde* de Caravage dans l'église *Pio della Mi-*

sericordia à Naples, la mosquée de Cordoue et les jardins de l'*Alcazar* à Séville, les vitraux de la chapelle du *King's College* à Cambridge. Et Pompei, Paestum, le *Rijksmuseum*, le Louvre, les grandes cathédrales de Prague, Séville, Londres et Paris.

Là n'est pourtant pas le plus intense : le voyage nous fait mais nous « défait » aussi dans les instants de beauté renversante et inconnue de nous. Beauté « convulsive » des excursions, promenades ou longues marches révélant, à l'improviste, des paysages inconnus dans des lumières inoubliables : le verger de Strahov à Prague, les dunes de Zandvoort longées à bicyclette, les vingt-deux kilomètres de Collioure à Banyuls au-dessus de la mer et des vignobles, les calanques de Cassis en bateau, le sentier des Dieux de la côte amalfitaine de Praiano à Positano, le rocher écossais de Bass où nichent des dizaines de milliers de fous de Bassan, le *Regent's Canal* vers Hackney au soleil couchant ce printemps à Londres.

Et finissons par valoriser, à l'instar de ce blog spinoziste, la découverte de saveurs nouvelles génératrices de bonheurs simples. Quels moments de rire et de surprise devant les pâtisseries viennoises de chez Demel, la *Kozel* blonde ou brune du *Bœuf noir* à Prague, les *matjes* filets avec du genièvre à Amsterdam, le maury du *Mas Amiel*, l'*aioli* de la *Petite Maison* à Marseille, la confiture de citron et le *limoncello* sorrentin des Nunziata, le *haggis* d'Edimbourg servi à l'hôtel du même nom, la *pie and mash* de *Cooke's* à Hackney...

Que vivent longtemps ces voyages éclairants, renvoyant les touristes en vadrouille à leurs petits lopins de certitudes !

45

Oui, Laurent Kurth, on peut
construire l'avenir sur les fleurons
de notre enfance

Janvier 2017



Par la voix de Laurent Kurth, les autorités cantonales ont présenté le 10 janvier leur campagne sur l'avenir de l'hôpital neuchâtelois. Le discours de mon camarade ministre repose sur une question de fond : « *Revenir à l'hôpital de notre enfance* » ou « *construire l'hôpital de nos enfants* » ? Une fois de plus, la rhétorique utilisée renvoie les partisans de deux sites de soins aigus à des passésistes, des nostalgiques et des attardés. Et si, cher Laurent, c'était sur les *fleurons de notre enfance* qu'on devait construire l'avenir ?

Ta vision est d'ailleurs assez semblable à celle de ton prédécesseur aux finances, Jean Studer, qui du haut de sa très grande expérience, voyait le 8 septembre 2016 trois maux dans notre canton : le conservatisme, le régionalisme et le clientélisme.

Vous avez les deux un art des formules qui, je le crains, produit l'effet inverse de ce qu'on devrait rechercher dans notre République. Comment la construire sans penser que vous avez la vérité infuse et que les citoyens sceptiques n'activent que leur émotionnalité ?

Sur toute une série de débats cantonaux, je m'avoue « conservatiste » et « régionaliste ». Tant pis pour les centralisateurs jacobins ! Certains de mes camarades et moi sommes même accusés en sous-main de participer à des débats « de droite » en défendant en particulier les autorités des villes de notre région qui s'opposent à tes projets. En privilégiant dans notre vision du monde et de la République ce que j'appellerais les *fleurons de notre enfance*.

Les *fleurons* du passé, ce sont les éléments multiples qui tissent, avec leur excellence propre, les liens de proximité entre nous et notre espace géographique et social.

L'hôpital de La Chaux-de-Fonds a ainsi été le *fleuron de notre enfance*. Beaucoup y sont nés, y ont été opérés ou y ont vu

leur vie sauvée *in extremis* ; encore récemment en juin 2015, la présence des soins intensifs de proximité a permis de sauver un de mes proches qui serait mort avec vingt minutes de plus d'attente. Je tombe très vite, diras-tu, dans l'émotionnel de bas étage ; d'autres que moi ont pourtant mieux dit comment notre hôpital a été démantelé petit à petit depuis dix ans.

Notre espace commun est d'abord, conviens-en, la République *de notre enfance*. Si nous en sommes de surcroît les enfants, c'est parce qu'elle ne peut naître et se régénérer sans respecter son socle fondamental, sa Constitution. Celle-ci, dans son article 5, stipule que « *Dans les limites de leurs compétences et en complément de l'initiative et de la responsabilité des autres collectivités et des particuliers, l'État et les communes assument les tâches que la loi leur confie, notamment la protection de la liberté des personnes ; le maintien de la sécurité et de l'ordre public ; l'instruction et la formation, scolaire et professionnelle, ainsi que la formation des adultes ; l'accueil et l'intégration des étrangères et des étrangers, ainsi que la protection des minorités ; la promotion et la sauvegarde de la santé ; le développement de l'économie, ainsi que le maintien et la création d'emplois ; l'équilibre entre les régions, ainsi que la collaboration et la péréquation financière intercommunales* ». Je crois que la sauvegarde de la santé peut être mieux assumée avec deux hôpitaux équilibrés. Tu penses le contraire mais je refuse le reproche du retour à l'enfance sur ce point. Sinon alors il n'y aurait qu'une manière de comprendre la Constitution.

Et je pourrais te parler des liens sociaux *de notre enfance* qui font de nos villes du Haut des laboratoires de tolérance, d'ouverture sans chichi et de franc-parler. L'arrogance technocratique de l'équipe de HNE ne cassera pas l'esprit de ces milliers de citoyens qui ont défilé par deux fois sur le Pod.

De l'horlogerie *de notre enfance*, *fleuron* du patrimoine industriel vivant parce qu'il conserve les gestes et les techniques ancestraux en les alliant aux technologies les plus pointues.

Des villes du Locle et de La Chaux-de-Fonds *de notre enfance* qui, *fleurons* urbanistiques, sont inscrites, grâce à ton action notamment, au patrimoine mondial de l'Unesco. Et ainsi protégées d'un développement qui les dénaturerait et nous ferait perdre le plaisir que nous éprouvons tous les jours à y vivre.

Des crêtes et de la rivière *de notre enfance*, *fleurons* de nos loisirs et nos espaces de liberté, hélas avec un Doubs pollué et des crêtes qui se couvriront d'éoliennes. Altération de la belle proximité des promeneurs avec la nature encore préservée.

De l'école *de notre enfance*, *fleuron* de l'humanisme, qui peine aujourd'hui à combattre l'idéologie utilitariste. Une école où l'on n'apprend pas seulement à lire, écrire, calculer et s'insérer dans le tissu économique mais aussi à penser, créer et rêver.

Des petits commerces *de notre enfance*, *fleurons* du fragile tissu de proximité locale. Par exemple, les librairies Wille, Luthi et Coopérative de mon enfance maintenant relayées par *La Méridienne* et *Apostrophes* pour résister au amazones fnaquiennes. Ou les marchands du mercredi et samedi sur la place du Marché, grâce auxquels nous luttons contre la malbouffe industrielle.

Des théâtres, musées, salles de musique, *fleurons* culturels *de notre enfance*, résistants, justement, contre la pensée unique tant qu'on ne calculera pas leur nécessité d'exister uniquement en fonction de leur rentabilité. Tu l'as compris, je ne suis pas seul à être « conservatiste » et « régionaliste », tout de gauche que je pense être. Le danger qui me guette, concluras-tu, est le « syndrome du trou », l'esprit de clocher qui refuse l'ouverture à un monde qui lui fait peur. Certes, mais je refuse de m'ouvrir à n'importe quel monde, celui qui nous arrache aux mondes *de notre*

enfance. Qui nous déracine, nous uniformise et nous globalise, qui nous dépossède de la maîtrise de notre avenir.

Qui, paradoxalement, nous fait moins nous ouvrir aux autres comme nous savons si bien le faire dans nos Montagnes !

Les stéréotypes « demoiselles/ messieurs » ont la vie dure à l'École de La Chaux-de-Fonds

Mars 2018



Le bal de la Fête de la Jeunesse a lieu depuis quinze ans à la Maison du Peuple de La Chaux-de-Fonds. Il est organisé pour les élèves libérables de onzième année. À la manière américaine, la direction de l'école ne s'embarrasse pas de reproduire des stéréotypes discutables dans la conception de cette soirée. Celle-ci paraît droit sortie d'un conte de fées, à l'encontre de ce que l'école neuchâteloise promeut par ailleurs dans d'autres domaines.

Dans *Regarde les lumières mon amour*, l'écrivaine Annie Ernaux décrit l'hypermarché Auchan de Cergy-Pontoise dans son journal de 2012 : « *Les jouets occupent plusieurs rangées de rayons rigoureusement séparés en « Garçons », « Filles ». Aux uns, l'exploit - Spiderman - l'espace, le bruit et la fureur – voitures, avions, chars, robots, punching-ball – le tout décliné dans des rouges, verts, jaunes violents. Aux autres, l'intérieur, le ménage, la séduction, le pouponnage. « Ma petite supérette », « Mes accessoires de ménage », « Ma mini-Tefal », « Mon fer à repasser », « Ma baby-nurse ». Un « Sac aliments » transparent est rempli hideusement, entre étron et vomit, de croissants et autres nourritures en plastique. Entrevoir une trousse de docteur au milieu de cet arsenal ménager me soulage presque. La reproduction du rôle ne s'embarrasse pas de subtilités ni d'imagination : tout pareil que maman en mini. En face, les teintes sucrées des trousse de maquillage, des coiffeuses avec une glace et un siège pour se faire une beauté, des costumes de Blanche-Neige et de princesses. Plus loin, des poupées de haut en bas d'un rayon de dix mètres. Publicité pour une Barbie au volant d'une Volkswagen, 29,90 euros. Je suis agitée de colère et d'impuissance. Je pense aux Femen, c'est ici qu'il vous faut venir, à la source du façonnement de nos inconscients, faire un beau saccage de tous ces objets de transmission. J'en serai. »*

Je suis en train d'étudier ce livre avec des élèves de première année au lycée et je les trouve sensibles à cette problématique de la

répartition des rôles. Nous sommes à une époque de notre histoire où la théorie des genres décrit et remet en cause cette répartition des rôles entre les hommes et les femmes, qu'on peut considérer comme aliénante.

Plus rien n'est comme avant dans tous les domaines, particulièrement dans ceux qui touchent à l'école. Ainsi, les premiers manuels de lecture évitent que maman fasse la cuisine et que papa conduise la voiture. Dans notre canton, on se réjouit que l'orientation professionnelle valorise tous les métiers à égalité de chances et d'intérêt. De même, les jeunes filles de onzième année peuvent suivre durant une journée l'activité professionnelle de leur père et vice-versa.

Cette promotion cantonale de l'égalité et cette lutte contre la répartition des rôles place l'école obligatoire de La Chaux-de-Fonds dans une situation paradoxale. Par choix ou par habitude, elle organise depuis quinze ans, à l'image de ce qui se passe aux États-Unis, un bal de la jeunesse célébrant les promotions et destiné à toutes et tous les élèves libérables.

Voici le début de la circulaire de cette année envoyée aux élèves et aux parents :

Cher/ère élève,

Comme chaque année, la direction de l'École obligatoire a décidé de mettre sur pied un bal pour les élèves libérables de 11^e année en souhaitant marquer ainsi de façon magistrale la fin de la scolarité obligatoire.

Ce bal aura lieu le JEUDI SOIR 5 JUILLET 2018.

Précisions

Une tenue habillée sera exigée :

*robe longue ou courte pour les demoiselles
habit, veston, chaussures (pas de baskets), cravate ou nœud
papillon pour les messieurs.*

La direction souhaite éviter la surenchère au niveau de l'arrivée au bal, ainsi la rue sera fermée à la circulation et les élèves arriveront à pied à la Maison du Peuple.

Les élèves qui n'ont pas de cavalier peuvent participer au bal.

Il est excellent d'avoir interdit l'arrivée des élèves en Ferrari, Maserati, Porsche ou BMW louées pour l'occasion.

Mais ces « demoiselles » et ces « messieurs » sont obligés de se vêtir d'une manière que je considère comme surannée, aliénante et socialement inégalitaire. Surannée comme si la ville vivait ce jour-là dans un conte de fées. Aliénante car elle oblige les élèves à masquer leurs goûts et préférences. Inégalitaire puisque louer ou acheter une robe ou un costume ne représente pas la même dépense pour toutes et tous.

Le 27 mars 2018, lors du prochain Conseil d'établissement scolaire de La Chaux-de-Fonds dans lequel je siège pour le parti socialiste, je mettrai en discussion cette obligation. Serait-elle encore légitime en 2019 ou pourrait-on se contenter d'une invitation formulée ainsi :

Cher/ère élève,

Comme chaque année, la direction de l'École obligatoire a décidé de mettre sur pied un bal pour les élèves libérables de 11^e année en souhaitant marquer ainsi de façon magistrale la fin de la scolarité obligatoire.

Ce bal aura lieu le JEUDI SOIR 4 JUILLET 2019.

Précisions

Une tenue soignée est exigée, dans l'esprit de ce bal magnifique et de cette ultime journée dans notre école.

La direction souhaite éviter la surenchère au niveau de l'arrivée au bal, ainsi la rue sera fermée à la circulation et les élèves

arriveront à pied à la Maison du Peuple.

Les élèves qui n'ont pas de cavalier peuvent participer au bal.

Sur le site du lycée français Edouard-Herriot à Chapelle-le-Duc dans l'Aube qui organise le même type de cérémonie, j'ai trouvé une photo des élèves prise lors de leur bal.

Elle dit bien ce que nombreuses et nombreux d'entre nous pourraient souhaiter : des élèves sur leur trente et un, dans leur liberté de considérer ce que signifie pour elles et eux « être bien habillé-e ».

Post-scriptum : À la suite du Conseil d'établissement scolaire du 27 mars, le conseiller communal Théo Bregnard, chef du dicastère de l'Instruction, de la Culture et de l'Intégration, a publié ce commentaire sur mon profil Facebook où j'avais partagé l'article ci-dessus : « *Merci à l'ensemble des personnes qui se sont exprimées et des échanges de qualité suscités par Daniel Musy. Le débat s'est poursuivi dans cet état d'esprit positif au sein du Conseil d'établissement scolaire. Celui-ci a confirmé la volonté de poursuivre l'évolution du bal, en conservant sa dimension de passage et de rêve tout en accordant une ouverture plus grande à la liberté de chacun, tout genre confondu. La question de l'habillement par trop genré et stéréotypé ainsi que des codes exigés sera reprise pour le futur bal de fin d'année.* »

47

La Chaux-de-Fonds, qui a
toujours agi avec justesse,
a restitué le Constable

Mars 2018



D'avril 1986 au 12 mars 2018, la Ville de La Chaux-de-Fonds a préservé, exposé et valorisé un tableau de Constable reçu en legs et qui avait été spolié par la France à une famille juive de Nice en 1943. Pendant ces trente-deux ans, elle a toujours agi avec justesse, quoi qu'en pense le sociologue Laurent Wolf, originaire de La Chaux-de-Fonds.

Comme membre de la commission du Musée des beaux-arts de 1984 à 2016, j'ai suivi étroitement le dossier du legs Junod et, depuis 2006, les demandes de restitution de la famille Jaffé. Souvenons-nous notamment de la manière bien peu éthique dont un arrière-petit-neveu des Jaffé avait filmé en caméra cachée la conservatrice du musée avec deux journalistes de France 2 qu'il avait fait passer pour ses neveux. Depuis le début, la Ville, par ses conservateurs du Musée des beaux-arts et ses conseillers communaux successifs, a toujours agi avec une justesse que certains peinent à reconnaître. C'est le cas notamment de Laurent Wolf, sociologue et artiste établi à Paris, originaire de La Chaux-de-Fonds où une partie de sa famille réside encore. Dans un long entretien paru le 10 novembre 2017 dans *L'Impartial*, il éclaire en pertinent sociologue la période qui suit la guerre dans le marché de l'art européen, avec une présence importante d'œuvres spoliées. Il change ensuite de casquette et parle en ancien Chaux-de-Fonnier assez fâché quand il met en doute de manière subreptice la bonne foi des époux Junod : « *Compte tenu du contexte de l'époque et de l'oubli fulgurant qui a suivi la fin du conflit, je ne doute ni de l'amour de l'art de Monsieur et Madame Junod, ni du fait qu'ils ne se considéraient pas comme des profiteurs de guerre même si la formidable et brève entreprise de restitutions mené dans toute l'Europe dès 1945 aurait pu (dû?) leur mettre la puce à l'oreille.* »

Or, la restitution du tableau à la famille Jaffé repose sur une convention dans laquelle les héritiers reconnaissent la bonne foi de la Ville et celle des époux Junod, convention ratifiée en septembre 2017 par le Conseil général.

La bonne foi aveugle, semble affirmer Laurent Wolf, qui continue de lancer ses pointes contre la Ville et Edmond Charrière, conservateur du musée en 1986.

Question du journaliste : « *L'agrandissement du musée étant subordonné à l'acceptation du legs (1986), la Ville et le conservateur de l'époque n'ont-ils pas fait preuve de précipitation ?* »

« À partir de la fin des années 1990 et au début des années 2000, plusieurs livres ont mis en évidence l'étendue des exactions nazies et surtout le fait que beaucoup d'œuvres spoliées n'avaient jamais retrouvé leur propriétaire légitime. Ce problème a été abordé, souvent à reculons, dans plusieurs pays dont la Suisse pour les collections de la Confédération. Certains musées ont tenté de faire la lumière sur l'origine des œuvres dont le trajet portait à la méfiance. Et quelques descendants de familles juives spoliées ont entrepris des démarches pour récupérer ce qui aurait dû leur appartenir non sans susciter des réactions hostiles. Je pense que, dès la discussion du legs et dès la première étude de la collection, il était possible de deviner qu'une situation comme la revendication du Constable risquait de se présenter. Les lieux et les dates d'acquisition des tableaux et surtout les informations lacunaires sur leur parcours auraient pu inciter à la prudence. Mais parfois, le bonheur de recevoir est lié à une dose égale d'aveuglement. »

« *Il était possible de deviner* » et sûrement que Laurent Wolf l'avait fait en 1986 quand le legs a été accepté par le législatif. Alors pourquoi n'a-t-il pas averti le Conseil communal de sa ville

à ce moment-là ? La « *prudence* » aurait-elle consisté en 1986 à refuser tout le legs et ainsi gifler publiquement la mémoire d'une grande mécène comme Madame Junod ? À cette époque, Laurent Wolf avait tous les réseaux politiques à La Chaux-de-Fonds pour agir ou donner des conseils. Jamais on ne l'a entendu.

Il est trop facile de se draper dans l'intelligence distancée après coup ; on ne peut donc pas recevoir le reproche d'aveuglement, doublé d'ailleurs de celui d'une forme d'avidité (« *le bonheur de recevoir* »), sans réagir, ce que je fais dans cet article.

Comme l'a fait aussi le conseiller communal Théo Bregnard dans son discours de restitution hier après-midi. Évitions « *une relecture du passé avec nos lunettes d'aujourd'hui, des travers auxquels nous devons être attentifs lorsque l'on évoque les biens spoliés durant la Deuxième Guerre mondiale. Une question publique qui n'apparaît, rappelons-le, qu'à partir de la fin des années nonante, soit bien après la période qui nous occupe* », a-t-il déclaré.

Théo Bregnard qui, avec son prédécesseur Jean-Pierre Veya, a tellement œuvré pour concilier impératifs juridiques et moraux en vue d'aboutir à l'accord de restitution !

En réalité, dès 1986 et jusqu'au 12 mars 2018, date de sa restitution aux héritiers Jaffé, j'affirme que la Ville a toujours agi avec justesse à l'égard de ce tableau, et, plus tard, à l'égard de la famille :

- Il faisait partie d'un legs où l'ensemble des trente œuvres données par Madame Junod devaient être acceptées d'un bloc par le législatif et être toutes exposées ensemble dans une salle du musée ; en 1986, les études sur les œuvres spoliées dont on ne

retrouvait pas les propriétaires légitimes n'avaient pas encore paru ;

- Il a été étudié et catalogué avec notamment la mention de la famille Jaffé et de la galerie Moos où les époux Junod l'ont acquis ;
- Il a été valorisé par des restaurations et un prêt à la Tate Gallery de Londres pour sa grande rétrospective Constable en 1991 ;
- Les héritiers de la famille Jaffé ont trouvé, dès 2006, un Conseil communal toujours prêt à les écouter et à prendre en considération leur demande de restitution ;
- Si le tableau n'a pas été restitué en 2009, c'est à la suite de plusieurs avis de droit émis par d'éminents juristes dont le professeur Lalive de Genève. Selon eux, la Ville avait été de bonne foi quand elle avait accepté le legs et pouvait conserver le tableau ;
- Son histoire tragique a été dès 2009 mentionnée sur un cartel figurant à ses côtés sur les cimaises du musée, par devoir de mémoire ;
- Sur le plan moral, la Ville de La Chaux-de-Fonds a su tenir compte du changement des opinions publiques quant à la possession d'œuvres spoliées dans des musées européens ;
- Sur l'insistance légitime des héritiers Jaffé à voir le tableau leur être restitué et leur menace d'intenter un procès, les discussions de ces dernières années ont permis d'aboutir à une convention de restitution entre leur famille, la famille Junod et la Ville, convention acceptée sans opposition par le législatif en automne 2017.

Aujourd'hui, le tableau, qui nous est cher comme « œuvre en soi » et non comme simple objet marchand, a été restitué aux descendants de la famille Jaffé. Ils suivront peut-être la proposition de la Ville de le faire acquérir par la Tate Gallery. Que ce chef-d'œuvre continue d'être visible, valorisé dans la fidélité à son histoire tragique et raisonnablement prêté à des musées, tel ne peut qu'être notre seul désir. Au Musée des beaux-arts de La Chaux-de-Fonds, sa trace restera visible dans une salle « au verso » de celle qui abrite la collection Junod. Une photographie de l'artiste parisien Philippe Gronon, sollicité pour l'occasion, montre le verso de *Dedham from Langham*. La recherche de Gronon « consiste à interroger l'œuvre elle-même tout en faisant en sorte qu'elle en devienne une autre », déclare l'artiste.

Au revoir donc et re-bonjour Constable !



48

Le Locle n'est quand même pas Provins

Décembre 2018



Provins, à septante kilomètres au sud-est de Paris, est une petite ville de province inscrite au patrimoine mondial de l'humanité. Célèbre place de foire au moyen âge, elle est entourée de remparts du treizième siècle, uniques en Europe du Nord. Prototypique d'une bourgade de droite conservatrice, elle galvaude son inscription à l'Unesco en misant sur le folklore et les animations médiévales. Le Locle, avec la même taille, a quand même un autre rayonnement que celui probablement souhaité par le PLR (parti libéral-radical) et quelques citoyens.

J'ai toujours eu le désir de visiter cette localité rendue notamment célèbre par Balzac dans son court roman *Pierrette*, « *récit cruel et désespérant* » de la destinée d'une orpheline : « *On l'admire mais on s'en détourne, on le cite sans s'attarder, sans l'admettre dans la famille des textes familiers, comme s'il faisait peur. De l'horreur sans concession, un conte bleu devenu conte noir ; Provins, un univers impitoyable. Dans le huis-clos provincial grouille un nœud de vipères* (Raymond Mahieu). »

Voici le début du roman :

« *En octobre 1827, à l'aube, un jeune homme âgé d'environ seize ans et dont la mise annonçait ce que la phraséologie moderne appelle si insolemment un prolétaire, s'arrêta sur une petite place qui se trouve dans le bas Provins. À cette heure, il put examiner sans être observé les différentes maisons situées sur cette place qui forme un carré long. Les moulins assis sur les rivières de Provins allaient déjà. Leur bruit répété par les échos de la haute ville, en harmonie avec l'air vif, avec les pimpantes clartés du matin, accusait la profondeur du silence qui permettait d'entendre les ferrailles d'une diligence, à une lieue, sur la grande route. Les deux plus longues lignes de maisons séparées par un couvert de tilleuls offrent des constructions naïves où se révèle*

l'existence paisible et définie des bourgeois. En cet endroit, nulle trace de commerce. À peine y voyait-on alors les luxueuses portes cochères des gens riches ! S'il y en avait, elles tournaient rarement sur leurs gonds, excepté celle de monsieur Martener, un médecin obligé d'avoir son cabriolet et de s'en servir. Quelques façades étaient ornées d'un cordon de vigne, d'autres de rosiers à haute tige qui montaient jusqu'au premier étage où leurs fleurs parfumaient les croisées de leurs grosses touffes clairsemées. Un bout de cette place arrive presque à la grande rue de la basse ville. L'autre bout est barré par une rue parallèle à cette grande rue et dont les jardins s'étendent sur une des deux rivières qui arrosent la vallée de Provins. »

Balzac a toujours raison : quelle déception que cette bourgade en 2018 !

L'opulence secrète de certaines belles demeures entourées de murs en pierre (dont la chaumière bourgeoise de l'ancien ministre de l'Information du Général de Gaulle, Alain Peyrefitte, maire de Provins durant trente ans), certaines boutiques cossues, l'offre culturelle proposée aux visiteurs, tout suinte le conservatisme étriqué, la droite bornée avare de ses sous et calfeutrée autour de ses remparts.

Le centre d'accueil touristique distribue un plan des principales curiosités historiques : anciennes maisons médiévales, remparts, églises et tour fortifiée. On est dans l'anecdote, on valorise les personnages historiques célèbres, on fait peu de cas d'informations historiques contextuelles.

Même plus, on plonge dans le folklore distrayant : spectacle équestre sur la légende des chevaliers, démonstration de machines de guerre médiévales. Et presque rien sur l'histoire socio-économique de ce carrefour d'échanges entre le Nord et le Sud, aux

confins de la Champagne. L'histoire, ici, amuse et rapporte : c'est une belle affaire !

Le long du chemin des remparts, par ce beau jour glacial de mi-décembre, m'est venue alors la réflexion que la droite conservatrice mondiale possède quelques principes bien ancrés sur ce que doit être la culture. La même semaine, le représentant du parti libéral-radical loclois avait déclaré que les Loclois ne « *mettent jamais les pieds* » au Musée des beaux-arts et que son parti pourrait demander « *la suppression de la subvention qu'on lui accorde* ».

Je compte parmi les deux cent cinquante amis de ce musée, je paie ma cotisation annuelle et vais voir toutes les expositions organisées depuis quelques années. Dans cet article, je me mêle donc de mes affaires en essayant de dégager ces principes *facilistes*. Pour les esprits « *obscurantistes* » (la formule est de Miguel Perez, chef du dicastère de la Culture au Locle), la culture doit :

- s'adresser au plus grand nombre sans surprendre, interroger, voire même choquer, être donc populaire et distrayante ;
- être rentable dans le ratio entre les moyens investis et le nombre de spectateurs et de visiteurs ;
- plonger dans de prétendues racines locales qui constituent l'esprit du lieu (exposer les artistes locaux en l'occurrence).

À partir de ces beaux fondements, l'extrême-droite chaux-de-fonnière, sous les ordres d'Yvan Perrin, alors vice-président de l'UDC suisse, avait lancé en 2010 un référendum contre la rénovation du Musée d'histoire. Une mobilisation citoyenne avait fait échouer ce qui semblait devoir tomber comme la manne dans l'es-carcelle des populistes.

Au Locle, comme l'a bien vu Miguel Perez, c'est plus retors, une « *manipulation adoucie* » visant la mort du Musée des beaux-arts. Une mobilisation régionale citoyenne doit donc se mettre en place. Si notre « *cerveau* » doit « *refuser de penser* » à la fermeture de ce musée, il doit esquisser quatre axes de réflexion pour élever le débat.

1. L'aura actuelle du Musée des beaux-arts du Locle

Sous la direction de Nathalie Herschdorfer, le musée présente depuis quelques années des expositions de valeur internationale. La conservatrice a un immense réseau, des compétences intellectuelles considérables. Quand l'or coule dans notre rivière, il faut ouvrir les yeux et ne pas polluer le courant. Les deux artistes actuellement présentés, Alex Prager et Erik Madigan Heck, exposent des œuvres extraordinaires, célèbres dans le monde entier (voir ci-dessous), en même temps d'une grande complexité intellectuelle et d'une sensibilité accessible à tous.

2. Le sens des dépenses culturelles dans une ville humaniste et, de surcroît, de gauche

Quelques grands principes doivent être rappelés sur le rôle que nous croyons être celui de la culture. Une politique culturelle humaniste, de surcroît dans une municipalité de gauche, affirmera que la culture est :

- un enrichissement avant tout intellectuel et émotionnel et pas seulement financier ;
- une découverte de l'autre par le biais de l'émotion et du plaisir ;
- une résistance à la distraction mondialisée et uniformisante ;
- un investissement économique pour l'avenir et un facteur d'amélioration de l'image d'une région excentrée.

3. Les coûts du Musée des beaux-arts du Locle

Les dépenses culturelles de la Ville du Locle représentent 3,82 millions pour 2019, soit le 4,84 % des charges totales (79 millions). En comparaison, La Chaux-de-Fonds dépense en 2019 4,76 % de ses charges et 4,99 % en 2018. Le Musée des beaux-arts touche 0,982 million, les Moulins souterrains 0,56, les bibliothèques 0,88 et les affaires culturelles et touristiques, avec les subventions, 0,78. Le Musée d'horlogerie a un statut spécial puisque les 1,19 millions qu'il coûte n'entrent pas dans les charges de la commune et sont prélevés dans la réserve des Bureaux d'observation du Contrôle officiel suisse des chronomètres.

Les budgets du Musée des beaux-arts sont stables depuis 2015 et les visiteurs ont été 5'500 en 2014. En 2015 après la réouverture il y en a eu 8'300. Les chiffres 2016 ne sont pas disponibles dans le rapport de gestion. Nul doute qu'une augmentation de la fréquentation doit être un objectif. D'où notre quatrième axe de réflexion.

4. Les synergies culturelles possibles entre Le Locle et La Chaux-de-Fonds

Un questionnement sur le sens de l'existence de deux musées des beaux-arts de villes si voisines devrait améliorer les synergies entre les deux institutions. Elles ont chacune leur histoire, leurs collections, les genres artistiques qu'elles promeuvent. Cependant, tout serait à inventer dans de meilleures collaborations : coordination des expositions, communication et animations parfois communes, billets communs, gratuités accordées. Économiserait-on ainsi ? Sûrement pas mais on inventera un autre futur. Dans ce sens, je plaide pour que la Ville de La Chaux-de-Fonds propose au Locle, à l'instar de l'Unesco, de s'associer à elle pour le projet de ville culturelle suisse 2024. La Chaux-de-Fonds/Le

Locle, villes culturelles suisses 2024, quel beau défi pour notre région !



49

La misogynie rampante de l'extrême-droite parlementaire suisse

Juin 2019



Le 14 juin 2019 en Suisse, des centaines de milliers de femmes ont fait grève pour dénoncer haut et fort les inégalités qui les frappent. À Berne, pendant qu'elles manifestaient vers onze heures, six parlementaires de l'UDC (extrême-droite) ont été pris en photo par un septième qui a partagé ce cliché sur Facebook. Le décryptage de cette image révèle une misogynie rampante typique de gros lourds d'extrême-droite, genre Trump, Salvini, Abascal ou Strache.

La photo a été prise par Jean-Luc Addor, 55 ans, conseiller national valaisan « *pour mémoire, ancien juge d'instruction destitué - cas unique - de ses fonctions par le Tribunal cantonal du Valais en février 2001 pour avoir gravement méprisé ses obligations de juge* ». Merci à Benoît Couchepin d'avoir partagé cette image sur son profil Facebook !

Ses collègues prennent la pose, si je ne me trompe pas, dans une salle annexe du Conseil national. De gauche à droite, Jean-François Rime, 69 ans, entrepreneur fribourgeois, Ulrich Giezendanner, 66 ans, transporteur argovien, Andreas Glarner, 57 ans, entrepreneur argovien, Pierre-André Page, 59 ans, agriculteur fribourgeois, Jacques Nicolet, 54 ans, agriculteur vaudois et Raymond Clottu, 52 ans, comptable neuchâtelois.

J.-F. Rime est aussi président de l'Union suisse des arts et métiers, U. Giezendanner fut d'abord membre du parti suisse des automobilistes, A. Glarner a récemment diffusé sur Facebook une note d'une enseignante zurichoise informant les parents d'élèves musulmans qu'ils pouvaient demander une dispense pour leurs enfants s'ils désiraient fêter la fin du ramadan. Y figuraient son nom et son numéro de téléphone portable ! P.-A. Page et J. Nicolet sont plus inoffensifs et R. Clottu siège en indépendant mais avec l'UDC depuis sa brouille avec Yvan Perrin.

Ces représentants du sexe masculin se boivent donc un coup

à onze heures du matin, grand bien leur fasse. Ils représentent le contraire des femmes qui manifestent.

« *Le contraste est saisissant lorsqu'on regarde cette photo, grise, terne, triste, de mecs pas jeunes qui pensent se la jouer avec leur bouteille à la main, façon ados revanchards et pas secs derrière les oreilles, et les photos de la grève des femmes, colorée, joyeuse, bigarrée, avec des hommes et des femmes de tous âges, qui sont juste vivantes..... Pour moi, le choix est clair, mon pays, c'est celui-là, celui de la vie, et ce n'est pas le leur, qui ferait plutôt peur qu'envie quand on regarde la photo ci-dessus... (Martine Kurth, sur Facebook) »*

Là n'est pourtant pas l'essentiel de cette image très pensée par l'ancien juge d'extrême-droite, favorable à la peine de mort et suivi par plus de quatre mille amis sur Facebook. Elle est en réalité une manifestation de misogynie affirmée sous le couvert d'une innocente photo d'apéro.

En effet, il faut s'intéresser à la bouteille de bière que ces messieurs brandissent comme une effigie. C'est la *Vollmond Bier* produite en Appenzell.

Le 14 juin 2019 est un jour où la lune croît pour être pleine le 17. Les femmes sur la place Fédérale et dans tout le pays seraient-elles donc toutes des excitées influencées par la prochaine pleine lune ?

Une manière de dénier toute pertinence à leurs revendications socio-économiques et politiques. Ou alors, si d'après certaines statistiques les accouchements sont plus fréquents les soirs de pleine lune, la fonction des femmes serait-elle, pour ces gros mâles habillés genre PKZ, limitée à faire des enfants et à les élever ?

Et comme Appenzell Rhodes-Intérieures fut le dernier canton à leur accorder le droit de vote, boire une bière faite là-bas est

une subtile manière de se gausser de toutes les femmes suisses revendiquant d'autres formes d'égalité, en l'occurrence ici sous les fenêtres du Palais fédéral !



50

L'intolérable bizutage du crâne rasé

Septembre 2019



La pratique du bizutage du crâne rasé au lycée Denis-de-Rougemont de Neuchâtel m'est intolérable. Elle humilie les élèves qui y consentent et rappelle les pires images historiques de crânes rasés. Si j'avais enseigné dans ce lycée d'un autre âge, j'aurais été violenté dans mon métier. Cette pratique doit être interdite par une décision ou une loi cantonale.

Le débat est relancé dans le canton par le témoignage, paru dans *Arcinfo* du 31 août, de la mère d'un jeune adolescent. Merci au journal cantonal d'avoir écrit cet article : « *Le lycée a pris la décision de cautionner cet agissement, en ironisant la situation et en l'appelant « stand coiffure », regrette la maman qui critique ce rituel. « La direction se cache derrière la liberté de choix des étudiants. Mais pour beaucoup d'adolescents, c'est un faux choix ! On les laisse « choisir » entre leur besoin d'appartenance à un groupe, fondamental à cet âge, ou l'abus, en touchant à leur intégrité physique. »*

Le journal explique que « *cette tonte se faisait auparavant de façon clandestine, parfois violente, en dehors de l'établissement. Jusqu'en 2004. Cette année-là, sur proposition d'un groupe de travail composé d'élèves, d'enseignants, de médiateurs scolaires et de chercheurs de l'Institut d'ethnologie de l'Université de Neuchâtel, la direction du lycée décidait d'organiser un « rite de passage » à ciel ouvert, avec musique et apéritif, pour mieux contrôler ce phénomène et en finir avec les violences qu'il entraînait. La pratique du rituel est donc cadrée depuis 15 ans. À chaque rentrée d'août, les nouveaux élèves reçoivent une information les invitant à la « Gymnaz'In » en proposant, aux filles comme aux garçons, de se faire couper les cheveux afin de marquer, de manière symbolique, leur appartenance au lycée Denis-de-Rougemont. Le document précise bien que « chacun a le*

droit d'accepter ou de refuser et seuls les élèves consentants participent à cette coupe de cheveux ». Le directeur du lycée justifie la persistance de cette pratique : « Nous nous demandons même s'il faut continuer d'organiser une « Gymnaz'In » à l'avenir. Mais il y a la crainte que le bizutage reparte en force, de façon sauvage, sous la pression d'un groupe d'élèves ou d'une société d'étudiants attachée à cette pratique. Si ça devait recommencer comme par le passé, des dérives seraient alors à nouveau possibles, et sans doute incontrôlables ! »

L'argumentation de M. Robert est très faible puisqu'elle repose sur un sophisme de la double faute qui consiste à tenter de justifier un comportement en soulignant que d'autres pratiques seraient pires encore.

Deux internautes, que je salue, n'ont pas manqué de réagir avec pertinence sur la page Facebook d'*Arcinfo* :

« Pourquoi, à ma connaissance, ce genre de rituels n'existe qu'à Neuchâtel ? Que je sache – si quelqu'un a une autre info je suis preneur – rien de tel n'est pratiqué dans les Montagnes. Ne serait-ce pas un pur héritage prussien, en lien avec les sociétés d'étudiants, dont on connaît la filiation, à savoir un militarisme d'origine germanique ? »

« C'est une tradition d'un autre âge, de type patriarcal, qui n'a aucune raison de perdurer. Quelle est la valeur ajoutée de se faire tondre ? Et ça se passe dans un lycée dont les profs expliquent qu'ils sont une élite (sic) !!!! On comprend mieux pourquoi on est dans de sales draps avec une élite pareille. »

Ce bizutage est intolérable pour trois raisons :

1. Il rappelle des images historiques ou réelles d'une grande violence symbolique : les crânes rasés des déportés dans les camps de concentration, les femmes rasées à la Libération, les boules à zéro des jeunes fascistes d'aujourd'hui.

« *Une jeune femme rasée, marquée au fer rouge sur le front, serre contre elle un nourrisson, conspuée par une foule qui l'entoure. Pris par le reporter-photographe hongrois Robert Capa (1913-1954) dans les rues de Chartres le 16 août 1944, le cliché a fait le tour du monde. Image emblématique de cette épuration sauvage qui entache l'idéal de justice proclamé haut et fort, cette violence faite au corps des femmes, souvent accusées d'avoir couché avec des Allemands, la photo de Capa est publiée dans le magazine américain Life et bientôt reprise à l'envi.* » C'est ce que nous dit Wikipédia. Écoutons aussi à ce propos l'extraordinaire chanson de Georges Brassens, *La Tondue*. Elle exprime bien l'attitude de nombreux internautes sur la pratique du lycée de Neuchâtel : l'indifférence complice, la complaisance rituelle.

2. Cette violence faite sur le corps de jeunes adolescents est contrôlable. Il faut l'interdire, comme en France. Il y a vingt ans, en 1998, la loi contre le bizutage y était votée. Elle est sans équivoque : « *Le fait pour une personne d'amener autrui contre son gré ou non à subir ou à commettre des actes humiliants ou dégradants lors de manifestations ou de réunions liées aux milieux scolaire et socio-éducatif* » est puni « *de six mois d'emprisonnement et de 50'000 francs d'amende (7'500 euros aujourd'hui).* » Sont notamment concernés « *les élèves et les étudiants des écoles et des établissements du premier, du second degré et de l'enseignement supérieur, des établissements d'enseignement spécialisé* ».

Dans le canton de Neuchâtel, des députés seraient bien inspirés de construire une loi dans cet esprit.

3. L'entrée au lycée et dans toutes les autres écoles supérieures doit se marquer par une bienveillance culturelle à l'égard des nouvelles et nouveaux élèves. Au lycée Blaise-Cendrars de La Chaux-de-Fonds, les élèves sont accueillis le premier jour par la direction qui les invite à apprendre le métier d'intellectuel. On ne prononce jamais le mot « élite » mais on les plonge très vite dans le monde de la pensée par soi-même : c'est le meilleur « rite de passage ».

Ce devrait d'ailleurs être le discours d'accueil de toutes les écoles supérieures et de tous les directeurs, quelle que soit la formation. Car fabriquer ou construire, c'est aussi penser par soi-même pour devenir autonome et expert dans son métier.

Personnellement, j'aurais été violenté en devant accueillir dans mes nouvelles classes des jeunes privés d'un de leurs plus beaux atours/atouts : leur chevelure qui les personnalise autant que leur visage, leur démarche, leur corps.

J'ai devant moi une photo de ma dernière classe en 2017 et j'imagine les garçons tondus, notamment un grand jeune homme à la coupe style *afro*. Et les longues chevelures des jeunes filles qu'elles auraient sacrifiées sous la pression sociale du groupe au milieu duquel elles vont construire un moment important de leur vie.

Le meilleur rite de passage pour les jeunes de quinze-seize ans qui entrent dans une école supérieure est de les respecter. Je les vouvoyais et apprenais par cœur rapidement tous leurs prénoms, les écoutais parler des événements culturels de leurs vacances, les plongeais immédiatement dans les beautés de la litté-

rature par la lecture de *La Prose du Transsibérien* de Blaise Cendrars.

C'est ce que je faisais, à vingt kilomètres de Neuchâtel et de son lycée d'un autre âge !

Sur les hauteurs de ma ville...



Index des lieux et des personnes

- Aar, 83, 86
Abascal (Santiago), 205
Addor (Jean-Luc), 205
Afrique, 148, 160
Agathe (Sainte), 35
Ajax, 78
Ajoie, 52
Albers (Anni), 135
Albers (Josef), 135
Alentejo, 17
Allemagne, 80, 107
Amalfi, 31
Andalousie, 21, 55, 56, 80, 86, 94
Anderszewski (Piotr), 113
Anfield, 62
Angleterre, 42, 46, 63, 72, 102
Anker (Albert), 149
Appenzell, 206
Archway, 75
Arcinfo, 209
Arenal, 22
Ariza (Rafael), 22
Arni (Olivier), 176
Aube, 190
Auguste III (Prince-Électeur), 80
Autriche, 48
Autriche-Hongrie, 66
Aveiro, 58
Bach (Jean-Sébastien), 106, 113, 116
Bad Radkersburg, 66
Bâle, 68, 83
Balzac (Honoré de), 198
Banyuls, 180
Bartok (Bela), 179
Bass Rock, 180
Bauhaus, 135
Bayreuth, 68
Beckmann (Max), 140
Beethoven (Ludwig van), 98, 103, 106, 113, 116
Béguelin (Matthieu), 176
Belo (Maria), 58
Benfica, 18
Berne, 82, 86, 110, 143, 205
Beyeler (Fondation), 143, 151
Bidar (Abdenour), 174
Billingsgate, 42
Bizet (Georges), 70
Blocher (Christoph), 148
Bohème, 80
Boleyn Ground, 72
Brahms (Johannes), 106, 113, 116, 118
Braque (Georges), 90
Brassens (Georges), 211
Bregnard (Théo), 190, 194
Brendel (Alfred), 99
Bron (Jean-Stéphane), 148
Bronte, 39
Brueghel (Pieter le Vieux), 123, 179
Brunelleschi (Filippo), 98
Budapest, 179
Burgenland, 48
Cadix, 21, 55
Caiano, 39
Cambridge, 180
Cameroun, 160
Campanie, 31
Canaletto, 80
Cantabrie, 29
Capa (Robert), 211
Capri, 33
Caputo (Alfonso), 31
Caravage (Le), 124, 179
Carmo (Carlos do), 89
Caroline du Nord, 135
Cassis, 180
Catane, 35
Cendrars (Blaise), 213
Cergy-Pontoise, 187
Cetara, 39
Chailly (Riccardo), 107
Champagne, 200
Chapelle-le-Duc, 190, 1
Charrière (Edmond), 193
Château-Chalon, 23
Chaux-de-Fonds (La), 48, 50, 58, 60, 80, 113, 116, 157, 165, 171, 182, 187, 192, 202, 212
Chine, 148
Chopin (Frédéric), 116, 118
Christ, 21, 25, 94, 96, 122, 124, 128, 174, 175
Chung (Myung-Whun), 108
Clichy-Batignolles, 142
Clottu (Raymond), 205
Collioure, 90, 180
Comte-Sponville (André), 128, 176
Concise, 154
Constable (John), 151, 192
Cooke's, 180
Coran, 174
Cordoue, 55, 180
Couchepin (Benoît), 205
Courbet (Gustave), 110, 151
Courtemelon, 50
Crouch End, 42, 75
Dali (Salvador), 179
Debussy (Claude), 116
Dessau, 135
Dieu, 35, 128, 132, 151, 174
Diogène Laërce, 68
Djalâl ad-Dîn Rûmî, 154
Doñana, 55, 56
Doubs, 184
Douro, 17
Dresde, 80, 106
Dyrbakir, 45
East End, 140
East Ham, 73
East London, 43
Edimbourg, 180
Ejiofior (Joseph), 76
Elbe, 80
Elcano (Juan Sebastián), 55
Erard (Robin), 157
Ernaux (Annie), 187
Eschyle, 139
Espagne, 21, 102, 122
Essex, 72
États-Unis, 135, 188
Etna, 35, 39
Everton, 62, 78
Federighi (Juan), 121
Figueras, 179
Finsbury Park, 42, 45

Flores Harmonici, 155
 Forsythe (William), 145
 France, 86, 211
 Francfort, 145
 Franches-Montagnes, 51
 Freire (Nelson), 116
 Furtwängler (Wilhelm),
 107
 Fuscella, 39
 Gaulle (Charles de), 199
 Gault et Millau, 22
 Gaziantep, 45
 Genève, 195
 Gerrard (Steven), 63
 Gewandhaus, 106
 Giezendanner (Ulrich),
 205
 Glarner (Andreas), 205
 Goldküste, 148
 Goodison Park, 62
 Goya (Francisco), 124
 Grédy (Jean), 166
 Grenade, 55
 Gronon (Philippe), 196
 Guadalquivir, 55
 Guisande, 58, 60
 Haarlem, 123, 179
 Hackney, 180
 Hadrien, 22
 Hainard (Pierre), 168
 Hals (Frans), 123, 179
 Haringey, 75
 Held (Vincent), 157
 Hendrix (Jan), 154
 Herschdorfer (Nathalie),
 201
 Hess (Michel), 167
 Hess (Myra), 98
 Highgate, 42
 Hildegard von Bingen,
 154
 Humbert (Suzanne), 160
 Hurst (Geoffrey), 72
 Ieranto, 33
 Ikeda (Ryoji), 145
 Ischia, 68
 Italie, 31, 35, 42
 Jaffé (famille), 192
 Jerez, 25
 Jésus, 96, 121, 124, 128
 Jiménez (Juan Ramón),
 103
 Jiménez-Becerril
 (Alberto), 102
 Junod (Jean-Blaise), 55
 Junod (legs), 192
 Jura, 26, 50, 81
 Kempe (Rudolf), 108
 Kempff (Wilhelm), 116
 Kleiber (Carlos), 108
 Klemperer (Otto), 107
 Kocsis (Zoltan), 179
 Kovacevich (Stephen),
 116
 Kurth (Laurent), 182
 Kurth (Martine), 206
 Lalive (Pierre), 195
 Lance (chartreuse de la),
 154
 Legrix (Jean-Charles),
 171
 Leicester, 75
 Leipzig, 106
 Leonskaya (Elisabeth),
 99, 103
 Lermite, 86
 Levy (Daniel), 75
 Limmatt, 83
 Lisbonne, 17, 55, 89
 Liszt (Franz), 116
 Liverpool, 55, 62
 Locle (Le), 59, 80, 184,
 198
 Londres, 42, 45, 72, 75,
 99, 103, 135, 143, 179,
 195
 Louredo, 58
 Lucerne, 110, 113
 Lyon, 172
 Macbeth, 138
 Machado (Antonio), 90,
 94, 103
 Madigan Heck (Erik),
 201
 Magellan (Ferdinand de),
 55
 Mahler (Gustav), 108
 Málaga, 55
 Malwida von
 Meysenburg, 68
 Mañara (Miguel de), 122
 Manchester, 75
 Manet (Edouard), 123
 Mann (Thomas), 116
 Marie, 121, 126
 Marina del Cantone, 31
 Marmande (Francis), 129
 Marseille, 179, 180
 Martin-Luther-King
 (parc), 142
 Marzilibad, 83
 Masur (Kurt), 106
 Matter (Mani), 110
 Maury, 179
 Mendelssohn (Felix), 106
 Méridienne (La), 184
 Michelin (guide), 31, 56
 Misène, 68
 Mnouchkine (Ariane),
 138
 Moïse, 122
 Monet (Claude), 142
 Mont-Racine, 184
 Moore (Bobby), 72
 Moos (galerie), 195
 Mountview Road, 76
 Mouraria, 90
 Müller (Denis), 175
 Murillo (Bartolomé
 Esteban), 21, 121, 125
 Murnau (Friedrich
 Wilhelm), 132
 Müstair, 86
 Muswell Hill, 42
 Musy (Daniel), 190
 Naples, 33, 38, 42, 46,
 68, 124, 154, 175, 180
 Neuchâtel, 154, 160, 172,
 174, 209
 Neuchâtel Xamax, 78
 New York, 135
 Newham, 72
 Nicolet (Jacques), 205
 Nietzsche (Friedrich), 68
 Noirmont (Le), 50
 Nunziata (famille), 180
 Nunziata (Ida), 32
 Nunziata (Peppino), 175
 Oliva (Ciro), 38
 Oliva (Concettina), 38
 Paestum, 180
 Page (Pierre-André), 205
 Paris, 138, 142, 180, 198
 Pascaud (Fabienne), 139
 Pawlikovski (Pawel), 132
 Peace (David), 62
 Pelli (tour), 80
 Pereira de Paiva
 (Antonio), 60
 Perez (Miguel), 200
 Perrin (Yvan), 200, 205
 Peters (Martin), 72
 Peyrefitte (Alain), 199
 Piano (Renzo), 142
 Piennolo, 39

Pio della Misericordia, 124, 180
 PLR, 198
 Pollini (Maurizio), 114, 116
 Pologne, 132
 Pompei, 180
 Populus (atelier d'architecture), 78
 Porto, 17, 29, 48, 58
 Portugal, 18, 58, 89
 Positano, 180
 Pourtalès (Guy de), 69
 Prager (Alex), 201
 Prague, 179, 180
 Praiano, 180
 Provins, 198
 Queens Park Rangers, 62
 Quintien, 35
 Radgona, 66
 Rée (Paul), 68
 Rhäzuns, 148
 Rhin, 83, 148
 Richter (Sviatoslav), 98
 Riehen, 143, 152
 Rihm (Wolfgang), 110
 Rime (Jean-François), 205
 Rivero (Joaquin), 25
 Robert (Philippe), 210
 Rodrigues (Amália), 89
 Romero (Curro), 103
 Rondeau (Jean), 113
 Roth (Joseph), 66
 Ruanda, 140
 Saint-Marc, 125
 Salazar (António Oliveira), 89
 Salina, 39
 Salvini (Matteo), 205
 San Martino (chartreuse de), 154, 175
 Sanfelice (Ferdinando), 38
 Sanità, 38
 Sanlúcar de Barrameda, 55, 104
 Sant'Agata, 35
 Santa Maria de Feira, 58
 Santona, 29
 Saxe, 80
 Scarlatti (Domenico), 113
 Schopenhauer (Arthur), 68
 Schubert (Franz), 90, 103, 106
 Schumann (Clara), 107
 Schumann (Robert), 106, 116
 Semaine Sainte, 20, 25, 94, 129
 Semperoper, 106
 Serbie, 66
 Serkin (Rudolf), 114, 116, 118
 Seven Sisters, 77
 Séville, 20, 42, 48, 55, 56, 80, 94, 99, 103, 121, 128, 129, 175, 180
 Shakespeare (William), 138
 Shankly (Bill), 62
 Sicile, 35
 Slovénie, 66
 Soleil (théâtre du), 138
 Solomon, 99
 Sorrente, 31, 35, 68, 175, 179
 Spinoza (Baruch), 69, 85, 99, 104, 151
 Staatskapelle, 108
 Stasi, 106
 Stendhal, 70
 Strache (Heinz-Christian), 205
 Strauss (Richard), 106, 108
 Studer (Jean), 182
 Styrie, 66
 Suisse, 43, 48, 51, 83, 149, 193, 205
 Tage, 90
 Taillères (Les), 85
 Talich (Quatuor), 179
 Tamise, 72
Tartuffe, 139
 Tate Gallery, 135, 195
Télérama, 132
Temps (Le), 175
 Tissot (Nathalie), 171
 Tottenham, 45, 75
 Tottenham Marshes, 76
 Triana, 22, 128
 Trump (Donald), 205
 UDC, 167, 200, 205
 Unesco, 80, 184, 198
 Upton Park, 72
 Valdespino, 27
 Vale (Amadeu do), 90
 Valério (Federico), 90
 Varangeville, 90
 Velasquez (Diego), 125
 Vésuve, 39, 68
 Veya (Jean-Pierre), 194
 Vienne, 42, 48, 123, 179
 Vierge, 21, 25, 39, 94, 121, 128
 Vigliano (Giardino di), 32, 69
 Vila Nova de Gaia, 18
 Villa-Lobos (Hector), 116
 Vincennes, 138
 Voltaire, 129
 Vully, 50
 Wagner (Richard), 68, 108
 Wagner Cosima), 68
 Wenger (Georges), 50
 West Ham, 72
 White Hart Lane, 76
 Widmann (Caroline), 110
 Wigmore Hall, 99, 103
 Wilson (Martin), 72
 Wittembach (Jürg), 110
 Wolf (Laurent), 192
 Zandvoort, 180
 Zurich, 48, 83

Crédit photographique

© Daniel Musy pour toutes les photos et les montages sauf :

© BBC, 97

© Opus Film Phoenix Film Investments, 131, 133

© Jean-Stéphane Bron, Bande à part films, 147

© Suzanne Humbert, 159

© Lycée Edouard-Herriot, Chapelle-le-Duc, 186

© Alex Prager, 203

© Erik Madigan Heck, 203

© Jean-Luc Addor, 204

© Appenzeller Bier, 207

DU MÊME AUTEUR

Typhons sur l'Hôtel de ville, fiction politique neuchâteloise,
Éditions SUR LE HAUT, 2019

Proximités chaleureuses,
Éditions SUR LE HAUT, 2020

AUX ÉDITIONS SUR LE HAUT

Claude-Eric Hippenmeyer, *Une Enfance à Shanghai* (à paraître)

Francis Kaufmann, *Vieillesse, mon beau souci* (à paraître)

Pascal F Kaufmann, *Villes, grandiloquences*, 2019

Jean-Marc Leresche, *Un jour, la vie*, 2019

Jean-Marc Leresche, *Mattai* (à paraître)

Daniel Musy, *Typhons sur l'Hôtel de Ville*, 2019

Ouvrage composé par l'auteur et imprimé sur papier FSC par
Imprimerie Monney Service
CH – 2300 La Chaux-de-Fonds
ims-imprimerie.ch

Mars 2020



ISBN 978-2-9701393-0-1



editionssurlehaut.com
Site d'édition de livres d'auteur-e-s de l'Arc jurassien

MILLE TABLEAUX

Dix ans de blog en un florilège de cinquante articles

Ce recueil de cinquante articles est issu d'un blog imagé qui a pris en 2013 le relais des blogs chaux-de-fonnier et sévillan tenus depuis 2007 par l'auteur. Si la peinture classique se décline en cinq genres majeurs, ce recueil se divise en cinq catégories : les saveurs, natures vivantes (et non mortes) de plats, boissons et expériences de *proximité* ; les paysages, naturels et urbains, aux résonances multiples ; les scènes musicales et leurs artistes mémorables, parce qu'on ne peut vivre sans musique ; les portraits culturels de créatrices et créateurs dans des œuvres ou productions remarquables ; enfin la politique parce qu'elle fait notre histoire.



Daniel Musy est né à La Chaux-de-Fonds un jour glacial de février 1956. Il y vit toujours après avoir enseigné jusqu'en juillet 2018 le français, la



philosophie et l'histoire de l'art au lycée Blaise-Cendrars. Depuis 2007, il tient un blog, renommé *Mille tableaux* en 2013. Il y parle de politique mais aussi de ce qu'il aime : tous les arts, les paysages et les saveurs d'ici et d'ailleurs. Il a créé les Éditions SUR LE HAUT en 2019 à l'occasion de la sortie de sa fiction politique neuchâteloise, *Typhons sur l'Hôtel de ville*.

ISBN 978-2-9701393-0-1

ISBN 978-2-9701392-0-1



9 782970 139201 >