

Daniel Musy

PROXIMITÉS CHALEUREUSES

Saveurs, paysages et portraits culturels



PROXIMITÉS CHALEUREUSES

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, editionssurlehaut.com

ISBN 978-2-9701392-7-0

Imprimé à La Chaux-de-Fonds (Suisse)

Daniel Musy

PROXIMITÉS CHALEUREUSES

Saveurs, paysages et portraits culturels



Sommaire

Avant-propos	9
Prologue : L'intimité de Jerez : la proximité chaleureuse	11
Saveurs	
1 Fraîches douceurs du <i>Croissant Show</i>	24
2 Les miels de rêve de Jean-Claude Meier	27
3 Les <i>flokons</i> de Suzan	30
4 La torrée, notre patrimoine immatériel	33
5 La boucherie Bilat, temple de la viande aux Bois	36
6 À Sauges, une étoile dans <i>La Maison du village</i>	39
7 Chez Mauro, un lieu jaune rôti	41
8 Le pinot noir <i>Aagne</i> du <i>Blanburgunderland</i> dans le canton de Schaffhouse	43
9 Un <i>fish and chips</i> de rêve à Londres : <i>Toff's</i> à Muswell Hill	46
10 <i>Pie and mash</i> à Hackney	49
11 <i>Wiener Kalbsbeuschel</i>	51
12 Les lentilles aux épinards de <i>Cibi Cotti</i> au marché napolitain de la Torretta	53
13 La <i>pizzeria-friggitoria</i> de Ciro Oliva, dans le quartier de la Sanità à Naples	56
14 <i>Spaghetti ai totani e zucchini</i> et <i>scorfano all'acqua pazza</i> de la <i>Taverna del Capitano</i>	59
15 <i>L'azienda agrituristica Fossa Papa</i> à la <i>Punta Campanella</i>	63
16 La <i>cassata</i> de Sant'Agata au bar <i>Fiorentino</i>	66
17 Délices authentiques du Portugal	69
18 Le bar <i>Eslava</i> ne prend pas en pitié	72
19 <i>Casa Moreno, chacineria y ultramarinos</i>	75
20 Sanlúcar de Barrameda, essence de l'Andalousie marine	77
21 Natures mortes andalouses	80
22 <i>Ekphrasis</i> de la fleur d'oranger	82
Paysages	
23 Le lac des Taillères gelé, emblème de notre Jura hivernal	86
24 De Berne maternelle au crépuscule	89
25 Nager deux kilomètres dans l'Aar à Berne est un pur bonheur	92
26 Les vignes de Vétroz	94
27 Aoste, un théâtre romain en face du Grand Combin	96
28 Les cinq voies de passage du Gothard dans la Léventine	98
29 La splendeur du Val Müstair juste avant la neige	101
30 Saint-Denis, pour oublier Paris une journée	104
31 Marseille, cité radieuse	108
32 Quinze kilomètres de randonnée urbaine verte à Tottenham	112
33 Dix activités ludiques et intelligentes à faire à Londres avec des enfants	116
34 Au <i>Boleyn Ground</i> pour voir <i>West Ham</i> avant sa migration au stade olympique	123
35 Dix raisons d'aimer Liverpool, outre Anfield et les Beatles	126
36 De la terrasse du <i>Giardino di Vigliano</i>	133
37 Les thermes romains de Baia étaient les plus grands de l'Antiquité	137
38 Les jardins Pedro Luis Alonso à Málaga	140
39 <i>Real Betis Balompié</i> : tout en vert	142
40 La baie saline de Cadix	145
41 La <i>rua do Emigrante</i> à Louredo	148

Portraits culturels

42	18-68. <i>Quelle histoire !?</i> est un petit bijou de muséographie	154
43	David et Simon, de purs artistes en dehors des circuits	157
44	Jean-Michel Potiron, la mouette et la mazurka	160
45	Emballante Juliette Vernerey	163
46	Vallotton, le <i>Nu à l'écharpe verte</i> , un chef-d'œuvre bien classique	165
47	Christian Gonzenbach, l'inversion irradiante de Chevrolet	168
48	Carlo Baratelli, la rigueur et le geste	170
49	Le <i>Royaume délesté</i> de Pier Vay : la beauté de l'instant éphémère qui défaille	172
50	<i>Des ténèbres à la lumière</i> de Suzanne Humbert : un récit-thérapie autobiographique sur le deuil	176
51	Le <i>Requiem</i> de Fauré accroche notre cœur à la Collégiale de Saint-Imier	179
52	Nelson Freire, la légende vivante du chant, de la couleur et de la ligne	181
53	Radu Lupu en vieux mage	185
54	Claudio Abbado pour toujours	187
55	Immensité terrestre au cloître de La Lance près de Concise	190
56	Le <i>Concerto pour violon</i> de Wittembach inspiré d' <i>Un Enterrement à Ornans</i> de Courbet	193
57	Pierrette Bloch, « <i>la vraie répétition est de l'imagination</i> »	196
58	Suprême Malevitch à la Fondation Beyeler	198
59	Le spinozisme de Courbet	200
60	Turner à Lucerne, précurseur de l'abstraction	203
61	Les objets chorégraphiques de Forsythe et Ikeda	206
62	L'ombre de Macbeth en plein soleil	209
63	Le Tribunal de Paris de Renzo Piano	213
64	<i>The Shard</i> , gratte-ciel de Renzo Piano	216
65	Carmen Herrera, une grande artiste abstraite âgée de cent trois ans	218
66	Les œuvres tissées abstraites d'Anni Albers	220
67	David Peace, <i>Rouge ou mort</i> , un grand roman sur le football	222
68	<i>Ida (y vuelta)</i> de Pawel Pawlikowski, des allers et un retour	229
69	Nietzsche à Sorrente ou l'expérience de la beauté immanente	232
70	Pour Machado : Coria del Rio, la vie et la mort	236
71	Le joueur de luth sous le <i>Christ de la Bonne Mort</i>	240
72	Les tissus des sentiments chez Murillo	243
73	La Lisbonne d'Amália Rodrigues	249
74	Une brève approche de José Saramago à travers deux extraits de ses romans	254
75	C'est toujours le temps de Montaigne	262

Épilogue : <i>Après le monde</i> à La Chaux-de-Fonds	265
--	-----

Cartographie des chapitres	270
----------------------------	-----

Index des lieux et des personnes	271
----------------------------------	-----

Crédit photographique	275
-----------------------	-----

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

Avant-propos

L'intimité peut se définir comme la proximité chaleureuse, qui apporte de la joie à travers les plaisirs des sens. Ce recueil d'articles de mon blog *Mille tableaux* recense des expériences de proximité, si indispensables depuis le tsunami mental de mars 2020. À travers des saveurs ; des paysages, naturels et urbains, aux résonances multiples ; des portraits culturels de créatrices et créateurs dans des œuvres ou productions remarquables.

« Il appartient à l'homme sage 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. »

Spinoza, *Éthique*, IV, 45, scolie

Prologue

L'intimité de Jerez : la proximité chaleureuse

Avril 2019



J'ai vécu un mois printanier à Jerez en 2019 et en ai découvert la beauté, celle que devraient nous offrir les villes à chérir : son intimité, c'est-à-dire sa proximité chaleureuse. Avec ses habitants et son histoire, son environnement, ses ruelles et places, ses marchés, commerces et bars, ses églises et sa Semaine Sainte, ses lieux *flamenco*, et même ses vins, cette ville andalouse proche de l'océan est un trésor caché dans l'uniformisation touristique d'aujourd'hui.

Une amie se demandait pourquoi diable nous avons choisi Jerez pour y vivre un mois. Je lui dédie cet article qui va tenter de cerner en quoi une ville peut être intime. Jerez même nous y aide puisque son slogan touristique est « *Jerez, Andalucía de cerca* », « Jerez, l'Andalousie de proximité ».

Je définirais l'intime par la « proximité chaleureuse » : proches de toi sont des gens, des lieux et des éléments qui t'apportent une chaleur et un bien-être intérieur et qui augmentent ta puissance d'être.

Ses conditions de surgissement sont doubles : il faut comprendre et parler la langue des gens et jouir de moments loin des foules et de la cacophonie. Touristes agglutinés, trafic bruyant et vacarme humain permanent tuent l'intime.

Jerez est justement une ville qu'on pourrait qualifier de calme. La crise économique dont elle essaie de se relever produit des effets sur sa fréquentation touristique, en légère baisse depuis l'an passé. Infrastructures souvent obsolètes, environnements urbains peu entretenus sinon dégradés ; ses atouts comme l'école d'équitation, les *bodegas*, le *flamenco* et le circuit de *velocidad* ne peuvent rivaliser avec Séville ou même sa voisine Cadix .

La capitale andalouse a beaucoup évolué depuis 2009 où j'y ai vécu six mois. On ne passe pas cinq minutes sans voir des touristes aller et venir avec leurs petites valises à roulettes. L'offre d'habitation dans des appartements privés ou de nouveaux petits hôtels a explosé. Séville va devenir, avec Barcelone, Berlin, Prague et

d'autres métropoles, une ville pour touristes. Son charme reste pourtant ineffable mais ses habitants commencent à souffrir de voir flâner de jeunes Nordiques en tongs et mini-shorts dès le printemps.

C'est paradoxalement la chance de Jerez pour un avenir meilleur, axé sur la proximité que recherchent aujourd'hui d'autres types de voyageurs.

La proximité avec les gens est la plus importante et elle passe par la langue ; les Andalous parlent un espagnol sans prononcer ni les « s » finals ni les « d ». « *Los Gaditanos* » - les habitants de Cadix - se prononce ainsi : « *logaitano* ». Ce n'est pas grave quand on fait un effort de bien parler soi-même, même avec une pratique limitée qui permet d'avoir une conversation chaleureuse et soutenue avec notre logeuse, un *hermano mayor* d'une confrérie, une marchande des quatre-saisons ou un serveur de restaurant, enchanté que nous aimions sa ville, et qui nous offre deux verres de *Pedro Ximenez* au dessert. Savoir faire rire son interlocuteur dans sa propre langue est le meilleur signe de la connivence.

Et Jerez est en connivence avec nous Chaux-de-Fonniers : elle est aux Sévillans ce que La Chaux-de-Fonds est aux Genevois : un *pueblo* un peu moche ! Cependant, à notre image, son musée d'histoire et d'archéologie rénové nous en apprend beaucoup sur elle depuis la préhistoire.

Être proche d'une ville commence par connaître son histoire et Jerez nous offre le plus bel écrin possible sur sa plus belle place, la *Plaza del Mercado*, avec ses vingt-quatre palmiers, son palais Renaissance et son bar de quartier.

En fait, le marché actuel ne se situe pas sur cette place de la vieille ville mais dans le centre moderne de Jerez. C'est un marché couvert, le *mercado de abastos*, comme on en trouve en Espagne, avec quarante stands de poissons, des boucheries et des fruits et légumes.

Aucune autre région d'Europe n'offre une telle proximité entre les produits et leur provenance. Aller faire son marché chaque matin

à Jerez est un acte d'amour envers la ville qui nous héberge quand on sait que le soir le repas sera merveilleux dans sa simplicité.

De tous ces trésors je mets en exergue les légumes et fruits vendus par la si sympathique marchande des quatre-saisons.

Pommes de terre nouvelles et carottes de Sanlúcar, plantées dans le sable ; artichauts, fèves et petits pois des jardins de campagne ; grandes et incomparables fraises et nèfles de Conil. Et asperges sauvages nommées *trigueros*, vendues plutôt par des Gitans devant le marché.

Et les poissons ! La tête nous tourne de déambuler dans la halle. Des petits poissons pour la friture comme les *acedias*, les rougets et les anchois. Des plus grands comme la *merluza* (le colin), ici artistement apprêtée par Miguel Bernal, les queues de lotte, les *gallos* et les raies.



L'essence intime du marché se retrouve dans nos assiettes, avec le temps et l'amour nécessaires à la cuisine : bien cuisiner, c'est cuisiner avec amour, nous l'avons appris en Campanie et exercé à Jerez : *chocos con habas y batatas al pimienton*, *atún con habas, batatas y hierbabuena*, *gallos con guisantes*, *arroz con trigueros y gambas*.



Ces beaux plats ne se retrouveront pas dans des bars ou restaurants car ils ont été mes inventions. Pourtant, à Jerez, et en Andalousie d'ailleurs, il n'y a rien de plus chaleureux, de plus intime, qu'un bar de quartier *jerezano* qui servira pour deux euros des *tapas* simples mais authentiques et excellentes. Je retiendrai deux adresses typiques. Le bar *Juanito*, avec ses céramiques glorifiant le *fino*, propose une carte de xérès ahurissante et deux incontournables délices : les *tortillitas de camarones*, des beignets de crevettes grises, et des rognons de bœuf au xérès.

La *Cruz Vieja*, à deux cents mètres de chez nous dans le quartier *flamenco* de San Miguel, est un bar *cofrade*, avec des affiches de la Semaine Sainte. Il sert notamment des *chicharrones* de Cadix, morceaux de viande de porc cuite prise dans les travers et servis froids et épicés.



Et que dire également de l'art espagnol des biscuits, surtout sablés ? Dans la rue des Biscuitiers (*calle Biscocheros*) justement, la pâtisserie *Jesus* construit sa vitrine en référence directe à la Semaine Sainte avant laquelle se mange notamment la *torrija* (pain de mie cuit, imbibé de vin doux et de miel), dessert traditionnel pendant le Carême.

Notre chemin de chaleur humaine nous mène progressivement

donc vers les quartiers où vont passer durant la Semaine Sainte d'innombrables *pasos* portant des Images du Christ ou de la Vierge. Ces rues et ruelles, ces places, ces *esquinas* (coins de rue), appartiennent à des quartiers différents nommés selon les quatre évangélistes : San Mateo, San Lucas, San Marco et San Juan. Notre quartier San Miguel n'est pas vraiment au centre de ce qui formait la ville intérieure musulmane entourée de remparts.

Le quartier San Mateo par exemple 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 peintures espagnoles est immense et une cinquantaine d'œuvres sont exposées dans une salle aménagée à côté des caves. Cette alliance des grands vins et de la grande peinture est unique au monde.

À Jerez, il faut déambuler le matin ou vers quatre heures de l'après-midi pour jouir des belles images secrètes que nous donne la ville. Dans une rue étroite comme la nôtre par exemple.



En sortant des maisons par les patios, chéris des musulmans si portés sur les bonheurs sensoriels de la vie d'ici-bas, nous voici d'un trait vers la Semaine Sainte, en fait bien païenne dans la sensualité visuelle et musicale qui lui est propre.

Si je crois que Dieu n'existe pas, malgré mon instruction religieuse réformée, je suis baroque dans l'âme car l'erreur des protestants est de penser que les belles images ne peuvent nous faire accéder à Dieu. C'est ainsi que depuis plus de vingt ans je suis les Semaines Saintes de Séville, fascinantes de splendeur et de richesse.

À Jerez comme à Séville, j'entre dans les églises, surtout les semaines avant la Semaine Sainte et pendant celle-ci. Avant que les Christ et les Vierges de chaque confrérie ne soient installés sur leurs *pasos*, les fidèles peuvent, à un jour fixé par avance, leur baiser le pied ou la main.

L'intimité ne m'étreint pas vraiment dans cette religiosité un peu fétichiste mais plutôt quand une de ces images est seule dans une chapelle, un lundi matin après le *besamano* du dimanche. Ici la Vierge de l'Amertume, la *Virgen de la Amargura*.



Ou quand le plus beau Christ de Jerez, le *Santo Crucifijo*, est sur son *paso* dans l'église San Miguel.



La Semaine Sainte de Jerez est marquée par le *flamenco*, aussi curieux que cela puisse paraître aux profanes. Parmi les genres du *flamenco* se trouve la *saeta*, un chant lancé comme une flèche à la Vierge ou au Christ qui passe dans les rues étroites. Quand on se trouve sous un balcon de *saeteros* ou *saeteras*, quand on les voit chanter en face de nous, quand la nuit dans une rue un homme lance sa *saeta* de la chaussée même, on pénètre dans le cœur intime de l'Andalousie.

Les plus beaux de ces moments, je ne les ai pas vécus à Séville pendant vingt ans, mais à Jerez, chaque fois presque à l'improviste.

Le dimanche des Rameaux, vers minuit, rentre à sa chapelle la *Virgen de las Angustias*, la Vierge des Angoisses, une magnifique *pieta*. Sur la photo ci-dessous, elle sort de sa chapelle. Le Lundi Saint, au moment où Notre-Dame de Paris brûle, je me trouve par hasard



au coin d'une rue où passent, devant trois chanteurs, le *Cristo de la Viga*, le Christ de la Poutre (sic), le plus ancien de Jerez (fin quinzième) et la *Virgen del Socorro* (la Vierge du Secours). Le Mercredi Saint, en hommage à la forêt de Notre-Dame, je me trouve à la rue des Charpentiers (sic) pour voir passer, devant une jeune *saetera* et un *saetero* plus mature, le *Cristo del Prendimiento* (Le Christ de l'Arrestation), le Seigneur le plus vénéré de Jerez. La nuit du Jeudi au Vendredi Saint, le retour du *Santo Crucifijo*, le Christ de l'église San Miguel, est magistral. Il passe par les jardins devant l'Alcazar et dans la rue Conde de Baiona, un *saetero* se place devant lui pour lui lancer une déchirante *saeta*. Enfin, cette même nuit, la *Virgen de la Esperanza de Yebra* passe à deux heures du matin devant la *peña flamenca La Buleria* et revient le matin par ma rue.

Jerez vit donc la religion comme un chant de *flamenco* et c'est un honneur pour elle d'organiser le samedi des Rameaux un concours de *saetas* où neuf chanteuses et chanteurs se disputent les honneurs d'un jury depuis quarante ans. La soirée se passe dans une ancienne église jésuite reconvertie en salle de spectacles.

Des rues aux églises et aux salles de spectacles, il n'y donc à Jerez qu'un pas que la chaleur du *flamenco* nous invite à franchir sans difficulté. Notre quartier de San Miguel, marqué par la mémoire de deux grandes chanteuses qui ont leurs statues, la Paquera de Jerez et Lola Flores, compte un cercle d'amateurs de flamenco, une *peña flamenca*.

Chaque samedi à seize heures, après un copieux repas se terminant par un dessert traditionnel, le *tocino de cielo*, une sorte de flan caramel, les amateurs ont droit à un récital de *flamenco*. Ce 30 mars 2019 se produisait Marga de Jerez.



Qu'une ville nous soit intime par ses gens, sa gastronomie, ses places et rues, ses images saintes et ses églises, sa musique et ses vins et que Jerez soit pour moi celle qui m'a offert cette proximité chaleureuse un mois durant, je crois vous l'avoir exprimé.



Pourtant les cigognes des clochers nous soufflent un autre refrain : une ville est intime parce qu'elle est au centre de beaux lieux autour d'elle, comme un nid à partir duquel on peut s'envoler aisément et y revenir tout aussi facilement.

Ce nid, c'est la gare de Jerez, un chef-d'œuvre d'art régionaliste des années trente.

Et les destinations de ces beaux petits envols, ce sont les villes autour de Jerez, notamment celles de la baie de Cadix, facilement accessibles par un RER tout neuf.

Le plaisir est de partir à l'improviste de Jerez en passant par le buffet de la gare et d'y revenir sans planification puisqu'il y a un train toutes les heures. En quarante-cinq minutes, c'est Cadix, ville de clarté saline.

Puis, en revenant vers Jerez, Bahia Sur et sa réserve naturelle formée d'anciens marais salants, face à Cadix.



Et San Fernando, grande ville moderne, patrie du célèbre chanteur de *flamenco* Camarón de la Isla.

Et, dans la baie, Puerto Real, ses rues perpendiculaires face à la mer.

Et Valdelagrana avec ses plages en face du pont de Cadix.

Et El Puerto de Santa Maria, sur le Guadalete, avec son vieux château.

Quand, le dernier soir, la tour de l'Alcazar, et, au loin le clocher de San Miguel, nous ont accompagnés à la *calle Molineros*, je me suis dit que vivre un mois à Jerez avait été un privilège intime et chaleureux pour nous qui n'attendions rien d'autre, jour après jour, que le rythme des rencontres et des hasards.



SAVEURS

Fraîches douceurs du *Croissant Show*

Février 2020



À La Chaux-de-Fonds existe une boutique qui me met l'eau à la bouche à chaque fois que j'y entre : la boulangerie-pâtisserie-confiserie *Croissant Show*. Les douceurs de mon enfance s'y offrent à moins de cent mètres de la boulangerie de mon arrière-grand-père. Et la fraîcheur, la franchise et la qualité de ces douceurs se font rares dans notre Arc jurassien.

« Fraîches douceurs du *Croissant Show* », un octosyllabe pleinement mérité par Graziella et Marcel Vogel qui ont su faire de leur café-boutique un lieu artisanal d'excellence gourmande dans la vieille ville populaire de La Chaux-de-Fonds.

Les parents lucernois de Marcel s'établissent en 1957 à La Chaux-de-Fonds, comme tant de boulangers d'outre-Sarine depuis 1850. À l'exemple de mon arrière-grand-père Benedicht Jacob qui tenait une boulangerie de 1895 à 1925 à la rue de la Charrière 2.

Au début du vingtième siècle il y avait soixante-deux boulangeries à La Chaux-de-Fonds, cinquante en 1924 et seulement une demi-douzaine aujourd'hui avec leur laboratoire sur place.

Dans les années soixante à côté du Collège Primaire, détruit en 1972 pour construire le Centre Numa-Droz, le grand-papa de Vincent et d'Olivier Kohler nous régalaient de ses frangipanes pendant la récréation, rue Numa-Droz 22.

Les frangipanes, ces tranches d'étudiants bon marché qui fleurissent bon nos dix-heures d'enfant, on les trouve bien sûr régulièrement au *Croissant Show*, qui fait aussi café, avec une décoration indienne assumée : les Vogel sont des amoureux de l'Inde.

Ici, tout est bon, tout est frais, tout est léger. Chaque bouchée de pâtisserie, chaque sandwich ou chaque confiserie sont une aube toujours renouvelée.

Les fleurons de notre enfance (caracs craquants, mille-feuilles et éclairs aériens, vermicelles aux marrons sur un léger meringage, forêt noire avec des griottes au kirsch, baba au rhum) côtoient des créations qu'on mangeait moins dans les années soixante : opéra, truffé

au chocolat, saint-honoré, tropézienne, tourte au kirsch de Zoug, crumble aux pommes. Et le Paris-Brest, meilleur que dans les meilleures boutiques de Paris, qui égale celui de la rue du Four à Yverdon dans la délicatesse de sa pâte à chou et le moelleux de sa crème pralinée. Et toutes les mousses, toutes les tartes et tartelettes de saison : aux fraises, aux abricots, et des biscômes sans égal, des stollens de Dresde, des bûches, des couronnes des Rois. Et les sablés, les biscuits de Noël, les flûtes... Et toutes les pièces sèches d'une absolue fraîcheur, des classiques indémodables dans notre région.

On n'en finit pas avec la fraîcheur des douceurs de confiserie quand on se tourne vers le comptoir ou la vitrine nord. Macarons, florentins, amandes et oranges chocolatées et le fameux pavé du Versoix, qui est à notre ville ce qu'est le pavé du château de chez Walder à Neuchâtel. Qui ne craque pas à la Saint-Valentin pour son ou sa chéri-e est habité-e par l'ingratitude.

Nous n'arriverons jamais au bout des plaisirs dans cette boutique où le pain bâlois pour la fondue, les baguettes et le *Gustissimo* sont des classiques croquants. Les autres en-cas salés ne sont pas en reste car Marcel utilise les meilleurs ingrédients pour ses sandwiches, ses canapés, ses bretzels fourrés au beurre d'anchois et au jambon, ses pâtés à la viande ou au saumon, sa tourte au thon. Et ses ramequins ! Les ramequins des samedis de notre enfance, que chaque boulangerie produisait à l'aube, comme chez Schneebeli au bas de la rue des Granges.

Ainsi au *Croissant Show*, en face du local du POP et à côté de la pharmacie Rota, devant la boutique de seconde main du Centre social protestant, pas loin du centre de culture ABC, de la librairie *Impressions* et de la place du Marché, trois rues en-dessous de chez Jacob à Charrière 2 vers 1920, se perpétue un héritage précieux, aux racines de mes émotions gourmandes.

Vive nos chers oiseaux de bonheur !

Les miels de rêve de Jean-Claude Meier

Octobre 2016



Encadreur-galeriste devenu apiculteur bio, mon ami Jean-Claude Meier produit dans sa miellerie chaud-de-fonnière des « Miels de rêve ». Miels monofloraux ou urbains, ils nous ouvrent à un monde de goûts et de saveurs rares qui méritent le détour de la rue des Vieux-Patriotes pendant qu'il y en a encore à vendre cette année.

Je passerai sur les critères complexes qui permettent à un apiculteur d'avoir le label *bio bourgeon* : éloignement des ruches de trois kilomètres des zones à pollution potentielle (ce qui exclut par exemple la zone du Valanvron proche de la Ronde), bannissement de tout additif ou produit conservateur dans le laboratoire, rigueur dans les sucres nutritifs des ruches pendant l'hiver.

Les spécialistes se battent sur leurs divergences mais j'en resterai à la magnifique dégustation dans le laboratoire de Jean-Claude, entre d'un passionné produisant de petits chefs-d'œuvre de goût.

Par exemple des miels monofloraux issus de ruches proches, pendant un moment, d'espèces arboricoles ou florales spécifiques. Le miel de tilleul des Prés d'Areuse, d'un jaune pâle délicat, frappe par sa finesse citronnée-mentholée et légèrement astringente en finale : délicatesse d'un si noble arbre, « *Déjeunez sous les tilleuls* ».

Tandis que le miel de rhododendron de l'alpage de Nava, à deux mille mètres dans le Val d'Anniviers, nous plonge dans des saveurs fruitées, comme si la couleur de la fleur s'était transmuée dans le goût du miel : vigueur des hauteurs sauvages, « *E la nave va* » ...

Ce n'est pas fini des surprises quand on goûte le miel produit sur les toits du Théâtre du Passage à Neuchâtel. Issu principalement de fleurs du *Gleiditsia triacanthos* (arbre importé d'Amérique par les familles à particule du littoral dans leur « commerce exotique »), il offre des saveurs subtiles qui contrastent avec leur environnement urbain.

Et il y aura encore la puissance envoûtante et terrienne du miel des Ponts-de-Martel, aux fleurs de marais, du rucher des Marais Rouges.

La leçon de cette belle histoire d'amour entre un passionné et la nature est que des chefs-d'œuvre de goût se lovent au cœur même de notre cité. Ils nous enjoignent à la résistance contre toute forme d'uniformisation, ils nous exhortent au respect de notre environnement et nous rappellent cette phrase (faussement attribuée à Albert Einstein) : « *Si les abeilles venaient à disparaître, l'humanité n'aurait plus que quelques années à vivre.* »

Merci Jean-Claude de cette si belle dégustation.



3

Les *flokons* de Suzan

Juin 2020



Suzan Polat se désigne comme créatrice et elle a bien raison : créer des mélanges de céréales *granola* à La Chaux-de-Fonds, avec des produits bio, des goûts et des couleurs originaux, c'est offrir de la proximité chaleureuse à nos papilles et nos yeux. Ces petits chefs-d'œuvre chaux-de-fonniers méritent la visite gustative.

Suzan a eu l'idée de créer son entreprise après un voyage en Asie l'an dernier. Passer six mois dans des pays où les déchets, la pollution et la dégradation de l'environnement sont omniprésents l'a incitée à s'engager à l'inverse : manger plus sainement, avec des produits naturels mais moins de déchets. Sa maturité professionnelle commerciale en poche, acquise à l'Ester il y a huit ans, cette jeune Locloise passe un *bachelor* en logistique à la HEG et travaille une année et demie chez Johnson et Johnson au Locle. Elle y occupe toujours un poste à temps partiel.

Le *granola* est un mélange de flocons (d'avoine en général) avec des graines et des fruits secs ; à la différence du *muesli*, il est passé au four pour créer des pépites croustillantes à la cuisson. À cet effet, on ajoute de la matière grasse et du sucre pour la caramélisation. Suzan remplace le sucre par très peu de concentré de jus de poires auquel elle ajoute un soupçon d'huile de tournesol bio. Elle utilise la cuisine du *Silo*, rue de la Balance 12, qui répond aux normes d'hygiène des établissements publics du canton. Elle se fournit en matières premières bio chez un grossiste alémanique.

Nous avons dégusté dans les règles de l'art les trois mélanges de Suzan, des *granolas* qu'on trouve en ligne sur *flokön.ch*. La base des trois mélanges est constituée de flocons d'avoine suisses, d'amandes espagnoles et d'huile de tournesol suisse. Nous avons préparé trois assiettes avec du yoghourt nature et trois bols remplis de lait froid. Les trois mélanges se vendent par deux cent cinquante grammes, quatre cents grammes ou un kilo.

Le premier, *fruits secs/curcuma*, est le plus original car il ne contient pas de matière sucrée : grosses noix - boliviennes - du Brésil, mûres

blanches turques séchées et curcuma indien. Il offre un mélange oriental inédit qui nous incite au salé. La tonicité du curcuma conviendrait bien après des œufs frits au bacon (hérésie du breakfast anglais, pardonnez-moi !) ou avant un petit curry de volaille le soir.

Le deuxième, *pommes/cannelle*, contient des noix de cajou indiennes, des pommes séchées suisses et de la cannelle *cassia* vietnamienne. Le classique de nos compotes d'enfant se retrouve bien équilibré dans un doux mélange, parfait pour commencer le petit déjeuner et continuer avec une vraie pomme ou un chocolat chaud.

Le dernier, *chocolat/noisettes*, est parfait pour les quatre-heures et les amateurs de chocolat noir suisse. On n'y trouve pas d'épices et c'est à se demander si Suzan ne pourrait pas y ajouter une touche de cardamome...

Elle est une proche voisine de Jean-Claude Meier et ses miels de rêves : on imagine volontiers des associations futures inédites. Par exemple, une barre de céréales au miel des Ponts-de-Martel ! Ou même un *granola* en série limitée entièrement constitué de produits suisses. Ce sont les prochains projets de Suzan.

Et on lance un clin d'œil à tous les hôtels quatre ou cinq étoiles de la région qui auraient grand avantage à soutenir une jeune créatrice entreprenante et dynamique ! Histoire d'offrir à leurs clients matinaux des mélanges de céréales créés par notre chère Suzan à mille mètres d'altitude.



La torrée, notre patrimoine immatériel

Octobre 2014



Faire une torrée par un sublime jour d'automne à La Chaux-de-Fonds relève d'un rite qui mérite de figurer dans le patrimoine culturel immatériel jurassien. C'est en effet d'actualité puisque la Suisse souhaite faire inscrire à l'Unesco une dizaine de coutumes typiquement suisses. Mais la torrée n'a pas besoin de l'Unesco pour nous enchanter. Cet article permettra aux lecteurs béotiens en la matière de s'initier à cette tradition typique du Jura suisse.

Le lieu à choisir dépend de la présence d'un foyer et de bois de sapin séché. Quoi de plus exceptionnel que de se trouver au sommet de la montagne de Pouillerel, à 1'275 mètres, qui surplombe la ville de La Chaux-de-Fonds et qui offre des échappées sur les Alpes bernoises et le Mont-Blanc !

L'artiste Charles L'Éplattenier y voyait un lieu sacré, comme le décrit Le Corbusier dans *L'Art décoratif d'aujourd'hui*, en 1925 : « *Le dimanche nous étions souvent groupés au sommet de la montagne la plus haute. À-pics et grandes rampes douces ; pâturages, troupeaux de grands bestiaux, horizons infinis, vol de corbeaux. Nous préparions l'avenir. "Ici, disait le maître [L'Éplattenier], nous construirons un monument dédié à la nature. Nous y consacrerons la fin de notre vie. Nous quitterons la ville et habiterons sous les futaies, au pied de l'édifice que lentement nous remplirons de nos œuvres."* »

Devant une petite forêt récemment déboisée, on trouve un foyer en pierres sèches adéquat pour faire brûler des branches de sapin qui vont se réduire en cendres.

Pendant l'heure qu'il faudra au feu pour produire de belles cendres chaudes, on prépare les saucissons neuchâtelais qui vont être cuits sous la cendre. Produits dans la vallée des Ponts-de-Martel, ils bénéficient d'un label IGP (indication géographique protégée). Il faut les préparer de manière minutieuse, d'abord en les enveloppant de feuilles de chou qui leur permettront de rester juteux à la sortie de la cuisson.

On les emballe ensuite dans du papier d'aluminium (ou, mieux, dans du papier gras de boucher) et dans une couche de vieux journaux, en

l'occurrence *L'Impartial*, pour faire plus vrai ! Et on attend que le bois de sapin se réduise en cendres.

C'est alors le moment de creuser un trou dans le foyer et d'y mettre les saucissons emballés ainsi que des pommes de terre au beurre et cumin enrobées de papier d'aluminium. On recouvre le tout de cendres et on laisse cuire quarante-cinq minutes.

On peut, au cours de la cuisson, poser sur les cendres quelques branches de sapin, de la *dare*, pour enfumer l'espace environnant et imprégner ainsi nos vêtements de l'esprit de la torréfaction. Les enfants adorent passer à travers l'âcre fumée et peut-être que les saucisses à cuire s'imprègnent aussi de ce « style sapin » ...

Le moment est venu de sortir avec une grosse branche les saucissons et les pommes de terre de la cendre et, religieusement, de les débarrasser de leur protection et les découvrir, rôties et juteuses.

C'est alors l'apothéose, la torréfaction dans l'assiette, sur la couverture posée sur l'herbe fraîche avec quelques verres d'un pinot noir de la *Maison carrée*. Le saucisson est croquant et juteux de son gras imprégné de saveur de chou, les pommes de terre à la peau craquante fondent dans la bouche. Le soleil d'automne tape un peu sur le front, le Mont-Blanc se profile davantage à l'horizon, la légère bise apporte sur nous les dernières fumées du foyer.

Ultime plaisir quand on en sort une pomme à la cannelle fondante en guise de dessert.

Il est trois heures et demie, les quatre heures passées à sacrifier au rituel ont bien valu la peine. Nos *habits* sentent la torréfaction quand on redescend vers la ville tant aimée, le long du magnifique nouveau mur en pierres sèches récemment construit du sommet de Pouillerel à la route du Gros-Crêt.



La boucherie Bilat, temple de la viande aux Bois

Avril 2015



Dans le village des Bois, à quinze minutes en voiture de La Chaux-de-Fonds, il y a deux lieux de culte : l'église et la boucherie Bilat, le meilleur temple de la viande de la région. Même par les pires jours d'hiver, j'y viens depuis plus de vingt-cinq ans y acheter les meilleurs morceaux possibles et les plus typiques préparations de charcuterie. On ne trouve pas mieux dans la région.

L'atmosphère communautaire de cette petite entreprise familiale est caractéristique de l'esprit franc-montagnard dont les Chaux-de-Fonniers sont beaucoup plus proches que celui des rives et du lac. Tout le village s'y retrouve comme à la maison et les citadins sont traités comme des rois. Les prix sont doux, la qualité des viandes, provenant de bêtes abattues dans la région par Pierre Bilat, inégalable. Il est le boucher préféré de Georges Wenger ; son gigot d'agneau des Franches-Montagnes, son entrecôte parisienne bien rassise, sa côte de veau dans le gras et, en automne, sa selle de chevreuil du Doubs sont nos préférés.

Chez Bilat on peut tout commander : des joues de porc ou de veau, des têtes de veau entières, des poitrines de veau farcies avec du rognon, des épaules de cabri, des queues de bœuf. La viande sera apprêtée comme vous le souhaitez, avec le souci minutieux de l'artisan amoureux de son métier.

Côté charcuterie, c'est la gloire, récompensée par de nombreuses médailles : le lard sec aux herbes, la saucisse sèche aux piments, la saucisse de veau à l'ail des ours, la saucisse à cuire à la bière.

Ce mardi de Pâques, un petit tour dans l'étalage fait saliver et montre que tout est frais et prêt à la vente après le long week-end pascal.

De droite à gauche, on commence par les viandes de porc fumées, dont une tête de porc et le fameux « lard à manger cru ». Plus haut, les innombrables saucisses sèches : ail des ours, agneau, noix, noisette, herbes, sanglier, cheval, cerf, absinthe, piment, truffe, poivre vert, olives.

Côté bœuf, de juteux morceaux pour le pot-au-feu, de l'entrecôte parisienne et de la côte. La viande de porc fraîche se décline en côtelettes, épaules et filets mignons.

Un peu plus loin, un splendide foie de veau frais et d'autres abats du jour, des jarrets et des tendrons, ici incomparables.

Dans le frigo à l'entrée, les charcuteries, dont les originales saucisses à cuire à la tête de moine et à la bière des Franches-Montagnes.

Les végétariens, végétaliens et autres véganiens font de leur croyance leur mode de vie ; chez Bilat, nous sommes encore sur Terre, dans nos terres jurassiennes, et pour notre bonheur dans nos assiettes, comme ce soir avec l'épaule de cabri aux fèves et sauce à l'ail des ours...



6

À Sauges, une étoile dans
La Maison du village

Octobre 2016



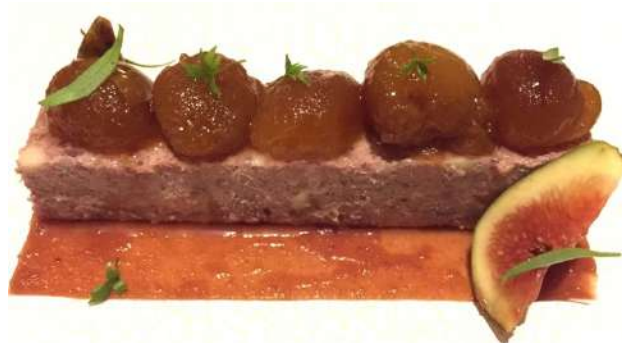
La Maison du village à Sauges vient d'être étoilée par le Michelin. On n'y trouvera ni nappes blanches, ni maître d'hôtel ni longue carte mais une vraie équipe de jeunes professionnels passionnés, sous la conduite de Marc et Caroline, qui proposent une cuisine de bistrot à leur image : sincère, décontractée et authentique.

Preuve en est cette assiette de « chasse » automnale, plat tant rebattu dans nos contrées. Deux petites selles de jeune chevreuil à la sauce au poivre de Madagascar sont accompagnées de délicieux fruits et légumes de saison. C'est d'ailleurs l'originalité incontestable du restaurant que de créer des liens entre viandes et produits de la terre cultivés par un maraîcher scrupuleux du Val-de-Ruz.

Dans notre plat de ce mercredi soir, des demi-choux de Bruxelles croquants, des marrons fermes et goûteux, une mini poire à Botzi, une compotée de choux rouges au coing, deux monticules de purée de rutabaga et quelques rondelles de salsifis. Le ruban de courge marinée aux agrumes donne la touche finale à la palette : l'automne dans les yeux et au palais.

On aura commencé par une terrine de sanglier fondante, recouverte de mirabelles à l'aigre-doux et entourée d'une sauce Cumberland comme exhumée de notre enfance.

Voilà, sans artifices ni complexes de la performance, une cuisine de tradition épurée, belle à voir, sublimant les produits frais, qui fait - je l'espère pour longtemps - de *La Maison du village* le restaurant idéal d'aujourd'hui dans un siècle culinaire qui perd la mesure à force d'expérimentations ruineuses et de luxe urbain.



7

Chez Mauro, un lieu jaune rôti

Juin 2015



Depuis plus de quarante ans que je connais Mauro Capelli, il était grand temps que je goûte ses bons plats qu'il s'exerçait déjà à concocter quand nous étions au Gymnase. Chose faite ce mardi avec un lieu jaune rôti.

Mauro est depuis dix ans à la tête du *Restaurant du Théâtre* à Monthey qui jouxte la scène du *Crochetan*. La salle allongée est lumineuse avec une grande baie qui donne sur un parc et une terrasse tranquilles.

Nous avons choisi un plat de poisson : « *Pêche de petit bateau de Bretagne : sur le thème de la soupe épaisse, le pavé rôti et sa croûte de tomates* ».

L'épais morceau de lieu jaune est cuit à la perfection avec une chair nacrée et une consistance ferme qui fond dans le bouche. Dans le petit pot, une sauce assez ferme dans le style d'une rouille de bouillabaisse. Sur le poisson, des tomates confites à la saveur puissante. Bref, un style méditerranéen assumé qui sublime le produit sans l'étouffer sous trop de saveurs disparates. La vraie cuisine d'aujourd'hui !

Le plat valait tout autant que les retrouvailles émouvantes avec un ancien camarade loclois cinéphile. À voir la foule qui se pressait ce mardi midi pluvieux, le restaurant marche tambour battant et je tire mon chapeau à la jeune équipe féminine polyvalente du service.



Le pinot noir *Aagne* du
Blauburgunderland
dans le canton de Schaffhouse

Août 2014



Le pinot noir *Aagne* de Stefan et Nadine Saxer Gysel, produit à Hallau dans l'Oberklettgau schaffhousois, m'a fait découvrir cette région estampillée *Blauburgunderland*.

Le vin est l'alliance immémoriale et magnifique d'un produit naturel avec un terroir et des hommes. Il nous arrive inmanquablement de commencer par connaître l'un des trois pour aimer les deux autres. On peut connaître d'abord un homme, vigneron, qui nous fera aimer son vin et sa région. Plus fréquemment la découverte d'un coin de terroir nous amènera chez un vigneron et ses vins. Le plus émouvant assurément est de boire un bon vin peu connu ou célèbre qui nous ouvrira à son terroir-paysage et à l'artisan qui l'aura confectionné.

Des moments mémorables ont ainsi été vécus avec Jean-Michel Deiss, de Bergheim, feu Marcel Lapierre de Morgon, François Mitjavile du *Château Le Tertre-Rotebœuf* à Saint-Émilion. Quand on boit ou buvait leur vin, on voit ou voyait spirituellement le terroir et l'homme.

Cet été, j'ai bu à *La Maison du Village* à Sauges un pinot noir magnifique, le *Aagne Spätlese 2012*, qu'on trouve d'ailleurs à la *Vinothèque de la Charrière*.

C'est probablement un vin produit avec de vieilles vignes et passé quelques mois dans le bois, d'où une alliance réussie entre les fruits rouges, du côté de la groseille, et les épices douces.

Dès l'achat d'un carton livré par la poste trois jours après la commande en ligne, l'idée m'est venue d'aller me balader dans la région de production, l'Oberklettgau schaffhousois, dont l'image de marque se construit autour de la dénomination *Blauburgunderland*, la région du pinot noir.

Quelle belle surprise de découvrir le plus grand coteau de Suisse, orienté sud-ouest comme la Côte de Nuits ! Le paysage est structuré visuellement par l'église Saint-Maurice, au-dessus de la bourgade de Hallau.

Deux randonnées circulaires sont à recommander. La première part de la gare de Neunkirch, passe par Osterfingen, un charmant village viticole, Wullschlingen, et rejoint le vignoble de Hallau. Elle doit être somptueuse à l'arrière-automne.

Plus originale et plus longue aussi (vingt-deux kilomètres), la seconde démarre d'un des villages helvétiques les plus au nord, Beggingen, et franchit comme un petit col qui amène au sommet du coteau.

Cette région est douce et harmonieuse à l'image du vin que j'ai bu et c'est à coup sûr cette douceur qui habite les vignerons producteurs du *Aagne*, un terme dialectal signifiant « les vins faits chez nous » (« *unsere eigene Weine* », si je comprends bien). Nadine et Stefan Saxer Gysel, que je n'ai jamais rencontrés, possèdent apparemment l'une des plus belles parcelles.

Le 5 octobre a lieu la fête des vendanges locale. Mon désir est d'être de la partie pour compléter la triade !



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 cypriote. 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 crouillant, 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 cypriotes, 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.



10

Pie and mash à Hackney

Août 2016



Il n'existe à Londres que peu de cafés où l'on peut encore manger ce plat typiquement anglais, le *pie and mash*. Par exemple chez *Cooke's*, dans le *Broadway Market* du quartier de Hackney dans l'*East End* londonien. Faire découvrir à quelques jeunes gens aventureux ce mets populaire à moins de trois livres fut un bonheur partagé.

Le voici dans sa simplicité un peu rebutante pour qui tout n'est pas « un », comme l'a dit Montaigne. Un pâté chaud de viande de bœuf, arrosé d'une sauce au persil et accompagné d'une purée de pommes de terre. Le goût puissant de la viande qui contient un peu de rognon est contrebalancé par la sauce verte. Bien que les féculents dominent, pour moins de trois livres avec un thé au lait à quatre-vingts *pence*, on est sustenté pour des heures. Et c'est bon !

Le local est indescriptiblement *cockney*. M. Cooke, en fervent supporter de *Tottenham Hotspurs* - le stade de *White Hart Lane* est à quelques kilomètres au nord - n'en est pas encore revenu, avec son inimitable accent, d'avoir servi en cette fin d'après-midi quelques clients extraterrestres : un Suisse supporter de *West Ham United* qui lui a exhibé le pin de l'équipe rivale et une jeune étudiante qui savait chanter le *yodel*...

Le charme des villes mondialisées tient encore à leur capacité à conserver, dans des lieux improbables à découvrir avec un peu de bonne volonté, la mémoire culinaire populaire.



11

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 *Beuschel-doktor*. 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. Surtout sur une terrasse estivale devant l'église baroque des Servites !

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.



Les lentilles aux épinards de *Cibi Cotti*
au marché napolitain de la Torretta

Août 2018



Naples est une ville où l'on peut encore trouver des petits restaurants servant une cuisine populaire, authentique et savoureuse, à des prix très bas. Dans le marché couvert de la Torretta, près du port de Mergellina, *Cibi Cotti* est le parangon de ces établissements incroyables. J'y ai mangé à midi une demi-portion de lentilles aux épinards et un calamar grillé pour huit euros.

Le quartier de Mergellina est facilement atteignable par le métro ou à pied de la *Villa Comunale*, un jardin public longeant la mer et hélas bien mal entretenu.

La gare de Mergellina et le kiosque à musique du jardin public sont de beaux exemples d'architecture du début du vingtième siècle, du temps de la splendeur d'une ville qui nous fascinera toujours car elle offre ses plus beaux bijoux dans des écrins dégradés.

Le marché couvert de la Torretta se situe entre les rues Antonio-Gramsci et Giordano-Bruno. Avec la statue de Gianbattista Vico derrière le kiosque à musique, nous sommes bien entourés par les plus célèbres philosophes italiens. Avec sa cuisine, ses monuments et ses paysages, ils sont la gloire de la Campanie.

Au fond du marché, le restaurant *Cibi Cotti* n'est ouvert qu'à midi. Sous le portrait ironiquement caravagesque (c'est un pastiche du *Jeune Bacchus*, révélateur de l'esprit napolitain) de l'ancienne propriétaire, la *Nonna Anna*, on va chercher ses plats au comptoir, à l'emporter ou à manger sur le pouce à l'intérieur. On paie à la caisse en sortant.

La cuisine a été rénovée selon les normes européennes d'hygiène des établissements publics et le menu est affiché à l'entrée.

En entrée, gâteaux de pommes de terre et de riz, soupes de pâtes et lentilles, de lentilles et d'épinards, pâtes avec courgettes, spaghetti aux petites moules. Comme plat principal, saucisse et légumes verts, boulettes de viande, tripes à la tomate, roulé de dinde farci et même un calamar grillé à six euros.

C'est ce que j'ai choisi avec une demi-portion de lentilles aux épinards, une belle soupe peu salée et peu huilée, digeste, goûteuse et originale dans l'association entre les *legumi* et la *verdura*.

Huit euros pour l'ensemble mais tant le roulé de dinde farci que les boulettes me faisaient encore saliver.

Il fallait pourtant se préparer à l'expédition - en train et à pied - pour Baia et j'ai eu juste le temps de prendre un café et une glace au *Chalet Ciro*, un peu plus loin en direction du Pausilippe, en y admirant l'art de ceux appelés pompeusement chez nous des *baristas*.



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.



*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 Campanie 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.



*L'azienda agrituristica Fossa Papa
à la Punta Campanella*

Juin 2019



La *Punta Campanella* s'avance telle une langue pour terminer la péninsule sorrentine. À mi-pente, faisant face à Capri, s'étend un domaine agricole immergé dans le maquis et les oliviers, l'agritourisme *Fossa Papa* où l'on peut manger à midi. Pour vingt euros, le paysage entre en vous à travers la splendeur du site, les oiseaux, les produits et les saveurs que la nature offre ici aux privilégiés. C'est mythique, magique et unique !

Le cap Minerve sépare le golfe de Naples de celui de Salerne. Un temple romain y fut édifié et les cinq kilomètres qui séparent cette pointe de Capri constitue un détroit dangereux. Il avait donné lieu à un célèbre passage du *Voyage en Italie* de Goethe qui revenait de Sicile en 1787 sur les traces d'Ulysse. À peu de kilomètres de là d'ailleurs surgissent les rochers des trois sirènes dont l'une, Parthénope, se serait envolée pour fonder Naples.

Ce paysage est donc mythique, littéralement béni des dieux pour y faire pousser les meilleurs et les plus beaux fruits, légumes, arbres et herbes aromatiques. Oliviers, caroubiers, agaves, citronniers, myrtes, genêts, genévriers, roquette et fenouil sauvages, origan, romarin, tomates, artichauts, courgettes, aubergines et j'en passe. Bref tout ce qui constitue la terre méditerranéenne pousse à profusion et à portée de notre main. Je n'ai jamais connu un lieu qui donne autant le sentiment d'être une offrande de la nature à l'homme.

Le domaine de Giovanni de Turris, récemment racheté à un propriétaire munichois, élève aussi des animaux : ânes, chèvres, vaches, poules, dindons, lapins et cochons. Il s'appelle *Fossa Papa*, en référence à une tour « sarrasine » du même nom qui servait, comme de nombreuses autres sur cette côte, à se prémunir des Sarrasins qui avaient été quand même deux cents à débarquer par là vers 1560 !

Depuis septembre 2018, la famille a ouvert une *azienda agrituristica* qui reçoit des hôtes pour le repas de midi. Elle ne fonctionne pour le moment que par le bouche à oreille et sa page *Facebook*. Il faut réserver par *Messenger* et savoir surtout que l'accès à ce lieu unique

est assez difficile pour des non marcheurs. De Sorrente, il faut prendre le bus pour Termini et de là descendre (et remonter sous la chaleur !) à flanc de coteau sous le *Monte Costanzo*. Cinq kilomètres et demi à pied aller-retour sur un chemin sans difficulté mais interdit aux voitures.

Le repas servi fut, somme toute, très simple, puisque les produits sortis du jardin, Madame de Turrelles les avait élaborés tout naturellement. Elle reçoit aussi des enfants de la région pour les sensibiliser aux richesses de leur terre.

La table en bois devant Capri nous a accueillis avec une carafe d'eau citronnée. La bouteille de vin de table à onze degrés et l'eau minérale, comme les liqueurs finales, sont comprises dans le prix. Vingt euros pour ce paysage qui s'est immergé en nous par les yeux, les oreilles entendant les oiseaux chanter, les saveurs et les odeurs des produits !

Pour commencer, des *bruschette* à la tomate et aux aubergines. Puis quatre assiettes d'*antipasti* : charcuteries (coppa, pancetta et salami), courgettes à l'aigre-doux, tomates fraîches posées sur un lit de roquette sauvage et croquettes de pommes de terre.

Arrive ensuite un immense plat de *caprese*, des tomates accompagnées de *fior di latte* saupoudrée d'origan, en fait de la mozzarella de vache. On termine par une *parmigiana* de courgettes, ici gratinées avec de la mozzarella et une sauce tomate.

Le *dolce* final est une tranche de génoise à la confiture de citron qui est apportée avec six bouteilles de liqueurs (noix, fenouil, citron, caroubier, myrte noire et myrte blanche).

Et on nous explique qu'on ne peut pas pratiquer des prix trop élevés pour des visiteurs qui font l'effort de venir jusqu'ici à pied !

Nourriture provenance zéro pas chère mais précieuse, saine de chair et d'esprit, et qui nous plonge dans une forme d'extase de la simplicité, vous le saurez, vous la trouverez peut-être un jour à *Fossa Papa*, un lieu qui se mérite.

16

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...



17

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 *bacalhan*, 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 nacrée 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.



18

Le bar *Eslava* ne prend pas en pitié

Avril 2014



Hilarion Eslava est un compositeur espagnol du dix-neuvième siècle, auteur notamment d'un *Miserere* traditionnellement joué à la cathédrale de Séville le samedi des Rameaux. Il a donné son nom à une rue de la capitale andalouse à côté de la place San Lorenzo. Là se tient le restaurant *Eslava* dont le bar à *tapas* très étroit est un des meilleurs de Séville. Pas seulement pour le Michelin...

La qualité d'un bar à *tapas*, sévillan en particulier, repose sur quatre indéfectibles piliers liés les uns aux autres : sa localisation dans l'espace urbain, son espace intérieur, son service et bien sûr sa cuisine. Dans un bar sévillan, on se restaure mais on est aussi au spectacle !

Eslava fait face à l'église San Lorenzo dont la façade latérale rouge brique se voit du bar, qu'on soit à l'intérieur ou sur le trottoir. Un *azulejo* y signale la présence de la Vierge de la *Soledad*, une effigie du seizième siècle dont la procession clôt la Semaine Sainte.

C'est mémorable comme l'est le bar dont l'espace intérieur est un défi au bon sens puisqu'il n'y a même pas deux mètres entre le mur et le comptoir en bois.

On trouvera bien à s'y attabler à moins qu'on reste dehors sur le trottoir dès les beaux jours, de février à novembre. À gauche les clients et à droite le « couloir » de service où s'activent dans une chorégraphie les huit serveuses et serveurs. Car être serveur à Séville est une offrande au client dont les Suisses n'ont pas idée : l'efficacité alliée à la précision, l'amabilité et la grâce dans un ballet tournoyant qui a ses rythmes selon la quantité de consommateurs.

Le ravissement de ce lieu saint est décuplé par la cuisine où tout est bon et pas cher pour une telle qualité. On choisit les *tapas* sur une ardoise qui change tous les jours, mais avec ses classiques.

Voici, pour quinze euros, un repas du Samedi Saint après la sortie de la *Soledad* : trois assiettes de poissons, une joue de porc, deux bières et un verre de vin !

Les *salmonetes fritos*, petits rougets frits, sont si frais et croustillants

qu'on les mange intégralement avec leur goût rehaussé par le foie.

Le maquereau grillé (*caballa asada*) est ferme et fondant avec une pointe de gros sel qui rehausse son goût. Laissez la mayonnaise pour passer à la suite !

Les fameuses *sardinitas malagueñas*, les petites sardines de Málaga, à la carte du bar depuis toujours, font qu'on y revient pour les retrouver telles qu'en elles-mêmes, un peu comme Séville, ses ruelles, ses coins de rue, ses Vierges et ses Christs, ses places et jardins.

La gourmandise aidant, on termine ce soir-là par une joue de porc à la sauce au Jerez (*carillada ibérica*) et on songe, devant tant de concentration gustative, visuelle, auditive - c'est quand même assez bruyant ! - que des espaces infinis de plaisir sont contenus dans l'immanence de telles minutes. Avec le désir d'encore et toujours pouvoir les vivre.



Casa Moreno, chacineria y ultramarinos

Mars 2009



Le charme des villes tient à leurs établissements publics typiques et populaires qui concentrent l'esprit des lieux sans la pollution touristique. Pour rien, on a tout : les consommations et aliments immémoriaux, le décor organisé et surchargé de signes émotionnels, les gens habitués et cordiaux. Dans la chère *calle Gamazo* du quartier de l'Arenal à Séville, une enseigne banale mais soignée annonce la *Casa Moreno, chacineria et ultramarinos*, (charcuterie et épicerie, les produits d'outre-mer ayant passé dans le langage usuel pour désigner les produits en conserves ou en bocaux).

On franchit l'espace du magasin et on se retrouve dans l'arrière-boutique devant un comptoir accorte, des images de Vierges, de Christs et de taureaux. Le patron sert des *café con leche* dans des verres et prépare les *bocadillos* (miches de pain blanc toastées) avec ses délicieuses charcuteries : c'est le pain quotidien des Sévillans et parfois le mien. J'y ai même rencontré un *costalero* du *paso* de la *Sentencia*. Un peu partout dans le local sont épinglées ou collées des citations ou formules, décalées et tout en profondeur. Le patron, un amoureux inconditionnel de la Semaine Sainte, les a écrites de sa main, comme l'addition d'ailleurs !

Si j'aime ce quartier de l'Arenal, rythmé tous les dix mètres par les meilleurs bars à *tapas* du monde, c'est aussi par toute son histoire. Proche de l'ancien port, c'était le *barrio* (quartier) du « sable », des rives du Guadalquivir, qui se situait vers les arènes, à l'extérieur des murailles de la ville.



20

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 dix-sept marins seulement, 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.

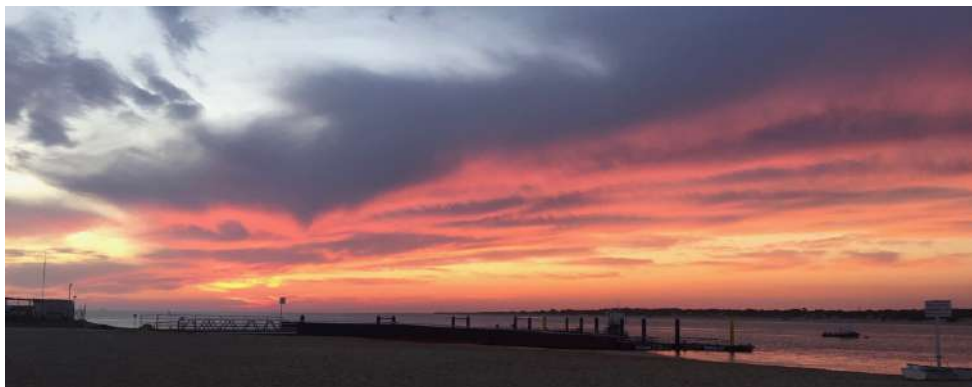
La richesse de Sanlúcar est donc aussi gastronomique puisqu'on y trouve des bars et des restaurants sans équivalent en Europe pour manger ces *tortillitas de camarones*, des langoustines de Sanlúcar et des poissons frits comme le rouget et l'*acedia*, une sorte de petite sole.

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 on lui fait signe.

La *tapa* de *tortillitas de camarones* 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.



21

Natures mortes andalouses

Mars 2009



On connaît l'amour de la peinture pour la nature morte ; Zurbaran, le peintre du Siècle d'Or, une des gloires de Séville, et Goya, notamment, ont excellé dans des représentations aux connotations religieuses, morales ou existentielles. Rien de tel dans celle-ci, panier des achats de ce matin au marché couvert de l'Incarnation.

Un pain, une demi-livre d'olives, un hareng, cent grammes de jambon *pata negra* de Jabugo, six œufs frais, une demi-livre de pommes de terre de Sanlúcar, une livre d'asperges sauvages (*trigueros*), une demi-livre de poires de Badajoz, lieu de naissance de Zurbaran, une demi-livre de fraises de Huelva, deux kilos d'oranges pour les jus.

Tableau baroque sous le projecteur du soleil sévillan.

Et tout cela pour combien ?

Douze euros !

Il existe encore aujourd'hui à Séville, la cité la plus catholique du monde après Rome, quatre-vingts couvents et monastères dont seize sont dits de « clôture », à savoir que les religieuses y vivent cloîtrées, sans contact avec le monde extérieur. Elles y prient et y travaillent !

Ainsi le couvent Santa Paula est spécialisé dans la fabrication de confitures. Sa gelée de fleurs d'oranger et ses poivrons rouges entiers confits au sucre n'ont rien à voir avec la rigueur de la vie monastique.



22

Les mots et les choses ou
ekphrasis de la fleur d'oranger

Avril 2009



Le mot *ekphrasis* (en grec « expliquer et dérouler jusqu’au bout ») désigne un procédé rhétorique qui établit la relation entre la représentation d’un monde artistique et un autre, dans le cas de ce blog, entre de belles images du monde réel et mes pauvres mots qui essaient de les commenter ou les illustrer. Nombre d’artistes éminents ont su dire une peinture dans un poème ou un morceau de musique. Psychologiquement, l’*ekphrasis* consisterait donc en une description ou représentation d’un objet telle qu’on croit vivre la situation présentée.

Comment exprimer jusqu’au bout du possible des mots la sensation qui envahit de jour en jour la ville chérie, qui transcende les gaz d’échappement dans les carrefours et saisit les narines sur la place San Leandro où souffle une brise du levant ?

Comment rendre compte le plus objectivement possible des caractéristiques olfactives de l’*azahar* pour en donner une idée à ceux qui n’ont jamais mis les pieds au printemps à Séville ? Apaisante, suave, entêtante, sédative, intensément florale, lourde, chaude, riche et durable, ce sont encore des mots-images. Hespéridité, aurantiacée, c’est tautologique de l’orange.

Le socle scientifique d’une meilleure approche pourrait nous être donné au travers des trois grandes dimensions des odeurs.

a) L’intensité, la puissance à laquelle nous percevons une odeur. Pour une odeur donnée, cette intensité est extrêmement variable d’un individu à l’autre puisque nous ne possédons pas les mêmes récepteurs. Néanmoins, sur une échelle d’un à dix, on a de fortes probabilités d’atteindre avec l’*azahar* une perception olfactive intense.

b) La tonalité, la dimension hédoniste de la sensation olfactive. Pour une odeur donnée, cette dimension est également très variable, puisque liée à l’expérience de chacun par rapport à elle. Dire qu’une odeur est bonne ou mauvaise n’a pas de sens, il faudrait plutôt parler en termes de sensation propre. Donc : « J’aime ou je n’aime pas cette

odeur... » Je connais des amis qui ne supportent pas la fleur d'oranger alors qu'elle est ma préférée comme pour beaucoup de Sévillans.

c) La qualité, la reconnaissance d'une odeur. Lorsque nous sentons une odeur, nous la percevons avec une certaine qualité qui lui confère sa propre identité. C'est cette identité qui nous permet de la différencier des autres, de la reconnaître et même parfois, de pouvoir la nommer. On en revient au début du cercle : apaisante, suave, entêtante, sédative, intensément florale, lourde, chaude, riche et durable...

Le fait est que je ne peux vivre sans elle.



PAYSAGES

23

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 cet article : « *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 à 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 torréée.

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. Habitué 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 ».



24

Berne maternelle au crépuscule

Décembre 2013



La ville fédérale et maternelle, un soir de décembre au crépuscule, réserve des surprises colorées au passant guetteur.

On oublie trop souvent que Berne fait partie du patrimoine mondial de l'humanité pour sa vieille ville sise sur un promontoire entouré par l'Aar : site-cocon enrobé par une rivière ombilicale !

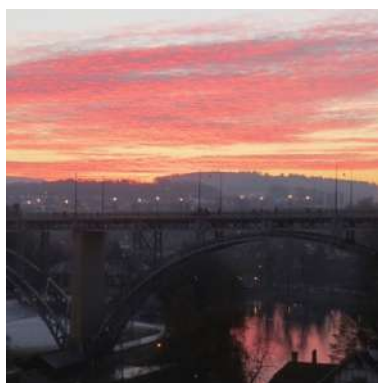
De l'esplanade du Palais fédéral, ce dimanche de décembre, les trois « Bernoises », l'Eiger, le Mönch et la Jungfrau trônaient plein sud, royalement majestueuses, confédérant les regards. Leur proximité étonnait, leur teinte rose émouvait et le regard ensuite se tourna vers l'ouest moutonnant.

On comprit alors mieux comment cette ville maternelle enveloppe ses habitants de douceur humoristique qu'on saisit si bien dans les chansons de Mani Matter. Par exemple, *Die Strass, won i drann wohne* (La rue dans laquelle je vis). Une rue près du cimetière dans laquelle le narrateur voit passer les corbillards mais qui n'est pas encore à sens unique...

*Ir lüt, i wonen anere Strass
Und nid symbolisch meinen i das
I wonen anere Strass, wi gseit
Wo zum Fridhof geit
I cha vom Fänschter us d'Umzüg gseh
Mit Efeuchränz und Bluemebouquet
Wen alben eine derbär chunnt da
Mit de Füess vora
En Andre villicht mahneti das
Geng dra gly näm dr Schryner scho ds Mass
Ou ihm für ds tannige letschte Chleid
Und das tät ihm leid
Ig aber findes schön das mys Bett
Vorlöffig no ke Holztechel het
Und das i geng no dr Himmel gseh
Fröit mi drum descht meh
Die Strass won i drann wonen isch zwar
So dänken i e Sackgass s'isch wahr*

*Hingäge für mi und i gniesse das
No ke Einbahnstrass*

*Chers gens je vis dans une rue
Et ce n'est pas de manière symbolique
Que je vous le dis
Je vis dans une rue
Qui mène au cimetière
De ma fenêtre je peux voir
Les processions funéraires
Avec les couronnes de lierre et les bouquets
Quand untel s'en vient par-là
Avec les pieds devant
Un autre que moi peut-être ça le ferait
Sans cesse penser que déjà bientôt le menuisier
Prendrait ses mensurations
À lui aussi pour le dernier habit de sapin
Et ça lui ferait de la peine
Mais moi je trouve ça beau
Que pour le moment mon lit
N'ait pas encore de couvercle en bois
Et que je voie toujours le ciel
Me réjouit d'autant plus
Cette rue dans laquelle je vis
Voilà ce que je pense
C'est une voie sans issue c'est certain
Cependant pour moi et j'en profite bien
Elle n'est pas encore une rue à sens unique*



25

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

Août 2018



Sous le Palais fédéral à Berne, 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 Eichholz, 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 !



26

Les vignes de Vétroz

Octobre 2013



Ce n'est pas que je sois un fanatique du Valais, paradis du soleil miné par un urbanisme délirant sans foi ni loi, en plaine comme en montagne. Mais les vignes jaunissantes de l'automne restent un havre d'équilibre pour le promeneur.

Les vignobles de Conthey et Vétroz sont les plus étendus en surfaces moyennement pentues aisément parcourables ces jours de chaleur où les vendanges ne sont pas terminées.

Magie d'un terroir avec de minuscules parcelles productrices de cépages variés : chasselas, petite arvine, johannisberg, muscat et surtout, sur 1,3 hectare, l'unique amigne de Vétroz. En rouge, syrah, pinot, humagne, cornalin et autres variétés dont on ne peut, sur cette image, reconnaître les caractéristiques.

C'est donc un vignoble de proximité dans les coteaux, dont la lecture intime est impossible au profane. Seul le vigneron du cru saura dire quoi et à qui.

C'est ce sentiment d'impénétrable qui me séduit dans ce pays dont les codes sont complexes.



27

Aoste, un théâtre romain en face du Grand Combin

Mars 2019



On se fait des villes de transit des images fausses. Qui visitera Aoste découvrira ainsi une ancienne cité romaine au pied du Grand Combin.

Il pourrait paraître incongru d'associer des ruines romaines à des sommets alpins. Pourtant Aoste fut dès le premier siècle avant J.-C. un important lieu de passage pour traverser les Alpes, comme aujourd'hui. Pas étonnant donc que sa topographie urbaine se calque sur les structures rectangulaires imaginées par les Romains. Ils s'y divertissaient aussi dans un théâtre construit lui-même dans un amphithéâtre naturel puisque Aoste fait face au Grand Combin, si imposant quand on arrive au tunnel du Grand Saint-Bernard par le Val d'Entremont. D'ailleurs un Valaisan passionné de ski que je connais rejoignait Aoste « *après avoir descendu à ski le Super Saint-Bernard côté sud (18 kilomètres de descente en solitaire) quand les hivers étaient neigeux* », m'a-t-il écrit. Merci Benoît !

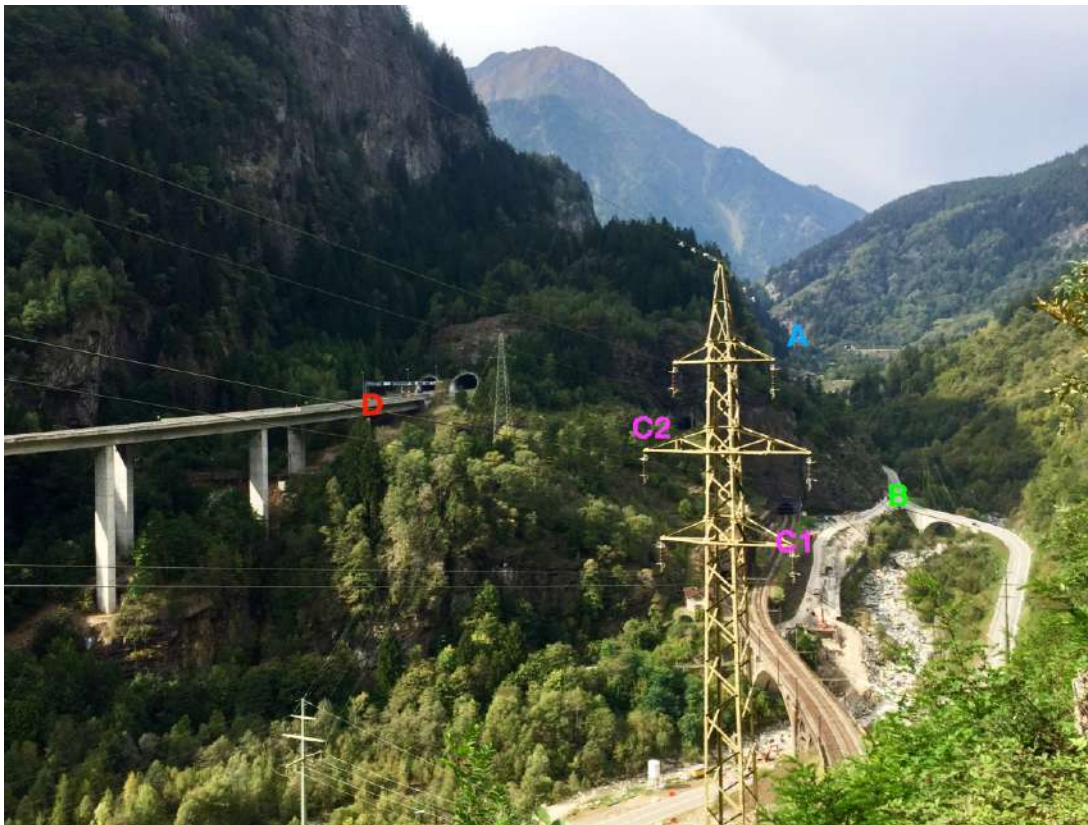
Autre surprise valdôtaine, le télésiège qui part de la gare, à six cents mètres d'altitude, pour nous transporter jusqu'à un belvédère incomparable à mille huit cents mètres, le Pila. C'est un renversement de nos habituels paysages alpins car nous sommes au sud des Alpes et nous embrassons à l'envers du regard coutumier les grands sommets : Mont-Blanc, Grand Combin, Cervin et Mont-Rose.

Aucune ville alpine n'est donc autant marquée par son riche passé urbain romain. Aoste en fait aujourd'hui un atout à découvrir d'urgence plutôt que de simplement transiter par elle.

Mes conseils : se rendre à Aoste et en revenir le même jour, le mardi et le vendredi avec un car postal partant de Martigny à 8 h 25, retour à 18 h 30. Et acheter sur place du jambon cru des Bosses et de la *fontina*, un fromage à pâte molle très puissant en goût.

Les cinq voies de passage du Gothard dans la Lévantine

Octobre 2019



Passer du Nord au Sud ou du Sud au Nord nous change de monde, surtout en Suisse. Une marche à travers la *gola del Piottino* dans la vallée tessinoise de la Léventine nous ramène aux origines de ce lieu de passage, aujourd'hui inconnu des voyageurs en train et à peine visible par les vacanciers empruntant l'autoroute.

La photo ci-contre est prise au nord de Faïdo, entre Biasca et Airolo, sur le sentier pédestre de la ligne du Gothard.

Au fond, **A**, le sentier muletier qui entre dans la gorge du Piottino, ouvert au seizième siècle par les Uranais. La précédente route romaine devait contourner la gorge par la montagne du Piottino. Dès 1820 est construite en **B** une route carrossable pour des calèches qui est aujourd'hui la route cantonale. La ligne ferroviaire du Gothard est mise en service en 1882. Elle ne passe pas par la gorge mais, grâce à des tunnels hélicoïdaux (entrées **C1** et **C2**, celui-ci de deux kilomètres), elle permet de vaincre le dénivelé. En 1985, l'autoroute **D** réduit la pente grâce à des viaducs. Et, dès 2016, est ouvert le plus long tunnel ferroviaire du monde, qui passe sous la montagne derrière l'endroit où a été prise la photo.

Ce lieu improbable, assez bruyant, visuellement pollué par tant de constructions humaines (poteaux et fils électriques, routes, rails et béton) est pourtant d'une grande intensité émotionnelle. Il nous ouvre à ce que nous ignorons habituellement quand nous traversons, en aveugles, le Gothard : l'histoire des hommes qui ont construit ces voies et la perception différente des temps de traversée.

L'émotion est encore plus grande à la traversée de la gorge quand on sait que Turner l'immortalisa en 1842 lors de son voyage de Lucerne à la Venise tant aimée.

Le chemin uranais du seizième siècle a été récemment restauré pour les marcheurs et c'est un enchantement sauvage et romantique. Le cours du Ticino a certes été apaisé mais la profondeur de la gorge et l'âpreté de la roche sont intactes : dire qu'une partie du trafic économique européen passait par là !

Site susceptible d'être inscrit au patrimoine Unesco, les voies de passage du Gothard allient le local au global d'une manière incomparable. Elles sont pourtant menacées. Les CFF parlent de fermer la ligne ferroviaire historique entre Erstfeld et Airolo. On ne pourrait donc plus traverser le Gothard par Wassen et aller manger des raviolis maison aux *Alpes* à Airolo. La majorité de mes lecteurs s'en moqueront, mais pas moi !



29

La splendeur du Val Müstair juste avant la neige

Novembre 2018



Müstair, village du val du même nom, est la destination suisse la plus éloignée de La Chaux-de-Fonds en transports publics. S'ouvrant sur l'Italie, ses paysages de rêve en fin d'automne ont pour épiscentre le monastère carolingien de *San Jon* inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. Bijoux culturels et paysagers mais aussi gastronomiques avec les incomparables spécialités romanches.

De toutes les vallées alpines suisses, le Val Müstair est de mon point de vue la plus authentique et la plus riche culturellement. Ce n'est pas seulement qu'on y parle le romanche ; le monastère bénédictin de Saint-Jean créé par Charlemagne au huitième siècle contient le plus grand ensemble de fresques carolingiennes conservé à ce jour. Certaines ont été recouvertes au douzième siècle par des peintures plus modernes reprenant les motifs anciens. Le monastère est encore en activité avec une dizaine de sœurs. L'accueil, le musée et la tisane offerte à la fin de la visite devraient faire honte à des pseudo-centres culturels surfaits et délabrés comme la Fondation Gianadda.

Cette intense spiritualité habite toute la vallée qui se prolonge vers le *Südtirol*, Haut-Adige en italien. Par exemple, à Tubre, Taufers en allemand, pas moins de huit églises ou chapelles entourent le village. La principale, au centre du bourg, est dédiée à Saint Jean. Ses fresques de 1220-1230 sont extraordinaires, tant à l'intérieur que sur sa façade nord avec Saint-Christophe, le patron des voyageurs. De même, l'autel baroque de l'église Saint-Blaise est un petit joyau. Le site s'ouvre sur Mals, ville terminus du car postal de Zernez. De là, on rejoint Bolzano par le train en deux heures.

Nulle part ailleurs en Suisse une frontière ne paraît somme toute aussi artificielle qu'ici. Les paysages se prolongent, les églises se répondent, les mélèzes d'arrière-automne flamboient, défiant les séparations.

Le lieu idéal pour se loger simplement une nuit se situe justement en face du monastère : l'hôtel *Chavalatsch*, sous la montagne du

même nom. Avec l'*Hotelcard*, la chambre coûte septante-cinq francs, l'assiette de *capuns* vingt-deux et la meilleure bière des Grisons, la bière blanche *Tschlin*, quatre francs cinquante.

Le matin vers neuf heures la lumière caresse les mélèzes au-dessus de l'église ; plus bas, le givre a gelé la terre.

La nuit a été scandée par les cloches du monastère et l'air pur, frais, incite à la « promenade des huit églises » jusqu'à Taufers. Dix kilomètres exceptionnels qui ne sont que le pendant d'une promenade de la veille vers un temple de la gastronomie grisonne : la boulangerie Meier de Santa-Maria. Les tourtes aux noix et les pains de poire ont gagné tous les concours et doivent sûrement avoir régalé depuis son enfance Dario Cologna, natif du lieu le 11 mars 1986.

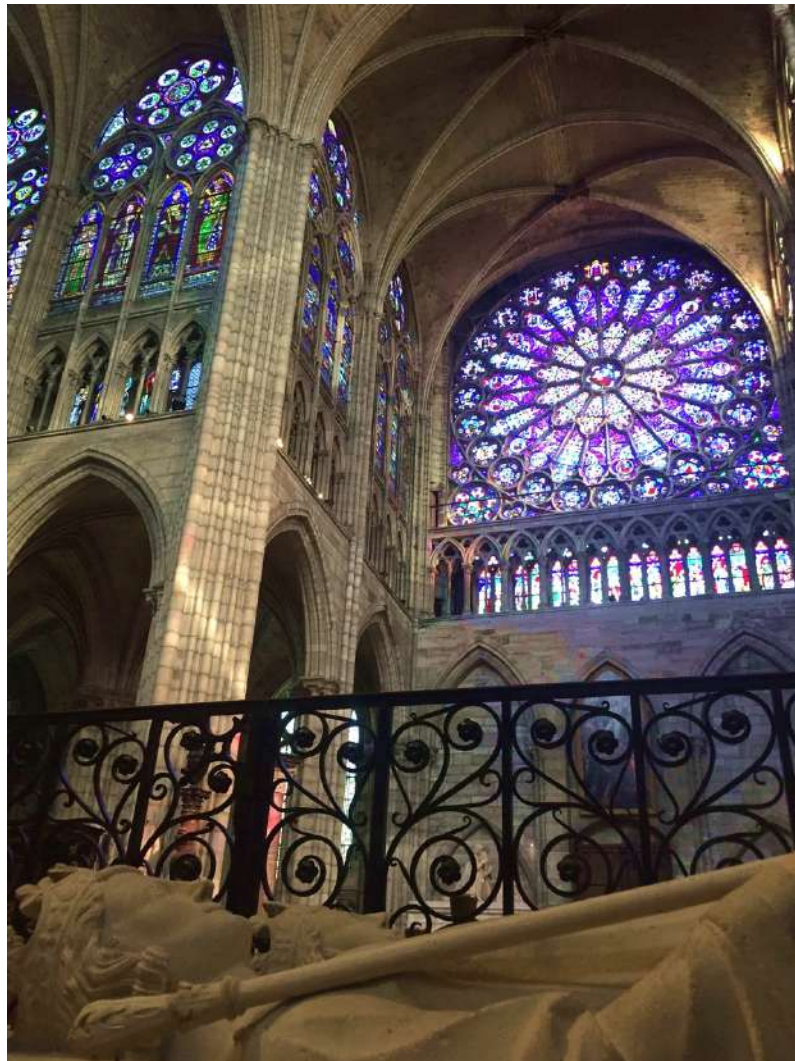
Vous l'aurez compris, les six heures de voyage à partir de La Chaux-de-Fonds avec le premier train de 5 h 43 (changements à Bienne, Zurich, Landquart et Zernez pour septante minutes de car postal) vous réservent, si vous savez improviser, vingt-quatre heures de rêve dans une région apparemment excentrée, qui finit par se révéler... centrale à tous les points de vue.



30

Saint-Denis, pour oublier Paris une journée

Décembre 2018



Maintenant que Notre-Dame de Paris est infirme pour plusieurs années, qu'on oublie donc une journée Paris et ses troupeaux ! De la gare de l'Est à Épinay-sur-Seine, on peut marcher dix-sept kilomètres en passant par Saint-Denis et sa cathédrale dont la pureté de la nef gothique vaut bien Notre-Dame, surtout avec les tombeaux sculptés des rois de France.

Il existe des propositions de randonnées urbaines improbables et les dix-sept kilomètres du centre de Paris à la gare « art régionaliste » d'Épinay-sur-Seine paraîtront saugrenus et peu engageants aux amateurs de beaux paysages urbains comme le jardin des Tuileries ou le quai d'Orléans. Et pourtant la seconde partie du parcours traverse le parc de l'Île-Saint-Denis sur la trace des impressionnistes, Sisley notamment.

On part vers huit heures de la gare de l'Est, et par le Canal Saint-Martin, on rejoint le bassin de la Villette avec le pavillon d'octroi néo-classique de Nicolas Ledoux, architecte d'Arc-et-Senans.

À la place de beaux peupliers et d'un chemin de halage bucolique en terre battue, on passe par exemple sous un pont tagué avant de prendre sur la gauche le canal de Saint-Denis qui mène, par Auber-villiers et la Courneuve, au stade de France.

C'est la banlieue nord que Cendrars et Doisneau ont illustrée après la guerre dans un livre « à deux » fameux : la poésie des usines, des quartiers ouvriers et des gazomètres. Cette randonnée est ainsi imprégnée de cette poésie que tout Chaux-de-Fonnier notamment appréciera...

Le stade de France se trouve devant le canal à moins d'un kilomètre de la basilique, atteignable aussi très facilement par la ligne 13 du métro, en vingt minutes de l'île de la Cité.

« La Basilique cathédrale de Saint-Denis est le premier chef-d'œuvre monumental fondateur de l'art gothique au XIIe siècle. Elle fut construite sur la tombe de Saint Denis, martyrisé par les Romains au IIIe siècle. Alors abbaye

royale elle illumina l'histoire artistique, politique et spirituelle du Moyen Âge. Devenue l'une des principales nécropoles des aristocrates mérovingiens et souverains carolingiens, elle lie définitivement son destin à celui de la royauté sous les Capétiens en devenant le lieu de sépulture des rois de France. Elle abrite plus de 70 tombeaux richement sculptés dont ceux de Clovis, Dagobert, Bertrand du Guesclin, François I^{er}, Catherine de Médicis, Louis XVI, Marie-Antoinette. »

L'église est extraordinaire de pureté gothique, plus fine et émouvante que Notre-Dame. Comme l'entrée dans l'espace des tombeaux est payante, les touristes sont peu nombreux et on n'a aucune chance d'y voir, comme une fois dans Notre-Dame, de grands flandrins en patins à roulettes.

Et à trois cents mètres, on visite le Musée d'histoire de Saint-Denis, ville aujourd'hui encore communiste, qui se situe dans un ancien couvent de carmélites !

Il reconstitue en particulier une cellule de nonnes « déchaussées », une ancienne pharmacie et présente une intéressante et complète histoire de la commune de Paris. Il abrite également le fonds de l'architecte d'intérieur Francis Jourdain et consacre quelques salles à la vie et l'œuvre de Paul Éluard, né à Saint-Denis. La ville de Saint-Denis, rouge et noire, vaut donc le détour malgré sa mauvaise réputation de « cité du 93 ». Zone piétonne sympathique et populaire, affichage culturel municipal et aménagements urbains soignés, café-boutique alternatif, vie culturelle intense, c'est un bain salubre dans une ville à l'opposé des beaux quartiers parisiens. Et pourtant qui vit, elle !

Le périple se poursuit par le canal Saint-Denis, en rejoignant la Seine à l'Île-Saint-Denis, une ville située sur une langue de terre au milieu du fleuve coupé en deux jusqu'à Épinay.

On peut même, devant le monument aux morts, croquer un morceau vers quatorze heures, dans un charmant bistrot, *Le Bel Avenir...* On traverse ensuite un beau parc aménagé par le département avec des vues « impressionnistes à la Sisley » sur la Seine.

Et on rejoint la gare RER d'Épinay-sur-Seine qui réserve une magnifique surprise aux Chaux-de-Fonniers : un bâtiment construit en 1907 dans le style régional mélangeant des matériaux décoratifs tels que la caillasse de Montmorency, la brique émaillée, la pierre de taille, des frises en céramique et une armature en fer.

En trente minutes par le RER C, silencieux et presque vide en fin de journée, on rejoint la Tour Eiffel, les Invalides, le Musée d'Orsay ou Saint-Michel.

Bref, tous les quartiers chics ! À moins qu'on ne s'arrête à la porte de Clichy devant le nouveau Palais de Justice construit par Renzo Piano.



31

Marseille, cité radieuse

Octobre 2016



À six heures et demie en train de La Chaux-de-Fonds, Marseille est la métropole maritime la plus proche de la cité natale de Le Corbusier. C'est une cité radieuse, entourée d'un cirque de pierres et s'offrant à la mer comme aucune autre ville méditerranéenne européenne. La lumière du ciel, de la terre et de la mer la magnifie.

Cézanne, dans un de ses *Marseille vue de l'Estate*, avait tout saisi de la ville. Son golfe bleu bordé par la côte de l'Estate jusqu'à la Madrague de Montredon, son centre urbain surmonté par la colline de Notre-Dame de la Garde et barré à l'est par le massif des calanques de Cassis. Et son ciel immaculé clarifié par le mistral. Il nous dit dans son tableau qu'une ville ne se lit que comprise dans son espace : celui parcouru en quelques jours autour de la ville, où comme à La Chaux-de-Fonds, la séparation ville-campagne, entre l'espace habité et l'espace naturel, est sans transition.

Au nord la ville s'arrête aux contreforts du petit cirque montagneux siège des écrits de Pagnol, né à Allauch ; à l'ouest après l'Estate commencent les calanques jusqu'à La Redonne ; à l'est, dès l'arrêt de bus de Callelongue, l'exigeant sentier des calanques de Cassis débute.

L'espace urbain actuel se structure autour de la colline de la Bonne Mère, à travers d'autres collines et vallons qui donnent sur la mer et de petites plages. Les quartiers bourgeois d'Endoume, de Bompard et du Roucas Blanc sont les plus agréables à vivre. Impasses, traverses et escaliers montent et descendent, offrant des échappées inédites et surprenantes sur la mer toute proche. Quelques minutes suffisent pour dévaler de sa maison à une petite plage, par exemple, celle du Prophète. Ainsi, loger à Bompard - j'ai de bonnes adresses ! - à quinze minutes en bus du Vieux-Port nous plonge dans une atmosphère urbaine villageoise que même Naples ne peut offrir.

L'appréhension visuelle totale de la ville exige d'accéder par le bus 144 à un lieu magique, l'église Notre-Dame d'Allauch. Ce que

Cézanne montre de sa vision au bord du golfe est ici saisi dans une vue panoramique sans équivalent.

Derrière nous les collines de Pagnol, celles du *Château de ma mère* ou de *La Fille du Puisatier* et devant nos yeux, toute la ville, dans son cirque. Si Allauch est une coquette petite ville surplombant Marseille, elle mérite aussi le détour pour sa pâtisserie-confiserie Eymerly, fournisseur des hosties du Vatican. Nous avons préféré communier, pour nos « quatre-heures », avec sacristains, navettes, croissants aux pignons et pâtes de fruit au coing.

Il reste à embrasser la ville de la côte par les sentiers maritimes assez périlleux des calanques. Le bus 20 amène à Callelongue et, par la plage de Marseilleveyre, on rejoint en moins de trois heures le col de Sormiou.

Sur quelques kilomètres le paysage marin est le plus sauvage de la Méditerranée avec la nudité des roches tachetées de pins : et soudain, au sommet du petit col, la ville et la mer dans le même regard, de la calanque de Sormiou au stade Vélodrome.

De l'autre côté du golfe, le sentier « pédestre » de La Redonne, calanque si chère à Cendrars, à Niolon n'est à conseiller qu'aux marcheurs entraînés et peu sensibles au vertige.

La ville s'offre au regard dans l'angle cézannien et la meilleure façon de récupérer des angoisses de se sortir vivant du chemin parcouru est d'avaler un plat de pieds et paquets à Niolon avant de reprendre le train des tunnels jusqu'à Saint-Charles.

Après quelque quatre-vingts kilomètres de marche en quatre jours, il existe évidemment une manière plus intellectuelle de comprendre Marseille, carrefour maritime qui a fait sa fortune du commerce avec l'Orient. C'est prendre le grand large au *Mucem*, le nouveau musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée. Sa réussite est totale. Le musée-boîte s'ouvre sur la mer, relié par une passerelle au Fort Saint-Jean qui veille sur le Vieux-Port. L'approche muséographique pluridisciplinaire (histoire, géographie, ethnologie

et sociologie) allie l'exigence scientifique et la recherche de la vulgarisation, surtout dans le premier thème, l'agriculture méditerranéenne.

Radieuse dans son site, ses ciels et ses flots, Marseille nous ouvre donc aussi dans son histoire sur tout l'espace méditerranéen dont elle est l'incomparable dépositaire, si proche de chez nous, on l'oublie trop souvent.



32

Quinze kilomètres de randonnée urbaine à Tottenham

Mai 2019



Londres est une ville extraordinaire pour la randonnée urbaine. Espaces verts de toutes sortes, rivières et canaux noyautent l'espace urbain, où qu'on soit. C'est l'occasion de découvrir, dans le *borough* de Haringey, le quartier de Tottenham, maintenant célèbre pour abriter le plus beau stade du monde.

Cette balade de quinze kilomètres commence dans le quartier turc de Harringay Green Lanes, devant le restaurant *Antepliler*. Elle traverse plusieurs parcs, passe par le musée du quartier près du stade et se termine le long du canal de la Lea au nœud ferroviaire de Tottenham Hale.

Elle est une forme de safari urbain où le chasseur à l'affût traque l'insolite, l'incongru, l'intime ou le surprenant. Les lieux sont les animaux sauvages dans ce type de quartier inconnu des touristes, où l'on se guidera avec son smartphone, sans forcément passer par un itinéraire défini par avance. C'est la beauté des espaces urbains quotidiens d'une métropole.

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

On commence par longer une rue menant vers une cheminée au centre d'un espace clôturé. C'est une ancienne usine reconvertie en grand mais discret hôpital psychiatrique. On traverse *Chesnuds Park* puis *Downhills Park* et on arrive à *Lordship Recreation Ground*, un espace vert, entre un parc et un morceau de campagne.

Les jeunes cyclistes y apprennent à circuler à travers de mini-routes qui arborent des petits panneaux de signalisation. Au centre du parc, un café-coopérative alternatif, *The Hub*, anime la vie du quartier. Plus en avant, on traverse la Moselle, une petite rivière qui rejoint plus loin la *River Lea*.

Nous voici arrivés dans le dernier parc, celui du *Bruce Castle*, un

château du seizième siècle reconverti en musée d'histoire de Tottenham depuis 1969.

La vie de ce quartier populaire y est évoquée à travers diverses vitrines (loisirs, travail, transports, santé, guerre, économie locale, sport). Par exemple, dans celle du football, deux badges évoquent une finale de Coupe d'Angleterre entre Tottenham et Sheffield en 1901.

Une autre salle met en avant les grands inventeurs nés dans le quartier dont un certain Rowland Hill qui introduisit les timbres-poste. Une autre rend hommage aux femmes célèbres du *borough*, dont les premières suffragettes du dix-neuvième siècle ; une dernière, émouvante, honore les premiers Noirs affranchis du quartier, dès le dix-huitième siècle. Haringey est bien un vrai arrondissement de gauche, à mille lieues de Kensington et ses lords.

Nous ne sommes qu'à quelques centaines de mètres du stade, dans un périmètre urbain populaire et attachant. Le plus beau stade de football du monde vient d'y être inauguré. Dans ce quartier où septante-cinq pour cent de la communauté est au bénéfice de l'aide sociale, le *Tottenham Hotspurs Stadium* a coûté un milliard de livres et 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, jadis pourvoyeur d'emplois dans les industries textile, alimentaire et mécanique, 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. Les gigantesques investissements consentis par le club ont pour ambition de régénérer le quartier, le N17.

Il faut s'arrêter boire une pinte au N° 8, le pub des supporters des *Spurs* sur *High Road* à côté de la nouvelle enceinte. Profitons-en car je crains une future démolition de ce côté sud avec la construction

de nouvelles tours d'habitation.

Par *Park Lane*, au sud, nous rejoignons la gare de Northumberland Park et entrons dans la réserve naturelle des *Tottenham Marshes*, des zones humides avec une riche flore et des oiseaux nicheurs.

C'est un changement absolu à un *mile* de la modernité la plus éclatante du vingt et unième siècle. Un stade hyper-technologique et luxueux à côté d'une petite rivière, de péniches et d'écluses nous rappelant des images à la Jean Vigo où Michel Simon pourrait surgir d'une cabine.

La randonnée sans un seul mètre de dénivelé se termine à Tottenham Hale où je conseille de prendre le bus 41 jusqu'à Archway, en s'installant sur le *top deck* : la variété du monde en multicolore ! Ou alors, en quinze minutes de métro par la *Victoria Line*, vous êtes devant le *Ritz* à Green Park !



Dix activités ludiques et intelligentes à faire à Londres avec des enfants

Septembre 2018



Une famille francophone désire passer à Londres entre cinq et dix jours avec des enfants de sept à douze ans. Que peut-elle faire d'intelligent en évitant la grande consommation touristique et en alliant le ludique au culturel dans un sens large ? Voici dix propositions d'activités qui permettront, chacune dans leur domaine, d'entrer dans la culture londonienne si particulière, surtout quand elle évite les grands bastringues de masse.

Nous éviterons donc les foules massées à *Oxford Street*, *Covent Garden*, *Piccadilly Circus*, *Big Ben*, la Tour de Londres. Nous fuirons *MacDo*, *Primark* et *Madame Tussaud* en proposant dix activités qui commencent et se terminent chacune à un arrêt de métro, de bus ou de train. Nous spécifions d'entrée que certaines nécessitent un budget conséquent (transport au bord de la mer, entrées dans des lieux payants comme le zoo ou les jardins de Kew). D'un autre côté, plusieurs musées sont gratuits.

1. Faire du bateau, de la télécabine et du shopping

Départ : Westminster. Arrivée : Stratford

Traverser le centre de Londres en bateau sur la Tamise est une expérience magique car on voit comment la métropole a évolué depuis vingt ans dans son architecture. On prend le *River Bus* à Westminster Pier jusqu'à North Greenwich.

On monte ensuite dans la télécabine qui traverse les anciens docks reconvertis en logements et halls d'exposition. Frissons d'émotion garantis.

À la station Royal Victoria, on boit un verre dans un hôtel-restaurant alternatif, *The Good Hotel*, on monte dans le *DLR* (métro aérien sans conducteur) qui traverse tout l'*East End* en voie complète de reconversion. À Stratford, emblème de cette modernité, se trouve un nœud important de transports publics, et surtout, le plus grand centre commercial d'Europe, *Westfield*, ainsi que la porte d'entrée pour le parc olympique avec sa piscine construite par l'architecte

Zaha Hadid et son stade devenu le terrain de *West Ham United*. À Westfield, on entre dans le supermarché de *Marks and Spencer* pour découvrir tous les produits alimentaires typiques du Royaume-Uni !

2. Visiter la section égyptienne du *British Museum* et voyager en bus à l'avant du *double-decker*

Départ : Russell Square (métro). Arrivée : Knightsbridge

Le *British Museum* est le musée archéologique le plus important du monde avec une section égyptienne (la pierre de Rosette, salle 4, et les salles 61-65 consacrées à la vie et à la mort) qui intéressera les enfants. Après la visite, gratuite, on prend le bus 19, à impériale (*double decker*), en s'installant à l'avant du second étage et on traverse le centre de Londres jusqu'à Knightsbridge. Ensuite, promenade dans *Hyde Park* ou visite du magasin *Harrods*.

3. Déambuler dans le *food hall* de *Harrods* et visiter le Musée d'histoire naturelle

Départ : Knightsbridge. Arrivée : South Kensington

Harrods est le grand magasin le plus chic et le plus cher d'Europe. Son *food hall* d'inspiration art nouveau est éblouissant de luxe. Après quelques minutes de marche, on chemine jusqu'au Musée d'histoire naturelle, aussi gratuit, pour sa section dinosaures. Cette activité révèle la splendeur encore intacte du Royaume-Uni tant dans ses aspects commerciaux que scientifiques.

4. Monter sur un gratte-ciel de la *City*, traverser la Tamise, entrer dans une ancienne usine électrique transformée en musée, visiter un navire de guerre et manger de la *street food*.

Départ : Saint-Paul. Arrivée : London Bridge

Une promenade dans la *City*, bruyante du lundi au vendredi mais quasiment déserte le dimanche, vaut aussi la peine. Départ de la somptueuse cathédrale Saint-Paul, direction *Fenchurch Street* où, sur

réserve, on monte au *Sky Garden* du gratte-ciel surnommé le *Talkie Walkie*. Il y a aussi la « Râpe à fromage », le « Héron », le « Concombre », la « Pince à linge », le « Scalpel ». Vue imprenable sur tout Londres et sur un quartier qui s'est métamorphosé en vingt ans avec la construction d'immenses immeubles.

On revient du côté de Saint-Paul pour traverser le pont du Millenium, construit par Norman Foster et inauguré en 2000.

On expliquera aux enfants que le musée d'art moderne de Londres, la *Tate Modern*, est une ancienne usine électrique reconverte en centre culturel. Le grand hall des turbines est maintenant consacré à accueillir les visiteurs et à abriter d'immenses installations d'art contemporain. Les architectes de la *Tate Modern* sont les deux Suisses Herzog et de Meuron, qui ont aussi dessiné le stade olympique de Pékin et l'*Arena* de Munich. On longe la rive sud de la Tamise jusqu'à London Bridge, au pied du plus grand gratte-ciel d'Europe, *The Shard*. Le long de cette promenade fluviale, appelée *Queen's Walk*, on peut entrer dans le *HMS Belfast*, un navire de guerre britannique rescapé de la Seconde Guerre mondiale. Activité cependant déconseillée aux parents antimilitaristes ! Pour finir on se rendra au *Borough Market* manger dans des stands multiculturels de *street food*.

5. Voir un grand stade de football et manger un *fish and chips*

Départ : Highbury and Islington. Arrivée : Muswell Hill Broadway

Comme le nouveau stade de Tottenham a été inauguré, il peut être un lieu obligé de visite pour les amateurs de football, après une promenade dans le quartier. Mais le stade de l'*Arsenal Football Club*, *The Emirates Stadium*, vaut aussi la peine avec ses soixante mille places. On peut, en payant cher, le visiter sur rendez-vous ou simplement se promener autour.

À cet effet, on marche de la station de Highbury and Islington direction nord vers *The Emirates Stadium*. À la sortie du stade, on continue vers Finsbury Park pour aller manger un *fish and chips* dans le meilleur établissement de Londres, *Toff's* à Muswell Hill, auquel j'ai consacré un article page 46. Très simple d'y accéder en prenant le bus W7 qui part de Finsbury Park et en descendant au terminus. Vos enfants vous remercieront de cette activité, parole d'amateur !

6. Contempler un chef-d'œuvre de la peinture et descendre le long d'une lande

Départ : Archway. Arrivée : Hampstead Heath

À l'arrêt de métro Archway, on prend le bus 210 jusqu'à *Kenwood House*, au sommet de *Hampstead Heath*, le plus grand parc de Londres qui est en fait une immense lande en pente douce. Plutôt que de s'engouffrer dans la *National Gallery* surpeuplée, autant faire voir aux enfants un chef-d'œuvre de la peinture, le grand *Autoportrait aux cercles* de Rembrandt, l'œuvre emblématique de mon blog *Mille tableaux*. C'est à *Kenwood House*, une somptueuse maison néo-classique du dix-huitième siècle. Entrée gratuite, salles calmes, tableaux de maîtres magnifiques avec aussi un Vermeer. L'idéal pour ne pas dégoûter les enfants de l'art, surtout que dans la descente du grand parc jusqu'à la station de métro, il y a plein de petits cafés sympas où on peut aisément faire l'expérience de boire une *English cup of tea* ou de manger une glace.

7. Aller au zoo et se promener dans un quartier huppé

Départ : Camden Town. Arrivée : Regent's Park Station

Visiter le zoo de Londres coûte cher mais vaut la peine pour les enfants intéressés par les animaux. Je suggère de réserver d'avance pour toute la famille en vue d'économiser quelques livres. Ce zoo est pionnier en matière de respect des espèces et de qualité didactique des informations sur le monde animal vivant ; chaque jour des

activités variées sont proposées. À la sortie on peut se promener dans le plus beau parc de Londres en longeant les belles maisons d'*Outer Circle*, ou même, au nord, longer un bout le *Regent's Canal*, d'où, d'ailleurs on pourrait aussi revenir à Camden Town.

8. Visiter la plus grande serre du monde et se promener le long de la Tamise.

Départ : Kew Gardens. Arrivée : Richmond

Le jardin botanique de Kew possède la plus grande serre du monde, inscrite au patrimoine mondial de l'humanité, et fascinera n'importe quel enfant qui ne rechignera pas, après la visite, à faire une marche d'une heure le long de la Tamise jusqu'au fameux pub *The White Cross*, au bord de l'eau à Richmond, où ses parents l'initieront à l'art de la bière anglaise... Longue phrase pour une balade au fil de l'eau et sous la rumeur... des avions atterrissant à Heathrow.

9. Traverser les anciens docks reconvertis et monter sur un vieux navire commercial

Départ : Bank. Arrivée : Greenwich

De la station Bank, on prend le DLR, le *Dockland Light Railway*, jusqu'à *Island Gardens*. Le très original parcours traverse les anciens docks de Canary Wharf reconvertis en quartier d'affaires. Au bout de la petite péninsule, on se trouve en face de Greenwich.

L'idée originale est de traverser à pied la Tamise par un tunnel souterrain dont l'entrée se situe dans un bâtiment en briques.

À Greenwich, patrimoine mondial de l'humanité pour son ancien hôpital militaire, son musée maritime, son site extraordinaire, que d'activités possibles ! Mais celle de monter sur un ancien vaisseau commercial qui transportait du thé des Indes me paraît adéquate pour des petits Suisses non marins qui comprendront mieux que le Royaume-Uni fut la nation la plus puissante et la plus riche du monde grâce à ses colonies jusqu'au début du vingtième siècle. À

bord donc du *Cutty Sark* avant de revenir en train à Londres de la gare de Greenwich, ou de retourner sur ses pas !

10. Aller au bord de la mer, se promener le long d'une jetée et s'amuser dans un parc d'attractions

Départ : Tower Hill. Retour : Tower Hill

Si vous souhaitez passer une journée au bord de la mer, je vous conseille Southend-on-Sea. De Tower Hill, on rejoint la gare de *Fenchurch Street* et, en quatre-vingts minutes on se trouve dans cette ville qui offre un parc d'attractions, la plus longue jetée du monde, des commerces et restaurants et, bien sûr, des plages pour respirer l'air tonique de la mer du Nord. Une autre manière de plonger dans l'Angleterre du quotidien, avec évidemment très peu de touristes. Dépaysement partiel garanti.



*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 bigarées, africaines et moyennes-orientales, essentiellement musulmanes, vivent dans ce quartier au taux de chômage important.

Exotisme des boucheries hallal, des salons de coiffure-ongleries 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 Elizabeth 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...



Dix raisons d'aimer Liverpool,
outre *Anfield* et les Beatles

Mars 2018



Bien sûr qu'on aime Liverpool pour son glorieux stade, *Anfield*, son entraîneur mythique, Bill Shankly, son célèbre groupe pop, les Beatles. Mais existent dix autres bonnes raisons d'avoir cette ville à cœur, sur laquelle veille l'oiseau magique, le *Liver bird*, dont les statues en bronze surplombent le bâtiment de la *Royal Liver Insurance*. La femelle regarde la Mersey et attend les marins, le mâle surveille que les pubs de la ville soient bien ouverts... Dans cet article, la rivière fera couler mes paragraphes jusqu'à un beau pub.

1. La Mersey

Le long des anciens docks coule la Mersey dont l'estuaire, visible au loin, s'ouvre sur le monde. Par la mer d'Irlande, on partait pour l'Amérique, l'Afrique et l'Asie. Poétiques sont les villes qui élargissent le regard et l'imaginaire.

Ainsi sont Sanlúcar de Barrameda, en Andalousie, avec le Guadalquivir, et Lisbonne avec le Tage. Christophe Colomb et Vasco de Gama s'y embarquèrent, les Lisboètes font du départ le thème de la *saudade* et les marchands liverpuldien, comme des millions d'émigrants, sont partis des quais où maintenant l'on flâne comme touriste. Notre imaginaire s'étend en conséquence également, à Liverpool, vers le passé que cette ville porte en elle.

2. La République du peuple

Cette formule introduit une importante section du *Museum of Liverpool*, le musée d'histoire urbaine le plus réussi que je connaisse.

Six heures de visite ne sont pas suffisantes pour saisir l'esprit unique de cette ville. Le bâtiment inauguré en 2011 est l'icône du nouvel espace portuaire.

À côté les ferries traversent toujours la Mersey comme ils le font depuis huit cents ans et juste en retrait s'érigent les *Trois Grâces* dont je parlerai plus bas. L'étage muséographique de la *République du peuple* est dédié aux gens qui ont fait et font Liverpool. La parole leur est

donnée à travers des documents leur ayant appartenu ou des interviews. Archives de la mémoire ordinaire de combattants de la Première Guerre mondiale, de féministes, de gens d'une même rue, de syndicalistes, d'ouvriers, de militants gays. Une vitrine est notamment consacrée à l'émigration et l'immigration comme l'avait si bien fait notre Musée d'histoire pour les Chaux-de-Fonniers expatriés ou arrivés chez nous (*Ça bouge dans les Montagnes, deux siècles de migrations dans les Montagnes*). Elle est tapissée d'une grande bannière rassemblant des morceaux brodés évoquant la nouvelle vie de ces gens, ce couple de Liverpooliens partis à Brisbane en 1950, cette dame chinoise arrivée dans les années vingt ; ce sont leurs passeports, certificats, lettres et objets fétiches qui nous en disent plus qu'un livre sur eux et leur ville.

3. Les trois Grâces

Déeses du charme, de la beauté et de la créativité dans l'Antiquité, les voici devenues trois bâtiments du front de mer, à côté du musée : le *Royal Liver Building*, ancienne compagnie d'assurances, le *Cunard Building*, compagnie maritime et le *Port of Liverpool Building*. Citons ici le texte de la reconnaissance Unesco :

« Situé à l'embouchure de la Mersey sur la mer d'Irlande, le Port marchand de Liverpool joua un rôle important dans l'essor de l'Empire britannique. Il devint le principal point de passage des mouvements migratoires, notamment des esclaves et des émigrants d'Europe du Nord vers l'Amérique. Liverpool fut la pionnière du développement de la technologie portuaire moderne, des systèmes de transport et de la gestion portuaire, et de la construction de bâtiments. »

Liverpool - Port marchand témoigne du rôle de Liverpool comme exemple suprême d'un port commercial à l'époque où la Grande-Bretagne était à l'apogée de son influence mondiale. Liverpool est devenu un port commercial majeur au XVIIIe siècle, crucial également à l'époque pour l'organisation du commerce transatlantique des esclaves. Au XIXe siècle, Liverpool devint un pôle marchand d'envergure mondiale pour les marchandises et l'émigration européenne

de masse vers le Nouveau Monde. Il a eu une influence essentielle sur le commerce mondial, en tant qu'un des principaux ports du Commonwealth britannique. Ses techniques et constructions novatrices d'installations portuaires et d'entrepôts devinrent des références dans le monde entier. Liverpool joua également un rôle essentiel dans le développement de canaux industriels dans les Îles Britanniques au XVIIIe siècle, ainsi que dans celui des transports ferroviaires au XIXe siècle. »

Ces bâtiments résument à eux seuls la grandeur d'une ville qui a dû se reconvertir après le déclin économique des années septante. Devant eux, ce n'est plus le trafic incessant des bateaux et des dockers arrivant en train suspendu mais une zone touristique calme du vingt et unième siècle.

4. L'*Overhead Railway*

Dans cette ville il faut plus qu'ailleurs imaginer ce que les lieux qu'on parcourt étaient il y a cent ans. L'*Overhead Railway*, dont le Musée de Liverpool expose un wagon, était un chemin de fer suspendu qui reliait les extrémités des docks et permettait ainsi le transport annuel de dix-sept millions de dockers, travailleurs du port et même touristes puisque le port de Liverpool parcouru en train suspendu était une attraction mondiale.

Aujourd'hui les bâtiments des docks, comme à Hambourg ou Londres, sont reconvertis en hôtels, appartements, bureaux et restaurants, le *Touristic Waterfront*.

L'*Overhead Railway* fut démoli en 1956 et il ne nous reste plus au musée qu'à nous asseoir dans un wagon de troisième classe à l'air libre de ce train qu'on surnommait le *Pneumonia Express*.

5. Edge Hill

Pourquoi diable aller jusqu'à cette gare de la ligne Liverpool-Manchester, au nord du quartier populaire de Toxteth où eurent lieu des émeutes de protestation sociale dans les années quatre-vingts ?

En 1836, Edge Hill fut la première gare ouverte au trafic voyageurs, avec un horaire régulier, sur la ligne Liverpool-Manchester. Ces deux villes, aujourd'hui rivales sportives, sont le parangon de la révolution industrielle. Liverpool était l'un des principaux ports du commerce triangulaire esclavagiste Europe-Afrique-Amérique. Le coton récolté par des esclaves arrivait d'Amérique à Liverpool, partait dans les manufactures de Manchester pour revenir tissé au port et être exporté en Europe.

Avec l'accroissement du volume des marchandises, les routes et canaux ne suffisaient plus à assurer les transports et il fallait également que les marchands puissent aller rapidement d'une ville à l'autre. En soi, cette gare en brique est banale mais elle vaut le pèlerinage de l'amateur par son rôle testimonial, surtout quand on se met à la place d'un voyageur de 1836 qui entrait un peu plus loin dans un tunnel d'un *mile* : le train roulait sous la vie trépidante de la ville. Expérience quelque peu terrifiante, alors, de la modernité technique.

6. Le *scouser*

Le *scouse* est l'accent propre aux habitants de Liverpool et, plus généralement, on parle d'un esprit *scouser*, fait d'humour sarcastique et de bonne humeur. « *Back* » se prononce « Bar » et « *are you all right ?* » se termine par un raclement de gorge. Le polyglotte amateur ne peut que se réjouir des accents typiques des lieux qu'il visite. Il ne comprendra au départ pas grand-chose à la saveur des paroles mais sera sensible à la remarque d'un serveur, d'un douanier, d'une caissière de supermarché. À Liverpool comme à La Chaux-de-Fonds, l'autre est bien accueilli sans cérémonie.

7. Southport

Rien de pire que de séjourner dans une ville sans aller voir les environs, débarrassés des touristes. Liverpool la maritime n'a certes

pas de plage mais à trente kilomètres au nord, c'est Southport, ses *fish and chips* familiaux, ses attractions foraines, ses pubs retransmettant les matchs de la *Premier League* des chaînes payantes et surtout sa jetée, la deuxième plus longue des Îles britanniques.

Cheminer jusqu'au bout de la jetée, sentir la bise glaciale, voir la mer d'Irlande au loin et marcher sur le sable à marée basse : expérience prisée autant par les autochtones que par des Jurassiens terriens, expérience des éléments dans leur simplicité.

8. *Smithdown Road*

À l'étage de *La République du peuple* du Musée de Liverpool, toute une section est consacrée aux commerces d'une rue populaire, *Smithdown Road*. Pourquoi alors ne pas l'arpenter en vrai ?

La rue a sa vie, sa page internet dans le journal local, l'*Echo*, et, assurément sa précarité, avec la menace constituée par la récente ouverture d'un supermarché *Asda*. Le *Smithdown Road Festival* du 5 au 7 mai m'a l'air du meilleur aloi pendant ce long week-end de *bank holiday*.

9. *The Monro*

C'est le nom du premier bateau qui fit la traversée Liverpool-New York et c'est aussi le nom d'un gastro-pub de la *Duke Street*.

En hiver, un vrai feu dans la cheminée, en été un *beer garden*, des prix bas, un décor raffiné dans cette maison d'un marchand du dix-huitième siècle. Depuis la fin des années nonante se développent en Grande-Bretagne ces gastro-pubs. Décor décontracté d'un pub traditionnel mais sans les machines à sous et la musique, bonnes *ales* et bons vins au verre, belles cartes de whiskys, gins et rhums et, surtout, cuisine « maison » avec des produits anglais frais. En exemple, un agneau rôti, à la saveur introuvable sur le continent (odeur de mouton dérangeante pour certains Suisses), servi avec du *kale*, le chou-plume à la mode, et une purée de pommes de terre à l'ail.

Et comme on avait commencé le repas avec un *gin tonic*, on va finir cet article avec le gin de Liverpool.

10. *Liverpool Gin*

Qu'est-ce qu'un gin, alcool mésestimé chez nous, réduit à servir d'appoint à des cocktails qui ruinent son originalité ? C'est une eau de vie obtenue en fermentant du blé, du seigle, de l'orge maltée ou encore du maïs. Avec l'ajout de baies de genièvre, cette boisson obtient l'arôme qui la différencie de toute autre eau de vie. Certains fabricants de gin ajoutent d'autres herbes (jusqu'à vingt-deux dans le gin de l'île d'Islay en Écosse) qui, à leur tour, vont apporter plus de parfum et de saveur au résultat final.

Le *Liverpool Gin* est un produit artisanal qu'on trouve facilement sur place pour quarante-cinq livres, un peu moins à l'aéroport. Il est fin et subtil avec des arômes de citron, d'orange, de coriandre, d'angélique et de baies de genièvre. À boire sans rien d'autre, comme une eau-de-vie classique. Ou alors, comme au *Monro*, en gin tonic.

Tonique comme Liverpool, son *Liver Bird* haut perché, sa Mersey qui s'ouvre au monde et ses *sconsers*...

...et son stade, *Anfield*, et John Lennon...



De la terrasse du *Giardino di Vigliano*

Janvier 2014



La photo que j'ai choisie pour mes vœux 2014 a été prise un matin d'été vers six heures vingt de la terrasse du *Giardino di Vigliano* dans la péninsule sorrentine. J'y vis quelques semaines par an depuis 2001 et y loue une chambre avec cette mythique terrasse.

Elle donne sur un tout aussi mythique paysage : les oliviers et les citronniers de la péninsule sorrentine devant l'île de Capri, babouche de calcaire rosé ce matin-là. À peu de kilomètres, les rochers des trois sirènes d'Ulysse d'où l'une, Parthénopée, serait partie pour fonder Naples.

La baie de Naples, du Pausilippe au Vésuve, se trouve en face du voyageur franchissant les cinq kilomètres entre Capri et le cap Minerve. Ce détroit dangereux que l'on voit sur l'image au-dessus du pin parasol a donné lieu à un célèbre passage du *Voyage en Italie* de Goethe. Le 16 mai 1787, l'écrivain revient en bateau de Sicile, sur les traces d'Ulysse. Il a passé par Scylla en Calabre et une mer agitée rend l'entrée dans le golfe de Naples périlleuse :

« Nous avons passé de la sorte l'après-midi, sans avoir pénétré, selon nos désirs, dans le golfe de Naples. Nous avons été poussés toujours plus vers l'ouest ; le vaisseau s'approchait de Capri et s'éloignait sans cesse davantage du cap Minerve. Tous les passagers étaient impatients et fâchés ; mais nous deux, qui observions le monde avec l'œil du peintre, nous pouvions être fort satisfaits. Au soleil couchant, nous avons joui de l'aspect le plus admirable qui se soit offert à nous dans tout le voyage. Devant nos yeux s'allongeait le cap Minerve, brillamment coloré ainsi que les montagnes voisines, tandis que les rochers qui s'étendent au sud avaient déjà pris un ton bleuâtre. Depuis le cap, toute la côte s'illuminait jusqu'à Sorrente. On apercevait le Vésuve, surmonté d'une masse énorme de vapeurs, dont une longue traînée s'avancait vers l'est, et pouvait nous faire présumer une violente éruption. À gauche, Capri se dressait vers le ciel ; nous pouvions distinguer parfaitement à travers la vapeur transparente et bleuâtre les formes de ses rochers. Sous un ciel parfaitement pur et sans nuages, brillait la mer à peine agitée, et qui, dans le silence absolu du vent, finit par se déployer

devant nous comme un étang limpide. Nous étions enchantés. Kniep s'affligeait de ce que tout l'art du coloriste ne suffisait pas à reproduire cette harmonie, tout comme le plus fin crayon anglais n'était pas suffisant, dans la main la plus exercée, pour retracer ces lignes. Mais moi, persuadé qu'un souvenir bien moins fidèle que ne pourrait le reproduire cet habile artiste serait infiniment précieux dans l'avenir, je l'ai exhorté à faire un dernier effort de l'œil et de la main ; il s'est laissé persuader, et il a exécuté un de ses dessins les plus exacts, qu'il a ensuite colorié, donnant la preuve que le pinceau du peintre pouvait l'impossible. Nous avons observé d'un œil aussi curieux le passage du jour à la nuit. Capri était maintenant devant nous, tout à fait ténébreuse, et, à notre grande surprise, le nuage du Vésuve, tout comme les nuages traînants, s'enflammait de plus en plus ; nous vîmes enfin dans le fond de notre tableau une étendue considérable de l'atmosphère illuminée et même jetant des éclairs. »

C'est dire que derrière cette image, s'en trouve une autre en filigrane, celle du Vésuve.

Aujourd'hui, le volcan n'est plus en activité mais la baie de Naples - qui enleva à Nietzsche toute velléité métaphysique - nous ouvre toujours à la beauté du monde. C'est pourquoi Goethe, qui ne connaissait pas la photographie, demande à son fidèle ami Kniep de lui dessiner la scène...

Les Napolitains, quand ils parlent du Vésuve, le désignent par « la Montagne », *O' Muntan*. Sa présence si forte se passe de dénomination particulière. Il est la seule montagne, la seule visible, la seule invisible aussi, ancrée dans l'inconscient collectif.

De toutes parts du golfe de Naples, il est visible, rythmant le paysage, en avant ou arrière-plan. On l'a en face de soi dans son entière majesté ou juste en partie, son sommet ou l'un de ses flancs. Il indique le temps et les saisons : net quand le vent est au nord, brumeux par temps humide. Avec la corolle jaune de ses genêts en été, mauve en automne.

Aucune autre montagne occidentale ne véhicule plus d'histoire

et d'images, réelles ou mentales dont, par exemple, celle-ci : ce que serait la catastrophe d'un nouveau 24 août 79.

O' *Muntan*, ce Léviathan, semble veiller sur les hommes à ses pieds, contraste unique au monde entre l'espace naturel et l'espace humain. Et cauchemardons sur la manière dont il serait impossible, comme en 79, de fuir la région dans la semaine ou le mois qui suivraient l'annonce d'une nouvelle grande éruption. Cauchemar avivé par des transports routiers et ferroviaires chaotiques, par une occupation extrême de l'espace urbain, par l'esprit napolitain de sourire de la mort, advenue ou à venir.



Les thermes de Baia étaient les plus grands de l'Antiquité

Septembre 2018



Des milliers de touristes se ruent chaque jour à Pompéi et négligent d'autres sites archéologiques autour de Naples. Baia, à l'extrémité nord-ouest du golfe, fut la plus grande station thermale de l'Antiquité. La coupole de son *frigidarium* est, un siècle avant le *Panthéon* à Rome, un magistral tour de force architectural.

Le poète Horace disait de Baia que c'était le lieu le plus agréable du monde : « *Nullus in orbe sinus Baiis praelucet amoenis* » (littéralement : « Il ne resplendit dans le monde aucun lieu aussi agréable que Baia »).

Et c'est vrai, même aujourd'hui où le site se présente accolé contre une colline donnant sur le nord-est. Les ruines des grandes villas patriciennes et de leurs thermes descendent vers la mer ; le port moderne fait face au Vésuve, à la ville de Pouzzoles et au cap Pausilippe ; au fond, la péninsule sorrentine est coupée par le château moyenâgeux de Baia. Le lieu est ensoleillé le matin et à l'ombre dès le milieu de l'après-midi en été. Lieu qui, plus que Pompéi, nous fait imaginer sans peine les plaisirs d'il y a plus de deux mille ans.

Locus amoenis : la beauté du panorama et les sources d'eau chaude sulfureuse provenant du sol volcanique ont attiré la noblesse romaine dès le deuxième siècle avant J.-C. Celle-ci aime passer ses loisirs (*otia*) dans ses villas au bord du petit golfe qui s'ouvre sur la baie de Naples.

Au début de l'empire romain, dès le premier siècle avant J.-C., Baia devient la résidence de la famille impériale et dans les trois siècles suivants des thermes s'y construisent qui seront des modèles d'architecture pour les Romains. Ils seront les plus imposants de l'Antiquité.

Je ne suis pas un amateur de ruines mais je suis resté soufflé devant et dans le *frigidarium* d'un des thermes. C'est un espace sous une coupole avec un oculus s'ouvrant vers le ciel.

On s'y baignait dans de l'eau froide avec des effets d'écho tels qu'on surnomma cette construction profane « Le Temple de l'Écho ».

Un siècle avant le *Panthéon* à Rome, des bâtisseurs géniaux et anonymes avaient construit une coupole parfaite.

La Campanie constitue donc bien, inlassablement quand on la découvre dans ses paysages, ses constructions architecturales, son climat, ses produits et ses gens, les racines encore vivantes de nos plaisirs contemporains : plaisirs des paysages et des saisons tempérées, des saveurs et des odeurs, et... même des soins du corps. Plaisirs aussi et surtout de l'amabilité. *Campania felix* ! Ce que nous aimons donc chez nous vient bien de là-bas...



38

Les jardins Pedro Luis Alonso à Málaga

Avril 2018



S'il y avait un espace urbain typique de l'Andalousie, je choisirais peut-être les jardins Pedro Luis Alonso à Málaga au début du mois d'avril.

Cette belle place rectangulaire est arborisée par une centaine d'orangers sauvages, en fleurs au mois d'avril. Plus haut, l'*Alcazaba* de Málaga construit sur les vestiges d'une forteresse romaine par le royaume des Hammudites vers le onzième siècle. Cette forteresse protégeait la province de Grenade, convoitée par les chrétiens. En plus de son rôle défensif, l'*Alcazaba* fut la résidence du gouverneur de la ville à l'époque musulmane. À la suite de la prise de Málaga par les Rois catholiques en 1487, plusieurs rois y habiteront comme Philippe IV ou encore Charles III d'Espagne

L'*Alcazaba* de Málaga surplombe la ville et offre une vue sur la mer et sur l'actuel port.

Le matin de ce 5 avril, le soleil n'illumine pas encore la place entière. L'odeur des fleurs d'oranger, l'*azahar*, est entêtante. La forteresse, comme les arbres et la mer, nous rappellent la période glorieuse de cette région aux mains d'une civilisation si prompte aux plaisirs des sens.

Lumière, odeurs, colline et mer sont immuables et par-delà les siècles, perpétuent une certaine idée de la douceur méditerranéenne.

Écrivons-le pour ceux qui ne connaissent pas Málaga, la négligeant pour Séville, Cordoue, Grenade ou Cadix.

Ou qui ne jurent que par Barcelone...



39

Real Betis Balompié, tout en vert

Janvier 2009



Le *Betis* : club populaire de Séville, en vert andalou, contrairement au plus bourgeois *F.C. Séville*, blanc et rouge. *Betista* contre *Sevillista*, c'est une question existentielle pour chaque Sévillan au point même que quand un supporter de *Betis* regarde à la télé un match du *F.C. Séville* qui vient de marquer un but gagnant, il zappe sur un documentaire animalier !

Cet après-midi glorieux où la température est montée jusqu'à quinze degrés, c'était le derby andalou Betis (nom venant de la région *Betica* des Romains) - Málaga, gagné 2 à 1 par les Méditerranéens après l'expulsion de deux joueurs sévillans.

C'est à se demander si, perché au sommet d'une tribune donnant plein ouest, je n'ai pas plus apprécié le bain de soleil que la partie. Le coucher de soleil fut plus sublime que le score, scellé à la nonante-deuxième minute. Pour quarante euros, c'est cher donné par rapport aux vingt euros d'un concert au théâtre de la *Maestranza* où le *Real Orquesta Sinfonica de Sevilla* interprétait vendredi soir la *Rhapsodie espagnole* de Ravel.

Le vert andalou m'est tendre. Vert des orangers, de l'huile. Le vert est aussi la couleur de l'islam car il est d'abord la couleur de l'étendard du prophète et de la robe d'Ali : l'Andalousie, carrefour des cultures. Le vert est surtout avec le blanc la couleur même de l'Andalousie.

N'oublions pas que cette couleur ambiguë est aussi celle de la mort... Putréfaction du *Betis* ce soir...

Garcia Lorca a écrit sur le vert dans un de ses plus célèbres poèmes, la *Romance somnambule*.

*Verde que te quiero verde.
Verde viento. Verdes ramas.
El barco sobre la mar
y el caballo en la montaña.
Con la sombra en la cintura*

*ella sueña en su baranda,
verde carne, pelo verde,
con ojos de fría plata.*

Verde que te quiero verde.

*Bajo la luna gitana,
las cosas la están mirando
y ella no puede mirarlas.*

Vert et je te veux vert.

Vent vert. Vertes branches.

*Le bateau sur la mer,
le cheval dans la montagne.*

*L'ombre autour de la ceinture,
elle rêve à son balcon,
chair verte, verts cheveux
avec des yeux d'argent froid.*

Vert et je te veux vert.

*Sous la lune gitane,
toutes les choses la regardent
mais elle ne peut pas les voir.*



40

La baie saline de Cadix

Avril 2019



À l'extrémité sud-ouest de l'Espagne, la baie de Cadix est un ancien marais salant aujourd'hui réserve naturelle. La ville de sel et de lumière y apparaît au loin, avec le grand pont qui la relie directement au continent depuis 2015.

Cadix est une ville unique en Europe, au bout d'une presqu'île et d'une baie largement transformée en parc naturel. La photo-paysage mise en tête de cet article a été prise au nord de San Fernando.

Cadix, de « *saline clarté* » comme l'a décrite Manuel Machado dans un poème dédié aux grandes villes d'Andalousie, est une ville spirituelle et libre. Il y fut proclamé la première constitution espagnole libérale en 1812, il y règne aujourd'hui un maire d'extrême gauche, libertaire et féministe. Son carnaval est le plus important d'Europe.

*Cadiz, salida claridad. Granada,
agua oculta que llora.
Romana y mora, Cordoba callada.
Malága, cantaora.
Almeria, dorada.
plateado, Jaen. Huelva, la orilla
de las tres carabelas.
Y Sevilla.*

*Cadix, clarté saline. Grenade,
eau cachée qui pleure.
Romaine et maure, Cordoue qui se tait.
Malága, chanteuse.
Almeria, dorée.
Argentée, Jaen. Huelva, la rive
des trois caravelles.
Et Séville.*

Ce paysage n'est ni spectaculaire ni mémorable. Il rappelle aux

amoureux de la ville blanche de lumière son lien avec la mer et le sel. Ici, tout est plat et seules les deux grandes arches du troisième plus long pont d'Europe échancrent l'infini.

Il est ainsi original de voir les lieux connus à l'envers de leur perception habituelle : Manhattan de Jersey City, les Alpes vues d'Aoste, et pour nous ce jour de mars, Cadix du côté sud de la baie.



41

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 a 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 immigrants 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 ultramoderne 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.



PORTRAITS CULTURELS

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

Mai 2018



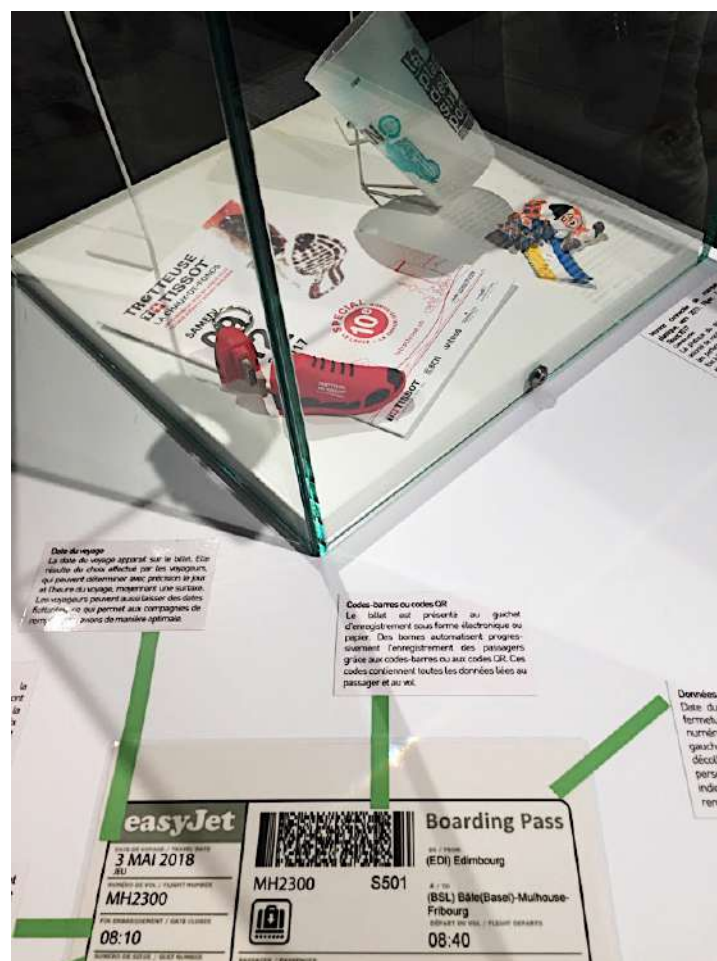
L'exposition temporaire du Musée d'histoire de La Chaux-de-Fonds est consacrée cette année aux liens entre 1918, 1968, 2018 et ... 2068. *18-68. Quelle histoire !?* est stimulante sur le plan historique mais est surtout un petit bijou de muséographie. Elle se construit autour de trois choix muséographiques 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.



David et Simon, de purs artistes en dehors des circuits

Décembre 2019



Vinifier des vins de Neuchâtel à La Chaux-de-Fonds et les vendre à des amis clients, proposer des créations littéraires épisodiques vivifiantes livrées à domicile comme un panier de fruits et légumes bio. Ce sont des projets inédits de deux artistes chaux-de-fonniers jouant leur partition en dehors des circuits : l'œnologue David Houlmann et le professeur-écrivain Simon Frenkel, un vinificateur et un vivificateur.

À la rue du Parc 65, dans un local et une cave situés devant la synagogue, *Atelier FA*, David crée trois vins de Neuchâtel : un chasselas, un rosé et un pinot noir. Il loue 0,7 hectare de vignes sur le littoral, presse, fait cuver ses vins dans des amphores toscanes à mille mètres d'altitude et les élève dans des bonbonnes en verre et des fûts.

Ce sont des vins poétiques de nom et purs de goût, de culture biologique et presque sans sulfites. Ils valent leur prix, loin des produits normés : un chasselas tranquille sans gaz carbonique, comme du jus alcoolisé d'un bon raisin mûr, *Heure blanche*, un œil-de-perdrix sur le fil du rasoir avec la pureté de ses arômes de bonbon anglais sur un fond fumé, *Noir de Rose*. Et un pinot gorgé de fruits rouges mûrs tirant sur la cerise capiteuse, un peu trouble car il n'est pas filtré, *Fil Rouge*. Trois bouteilles de vin d'artiste, loin des circuits habituels : bio et locaux, proches du cœur et de l'intimité qu'on recherche chez un ami.

Simon n'en est pas à la première aventure qu'il propose à son public ami. Comme David, il veut créer avec lui une intimité particulière, qu'il avait récemment aménagée dans son tour de chant chez des particuliers de vingt-six cantons suisses. Durant toute l'année 2020, il propose, avec *Ramifications*, des dégustations artisanales « *de textes, de chansons, des images, des rendez-vous* ». Loin des sentiers battus des compagnies subventionnées et des écrivains reconnus. « *À la joie de vivifier 2020* », écrit-il.

L'artisan-œnologue David vinifie contre les Goliaths des vins sulfités et Simon le zélé est l'apôtre de nouvelles expériences qu'il vivifiera avec les moyens qu'il a. Ils n'ont de comptes à rendre à personne d'autre que leurs futurs clients et donateurs.

Jouissons avec eux des plaisirs poétiques qu'ils souhaitent nous faire déguster dans des verres et vers. Ici, chez nous, dans les Montagnes vivantes !



Jean-Michel Potiron, la mouette et la mazurka

Octobre 2013



Les dernières œuvres théâtrales de Tchekhov, qui culminent avec *La Cerisaie*, sont des partitions théâtrales qu'il faut interpréter comme un chef d'orchestre une symphonie de chambre. *La Mouette*, sous la conduite du « chef » bisontin Jean-Michel Potiron, est actuellement jouée au Temple-Allemand dans le cadre d'une production réunissant plusieurs troupes et techniciens du spectacle de notre région. C'est admirable, en particulier le mouvement final de cette pièce de deux heures sans pause.

La scénographie est épurée : Nicole Grédy, pour le premier acte qui montre la représentation d'une pièce sur un tréteau installé dans un parc, se contente de faire asseoir les personnages spectateurs sur de simples tabourets.

Ce sera, plus tard, une ou deux chaises de jardin pour l'acte deux, quatre à cinq valises pour le troisième, une grande table et des chaises pour le dernier.

La valse qu'on doit entendre dans la pièce est en fait une mazurka de Chopin, la *Deuxième* de l'opus 68, page mélancolique et douloureuse qui répète ses éléments mélodiques avec une déchirante insistance. C'est l'essence même de la musique théâtrale de Tchekhov et l'idée de la mise en scène de Potiron est excellente. On entend cette mazurka dans les quatre actes qui se suivent presque sans interruption comme les mouvements d'une symphonie. Le quatrième, censé se dérouler lors d'une tempête, culmine dans la scène fulgurante entre les deux personnages les plus déchirés, l'écrivain Treplev et l'actrice-mouette Nina. Poignante scène où Treplev déchire ses manuscrits avant de se suicider.

« De cette pièce de Tchekhov, les comédiens et moi souhaitons proposer une version dénuée d'affectation : claire, simple, humaine. Tous les personnages de La Mouette se posent la même question, ils veulent vivre intensément, aujourd'hui. Mais ce qui fait leur drame, c'est qu'ils échouent, ne parviennent pas à se réaliser. Ils sont contrariés dans cet épanouissement car ils se retrouvent confrontés à des événements, à des environnements ou à d'autres personnages qui

font que leurs tentatives d'épanouissement ne peuvent aboutir. » Ainsi s'exprime Potiron, qui réussit à entraîner les comédiens-amis, qu'on a vus ici si souvent, dans les plus beaux territoires intérieurs. Ils sont les instrumentistes d'une partition qui joue sur les variations de tempo, les scènes de groupes ou à deux ou un personnage, le risible et le tragique, la lumière et l'ombre, l'été et l'hiver : une mazurka théâtrale, qui dit la fidélité à la patrie du théâtre et la difficulté toujours renouvelée de ne jamais en quitter les profondeurs.

La magie musicale de Tchékhov est restituée, ici, chez nous, pourtant si proche de là-bas vers 1898 ; et la beauté des silences est bien captée par les quatre-vingts spectateurs du Temple-Allemand dont l'allure désaffectée rappelle les Bouffes du Nord où, dans les mêmes intentions symphoniques et épurées, Peter Brook monta *La Cerisaie*. Le clin d'œil de Potiron à Brook, c'est le tapis d'Orient du quatrième acte, qu'on met et retire...



45

Emballante Juliette Vernerey

Janvier 2020



Elle rentre chez elle par la porte du théâtre ABC, une rose un peu fanée à la main. Elle porte des jeans serrés retroussés au-dessus de ses *Converse*. Un blouson de cuir, un sweat à capuche et un top rayé blanc et bleu. Elle a les cheveux blonds mi-longs serrés par un ruban élastique. Elle appelle son frère Jojo, qui ne lui répond pas. Elle va le chercher dans sa chaise roulante.

Elle lui raconte sa journée de serveuse dans un bar, ses rencontres ce jour-là avec divers clients. Elle recrée ses souvenirs pour son frère qui l'accompagne parfois au piano et au banjo. Elle a servi un beau client au visage hâlé, deux hommes et leur chien, son amie Marie battue par son mari et un raciste qui humilie le vendeur de la rose.

Elle invente ses désirs : se faire prendre par le bellâtre, partir avec Marie, tuer le client raciste. Elle danse avec volupté, elle débite des mélopées, elle imite les cris d'oiseaux sauvages, elle cajole son frère, elle laisse venir ses larmes ou éclater sa violence à elle, elle dénoue et renoue ses cheveux.

Elle porte dans sa voix et son corps les cent minutes de son monologue. Elle parle avec son très léger accent des Montagnes. Elle ne joue pas à l'actrice, elle incarne la sœur. Dans la pièce et dans la vie.

Elle est née à La Chaux-de-Fonds, a vécu au Locle, a fait l'Ester, a compris sa vocation à *Evaprod*, s'est préparée à Fribourg en classe préprofessionnelle, a passé un *master* en interprétation dramatique à Bruxelles. Elle joue dans la troupe d'Omar Porras. Elle vient de créer avec son frère la *Compagnie de l'Impolie*.

Elle a fait dix fois salle comble avec lui dans *Jojo* à l'ABC. Elle a porté le texte de Lionel Aebischer. Pas comme un fardeau mais comme une irradiation. Une révélation !

Elle est emballante, Juliette Vernerey !

Le Nu à l'écharpe verte,
un chef-d'œuvre bien classique

Décembre 2013



De tous les tableaux de Vallotton visibles dans l'exposition *Le feu sous la glace* au Grand Palais à Paris, le *Nu à l'écharpe verte* du Musée de La Chaux-de-Fonds est un des plus beaux. C'est, dans l'absolu, le plus important tableau de notre collection par sa valeur sur le marché et par son importance dans l'œuvre d'un artiste. Même avant le Derain et le Constable.

L'exposition de Paris qui le conduira aussi à Amsterdam et Tokyo jusqu'en septembre 2014 lui rend gloire à la fin de l'accrochage, dans une section consacrée aux tableaux ambigus du peintre.

J'aime cette œuvre imposante qui est la nôtre depuis que le Syndicat patronal des producteurs de montres l'a donnée au musée en 1944. Mais quelle conception traditionnelle de l'art et de la femme, qui devait si bien convenir aux patrons horlogers de l'époque !

Au même moment, Braque, notamment, qui a l'honneur d'une sensationnelle rétrospective au Grand Palais, explore les voies radicales du cubisme synthétique avec ses collages. Il ne s'intéresse pas à raconter des histoires et casse la tradition réaliste à laquelle Vallotton sera toujours attaché. L'œuvre de Braque explorera pendant cinquante ans des voies plastiques variées alors que les mille sept cents œuvres de Vallotton en resteront à de simples déclinaisons de thèmes.

Dans ce sens le peintre vaudois est un marginal dans mes goûts : il n'invente rien, ni formellement ni dans le lien si classique entre regard et plaisir.

L'exposition explique bien la « *dialectique de l'exhibition et de la dissimulation* » en jeu chez Vallotton, ici magistralement mise en scène dans l'opposition entre la rigueur du fond vert strié et la volupté du tissu rouge. Le corps se donne à voir dans un jeu entre la disponibilité et la réserve ; le peintre spectateur un peu misogyne sait qu'aucun regard ne doit empêcher « *la pleine possession de ces femmes vulnérables et disponibles, observées dans la convention d'une fausse effraction, dans l'excitation de l'interdit.* » (Laurence des Cars). Notre belle a les paupières closes,

mais pas nous qui l'observons dans cette « *convention d'une fausse effraction* ».

Dans cette « *collusion traditionnelle entre l'œil et le désir* », Vallotton n'invente rien. Ce corps voluptueusement tordu dans sa jouissance rêvée est puissamment peint : le savoir, nous qui le possédons dans notre musée, tant regardé par d'autres, ne nous le rend que plus précieux.



Christian Gonzenbach, l'inversion irradiante de Chevrolet

Octobre 2013



Le dévoilement de la sculpture monumentale de Christian Gonzenbach consacrée à Louis Chevrolet a eu lieu hier. Si l'artiste inverse le réel, il ne s'oppose pas à lui mais le révèle en l'irradiant. On peut ainsi lire cette œuvre comme une image de notre ville.

Christian Gonzenbach est un artiste pointu et chaleureux dans sa démarche. Son idée pour la sculpture de Chevrolet, offerte à la ville de La Chaux-de-Fonds par la célèbre firme, est d'avoir réalisé le buste de l'inventeur en trois dimensions, puis d'en avoir retourné la surface à l'aide d'un moule en silicone. *« L'homme célèbre est dès lors méconnaissable et demande du temps à tout passant pour découvrir cette figuration abstraite dont les détails miroitants en rendent la lecture peu aisée. La sculpture définitive est réalisée en fonte d'acier inox qui est ensuite poli miroir. »*

Faire le contraire, est-ce forcément s'opposer ? Non, inverser, ce n'est pas renverser ou vouloir détruire mais révéler. Et je lis cette œuvre réussie et très bien intégrée dans l'espace urbain chaux-de-fonnier comme l'inverse de celui-ci, orthogonal et sévère. Pourtant la sculpture irradie la lumière et les reflets du lieu. Elle révèle ainsi notre ville à elle-même et aux autres qui la voient d'abord laide.

De même, elle est le meilleur hommage de La Chaux-de-Fonds à Chevrolet. Il n'a fait que naître dans cette ville qu'il a ensuite ignorée. C'est pourquoi il ne fallait pas vraiment le montrer comme dans un buste glorificateur, mais faire l'inverse, le cacher pour qu'il se révèle progressivement.

Si on essaie de replacer l'œuvre de Gonzenbach dans l'histoire de l'art, elle me fait penser au travail de compression de voitures réalisé par le sculpteur français César dans les années soixante. César détruit l'hymne à la voiture et il n'est pas sûr que Gonzenbach n'évoque pas César, dans une double ironie : les Chevrolet seraient des faux mythes et notre ville pro-bagnoles un lieu propice à perpétuer le mythe de la voiture.

Carlo Baratelli, la rigueur et le geste

Novembre 2017



Notre ami Carlo Baratelli n'est plus mais son esprit et son œuvre demeurent à jamais en nous. Le maître empreint de rigueur laissait aller son tempérament dans ses admirations intellectuelles et ses œuvres marquées par la croisée des genres.

Rien de plus parlant pour ce bref hommage, si nécessaire en ces jours de séparation, que la peinture que j'ai chez moi depuis si longtemps. Sans titre, c'est un totem qui s'érige sur un halo noir étalé sur la toile à la trame largement apparente.

C'est une peinture qui montre une sorte de sculpture dans une rigueur de plan d'architecte. Dans l'espace du totem blanc, le geste libre de l'artiste (la danse tant aimée par sa femme Christiane !) se laisse aller dans une improvisation de signes, comme des paroles multiples qui s'inscriraient dans la matière picturale.

Tout Carlo est là, volubile dans les discussions sur ses artistes admirés, tant des peintres que des cinéastes ou des poètes. Et aussi rigoureux jusqu'à la racine, comme cette toile largement brute.

À la Guilde du Film, et au ciné-club du Gymnase, il avait des goûts exigeants, du cinéma muet russe à Godard, en passant par les séries noires américaines. Quand nous l'avions croisé par hasard dans un bus new-yorkais en octobre 1984, il revenait enthousiasmé par les peintres abstraits américains du *Moma*. À Paris, il logeait rue Jules-Chaplain, près du carrefour Raspail-Montparnasse, ne manquant aucune grande exposition d'alors. J'y avais accompagné Christiane et Carlo il y a une quinzaine d'années pour voir la compagnie Merce Cunningham au Théâtre de la Ville.

Figure totémique, phare dans nos références, merci Carlo !

Le Royaume délesté de Pier Vay : la beauté
éphémère de l'instant qui défaille

Février 2020



Dans son récit en spirales qui raconte son histoire de metteur en scène au Gymnase et au Lycée de La Chaux-de-Fonds, Pier Vay se déleste de son royaume. Il nous ouvre à la grâce qu'il a cherché à faire surgir chez ses actrices et acteurs, étudiants « enflammés » vivant pleinement l'éphémère de la représentation. Constitué de quatre méditations sur ses quatre derniers spectacles, ce livre de « Pavé », à coup sûr, nous a transformés, nous les lecteurs-amis. Amis et spectateurs de toujours en quête d'un théâtre de rêves, tissés par un artisan, théâtre que nous peinons à rencontrer aujourd'hui.

Une œuvre en bois de noyer du sculpteur lorrain du début de la Renaissance, Ligier Richier, a frappé notre ami Pavé : *La Pâmoison de la Vierge* (1531). Sur le coup de la vision de son Fils crucifié, la Vierge défaille et est retenue par Saint Jean. Elle s'abandonne totalement, il la retient dans une bienveillance indubitable, en dépit de ses mains passées sous les aisselles et posées sur les seins de Marie.

Ainsi s'incarnent les rêves du metteur en scène, de l'acteur, du spectateur : « *Vivre pleinement ensemble dans l'éphémère, dans la défaillance* ». L'émotion vraie et le juste *pathos* offrant son poids de souffrance.

Dans la Vierge sculptée par Richier, l'esprit est produit par le corps. À l'inverse, l'acteur qui pense à son jeu, qui l'intellectualise, fera mouvoir son corps sur la scène sans que rien ne se produise. Aucune grâce ne parcourra ses mouvements et ses paroles.

Toute la vie théâtrale de Pavé, tisserand des rêves, s'est *consacrée* à enflammer ses acteurs, « *brûler tout ce qui en nous se fait machinalement avant de...* ». Avant de *passer*, écrit Vay. Autrement dit de s'absenter à soi pour trouver une image, se transfigurer en le fantôme qui nous hante, faire vivre l'invisible en soi.

Le désir de l'acteur - car rien ne va sans désir - doit être tendu vers une sorte d'énergie de l'amour qui produira un « *équilibre dans le chaos de l'existence* », comme un funambule qui marche sur un fil. Les

corps des jeunes acteurs, et leurs esprits qui leur courent après, Pavé a cherché à les enflammer dans un « théâtre des cendres ».

Professeur au lycée Blaise-Cendrars, il aurait bien voulu que son groupe théâtral soit appelé *Théâtre des Cendres*. Jouant sous le regard d'un dieu du Théâtre. Nous gardons dans notre mémoire en braise presque tous les spectacles que nous avons vus dans notre chère aula. Nous avons eu la chance de l'inaugurer puisque en 1971 nous faisions partie de la première volée qui a fait tout son gymnase dans le nouveau bâtiment du Bois-Noir.

À la lecture de ce livre construit en spirales (on revient à chaque méditation sur les mêmes thèmes, les mêmes obsessions, les mêmes désirs), nous voyons s'éclairer ce que nous avons intuitivement compris, sans jamais avoir pu l'exprimer ouvertement et publiquement.

Oui, maintenant que nous sommes dégagés des obligations du *circuit*, nous avons à formuler, avec Pavé, quelques vérités transgressives, belles à dire ou du moins qui font du bien.

Oui, dans cette aula, certaines actrices et certains acteurs (pour nous notamment Jackie qui joua six fois, dont Mary Warren dans *Les Sorcières de Salem*) furent meilleurs que bon nombre qui embrassèrent cette profession.

Oui, le théâtre de nos rêves reste celui que Pavé et nous vécûmes dans les années quatre-vingts-nonante. Les Shakespeare et l'*Orestie* de Mnouchkine, *La Bonne Âme*, *La Tempête* et *L'Illusion comique* de Strehler, les Molière et *Bérénice* de Vitez, les spectacles de Besson à la Comédie de Genève. Et Peter Brook : *Ubu* au Pavillon des Sports, sa *Tragédie de Carmen*, son *Hamlet* et sa *Tempête*, sa *Cerisaie*, son adaptation de *L'homme qui se prenait pour un chapeau* avec Maurice Bénichou.

Oui, le Théâtre populaire romand n'a récemment pas joué une belle pièce avec les amoureux du théâtre. Sollicité par Pier Vay, il a

refusé de présenter à La Chaux-de-Fonds les créations de Eugenio Barba avec l'*Odin Teatret*. « *Pour eux le théâtre de Barba fait partie du passé tandis que le leur serait résolument tourné vers l'avenir (...) Se croire en prise ou en avance sur son temps est le pire des aveuglements.* »

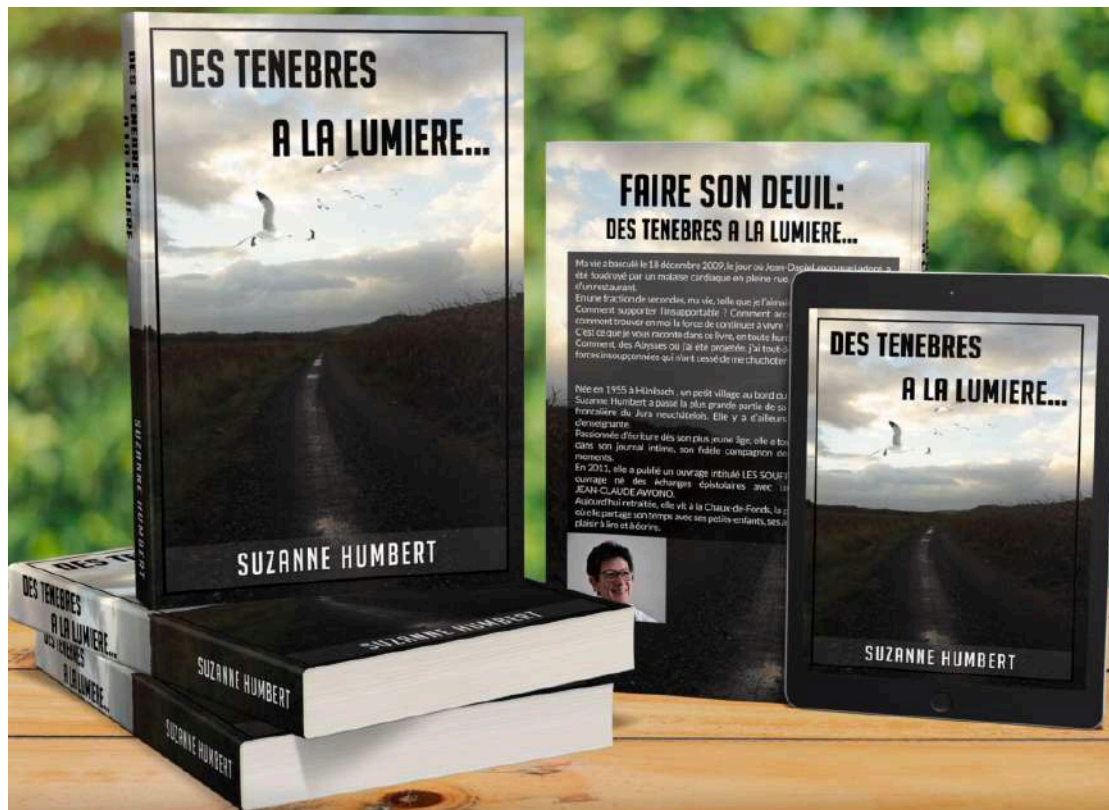
Pavé s'est donc délesté de son royaume. Le dernier jour de son travail de metteur en scène, le 4 mai 2013, il a quitté son aula, se sentant léger et comme délesté du fardeau. Son royaume évoque une montgolfière qui a parcouru, en cercles concentriques et année après année, les hauteurs de notre ville. Délestée de ses poids, elle est montée dans le ciel.

Lire ce livre, c'est la voir loin là-haut, comme un point lumineux qui nous fait signe : « *Que tout aille bien !* »



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.



Le *Requiem* de Fauré accroche notre cœur à la Collégiale de Saint-Imier

Novembre 2019



Le *Requiem* de Fauré a été composé pour rien, a dit le compositeur, « *pour le plaisir si j'ose dire* ». Dimanche 3 novembre 2019 à la collégiale de Saint-Imier, une forme de magie, inspirée par le lieu, les enfants de Fribourg et la direction de Nathalie Dubois, a accroché notre cœur. La chorale *La Croche-Cœur* et l'orchestre *Musique des Lumières*, valaient bien, cette fin d'après-midi-là, tous les grands chœurs et orchestres du monde.

J'aime maintenant choisir au concert un siège dans un lieu improbable, histoire d'être dans un calme offert par ce décalage. Dans le transept de la collégiale, j'ai suivi le *Requiem* de Fauré derrière le banc du baryton et des deux jeunes enfants de la maîtrise de Fribourg qui chantaient le *Pie Jesu*, l'un pendant le concert, l'autre en bis.

Ce requiem a été écrit par un sceptique, maître de chapelle et organiste de la grande église parisienne de la Madeleine. Il est indéniable que la religiosité, à l'écoute, s'efface devant ce « *gigantesque synonyme de Dieu, l'amour* ». Berceuse de la mort, l'œuvre culmine dans le *Pie Jesu*, originellement interprété par un jeune soprano solo.

Ce dimanche, Nathalie Dubois, la cheffe si charismatique de la *Croche-Chœur*, avait choisi de confier cette partie de l'œuvre à un jeune garçon de la maîtrise de Fribourg.

Céleste voix angélique, pureté ingénue de l'expression, le jeune homme inspiré inspira, soutenu par un orchestre de chambre jouant la version « dégraissée » de l'œuvre. Dans mon transept, derrière le banc des enfants, j'étais dans le théâtre de la représentation. Écoutant, regardant, immortalisant ces beaux et uniques instants où les enfants rejoignent leur banc après les saluts au public d'une collégiale remplie à ras bord.

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 de 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 simultanésme 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 *111* 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, n° 2*, une des œuvres ultimes de Brahms.



53

Radu Lupu en vieux mage

Février 2018



Radu Lupu, le pianiste roumain de septante-deux ans, n'enregistre plus depuis 1986 ni n'autorise la publication en disques de ses concerts. Ses apparitions sont rares et le récent récital qu'il a donné à Neuchâtel l'a vu venir sur scène tout en noir, la démarche droite et lente avec cheveux et barbe presque blancs. Il nous a notamment donné, en vieux mage, les *Moments musicaux* de Schubert.

Ayant fait vœu de silence en studio depuis son dernier disque Schumann mal enregistré en 1985, Radu fait effectivement de ses concerts un don de soi. Les disques n'auront jamais la sonorité juste, avec des micros trop près ou trop loin ; pourtant certains de ce pianiste sont célèbres et je les ai presque tous. Pour exemple, l'*Intermezzo opus 118, n° 2* d'un disque consacré aux dernières pièces de Brahms. Il l'avait donné en bis, à pleurer, après son *1^{er} concerto* du même compositeur à Lucerne avec Abbado le 13 août 2011.

À Neuchâtel, le concert a commencé par des *Moments musicaux* déconcertants de lenteur, décantés à l'extrême. La forme technique de Lupu n'était sûrement pas à son meilleur mais ses caractéristiques de toujours ressortaient : intimité, sonorité chatoyante, polyphonie du jeu, « *science infinie du toucher* » (Philippe Cassard), poésie pure.

Ce concert qui s'acheva avec la *Sonate D. 959* de Schubert fut un moment émouvant, comme un au revoir à un artiste qui vit dans son monde, dégagé de toute contingence matérielle, libre et souverain.

Je conseille aux amateurs d'écouter ce qu'il fait de la *Sonate Gastrein* de Schubert, *D. 850*, au Carnegie Hall en 1976. La prise est affreuse, effectuée d'un lointain siège avec des froissements de vêtements. L'énergie polyphonique déployée par Radu Lupu est unique. Ce mage voit loin, dans les profondeurs occultes de la musique ; ses offrandes rares restent dans nos mémoires comme des moments magiques.

54

Claudio Abbado pour toujours

Janvier 2014



La mort de Claudio Abbado, emporté aujourd'hui par un cancer de l'estomac qui le minait depuis 2000, nous touche par-dessus tout. Ce chef aux affinités communistes fut l'un des musiciens les plus humanistes qui généra une admiration quasi mystique de ses auditeurs dans les dernières années de sa vie.

Nous avons eu l'occasion de l'entendre diriger ces dernières années l'Orchestre du Festival de Lucerne, moments inoubliables qui commencèrent avec l'interprétation en 2007 de la *Troisième Symphonie* de Mahler.

En 2010, il joua la *Neuvième Symphonie* du même compositeur, qui culmine dans un adagio crépusculaire, chant de la mort. Le silence de cent vingt-cinq secondes qu'Abbado exige avant les applaudissements est l'un des moments les plus émouvants de l'histoire de la musique filmée.

Abbado est un chef majeur pour l'interprétation des œuvres du début du vingtième siècle : Mahler, Ravel, Berg donnèrent lieu à des disques de référence. Tout comme ses symphonies de Mendelssohn et son *Simon Boccanegra* de Verdi que Giorgio Strehler avait mis en scène à la Scala. Son disque Ravel/Prokofiev de 1969 avec Martha Argerich est de la musique en fusion, dans tous les sens du terme.

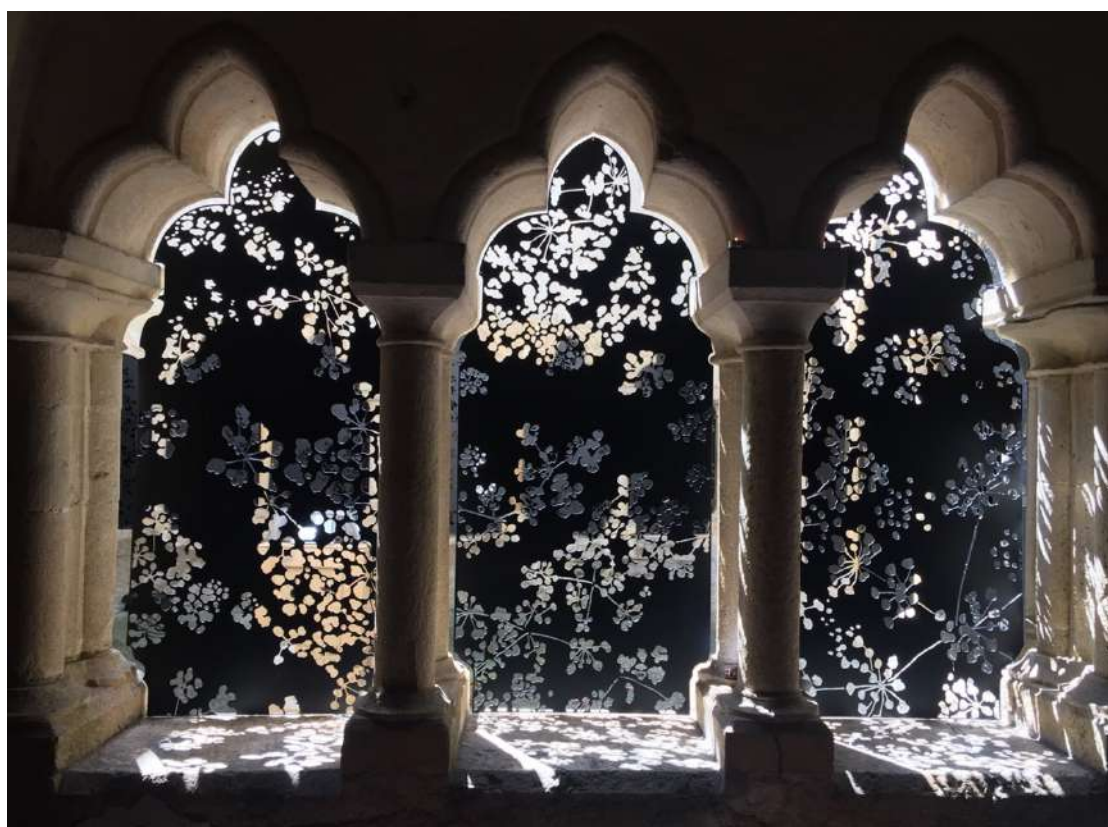
Avec l'Orchestre du Festival de Lucerne qui regroupait pour l'occasion d'immenses musiciens européens (mon copain d'enfance de la rue du Grenier Bruno Schneider au cor, le flûtiste Emmanuel Pahud, la clarinettiste Sabine Meyer, la violoncelliste Natalia Gutman) Abbado faisait de la musique en liberté, affranchie de tout système. Lui qui voulait être appelé Claudio par les musiciens a réussi dans nombre de concerts à faire chanter son orchestre de manière si fine, si pudique, si chambriste, si claire, que les silences mêmes qu'il arrivait à ménager dans l'écoute étaient miraculeux. Je ne fus pas un de ses groupies qui lui lancèrent des roses mais je lui reste reconnaissant d'émotions pures que seule la musique peut offrir.

« Voir Abbado, ressentir sa présence. Éprouver une profonde plénitude après avoir assisté à l'un de ses concerts. (...) Son geste si beau, si beau à voir, sa liberté face aux musiciens, le sourire que l'on pouvait deviner sur ses lèvres, ce mélange d'urgence et de sérénité qui caractérisait son style tenaient d'une expérience unique. » (Julian Sykes, *Le Temps*, 21 janvier 2014)



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 doublée 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.



Le *Concerto pour violon* de Wittembach
inspiré d'*Un Enterrement à Ornans*
de Courbet

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.

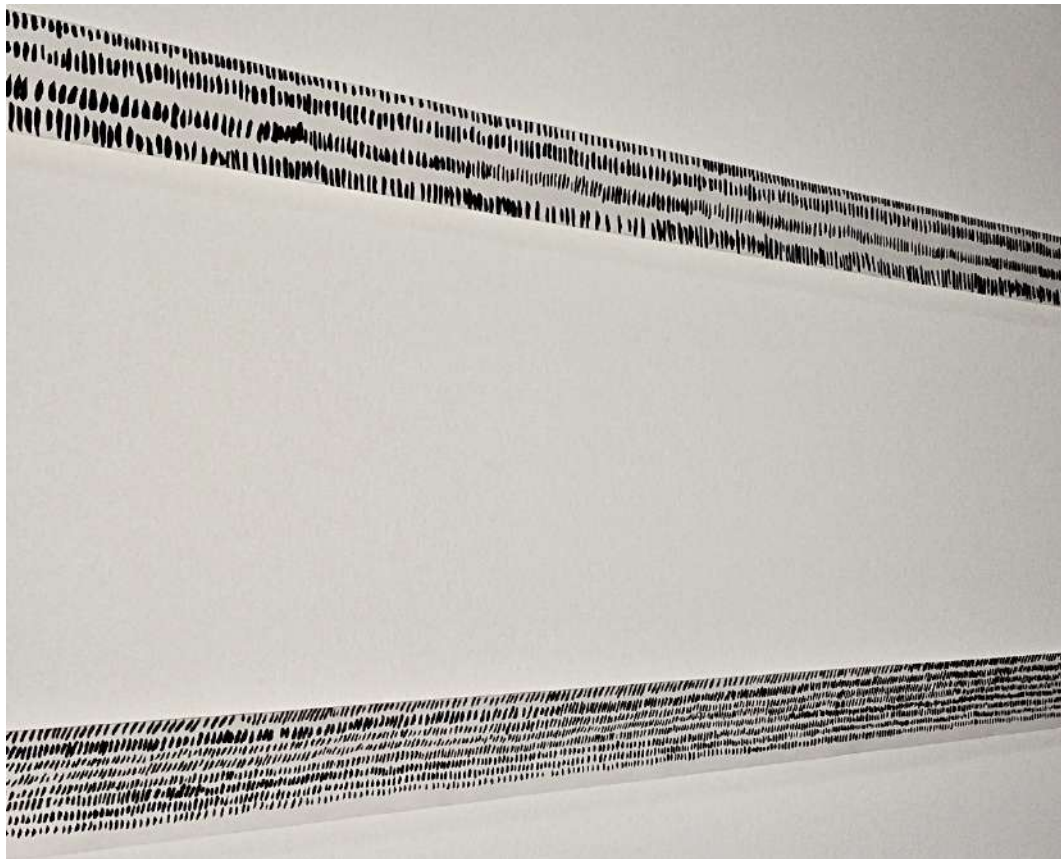
La première partie fait apparaître sur scène, à tour de rôle, différents musiciens illustrant les principaux personnages du tableau. Celui-ci, d'abord sous une forme schématique puis en reproduction, est visuellement présent à l'auditeur. On voit ainsi arriver un tubiste jouant le maire, deux trompettistes, 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.

Pierrette Bloch,
« la vraie répétition est de l'imagination »

Février 2014



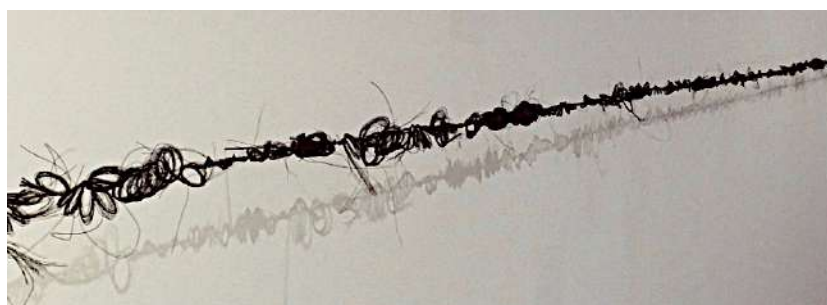
Jusqu'au 2 mars 2014 se tient à Vevey une magnifique exposition consacrée à une artiste de quatre-vingt-quatre ans, Pierrette Bloch, dont la mère était chaux-de-fonnière. À l'image des plus grands qui trouvent une suprême liberté dans leur œuvre ultime, elle continue de créer sans concession aux modes narratives d'aujourd'hui.

Gilles Deleuze disait que la « *vraie répétition est de l'imagination* ». Pierrette Bloch a passé soixante-cinq ans de sa vie artistique à travailler musicalement le temps, sur papier ou à l'aide de crin noué. Dans une intimité répétitive qui doit beaucoup à Beckett, elle déploie, dans l'espace du papier ou devant les murs, des taches, signes ou nouages posés ou tissés par une main patiente, lente et obstinée. Les effets visuels sont toujours différents, variations débordant d'un imaginaire sans rhétorique, d'une simplicité minimale aux résonances immenses.

C'est l'art que je continue d'aimer, d'une modernité qui paraît paradoxalement désuète face au retour du réalisme conformiste que nous avons eu l'occasion de voir chez nous lors de la dernière *Bien-nale* où l'abstraction était presque totalement absente.

En 1999, Pierrette Bloch avait eu droit à un bel accrochage au Musée des beaux-arts de La Chaux-de-Fonds lors d'une exposition *D'encre et de crin* conçue par Edmond Charrière. Comme ce temps est loin, maintenant que notre musée, avec l'appui d'un public renouvelé, se dirige vers des expositions plus accessibles et médiatiques. Je soutiens cette politique sans forcément la trouver spirituelle.

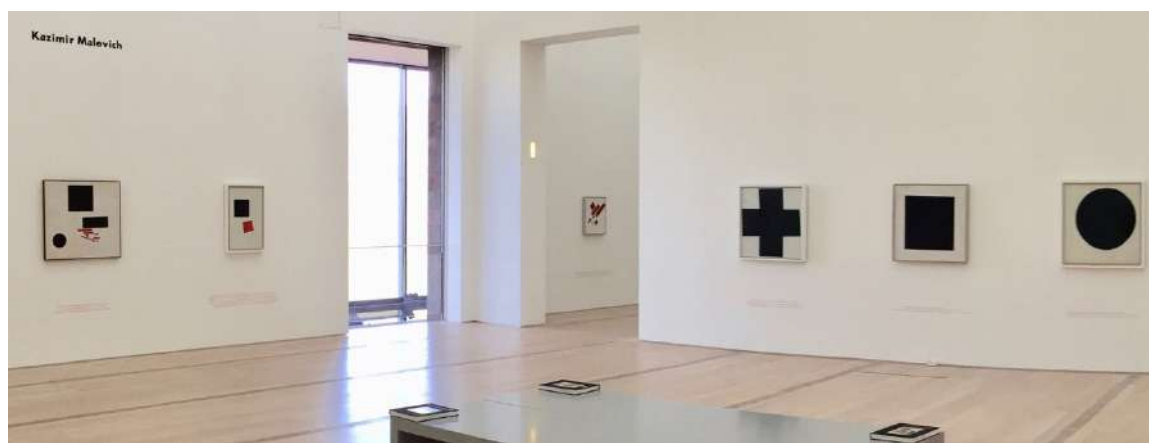
Je préfère les partitions répétitives de Pierrette Bloch pour mes nourritures intérieures.



58

Suprême Malevitch à la Fondation Beyeler

Décembre 2015



Suprême ouverture de l'art moderne, le *Carré noir* de Malevitch a cent ans. Le voir exposé, en simultané avec une vingtaine de toiles peintes par l'artiste en 1915, relève d'un miracle rendu possible à la Fondation Beyeler. Il laisse des traces dans l'aventure de l'art abstrait minimal jusqu'à aujourd'hui, épopée que l'on suit également dans ce musée béni jusqu'au 4 janvier 2016.

Lors de la dernière exposition futuriste de tableaux qui se tenait dans une galerie de Petrograd fin 1915, Malevitch avait accroché l'œuvre dans l'angle sud-est de la salle. Ce tableau, telle une icône, nous ouvre à l'esprit suprême ou, par un retournement de sens, nous renvoie à un voyage spirituel dans le néant puisqu'il n'y a apparemment plus rien d'autre à voir qu'une structure géométrique, d'ailleurs pas tout à fait carrée. Cette forme est-elle posée ou suspendue ? Le carré blanc du fond est-il une fenêtre voilée de noir, ce qui fait qu'on ne voit rien de ce que la peinture s'évertuait jusqu'alors à reproduire ?

Le *Carré noir* ouvre l'art à de nouvelles aventures qui sont vécues cette année-là par Malevitch lui-même. Dans une frénésie d'aventurier, il explore la force d'autres formes élémentaires solitaires ou le dynamisme de deux formes mises ensemble. Il construit des structures plus fragiles, plus complexes, où des formes élémentaires diverses s'opposent, se superposent, entrent en tension ou en harmonie les unes avec les autres.

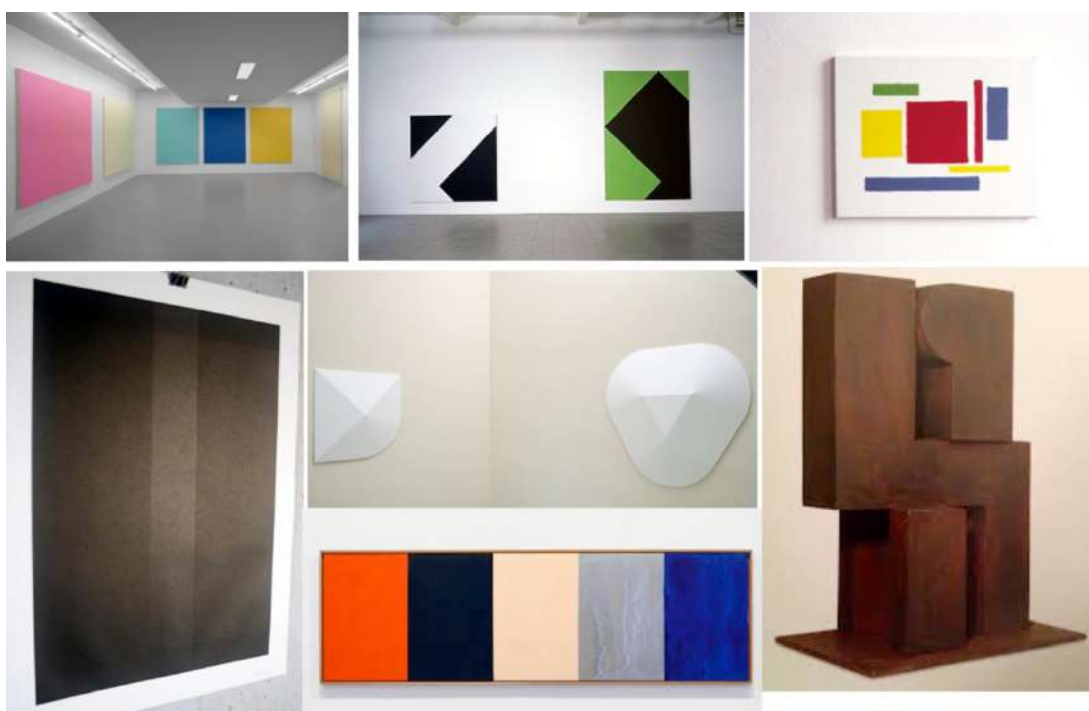
Les deux salles de la Fondation Beyeler resteront ainsi autant inoubliables que toutes les autres où des artistes redevables à Malevitch s'inspirent de son geste.

Un champ de tension inépuisable se crée et se développe, de Mondrian à Serra, en passant par tous les peintres tant aimés qui nous ont toujours fait vibrer : Klein, Reinhardt, Newman, Rothko, Kelly, Ryman.

Et la joie nous anime de penser à tous ces belles expositions organisées par Edmond Charrière au Musée des beaux-arts de La

Chaux-de-Fonds. Rigoureusement seul, sans commissaire, avec son exigeante sensibilité et ses relations privilégiées, il nous a fait découvrir Olivier Mosset, Christian Floquet, Jean-Luc Manz, Stéphane Brunner, Andreas Christen, Gunter Förg, Henri Presset.

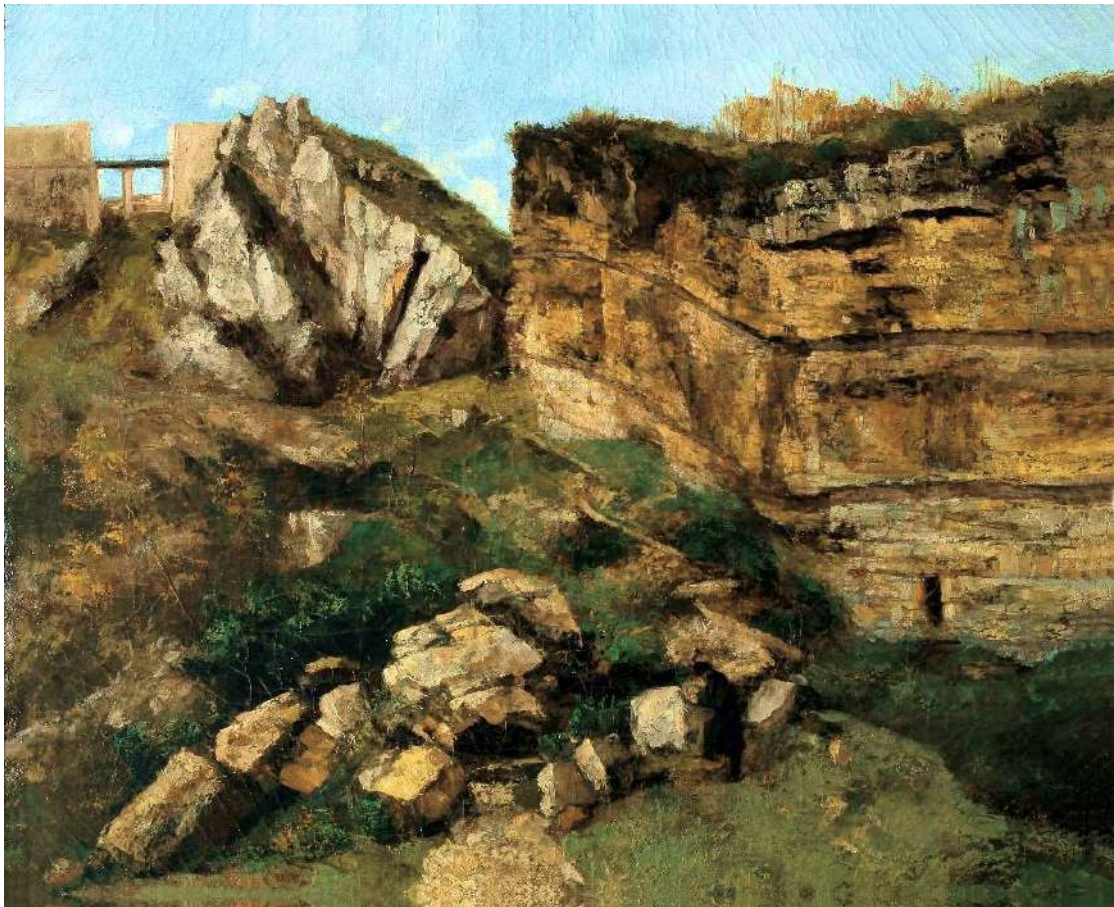
Ces temps sont aujourd'hui révolus, notre musée s'est engagé dans une autre voie, que nous avons acceptée sans pouvoir convaincre qu'un tel changement de cap était rude dans son intransigeance. Il nous reste notre belle collection, enrichie par des achats significatifs de tous ces artistes.



59

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 !



60

Turner à Lucerne,
précurseur de l'abstraction

Octobre 2019



Turner est souvent venu à Lucerne peindre le lac, le Rigi et les montagnes. L'exposition exceptionnelle qui se déroule jusqu'au 13 octobre 2019 au *Kunstmuseum* célèbre les deux cents ans de la *Luzerner Kunstgesellschaft*. D'innombrables peintures et aquarelles prêtées par la *Tate Britain* nous ont confirmé que ce génie de l'art est un précurseur de l'abstraction.

À sa mort en 1851, Turner lègue toutes ses œuvres à son pays à condition qu'elles soient exposées à perpétuité en libre accès public. C'est pourquoi la presque totalité de l'œuvre du peintre se trouve à Londres. Actuellement à la *Tate Britain*, deux salles seulement lui sont consacrées alors que la dizaine de salles lucernoises nous offrent un panorama exceptionnel sous l'égide des Alpes et de la mer, les deux sujets favoris de l'artiste.

L'exposition s'ouvre avec une grande toile de 1840, *Coucher de soleil sur un lac*. Moins que d'exhiber la nature, le tableau crée un effet en tant que nature en soi. Le spectateur se trouve devant un lieu imprécis et prend conscience du tableau dans une expérience de perception picturale.

Septante ans avant les derniers nymphéas de Monet et cent avant les *drippings* de Pollock, Turner désagrège les sécurités présentes dans les schémas de composition classique. Le tableau n'offre plus de centre visible et d'ordonnancement spatial. Les couleurs se combinent au détriment de tout système, libérées dans leur puissance sensorielle. On fait l'expérience directe de la couleur, plongé dans une ambiance, dans une étendue sans limite. Impressions d'impuissance, même de perdition, sûrement plus vraie qu'une tentative de description picturale fidèle de ce lac (des Quatre-Cantons ?) entouré, vraisemblablement, de montagnes abruptes.

Cette conception novatrice de la couleur dans la peinture inverse le rapport habituel entre les choses et la couleur. Celle-ci n'habille plus des éléments qui existeraient indépendamment d'elle. C'est Descartes qui distinguait dans la réalité les « qualités premières »

(l'espace, sa structure, son mouvement) et les « qualités secondes » (la couleur ou les sons), ontologiquement inférieures : la pauvre apparence, voire pire, l'illusion.

Turner dit d'ailleurs dans des conférences que la couleur n'a plus une fonction naturaliste mais poétique. Les formes ne préexistent plus à elle, elles constituent la réalité elle-même, recomposée selon des lois de modulations émotionnelles.

Il parvient ainsi pour la première fois dans l'histoire de la peinture à réaliser l'unité de la lumière et de la couleur. *« D'abord, il ne sépare pas les valeurs et les couleurs, les valeurs se réalisant en ajoutant plus ou moins de blanc ou de noir à une même couleur. À partir de la théorie des trois couleurs fondamentales, Turner, dans ses cours, établit une liste des couleurs primaires et secondaires en montrant que chacune d'entre elles n'a pas seulement une intensité chromatique mais aussi une valeur et une intensité lumineuses. Il est donc possible de suggérer des ombres sans mélange de couleurs brunes ou noires. »* (Roger Garaudy, *60 œuvres qui annoncèrent le futur*, 1974).

Turner précurseur dépassant les impressionnistes et précurseur de l'abstraction lyrique ? Sans doute. Et précurseur de ce qu'on voudra : on trouve tout, chez Turner, car c'est avec lui que tout commence.

En sortant de l'exposition qui présente d'extraordinaires aquarelles du Rigi, voici ce Rigi, montagne féminine dit-on, qui semble nous chuchoter à l'oreille : *« Bonjour, Monsieur Turner était bien là »*.



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.



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'écossaise 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-vingts 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 cinquante 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 ainsi 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.



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.



The Shard, gratte-ciel de Renzo Piano

Avril 2014



Le plus haut gratte-ciel d'Europe se trouve à Londres, œuvre du célèbre architecte Renzo Piano. *The Shard*, le tesson ou l'écharde, gratte le ciel à l'image de tous les petits clochers pointus caractéristiques du sud de l'Angleterre. Cette tour ne laisse personne indifférent car on la voit de partout, où qu'on soit à Londres. Elle marque le nouveau centre de la métropole qui s'est déplacé de Westminster vers l'est. Construite sur la rive sud de la Tamise à côté du London Bridge, entre la *Tate Modern* et la nouvelle mairie, on y vénère le dieu argent dans la ville où Marx est enterré, au cimetière de Highgate.

J'ai été surpris de discuter avec des Londoniens sceptiques qui n'avaient pas réalisé que Piano ne fait que répéter le geste de centaines de constructeurs d'églises. Ils les désignaient aux fidèles par un clocher pointu. D'ailleurs, le peintre Constable a immortalisé le plus célèbre de ces clochers, celui de la cathédrale de Salisbury.

Quel plaisir donc pour l'amoureux de Londres que de voir pointer *The Shard* dans la même ligne d'horizon que d'autres plus petits clochers d'églises paroissiales de quartiers londoniens. Par exemple, de *Mountview Road*, au nord du stade d'Arsenal. Ou de *Hampstead Heath* avec notre regard qui part de l'église de Highgate pour se tourner vers la City.

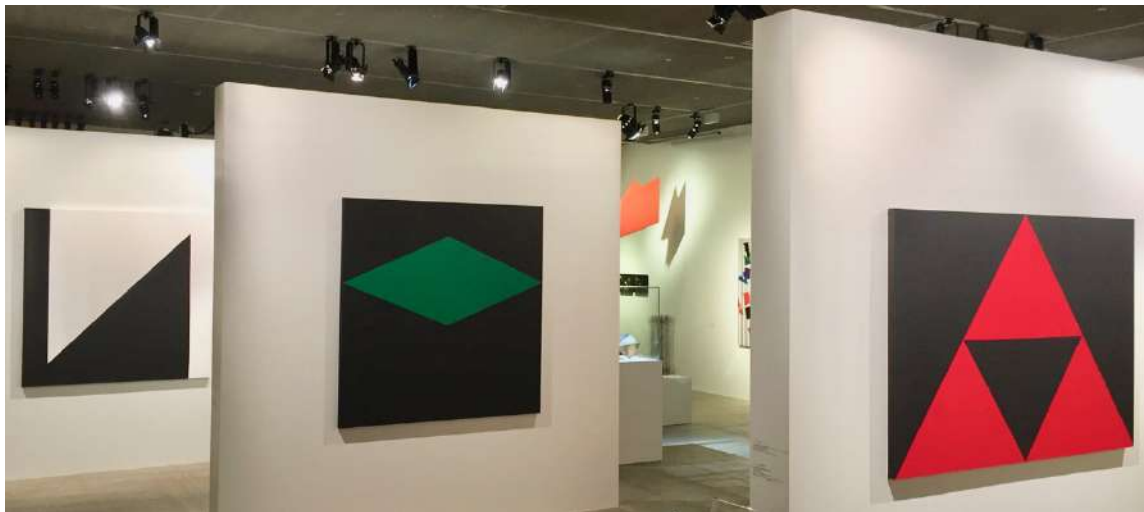
C'est incontestablement d'*Alexandra Palace*, l'ancien siège des studios de la BBC, que la vue sur Londres et les collines du Middlesex est la plus somptueuse. De l'*Orbit* d'Anish Kapoor, une gigantesque tour-sculpture à l'intérieur du parc olympique, on passe par les tours de Canary Wharf, les nouvelles tours de la City, *The Shard*, la coupole de Saint-Paul jusqu'au *London Eye*, la grande roue devant le Parlement.



65

Carmen Herrera, une grande artiste abstraite âgée de cent trois ans

Décembre 2018



Elle vendit sa première œuvre à quatre-vingt-neuf ans, exposa la première fois à nonante-quatre et est aujourd'hui un pilier de l'art abstrait minimaliste. La découverte de ses peintures à l'exposition *Géométries Sud* est une grande révélation.

Matisse et Carmen Herrera, dans leur grand âge, travaillent sur une chaise roulante avec une assistante. Ils parviennent à la quintessence formelle, une simplicité générée par toute une vie esthétique.

L'un, homme, fut célèbre et adulé dès ses débuts dans la peinture. L'autre, femme, Carmen Herrera, une Cubaine vivant à New York depuis les années quarante, fut ignorée quand Elworth Kelly et Frank Stella avaient du succès.

Elle les dépasse aujourd'hui dans la simplicité, la longévité, l'humour et la leçon qu'elle donne au monde. On peut devenir célèbre à quatre-vingt-neuf ans et plus radical encore à cent.

Les quelques toiles présentées à l'extraordinaire exposition parisienne rendent humble l'amateur qui croyait tout connaître. Beaucoup d'artistes sud-américains sont en effet les héritiers de potentialités formelles issues des civilisations traditionnelles.

Voici comme exemple des tissus aujourd'hui confectionnés par des membres de la communauté Nivaklé du Paraguay.

Carmen Herrera, dans un prodigieux syncrétisme, assimile cette tradition en même temps que l'influence du Bauhaus et des avant-gardes européennes du vingtième siècle.



Les œuvres tissées abstraites
de Anni Albers

Octobre 2018



La *Tate Modern* 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.

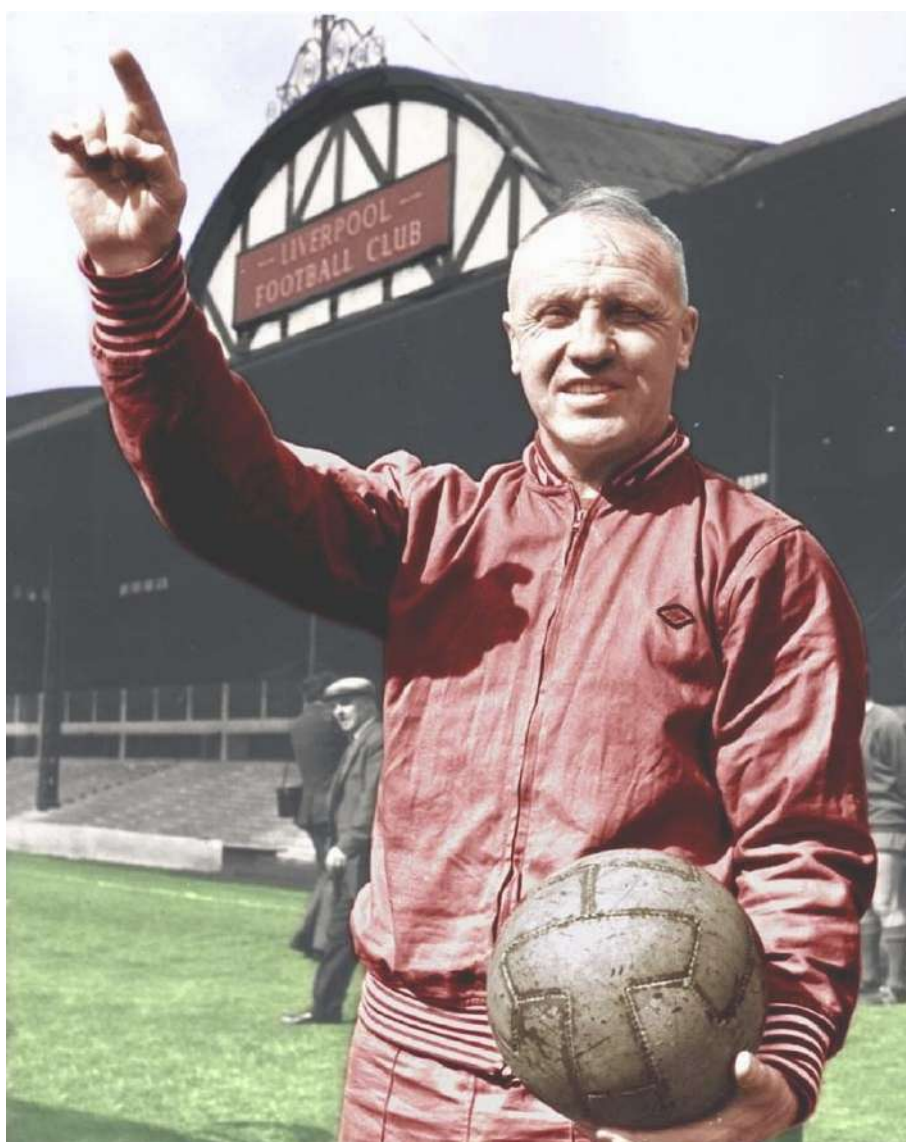
Grande théoricienne de sa discipline, elle travailla à ce qu'elle appela ses tissages picturaux. Ses œuvres sont certes issues du métier à tisser, entrecroisant les fibres, mais aussi et surtout le produit de son esprit. Son art du tissage est une leçon de couleur et de géométrie, tactile et optique, 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.

David Peace, *Rouge ou mort*,
un grand roman sur le football

Décembre 2014



Rouge ou mort est le plus beau roman que j'ai lu cette année. Parce qu'il est le plus impressionnant livre jamais écrit sur le football, parce qu'il fait le portrait d'une Angleterre aujourd'hui perdue, détruite par le néolibéralisme et parce qu'il est écrit dans une forme radicalement innovante et personnelle.

Ma passion du football, de la Grande-Bretagne et des nouvelles formes artistiques se trouve donc conjuguée comme par miracle dans un livre de huit cents pages qui vous met en transes.

C'est l'histoire de l'entraîneur de Liverpool, Bill Shankly, qui reprit en mains la destinée d'un petit club de deuxième division en 1960 pour le laisser en 1974 aux portes des plus grands succès européens : le *Liverpool Football Club*.

Dans la première partie, « C'est toujours samedi », on suit Shankly « *dans son travail quotidien, entraînement après entraînement, match après match, saison après saison. Un travail besogneux, répétitif, avec ses rituels, ses sacrifices, ses épreuves, que l'auteur va traduire sous sa plume par des phrases courtes, répétées elles aussi, martelées jusqu'à inscrire dans l'esprit du lecteur l'âme de ce club qui se construit à la sueur et à l'abnégation. Comme un joueur remontant le ballon par petites touches de balle, David Peace déroule par petites phrases cette épopée héroïque, lui donnant son rythme et sa musique.* » (Le blogueur Eskalion)

La seconde, « C'est toujours dimanche », nous décrit Shankly après sa démission, oublié par ses anciens dirigeants mais adulé par les supporters. L'homme, ancien mineur, est viscéralement socialiste, généreux et proche du peuple qu'il côtoie maintenant dans le *kop*, la mythique tribune latérale du stade d'Anfield. Il est soucieux des jeunes, des chômeurs et suit à distance les exploits du *Liverpool Football Club*.

« *C'était un homme pétri d'idéaux et d'humanisme. Il portait en lui une conception socialiste de la société, qu'il revendiquait. De ce socialisme forgé au cœur, nourri du fond de la mine, de la sueur et des larmes, où la solidarité et le dévouement aux autres rend plus fort et fait tenir debout contre vent et marée.* »

La magie de Bill Shankly était de « *magnifier le football pour l'offrir en communion au public de ce club de prolétaires. Ne faire des joueurs qu'un seul joueur, des supporters qu'un seul homme* ».

Laurent Rigoulet a, dans *Télérama*, bien montré la folie de l'entreprise littéraire de Peace dans *Rouge ou mort*, un texte sans adjectifs, sans commentaires et sans analyse psychologique. Écrit en « focalisation externe » comme on dit en narratologie. « *Des noms et des chiffres. Des verbes et des actions. Des lieux et des mouvements. Toujours les mêmes. Et si différents pourtant qu'ils suscitent des émotions extraordinaires.* » Le rythme répétitif rapproche l'œuvre d'une épopée comme une chanson de geste médiévale ou un mantra bouddhiste (une phrase sacrée répétée à voix haute ou même mentalement et qui émet des vibrations positives qui vont démultiplier les bienfaits de la méditation).

Illustrons la grandeur émotionnelle du livre par la narration du dernier match de Liverpool sous l'ère de Bill Shankly. Ce jour de mai 1974 à Wembley, le *Liverpool Football Club*, dans un festival offensif, lamine *Newcastle United* 3 à 0 lors de la finale de la Coupe d'Angleterre. Un joueur marque deux buts : Kevin Keegan.

« *Sur le banc, le banc de Wembley. Bill agite les bras, Bill agite les mains. Pour chaque ballon, pour chaque descente. Et chaque passe. Et Callaghan passe à Lindsay. Lindsay centre pour Toshack. Toshack saute pour reprendre le centre. Toshack fait suivre d'une tête le ballon à Keegan. Mais Kennedy bondit. Et de la tête Kennedy envoie le ballon par-dessus la transversale. La transversale de Newcastle. Et sur le banc, le banc de Wembley. Bill agite les bras de nouveau, Bill agite les mains de nouveau. Pour chaque ballon, pour chaque descente. Et chaque passe. Et Heighway passe à Keegan. Keegan court avec le ballon. Keegan efface Howard. Keegan centre pour Toshack. Mais McFaul intercepte le ballon. McFaul sauve le but. Sur le banc, le banc de Wembley. Bill agite les bras, Bill agite les mains. Pour chaque ballon, pour chaque descente. Et chaque passe. Et Smith passe à Keegan. Keegan amortit la passe de la poitrine. Keegan passe à*

Toshack. Et Toshack tire. Et Toshack rate. Et sur le banc, le banc de Wembley. De nouveau Bill agite les bras, de nouveau Bill agite les mains. Pour chaque ballon, pour chaque descente. Et chaque passe. Et Callaghan passe à Heighway. Heighway court. Heighway centre. Mais Howard repousse le ballon loin de la ligne de but. De la ligne de but de Newcastle. Et à la mi-temps. Sur le banc, le banc de Wembley. Son maillot de corps lui colle à la peau. Bill se lève, Bill se hisse sur ses jambes. Et Bill longe la ligne de touche. La ligne de touche de Wembley. Bill descend dans le tunnel. Le tunnel de Wembley. Bill entre dans le vestiaire. Le vestiaire de Wembley. Et le regard de Bill fait le tour du vestiaire. Du vestiaire de Liverpool. Il passe d'un joueur à l'autre. De Clemence à Smith. De Lindsay à Thompson. De Cormack à Hughes. De Keegan à Hall. De Heighway à Toshack. Et de Toshack à Callaghan. Et Bill dit, Bravo, les gars. Vous avez vraiment bien joué. Vous allez gagner trois ou quatre-zéro. Je n'en doute pas une minute. Pas un seul instant Trois ou quatre-zéro. Retenez bien ce que je vous dis, les gars. Trois-zéro Retenez ça... (...) Et Keegan fait une longue passe en diagonale pour Smith. Smith fait suivre à Hall. Hall redonne à Smith. Smith passe à Heighway. Heighway redonne à Smith. Smith centre. Et Keegan reprend le centre. Keegan frappe le ballon. Et l'envoie dans les filets, dans les buts. Les filets de Newcastle et les buts de Newcastle. Newcastle United démunie à présent, Newcastle United sans aucune ressource. À nu et perdu. En plein cauchemar, en plein jour. Et sur le banc, le banc de Wembley. Sa veste colle à sa chemise, sa chemise colle à son maillot de corps. Son maillot de corps lui colle à la peau. Bill regarde sa montre. Et maintenant Bill agite les bras une dernière fois. Bill les tend devant lui et les croise comme les lames d'une paire de ciseaux. Et Bill dit, C'est fait. C'est terminé...

Et l'arbitre porte le sifflet à sa bouche. L'arbitre lève les mains au-dessus de sa tête. Et l'arbitre siffle la fin du match. Et le Liverpool Football Club bat Newcastle United 3-0. Le Liverpool Football Club vient de gagner la Coupe d'Angleterre. De nouveau.

Et sur le banc, le banc de Wembley. Sa veste colle à sa chemise, sa chemise colle à son maillot de corps. Son maillot de corps lui colle à la peau. Bill se lève de nouveau, Bill se hisse sur ses jambes de nouveau. Et Bill se tourne vers les

supporters du Liverpool Football Club de nouveau. Bill lève le bras de nouveau. La main de nouveau —

Son index de nouveau. Pour saluer de nouveau —

Et pour dire merci. De nouveau —

Bill s'avance sur la pelouse. La pelouse de Wembley. Et deux jeunes supporters du Liverpool Football Club entrent sur le terrain en courant. Le terrain de Wembley. Et les deux jeunes supporters tombent à genoux dans l'herbe. L'herbe de Wembley. À genoux, aux pieds de Bill Shankly, ils baisent les pieds de Bill Shankly. Et Bill rit. Bill dit, Faites-les bien reluire, mes chaussures, les gars. »

Parmi les plus émouvantes pages du roman, je mentionnerai la première scène avec l'illustre joueur Kevin Keegan. Dans « C'est toujours samedi », Shankly engage en 1971 un jeune gamin de dix-huit ans provenant d'un club local proche de Liverpool.

« Dans le bureau temporaire. À cause des améliorations d'Anfield, à cause des embellissements d'Anfield. Bill décroche le téléphone. De nouveau. Et Bill annonce, Bill Shankly à l'appareil. Que puis-je pour vous ?

Bonjour, Bill. C'est moi, Bob. Je suis à Scunthorpe, avec Reuben. On regarde jouer ce jeune, le petit Keegan. Et il faudrait l'engager tout de suite. Immédiatement, Bill. Maintenant. Ce soir. À cette minute même...

Et Bill dit, Merci, Bob. C'est tout ce que j'avais envie d'entendre. Tout ce que j'avais besoin de savoir, Bob. Merci beaucoup.

Bill repose le téléphone. Bill le reprend aussitôt. Et Bill compose un numéro. Bill écoute la sonnerie retentir à l'autre bout de la ligne. Bill écoute la voix à l'autre bout de la ligne. Et Bill dit, Bonsoir, monsieur Roberts. Et je vous prie de m'excuser de vous appeler chez vous à une heure pareille. Mais je tiens à acheter Keegan, ce jeune joueur de Scunthorpe United. Je veux que nous l'engagions tout de suite. Ce soir. Ce soir même. À cette minute précise...

Dans le bureau temporaire, dès le lendemain. Bill raccroche le téléphone de sa table de travail. De nouveau. Et Bill se lève. Le téléphone se remet à sonner. Bill contourne les sacs et les sacs de courrier. Le téléphone sonne. La montagne

de sacs et de sacs de courrier. Le téléphone sonne. Bill sort du bureau temporaire. Le téléphone sonne toujours. Bill longe le couloir. Les téléphones sonnent, tous les téléphones sonnent. Bill ouvre la porte. Les téléphones sonnent toujours. Et Bill voit le jeune Keegan. Le jeune Keegan est assis sur une poubelle, à l'extérieur du stade. Au milieu des travaux, au milieu des échafaudages. Bill serre la main du jeune Keegan. Et Bill lui dit, Bienvenue à Anfield, mon gars. Bon, pour ta visite médicale...

Kevin Keegan descend de la poubelle. Kevin Keegan traverse le parking sur les talons de Bill. Au milieu des travaux, au milieu des échafaudages. Kevin Keegan monte dans la voiture de Bill. Et Bill emmène le jeune Keegan au cabinet de consultation du médecin du Liverpool Football Club. Bill ne regarde pas la route, Bill regarde le jeune Keegan. Bill lui dit, Tu vas te plaire, ici, mon gars. Tu vas te plaire. C'est le meilleur club du pays, les meilleurs supporters d'Angleterre, mon gars. Les joueurs que nous avons, les supporters que nous avons... Les meilleurs du monde, mon gars...

Chez le médecin, dans son cabinet de consultation. Bill assiste à l'examen médical du jeune Keegan. Bill regarde le médecin déclarer apte le jeune Keegan. Puis Bill annonce, Bon, on retourne à Anfield. On retourne à mon bureau, mon gars. Pour que tu puisses signer ton contrat. Pour que tu puisses intégrer le Liverpool Football Club.

Dans le bureau temporaire. Bill regarde le jeune Keegan assis en face de lui de l'autre côté de sa table. Et Bill dit, Nous pouvons te proposer 45 livres par semaine, mon gars.

Kevin Keegan regarde le contrat posé sur la table. Kevin Keegan regarde le stylo posé sur le contrat. Et Kevin Keegan détourne les yeux. Kevin Keegan change de position sur sa chaise.

Il y a quelque chose qui ne te plaît pas, mon gars ? Un détail qui te préoccupe ?

Eh bien, pour être franc avec vous, répond Kevin Keegan, actuellement je touche 35 livres par semaine à Scunthorpe, monsieur Shankly. Alors, je m'attendais à un petit peu plus. Mais j'espère que vous ne me trouvez pas impertinent ni cupide, monsieur Shankly. J'espère que vous ne me trouvez pas ingrat. Mais

mon père me dit toujours que je dois essayer d'améliorer ma condition, monsieur Shankly. Si je peux, à chaque fois que je le peux.

Et que fait-il, ton père, mon gars ? Quel est son métier ?

Il était mineur, répond Kevin Keegan. Mais il ne peut plus travailler, maintenant. À cause de sa bronchite. À cause du poussier.

Bill regarde le jeune Keegan. Et Bill hoche la tête. Et Bill dit, Eh bien, tu as raison de l'écouter, mon gars. Parce que cet homme-là, il sait ce que c'est que travailler durément. Et c'est pourquoi je te propose 50 livres.

Kevin Keegan sourit. Kevin Keegan prend le stylo —

Merci, monsieur Shankly. Merci, merci beaucoup. »



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.



69

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.

« *Aizà 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 immanente 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...



70

Pour Machado : Coria del Río, la vie et la mort

Février 2009



¡Oh Guadalquivir!
¿Te vi en Cazorla nacer;
hoy en Sanlúcar morir.
Un borbollón de agua clara,
debajo de un pino verde,
eras tú, ¡que bien sonabas!
Como yo, cerca del mar,
río de barro salobre,
¿sueñas con tu manantial?

Oh Guadalquivir!
Je t'ai vu naître à Cazorla;
aujourd'hui à Sanlúcar mourir.
Un bouillonnement d'eau claire,
au-dessous d'un pin vert,
c'était toi: que tu résonnais bien!
Comme moi, près de la mer,
rivière de boue saumâtre:
rêves-tu de ta source ?

Ce beau poème d'Antonio Machado, grand poète espagnol né à Séville en 1875 et mort en exil à Collioure il y a septante ans presque jour pour jour, ouvre cet article consacré à Coria del Río. Petite bourgade à quinze kilomètres au sud de Séville, elle est la seule avant Sanlúcar sur les rives du fleuve, bien saumâtre. Charme fluvial qu'on trouve un peu aussi au bord de la Loire. Jusqu'à l'océan, plus de pont mais des navettes de petits bateaux.

Près des rives, le bar *Ribera*. Ce jour-là, deux *manzanillas*, une assiette de petits rougets frits, une autre d'*acedias*, une sorte de mini-sole. Friture croustillante, chair translucide des poissons, la pureté absolue de produits pêchés à soixante kilomètres de là. Je donnerais plus que dix francs pour ces trésors.

Un peu plus haut dans la bourgade, le Musée de l'autonomie de l'Andalousie, construit en 2006 dans cette ville natale de Blas Infante.

Né le 5 juillet 1885, il fut le principal soutien du nationalisme andalou. Il était notaire, historien, anthropologue, musicologue, écrivain et journaliste. Avec l'arrivée au pouvoir du Front populaire après les élections de 1936, le mouvement politique andalou récupère des forces et lors de l'assemblée de Séville le 5 juillet, Blas Infante est proclamé président d'honneur de la future Assemblée Régionale d'Andalousie. Peu après le coup d'État du général Franco, plusieurs membres de la Phalange l'arrêtent dans sa maison de Coria del Río. Quelques jours après, le 11 août, Infante est assassiné, sans procès, au kilomètre 4 de la route de Carmona tandis qu'il crie « *Vive l'Andalousie libre !* ». C'est l'autre grand martyr andalou avec Federico Garcia Lorca.

Le Parlement d'Andalousie a approuvé à l'unanimité, en 1983, le *Préambule pour le Statut d'Autonomie de l'Andalousie* où Blas Infante est reconnu comme « Père de la Patrie Andalouse ». Il est rendu hommage à Infante toutes les années lors du Jour de l'Andalousie le 28 février et le jour de son assassinat par les franquistes, le 10 août.

En ce jour printanier de février, au bord du fleuve, un hélicoptère recherche le corps de Marta del Castillo, jeune Sévillane de dix-sept ans tuée par son ancien petit ami de vingt ans et jetée dans le fleuve le 24 janvier. Pendant trois semaines toute l'Espagne a été recouverte d'affiches signalant sa disparition et le jeune homme qui avait participé aux recherches a finalement avoué.

C'est une émotion considérable qui étreint Séville depuis dimanche : dix pages chaque jour dans les journaux, les chaînes régionales mobilisées, une grande manifestation à Madrid samedi pour exiger des peines incompressibles.

On lisait dans le *Diario de Sevilla* ce paragraphe, mercredi : « *En las lecciones de Geografía el río Guadalquivir no será en este centro el padre de*

Andalucía cantado por Góngora, el río que surcaron vikingos, samurais y galeones cargados de oro, que nace en Cazorla y desemboca en Sanlúcar de Barrameda. Es el río que guarda el tesoro que un ladrón se llevó del santuario doméstico, Marta de Sevilla y de España, que ayer no iba en la fila de compañeros que salían del recreo. »

« Pendant les leçons de géographie le Guadalquivir ne sera pas dans cette école le père de l'Andalousie chanté par Góngora, la rivière qu'ont sillonnée vikings, samourais [il faut savoir que des Japonais voulant se christianiser sont arrivés à Coria del Río au dix-septième siècle] et galions chargés d'or, qui naît à Cazorla et débouche à Sanlúcar de Barrameda. C'est la rivière qui garde le trésor qu'un voleur a emporté du sanctuaire domestique, la Marta de Séville et de l'Espagne, qui n'était pas hier dans la file des camarades qui sortaient de la récréation. »

Machado mort de chagrin en exil à Collioure, Infante fusillé sur une route de campagne, Marta jetée dans le fleuve comme une chienne crevée. Les petits rougets sont bien futiles mais si essentiels pourtant...



71

Le joueur de luth sous le
Christ de la Bonne Mort

Février 2009



Juan de Mesa y Velasco (1583-1627) est le sculpteur du baroque sévillan. Il est l'auteur de nombreuses statues de Christ qui sortent en procession pendant la Semaine Sainte de Séville. Il est né en 1583 à Cordoue. En 1606, il intègre l'atelier de Juan Martínez Montañés, l'autre très grand sculpteur sévillan, auteur du *Christ de la Clémence* de la cathédrale et du *Christ de la Passion*.

Ses sculptures se caractérisent par un grand réalisme qui est le résultat d'un long travail d'observation de personnes et de cadavres, ce qui lui a permis de reproduire le plus fidèlement possible l'anatomie humaine. Précisément à cette époque, le programme esthétique de l'Église catholique consistait en une reproduction fidèle des figures humaines pour rendre les images saintes plus proches des fidèles, renforçant ainsi leur dévotion. Sa prédilection pour les images saintes de la Passion lui a valu le surnom d'« *Imaginero del dolor* » (le sculpteur de la douleur).

Les effigies processionnelles constituent l'essentiel de son œuvre et font encore aujourd'hui l'objet d'une grande dévotion. Parmi celles-ci se détachent le *Cristo del Amor*, le *Cristo de la Buena Muerte* et le très célèbre *Jesus del Gran Poder*, trois effigies parmi les plus belles de l'art espagnol.

Dans le *Christ de la Bonne Mort* exposé en permanence dans la chapelle de l'Université, de Mesa s'est surpassé. Cette statue était destinée à recevoir un culte dans l'église principale des Jésuites à Séville. La réussite la plus suggestive de l'œuvre réside dans l'interprétation de la tête. Celle-ci, dépourvue de la couronne d'épines que de Mesa avait l'habitude de tailler dans le même bloc crânien, réfléchit toute la douceur et toute la poésie imaginables. Le moment représenté est l'instant précis du décès. Le corps sans vie pend aux clous qui percent ses mains. Le laisser-aller cadavérique contraste avec le clair-obscur accusé des plis tordus du suaire.

Le luthiste José Miguel Moreno s'est spécialisé dans l'interprétation historique, disposant d'un répertoire très riche (depuis le seizième siècle jusqu'au début du vingtième), qu'il interprète sur des instruments d'époque : *vihuela*, guitare Renaissance et baroque, luth Renaissance et baroque, théorbe et guitare classico-romantique. Il s'agit dans tous les cas d'instruments d'époque ou de copies conformes. Dans ce domaine, José Miguel Moreno est unanimement reconnu comme l'un des plus grands spécialistes. Son concert dans la chapelle de l'Université fut un de ces moments emplis du *duende* andalou : cet emportement de l'esprit sous l'effet de la magie des sens.



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. Il 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 faite 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 tisseurs 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 !



73

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 dépaynants 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
Presa 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.*

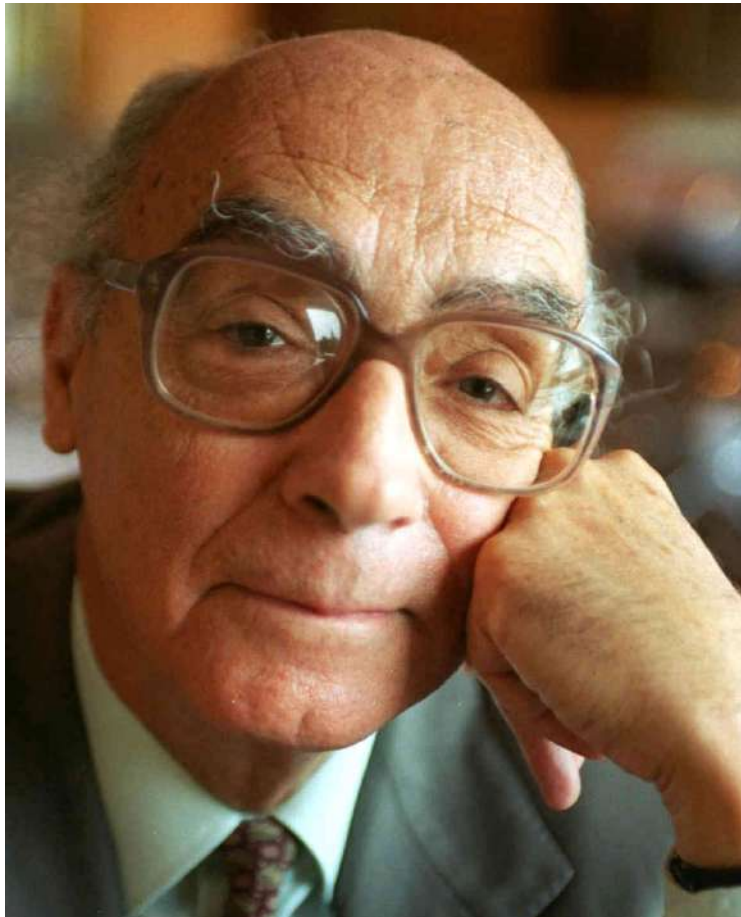
Ah ! Mouraria
Ah ! l'homme de mon ravissement,
Il me mentait,
Mais je l'adorais, je l'adorais.
Amour que le vent,
Comme une plainte a emporté,
Mais qu'aujourd'hui encore,
À chaque instant je porte en moi.

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,
Les sanglots des guitares.



Une brève approche de José Saramago à travers deux extraits de ses romans

Septembre 2017



Le Portugal artistique moderne ne serait rien sans le Prix Nobel de littérature 1998, José Saramago. *Les Vivamitiés* de La Chaux-de-Fonds l'ont oublié et cet hommage ne vient pas réparer un quelconque manque mais rendre modestement honneur à un de mes écrivains préférés, proche des gens, de son pays, des mondes imaginaires et, par-dessus tout, de la lucidité amusée et cinglante avec laquelle il voit le monde.

Commençons, sans commentaire, par présenter le début de son discours de réception devant l'Académie royale de Suède à l'occasion de son Prix Nobel, le 7 décembre 1998 :

« L'homme le plus savant que j'ai connu dans toute ma vie ne savait ni lire ni écrire. À quatre heures du matin, quand l'annonce d'un nouveau jour s'entendait encore des terres de France, il quittait sa couche et partait aux champs. Il emmenait avec lui une demi-douzaine de porcs dont le produit de l'élevage servait à nourrir sa femme et lui-même. Ainsi vivaient de ce peu de choses mes grands-parents maternels : de l'élevage de cochons qui, après le sevrage étaient vendus aux voisins du village. Azinhaga, c'est le nom du village dans la province de Ribatejo. Mes grands-parents s'appelaient Jerónimo Melrinho et Josefa Caixinha. Ils étaient analphabètes l'un et l'autre. L'hiver, quand le froid de la nuit était si intense que l'eau gelait dans les jarres, ils allaient chercher les cochonnets les plus faibles et les mettaient dans leur lit. Sous les couvertures grossières, la chaleur des humains protégeait les animaux du gel et les enlevait à une mort assurée. Ils étaient de bonnes personnes mais leur action, en cette occasion, n'était pas dictée par la compassion : sans sentimentalisme ni rhétorique, ils agissaient pour maintenir leur gagne-pain avec le comportement naturel de celui qui, pour survivre, n'a pas appris à penser plus loin que l'indispensable. (...) »

Tandis que le sommeil tardait à venir, la nuit se peuplait des histoires que me racontait mon Grand-Père : légendes, apparitions, étonnements, épisodes bizarres, morts passées, bagarres de pierres et de bâton, mots d'antan ; une infatigable rumeur qui me maintenait éveillé tout en m'étourdissant doucement. Je n'ai jamais pu savoir s'il se taisait en s'apercevant que je m'étais endormi ou

s'il continuait à parler afin d'éviter mon éternelle question lors des pauses les plus longues : « Et après ? ». Peut-être répétait-il les histoires pour lui-même afin de ne pas les oublier ou pour les enrichir de péripéties nouvelles. À cette époque, en ce temps de nous tous, faut-il préciser que je voyais mon Grand-Père Jerónimo comme un puits de sciences.

Quand à la première lumière du jour le chant des oiseaux me réveillait, il était déjà parti pour les champs avec ses animaux en prenant soin de me laisser dormir. Alors je me levais, pliais la couverture, et pieds nus (c'est ainsi que je suis allé jusqu'à l'âge de 14 ans), de la paille encore dans mes cheveux, j'allais des parties cultivées à la porcherie près de la maison. Ma Grand-Mère, levée avant mon Grand-Père, posait devant moi un grand bol de café avec des tranches de pain et me demandait si j'avais bien dormi. Si je lui parlais de quelque mauvais rêve lié aux histoires de Grand-Père, elle me rassurait toujours : « Les rêves n'ont pas de consistance. » Et je pensais alors que ma Grand-Mère malgré tout son savoir n'arrivait pas à la cheville de mon Grand-Père qui, couché sous le figuier, près de son petit-fils José, était capable de mettre l'Univers en mouvement avec seulement deux mots. Bien plus tard, alors que mon Grand-Père avait quitté ce monde et que j'étais moi-même un homme, j'ai compris que ma Grand-Mère aussi croyait aux rêves. C'est la seule interprétation que je donne à cet instant où elle était assise, une nuit, à la porte de la pauvre maison où elle vivait seule ; elle regardait, au-dessus d'elle, les étoiles grandes et petites et elle a dit : « Le monde est si beau, j'ai tant de peine à l'idée de mourir. » Elle n'a pas dit qu'elle avait peur de mourir mais qu'elle en avait de la peine. Comme si cette vie dure de travail qui avait été la sienne, en ce moment de presque fin, recevait la grâce d'une suprême salutation, la consolation de la beauté révélée. Elle était assise à la porte d'une maison comme il n'en existe nulle part ailleurs car dans cette maison avaient vécu des gens capables de dormir avec des cochons comme s'il s'agissait de leurs propres enfants. Des gens qui étaient tristes à l'idée de mourir parce que le monde était beau. Des gens comme mon Grand-Père Jerónimo qui, sentant venir sa fin, est allé saluer chaque arbre de sa ferme. Un à un, il les a entourés de ses bras en pleurant à l'idée de ne plus les revoir.

Plusieurs années après, alors que j'écrivais pour la première fois à propos de

mon Grand-Père Jerónimo et de ma Grand-Mère Josefa, (j'ai oublié de signaler qu'aux dires de ceux qui l'avaient connue jeune fille, elle était d'une rare beauté) j'ai eu conscience du fait que j'étais en train de transformer les personnes communes qu'elles avaient été en personnages littéraires. Que c'était probablement la manière de ne pas les oublier en les décrivant et en faisant leur portrait d'un crayon qui change avec les souvenirs, colorant et illuminant la monotonie d'un quotidien terne et sans horizon comme quelqu'un qui recrée sur la carte instable de la mémoire l'irréalité surnaturelle du pays dans lequel il a décidé de passer sa vie. »

Lisons ensuite deux extraits de deux de ses romans.

Extrait d'une des premières pages de *L'autre comme moi*, 2002 :

« Il alla dans la chambre à coucher, enfila une robe de chambre par-dessus son pyjama pour ne pas prendre froid et revint. Il s'assit sur la chaise, appuya de nouveau sur le bouton de la télécommande et, penché en avant, les coudes sur les genoux, tout yeux, à présent sans rire ni sourire, il repassa l'histoire de la femme jeune et jolie qui voulait triompher dans la vie. Au bout de vingt minutes il la vit entrer dans un hôtel et se diriger vers la réception, il l'entendit décliner son nom, Je m'appelle Inès de Castro, déjà avant il avait remarqué cette intéressante coïncidence historique, il l'entendit déclarer ensuite, J'ai une réservation chez vous, l'employé la regarda de face, la caméra, pas la femme, ou alors la femme qui se trouvait à la place de la caméra. Cette fois-ci Tertuliano Máximo Afonso ne réussit quasiment pas à saisir la réponse de l'employé, le pouce de la main qui tenait la télécommande se dépêcha d'appuyer sur le bouton pause, mais l'image s'était déjà envolée, il est logique de ne pas gaspiller inutilement de la pellicule pour un acteur qui n'est guère plus qu'un figurant et qui n'apparaît dans l'histoire qu'au bout de vingt minutes. Tertuliano Máximo Afonso rembobina le film, revit le visage du réceptionniste, la femme jeune et jolie entra une nouvelle fois dans l'hôtel, répéta qu'elle s'appelait Inès de Castro et qu'elle avait une réservation, et maintenant, oui, voici l'image fixe de l'employé qui regarde de face la personne qui le regarde, lui. Tertuliano Máximo Afonso se leva de sa

chaise, s'agenouilla devant le téléviseur, le visage aussi près de l'écran que possible, C'est moi, s'écria-t-il, et de nouveau il sentit les poils de son corps se hérissier, ce qui se passait n'était pas vrai, ne pouvait pas être vrai, n'importe quelle personne équilibrée qui se fût trouvée là l'aurait rassuré, Mais quelle idée, mon cher Tertuliano, je vous en prie, regardez donc, il porte la moustache, alors que vous, vous avez le visage glabre. Les gens équilibrés sont ainsi, ils ont l'habitude de tout simplifier et après, mais toujours trop tard, on les voit s'étonner de l'impensable diversité de la vie, ils s'avisent alors que les moustaches et les barbes n'ont pas de volonté propre, qu'elles poussent et prospèrent quand on les y autorise, parfois aussi par pure indolence de la part de celui qui les porte, mais qu'elles disparaissent sans laisser de traces simplement parce que la mode a changé ou parce que la monotonie de la pilosité a rendu celle-ci fâcheuse aux yeux du miroir. N'oublions pas non plus, car tout peut arriver quand il s'agit d'acteurs et d'arts de la scène, qu'il est fort probable que la fine moustache soignée du réceptionniste soit tout bonnement un postiche. Cela s'est déjà vu. Ces considérations qui, vu leur évidence, viendraient tout naturellement à l'esprit de quiconque, Tertuliano Máximo Afonso aurait pu se les formuler tout seul s'il ne s'était pas tellement attaché à chercher dans le film d'autres situations où apparaîtrait le même acteur secondaire, ou le figurant avec quelques lignes de texte à prononcer, comme il serait plus approprié de le désigner. Jusqu'à la fin du film, l'homme à la moustache, toujours dans son rôle de réceptionniste, se montra encore à cinq reprises, chaque fois pour une brève apparition, bien que dans la dernière il eût à échanger deux phrases avec l'impérieuse Inès de Castro et ensuite, pendant qu'elle s'éloignait en ondulant des hanches, il la regarda avec une expression caricaturalement libidineuse que le réalisateur avait dû juger irrésistiblement drôle pour le spectateur. (...) À moitié absent, il prit la boîte de la cassette, regarda de nouveau ce qui y était écrit et représenté, le visage souriant des acteurs principaux, un bref résumé de l'intrigue, et aussi, tout en bas, sur une ligne d'informations techniques, en tout petits caractères, la date du film. Il a déjà cinq ans, murmura-t-il, tout en se souvenant que son collègue de Mathématiques lui avait dit la même chose. Déjà cinq ans, répéta-t-il, et soudain le monde fut de nouveau ébranlé, ce n'était pas l'effet de la présence mystérieuse et impalpable qui l'avait réveillé,

mais plutôt quelque chose de concret, et pas uniquement de concret, mais aussi de vérifiable. Les mains tremblantes, il ouvrit et referma des tiroirs, il en sortit des enveloppes contenant des négatifs et des copies photographiques, il éparpilla le tout sur sa table et trouva enfin ce qu'il cherchait, un portrait de lui datant d'il y a cinq ans. Il portait la moustache, avait une coupe de cheveux différente et le visage moins plein. »

Début de *Le Voyage de l'éléphant*, 2008 :

« Pour incongru que cela puisse sembler à qui ne serait pas conscient de l'importance des alcôves, qu'elles soient sacralisées, laïques ou illégitimes, pour le bon fonctionnement des administrations publiques, le premier pas de l'extraordinaire voyage d'un éléphant vers l'autriche que nous nous proposons de relater eut lieu dans les appartements royaux de la cour portugaise, plus ou moins à l'heure d'aller au lit. Précisons d'ores et déjà que l'emploi de ces vocables imprécis, plus ou moins, n'est pas l'œuvre d'un simple hasard. Nous nous dispensons ainsi, avec une élégance digne d'être mise en exergue, d'entrer dans des détails de nature physique et physiologique quelque peu sordides et presque toujours ridicules, qui, jetés pêle-mêle sur le papier, offenseraient le catholicisme très strict de dom joão trois, roi de Portugal et des algarve, et de dona catarina d'autriche, son épouse et future grand-mère de ce dom sebastião qui ira combattre à ksar el-kébir et y mourra au premier assaut, ou au second, encore qu'il ne manque pas de gens pour affirmer qu'il décéda de maladie à la veille de la bataille. Le sourcil froncé, voici ce que le roi commença par dire à la reine, J'ai des doutes, madame, À propos de quoi, sire, À propos du cadeau que nous avons donné au cousin maxilien lors de son mariage, il y a quatre ans, ce présent m'a toujours paru indigne de son lignage et de ses mérites, et maintenant que nous l'avons ici tout près, à valladolid, en qualité de régent d'espagne, pour ainsi dire à portée de main, j'aimerais lui offrir quelque chose de plus précieux, quelque chose de spectaculaire, qu'en pensez-vous, madame, Une custode serait d'un bel effet, sire, j'ai observé que peut-être en raison de la vertu conjuguée de sa valeur matérielle et de sa signification spirituelle, une custode est toujours bien accueillie par la personne qui la reçoit, Notre sainte église n'apprécierait pas pareille libéralité, sa mémoire

infaillible n'a sûrement pas oublié la sympathie avouée du cousin maximilien pour la réforme des protestants luthériens, luthériens ou calvinistes, je n'ai jamais su au juste, Vade retro, satanas, je n'avais pas pensé à cela, s'exclama la reine en se signant, demain il me faudra aller à confesse dès potron-minet, Pourquoi demain plus particulièrement, madame, puisque vous avez coutume de vous confesser tous les jours, demanda le roi, À cause de l'idée abominable que l'ennemi m'a placée dans les cordes de la voix, figurez-vous que je sens encore ma gorge toute brûlée comme si le souffle de l'enfer l'avait effleurée. Habitué aux exagérations sensorielles de la reine, le roi haussa les épaules et revint à la tâche épineuse qu'était la recherche d'un présent susceptible de faire plaisir à l'archiduc maximilien d'autriche. La reine marmonnait une oraison, elle venait déjà d'en entamer une autre lorsque soudain elle s'interrompit et cria presque, Nous avons salomon, Qui, demanda le roi, perplexe, qui ne comprenait pas cette invocation intempestive du roi de judée, Oui, sire, salomon, l'éléphant, Et pourquoi aurais-je besoin ici de l'éléphant, demanda le roi, avec déjà une pointe d'exaspération, Pour le cadeau, sire, le cadeau de mariage, répondit la reine en se levant, euphorique, tout excitée, Ce n'est pas un cadeau de mariage, Peu importe. Le roi hocha lentement la tête trois fois de suite, fit une pause et effectua encore trois hochements au bout desquels il reconnut, L'idée me semble intéressante. »

Tout Saramago est dans les deux textes que j'ai choisis.

Le premier roman raconte l'histoire d'un personnage qui aperçoit dans un film son double parfait à la recherche duquel il va partir. Saramago est un maître de la fable, un enchanteur qui nous invente des histoires extravagantes : la péninsule ibérique qui se détache de l'Europe dans *Un radeau de pierre*, une ville où plus personne ne meurt dans *Les Intermittences de la mort*. L'imaginaire permet de creuser le réel, de débusquer les mensonges et faux semblants, les injustices aussi.

Sa narration met tout sur le même plan, récit, dialogues entre personnages et commentaires, comme si le roman était une terre fertile

riche de diverses plantes. Chaque élément n'est que l'expression d'un tout, la matière du monde ; chaque homme est égal en importance aux autres, les paysans comme les rois ; chaque acte humain en vaut un autre, les copulations comme les faits des princes. Dans ce sens c'est une écriture communiste d'un écrivain engagé pour plus de démocratie et de lucidité, qui décrypte et déconstruit les mondes tout faits.

Donc pas de transcendance pour cet écrivain matérialiste et athée qui feint de prendre des précautions, au début du *Voyage de l'éléphant*, pour ne pas choquer le lecteur par des détails physiologiques, si présents dans ses romans : c'est la nature du monde qu'il faut dire.

Ce second roman raconte le voyage - de Lisbonne à Vienne - de Salomon, le magnifique éléphant d'Asie que le roi Joao III décide d'offrir à l'archiduc Maximilien d'Autriche.

Dans plusieurs de ses romans, Saramago brosse des fresques de certaines époques phares de l'histoire du Portugal. Et quelle ironie, quel plaisir de constamment commenter le récit par des digressions telles que celle-ci : « *Les gens équilibrés sont ainsi, ils ont l'habitude de tout simplifier et après, mais toujours trop tard, on les voit s'étonner de l'inépuisable diversité de la vie, ils s'avisent alors que les moustaches et les barbes n'ont pas de volonté propre, qu'elles poussent et prospèrent quand on les y autorise, parfois aussi par pure indolence de la part de celui qui les porte, mais qu'elles disparaissent sans laisser de traces simplement parce que la mode a changé ou parce que la monotonie de la pilosité a rendu celle-ci fâcheuse aux yeux du miroir.* »

Il n'est donc pas étonnant que la proximité complice et amusée, souvent teintée de colère d'ailleurs, avec laquelle l'auteur prend toujours son lecteur par la main, ait touché tant de gens non férus de littérature. Ce serrurier devenu Prix Nobel mérite d'être lu et aurait, peut-être, dû avoir une modeste place dans notre *Olá Portugal*, surtout que ce pays de gauche s'expose dans notre ville de gauche jusqu'au 7 octobre.

75

C'est toujours le temps de Montaigne

Janvier 2014



Quand le journaliste du *Temps*, Philippe Simon, m'a écrit pour que je témoigne éventuellement de mon intérêt pour Montaigne, je n'ai pas hésité. J'ai volontiers répondu aux questions suivantes : « Quand et comment avez-vous découvert Montaigne ? » et « En quoi, pour autant que cela soit le cas, Montaigne vous est-il utile (ou fertile !) aujourd'hui, dans le cadre de votre activité ou comme « simple » lecteur ? »

Mon texte est le suivant :

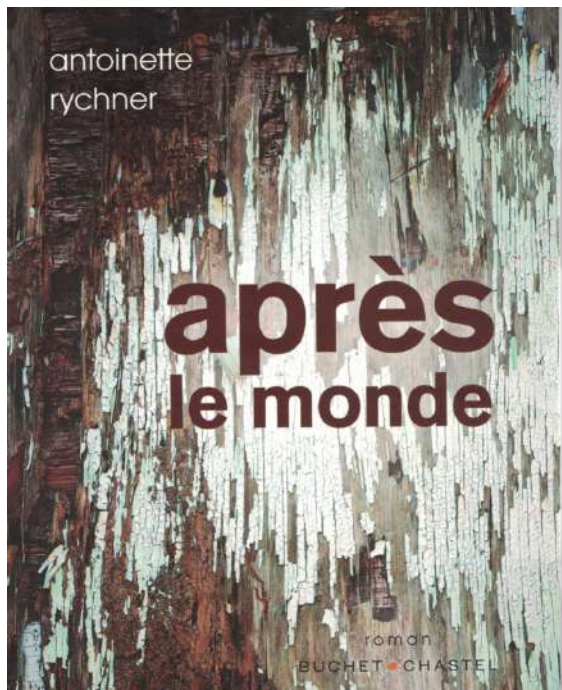
« Curieusement... et heureusement, c'est bien après mes études universitaires de français et de philosophie à Neuchâtel que j'ai découvert Montaigne. J'ai lu d'une traite tous les Essais. Il ne se comprend pas sans sa région et sa tour-bibliothèque que j'ai en esprit chaque fois que je le déguste. En 1992, j'ai d'ailleurs fait le pèlerinage du château qui vaut plus que l'aula d'une université. C'est un écrivain philosophe ou un philosophe écrivain, dans un mouvement incessant entre le langage et la pensée. Peut-être est-ce pour cela que les philosophes le trouvent paresseux et les littéraires trop compliqué. Son meilleur commentateur reste notre grand Jean Starobinski dans Montaigne en mouvement.

Il n'y a aucune de mes classes de français ou de philosophie qui ne passe par la lecture intégrale d'un essai. Au début des années nonante, je pouvais encore faire lire tout l'Essai III, 9 (sur la vanité et le voyage, le plus gambadant et le plus libre dans ses méandres) dans le texte original. Aujourd'hui, je le propose encore dans la transcription d'André Lanly. Et en philosophie, les réflexions sur les cannibales, la barbarie et l'éducation des enfants sont essentielles pour faire comprendre l'esprit de la Renaissance. La « fertilité » est aussi pour moi ailleurs : comme les grands vins, Montaigne n'atteint les sommets spirituels qu'en gardant la sève du terroir. En ouvrant les Essais, je retrouve toujours plus qu'un compagnon : un « ami » dont je sais que la saveur et le goût sont inaltérables. Un écrivain de l'ici toujours ouvert sur l'ailleurs, un penseur du passé nécessaire pour supporter le « branle pérenne » du présent.

Épilogue

Après le monde à La Chaux-de-Fonds

Mars 2020



2022. Un cyclone ravage la côte ouest des États-Unis. Après des faillites en cascade, les finances américaines s'écroulent, entraînant avec elles le système mondial. En quelques mois, le monde tel que nous le connaissons est englouti.

Huit ans plus tard, de nouvelles formes de sociétés émergent. Deux femmes, à la veille, racontent l'épopée de l'humanité avant et après la catastrophe. Saura-t-on inventer, au cœur du désastre, d'autres façons de vivre ensemble et d'habiter le monde ?

Un roman visionnaire et inspirant, hanté par une peur qui traverse toutes les sociétés occidentales : celle de l'effondrement.

Antoinette Rychner est née en 1979. Auteure de nombreuses pièces de théâtre, elle a obtenu pour son premier roman Le Prix (Buchet Chastel « Qui Vive », 2015), le prix Michel-Dentan et le prix suisse de littérature 2016.



18 €
www.buchetchastel.fr



Photographie de couverture : ©
Sina Landmann/Thyssen Images

Après le monde d'Antoinette Rychner est une fiction politique et sociétale qui vient d'être rattrapée par la réalité qu'elle imagine. Un monde, tel que nous le connaissions, ravagé, englouti. Plusieurs épisodes se passent à La Chaux-de-Fonds, une ville qui essaie de résister aux pénuries et à la mort de l'État de droit. L'avoir lu il y a un mois le rend troublant, moins déprimant que lucide.

J'ai choisi ce passage qui décrit notre ville :

– Mais pourquoi tu l'as fait puisqu'on n'a pas le droit de tuer, sauf si c'est un animal pour le manger ou un humain pour se défendre ?

– Je l'ai fait parce que je voulais ces pommes. Aujourd'hui, je me dis qu'on aurait pu partager. Mais sur le moment... On ne pouvait plus se mettre à la place des autres. Chacun s'était fabriqué... une membrane infranchissable autour de lui-même. Tout était égoïsme, compétition. C'était affreusement stressant, c'était abominable. J'ai commis quelque chose d'impardonnable, maintenant je dois vivre avec. Tu comprends ?

Jana vit sa mère dépasser les autres pour les rejoindre, et prendre Olivier par la main. Le sentier s'était suffisamment élargi pour qu'ils avancent les trois de front.

Le geste de Christelle avait dissipé le triangle bleu, et l'air semblait avoir changé de composition. La tension laissait place à une nouvelle structuration des êtres et des choses, plus indulgente et apaisée. Quelque chose de sûr, de juste, qui englobait entièrement la petite fille en quête de vérité.

Alors que La Chaux-de-Fonds n'était plus qu'à deux kilomètres et que, suivant un coude avant la grand-route, ils avaient débouché dans un pâturage entre Le Reymond et le Mont-Sagne, leur apparut un large morceau de la ville.

Ils l'avaient déjà aperçue de Tête-de-Ran, mais elle était, à présent, suffisamment proche pour dévoiler son caractère. Son plan rectiligne était encore visible, mais l'on voyait beaucoup de bâtiments à demi démolis, servant à la récupération de tuiles, poutres, moellons et planchers. D'autres étaient reliés par des passerelles, tunnels et passages couverts, qui permettaient de rejoindre les différentes

ailes d'habitations communes sans s'exposer aux intempéries.

Olivier était tout excité, et si l'absence de pales au sommet de la cheminée de Cridor lui avait causé une légère déception, il prétendait distinguer la tour Espace Cité — qui, d'après ce qu'ils avaient entendu, servait essentiellement de serre — aussi bien que les usines dont on leur avait parlé au Cucheroux : une conserverie, une fabrique de chaussures et une autre de couteaux, où l'on ferrailait l'énorme stock d'acier démantelé dans les anciens bureaux ou espaces commerciaux.

Certaines industries de réseau avaient également repris de l'essor. Dans la ville qui s'étendait devant eux, un service mutualisé, peu mécanisé mais robuste, assurait la distribution bijournalière d'eau potable ainsi que la récupération des eaux usées et des matières issues des toilettes sèches.

— Derrière ces blocs, dit Olivier à sa fille en pointant le quartier des Arêtes, le terrain descend vers la combe du Valanvron. Là en bas, ils ont des bassins de phyto-filtration : l'eau est nettoyée par les plantes.

— Est-ce qu'à La Chaux-de-Fonds ils ont l'eau courante ?

C'était une autre expression que la fillette avait retenue au cours des enseignements prodigués par ses parents. La première fois qu'elle l'avait entendue, elle s'était tordue de rire, imaginant une sorte de jerrycane monté sur pattes, courant dans tous les sens.

— Non, ils n'ont pas l'eau courante. Faire couler l'eau des robinets, ça demandait des systèmes d'adduction et d'assainissement, des compresseurs, des pompes, des alternateurs, des trucs automatisés... Qui sait : peut-être qu'on arrivera bientôt à la rétablir par gravité, mais en attendant, ici, ils se sont organisés. Il y a six « grands ménages » de cinq cents personnes à La Chaux-de-Fonds. Eh bien, chaque quartier reçoit de l'eau propre pour ses cuisines et ses bains publics, amenée par charrette-citerne. Ils se sont arrangés entre tous les grands ménages pour que chacun d'eux participe à ce service.

Tenant toujours la main de son père, Jana observait les plots assemblés des maisons, la géométrie orangée des toits et la verticalité blanche des tours de l'est, impatiente de pénétrer en cette ville dont ses parents parlaient tant et qui lui faisait, maintenant qu'elle la voyait lovée dans son vallon, l'effet d'une coulée de

matériaux à jamais inassimilable aux prés, champs et bois alentour, alors même qu'elle en épousait parfaitement les lignes matrices.

– *Comment ils s'appellent, les gens chez qui on va*

– *A La Chaux-de-Fonds ? Les « Meuqueux ».*

– *Pour de vrai ?*

Les yeux de Jana pétillaient, espiègles et incrédules.

– *Je te jure ! Et ceux qu'on connaît, maman et moi, ils sont de la communauté des Mèlèzes*

– *Alors – la fillette pouffait — on va chez les Meuqueux des Mèlèzes*

– *Exactement !*

Eclatant de rire, ils se remirent en marche.

Après une catastrophe naturelle en Californie, le monde d'avant a commencé à s'effondrer : plus de ressources pétrolières et énergétiques, plus de système financier et bancaire, plus de biens de consommation, plus de moyens de communication et de transport, plus d'État de droit. Des bandes fascistes qui terrorisent, des familles qui se déplacent à pied à travers l'Europe, des gens qui bricolent des systèmes énergétiques de fortune, des passeurs qui font circuler l'information en marchant d'un lieu à l'autre, des femmes, les héroïnes, qui essaient de garder la mémoire du passé dans des chants qu'elles apprennent par cœur. Dans leur intimité, dans une proximité chaleureuse, dans une « *commune affirmation d'être autre chose que de la chair en sursis* ».

Antoinette Rychner aurait dû présenter la genèse de son travail le 23 mars au *Club 44*. Quand son livre aura été lu par des centaines de gens rescapés du coronavirus, elle gardera la tête froide, le succès modeste, les valeurs humanistes intangibles, avec « *la confiance que nous placions en l'être humain et sa bonté* ».

En automne 2015, elle était venue dans ma classe de deuxième année du lycée présenter *Le Prix*, en compétition pour le *Roman des Romands*, un prix littéraire décerné par trente classes de Suisse. Cette

matinée fut mémorable, notamment quand Antoinette déploya le plan de son roman sur le lino de la salle.

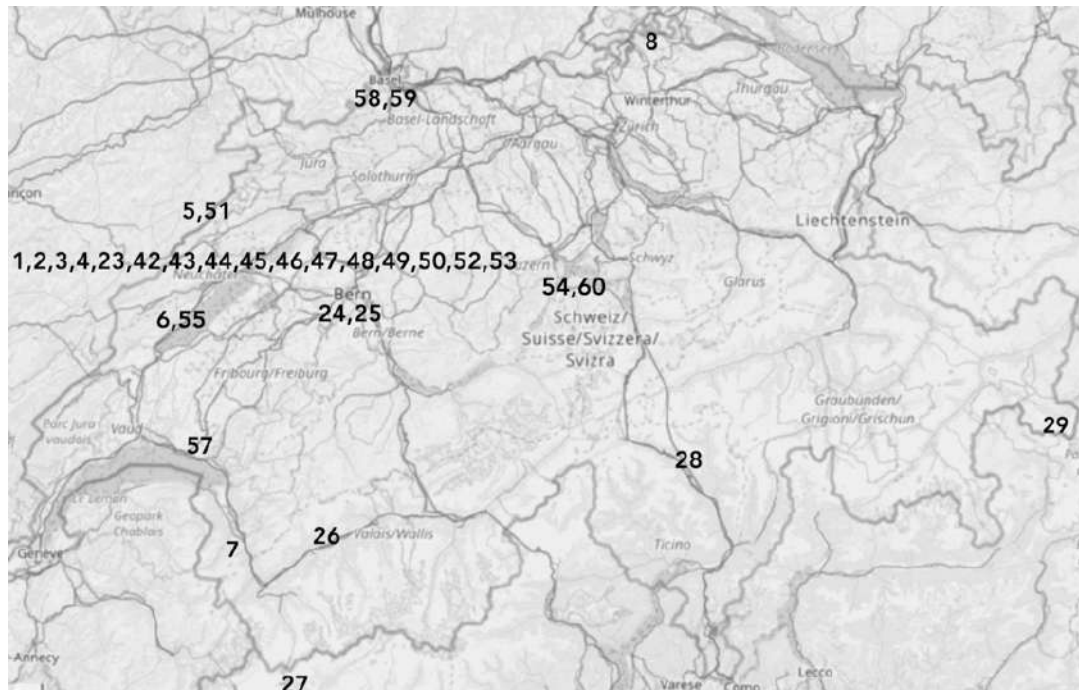
Après le monde est aujourd'hui encore disponible dans quelques librairies romandes qui pourront vous l'envoyer par la poste. Il en resterait quelques exemplaires à la *Méridienne*.

Quand la guerre sera peut-être terminée contre le coronavirus, ce roman entrera dans l'histoire de la littérature romande. Antoinette refusera d'en être fière, troublée qu'elle aura été par la réalité. Nous serons, nous, heureux d'avoir fait connaître ce livre qui nous hante chaque jour.

À tout bientôt au Club 44, mais il faudra prévoir de présenter le plan par terre dans la salle Jean-Paul Sartre !



Cartographie des chapitres



Index des lieux et des personnes

- Aar, 88, 93
Abbado (Claudio), 186, 188
ABC (théâtre), 26, 164
Aebischer (Lionel), 164
Afrique, 127, 177
Agathe (Sainte), 67
Airolo, 99
Albers (Anni), 221
Albers (Josef), 221
Alcantará, 250
Alentejo, 70
Alfama, 251
Ali, 143
Allauch, 109
Amalfi, 60
Amérique, 127
Amsterdam, 166
Andalousie, 12, 78, 88, 127, 141, 143, 146, 238
Anfield, 127, 223
Angleterre, 47, 122, 124, 217, 223
Anniviers (val d'), 28
Aoste, 97, 147
Arc-et-Senans, 105
Archway, 120
Areuse, 28
Argerich (Martha), 188
Arsenal, 119, 217
Asie, 31, 127
Aubervilliers, 105
Autriche, 52
Aveiro, 149
Bach (Jean-Sébastien), 182
Badajoz, 81
Bahia Sur, 21
Baia, 55, 138
Bâle, 93, 233
Baratelli (Carlo), 171
Baratelli (Christiane), 171
Barba (Eugenio), 175
Barcelone, 12, 141
Bauhaus, 219, 221
Bayreuth, 233
Beatles, 127
Beckett (Samuel), 196
Beckmann (Max), 212
Beethoven (Ludwig van), 182
Beggingen, 45
Belo (Maria), 149
Benfica, 71
Bénichou (Maurice), 174
Berg (Alban), 188
Bergheim, 44
Berlin, 12
Bernal (Miguel), 14
Berne, 88, 90, 93, 194, 214
Besson (Benno), 174
Beyeler (Fondation), 198, 201, 215
Biasca, 99
Bienne, 103
Bilat (Pierre), 37
Billingsgate, 47
Bizet (Georges), 235
Bloch (Pierrette), 196
Bois (Les), 37
Boleyn Ground, 124
Bolzano, 102
Bosses (Les), 97
Brahms (Johannes), 182, 184, 186
Braque (Georges), 166, 251
Brenner (Albert), 233
Brisbane, 128
Bronte, 58
Brook (Peter), 162, 174
Brueghel (Pieter le Vieux), 245
Brunner (Stéphane), 199
Bruxelles, 164
Burgenland, 52
Cadix, 12, 13, 21, 22, 78, 141, 146
Caiano, 58
Calabre, 134
Californie, 268
Callas (Maria), 250
Callelongue, 109
Camarón de la Isla, 21
Camden Town, 121
Cameroun, 177
Campanie, 14, 60, 139
Capelli (Mauro), 42
Capri, 62, 64, 134
Caputo (Alfonso et Mariella), 60
Caravage (Le), 247
Carmo (Carlos do), 250
Carmona, 238
Carnegie Hall, 186
Caroline du Nord, 221
Cars (Laurence des), 166
Cassard (Philippe), 186
Cassis, 109
Castillo (Marta del), 238
Catane, 67
Cazorla, 239
Cendrars (Blaise), 105
Cervin, 97
César, 169
Cetara, 58
Cézanne (Paul), 109
Charlemagne, 102
Charrière (Edmond), 196, 198
Chaux-de-Fonds (La), 13, 25, 31, 34, 52, 102, 109, 130, 149, 151, 155, 164, 166, 169, 173, 182, 196, 199, 250, 255, 266
Chavalatsch, 102
Chevrolet (Louis), 169
Chopin (Frédéric), 161, 182, 184
Christ, 16, 76, 241, 245, 247
Christen (Andreas), 199
Clichy-Batignolles, 107, 214
Club 44, 268
Collioure, 237, 251
Cologne (Dario), 103
Colomb (Christophe), 127
Commonwealth, 129
Concise, 191
Constable (John), 166, 201, 217
Conthey, 95
Cordoue, 78, 141
Coria del Río, 237
Costanzo (Monte), 65
Couchepin (Benoît), 97
Courbet (Gustave), 194, 201
Courneuve (La), 105
Crouch End, 47
Cunningham (Merce), 171
Debussy (Claude), 182
Deiss (Jean-Michel), 44
Deleuze (Gilles), 196
Derain (André), 166
Descartes (René), 204
Dessau, 221
Dieu, 17, 67, 201, 230
Diogène Laërce, 233
Djalâl ad-Dîn Rûmî, 191
Doisneau (Robert), 105
Doñana, 78
Doubs, 37
Douro, 70
Dresde, 26
Dubois (Nathalie), 180
East End, 50, 117, 124, 212
East London, 48
Écosse, 132
Edge Hill, 130
Eiger, 90
Einstein (Albert), 29
Elcano (Juan Sebastián), 78
Éluard (Paul), 106
Entremont, 97
Épinay-sur-Seine, 105
Erard (Robin), 155
Erstfeld, 100
Eschyle, 210
Eskalion, 223
Eslava (Hilarion), 73
Espagne, 13, 146, 245
Essex, 124
Estaque, 109
États-Unis, 221
Etna, 58, 67
Europe, 110, 147
Evaprod, 164
Faido, 99
Fauré (Gabriel), 180
Federighi (Juan), 244
Finsbury Park, 47, 120
Floquet (Christian), 199
Flores (Lola), 20
Flores Harmonici, 191
Förg (Gunter), 199
Forsythe (William), 207
Foster (Norman), 119
France, 88, 105
Francfort, 207
Franches-Montagnes, 37
Franco (Francisco), 238
Freire (Nelson), 182
Frenkel (Simon), 158
Fribourg, 164, 180
Fuscella, 58

Gama (Vasco de), 127
 Garaudy (Roger), 205
 Garcia Lorca (Federico), 143, 238
 Genève, 174
 Gianadda (Fondation), 102
 Godard (Jean-Luc), 171
 Goethe (Johann Wolfgang von), 64, 134
 Góngora (Luis de), 239
 Gonzenbach (Christian), 169
 Gothard, 99
 Goya (Francisco de), 81, 247
 Grand Combin, 97
 Grande-Bretagne, 128
 Grédy (Nicole), 161
 Grenade, 78, 141
 Grisons, 103
 Guadalquivir, 76, 78, 237, 238
 Guisande, 150
 Gutman (Natalia), 188
 Haarlem, 245
 Hackney, 50
 Hadid (Zaha), 118
 Hallau, 44
 Hals (Frans), 245
 Hambourg, 129
 Hampstead Heath, 217
 Haringey, 113
 Haut-Adige, 102
 Heathrow, 121
 Held (Vincent), 155
 Hendrix (Jan), 191
 Herrera (Carmen), 219
 Herzog /de Meuron, 119
 Highgate, 47, 217
 Hildegard von Bingen, 191
 Horace, 138
 Houlmann (David), 158
 Huelva, 81
 Humbert (Suzanne), 177
 Hurst (Geoffrey), 124
 Ieranto, 62
 Ikeda (Ryoji), 207
 Île-Saint-Denis (L'), 105
Impartial (L'), 35
 Inde, 25, 121
 Infante (Blas), 238
 Irlande, 127
 Ischia, 233
 Islay, 132
 Italie, 47, 60, 67
 Jabugo, 81
 Jacob (Benedicht), 25
 Jerez, 12, 16, 74
 Jersey City, 147
 Jésus, 180, 244, 247
 Joao III, 261
 Jourdain (Francis), 106
 Jungfrau, 90
 Junod (Jean-Blaise), 78
 Kapoor (Anish), 217
 Keegan (Kevin), 224
 Kelly (Elsworth), 198, 219
 Kempff (Wilhelm), 182
 Kensington, 114
 Kenwood House, 120
 Kew, 121
 Klein (Yves), 198
 Kniep (Christoph Heinrich), 135
 Knightsbridge, 118
 Kohler (Olivier et Vincent), 25
 Kovacevich (Stephen), 182
 L'Éplattenier (Charles), 34
 Lance (chartreuse de La), 191
 Landquart, 103
 Lanly (André), 263
 Lapierre (Marcel), 44
 Le Corbusier, 34, 109
 Lea (River), 113
 Ledoux (Nicolas), 105
 Lennon (John), 132
 Lermite, 88
 Léventine, 99
 Léviathan, 136
 Levy (Daniel), 114
 Limmat, 93
 Lisbonne, 70, 78, 127, 250
 Liszt (Franz), 182
 Liverpool, 78, 127, 223
 Locle (Le), 150, 164
 Londres, 47, 50, 113, 117, 124, 129, 214, 217, 221
 Louredo, 149
 Lucerne, 99, 186, 188, 194, 204
 Lupu (Radu), 186
 Macbeth, 210
 Machado (Antonio), 237, 251
 Machado (Manuel), 146
 Madagascar, 40
 Magellan (Ferdinand de), 78
 Mahler (Gustav), 188
 Málaga, 74, 78, 141, 143
 Malevitch (Kasimir), 198
 Mals, 102
 Mañara (Miguel de), 244
 Manchester, 130
 Manet (Edouard), 246
 Manhattan, 147
 Mann (Thomas), 182
 Manz (Jean-Luc), 199
 Marga de Jerez, 20
 Marie, 244, 248
 Marina del Cantone, 60
 Marseille, 109
 Marseillevy, 110
 Martigny, 97
 Martínez Montañés (Juan), 241
 Marx (Karl), 217
 Marzilibad, 93
 Matisse (Henri), 219
 Matter (Mani), 194
 Mauro (Claudio di), 60
 Maximilien (archiduc), 261
 Méditerranée, 110
 Meier (boulangerie), 103
 Meier (Jean-Claude), 28
 Mendelssohn (Felix), 188
 Mergellina, 54
 Mersey, 127
 Mesa (Juan de), 241
 Meyer (Sabine), 188
 Meysenburg (Malwida von), 233
 Michelin (guide), 40, 60, 73, 79
 Minerve (cap), 64, 134
 Misène, 233
 Mitjavile (François), 44
 Mnouchkine (Ariane), 174, 210
 Moïse, 245
 Mönch, 90
 Mondrian (Piet), 198
 Monet (Claude), 204, 214
 Montaigne (Michel de), 50, 263
 Mont-Blanc, 34, 97
 Monthey, 42
 Montmorency, 107
 Montparnasse, 171
 Montredon, 109
 Mont-Rose, 97
 Moore (Bobby), 124
 Moreno (José Miguel), 242
 Morgon, 44
 Moselle, 113
 Mosset (Olivier), 199
 Mountview Road, 217
 Mouraria, 251
 Munich, 119
 Murillo (Bartolomé Esteban), 244, 248
 Murnau (Friedrich Wilhelm), 230
 Müstair, 88, 102
 Muswell Hill, 47, 120
 Naples, 47, 54, 57, 61, 64, 109, 134, 138, 191, 233, 247
 Neuchâtel, 26, 28, 158, 177, 186, 191
 Neunkirch, 45
 New York, 131, 221
 Newcastle, 224
 Newham, 124
 Newman (Barnett), 198
 Nietzsche (Friedrich), 135, 233
 Niolon, 110
 Nobel (prix), 255
 Nunziata (Ida), 61
 Oberklettgau, 44
 Oliva (Ciro), 57
 Oliva (Concettina), 57
 Osterfingen, 45
 Pagnol (Marcel), 109
 Pahud (Emmanuel), 188
 Paquera de Jerez, 20
 Paraguay, 219
 Paris, 18, 26, 105, 166, 171, 210, 214
 Parthénopée, 134
 Pascaud (Fabienne), 211
 Pausilippe, 55, 134, 138
 Pawlikovski (Pawel), 230
 Peace (David), 224
 Pékin, 119
 Pereira de Paiva (Antonio), 151
 Peters (Martin), 124
 Petrograd, 198
 Piano (Renzo), 107, 214, 217
 Piennolo, 58
 Pila, 97
 Pio della Misericordia, 247
 Piottino, 99
 Polat (Suzan), 31
 Pollini (Maurizio), 182
 Pollock (Jackson), 204
 Pologne, 230

Pompéi, 138
 Ponts-de-Martel (Les), 28, 32, 34
 Porras (Omar), 164
 Porto, 52, 70, 149
 Portugal, 71, 149, 250
 Potiron (Jean-Michel), 161
 Pouillerel, 34
 Pourtalès (Guy de), 234
 Pouzzoles, 138
 Prague, 12
 Presset (Henri), 199
 Prokofiev (Sergei), 188
 Puerto de Santa Maria (El), 22
 Quintien, 67
 Ravel (Maurice), 143, 188
 Redonne (La), 109
 Rée (Paul), 233
 Reinhardt (Ad), 198
 Rembrandt, 120
 Rhin, 93
 Richier (Ligier), 173
 Richmond, 121
 Richen, 202, 215
 Rigi, 204
 Rigoulet (Laurent), 224
 Rihm (Wolfgang), 194
 Rivero (Joaquim), 16
 Rodrigues (Amália), 250
 Rome, 81
 Rota (pharmacie), 26
 Rothko (Mark), 198
 Royaume-Uni, 118
 Ruanda, 212
 Rychner (Antoinette), 266
 Ryman (Robert), 198
 Saint-Denis, 105
 Saint-Émilien, 44
 Saint-Marc, 248
 Salazar (António Oliveira), 250
 Salerne, 64
 Salina, 58
 Salisbury, 217
 San Fernando, 21, 146
 San Martino (chartreuse de), 191
 Sanfelice (Ferdinando), 57
 Sanità, 57
 Sanlúcar de Barrameda, 14, 78, 81, 127, 237
 Sant'Agata, 67
 Santa Maria de Feira, 149
 Santa-Maria, 103
 Saramago (José), 255
 Sartre (Jean-Paul), 269
 Sauges, 40, 44
 Saxer Gysel (Nadine et Stefan), 44
 Schneebeli (boulangerie), 26
 Schneider (Bruno), 188
 Schopenhauer (Arthur), 233
 Schubert (Franz), 186, 251
 Schumann (Robert), 182, 186
 Scylla, 134
 Seine, 106
 Semaine Sainte, 12, 16, 73, 241
 Serkin (Rudolf), 182, 183
 Serra (Richard), 198
 Séville, 12, 17, 47, 52, 73, 76, 78, 81, 83, 141, 143, 237, 241, 244
 Shakespeare (William), 210
 Shankly (Bill), 127, 223
 Sheffield, 114
 Sicile, 64, 67, 134
 Simon (Michel), 115
 Simon (Philippe), 263
 Sisley (Alfred), 105
 Soleil (théâtre du), 210
 Sormiou, 110
 Sorrente, 60, 65, 67, 134, 233
 Southend-on-Sea, 122
 Southport, 131
 Spinoza (Baruch), 87, 201, 234
 Starobinski (Jean), 263
 Stella (Frank), 219
 Stendhal, 235
 Stratford, 117
 Strehler (Giorgio), 174, 188
 Suisse, 34, 44, 48, 52, 93, 99, 268
 Sykes (Julian), 189
 Tage, 127, 251
 Taillères (Les), 87
 Tamise, 119, 124, 217
 Tartuffe, 210
 Tate Gallery, 119, 204, 217, 221
 Taufers, 102
 Tchékhov (Anton), 161
Télérama, 224, 230
Temps (Le), 189, 263
 Termini, 65
 Ticino, 99
 Tokyo, 166
 Tottenham, 50, 113, 119
 Toxteth, 129
 TPR, 174
 Turner (John William), 99, 204
 Turris (Giovanni de), 64
 Ulysse, 64, 134
 Unesco, 34, 100, 102, 128
 Upton Park, 124
 Valanvron (Le), 28
 Valdelagrana, 22
 Val-de-Ruz, 40
 Vale (Amadeu do), 251
 Valério (Federico), 251
 Vallotton (Félix), 166
 Varangeville, 251
 Vatican, 110
 Vay (Pier), 173
 Velasquez (Diego), 248
 Venise, 99
 Verdi (Giuseppe), 188
 Vermeer (Johannes), 120
 Vernerey (Juliette), 164
 Vésuve, 58, 134, 138, 233
 Vétroz, 95
 Vevey, 196
 Vico (Giambattista), 54
 Vienne, 47, 52, 245
 Vierge, 16, 58, 76, 173, 244
 Vigliano (Giardino di), 61, 134, 234
 Vigo (Jean), 115
 Vila Nova de Gaia, 71
 Villa-Lobos (Hector), 182
 Vincennes, 210
 Vitez (Antoine), 174
 Vogel (Graziella et Marcel), 25
 Wagner (Cosima), 233
 Wagner (Richard), 233
 Walder (confiserie), 26
 Wassen, 100
 Wembley, 224
 Wenger (Georges), 37
 West Ham, 50, 124
 Westminster, 217
 White Hart Lane, 50
 Widmann (Caroline), 194
 Wilson (Martin), 124
 Wittembach (Jürg), 194
 Wulschlingen, 45
 Yverdon, 26
 Zerne, 102
 Zoug, 26
 Zurbaran (Francisco de), 81
 Zurich, 52, 93, 103

Crédit photographique

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

© Restaurant du Théâtre, Monthey, 42

© Museo cantonale d'arte, Lugano, 100

© Wikipedia, 108, 172, 184

© Thomas Steiger, 162

© BNJ, 163

© Suzanne Humbert, 176, 178

© DR, *Tribune de Genève*, 185

© www.medicin.tv, 187, 189

© *Liverpool Echo*, 222

© Opus film Phoenix Film Investments, 229, 231

© cdn.lavoz.com.ar, 254

Du même auteur

Typhons sur l'Hôtel de ville, fiction politique neuchâteloise,

Éditions SUR LE HAUT, 2019

Mille tableaux, Éditions SUR LE HAUT, 2020

Aux Éditions SUR LE HAUT

Claude-Eric Hippenmeyer, *Une Enfance à Shanghai*, 2020

Francis Kaufmann (avec Evelyn Gasser-Clerc),

Vieillesse, mon beau souci, 2020

Pascal Kaufmann, *Villes, grandiloquences*, 2019

Farrah Lee, *Migraines de l'âme*, 2020

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

Jean-Marc Leresche, *Des Rameaux à Pâques*, 2020

Jean-Marc Leresche, *Mattai*, 2020

Ouvrage composé par l'auteur
Couverture mise en page par
Joanne Matthey – codco.ch –
La Chaux-de-Fonds

Imprimé sur papier FSC par
Imprimerie Monney Service
La Chaux-de-Fonds
ims-imprimerie.ch
3^e édition, septembre 2020

ISBN 978-2-9701392-7-0



editionssurlehaut.com

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

PROXIMITÉS CHALEUREUSES

Saveurs, paysages et portraits culturels

L'intimité peut se définir comme la proximité chaleureuse, qui apporte de la joie à travers les plaisirs des sens. Ce recueil d'articles du blog *Mille tableaux* recense des expériences de proximité, si indispensables depuis le tsunami mental de mars 2020. À travers des saveurs; des paysages naturels et urbains, aux résonances multiples; des portraits d'artistes dans des œuvres ou productions remarquables.



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 978-2-9701392-7-0

