Daniel Musy

MILLE TABLEAUX

Un florilège de cinquante articles

2020-2026



ÉDITIONS SUR LE HAUT

MILLE TABLEAUX

Couverture réalisée par Joanne Matthey, codco.ch, sur une idée de l'auteur

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.

© 2026, Éditions SUR LE HAUT, La Chaux-de-Fonds, editionssurlehaut.com

ISBN 978-2-9701920-2-2
Imprimé à La Chaux-de-Fonds (Suisse)

Daniel Musy

MILLE TABLEAUX

Un florilège de cinquante articles
2020-2026

ÉDITIONS SUR LE HAUT

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

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

Sommaire

Avant-propos 13

Paysages

1 Un monument chaux-de-fonnier : l'érable du Bas-Monsieur 16
2 Le Peu nous fait voir beaucoup 19
3 *Zehendermätteli* ou les plaisirs de l'île enchantée 22
4 Le vieux cerisier et les gratte-ciels de Bâle 25
5 L'écoquartier des Vergers à Meyrin 28
6 Hommage et soutien à Blatten 31
7 Ardez, en Basse Engadine, un antidote au surtourisme 34
8 Paysages de l'Auxois sur le mode spinoziste 38
9 Poésie fluviale et maritime à Leigh on Sea 41
10 Le figuier séculaire de Torca 45
11 Naso, un promontoire devant les îles éoliennes et l'Etna 48
12 Vignobles de la Rioja, entre intimité et gigantisme 51
13 Huit arbres merveilleux de Séville en une promenade de trois kilomètres 54

Saveurs

14 Pour bien réussir un bon pot-au-feu 64
15 Une soirée japonaise chez Hiro à La Chaux-de-Fonds 67
16 La prunelle, de la fleur à la confiture 71
17 Les cynorhodons du Valanvron, de l'arbuste au bocal 74
18 Pizza *margherita di buffala* de Maccarò à La Tène : un chef-d'œuvre 77
19 Le *Zürcher Geschnetzeltes* du Frohsinn à Eidberg 80
20 Le menu végétarien de Silvia Manser à Gais 82
21 Menu gênois 86
22 Délices chinoises dans la londonienne Kings Cross Road 92
23 Le restaurant ouïghour Etles à Walthamstow, une découverte culinaire et culturelle 95
24 La carte variée et gourmande d'un gastropub anglais à Newcastle 99
25 *Pescaito frito* de l'Isla Cristina au bar Yebra à Séville 104

Musiques

26 Isabelle Faust à la Salle de Musique ou la finesse chantante 108
27 *Suitcase suite* de Louis Jucker : les trois disques, avec Marie, Prune, Sophie et les autres 110
28 La coulée de *Barca Nostra*, opéra de chambre de François Cattin 113
29 Songe d'or à La Chaux-du-Milieu : Fanny Azzuro, *24 Préludes* de Chopin 117
30 Sol et Pat, deux musiciennes qui mettent la musique à nu 121
31 La *13e Symphonie* de Chostakovitch contre l'antisémitisme à la Philharmonie de Paris 114

Portraits culturels

32 Iconographie du Grand Temple, le chemin de la foi 132
33 Le temple des Éplatures, de l'église protestante au couvent social 138
34 Samuel Perret, tatoueur loclois : 6 idées reçues sur le tatouage 141
35 La frise mentale de Rolf Blaser à Soleure 146
36 *L'Archipel du goût* de Jacques Perrin, un livre sur le vin, la philosophie et les sommets 149
37« La Nature : et nous ? » au Stapferhaus de Lenzburg 154
38 Un 1er Mai de Landsgemeinde à Glaris 158
39 Garder les yeux ouverts avec Ceija Stojka 161
40 Trois exceptionnelles églises peu connues à Paris 166
41 *La maladie, catastrophe intime* de la philosophe Claire Marin 172
42 La photo de Jordan Bardella, par Nicolas Messyasz 176
43 Cathédrale industrielle à Londres : Crossness Pumping Station 180
44 *Mes parents*, de David Hockney, 1977 188
45 L'Elbphilharmonie, un monstre intime 184
46 Antonio Machado (1875-1939), de Séville à Collioure 191
47 Caravage éclaire l'arrestation du Christ 196
48 Les processions des reliques de Sainte Agathe à Catane 201
49 La pesanteur et la grâce du *Christ de la Fondation*, de Andrés de Ocampo 209
50 Quelques beaux *monumentos* de Séville le Vendredi Saint 213

Crédits photographiques et remerciements 221

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

Cartographie des chapitres





Avant-propos

Mille tableaux : un blog imagé qui a pris en 2013 le relais de mon blog chaux-de-fonnier tenu depuis 2007 et qui s'inspire de mon blog sévillan de 2009. En voici un florilège de cinquante articles que j'aime, écrits entre 2020 et 2026, et qui ont touché un large public puisque mon blog a recensé près de trois cent mille vues en treize ans.

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

PAYSAGES

1

Un monument chaux-de-fonnier : l'érable du Bas-Monsieur

juin 2025



Au Bas-Monsieur, à côté de l'ancien restaurant, vit l'arbre le plus extraordinaire du territoire communal. C'est un érable sycomore, vieux d'environ 400 ans, qui mérite non seulement notre attention mais notre respect pour ce qu'il nous apporte.

De tels monuments naturels ne déméritent pas en regard des bâtiments artistiques et historiques à haute valeur patrimoniale. Notre érable est tout aussi vieux que les plus anciennes fermes de notre commune. Son histoire est celle de tous les hommes et toutes les femmes qui l'ont côtoyé au cours des siècles au début du petit vallon chéri du Bas-Monsieur. Jamais *rénové*, il est tel qu'il fut toujours.

Il mérite des efforts de conservation mais encore aujourd'hui continue de « *croître allégrement* », comme l'écrivait François Bonnet en 2015.

D'autres monuments arboricoles extraordinaires se trouvent dans notre ville : le séquoia des Foulets, le hêtre rouge des Tourelles, le tilleul de Jérusalem et bien sûr les hêtres pleureurs du parc des Musées.

En contemplant cet érable, le plus gros du canton avec ses presque huit mètres de circonférence du tronc à un mètres du sol, nous nous sentons émerveillés ou dépassés : son âge, son exubérance, sa résistance, sa beauté, sa forme (regardons le chas d'aiguille gigantesque formé par deux branches qui se rejoignent) évoquent en nous des sentiments profonds : nous nous sentons insignifiants et éphémères.

Ces monuments, mais aussi d'autres spécimens remarquables ou plus modestes, ne sont pas des choses mais des êtres, inspirateurs, élévateurs de l'esprit. Compagnons de notre vie quotidienne ou de l'une ou l'autre

balade pour les découvrir ou les revoir, ils vivent avec nous.

Bernard de Clairvaux, moine cistercien du 12e siècle, aurait dit : « *Tu trouveras plus dans les forêts que dans les livres. Les arbres et les rochers t'enseigneront les choses qu'aucun maître ne te dira.* »



2

Le Peu nous fait voir beaucoup

novembre 2022



Située sur la commune de Charquemont, la colline du Peu fait face aux Bois et au Valanvron, des lieux de promenade chéris depuis longtemps. S'y rendre pour voir nos chemins et nos paysages suisses est une expérience tant visuelle que philosophique.

Ce point de vue n'est accessible à pied qu'en laissant la voiture au lieu-dit La Chapelle, au sud-est du village frontalier de Charquemont. Il suffit de descendre de La Chaux-de-Fonds à Biaufond, franchir la frontière, passer Fournet-Blancheroche et bifurquer à droite vers la Combe Saint-Pierre. Ou aller boire un café sur la place du village à Charquemont et se diriger ensuite plein sud-est.

Avec ses 1046 mètres, c'est le petit Pouillerel de nos voisins francs-comtois. Il fait face aux fermes du haut du Valanvron ainsi qu'au chemin de terre qui mène des Bois à la ferme de notre ami Laurent Donzé, Sous les Rangs. Celle-ci abrite sa phénoménale collection de skis de fond qui trouvera prochainement place dans un musée spécialement construit pour lui par un mécène dans l'ancienne gare du Boéchet.

Du Peu on voit beaucoup, de Saignelégier à Pouillerel avec même la pointe du Mönch. Les images de lieux arpentés si souvent défilent : Saignelégier, les Rochers des Sommêtres, le Noirmont, les Bois, le cher Valanvron et ses grandes étendues vertes, la douce chaîne du Jura neuchâtelois.

Ainsi, en quelque sorte nous nous regardons à la place d'autrui : voir le Valanvron du Peu, c'est nous voir depuis l'autre côté.

Essence du dialogue philosophique et politique, ce décentrement peine aujourd'hui à fonctionner dans la tête des élus de nos villes et de nos pays. Les petits sacs de certitude transportent nos pique-niques dans nos randonnées législatives. Notre arrogance pique l'adversaire, débusqué dans ses faiblesses ; peu fiable, nous aimerions bien le niquer à jamais !

Promenons-nous donc un dimanche sur le Peu : nous serons beaucoup aidés à mieux voir !



Vue sur le Peu, du Valanvron

3

Zehendermätteli
ou les plaisirs de l'île enchantée

août 2025



À Berne existe un lieu secret, atteignable facilement en petite barque depuis les rives de l'Aar à Bremgarten. C'est le *Zehendermätteli*, une ferme-restaurant probablement unique au monde par sa conception écologique et sociale, son calme idyllique, son jardin d'été enchanteur et sa belle cuisine – assez chère – faite avec des produits naturels.

Dans *Le pèlerinage pour Cythère*, le peintre Antoine Watteau représente en 1717 des couples s'apprêtant pour le départ de cette île de l'amour. Une statue d'Aphrodite se dresse devant des arbres.

L'île de Cythère située dans les îles grecques de la mer Égée abritait un temple dédié à la déesse de l'amour : ses eaux auraient vu naître la déesse. L'île représente donc le symbole des plaisirs amoureux.

Eh bien, la péninsule de l'Enge, à Berne au bord de l'Aar, est notre Cythère !

Un pèlerinage estival, par une chaleur qui permettra de nager vingt minutes dans l'Aar après une collation au café, sera un bonheur unique, en Suisse en tous cas. Et si près de chez nous !

En effet, il suffira de prendre à l'est de la gare de Berne le bus 21 pour Bremgarten et s'arrêter à la *Fährstrasse*. De là, on traversera le pont sur l'Aar et on suivra le sentier des rives jusqu'à un tunnel qui nous mènera de l'autre côté du méandre de la rivière. Quelque 200 mètres plus loin, on sonnera pour appeler le batelier qui nous conduira sur l'autre rive. Une petite montée et voilà cette belle ferme reconvertie en café-restaurant, une institution bernoise connues des amateurs, *das Zehndi*.

Le jardin d'été sous les arbustes est féérique : yoghourt à la turque, amandes et miel, prunes compotées au mascarpone

et thé froid maison furent un petit bonheur gustatif.

On aurait pu goûter un plat végétarien plus élaboré, acheter de belles tomates cerise de la ferme ou un bouquet de fleurs de la fleuristerie. Et même discuter avec une équipe qui valorise l'inclusion et l'autogestion.

On a plutôt voulu se baigner dans une petite crique enchanteresse, là où la rivière a un débit très faible.

La prochaine fois, on tentera une *Aareschwumme* complète de deux kilomètres pour se retrouver au tunnel de départ. On se laissera dériver vingt minutes dans un décor encore plus luxuriant que vers le Marzili avec un débit plus faible. Choisir un jour autour du 15 août après une sacrée canicule garantit une température de 21-22 degrés. On peut aussi revenir à pied à l'arrêt de bus *Fährstrasse* !

Décidément, on n'en pas finit de plonger toujours un peu plus dans l'esprit bernois, maternel et ouvert aux autres !



4

Le vieux cerisier et les gratte-ciels de Bâle

mai 2021



Tout au nord du canton de Soleure, l'immense cerisaie de Schollenhäuser représente un patrimoine arboricole qui a frôlé la disparition. Le vieux cerisier de 150 ans derrière lequel se profilent les deux gratte-ciels Roche offre un symbole marquant de notre pays.

Entouré de forêts, le *Kirschenland* soleurois se situe à 650 mètres d'altitude au nord du village de Gempen, atteignable en car postal de Dornach-Arlesheim.

Parmi les 1400 cerisiers de haute tige constituant ce lieu patrimonial protégé unique en Suisse, notre vieil arbre a plus de 150 ans. Pilier de cette cathédrale paysagère, il se dresse en avant-plan d'une autre cathédrale du 21e siècle : les deux tours Roche de Herzog/de Meuron, les plus hauts gratte-ciels de Suisse.

Dans la même ligne visuelle, notre pays se révèle tel qu'il est encore et tel qu'il sera sûrement : une agriculture traditionnelle en possible voie d'extinction et un capitalisme dévoreur arrogant.

Un immense verger de cerisiers de haute tige n'est pas plus rentable qu'un jardin de citrons bio à Massa Lubrense en Campanie. L'amour des paysans pour leurs terres pèse peu devant les contraintes : la concurrence des produits étrangers, l'uniformisation des goûts, la difficulté de la récolte à la main, la pression immobilière avide de lieux préservés.

Arpenter ces vergers en fleurs deux vendredis de suite en avril est ainsi un acte d'amour et de résistance, même de possible nostalgie. Les proximités chaleureuses avec nos vergers préservés, nos fruits indigènes et nos agriculteurs amoureux sont nos étendards politiques.

Dans *La Cerisaie*, pièce de théâtre écrite au début du 20e siècle, Tchékhov avait déjà tout dit, mieux que nous en 2021.

« *Il gèle. Trois degrés au-dessous de zéro, et les cerisiers sont en fleur.* » Comme en ce mois d'avril où 70 % de la récolte a été grillée par des températures nocturnes de moins sept.

« *Blanc, tout blanc. Ô mon jardin. Après un automne sombre et maussade, après un hiver glacé, te voilà jeune à nouveau, plein de bonheur, les anges célestes ne t'ont pas abandonné.* », s'exclame Lioubov, l'aristocrate ruinée qui doit vendre sa cerisaie à son ancien serf, avide de projets immobiliers. « *Ô mon jardin, mon cher, mon tendre et beau jardin ! Ma vie, ma jeunesse, mon bonheur, adieu. Adieu !…* »

Au revoir, Schollenhäuser et Schönmatt. À l'année prochaine !



5

L’écoquartier des Vergers à Meyrin

septembre 2022



La ville de Meyrin a reçu le prix Wakker 2022 pour son urbanisme de qualité, en particulier son écoquartier des Vergers : sans voitures, des unités d'habitation à taille humaine avec des jardins potagers et des commerces participatifs nous font rêver à de telles réalisations dans le Jura neuchâtelois.

Je connais Meyrin depuis le début des années soixante, époque à laquelle mes grands-parents maternels émigrèrent de La Chaux-de-Fonds à « Meyrin-Cité » dans un immeuble de la *cité-satellite,* route de Mategnin. Ces *blocs* existent toujours à côté du centre commercial et du *Théâtre du Forum*. Ils n'ont pas changé d'aspect car leur aménagement était de qualité, en face des avions qui décollaient et atterrissaient et avec leurs *dévaloirs* aujourd'hui remplacés par des zones poubelles communes. Ils étaient parmi les premiers du genre en Suisse romande.

Plus au nord-ouest, devant les monts du Jura français qui forment une barrière visuelle, s'est construit l'écoquartier des Vergers, un modèle du genre en Suisse romande.

Le contraste nature/culture est total, qui laisse augurer d'une sérénité à habiter dans un espace ouvert sur une montagne. On se trouve dans une rue principale sans voiture, un immense parking sous ses pieds. Plus de bruit, plus de gaz, plus d'obstacles mécaniques à travers lesquels se faufiler, plus de danger de se faire heurter pour traverser la chaussée : une petite ville à l'échelle humaine.

La proximité chaleureuse avec la nature et les autres gens est la caractéristique de cet écoquartier : potagers

communautaires, magasin et café-restaurant coopératifs offrant des produits bio de la région. Apparemment loin de la grande métropole et pourtant tout proche avec deux trams qui mènent à Cornavin.



6

Hommage et soutien à Blatten

mai 2025



Surmontée par le Bietschorn de presque 4000 mètres, une partie du Lötschental, une des régions les plus belles de Suisse, aux confins du périmètre Unesco de la région alpine, a été ravagée par des laves torrentielles venues d'un sommet un peu plus bas, le Nesthorn.

La douleur des habitants est aussi la mienne car je connaissais bien l'hôtel *Nest- und Bietschorn*, justement. Madame Esther Bellwald et son mari français tenaient à Ried, entre Blatten et Wiler, cet établissement familial réputé pour sa cuisine.

Je comprends l'émotion des politiciens valaisans qui insistent sur la loi de la nature.

« *La nature nous dicte toujours sa loi* » a relevé le ministre valaisan de la sécurité, Stéphane Ganzer. « *On a anticipé, la commune a fait son travail. Mais on voit qu'on ne peut pas tout maîtriser.* »

Elle nous imposerait sa loi parce qu'elle est plus forte que l'homme. Je crois que c'est aujourd'hui le contraire : c'est le réchauffement climatique causé par l'homme qui domine maintenant la nature.

Je remercie cette personnalité au cœur de la tragédie d'aller voir plus tard ce que signifie l'Anthropocène. C'est une nouvelle époque géologique qui se caractérise par l'avènement des hommes comme principale force de changement et de destruction sur Terre, surpassant les forces géophysiques. C'est l'âge des humains ! Celui d'un désordre planétaire inédit.

Certes, comme me l'a fait remarquer un ami, la notion d'Anthropocène n'est pas admise par la communauté scientifique qui détermine les subdivisions de l'échelle des temps géologiques. Ce concept est malgré tout de plus en

plus utilisé dans les médias et la littérature scientifique et a aussi provoqué de nombreux débats et recherches dans différents champs scientifiques.

Nous ici qui pourrions, à juste titre, pleurer nos arbres mal élagués, nous devrions réserver nos larmes et nos combats futurs pour Blatten. Et pour l'avenir de la planète dans des régions exposées par les bouleversements climatiques.



7

Ardez en Basse Engadine, un antidote au surtourisme

janvier 2025



ll y a des lieux dans lesquels nous aimons revenir. Ils nous sont chers parce qu'ils exaltent nos sens, nous enveloppent de leur bien-être et nous préservent du surtourisme. Le village d'Ardez, en Basse-Engadine, m'est unique et je n'hésite à faire six heures de train pour le rejoindre de temps à autre. J'ai beaucoup de bonnes raisons de l'aimer dans sa région si chaleureuse et si préservée des hordes humaines.

À Ardez, il n'y aucune chance qu'on nous parle anglais dans un magasin, un restaurant ou un train. Dans ce village situé un peu au-dessus de la vallée de l'Inn, les enfants vont à l'école en romanche, on nous salue dans la rue par des *Allegra* et c'est un bonheur de parler italien avec les propriétaires de l'hôtel *Alvetern*, l'Edelweiss, Madame et Monsieur Schorta.

Bien sûr les Engadinois parlent aussi couramment suisse allemand mais on se trouve dans cette vallée au cœur de la langue romanche, loin du surtourisme asiatique qui préfère Lucerne ou Interlaken ou des yuppies zurichois qui sniffent à Davos ou Saint-Moritz.

Je pense intimement que la Basse Engadine va de pair avec le silence qui y règne. À part à Scuol, aucune remontée mécanique ne pollue le paysage. Il suffit d'aller dans le village de Tschlin, perché à 1500 mètres (45 minutes depuis Ardez), pour expérimenter la qualité d'un silence total dans un lieu habité. Devant l'église, seuls les pas d'un habitant, une fontaine qui coule ou une rare voiture qui descend dans la vallée viennent rompre ce que j'appellerais ce calme habité.

Et l'hiver, la descente à pied sur la piste de luge, bien damée, qui mène de ce village à Strada dans la vallée, nous

fait ressentir une sensation agréable : une marche sur la neige crissante avec des crampons sur nos chaussures !

À Ardez, nos sens visuels sont en émoi à chaque coucher de soleil sur les montagnes en face de l'hôtel Alvetern. Que ce soit vers 16 h 30 en hiver ou vers 21 heures en été, les couleurs et les teintes composent des tableaux vivants.

Les senteurs estivales des foins coupés, qu'on retrouve dans des tisanes, des mélanges d'herbes ou dans du sel aux herbes, sont si intenses qu'elles se gravent à jamais dans notre mémoire olfactive. Dans de si intacts pâturages, entre 1500 et 2200 mètres d'altitude, la force des herbes et fleurs sauvages préservées par des agriculteurs bio se transmet aussi aux chèvres en estivage. Et devenir le parrain de l'une d'entre elles fut, vers 2015, une joie intense.

Quant à notre palais des saveurs, il sera en fête perpétuelle avec des produits locaux incontournables : la bière bio de Tschlin au goût prononcé de foin coupé, la tourte aux noix de chez Giacometti à Lavin (quelle alliance noix-miel-caramel-beurre !) et les *capuns* du restaurant Alvetern par exemple. Cette spécialité grisonne consiste en un gros morceau de spätzli, farci d'herbes et de gendarme et entouré d'une feuille de blette. Les *capuns* sont bouillis dans du lait coupé d'eau et servis avec une sauce à base de lait et de bouillon, recouverte de filament de viande de bœuf fumée.

On les mange notamment dans la belle salle à manger de cet hôtel magnifique : le *Schorta's Alvetern*. Prix raisonnables (notamment dans l'annexe BandB), accueil exemplaire, douce atmosphère, bonne cuisine, belle cheminée, petit déjeuner avec la plupart des produits du coin (confitures,

bircher, fromages, pain, œufs, charcuteries, jus de fruits, tisanes, café).

C'est bien ici un paradis : quand on sort de l'hôtel ou quand on y arrive de la gare, on traverse un musée vivant : la rue principale est bordée de maison engadinoises aux façades peintes.

La plus célèbre de ces demeures, peintes au 17e siècle, est la *Haus Clalguna* (1647) et sa représentation du paradis, justement. Pour peu que je puisse traduire le texte en latin écrit sur la façade, plus on méditera moins on tombera dans le péché. Méditation sur la beauté du monde et la joie procurée par ce site d'exception ? C'est ma vision à chaque passage devant cette façade !



8

Paysages de l'Auxois sur le mode spinoziste

juillet 2023



Il n'y pas de beaux paysages : il n'y a que des paysages qui nous touchent parce qu'ils nous donnent le désir de les vivre : s'y immerger, y habiter et y revenir. Telle est la partie de l'Auxois entre les deux vallées de l'Armançon et de la Brenne, près du délicieux petit village de Beurizot où nous avons vécu deux semaines.

Dans le département de la Côte-d'Or, l'Auxois est notamment connu par le site d'Alesia, l'abbaye cistercienne de Fontenay et le village de Flavigny où est produit le fameux bonbon à l'anis. Entre Pouilly et Semur on traverse la vallée de l'Armançon quand on se rend par l'autoroute au nord de la France.

Des prairies où paissent des vaches charolaises, des haies d'arbres encore préservées, des villages au creux des vallées, ou sur leurs flancs.

Et surtout des collines ondulantes qu'on franchit à vélo pour aller d'une vallée à l'autre.

Ce paysage est doux : douceur belle à l'œil et à notre corps qui fait l'effort de pousser sur la pédale ; douceur apaisante pour l'esprit.

Dans ce sens, on pourrait dire que tout paysage est spinoziste. Quand Spinoza écrit que « *l'ordre et la connexion des idées sont les mêmes que l'ordre et la connexion des choses* », il veut dire qu'aucun de ces domaines n'est cause ni effet de l'autre. « *Les rapports de l'esprit et du corps sont des rapports d'équivalence et non des relations de causalité.* » (Robert Misrahi, *100 mots sur* l'Éthique *de Spinoza,* Les Empêcheurs de penser en rond, 2005).

Devant un paysage, l'esprit n'existe pas sans le corps puisque pour Spinoza *l'esprit est l'idée du corps* ; en outre, il ne peut impliquer aucune idée ou aucun désir qui exclurait l'existence de ce corps. (« *Une idée qui exclurait l'existence de*

notre corps ne peut se trouver en notre esprit, mais lui est contraire. » (*Éthique*, III,10).

La notion commune de la *douce France*, si célèbre depuis le poème de du Bellay, *Heureux qui comme Ulysse,* est donc impossible à formuler sans notre corps, qui voit un paysage, le parcourt à pied, s'y immerge. Y vit.

Dans une perspective spinoziste, on comprend donc qu'un paysage n'est pas simplement « beau », il est une manifestation de la nature qui nous touche par l'augmentation de notre puissance d'agir ou de sentir qu'il procure.

On peut même envisager que l'Auxois est comme une partie de la *Substance* unique (Dieu, c'est-à-dire la Nature), où chaque élément (collines, canaux, villages, animaux) exprime une nécessité propre.

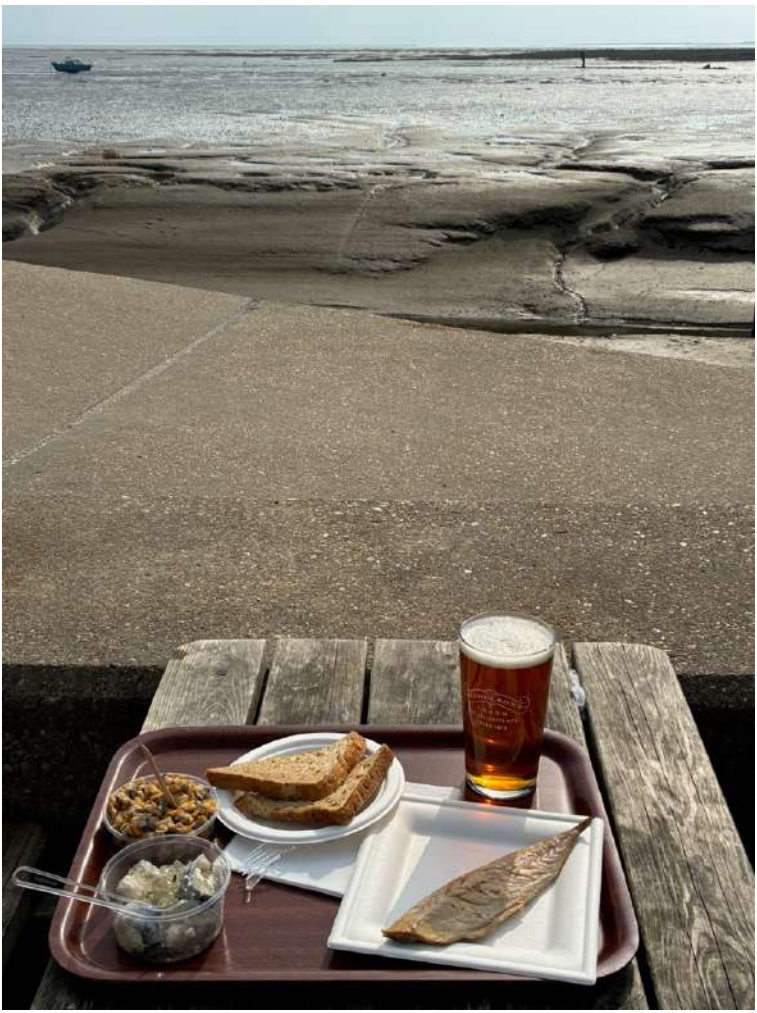
Vivre ou séjourner dans ce paysage devient donc une expérience éthique visant la « joie » (*laetitia*), née de la compréhension de l'ordre nécessaire et harmonieux du monde.



9

Poésie fluviale et maritime à Leigh on Sea

mars 2025



À 45 minutes de la gare londonienne de *Fenchurch Street*, la bourgade fluviale et maritime de Leigh on Sea offre un paysage poétique unique, à l'embouchure de la Tamise.

Rien n'est ici spectaculaire. Le paysage apaisant est imprégné de permanence, d'infini, de douceur rythmée et de fluidité silencieuse. Fleuve et mer se mêlent, dans un flux et reflux de la marée.

Ce lieu m'est cher et familier depuis quarante ans. Je m'installe sur les bancs en bois du pub *Crooked Billet* (le bâton tordu). Je vais y chercher une pinte de *Adnams*, une *bitter beer* du Suffolk. Au comptoir du poissonnier Osborne, j'achète un exquis maquereau fumé, un gobelet de coques (*cockles*) au goût salin et un autre de morceaux d'anguille en gelée (*jellied eel*), le mets prototypique des *cockn*eys de l'East End londonien. Fraîcheur totale, goût vaseux, gelée peu salée et délicate : un délice pour l'amateur, une horreur immangeable pour les petites natures revêches aux expériences audacieuses.

Un lieu est poétique avant tout par sa permanence. D'une année ou d'une décennie à l'autre, il reste le même : même espace naturel, mêmes constructions humaines.

Il nous ouvre sur l'infini ; sa poésie est aussi là. Dans ce sens, la paroi nord de l'Eiger à la Petite Scheidegg, ou le Saut du Doubs nous limitent. Ils coupent l'espace ou sont assourdissants. À Leigh, l'estuaire souvent brumeux ou pastel s'étend jusqu'à l'autre rive sans obstacle autre que les quelques barques échouées sur le sable à marée basse.

Comme des notes sur une partition vierge, elles rythment le paysage avec les bancs de sable striés.

La semaine, le silence règne, sans paquebots ronflants, avions qui atterrissent ou foules qui hurlent. Seuls les trains

derrière les pubs nous rappellent la proximité de Londres. Les samedis et dimanches ou l'été, avec les belles petites plages, c'est plus animé. Mais si typique, si unique dans cette bourgade où la mer est la plus proche de Londres.

Un paysage est aussi poétique par sa douceur fluide : à Leigh, le regard coule sur l'étendue plate, comme la marée monte ou descend, comme l'eau se retire ou envahit le sol sableux.

Une habitante de Leigh on Sea a su décrire sa bourgade natale avec ses mots simples, ici traduits par un logiciel performant.

Un petit bateau de pêche fend le calme des eaux teintées d'émeraude de l'estuaire de la Tamise, des vagues blanches et écumeuses s'écartent du navire qui se dirige doucement vers les poissonniers, attendant patiemment la pêche du jour sur le port de plaisance.

Le doux ronronnement du moteur du bateau est étouffé par le bruit des nombreuses mouettes qui se baissent, plongent et piquent du nez dans l'espoir d'attraper un maquereau ou un crabe malchanceux qui se tortille pour retrouver la liberté de l'eau froide et salée.

Un soleil pâle et pastel commence à apparaître derrière le bateau, projetant la lumière des premiers jours sur la ville lointaine du comté voisin, dont les tours industrielles crachent de la vapeur dans l'air frais du matin.

Lorsque le bateau entre dans la petite marina de pêche, un centre d'activité tranquille se met en place. Les divers poissonniers saluent le pêcheur battu par le vent et se préparent à prendre leur prise fraîche et étincelante.

Un phoque sort la tête de l'eau, observant avec impatience les poissons qui tombent des grandes caisses de poissons transportés. Il

inspire une bouffée d'air vif et se retire sous la protection des douces vagues, ses moustaches humides disparaissant dans l'eau trouble tandis qu'il s'éclipse délicatement hors de vue.

Au fur et à mesure que le soleil se lève, les employés des petits bars et pubs de la marina installent leurs chaises et leurs tables. Ils se préparent à une journée bien remplie, au cours de laquelle la population locale profitera des premiers rayons du soleil de l'année et se régalera des prises des pêcheurs.

Non loin de là, alors que la marée commence à se retirer, les vasières prennent forme. Des motifs en spirale se forment au fur et à mesure que les minces canaux d'eau, qui se déplacent avec la marée, se frayent un chemin à travers la vase. Les phoques au repos observent paresseusement les volées de petits oiseaux de mer qui se tortillent et s'extasient en motifs abstraits, comme un panache de fumée, vivant et respirant, gazouillant les uns avec les autres. Ils se dispersent lorsqu'un faucon pèlerin plongeant s'abat comme un missile silencieux, espérant prendre l'un des oiseaux au dépourvu. Il rate sa cible et s'envole vers la ville.

Un train quitte la gare, les pendulaires locaux qui se rendent à Londres regardent par les fenêtres, troquant cette belle petite ville de pêcheurs pour l'air animé, bondé et enfumé de la capitale, pour le reste de la journée. Ils reviennent plus tard, alors que le soleil se couche, que la lune se lève et que la marée verte et froide recouvre les vasières. Ses vagues prudentes déplacent les coquillages et le sable du petit bout de plage. Un couple d'aigrettes perturbe la vase en dessous avec ses pieds délicats, réagissant vivement à tout poisson ou invertébré surpris pour voler un repas de fin de soirée. Je suis née ici et j'y ai passé la plus grande partie de ma vie. J'ai déménagé de temps en temps, pour le travail et d'autres engagements, mais l'odeur de la mer me ramène toujours à Leigh, ma ville natale.

10

Le figuier séculaire de Torca

septembre 2023



De Sant'Agata à Torca, dans la péninsule sorrentine, je passe de la petite ville touristique donnant sur le golfe de Naples à un village faisant face au golfe de Salerne, au début de la côte amalfitaine. Sitôt une petite colline franchie, je tombe sur un figuier immense, plantureux, gorgé de fruits mûrs ou encore verts. Et la dame propriétaire me parle de son arbre séculaire et me fait cadeau d'une dizaine de figues comme jamais on n'en mange chez nous.

C'est le sens de l'hospitalité humaniste de la majeure partie de l'Italie du Sud qui est cependant concurrencée par les feintes mesquines de commerçants tentés à chaque fois qu'ils le peuvent de nous *truffare*, de nous avoir.

Ce fut le cas ce lundi avec cette propriétaire du meilleur bar-pâtisserie de la péninsule, le *Fiorentino*. Traditionnel café et non moins traditionnelle *cassata*, annoncés 2 et 2,5 euros sur le panneau des prix mais facturés oralement 5 euros par la propriétaire bourgeoise et très bien mise qui fait la caisse. Nullement gênée, elle m'a rendu les 50 centimes comme s'il lui était moralement naturel de faire ses affaires quand elle le peut.

Quinze minutes après, sur le chemin vicinal vers Torca, on entre dans un autre golfe, un autre monde, une autre Italie, une autre sphère morale : l'amour de la terre, de la nature et du monde ; l'amour des humains aussi.

Je longe un figuier aux feuilles odorantes et à certains fruits déjà mûrs ; je me rends compte de son immensité, à voir son tronc, sa hauteur et sa longueur.

La propriétaire de la ferme, appelons-la Emilia, m'aperçoit et s'offre à m'expliquer que son figuier est plus que centenaire, que ses fruits sont mûrs de fin août à mi-novembre, qu'elle les sèche ou les transforme en confiture.

Son bel arbre séculaire est sûrement unique à des kilomètres à la ronde.

Les figues étaient déjà un fruit royal chez les Romains, comme on peut le voir dans une belle fresque représentant une pyramide de figues à la Villa Oplontis près de Pompéi. Figues, olives, raisins, et plus tard citrons, sont les joyaux de la Campanie.

Emilia me propose alors de me cueillir quelques figues, les *fiche* en italien ; de deux ou trois elles en deviennent dix, tirées mûres du prince-arbre. Texture et goût sensuel au point que le sexe féminin se nomme aussi *fica* dans la langue du peuple.

Après sa cueillette, plutôt sa récolte dont elle me fait offrande, elle se met devant son arbre et, avec moi, médite sur la beauté du monde.

Je descends alors vers Torca et sa *piazza* ombragée, après cette leçon de choses, comme on disait à l'école primaire il y a soixante ans.



11

Naso, un promontoire devant les îles éoliennes et l'Etna

septembre 2023



Pendant dix jours, mon regard a pu plonger et s'immerger dans les paysages siciliens de Naso. Il me les a révélés, me les a rendus familiers. Ils sont devenus miens. Un rapport presque érotique s'est tissé très vite entre ces lieux et moi.

J'ai aimé, en amoureux ébloui, regarder Naso de loin ou de plus près, à pied ou en voiture. Chaque jour j'ai fait le tour de ses belvédères. En traversant ses ruelles, je parcourais le corps vivant d'un village aux formes animales.

Vu du Sud, sur la route menant au pied de l'Etna, le promontoire est entre mer et montagne.

Dix kilomètres à vol d'oiseau le séparent de la mer Tyrrhénienne et des îles éoliennes (Alicudi, Filicudi, Salina et Lipari sur la photo p.48). À droite de la vallée s'étirent les Monts Nebrodi. Ils forment une partie des Apennins sicules, la continuation en Sicile de la chaîne traversant toute l'Italie continentale et qui se prolonge jusqu'à l'Etna, soixante kilomètres plus au sud.

Les matins clairs et les soirs rosés, l'Etna et les îles ravirent mon regard. Je fus perpétuellement entre deux mondes, le volcan terrestre, l'Etna et le volcan marin, Salina.

Les habitants de Naso, les *Nasitani*, n'éprouvent pas vraiment les émotions visuelles des visiteurs de passage, les sens en éveil comme moi. Ces paysages sont les leurs depuis leur enfance ; à peine les admirent-ils encore.

Du nord, le sud de la bourgade fait voir les maisons et les *palazzi* (grandes maisons bourgeoises ou nobiliaires) qui s'étagent sur les flancs du village. Certains offrent de belles vues sur les îles éoliennes. Avec ses deux étages, ses balcons et sa façade en pierre brune, un grand *palazzo* domine la vallée. Il est abandonné, son toit coule et cause des soucis à la famille Giallanza chez laquelle j'ai vécu.

Dans la vallée, au bas du promontoire de Naso, s'étend le

quartier de Bazia. C'est un petit village en soi, des églises, des commerces, des bars et une place de jeux. Il fait partie de la commune de Naso. J'ai été impressionné par la découverte d'une plaque en céramique dans la rue *Monte dei Giudei*, le Mont des Juifs. Elle rend hommage à des céramistes juifs qui vivaient dans ce quartier où ils créaient des majoliques.

Au-dessus de Bazia, le village-promontoire de Naso est en réalité une grande maison, avec ses couloirs, ses pièces, ses habitants. Sortir de chez Nino Giallanza, *essere in piazza*, ne m'a jamais pris plus de deux minutes pour me retrouver au bas du *corso*, sur les belvédères ou les placettes.

Vu de haut, Naso ressemble pour ainsi dire à une grenouille : allongé et bombé, avec une colonne vertébrale, deux flancs et deux cuisses. La colonne vertébrale du village est le corso Umberto. Du centre, Piazza Francesco Lo Sardo, on descend cette belle rue pavée jusqu'à la Piazza Roma. Mon émotion fut intense le dimanche de mon séjour en descendant ce *corso*. L'Etna enneigé se dressait au loin sous un ciel immaculé.



12

Vignobles de la Rioja, entre intimité et gigantisme

avril 2023



La Rioja est une région espagnole située entre la Castille-León au sud et le Pays basque et la Navarre au nord. L'immense territoire viticole va de pair avec le gigantisme de certaines maisons de production comme *Campo Viejo*. Mais jamais le terroir où s'exprime à son apogée le *tempranillo* n'est laissé de côté dans les vins, même de base. C'est la raison de leur réputation mondiale due à leur typicité.

De Logroño, la capitale de 150'000 habitants, classée comme la ville la plus heureuse d'Espagne, on rejoint aisément les chais de la marque *Campo Viejo*. Autour, le paysage formé de douces collines est grandiose.

La visite de cette *bodega* s'apparente à un parcours dans une sorte d'usine vinicole digne d'un film de Stanley Kubrick. Des cuves avec un potentiel de vinification de 30 millions de litres, 6 millions de bouteilles *Reserva* et *Gran Reserva*, 70'000 barriques en dessous du local de ces réserves. On produit ici du vin issu de 7000 hectares appartenant à l'entreprise ou à des vignerons partenaires.

Le gigantisme technique est à la mesure du territoire à perte de vue de la terrasse de *Campo Viejo*.

Quand on se dirige vers le nord, on arrive au village de Laguardia, un des beaux d'Espagne, appartenant déjà au Pays basque.

Le paysage est ici plus austère, devant les montagnes abruptes de la Sierra de Cantabria qui donnent sur la Navarre.

Admirons sur la route partant de Logroño un éperon rocheux dont la forme particulière lui a valu bien des légendes. Et ce n'est pas étonnant, car son nom est suggestif et invite au rêve : le Lion endormi. Il n'est pas difficile d'imaginer un félin couché lorsqu'on le regarde depuis Logroño.

Au nord de La Guardia, le grand architecte Santiago Calatrava a construit les chais des vins *Ysios*. Juste à côté un

petit domaine de vins d'auteur, celui de Olivier Riviere. 12 bouteilles de ses vins sont maintenant dans ma cave : 6 blancs *La Bastid* et 6 rouges *Gabaxo*.

Apprécier un vin reflet d'un territoire inscrit dans notre mémoire visuelle est assurément le plaisir suprême de l'œnophile. Un plaisir intime, de proximité chaleureuse.



13

Huit arbres merveilleux de Séville en une promenade de trois kilomètres

avril 2024



Séville compte des arbres singuliers, qui sont de véritables monuments naturels ne déméritant pas en regard des bâtiments artistiques, archéologiques ou historiques à haute valeur patrimoniale. Ma promenade de trois kilomètres part du centre historique, *Plaza San Leandro*, et se termine devant le musée archéologique, *Plaza de América*. Elle se propose de présenter huit admirables spécimens.

Ces arbres prodigieux méritent des efforts extraordinaires de conservation. Dans de nombreux cas, en les contemplant, nous nous sentons émerveillés ou dépassés par leurs caractéristiques : âge, exubérance, résistance, résilience, beauté, forme, chromatisme, qui évoquent en nous des sentiments profonds. Nous nous sentons insignifiants et éphémères. Ils ne sont plus des choses mais des êtres, inspirant les poètes, les artistes et les amoureux de la beauté.

« *Lorsqu'un arbre atteint, de par sa taille et son âge, son emplacement ou la force qu'il dégage, une aura qui le distingue de son environnement, il acquiert une signification différente aux yeux des hommes et reçoit immédiatement un nom propre. Ce nom est la reconnaissance d'une entité singulière, l'expression de l'admiration qu'elle suscite*. » (Ignacio Abella, 1996)

Les côtoyer dans nos promenades, c'est les retrouver dans leur personnalité, comme on aime dans Séville retrouver une église, une statue de la Vierge ou du Christ, un coin de rue, un bar et ses immuables tapas.

Cet article n'aurait pas vu le jour sans le guide des arbres singuliers de Séville édité par la municipalité andalouse.

La promenade commence sur la *Plaza San Leandro*, devant la Fontaine du Canard et le couvent des sœurs augustines encore en activité. Le laurier d'Inde de cette place unique, embaumée par les fleurs des orangers vers mi-mars, est référencé

comme *Ficus microcarpa*, à feuilles persistantes et à petits fruits. Originaire d'Asie du Sud-Est et de Malaisie, il a été planté ici vers 1945.

Lorsque la place a été pavée et compactée, il a souffert d'un manque d'oxygène pour ses racines, certaines branches se desséchant, signe de dépérissement. Par la suite, quelques trous ont été pratiqués dans le sol autour de sa couronne, qui ont permis à l'air de pénétrer dans la zone racinaire. Des nutriments ont été apportés et il s'est rétabli rapidement.



Plus tard en 2019, l'association de quartier *Casco Antiguo*, avec la collaboration de la mairie, a agrandi l'espace recouvert de liège et a effectué de nouvelles plantations autour. Elle a adopté cet arbre comme logo, ce qui montre sa valeur symbolique pour la communauté. Il est haut de 18 mètres avec un périmètre de 480 cm.

Notre promenade va nous amener de ce quartier qui m'est si cher jusqu'au début des jardins de Murillo, au sortir de la place de Santa Cruz devant la *Calle de Nicolás Antonio*.

Un ficus de 42 mètres en côtoie d'autres de la même puissance. Sa croissance vigoureuse et sa taille gigantesque indiquent qu'il s'agit un arbre très ancien, comme d'autres de ses congénères. Compte tenu des dates auxquelles les jardins de Murillo ont été aménagés, ces majestueux spécimens ont dû être plantés dans les années 1911-12.

Le bois de cette espèce est fragile et faible face au vent. Ce facteur, associé aux faiblesses causées par une taille ancienne, conduit souvent à l'arrachement de grosses branches lorsque leur croissance n'est pas contrôlée.



Ces spécimens ont souffert d'une taille inadéquate au fil des ans, ce qui a considérablement affaibli leurs structures, les transformant en arbres qui nécessitent aujourd'hui une taille continue par des arboristes professionnels.

En raison de leur situation dans une zone touristique, ils sont parmi les plus admirés de la ville. Il est urgent de protéger leurs racines, qui ont été endommagées par le piétinement constant lors de prises de photos. C'est pourquoi il est interdit de pénétrer dans le périmètre qui leur est réservé.

Au bout de l'allée des jardins de Murillo, devant les murailles de l'Alcazar, se dresse le plus grand arbre de Séville, un eucalyptus nommée *El Gran Capitán*, le Grand Capitaine. Son périmètre est de 530 cm et sa hauteur de 55 mètres (photo p. 54).

C'est un *Eucalyptus camaldulensis*. Le nom générique vient du grec *eu-kalyptós* qui signifie « bien couvert » et fait référence à la position des étamines ; *camaldulensis*, fait allusion au jardin italien de Camalduli (Naples), où l'espèce aurait été décrite pour la première fois.

Le populaire *Eucalyptus camaldulensis* est arrivé à Séville en 1912 lorsque Jean Claude Nicolas Forestier a réalisé les premières plantations pour un parc destiné à une exposition hispano-américaine qui n'a pas eu lieu. Elle devra attendre 1929. Il avait un besoin urgent d'espèces à croissance rapide pour donner du contenu à ses plantations.

Planté en 1930, notre grand capitaine a eu la chance que sa structure n'ait pas été modifiée par un élagage malheureux, même si, certains jours de coup de vent, quelques branches ont également été cassées. Le spécimen se dresse seul dans une partie du jardin, montrant sa forme caractéristique.

Bien qu'il s'agisse d'un arbre allochtone, il est largement représenté dans la ville car il est utilisé dans de nombreuses plantations forestières, en raison de sa facilité d'acclimatation et de son adaptation à tous les types de sols.

On traverse la grande avenue Medendes Pelayo devant le tribunal pour se retrouver dans les jardins du *Prado de San Sebastián*.

Le *Tipuana tipu* a commencé à être planté en 1962. C'est une espèce originaire d'Argentine et de Bolivie, qui peut atteindre 20 à 25 m de hauteur. Ses feuilles sont composées, impairpennées, longues de 10 à 20 cm., vert clair, entièrement oblongue. Ses fleurs jaunes intenses apparaissent en abondance au mois de juin. Lorsqu'elles tombent, elles laissent des couvertures jaunes sur le sol.

En entrant dans le parc María Luisa, on tombe sur le monument dédié au poète du 19e siècle Gustavo Becquer, avec un arbre unique, un cyprès chauve du 19e siècle aussi.

Ce *Taxodium distichum*, le cyprès des marais ou cyprès chauve, est un arbre de la famille des Taxodiaceae,

originaire du sud-est des États-Unis. C'est une espèce qui s'adapte très bien aux milieux humides. Il est l'arbre emblématique de la Louisiane.



Il s'agit de l'un des arbres les plus représentatifs et les plus connus de Séville en général et du parc María Luisa en particulier. Il est situé dans le célèbre rond-point où se trouve le monument érigé à la mémoire du poète sévillan Gustavo Adolfo Bécquer. Il a été planté en 1850, lorsque ces jardins faisaient partie de la demeure des ducs de Montpensier.

Le spécimen est en bon état. Il y a des années, il a connu des périodes de sécheresse, car c'est une espèce qui a besoin de sols humides, c'est pourquoi il a été irrigué souterrainement. Le tronc est entouré d'une structure en marbre atteignant environ 1,30 m de haut, il n'a donc pas été possible de mesurer le périmètre exact de sa base.

Juste à côté penche un immense platane.

Les platanes d'ombrage sont des arbres corpulents, dotés d'une large couronne et de feuilles caduques pouvant atteindre 40 m de hauteur. Ils possèdent un tronc droit avec une fine écorce gris verdâtre d'où se détachent des plaques dures presque toute l'année.

Ces arbres sont très exigeants en termes de besoins en eau. Ils se développent bien dans le parc car la nappe phréatique est assez peu profonde.

Cet exemplaire présente une inclinaison prononcée avec soulèvement de la zone de sécurité racinaire fixée au tronc du côté opposé à l'inclinaison. Il doit être suivi par des évaluations périodiques. Malgré le risque qu'offre un arbre de cette taille et de ces caractéristiques, des tests de stabilité ont été récemment réalisés à l'aide de capteurs de mouvement tels que le *Tree Motion Sensor* (TMS), qui en ont conclu que ses paramètres d'inclinaison sont tolérables.



Le *Platanus x hispanica* est un arbre populaire que l'on trouve à plusieurs endroits du parc de María Luisa et sur beaucoup de grandes places sévillanes (*Plaza Nueva, Alameda de Hercules*).

Le nôtre un arbre unique d'une taille exceptionnelle. Comme le reste des platanes anciens de l'immense Parque de María Luisa, il est issu des plantations réalisées par les ducs de Montpensier dans leurs jardins.

En traversant le parc du côté de la place d'Espagne, on va arriver vers la *Glorieta Rafael de León* avec un magnifique micocoulier.



Celtis australis est l'une des espèces les plus anciennes du Parque de María Luisa. Sa plantation s'est répandue dans toute la ville en raison des problèmes posés par le platane ombragé. Celui-ci est centenaire. « *Notre micocoulier se développe magnifiquement* », affirme le

jardinier-chef de la municipalité, M. Elias, bien qu'il prévienne que la taille de formation nécessaire ne leur a pas été appliquée dans « le plus vieux jardin d'Europe ».

Le bois de première qualité de cet arbre sert généralement pour la fabrication des manches de fouets de luxe, des cannes, des cravaches ; celui de deuxième qualité sert pour les fouets des charretiers.

On arrive derrière le Musée des arts populaires et devant le Musée archéologique ; sur la *Plaza de América* se dresse le plus vieux jacaranda de Séville.



C'est peut-être le plus ancien jacaranda de Séville, compte tenu de sa plantation proche du lieu d'inauguration de l'Exposition hispano-américaine de 1929. Il flanque la façade du Pavillon Royal et produit la couverture d'ombre maximale que l'on puisse trouver sur la *Plaza de América*.

L'arbre *Jacaranda* est un bel arbre tropical qui possède des grappes de fleurs parfumées en forme de trompette de couleur bleu lavande. Les fleurs peuvent apparaître à tout moment d'avril à août. Elles peuvent mesurer jusqu'à 5 cm de long et elles sont regroupées en panicules de 30 cm. Le feuillage de l'arbre est de type fougère.

À la fin de notre balade arboricole, emplis d'émotions visuelles, même existentielles, nous nous arrêterons au *Kiosko Abylio*, devant d'autres eucalyptus, et commanderons des *espinacas con garbanzos* avec une *Cruzcampo* bien fraîche…

SAVEURS

14

Pour bien réussir un bon pot-au-feu

février 2020



Comment réussir un bon pot-au-feu en évitant des légumes trop cuits, un bouillon et une viande trop gras ? Voici ma manière d'apprêter ce plat d'hiver.

Mon astuce principale est de préparer un bouillon de légumes avant d'y plonger la viande. Dans une grande casserole remplie de deux litres d'eau on jette toutes les épluchures des légumes qu'on servira ensuite, quelques petites carottes, du céleri-branche, un oignon, des clous de girofle, des grains de poivre, des feuilles de laurier et une grosse cuillère à soupe de sel. On laisse cuire une heure sans du coup avoir besoin de dégraisser.

Après une heure de frémissement, on retire tous ces légumes et épices qui ne serviront plus mais qui ont puissamment parfumé le bouillon.

On a acheté pour trois personnes un kilo de haute côte, viande assez maigre, très goûteuse et surtout qui ne s'effilochera pas après deux heures trente de cuisson maximum. Bien sûr que j'ai choisi mon morceau chez Bilat aux Bois.

L'important est ensuite de calculer la cuisson de tous les ingrédients en fonction de l'heure du service de la viande, sans oublier la moelle sur le pain grillé et le bouillon, qui précéderont le plat principal. Entre le service de celui-ci et le moment où l'on plonge la viande dans le bouillon de légumes porté à ébullition, comptez deux heures trente.

Après au moins 1 heures 45 de cuisson dans une eau bien frémissante, on commence à introduire les premiers légumes coupés en tronçons afin qu'ils restent fermes sans se décomposer.

Voici les six légumes d'un samedi d'hiver, marqué par la chance d'avoir trouvé sur le marché de La Chaux-de-Fonds,

au stand bio du *Waeberhof,* des magnifiques chous frisés nains.

Carottes : maximum 45 minutes
Panais et céleri : maximum 30 minutes
Poireaux, rave et choux : 20 minutes

On va aussi prélever 5 dl de bouillon qu'on met dans une petite casserole pour cuire un quart d'heure à forte ébullition les os à moelle.

Deux heures quinze après le début de la cuisson de la viande, on passe à table pour commencer à manger la moelle servie avec du pain grillé.

Du bouillon qui est resté totalement clair, on va prendre quelques louches pour le servir dans des assiettes à soupe préalablement chauffées.

La viande a cuit 2 heures 30 et les légumes entre 45 et 15 minutes. Il est temps de les sortir du bouillon et de préparer le service sur une grande assiette en laissant les ingrédients tremper dans le délicieux jus.

Et on termine à l'anglaise, avec du sel de Maldon et de la moutarde Coleman.

15

Une soirée japonaise chez Hiro à La Chaux-de-Fonds

décembre 2024



Dans l'ingrate rue de la Balance, on peut faire à La Chaux-de-Fonds une expérience gastronomique unique dans son dépaysement : manger tout un menu japonais comme si on était à la maison. C'est chez *Hiro Omakase*, ce mot signifiant justement « je te laisse le soin de faire ».

Les sept plats, avec le dessert, que le dévoué serveur Manuel nous a servis, furent légers, exquis, d'une fraîcheur sans faille. Seuls les *mochis* du dessert sont annoncés comme non élaborés dans la petite cuisine ouverte sur la salle et la rue de la Balance.

« *Un repas, un poème plutôt. Une déclaration d'amour. Des formes, des textures, des saveurs venues de très loin.* » C'est ainsi que Jacques Perrin décrit son repas chez Toru Okuda à Tokyo dans son livre *L'Archipel du goût*.

Hiro n'est pas un restaurant triplement étoilé mais un simple petit local bien aménagé avec quelques tables en bois et six places au bar pour voir le chef Eduardo travailler ses poissons crus. D'ailleurs, le canton de Neuchâtel est le seul de Suisse où plus aucun restaurant n'a une étoile ou même un Bib gourmand dans le Guide Michelin.

Manger un grand menu chez Hiro ne coûtera pas bon marché, 110 francs sans les boissons, mais restera raisonnable dans le rapport prix-plaisir à côté de chez soi. Et ce sera toujours mieux de favoriser les établissements locaux plutôt que de rechercher la qualité ailleurs dans des établissements étoilés à Yverdon ou Bienne !

Le cérémonial, en tout cas voulu comme tel par le serveur attentionné qui nous explique tout comme si nous étions ses invités, commence par une bière japonaise à la patate douce avec un *edaname*, des fèves fraîches de soja au gros sel dont on extrait les fruits à la main.

Ensuite, un œuf minute, dans un bouillon, de poisson sauf erreur. C'est un *onsen tamago*, où l'œuf est coagulé dans ce liquide à basse température : le jaune est coulant et le blanc très peu cuit. Délicat.

Puis un *sunomono*, un bol de concombres effilés légèrement vinaigrés et recouverts de sésame. À côté une fleur d'un poisson blanc cru, le *hamachi*, une sorte de chinchard, qu'on retrouvera dans les *sushis* du dernier plat. Puissant et doux.

Vient le tour d'un *kani tempura*, un crabe frit qu'on mange entier (p. 67). Renversant.

Et une soupe *miso shiro*, dont le bouillon contient des cubes d'une pâte obtenue par la fermentation du soja et du riz pendant sept jours. Réchauffant et soyeux.

Avant les poissons crus j'ai commandé un verre de saké, l'alcool de riz à 16 degrés. Il a été servi débordant avec un surplus se déversant dans un petit caisson en bois d'eucalyptus, surplus qu'on boira par la suite. Revigorant.

Finalement, des *sushis*, des poissons crus.

Sur un plat en marbre sont posés d'abord des *nigiris*, des pièces de 30 grammes (17 de poisson et 13 de riz aromatisé de différentes manières selon le poisson sous le morceau de poisson roulé) : du saumon d'Ecosse, le fameux *hagachi*, du thon rouge exceptionnel, du calamar, une grosse crevette. À côté, tiède, une tranche de saumon *teriyaki*, cuite avec du *mirin*, du saké sucré. Et derrière, les mêmes poissons crus au naturel, des *sashimis*, avec en plus du thon snacké.

Fraîcheur absolue, sublimité du goût, beauté visuelle de ces poissons préparés au comptoir par le chef-propriétaire portugais Eduardo Diaz, formé de manière émérite au Japon et bardé de diplômes accrochés dans la petite salle.

Ma description est volontairement sommaire, sinon béotienne. J'ai l'impression que les images arrivent à faire ressentir les saveurs et les textures (mou/craquant, doux/fort, cuit-cru) caractéristiques de la cuisine japonaise.

Bref, une soirée chez Hiro, rue de la Balance 5, à 1000 mètres d'altitude, est une expérience qui vous rend léger de corps et d'esprit.



16

La prunelle, de la fleur à la confiture

janvier 2021



Au sud du Bois-du-Couvent, les épines noires printanières ont fleuri et donné leurs fruits en automne, les « blosses », petites prunes acides qui doivent geler pour s'amadouer. Le premier jour de cette nouvelle et incertaine année a été consacré à cueillir un kilo de ces prunelles, les dénoyauter patiemment, les mélanger à des Boskop pour en tirer une confiture de proximité sauvage.

La blosse jurassienne est le fruit du prunelier, appelé aussi épine noire, arbrisseau épineux à fleurs blanches qui fit notre bonheur pendant les promenades du confinement printanier de 2000, à un jet de pierre des Jardinets. Très astringente en raison de ses tanins, la prunelle devient plus sucrée à maturité, surtout après la premières gelées, le bon moment pour la cueillir dans la neige avec d'épais gants.

Ce que je fis hier devant le Reymond, à la lisière du Bois-du-Couvent. La récolte fut bonne.

Elle m'évoqua mon ami Patrick qui n'habite pas loin, car l'épine noire est l'arbre protecteur du saint irlandais. La tradition veut en effet que Saint Patrick, arrivé d'Irlande auprès de Saint Martin de Tours pour suivre son enseignement, porta la bonne parole jusque dans des lieux reculés. Revenant vers Tours, il longea les bords de la Loire et la traversa. C'était en plein hiver aux alentours de Noël, Patrick était épuisé et trempé. Il enleva son manteau, le posa sur un buisson pour le faire sécher, planta son bâton de marche dans la terre et s'allongea à même le sol pour se reposer. Au réveil, quelle ne fut pas sa surprise de voir que son bâton s'était enraciné, transformé en une épine noire et chargé de feuilles et de fleurs formant un toit protecteur au-dessus de lui. Ce dont il remercia Dieu.

Remercions la nature, qui est notre Dieu, de nous gratifier de ce fruit original. Sitôt cueilli, sitôt dénoyauté après que je suis redescendu sur le plateau de Beau-Site par chez Andreas. Le kilo récolté prendra deux heures à être patiemment libéré de ses noyaux pour former un mélange qui colle aux doigts et à la spatule. J'ai ajouté à la livre qui m'est restée 400 grammes de pommes boskoop, 750 grammes de sucre et 1 décilitre de jus de pommes de la Borcarderie.

La confiture amoureusement *touillée* fut mise en bocal et étiquetée.

À la déguster, on acceptera la rusticité des tanins encore présents, on s'inclinera devant la puissance des saveurs originales de la blosse, adoucies par la pomme. Et on remerciera notre ville d'être si proche de la vie sauvage.



17

Les cynorhodons du Valanvron, de l'arbuste au bocal

décembre 2023



Cette année, les églantiers en fleur furent glorieux et nous gratifièrent à profusion de cynorhodons bien mûrs sur quelques beaux arbustes du Valanvron, un petit vallon prisé des Chaux-de-Fonniers. Les avoir cueillis et équeutés le 27 décembre, dans une douceur hivernale inhabituelle, pour en produire, deux jours plus tard, quelques bocaux d'une précieuse confiture représenta cinq heures de labeur. Elles valaient bien du bonheur, bonheur du terroir aimé sur une prochaine tartine vitaminée.

L'arbuste épineux se défend vigoureusement. Ses épines entrent dans les doigts, prêts à même les infecter si on manque de prudence, ou plus tard de Bétadine. Mais les deux églantiers devant le vallon chéri se laissèrent ce jour-là mieux apprivoiser, offrant leurs précieux fruits à l'amateur ébahi de tant de profusion, surtout qu'il avait sacrément gelé autour du 3 décembre. Le gel permet au gratte-cul dur de s'assouplir pour mû(ou)rir. Vingt-quatre jours plus tard, douceur, soleil voilé et patience remplirent un sac plastique Coop d'un kilo du fruit précieux, plus que « bio » : nature !

Sur un tronc d'arbre assis, on équeuta à mains nues les pédoncules – qui furent de bien vilains poils – des fruits déposés dans le pâturage. Le regard intéressé d'enfants qui passaient par là aida à l'opération qui poisse les mains. À intervalles réguliers donc, on les arrose d'eau et on les essuie sur de la mousse d'un mur en pierres sèches. Sinon, les pédoncules noirs se collent aux doigts poisseux.

Le sac déposé devant l'arbuste fut un hommage bien artificiel au lieu tant aimé, tant parcouru, et finalement jamais réellement connu pour ses trésors hivernaux.

De retour chez soi, on met à macérer 48 à 72 heures les fruits mûrs, et déjà à moitié en "boulie", avec leur poids en jus de pommes. Betty procure une aide précieuse au béotien.

La confection de la confiture est un sacré trapèze. Il faut d'abord cuire une heure la mixture puis la compresser au passe-vite afin d'obtenir une purée d'un couleur "cyno-fluo".

La cuisson, pas trop rapide pour éviter de tuer les vitamines C, peut commencer. Elle prend au moins trente minutes avec 700 grammes de sucre pour un litre de purée. Quand une goutte de la confiture se fige sur une assiette mise au frigo, c'est bon pour le remplissage de cinq bocaux de 125 ml, préalablement stérilisés à l'eau à 100 degrés sortant d'une bouilloire. La couleur a passé du rouge sang au rouge caramel…

C'est ainsi qu'une semaine de Noël nous offre, en fin de compte, le plus beau des cadeaux, avec des étoiles dans les yeux. Et les papilles, car le goût est sublime d'onctuosité châtaignisée.



18

La pizza *margherita di buffala* de Maccarò à La Tène : un chef-d'œuvre

septembre 2024



Des décennies passées à déguster des pizzas approchant l'idéal, à Naples ou ailleurs, pour en arriver à ce chef-d'œuvre à côté de chez soi ! C'est au restaurant du tennis-club de Marin, au bord du lac de Neuchâtel, avec des officiants pour ce culte : Guido et Andrea Palladino, originaires de Cava dei Tirreni, près de la côte amalfitaine.

Le restaurant Maccarò donne sur des halles de tennis mais est raffiné dans son décor.

L'important ici est l'art de la pizza, reposant sur trois qualités fondamentales : la pâte, la cuisson et les ingrédients.

Andrea le dit sur le site internet du restaurant, il s'est « *spécialisé dans les processus de lévitation de la pâte* ». Il utilise la farine du moulin des Hauts-Geneveys pour la confectionner. « *Le secret d'une pâte légère et digeste réside dans son temps de maturation* », entre 24 et 72 heures selon sa composition, « *afin d'obtenir le rendu aérien qui la caractérise* ».

La cuisson se fait en cuisine dans un four électrique, atteignant sûrement les 400 degrés. Après deux minutes, le résultat est spectaculaire. Le *cornicione*, la corniche des bords de la pizza, est soufflé, d'une épaisseur immense mais aérienne. Il est comme il se doit *léopardisé* avec des tâches foncées sur le fond plus clair. Le dessous de la pâte est également un manteau de fourrure visuel.

Encore faut-il que le croquant des bords de la pizza nous accompagne durant toute la dégustation et que le centre, élastique, ne devienne pas spongieux. C'est magnifiquement le cas, jusque dans les dernières parties. On peut ainsi jouer entre le mou et le croquant pour avaler de belles bouchées.

Surtout que l'accompagnement est un rêve : le coulis de tomates de San Marzano appellation contrôlée est abondant et puissant de goût. La mozzarella de bufflonne, onctueuse

et crémeuse, et le basilic ne sont ajoutés que sur la pizza déjà cuite, « à la sortie », *all'uscita*.

22 francs pour une *margherita* de cette qualité dans notre canton est un prix qui m'a paru bas en regard de la hauteur de mon plaisir…



19

Le *Zürcher Geschnetzeltes* du Frohsinn à Eidberg

août 2021



L'émincé de veau à la zurichoise est un classique de la cuisine suisse. Dans le petit village de Eidberg, sur la commune de Winterthur, l'auberge Frohsinn le sert avec des röstis cuits à cru. Un délice rare.

Zürcher Geschnetzeltes, tel se nomme en allemand ce plat classique qui peut cumuler tous les défauts : viande dure, sauce et röstis gras.

Le Frohsinn est une auberge de campagne idyllique au-dessus de Winterthur. Elle porte bien son nom !

L'émincé y est préparé avec un soin rare. La viande vient d'un morceau de noix d'un veau de lait de la région, le *bäckli*. Prises dans le membre postérieur, les noix sont les trois muscles du haut de la cuisse.

L'émincé fond dans la bouche, enrobé de sauce aux champignons à la crème onctueuse relevée par un peu d'oignons et de vin blanc. Les röstis sont cuits à cru et forment un feuilleté craquant qui contraste avec la viande. Ce mets unique au monde vaut son prix : 39 francs.

Est-ce un plat d'aujourd'hui ? Non pour les adeptes de la foi végane et des régimes puritains ; mais quel bonheur pour les amateurs d'une authenticité régionale qu'on trouve partout en Suisse si on est curieux et gourmand !

Avec un verre de pinot noir Goldenberg produit en face sur la colline du même nom de la ville-pieuvre, c'est un régal durant cet été frais.

20

Le menu végétarien de Silvia Manser à Gais

août 2021



Gais est une petite bourgade du canton d'Appenzell Rhodes-Extérieures où officie l'une des meilleures cuisinières de Suisse, Silvia Manser. Son menu végétarien vaut le voyage dans le restaurant *Truube* qu'elle tient avec son mari Thomas, qui gère le service.

Dans cet établissement on se sent tout de suite à la maison car, comme en son temps chez Georges Wenger, Silvia vient régulièrement nous servir ses plats marqués chacun par de subtils jeux contrastés.

L'article se propose de détailler l'ensemble du menu qui comptait sept plats, non compris les amuse-bouche et le pré-dessert.

Avec l'apéritif, le cocktail Manzoni sans alcool, on nous sert un cornet de noix assaisonnées « maison » et une mini-quiche aux poireaux, une effilochée de céleri aux noix à l'émulsion d'ail et une sorte de petite *parmigiana* relevée par des anchois.

Puis vient le pain maison aux tomates séchées et olives accompagné de trois beurres maison. Un restaurant sans une attention scrupuleuse et amoureuse portée au pain n'est pas un bon restaurant.

La pré-entrée est emblématique de l'esprit de Silvia. Le contraste entre le tiède de la crème brûlée à la courge et la glace au curry fait palpiter les papilles, surtout que quelques cubes de champignons des bois adoucissent l'ensemble. Spectaculaire.

Le premier plat, *Glasnudelsalat, Chili, Kichererbsenbällchen, Limette*, relève d'un baroquisme qui nous rappelle que l'abbaye de Saint-Gall est proche. Voyage vers l'Orient avec des mini-falafels tièdes, des pousses de soja, et sous les shitakés, une salade corsée de petites nouilles *Dangmyeon,*

des nouilles de verre, transparentes et à base d'amidon et d'eau. Des filaments de piments verts corsent ce plat avec les gouttes de sauce soja. Bluffant.

Puis la soupe, si l'on peut dire pour encenser cette *Klare Tomatenessenz, Ricotta, Himbeer, Basilikum*, un consommé opposant le salé et le sucré, la plante et le fruit. Le bouillon froid de tomates contient des petites boules de jus de framboise qui éclatent en bouche avec les saveurs concentrées du sorbet de basilic. Heureusement que la roulade de ricotta aux herbes vient adoucir l'explosion gustative. Détonnant.

On continue avec la pasta. Ce sont des *Tortellini, Artischoken, Kapern, Senf, Zitrone*. Dans un beurre mousseux citronné à la moutarde, la délicate saveur des artichauts (dans la farce des tortellinis et en morceaux sur l'assiette) se heurte à l'âpreté de quelques câpres. Onctueusement rapicolant.

Voici le moment de l'œuf cuit à basse température. Le *Stundenei, Blattspinat, Blumenkohl, Sommerpilze* se présente comme un cadeau dont il faut défaire l'emballage. Sous l'œuf cuit une heure dans sa coquille puis sorti je ne sais comment, se trouvent des épinards en branche étuvés et fortement relevés. La douceur des mousses au chou-fleur et aux champignons, peu salées elles, fond dans la bouche quand on a percé l'œuf. Et les gros morceaux de champignons des bois, nature, nous rappellent que Silvia aime ses classiques qu'elle revisite. Qui n'a pas dans sa mémoire gustative les œufs aux épinards de nos mamans. Virtuose.

Le plat de résistance, *Süsskartoffel, Spitzkohl süss-sauer,* constitue une alternative au morceau de filet de bœuf appenzellois qui est servi dans le menu non-végétarien : un fricandeau-rouleau de printemps avec du chou pointu macéré, sur le même chou nature et à côté de deux gros

morceaux de patate douce croquante avec leur mousse. Une petite saucière nous permet d'arroser ce plat sans viande d'un beurre blanc. Totalement végétarien !

L'assiette de cinq fromages, accompagnée d'un *panforte* maison, mérite une mention spéciale. La tomme de vache, le fromage de bufflonne style gruyère, le bleu de Jersey, et les deux chèvres, l'un dur, l'autre mou, proviennent du célèbre fromager de Lichtensteig, Willi Schmid. Introuvable en Suisse romande.

Vient ensuite un pré-dessert, une crème glacée à la vanille, jus aux pommes avec des cubes de pommes et de … céleri-branche.

Le dessert enfin, avec notre estomac léger, détoxinisé de la viande : *Karotte, Pistazien, Orange, Mandel*. Oui, des carottes, mais à l'aigre-doux. Oui de la pistache, mais dans une pâte soufflée style *panettone* et dans la glace. Oui, de l'orange, mais très amère dans le coulis. Tous ces produits sur un biscuit à la carotte. Exubérante tourte à la carotte revisitée.

Car Silvia est une revisiteuse des classiques de la cuisine alémanique, si vous ne l'aviez pas compris après le départ oriental.

Mais ce n'est pas tout à fait fini. Avec le café, un bâton chocolaté de glace au fruit de la passion, un praliné aux noisettes et une roulade au citron.

Et à la sortie, le sourire ravi d'une cheffe ravie du ravissement de son hôte d'un jour, qui reviendra et qui, il l'espère, fera venir à Gais les amoureux de la Suisse culinaire.

21

Menu génois

novembre 2021



La cuisine ligure inspirée par la mer et la terre est une des plus goûteuses d'Italie. Outre son fameux pesto, elle fait la part belle à des produits peu utilisés dans le reste de la Botte : farine de pois chiche et morue salée notamment. Le menu proposé est le fruit de petites pérégrinations dans la ville de Gênes… et sur des sites internet pour les récits légendaires…

Pour commencer : quelques tranches de *farinata* de la trattoria de la *Piazza Marsala*.

La *farinata* est un gâteau salé mince fait à base de farine de pois chiche, d'eau, de sel et d'huile d'olive extra vierge. Il est cuit au four dans un moule, à 300 °C pendant 10 minutes et prend une croûte dorée brillante en cuisant, tandis que le dessous reste lisse et sans croûte. Selon la légende populaire relayée par Wikipedia, ce plat est né en 1284, lorsque Gênes a vaincu Pise lors de bataille de Meloria. Le navire génois, chargé de rameurs captifs, se retrouve pris dans une tempête. Dans la tourmente, quelques barils de pétrole et des sacs de pois chiches se sont renversés, trempant dans l'eau salée. Par manque de choix dans la nourriture, ce qui était possible a été récupéré et les marins ont reçu des bols à base de purée de pois chiches et d'huile. Certains marins ont refusé la bouillie et l'ont laissée au soleil, qui a séché le mélange pour en faire une sorte de crêpe. Le lendemain, poussés par la faim, les marins mangèrent le mélange et découvrirent son caractère délicieux. De retour à terre, les Génois ont décidé d'améliorer leur découverte improvisée en faisant cuire la purée au four. Le résultat leur a plu et, pour se moquer des vaincus, ils l'ont appelé « l'or de Pise ».

Dans la vénérable trattoria de la place Marsala, un beau mardi d'octobre est propice à se sustenter de quelques

tranches de ce délice nourrissant nommé *socca* à Nice et *panisse* à Marseille.

Comme *antipasto* : un *cappon magro*.

Le chapon du jour de jeûne est une très ancienne recette de la cuisine traditionnelle ligure. Sa richesse et sa complexité, mariant la terre et la mer, en ont toujours fait un plat unique.

Wikipédia nous aide à comprendre bien ce mets. Comme ce plat ne contient aucun ingrédient considéré comme de la viande selon les règles du jeûne catholique traditionnel, il constitue un repas approprié pour ces jours maigres, y compris la veille de Noël. Le terme *cappon* peut être une référence ironique au chapon de volaille, un plat traditionnel de Noël. Il peut aussi faire référence à la base du biscuit comparable au « chapon » français, une tranche de pain frotté à l'ail que l'on place au fond d'un bol de soupe ou de salade. Il peut également rappeler l'un des nombreux poissons appelés *cappone* (peut-être un grondin ou un rouget).

La base d'un *cappon magro* est une couche de biscuits à pâte dure (*gallette*) frottés à l'ail et trempés dans de l'eau de et du vinaigre. On construit ensuite une pyramide couche par couche.

Chaque couche peut être constituée d'un ou plusieurs légumes, poissons ou fruits de mer. Toutes les recettes comprennent du poisson blanc bouilli, un homard, des haricots verts, du céleri, des carottes, des betteraves et des pommes de terre. Chaque ingrédient est bouilli séparément, coupé en morceaux et assaisonné d'huile et de vinaigre. Chaque couche est assaisonnée avec une sorte de croisement entre la *salsa verde* et la mayonnaise ; elle se compose de persil, d'ail, de câpres, d'anchois de jaune d'œufs durs et

d'olives vertes broyées dans un mortier avec de l'huile d'olive et du vinaigre. La pyramide est surmontée d'un homard coiffé de son corail.

Comme *primo* : des *trofie* aux châtaignes *al pesto*.

Ces pâtes sont appelées *trofie* à cause de leur forme ressemblant à des copeaux de menuisier. Les *trofie* artisanaux ont une partie centrale torsadée qui se termine par deux appendices effilés, comme une spirale d'un tire-bouchon.

Le basilic de Prà, près de Gênes, bénéficie d'une appellation contrôlée : les conditions microclimatiques y sont favorables en raison de la proximité de la mer et de l'exposition au soleil de la terre. Unique par la délicatesse de son parfum et l'intensité de sa saveur, il est cultivé en pleine terre dans des serres construites derrière Prà, dans la plaine ou les collines en terrasses proches de la mer.

Dans l'assiette de la Trattoria Genovese, les petites pâtes avaient été confectionnés avec de la farine de châtaignes et mélangées avec un pesto onctueux, la fameuse sauce froide conservée dans de grands plats qu'on trouve partout à Gênes.

Comme *secondo* : un *brandacujun*

La recette de cette brandade de morue fait bouillir le poisson dessalé avec des pommes de terre dans de l'eau salée ; l'eau égouttée, on ajoute l'ail, le persil, l'huile d'olive extra vierge d'olive Taggiasca et du jus de citron. Une fois le couvercle posé sur la marmite, celle-ci est secouée vigoureusement jusqu'à ce que les ingrédients soient dissous et amalgamés sans pourtant être complètement réduits en pâte. L'opération, accompagnée de la phrase « *Branda cujun ! Branda che ciu ti u brandi, ciu u l'é bon* » (« remue, couillon, remue car c'est bon ») était traditionnellement exécuté par

des hommes qui s'entraidaient pour secouer la marmite avec des mouvements du bassin, d'où la deuxième partie paillarde du nom.

On dit aussi que la tâche de secouer le pot pour mélanger les ingrédients du *brandacujun* a plutôt été confiée à l'homme de la maison. Ce dernier, secouant la marmite en position assise, la fit entrer en collision avec ses propres… parties inférieures !

Toujours dans la trattoria en face de la gare Genova Principe, on sert un beau morceau de cette brandade avec un filet de pesto et de la nigelle, du cumin noir. Plus goûteux que cela tu meurs !

Pour terminer : une *crostata* aux pignons et abricots de la pâtisserie Mangini

D'où vient cette tarte, l'une des plus anciennes douceurs de la péninsule, un classique de la *nonna*, unique par douceur et sa friabilité ? Beaucoup attribuent son invention à une religieuse du couvent napolitain de San Gregorio Armeno, dans la rue des fabricants de crèches et santons. Elle aurait combiné des ingrédients, encore utilisés aujourd'hui, pour créer un plat dédié à la Résurrection de Jésus-Christ. Le sucre et la ricotta, par exemple, rappellent le lait et le miel, ex-voto typiques des cérémonies paléochrétiennes. L'œuf symbolise plutôt la résurrection pour les chrétiens, tandis que la fleur d'oranger célèbre le triomphe de la vie et l'éveil de la nature. Enfin il semble que les bandes de pâte brisée positionnées en losanges à la surface du gâteau rappellent les grilles qui séparaient les religieuses cloîtrées du monde extérieur.

L’euro cinquante dépensé à la pâtisserie Mangini a plutôt servi à se régaler vite fait bien fait de la douceur sans grillage qu’à y voir une ingestion cérémonielle. Mais la communion permanente avec la capitale ligure passe aussi par les papilles !



22

Délices chinoises dans la londonienne Kings Cross Road

avril 2025



À l'est des grandes gares de *Kings Cross/Saint-Pancras International*, deux petits restaurants chinois tenus par des familles d'exception m'ont procuré de telles délices que je vous les présente. J'avoue que sans la revue *Time Out*, je ne m'y serais jamais aventuré. Les deux sont très petits au point qu'à *Dim Sum Duck*, il faut faire la queue au froid et accepter de manger dans une guérite à l'extérieur quand on est seul ! Ce sont des paradis pour les mets cuisinés à la vapeur dans l'esprit de la cuisine du sud de la Chine (Canton et Hong Kong).

Le premier que j'ai essayé est le *Baba Tang*, très indigène et fréquenté par des familles chinoises de Londres.

Ses spécialités servies en continu sont les *dim sum*, ces entrées cuites à la vapeur et servies dans des petits caissons en bambou. Le plus classique et le *Xao Long Bao*, un ravioli en forme conique contenant une boulette de porc et son bouillon. Fondant, goûteux mais difficile à manger avec des baguettes en plastique. Je me rattraperai trois jours après…

Puis j'ai essayé un *chee chong fun*, rouleau de nouilles de riz, accompagné de deux sauces à part avec lesquelles on recouvre les rouleaux. La première était aux cacahuètes, la seconde élaborée à partir de fèves de soja fermentées, d'ail, de vinaigre, de piment et de sucre (*hoi sin* sauce). La fadeur du rouleau est sublimée par ce mélange aigre-doux original.

J'ai terminé par un *chow fun* au bœuf, du sauté de bœuf aux nouilles de riz avec des pousses de bambou.

Ce premier repas délicieux m'a coûté 33 francs, ce qui est raisonnable à Londres.

Le meilleur était à venir au *Dim Sum Duck*, un minuscule restaurant très médiatisé qui oblige les clients, hiver comme été, à attendre au moins trente minutes avant d'avoir une

table, le plus souvent dans une guérite chauffée avec des petits radiateurs à infra-rouge.

Je n'ai pas regretté cette précarité, en contraste total avec la sublimité du *Xao Long Bao* que j'ai pu comparer avec le précédent. Le bouillon à l'intérieur du ravioli était plus généreux ! Et le mets était servi avec une grande cuiller.

Puis sont arrivées, toujours cuites à la vapeur, deux feuilles de lotus contenant du riz gluant farci de poulet, le *Lo Mai Gai*. Je ne vous dis pas l'onctuosité de ce mets, comme porté par l'odeur végétale du lotus.

J'ai terminé par une sorte de canelloni de nouilles de riz farci au bœuf et mon bonheur fut total, pour moins cher encore qu'au *Baba Tang*.

Telles sont les délices de la plus grande mégapole européenne, constamment intime quand on sait l'apprivoiser, la connaître dans ses quartiers peu touristiques, la choyer par sa diversité infinie.



23

Le restaurant ouïghour Etles à Walthamstow : une découverte culinaire et culturelle

mai 2026



Londres nous étonnera toujours par son incomparable capacité à nous faire découvrir l'intime dans l'inattendu, là où l'on se l'imaginait le moins. Qui aurait idée d'aller manger dans un petit restaurant ouïghour au terminus de la Victoria Line à Walthamstow, dans une quelconque rue bruyante ? Et pourtant, Etles, local tenu par Ablikim, propose des plats faits maison, typiques, chaleureux et bon marché, à la charnière entre les traditions moyennes-orientales et chinoises. Des goûts nouveaux, des délices pimentées et des portions généreuses dans un décor simple marqué par la présence d'une reproduction d'une grande œuvre d'art ouïghoure.

N'est-ce pas faire insulte au peuple ouïghour de le considérer comme chinois ? Turcophone, il habite certes la Chine mais aussi les pays frontières dans une région autonome à majorité musulmane sunnite, le Xinjiang. D'ailleurs, le nom du restaurant, Etles, n'a rien à faire avec le chinois ! L'*etles* est un type de tissu de soie traditionnellement fabriqué par les peuples ouïghour et ouzbek.

Lors de ma première venue à Etles, j'ai mangé un *langhmen*, sur les conseils bienveillants du propriétaire Ablikim, établi à Londres depuis 25 ans, après avoir fui son pays. Un thé ouïghour avec du lait et du sel fut ma boisson.

Ce plat ouïghour populaire est composé de nouilles étirées à la main et garnies, dans mon choix, de légumes seulement. La sauce très savoureuse accompagnait des poivrons, chou, céleri et oignon.

Le manger pour lui seul n'a pas de sens si n'on n'est pas au courant de la mainmise imposé par Pékin aux compatriotes d'Ablikim. À Londres, ils forment d'ailleurs une communauté d'environ 5000 exilés. Au Xinjiang, les autorités ont détruit ou endommagé plus de la moitié des

mosquées et des lieux de pèlerinage. Les pratiques religieuses quotidiennes (porter une longue barbe, jeûner, posséder un Coran) sont criminalisées sous couvert de lutte contre l'extrémisme islamiste. Des programmes de stérilisation forcée, d'avortements obligatoires et d'implantation forcée de dispositifs intra-utérins ont provoqué une chute drastique de la natalité.

Sur les 22 millions d'habitants que compte le Xinjiang, il y aurait près d'un million de Ouïghours internés dans des camps de rééducation. Le gouvernement chinois n'a reconnu leur existence qu'en 2018 et affirme que ce ne sont que des centres d'enseignement et de formation professionnelle. Il soutient que sa politique de rééducation offre à chaque détenu une opportunité de sortir de la pauvreté et de se préserver de l'islam radical. Des centaines de milliers de prisonniers sont ainsi contraints de renier leurs convictions religieuses et de jurer fidélité au parti communiste.

Un autre jour, j'ai goûté une salade tiède de tripes aux poivrons et piments et une petite brochette de rognons d'agneau, assaisonnés d'un mélange de piments séchés à l'huile.

Une troisième fois j'ai réitéré ce voyage culinaire pour la spécialité de la maison normalement servie pour deux : un ragoût de poulet, nouilles plates, pommes de terre, poivrons, piments, anis étoilé et cannelle : « *Délices de l'odorat, sublimité du goût* », aurait dit le commissaire Montalbano. Un thé aux épices ouïghour a accompagné cet ultime repas de mon séjour printanier à Londres.

J'avais d'abord essayé les *tugurs*, raviolis traditionnels composé d'un pâte maison légèrement épaisse et farcie de

viande d'agneau et d'oignons. Comme les *dim-sums*, ils sont bouillis puis cuits à la vapeur, et servis à Etles avec un petit pot d'huile de piment du Séchouan.

Au mur est accrochée une grande reproduction de la célèbre peinture à l'huile intitulée *Muqam* réalisée en 1984 par l'artiste ouïghour Ghazi Ehmet. Cette œuvre d'art emblématique de la culture contemporaine du Turkestan oriental illustre de manière vibrante des musiciens jouant le *muqam*, une suite musicale traditionnelle ouïghoure combinant chants, danses et instruments typiques.

Que dire de plus que j'ai déjà écrit souvent : nulle part ailleurs en Europe on ne mange aussi bien « chinois » qu'à Londres.



24

La carte variée et gourmande d'un gastropub anglais à Newcastle

décembre 2024



La cuisine anglaise est une des plus authentiques et variées du nord de l'Europe à condition qu'on sache où aller la savourer. Par exemple dans des gastropubs comme le *Broad Chare* à Newcastle, un Bib gourmand Michelin. Prenons le temps de parcourir et d'expliquer sa carte, un charabia pour le profane non anglophile.

Vers les rives de la Tyne, enjambée par ses ponts du 19e, 20e et 21e siècles, le *Broad Chare* est un gastropub établi dans un ancien entrepôt. De nombreuses rues connues sous le nom de *chares* s'étendaient du quai au centre de la ville, mais beaucoup ont été détruites lors de l'incendie de 1854. Le *Broad Chare* a survécu à l'incendie. Il est appelé *Broad* car c'était la plus large des *chares* de la région.

En bas au bar, on sert ce qu'on appellerait des tapas en Espagne.

Détaillons ce choix difficile à comprendre pour un francophone.

Ces snacks font la part belle au cochon, avec des cipolatas sauce craneberge *(pigs in blankets*), de la couenne (*crackling*) ou des oreilles (*ears*) grillées, la première avec une compote de pommes, une boulette panée et frite de chair à saucisse avec un œuf au milieu (le *scotch egg*), et un petit pâté en croûte (*pork pie*) avec des légumes à l'aigre-doux (*piccalilli*).



Comme produits de la mer, des gambas servies dans un verre à bière, des joues de lotte sauce tartare et de belles huîtres de Lindisfarne, une petite île entre Newcastle et Edimbourg.

Passons au premier étage, le restaurant proprement dit, avec

une fabuleuse carte des bières. J'ai choisi une *Gordon* de Noël, une bière écossaise à 8 degrés, aux saveurs de cake aux fruits et de chocolat noir.

Un filet de bar grillé de Cornouailles avec une purée de chou-fleur, du brocoli et du chou-plume, le tout entouré d'un beurre crémé aux moules, a suffi à mon bonheur.

La carte de ce gastropub propose donc au premier étage, dans une atmosphère bon enfant avec un service rapide, des petites assiettes en guise d'entrée.

Relevons deux spécialités du nord de la Grande-Bretagne : les *potted shrimps* et le *haggis sauce HP*.

Small Plates

Potted Shrimps *11*
Shellfish Soup *w* Rouille and Croutons *7*
½ Dozen Lindisfarne Oysters *w* Apple and Horseradish Dressing *20*
Haggis on Toast *w* Fried Hen's Egg and HP Sauce *13*
Locally Foraged Wild Mushrooms on Toast *(v) 12*
Heritage Beetroot *w* Black Radish, Toasted Seeds and Sheep's Curd *(v) 9*
Local Crab Salad *w* Celery, Fennel and Kohlrabi *14*
Crispy Duck *w* Pickled Pear, Bitter Leaves and Hazelnuts *11*

Les crevettes en pot sont un plat traditionnel britannique composé de crevettes aromatisées à la noix de muscade et cuites dans du beurre. Le beurre agit comme un conservateur et le plat est servi avec du pain. Le *haggis,* ou panse de brebis farcie, est un plat traditionnel écossais à base d'abats de moutons et d'avoine. Ici il est servi sur un pain toasté recouvert d'un œuf au plat avec un sauce relevée par un condiment typique des Îles britanniques, une sauce brune à base de tomate et tamarin, le HP.

On mentionnera aussi la soupe de coquillages, les huîtres,

la croûte aux champignons, la betterave aux radis noirs et fromage frais de brebis, la salade de crabe et la peau de canard croustillante sur un petite salade de poires à l'aigre-doux.

Les plats principaux offrent un choix de poissons, viandes et plats végétariens.

Trois assiettes avec trois poissons préparés différemment : du bar grillé, du saumon aux côtes de bettes (*Swiss chard*), et un cake de haddock fumé avec sauce tartare.

Et des plats carnés. Le premier, le foie de veau (*calves liver*) avec bacon, sauge et oignons frits, a reçu une mention spéciale du guide Michelin.

Puis une entrecôte de bœuf maturée près de soixante jours avec cresson et beurre café de Paris. Une tranche de dinde, de l'épaule d'agneau en cuisson lente et une côte de bœuf.

Sont proposées deux autres assiettes carnées typiquement anglaises : une tranche de côte de porc fumée (*bacon chop*) et un pâté chaud de gibier (*game pie*).

Deux plats végétariens sont offerts. Le *bubble and squeak* est un mets traditionnel anglais, fait avec des restes de légumes



Large Plates

Wild Cornish Sea Bass *w* Cauliflower Puree and Spiced Mussel Butter *29*
Organic Salmon *w* Swiss Chard, Aioli and Burnt Lemon *26*
Calves Liver *w* Bacon, Sage and Crispy Onions *22*
Dry Aged Dexter Ribeye *w* Watercress and Steak Butter *36*
Roast Crown Prince Squash *w* Walnuts, Lentils and Corra Linn *(v) 16*
Bubble and Squeak *w* Fried Hen's Eggs and HP Sauce *(v) 16*
Butter Roast Turkey *w* Chestnut Stuffing and Chipolatas *21*
Northumbrian Suet Crusted Game Pie *19*
Bacon Chop *w* Grilled Spring Onions and Mustard Sauce *19*
Ground Rump Steak Burger *w* Cheddar and Dill Pickles *18*
Smoked Haddock Fishcakes *w* Tartare Sauce and Herb Salad *17*

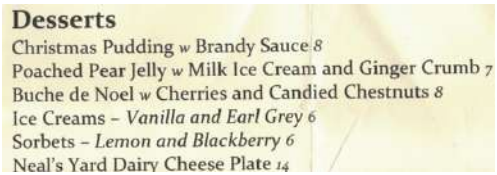
Slow Roast Lamb Shoulder *(for 2 to share) 58*
Chargrilled Hereford T-Bone *w* Peppercorn Sauce *(for 2 to share) 74*

frits d'un plat de rôti du dimanche. Ici servi avec deux œufs au plat et une sauce HP.

Il y a aussi une grande courge (*Roast Crown Prince Squash*) rôtie avec des noisettes, des lentilles et du fromage blanc.

Pour terminer, une carte de dessert qui faisait le 4 décembre la part belle à Noël avec un *Christmas pudding* dans de la crème anglaise au brandy.

C'est un pudding calorique, cuit à la vapeur avec des fruits secs, des noix et généralement fait avec de la graisse de rognon de bœuf. Il est d'apparence sombre (voire noir), conséquence de l'utilisation de sucre brun et de mélasse noire dans la plupart des recettes et de sa longue cuisson. Le mélange peut être humidifié avec du jus d'agrumes, du cognac ou d'autres alcools.


Desserts

Christmas Pudding *w* Brandy Sauce *8*
Poached Pear Jelly *w* Milk Ice Cream and Ginger Crumb *7*
Buche de Noel *w* Cherries and Candied Chestnuts *8*
Ice Creams – *Vanilla and Earl Grey 6*
Sorbets – *Lemon and Blackberry 6*
Neal's Yard Dairy Cheese Plate *14*

J'espère que cet hommage à des plats ou produits patrimoniaux de l'Angleterre vous aura fait saliver d'envie de sortir de vos idées reçues…

25

Pescaito frito de l'Isla Cristina
au bar Yebra à Séville

mars 2022



J'avais déjà parlé en 2018 du bar *Yebra*, un bar exceptionnel dans un quartier populaire sévillan, avec des serveurs aux petits soins des clients. J'y ai récemment mangé la meilleure assiette de friture de poissons de ma vie, le fameux *pescaito frito* cher aux Andalous.

Les produits atlantiques viennent de la Isla Cristina, dans la province de Huelva, juste à côté du Portugal. On paie, au poids, 45 euros le kilo. Pareille fraîcheur a un prix et renvoie aux enfers les affreuses horreurs grasses et sans goût qu'on nous sert trop souvent dans ce type de plat. Avec deux petites bières j'ai payé moins de trente euros, un luxe mérité.

La rue de la Médaille Miraculeuse, *Medalla Milagrosa*, ne paie pas de mine dans le quartier de la *Cruz Roja*, près de la Macarena. Après le Covid, on ne peut plus se presser autour du bar et on est servi assis par des professionnels affables qui forment entre eux une équipe soudée.

Détaillons cette assiette de rêve.

L'*acedia* est une sorte de petite sole à la chair nacrée et puissamment iodée. La *pijota* a plus d'arêtes et est moins fine et plus ferme. Ces deux petits poissons andalous côtoient des rougets (*salmonetes*) puissants de goût, presque fumés avec leur foie si typique. Les anchois frais, *boquerones*, très onctueux en bouche, se mangent entiers et les *puntillitas*, des petits calamars fondants, s'avalent tout seuls.

Seule Séville nous offre pareil plaisir ! Ici, aucun risque de croiser des jeunes en goguette qui fêtent leur enterrement de vie de célibataires du côté de la cathédrale avec des mojitos ou de la sangria, pauvres d'elles et eux ! C'est l'envers de la restauration de masse, celle qui n'est pas prête de disparaître dans une région si fameuse pour ses produits de la mer !

SCÈNES MUSICALES

26

Isabelle Faust à la Salle de Musique ou la finesse chantante

janvier 2026



La violoniste allemande Isabelle Faust a donné 18 janvier 2026 un récital mémorable à la Salle de musique de La Chaux-de-Fonds. Une profonde émotion régnait chez les auditeurs et l'interprète. La magie acoustique de cette salle hors du commun emporte les musiciens, comme touchés par une grâce communicative.

Notre salle de musique est très médiatisée en ce début 2026 car le grand pianiste Alexandre Kantorow va y enregistrer en public, fin mars, son prochain disque avec notamment la dernière sonate de Beethoven.

Ce fut l'occasion pour le *Matin Dimanche* de consacrer une pleine page à cette salle rendue célèbre par les grandes marques de disques qui y enregistrèrent les Quatuors Vegh et Italiano, le Beaux-Arts Trio, les pianistes Claudio Arrau et Murray Perahia.

Isabelle Faust a joué deux sonates de Ysaye et deux partitas de Bach dont la 2e avec la fameuse Chaconne qui a conclu le récital. La violoniste extrêmement concentrée évoque dans ce morceau une vaste procession, procédant inexorablement. Elle joue un Stradivarius de 1707 appelé *Sleeping Beauty* ou *La Belle au bois dormant* parce qu'il fut longtemps inemployé dans un vieux grenier.

Je pense que cette fine princesse charmante le réveille à chaque coup d'archet. Elle utilise des cordes en boyau qui confèrent à ses interprétations une sonorité intime, claire et une articulation précise. La pureté exquise de son jeu est l'image de son beau visage aux cheveux courts et de son corps fluide qui se prolonge dans sa main droite.

C'est l'inverse d'une prestation échevelée, secouant une chevelure abondante. Sont évités les effets virtuoses gratuits pour mieux mettre en lumière les structures et les émotions cachées des partitions.

27

Suitcase suite de Louis Jucker : les trois disques, avec Marie, Prune, Sophie et les autres

mars 2023



Avec le Nouvel ensemble contemporain, Louis Jucker a créé *Suitcase suite*, un projet musical qui s'est décliné en deux concerts au Temple Allemand de La Chaux-de-Fonds et en la production d'un coffret de trois vinyles. C'est ce magnifique objet musical, graphique et visuel que nous adorons : produit par le label chaux-de-fonnier *Hummus Records*, son habillage a été réalisé par des camarades de lycée de Louis : Sophie Gagnebin, Marie Rebmann et Prune Simon-Vermot. Des personnes magnifiquement inventives, modestes et rigoureuses, proches et chaleureuses. C'est l'incarnation même de *The Tchaux Touch*, l'esprit de notre ville dans son meilleur.

Tous les morceaux ont été joués et enregistrés avec des instruments maison conçus dans des valises capables, avec jeu et manipulation des musiciens, de créer des effets sonores, de traiter les sons et de les distordre.

Prune Simon-Vermot a photographié chacune de ces onze valises dont la fiche technique se trouve dans le coffret des trois disques.

Ainsi la valise des cloches contient des vieux hauts-parleurs sur lesquels on joue avec des baguettes de percussion pour produire des sons mixés de basse fréquence et rythmés, se faisant écho par compression avec une pédale – si j'ai bien compris !

Les autres valises sont celles de : la guitare électrique, du printemps, des boutons de hauteur du volume, de l'harmonium (avec un petit harmonium de 34 touches), de la machine à écrire électrique, des vagues, de la harpe, du métallophone (une sorte de petit xylophone à 11 touches), de la basse et du dub (remixage).

Chacune des sept chansons du récital de Louis Jucker, accompagné par les cinq musicien·ne·s du Nouvel ensemble contemporain, utilise plusieurs valises sonores.

Le premier disque du coffret contient les sept chansons jouées en public, le deuxième des morceaux composés et joués par le NEC. Le troisième est le résultat de sessions d'enregistrements avec neuf musiciens suisses amis de Jucker et qui jouent sur ses valises-instruments.

Le coffret au prix de cent francs est un bonheur quand on l'ouvre. La pochette plastifiée (*silk-screen printing*) est l'œuvre de Sophie Gagnebin.

Ce qu'on appelait à l'époque « pochette » est devenu un raffiné emballage en papier cartonné marbré d'une précieuse qualité artisanale.

C'est Maryline Auderset et Julien Bernard, de Pringy, qui réalisent à la main chacune de ces « pochettes », selon une technique expliquée dans le document visuel servant de présentation des disques. Magique !

Finalement, et non des moindres, le grand « livret » au format des disques est un document d'une vingtaine de pages, la bible des chansons et du projet, avec des adjonctions de courriels entre les différents concepteurs. On feuillette avec admiration et joie ce document conçu et mis en page par Marie Rebmann.

Et on se dit qu'on a bien fait de faire réviser sa platine Revox des années 80 pour jouir de ces trois disques, perles d'un écrin si minutieux, si libre de ton, si chaleureux dans la proximité qu'il offre avec les amateurs de belles choses d'ici !

28

La coulée de *Barca Nostra*, opéra de chambre de François Cattin

novembre 2022



L'opéra de chambre *Barca Nostra* est le troisième volet d'une trilogie écrite par François Cattin à l'occasion du 30e anniversaire de l'ensemble vocal féminin Calliope de La Chaux-de-Fonds en Suisse. Musiciennes, chanteuses et public, ému·e·s par une telle grandeur artistique, sont embarqué·e·s dans une traversée. La musique coule sans interruption ; la barque coule sans aide. Sauf peut-être celle de nous-mêmes ou d'un Dieu caché.

Défini comme un « *huis-clos* » et une « *traversée dans laquelle nous sommes tous·tes embarqué·es* », *Barca Nostra* se déroule sur un plateau presque nu avec le sextuor orchestral à l'écart, côté jardin. Seuls 21 blocs rectangulaires en bois, constamment déplacés et transportés, accompagnent le chœur féminin. Aussi simple et puissant que chez Peter Brook ! Devant la scène, assis au milieu de la première rangée du public, le compositeur dirige l'ensemble.

Les six chanteuses professionnelles appartiennent à l'Ensemble vocal féminin du Conservatoire neuchâtelois. Les quinze autres chanteuses amatrices forment l'ensemble vocal féminin Calliope, dirigé par la femme du compositeur, Miriam Aellig. D'ailleurs, le spectacle balaie la frontière entre professionnels et amateurs tant il est intense. Elles jouent, chantent et donnent tout d'elles-mêmes, aidées par un génie de la scénographie et de la lumière, Alain Kilar, le compagnon artistique de Cattin depuis des années. Les effets visuels sur la paroi du fond du Temple-Allemand m'ont rappelé la puissance émotionnelle de Giorgio Strehler.

Le défi totalement assumé et réussi de François Cattin est d'avoir composé une œuvre sur l'exil en mer de réfugiées comme une **coulée** musicale ininterrompue. Les

cinq tableaux (départ, espoir, nostalgie, naufrage et adresse au public) sont un flux rythmé par une grande variété de moments chantés (solo, duos, trios, quintettes, chœur). Les naufragées vont **couler** et sortir du plateau pour chanter au public que « *Ça vous regarde, Ce qui se joue au milieu de l'eau, Les gouffres posés entre nous…* ».

Cet opéra de chambre se situe musicalement dans la tradition tonale avec des influences du chant parlé qu'on trouve – si je ne me trompe pas – dans *Pelléas et Mélisande* de Debussy ou *La Voix humaine* de Poulenc. L'entrée musicale cite explicitement le grandiose début de la *Passion selon Saint-Matthieu* de Bach et la dernière strophe du chœur s'ouvre sur les quelques notes du dernier lied du *Voyage d'hiver* de Schubert, le « Joueur de vielle ». Un tableau scénique sur la barque imite la position des personnages du *Radeau de la Méduse* de Géricault.

Là n'est pas l'essentiel. « *Nous sommes embarqués* », fait-on dire à Blaise Pascal qui, dans sa célèbre pensée sur le pari de savoir si Dieu (qui ne se manifeste pas à nous) existe ou non, affirme plutôt à son interlocuteur imaginaire : *« Vous êtes embarqué.* »

Voici cet extrait tiré des *Pensées* de Pascal, écrites dans la seconde moitié du 17e siècle :

« Examinons donc ce point, et disons : « Dieu est, ou il n'est pas. » Mais de quel côté pencherons-nous ? La raison n'y peut rien déterminer : il y a un chaos infini qui nous sépare. Il se joue un jeu, à l'extrémité de cette distance infinie, où il arrivera croix ou pile. Que gagerez-vous ? Par raison, vous ne pouvez faire ni l'un ni l'autre ; par raison, vous ne pouvez défendre nul des deux. Ne blâmez donc pas de fausseté ceux qui ont pris un choix ; car vous n'en savez rien.

– « Non ; mais je les blâmerai d'avoir fait, non ce choix, mais un

choix ; car, encore que celui qui prend croix et l'autre soient en pareille faute, ils sont tous deux en faute : le juste est de ne point parier. »

– Oui ; mais il faut parier. Cela n'est pas volontaire, ***vous êtes embarqué.*** *Lequel prendrez-vous donc ? Voyons. Puisqu'il faut choisir, voyons ce qui vous intéresse le moins. Vous avez deux choses à perdre : le vrai et le bien, et deux choses à engager : votre raison et votre volonté, votre connaissance et votre béatitude ; et votre nature a deux choses à fuir : l'erreur et la misère. Votre raison n'est pas plus blessée, en choisissant l'un que l'autre, puisqu'il faut nécessairement choisir. Voilà un point vidé. Mais votre béatitude ? Pesons le gain et la perte, en prenant croix que Dieu est. Estimons ces deux cas : si vous gagnez, vous gagnez tout ; si vous perdez, vous ne perdez rien. Gagez donc qu'il est, sans hésiter.*

– « Cela est admirable. Oui, il faut gager. »

Ainsi s'exprime Pascal devant l'athée qui ne croit pas en Dieu parce qu'il ne le voit pas. L'écho d'une présence cachée semblable au Dieu pascalien s'entend à la fin de *Barca Nostra* quand le chœur chante :

« Entendez-vous, Il y un souffle qui s'éveille, Il y a un son au loin qui luit Comme un mot qui revient À des années-lumières, Un mot qu'on croyait oublié, Un mot qu'on savait disparu. Mais il vibre, Invisible, Et je l'entends. Ce que je ne vois pas C'est ma peur qui l'entend, Il y a un souffle qui s'éveille Il y a une fuite quelque part. »

Dieu absent qui laisse mourir ses enfants mais Dieu néanmoins présent dans l'humanité de chaque homme, dans l'espérance de l'humanité sauvée par la foi en Dieu, dans la foi qui nous pousse vers l'autre ?

Telle semble être, derrière le partage – qui nous « regarde » – des destins coulés de *Barca Nostra*, la foi secrète de l'artiste.

29

Songe d’or à La Chaux-du-Milieu : Fanny Azzuro joue les *24 Préludes* de Chopin

octobre 2024



Les émotions musicales dépendent de tant de facteurs : le lieu du concert, la place dans la salle et son acoustique, l'attention du public, l'inspiration de l'interprète, les souvenirs d'autres concerts. Quand toutes les couleurs de cette palette sont réunies et que, de surcroît, assis à côté de soi, un dessinateur talentueux crée en direct un croquis de l'artiste, le tableau devient une expérience de vie sans égal. C'est ainsi que j'ai vécu samedi 25 octobre le concert de la pianiste Fanny Azzuro au temple de La Chaux-du-Milieu dans le cadre des *Racinotes* organisées par Coraline Cuenot. Un petit festival unique au monde.

La Chaux-du-Milieu est mon village d'origine, où mon arrière-grand-père, Français de l'autre côté de la frontière proche, vint s'établir en 1898 et demanda la nationalité suisse. J'y cultive des attaches particulières parce que je m'y suis civilement marié et qu'une petite cousine de la 9e génération, une amie chère, a vécu son enfance tout près du temple.

Y entrer ou en sortir après un concert dans une douce lumière d'automne jurassien est comme dans un songe doré.

Je ne connaissais pas Fanny Azzuro, pianiste méditerranéenne de 38 ans, au patronyme si beau pour ce samedi. Son jeu incisif et en même temps délicat dans les *24 Préludes* de Chopin, précédés de six préludes de Scriabine, m'a transporté dans différents univers parallèles, en fusion cet après-midi-là.

Cette œuvre conçue pour former un tout alterne les moments de tension et de détente. Les pièces, jouées en continu, ne sont pas comme chez Bach suivies d'une fugue. Elles se suffisent à elles-mêmes, « *agissant comme autant de microcosmes* » (Jérôme Bigorie). Des *états d'âme* comme disait

Alfred Cortot, un de leurs plus grands interprètes au début du 20e siècle.

En même que j'écoutais la pianiste, au premier rang d'un banc de l'église, un dessinateur talentueux, Philip Maire, dessinait Fanny Azzuro, au crayon et à l'aquarelle. Je suivais la progression de son croquis en même temps que le flux des miniatures successives façonnées par Fanny. Elle réussit à maintenir tendu l'arc de cercle jusque dans le 24e prélude qui s'abîme, selon André Gide, *dans une épouvantable profondeur*.

Fanny, visiblement émue par son interprétation dans une église à l'acoustique stupéfiante, vint saluer et je pus la photographier, en une image qui témoigne, comme le dessin de Philip, de l'expérience vécue. Ce dessin, je l'ai acheté immédiatement à Philip comme s'il l'avait fait pour moi.

L'émotion ne s'est pas arrêtée là. J'ai aussi acheté le disque de Fanny qui sort le 8 novembre, en lien notamment avec un concert à Paris le 13 novembre à la salle Cortot, chef-d'œuvre de l'architecte Auguste Perret, près des Batignolles.

Et un peu plus tard m'est revenue en mémoire la première fois que j'ai entendu en concert ces *24 Préludes*, un soir d'automne chaux-de-fonnier, à la Salle de Musique, le 19 octobre 1977, 47 ans avant ce 25 octobre 2024.

C'était Maria João Pires qui les avait joués en seconde partie de son premier concert dans notre ville. Elle avait 33 ans. Fanny, qui en a 38, est comme son double physique et spirituel. Même cheveux noirs courts, même force dans la gracilité, presque même visage.

Une poésie féminine dans le jeu : puissance et délicatesse, je peux encore écrire cela aujourd'hui. Je l'assume devant

tant d'autres interprètes masculins auxquels je suis habitué : Cortot, Pollini, Perlemuter.

Et Martha Argerich, lionne déchaînée, n'est pas comparable à Fanny ou Maria João.



30

Sol et Pat, deux musiciennes qui mettent la musique à nu

novembre 2022



La violoncelliste Sol Gambetta et la violoniste Patricia Kopatchinskaja sont des musiciennes quadragénaires hors normes. L'une Argentine, l'autre Moldave, elles vivent en Suisse et leur triomphe dans deux récents concerts mémorables procurent au public une joie intense et communicative. Seule la musique nous offre de telles ivresses.

À Munich le 15 novembre, Sol Gabetta a joué le *1er Concerto pour violoncelle* de Chostakovich écrit pour Rostropovitch en 1959. Après une immense cadence, le final utilise une mélodie géorgienne favorite de Staline en la distordant de manière macabre et ironique, montrant par là même que longtemps après la mort de celui-ci, il n'avait rien oublié des persécutions dont le compositeur fut la victime. Le roman de Julian Barnes, *Dans le fracas du temps,* raconte tout cela magistralement.

Accompagné par le jeune chef prodige finlandais Klaus Mäkelä et son orchestre d'Oslo, Sol, dans son ample robe de concert, fait danser son violoncelle autour de ses jambes d'une manière hallucinée. C'est une mise à nu de la partition.

Mise à nu au sens propre avec Pat qui a la particularité de jouer pieds nus. Le concert de Lucerne du 19 novembre était conçu autour du *Concerto pour violon* de Ligeti avec le nouvel Orchestre contemporain du Festival de Lucerne dirigé par Tito Muñoz.

Décrite par François Hudry, comme « *sauvage et indomptable* », cette violoniste non conformiste est une étoile qui ne file pas encore. Un pareil concert en liberté, avec la joie triomphante de la musicienne et du chef devant nous au quatrième rang, fut mon bonheur ce samedi-là.

Sans le savoir avant mes réservations pour ces deux concerts à Munich et Lucerne, je tombe aujourd'hui sur un disque que ces étoiles ont conçu ensemble, avec concert sur France-Musique. Le hasard a cette semaine-ci bien fait les choses. Avec Sol et Pat, ça déménage !





31

La *13e Symphonie* de Chostakovitch contre l'antisémitisme à la Philharmonie de Paris

avril 2025



Le 17 mars 2025, dans la Grande Salle Pierre Boulez de la Philharmonie de Paris, la basse russe Dmitri Belosselski, le Chœur du Philharmonia de Londres et l'Orchestre National de Lille dirigés par Joshua Weilerstein ont interprété la *13e Symphonie* de Dimitri Chostakovitch. Son premier mouvement est un plaidoyer contre l'antisémitisme. Ses cinq mouvements mettent en musique cinq poèmes d'Evgueni Ievtouchenko. Ce fut un concert mémorable en ce mois de mars 2025 où des actes antisémites explicites ou larvés se sont propagés en Suisse romande et dans notre ville.

J'avais choisi une place derrière l'orchestre et proche des percussions de cloches que Chostakovitch utilise au début et à la fin du premier mouvement.

Babi Yar est près de Kiev ce ravin d'épouvantable mémoire où les nazis assassinèrent méthodiquement 33'000 juifs en quelques jours. Le massacre demeura longtemps un impensé volontaire pour les autorités soviétiques. Après la parution en 1961 des poèmes d'Evgueni Evtouchenko dénonçant les atrocités commises, Chostakovitch s'en empara immédiatement.

Créée en 1962 à Moscou par Kirill Kondrachine, cette vaste et complexe symphonie en cinq épisodes est d'une intensité à la hauteur du sujet.

L'œuvre fut composée alors que régnait la censure en Union soviétique et Nikita Khrouchtchev menaça de stopper son exécution. La création eut bien lieu, mais dans des conditions dramatiques, et en 1965 Evtouchenko fut contraint de réécrire la première strophe de son poème pour proclamer que des Russes et des Ukrainiens non juifs avaient péri aux côtés des juifs à Babi Yar. La partition avec le texte original a été à nouveau publiée en 1970.

Dans le premier mouvement, *Babi Yar*, qui a donné son nom à la symphonie, Evgueni Ievtouchenko a dénoncé les atrocités nazies de ce lieu proche de Kiev avec l'évocation d'autres violences antisémites dont l'affaire Dreyfus, le Pogrom de Bialystok et la vie d'Anne Frank.

Dans son œuvre poétique ultérieure, le poète dénoncera aussi les persécutions du régime soviétique et les exactions du régime russe en Tchétchénie. Selon l'un de ses vers, « *En Russie, un poète est plus qu'un poète* ». D'ailleurs, ces paroles du début et de la fin du premier poème résonnent en moi comme elles durent résonner chez levtouchenko :

J'ai peur, aujourd'hui je me sens aussi ancien que le peuple juif. Je me sens comme si… me voilà juif.

(…)

Il n'y pas de sang juif dans mon sang mais sur moi pèse la hideuse haine antisémite comme si j'étais un Juif : et voilà pourquoi je suis un vrai Russe !

Voici la traduction française du texte :

Au-dessus de Babi Yar, il n'y a pas de monument : l'escarpement est comme une grosse pierre tombale.

J'ai peur, aujourd'hui je me sens aussi ancien que le peuple juif.

Je me sens comme si … : me voilà Juif.

Me voilà errant dans l'Égypte ancienne.

Et me voilà pendu sur la croix, mourant, et je porte encore la marque des clous.

Me voilà … : Dreyfus, c'est moi.

La canaille bourgeoise me dénonce et me juge !

Je suis derrière les grilles, je suis encerclé, persécuté, conspué, calomnié.

Et les belles dames, avec leurs fanfreluches, gloussant, m'enfoncent leurs ombrelles dans la face.

Je me sens… : me voilà, petit garçon à Bielostok.

Le sang coule, maculant le plancher.

Les meneurs dans la taverne passent aux actes.

Leurs haleines puent la vodka et l'oignon.

Un coup de botte me jette par terre ; prostré, en vain je demande grâce aux pogromistes.

Ils s'esclaffent : « Mort aux youpins ! Vive la Russie ! » Un marchand de grain bat ma mère.

Ô, mon peuple russe, je sais qu'au fond du cœur tu es internationaliste, mais souvent, ceux-là dont les mains sont sales ont souillé ta bonne renommée.

Je sais que mon pays est bon.

Quelle infamie que, sans la moindre honte, les antisémites se soient proclamés

« L'Union du Peuple Russe »

Me voilà… : je suis Anne Frank, translucide, telle une jeune pousse en avril, et j'aime et j'ai besoin non pas de mots, mais que nous nous regardions l'un l'autre.

Nous avons si peu à voir, à sentir !

Les feuilles et le ciel ne sont plus pour nous, mais nous pouvons encore beaucoup – nous embrasser tendrement dans cette sombre chambre !

– Quelqu'un vient !

– N'aie pas peur. Ce ne sont que les murmures du printemps qui arrive. Viens à moi, donne-moi tes lèvres, vite !

– Ils cassent la porte !

– Non ! C'est la glace qui rompt !

Au-dessus de Babi Yar bruit l'herbe sauvage, les arbres menaçants ressemblent à des juges.

Ici, en silence, tout hurle, et, me découvrant, e sens mes cheveux blanchir lentement.

Et je deviens un long cri silencieux au-dessus des milliers et milliers d'ensevelis : je suis chaque vieillard ici fusillé, je suis chaque enfant ici fusillé.

Rien en moi, jamais, ne pourra l'oublier.

Que l'« Internationale » retentisse quand pour toujours on aura enterré le dernier antisémite de la terre.

Il n'y a pas de sang juif dans mon sang, mais sur moi pèse la hideuse haine de tous les antisémites comme si j'étais un Juif : et voilà pourquoi je suis un vrai Russe !

Chostakovitch aurait avoué à Edison Denisov – un compositeur proche – qu'il a toujours détesté l'antisémitisme. À propos du massacre de Babi Yar et de la place des juifs dans l'Union soviétique, il aurait confié à son ami Solomon Volkov : « *Il serait temps que les juifs puissent vivre heureux et en paix là où ils sont nés : en Russie. On ne devrait jamais oublier la dangerosité de l'antisémitisme, et nous devrions continuer à faire de la prévention, parce que cette infection est toujours en vie, et qui sait si un jour elle disparaîtra.* »

La revue en ligne Diapason relate ce concert mémorable :

« *Weilerstein montre ici son impressionnante maîtrise. La narration très soutenue, la netteté rythmique, la pulsation parfaitement contrôlée, l'intensité drue des attaques et des contrastes dans une œuvre qui sollicite beaucoup les solistes (bois, cuivres, percussions), la plénitude du jeu des pupitres de cordes construisent une interprétation envoûtante. Pour prenante qu'elle soit, l'émotion est dépourvue de lourdeur. Mais la désolation, la couleur noire prédominante sont bien présentes au sein de cet orchestre qui respire. Cette réussite est aussi celle de l'incarnation vocale : habité de bout en bout, Dmitri Belosselski obéit moins qu'usuellement au cliché de la basse russe. Il chante sans effort, nuance son phrasé, contrôle lui aussi l'expression et le vibrato. Le Philharmonia Chorus offre une prestation*

admirable : plénitude et puissance du chant, qualité intrinsèque des pupitres au sein d'un bloc d'une grande unité, couleurs et nuances. »

J'avais choisi une place derrière l'orchestre et proche des percussions de cloches que Chostakovitch utilise au début et à la fin du premier mouvement.



PORTRAITS CULTURELS

32

Iconographie du Grand Temple, le chemin de la foi

mars 2025



Enfant et jeune adolescent, j'ai suivi d'innombrables cultes au Grand Temple, dans le cadre de l'école du dimanche puis en vue de ma confirmation et de ma première – et dernière – communion, le dimanche des Rameaux 4 avril 1970.

Les trois pasteurs officiant à cette époque, Jean-Louis Jacot, Auguste Lebet et Michel de Montmollin avaient chacun leur manière bien personnelle de construire leurs sermons.

Ce n'est pas parce que j'ai quitté l'église réformée que je n'y suis pas encore fidèle. Je n'ai d'autre but que d'expliquer à ma manière le sens des images de ce temple incomparable. Il incarne la foi protestante dans son meilleur : la liberté qu'elle laisse au fidèle à travers un chemin visuel et intellectuel, le chemin de la foi.

Mon hypothèse interprétative des images de l'intérieur du Grand Temple est qu'elles proposent au fidèle ou à l'observateur un parcours visuel et spirituel, le chemin de la foi protestante. Pendant le culte ou lors d'une manifestation culturelle, asseyons-nous au milieu du temple. Laissons notre regard se porter sur la chaire, s'élever vers les premiers vitraux à l'ouest, embrasser l'immense plafond et se tourner vers les derniers médaillons à l'est.

Ce parcours visuel est un mouvement de sens qui incarne la foi protestante en trois étapes : sa déclaration, sa fortification et sa justification. Deux par deux, les douze médaillons en verre proposent six stations, six étapes visuelles. Elles vont du matériel (la création du monde) au spirituel (les symboles du Christ) et se répondent en symétrie (1-6, 2-5, 3-4).

LE CHEMIN DE LA FOI DANS LE GRAND TEMPLE

La foi s'incarne dans le culte en trois mouvements et six stations

Prière — **Chant**

Du matériel au spirituel

Grappe de raisin : le vin	Source : Recevoir la parole de Dieu	Épis de blé : le pain
 Lumière & Ténèbres	1 Déclarer sa foi en Dieu créateur	Terre vivante 
 Vin	2 Fortifier sa foi par l'Eucharistie	Pain 
 Couronne & clous	3 Justifier sa foi par la mort de Jésus	Croix 
 Pigeon-colombe de l'Esprit Saint	4 Justifier sa foi par la lecture des évangiles inspirée par l'Esprit Saint	Évangile 
 Ancre de l'espérance	5 Fortifier sa foi par l'espérance et la charité	Feu de la charité 
 Chrisme	6 Déclarer sa foi en Jésus Christ	Alpha & Oméga 

L'immensité du plafond elliptique favorise l'élévation du regard et de l'esprit pendant le culte.

Deux types d'images, sculptées en bas-relief et peintes sur vitrail, s'offrent à nous. Sur la chaire, de l'eau coule d'une croix, recueillie dans les mains d'un homme et d'une femme nues. Sur les côtés de la chaire, une grappe de raisin à gauche et trois épis de blé à droite.

À gauche de la chaire, une communiante prie, à droite une autre chante.

Ainsi, lors du culte, rythmé par des prières et des chants de louange, on reçoit la parole de Dieu, source de vie. Dieu fait homme en Jésus Christ, dont la mort, victoire sur le temps, vivifie notre foi.

Les douze médaillons vont par deux et se répondent d'ouest en est. Les astres et le lys symbolisent la création du monde par Dieu tandis que l'alpha et l'oméga ainsi que le Chrisme figurent le Christ : Dieu et Jésus, en lesquels on croit.

Le blé et la coupe sont l'eucharistie, le feu et l'ancre représentent la charité et l'espérance. La communion et ces vertus fortifient la foi.

Foi qui se justifie par la mort du Christ (la couronne d'épines, les clous et la croix) et la lecture des évangiles, inspirée par l'Esprit Saint.

Chaque médaillon se trouve au sommet d'un grand vitrail bleuté avec des nuages stylisés en forme d'écailles de poisson : dans ce temple, l'accès à la foi est visuellement et spirituellement ascensionnel.

Dans un très bel article de 2015, Jérôme Cottin atténue l'idée reçue habituelle sur le protestantisme défini comme une confession chrétienne la plus défavorable aux images,

contrairement à l'orthodoxie, qui met l'icône au centre de la divine liturgie et au catholicisme, qui possède des images saintes, jouant un rôle important dans la piété populaire.

Luther, pourtant le moins défavorable aux images, les considère comme des objets secondaires, indifférents aux questions de foi. « *De fait, l'image ne joue – théoriquement – aucun rôle dans la piété protestante. Seule compte la Bible, lue, méditée, interprétée, prêchée, chantée. Dans le calvinisme, l'image est soupçonnée d'être l'idole dont il faut se méfier, voire qu'il faut combattre.* »

Cette vision traditionnelle du rapport aux images est toutefois à atténuer, comme on le voit dans notre Grand Temple. Sans image, notre capacité de rayonnement et de transmission est fort limitée, voire amputée. L'image est une passeuse de culture, surtout que la Bible foisonne d'image, dont celle, essentielle, de la source dans la sculpture de Perrin.

Ainsi, redécouvrir l'image va de pair avec une prise au sérieux de l'humain dans sa corporéité, comme un être doué de cinq sens.

Nous vivons aujourd'hui dans un monde d'images, et nous ne pouvons pas ne pas communiquer ou chercher à transmettre nos convictions sans leur aide, au risque de nous marginaliser, de nous couper de la société dans laquelle nous vivons. Si nous voulons continuer à être écoutés et entendus, il nous faut utiliser l'une des formes de communication les plus importantes aujourd'hui, qui est l'image, médiatique et numérique.

Finalement, « *l'image peut aussi être l'occasion de nous préserver du risque de déréalisation du monde, quand il devient plus imaginaire que réel. Dans ce sens revendiquer l'image, ce sera*

retrouver la dimension de l'objet, la fabrication artisanale et artistique. En rencontrant et invitant des artistes, voire en travaillant avec eux, nous apprenons à regarder et à faire de nouvelles images, qui mettent en avant l'être humain dans son authenticité et son existentialité. De consommateurs d'images, nous devenons auteurs d'images ; c'est bien là une manière de vivre et de mettre en pratique la Parole, c'est-à-dire la rencontre entre ce que Dieu dit et ce que je suis. Une authentique pensée de l'image rejoint ainsi la vocation d'une Église et d'une théologie de la Parole. »

Daniel Musy

ICONOGRAPHIE DU GRAND TEMPLE
DE LA CHAUX-DE-FONDS
Le chemin de la foi



ÉDITIONS SUR LE HAUT

33

Le temple des Éplatures, de l’église protestante au couvent social

novembre 2025



La tempête du 24 juillet 2023 a permis d'accélérer les étapes de désacralisation du temple des Éplatures. Sans affectation depuis de nombreuses années, il est devenu ce qu'on pourrait appeler un *couvent social*, un lieu de vie et de rencontres communautaires. L'impulsion de Pierre Studer, l'architecte de la restauration de l'Ancien manège, a été décisive pour ce qui est un chef-d'œuvre régional du 21e siècle depuis le 14 novembre 2025 : une *barbaridad,* une chose hors de l'ordinaire, comme le disent les Sévillans.

Quand on parcourt l'Angleterre, on rencontre des églises transformées en pubs (comme à Londres dans le quartier de Muswell Hill) ou des cathédrales abritant des espaces d'exposition (à Ely, on accueille des acteurs économiques régionaux pour une foire annuelle).

Aux Éplatures, rien de tel mais une idée géniale de transformer l'intérieur du temple en une sorte de *couvent social* permettant d'héberger notamment des étudiants de l'université de Neuchâtel pour des colloques ou des résidences.

Ainsi cette église conservera une part de son identité qu'avait si bien formulée Berthe Pfenninger (1892 – 1954) alias Magali Hello, professeur au Gymnase de La Chaux-de-Fonds. Dans *La Vallée des Éplatures*, (1953, Courvoisier SA), on lit : « *Petite église au bord du chemin, au milieu des tombes ; Temple des Éplatures au bord de la longue route qui vient de La Chaux-de-Fonds pour conduire à l'ouest au Locle, puis vers les vastes horizons de France. Église qui attend au bord du chemin, où soufflent les bises du nord-est, venues des lointaines steppes de Russie.* »

Au parterre le lieu de culte a cédé la place à une *salle capitulaire* avec possibilité de conférences et de réunions.

La galerie du temple a été divisé en des chambres-*cellules* au nord et au sud. A été construite plus haut une deuxième galerie avec les mêmes cellules : 24 personnes au total peuvent y dormir, avec pour certaines une vue sur les forêts au nord.

Et encore plus haut, une galerie, accessible par un escalier en colimaçon et en fer, abrite quelques cabinets de toilette avec douche et WC. Sous le faîte du toit, la plus belle surprise vient de la salle de repas, un *réfectoire* pouvant accueillir jusqu'à 24 personnes, avec plaque de cuisson, four et machine à laver la vaisselle.

Salle capitulaire, cellule, réfectoire, nous voici bien dans un couvent social, un peu retiré du monde urbain, proche des transports publics mais aussi de la nature.

Se promener autour du temple au nord ou à l'ouest avec le cimetière israélite (les plus anciennes sépultures datent de 1872, année de la création de ce cimetière sur ce qui était encore la commune des Éplatures) ressemble à une déambulation dans un *cloître* extérieur ouvrant sur le monde et la vie.

Revenir dans le temple pour étudier, discuter, se rencontrer, se distraire, manger et dormir, c'est rentrer dans un espace social d'un nouveau genre, habité par l'esprit du lieu.

"Barbare" dans le sens de Séville, extra-ordinaire, cette restauration nous ouvre à de nouveaux mondes, de nouvelles personnes, de nouvelles espérances. C'est une renaissance du bâtiment !

34

Samuel Perret, tatoueur loclois : 6 idées reçues sur le tatouage

décembre 2022



Dans son atelier-cabinet du Bois-Noir au Locle, Samuel Perret est tatoueur. C'est son métier qu'il exerce comme un créateur : il touche de son aiguille le corps d'une personne pour lui donner un supplément de vie. À l'image de la *Création d'Adam* de Michel-Ange dont la reproduction est accrochée à l'entrée de ce que j'ai nommé un atelier-cabinet. Un lieu de création obéissant à des règles hygiéniques strictes. Essayons de tordre le cou à des idées fausses sur le tatouage, grâce au savoir de Samuel sur son art.

Le tatouage n'est pas un art

Une œuvre d'art a une dimension universelle, ouverte au monde et au public qui peuvent la voir ou l'écouter. Un tatouage est destiné à une seule personne qui peut ne jamais le montrer. Pourtant, comme un décor dans une maison, un meuble ou un objet artisanal, un tatouage peut être considéré comme un art appliqué, avec ses techniques, son histoire et ses réalisations notables. Des revues sont consacrées au tatouage, comme à la bijouterie ou aux créations industrielles d'objets. Et rien n'empêcherait le nouveau MUDAC de Lausanne (Musée cantonal du design et des arts appliqués) de présenter une exposition sur les grands tatoueurs européens avec des images de leurs créations individuelles. De plus, chaque client de Samuel lui commande une création personnalisée que le tatoueur lui présente. Dans ce sens, elle est aussi unique qu'une chanson, qu'un graffiti ou qu'une peinture murale sur des maisons du Locle. Même plus, je pense que Samuel est l'héritier de la tradition graphique des Montagnes neuchâteloises au début du 20e

siècle. À l'École d'arts appliqués de La Chaux-de-Fonds, les élèves de Charles l'Eplattenier s'inspiraient de la nature pour décorer des boîtes de montres.

Le tatouage n'est qu'un passe-temps

La législation fédérale ne reconnaît pas l'art du tatouage comme un métier mais comme un passe-temps. L'exercice de ce « hobby » est soumis à une autorisation officielle (pas celle du Service cantonal de la santé mais celle du SCAV, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires) qui le range au même niveau que la tenue d'un stand dans une foire. Pourtant, Samuel gagne sa vie avec son métier et paie ses impôts. Son agenda est rempli trois mois à l'avance et il travaille six jours sur sept dans deux ateliers-cabinets, au Locle et à Neuchâtel.

Le tatouage fait souffrir

Le corps humain a des zones plus sensibles que d'autres. Sur « l'échelle de Richter » d'un tatoueur, des zones comme les seins, les mains ou les pieds sont plus sensibles que le haut d'un bras. Un tatouage de nonante minutes sur le bas d'une épaule gauche n'est désagréable que pour les personnes sensibles ne supportant pas davantage l'acupuncture, la mésothérapie ou les vaccinations. Et encore moins un nettoyage dentaire approfondi. Evidemment que le client souhaitant un tatouage sur son genou verra l'aiguille de Samuel lui faire assez mal.

Le tatouage est une mode

Depuis Otzi, l'homme des glaces d'il y a 5000 ans, dont la momie est exposée au Musée archéologique de Bolzano, on sait que le tatouage est une pratique humaine ancestrale. Et aussi universelle puisque toutes les cultures la connaissent, avec des techniques et des styles variés. Destiné il y a encore cinquante ans à des publics cibles, il s'est développé dans toutes les couches de la population. On estime qu'un Français sur quatre porte un tatouage. La Suisse est une grande scène de tatouage en Europe : « *Si on n'a pas de culture des ports et des marins en Suisse, on a une culture du graphisme, de la typographie avec des éléments qui se transposent, notamment à travers la nouvelle génération. On peut même parler de génération ECAL, puisque 80% des jeunes tatoueurs qui travaillent depuis moins de dix ans viennent du graphisme* » , indique Clément Grandjean qui raconte dans son livre le tatouage avec une perspective historique, artistique et sociale.

Le tatouage est de la pure exhibition

Des footballeurs célèbres et des musiciens de l'univers pop-rock sont évidemment célèbres pour exhiber leurs tatouages, d'ailleurs tellement visibles qu'ils n'échappent à personne. Pourtant, dans les recoins d'un corps, un tatouage peut exprimer une intimité individuelle (un symbole, un signe d'appartenance, un souvenir, une image chère).

Le tatouage viole le corps tel qu'il était à la naissance

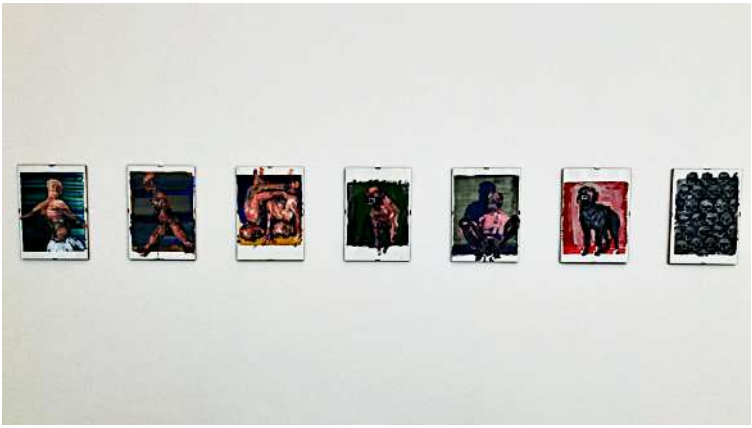
Dès la naissance, ou même avant, notre corps est « culturel » dans le sens que de multiples influences humaines vont le modeler et en faire un objet. Le bébé sera nourri et éduqué à utiliser son corps d'une certaine manière. Des interventions sur son corps, parfois discutables ou tout bonnement intolérables (excision) le marqueront. Plus cosmétiques, ses coupes de cheveux, ses cicatrices dues à des opérations, sa corpulence plus ou moins forte selon la façon dont, adulte, il se nourrira, le marqueront culturellement. Nos corps portent les multiples traces de notre passé et de notre présent. Aucun corps n'est pur et aucun tatouage, librement choisi, n'est un viol sur lui.



35

La frise mentale de Rolf Blaser à Soleure

mars 2024



Rolf Blaser, l'artiste chaux-de-fonnier originaire de Soleure, a présenté dans la *Haus der Kunst* de sa ville natale 160 de ses gouaches. Disposées comme une frise dans cette ancienne église conventuelle baroque, elles font parcourir au spectateur un chemin chronologique et mental plongeant dans l'imaginaire tourmenté de l'artiste. Un livre paru à cette occasion retrace ces étapes marquantes de deux années, du 7.1.2021 au 3.5.2023.

L'exposition a eu lieu dans l'église de l'ancien couvent Saint-Joseph qui permet aux artistes une liberté totale d'installation.

Mêmes formats, mêmes techniques, mêmes obsessions, fantasmes, cauchemars, bizarreries et miroirs de soi, les 160 œuvres retracent deux années de cheminement patient à valeur d'exutoire pour l'artiste atteint dans sa santé et qui décédera le 25 mars 2024.

Deux grands espaces, la nef et l'abside, déroulent la frise le long de laquelle le regard passe d'une image à l'autre. Dans la *Tentation de Saint-Antoine* de Bosch à Lisbonne, toutes les fantasmagories se donnent d'un bloc, en simultané.

À Soleure, quand on est presque seul dans l'ancienne église, le journal intime défile dans une continuité hallucinante, passant d'un thème à un autre, d'une journée de création à une autre.

Gloser sur les influences espagnoles (Greco, Velazquez, Goya, Picasso) ou expressionnistes (Kirchner, Schiele, Bacon) revient à édulcorer l'unicité des mondes de Blaser, traversés depuis trente ans par des thèmes récurrents : le corps souffrant, la gémellité, l'hermaphrodisme, le couple,

les combats et exercices d'équilibriste, l'animalité et les micro-foules.

Les sept premières images disent cette variété et ces variations imaginaires au fil des premiers jours de création. Le petit format et la gouache offrent un terrain propice à l'instantanéité de l'imaginaire.

La scène fantasmatique s'ouvre dans la sérénité relative d'un dos nu hermaphrodite surmontant un tutu à la Degas. Les bras sans mains semblent remonter un store à lamelles. Puis se précipitant à gauche, une figure masculine athlétique avance, les cuisses en forme de x. La troisième montre deux figures enchevêtrées, la tête en bas après une lutte acharnée. Un bouledogue-tigre, monstre sorti des enfers, sort ensuite ses crocs. Sur la cinquième gouache, un être assis par terre, les jambes écartées, avec son ombre se projetant sur un mur gris. Et retour du bouledogue-tigre court sur pattes avant, dans la septième scène, une petite trentaine de crânes squelettiques amoncelés nous fixant de leur lieu indicible. (p. 146)

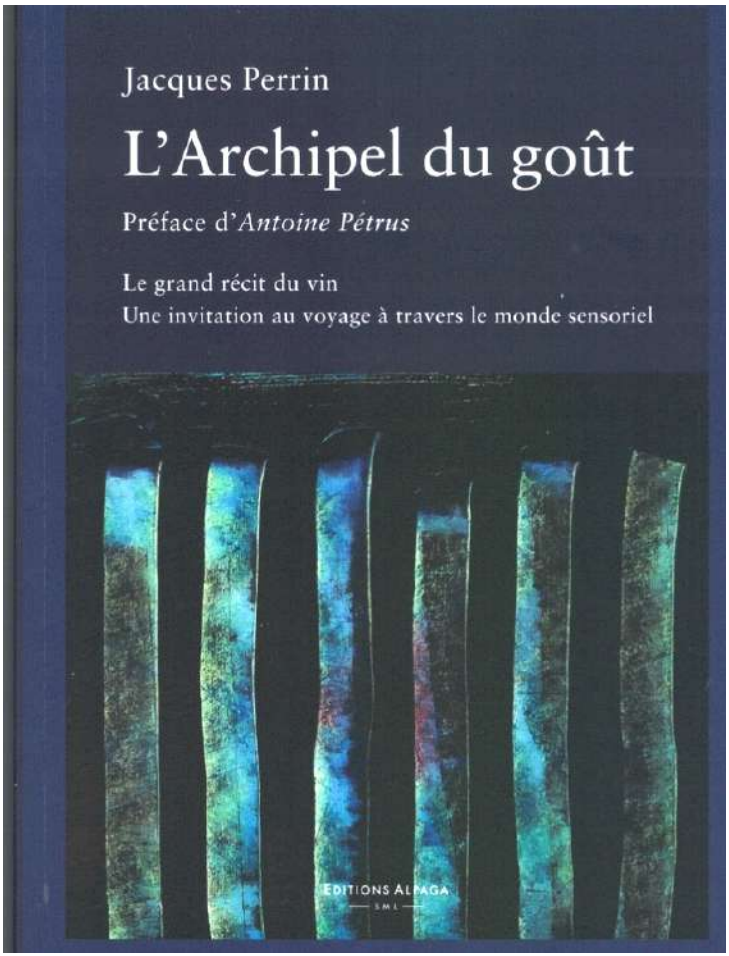
Et d'autres images vont surgir.

Dans son patient cheminement de la nef et de l'abside, le spectateur n'aura pas été voyeur mais voyant. À travers Blaser, des mondes s'ouvrent à lui sans qu'il puisse bien expliquer d'où ils viennent et où ils l'emmènent. Plus en direct que le livre qui diffère l'émotion, ils le renvoient à lui-même, à sa finitude corporelle et à l'immensité imaginaire du genre humain projetant ses fantasmes et ses peurs.

36

L'Archipel du goût de Jacques Perrin, un livre sur le vin, la philosophie et les sommets

octobre 2024



Jacques Perrin, mon ami depuis quarante ans, philosophe, œnologue, marchand de vins, alpiniste et hédoniste, publie un livre qui résume sa vie, *L'Archipel du goût*. À travers quatre parties et trente-cinq chapitres, conçus comme des îles à aborder, il nous enseigne que la philosophie et la montagne sont inséparables pour lui de son amour du vin. Même plus, sans elles, il ne pourrait écrire sur sa passion qui fut et continue d'être sa vie.

Une image du profil Facebook de l'auteur donne la clé de son ouvrage : le mont Tziknias, le point le plus élevé de l'ile de Tinos, des vignes en bas, un nuage qui navigue au-dessus d'une mer sereine.

« *Qui veut être un éclair doit rester longtemps nuage* » , écrivait Nietzsche dans un fragment posthume de 1883. *L'Archipel du goût* est un ouvrage qui a patiemment mûri, comme si les fulgurances et les révélations qu'on y lit n'étaient surgies dans les courts chapitres qu'après un long processus de maturation. Comme certains vins dégustés dans une vie !

Les quatre parties contiennent successivement 6,12, 11 et 6 chapitres, de six pages au plus. Chaque chapitre comprend des sous-parties séparées par un astérisque. En plus, chacune d'elles ménage souvent des espaces entre les courts paragraphes.

La lecture des 180 pages est ainsi brève, intense, acérée. On se demande en outre pourquoi la troisième partie, *Voyages,* ne contient qu'onze chapitres et pas douze pour la parfaite symétrie attendue d'un auteur pareillement perfectionniste. Il y a donc un blanc, un vide, une faille que seul l'ami peut comprendre, mais pas dans cet article…

Jacques Perrin est un homme de la montagne : le Valais qui l'a vu naître (« *Je revois les petits villages arrimés sur les petits*

escarpements, les vallées obscures balayées de coulées »); les rocs qui enfantent certains vins adulés comme le Clos Sagasta de l'île de Tinos dans les Cyclades (« *Une verticalité cristalline, diaphane, en tension minérale. Une épure et une infusion subtile et ténébrante de roches, de vagues, de vent et de lumière* »); et ce sommet, l'Ogre-Eiger, escaladé avec un ami. Ils bivouaquent dans la paroi nord et boivent dans le froid une bouteille de Margaux 1900 en hommage à un ami foudroyé par le cancer.

La montagne, les roches, les plis géologiques, les blocs qui se sont fissurés, font les grands vins en synergie avec un micro-climat, un ou des cépages, et la main de l'homme, qui entrent mutuellement en résonance. L'ouvrage commence et se termine par des souvenirs de montagnes : le vin des glaciers de l'oncle valaisan et ce fameux bivouac sur l'Eiger.

Pour le philosophe Maurice Merleau-Ponty, né en 1906 et auteur de *La Phénoménologie de la perception,* mon corps n'est pas seulement une chose étudiable par les sciences. Il est une condition de l'expérience, il constitue l'ouverture perceptive au monde. Le philosophe reconnaît, contre le dualisme cartésien corps/esprit, une corporéité de la conscience et une intentionnalité corporelle.

Perrin, influencé par Merleau-Ponty, va être marqué par « *cette énigme du corps, sa relation au monde, le lien charnel que nous entretenons* » avec lui. Il y aurait une « *forme de pensée corporelle passant par nos cinq sens en même temps* ». Nous possédons une « *sensibilité originelle unique* » qui a destiné le futur licencié en philosophie Perrin à vite « *délaisser les cours* » pour explorer « *l'archipel du goût* » et de la « *perception qui en garde la trace* ».

Pour aller « *au cœur du vin* » l'exploration commence par « *relier le goût au lieu qui l'a vu naître* » : la Côte de Nuits,

Bandol, le Priorat, les Langhe, pour les vins de monocépages parmi les plus fameux qu'évoque le livre.

Les chemins parcourus par Jacques Perrin furent aussi un peu les miens à ses débuts professionnels, après la création de son entreprise, le CAVE (Club des amateurs de vins exquis) et de la revue du club, *Vinifera*, parue dès 1988.

Chacun de notre côté, nous découvrîmes la cuisine de Frédy Girardet et de Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (puis, quant à moi, celle de Georges Wenger, Michel Bras et Joël Robuchon). Nous rencontrâmes le vigneron alsacien André Ostertag à Epfig, un vigneron-artiste créateur de vins ciselés à l'empreinte minérale. Nous participâmes à des fêtes improvisées à Morgon chez Marcel Lapierre, vinificateur d'un vin sans sulfite, dont la cuvée 1985 reste mémorable.

Nous fîmes sous la conduite de Jacques un inoubliable voyage œnologique dans la vallée du Douro en 1994. Et je garde aussi le souvenir de bouteilles rares d'Hermitage et de Château Rayas 1981, achetées, sinon extorquées, à Jean-Louis Chave et Jacques Reynaud. Et les images d'un achat d'une caisse de Tertre-Roteboeuf 1989 chez l'extraordinaire François Mitjaville à Saint-Emilion.

J'eus aussi la chance avec mon épouse d'être un jour glacial de décembre 1987 « l'envoyé spécial » de *Vinifera* dans la cave de Henri Jayer, un grand vigneron de Vosne-Romanée. Il en résulta un article aujourd'hui prémonitoire sur une certaine face de la montagne Vin : la spéculation, la fraude, l'escroquerie, la folie des grandeurs.

Jacques Perrin a bien raconté cette « *puissance du faux* » à la fin de son ouvrage, juste avant l'ascension de l'Eiger. Un mythomane californien a trompé d'autre Américains aussi fous que lui en trafiquant de grandes bouteilles qu'il leur

apportait, grand prince du vin. Les vrais princes furent les Jayer, Chave et Reynaud, avec leurs accents rocailleux.

C'est pourquoi Perrin a voulu que son ouvrage raconte son odyssée vers la sagesse, l'épure sensitive et l'ascèse dans son rapport au vin, à la cuisine et aux lieux inspirants. Dans la troisième partie, « Voyages », on lit notamment l'ascension du Mont Ararat, berceau du vin en Arménie, le pèlerinage au Mont Athos et l'expérience d'un repas à huit convives dans un trois étoiles de Tokyo, *Kojyu,* en 2008.

Dans l'*Archipel du goût*, texte plus elliptique, seule la synthèse sensorielle est présente, comme un condensé phénoménologique : « *La gradation subtile des goûts, la manière d'associer les textures, la transparence. En jouant sur les miroirs de la profondeur et de la surface, sur les éléments, l'eau, la terre, le feu, l'air. Tout ce qui vibre, danse, brûle.* »

En hommage à mon amitié pour Jacques, je mentionne ici, comme conclusion à la lecture de son livre qui nous laisse les portes ouvertes et l'esprit libre, une référence au vignoble de l'Altenberg, à Bergheim, où office un autre grand poète et philosophe du vin, Jean-Michel Deiss.

Autant Deiss est baroque dans sa description lyrique de son Altenberg 2018, autant Perrin est cistercien comme son maître Jules Chauvet qui consignait, en 1987, sa dégustation avec Jacques d'une Romanée Saint-Vivant 1928 : « *Ce cru… arôme strict de rose épicée, celle de Damas… puis violette, réglisse et truffe dans la continuité… le tout associé au cuir. La courbe en bouche, d'un dessin très pur, marque un relief vigoureux. Il est à son apogée et sa présence semble éternelle. Tout grand vin est comme une embarcation qui nous ferait voyager.* » Sur l'archipel du goût…

37

« La Nature : et nous ? »
au Stapferhaus de Lenzburg

avril 2023



La Nature : et nous ? est une exposition interdisciplinaire et interactive sur l'état de la planète et la manière dont nous nous situons face à cette réalité angoissante. Contrairement à la présentation du *Muzoo* à La Chaux-de-Fonds, elle laisse la réflexion ouverte plutôt que de nous faire suivre un couloir dépressif. À voir de toute urgence jusqu'à fin octobre 2023 : tout est aussi en français !

L'immense structure modulaire du Stapferhaus permet un parcours libre et un questionnement invitant à de multiples positions possibles : toute science est certes idéologique mais certains scientifiques sont plus idéologues que d'autres !

Au départ, on reçoit un badge qu'on plaque contre un grand nombre de bornes au fur et à mesure des passages dans des stations-alvéoles, pas celles d'un chemin de croix imposé mais librement choisies par l'arpenteur-visiteur. On peut d'ailleurs parcourir l'exposition pieds nus, conseil appréciable en été mais déconseillé aux frileux en hiver.

Trois secteurs structurent le parcours : deux petits entourés d'un grand.

D'abord, on s'immerge dans une salle d'animaux empaillés, d'insectes et de minéraux exposés à l'ancienne selon la muséographie du 20e siècle.

L'espace central s'organise autour d'un tube circulaire présentant, à travers, des statistiques, des chiffres, des graphiques et des images terrifiantes (par exemple la mer de plastique d'Almeria) l'état actuel de la dévastation sauvage : « *l'état critique de la Terre* ».

On a le choix, dans cette nef polyvalente, de s'asseoir devant de grands écrans, avec écouteurs sonores, plusieurs films laissant s'exprimer des spécialistes et chercheurs : un

hydrogéologue, un botaniste, et même une chamane, etc. Ou de pénétrer dans de multiples alvéoles conçues par des scientifiques de multiples domaines.

Retenons quelques-unes de ces alvéoles :

– L'écosystème microbien où on met l'œil dans une mini-cabine de grossissement des systèmes microbiens présents dans les corps humains.

– Le droit d'un fleuve colombien à une personnalité juridique, à travers des témoignages enregistrés sur place par un ethnologue.

– Les relations des hommes aux chiens, notamment avec un émouvant entretien avec une éducatrice de chiens de sauvetage sous les décombres.

– La communication des humains avec les plantes, synthèse d'une recherche menée à l'ETH de Zürich.

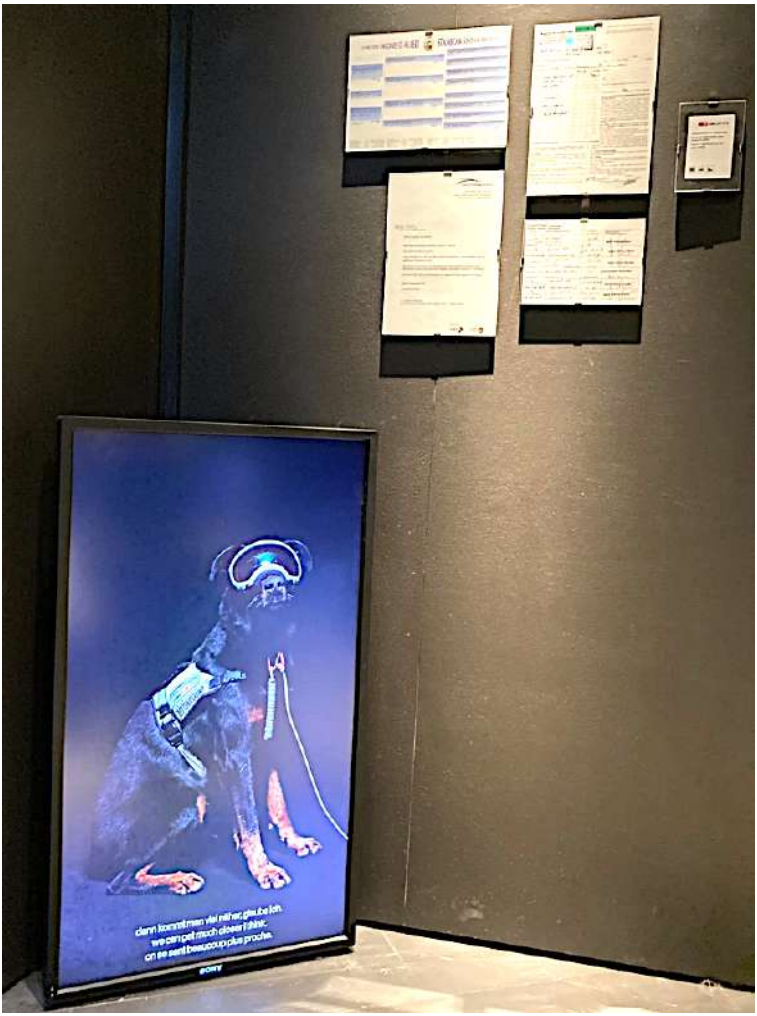
– Une alvéole d'un mètre de haut qui nous oblige à ramper comme un renard reluquant les déchets et les poubelles d'une grande ville.

La visite complète de la nef prend bien deux heures avant qu'on ressorte dans le dernier secteur. Sur un grand écran rectangulaire, quatre acteurs et actrices jouent quatre types de citoyens : le holistique, le geek, l'informé et l'insouciant, prototype de l'électeur d'extrême-droite négationniste, sans conscience que son monde est en train de se fracasser.

Les quatre personnes dialoguent et on est régulièrement amené à voter oui ou non sur un certain nombre de questions qu'ils posent. Prélude à la fin de l'exposition où on remet le badge qu'on a régulièrement placé sur les quatre réponses possibles aux questions posées dans le parcours.

Et voilà que sort la géographie mentale du visiteur sous la forme d'une petite feuille imprimée…

L'alliance des contributions scientifiques pluridisciplinaires à la liberté – du parcours, de choix des réactions – du visiteur offre une expérience muséographique et sensorielle unique en Europe : c'est la chance de Lenzburg d'abriter un pareil lieu d'un nouveau genre.



38

Un 1er Mai de Landsgemeinde à Glaris

mai 2022



Dimanche 1er mai avait lieu à Glaris la première *Landsgemeinde* post-pandémie. Une occasion de plonger dans les originalités de ce canton surprenant où le souverain a voté une acceptation d'une hausse d'impôts, refusé la privatisation de sa banque cantonale et donné une chance à un dimanche sans voiture dans la vallée du Klöntal !

Avec ses quarante mille habitants, ce canton de trois grandes communes est constitué autour de la grande vallée de la Linth. Il incarne la République rousseauiste rêvée dans *Le Contrat social* : « *Le Souverain n'ayant d'autre force que la puissance législative, n'agit que par des lois et les lois n'étant que des actes authentiques de la volonté générale, le Souverain ne saurait agir que quand le peuple est assemblé. Le peuple assemblé, dira-t-on, quelle chimère ! C'est une chimère aujourd'hui* [en 1762]*, mais ce n'en était pas une il y a deux mille ans*. »

Et ce n'en est pas une aujourd'hui où l'on peut vérifier le significatif concept de la *transparence* chez Rousseau mis en avant par Jean Starobinski. Dans le souverain, le peuple assemblé, il y « *autant de membres que l'assemblée a de voix* ».

Ce peuple, dans la *transparence* du lien entre lui et son gouvernement, entre chacun des membres et les autres, reçoit dans une *Lansdgemeinde* ce que Rousseau désigne comme « *son unité, son moi commun, sa vie et sa volonté* ». D'où l'émotion ressentie au moment où il jure de respecter sa propre loi au début de l'assemblée (« *Ich schwöre es* ») en levant la main droite.

À l'opposé de ce que nous offre ce printemps la pitoyable France et sa personnalisation de la politique, ses invectives, ses petites phrases creuses, les débats dans une *Landsgemeinde* se déroulent dans l'écoute, la parole possible pour tous, le respect des autorités – donc de soi-même – et le vote souverain à main levée.

Chaque premier dimanche de mai, tout commence devant le Parlement cantonal par l'arrivée en petits groupes des corps constitués : les groupes parlementaires, les membres des différents tribunaux cantonaux, le gouvernement et SA *Landamann,* les invités des autres cantons et même la Conseillère fédérale Viola Amherd.

La Grand-Place est aménagée en une grande ellipse réservée aux porteurs d'une carte jaune qu'il faut présenter sans trop de contrôle à un sécuritas. Le public non glaronnais se tient sur deux estrades aux extrémités de l'ellipse. Dans l'enceinte, pas de boisson ni de nourriture, pas de smartphones ni de banderoles ni de bavardages.

Les deux premiers des dix-sept points à l'ordre du jour ont vu l'élection par des levers de main du nouveau *Landamann*, le président du gouvernement, en fonction pour deux ans, et des autorités judiciaires. Les personnes proposées furent confirmées par le peuple mais il est toujours possible de proposer un autre candidat.

Plusieurs objets sont ratifiés sans vote puisqu'aucun débat n'est demandé. Ainsi les nouvelles lois sur la protection du climat, la formation musicale, le commerce des boissons alcoolisées, les congés parentaux. Mais un·e citoyen·ne qui se serait annoncé·e pourrait exiger un vote et argumenter contre la position du parlement qui a débattu de la loi.

Trois objets furent l'objet de discussions et amenèrent les trois des résultats qui m'ont surpris.

D'abord l'augmentation de cinq points (de 53 à 58) de la quotité des impôts cantonaux. La représentante de l'UDC a eu beau invoquer la pandémie, l'augmentation des prix de l'énergie et des biens de première nécessité, elle

eut contre elle une citoyenne, le président de la commission des finances et le Conseiller d'État responsable des finances. Finances plombées par un déficit de huit millions : des soucis pour assumer notamment les frais des soins à domicile et des aides aux personnes proches aidantes. Pas de problèmes pour le *Landamann* dans l'analyse visuelle des bulletins jaunes levés : une majorité en faveur du gouvernement après relevée de mains !

Ce ne fut pas le cas dans le vote suivant. Le gouvernement, le parlement, les milieux financiers et économiques voulaient modifier la Constitution en restreignant le rôle du canton dans le contrôle de sa banque cantonale : devenir un actionnaire minoritaire et, d'une certaine manière, privatiser la banque. Le peuple a ici donné raison à la minorité socialiste et vert'libérale.

Le débat le plus long a concerné l'initiative des Jeunes Verts « Slow Sundays » : huit dimanches sans voitures entre juin et septembre dans la pittoresque vallée du Klöntal qui relie Glaris à Schwyz. Ma méconnaissance du *schwyzerdütsch* m'a empêché de vraiment bien comprendre le débat dans ses détails. Il y eut cinq votes à main levée successifs : refus des huit dimanches au profit d'un amendement pour quatre, amendement lui-même recueillant moins qu'autre pour un seul dimanche. Et finalement le gouvernement battu : il voulait que tout dimanche soit refusé alors que le peuple a souhaité renvoyer la proposition en commission. Le dernier vote était si serré que le *Landamann* a demandé à ses quatre autres collègues de scruter les quatre côtés de l'assemblée qui a dû lever la main une seconde fois. C'était oui au renvoi en commission, décision accueillie avec joie par le jeune public massé au fond de l'image page 158 !

Un canton « primitif » qui n'a plus que trois communes (Glaris-Nord, Glaris, Glaris-Sud), qui accorde le droit de vote à seize ans et qui accepte une hausse d'impôts tout en conservant SA banque cantonale. Des avancées novatrices pour le futur !

Vive donc Glaris et sa démocratie nourrissante ! Comme sa saucisse de veau à la sauce aux oignons, avec sa purée de pommes de terre et ses pruneaux : un plat traditionnel de *Landsgemeinde* dégusté vers quatorze heures au restaurant *Raben* de Linthal où je logeais ! Avec une *Adler* de Schwangen ! Je recommande d'ailleurs cet hôtel-restaurant familial au pied du col du Klausen, qui mène à Altdorf dans le canton d'Uri.



39

Garder les yeux ouverts avec Ceija Stojka

mai 2026



Enfant rom autrichienne déportée par les nazis, Ceija Stojka, décédée en 2013, n'a jamais fermé les yeux à Auschwitz, Ravensbrück et Bergen-Belsen. Elle a tout vu, tout entendu aussi, et a attendu cinquante ans pour rouvrir son regard, à la peinture et à la littérature. Ébahis, nous aussi gardons nos yeux ouverts devant ses œuvres essentielles exposées au Musée des beaux-arts de Besançon jusqu'au 28 octobre. Notre mémoire visuelle imprégnée des œuvres de Zoran Music s'enrichit d'espaces visuels inédits aux racines mémorielles et émotionnelles intenses. Ce mélange de naïveté enfantine meurtrie et de douleur adulte filtrée par l'expression artistique est bouleversant.

L'acrylique sur carton de 1995, reproduite ici, est marquée par le motif de l'œil, très présent dans l'univers iconographique et mental de l'artiste. Des paires d'yeux parsèment toute la partie centrale. En haut, à gauche et droite, des barbelés sont disposés comme des rideaux ouverts sur la scène.

Quels sont ces yeux dans notre œuvre reproduite ? Une incarnation des hommes, femmes et des enfants morts dans les camps ?

Ou l'œil de Ceija Stojka elle-même, qui, témoin « enregistreur » de l'horreur, a gardé ces images gravées dans les tréfonds de sa mémoire ? Peindre serait donc faire ressurgir de manière immédiate et sensitive, sans grande élaboration préalable, des scènes combinées à d'autres images, réelles ou symboliques.

Ou l'image inversée de nos propres regards de témoins-vigiles devant ce qui pourrait se reproduire si nous restons aveugles aux génocides ?

Ainsi prend tout son sens le titre de l'exposition de Besançon, lui-même tiré d'entretiens que l'artiste a eus avec sa confidente cinéaste Karin Berger.

On le voit aussi dans cette peinture, l'artiste ne peint pas seulement avec des pinceaux mais avec tout son corps. Ici, sa bouche a laissé son empreinte dans certaines parties, faisant penser à des bouches qui crient ou à des baisers que l'artiste leur envoie peut-être. De même, ses mains sont posées à plat (un geste de désespoir, un appel, une mise en garde ?) ou jointes comme pour adresser une prière.

Nous aussi, que nos yeux, nous continuions toujours de les garder ouverts !



40

Trois exceptionnelles églises peu connues à Paris

février 2023



Des Abbesses à Port-Royal en passant par Réaumur-Sébastopol, une promenade à pied dans Paris, ou en métro, nous permet de découvrir trois églises exceptionnelles par leurs qualités architecturales et décoratives. Paris, la plus riche ville du monde en églises d'époques différentes, est inépuisable de richesses patrimoniales.

1. Saint-Jean de Montmartre

Devant le métro Abbesses, Saint-Jean-de-Montmartre se lance dans la modernité à la fin du 19e siècle : ciment armé et décorations préfigurant l'art nouveau, et même ce que l'on nommera quelques années plus tard une *Gesamtkunstwerk*, une œuvre d'art totale, où tous les éléments, architecturaux et décoratifs, forment une unité.

Dans ce quartier en expansion démographique à la fin du 19e siècle, il fallait une nouvelle et grande église. Elle se caractérise par sa structure en ciment armé précurseur du béton armé. « *On emploie des blocs de béton creux, à travers lesquels on tire une armature de de fer et qui sont ensuite remplis de ciment. Seule la brique est visible de l'extérieur, mais en réalité, c'est le béton armé qui portait le bâtiment. Cette méthode permettait de construire des murs porteurs et des piliers très minces.* » (merci Wikipédia!)



L'intérieur est unique à Paris, de la cuve baptismale aux piliers effilés, de la galerie en fer ouvragé à l'autel incrusté de mosaïques préfigurant les motifs art nouveau.

De retour à l'extérieur, on ne peut qu'être admiratif devant le portail qui se colore grâce à des incrustations de grès dans le ciment. Dix ans plus tard, tout près de là, le Bateau-Lavoir accueillera des créateurs comme Picasso ; une station de métro, Abbesses, la plus profonde de Paris, reliera le bas de la butte Montmartre à la place de la Concorde et à Montparnasse.

2. Saint-Nicolas-des-Champs

Au 14e siècle, Paris s'arrête au nord à une enceinte fortifiée où se trouve notamment l'abbaye de Saint-Martin-des-Champs (aujourd'hui le musée des Arts et Métiers, tout près du métro Réaumur-Sébastopol). L'église Saint-Nicolas est érigée dans le style gothique juste à côté.

Au 17e siècle, un maître-autel monumental de douze mètres de haut est ajouté et reste l'unique subsistant dans Paris sans avoir été démantelé ou détruit après 1789. L'architecte en serait Clément Métezeau. Son retable, signé par Simon Vouet, de retour de Rome, et daté de 1629, est sur une marche au-dessus d'un sarcophage et représente l'Assomption de la Vierge. Il est complété de quatre anges en stuc sculptés par Jacques Sarrazin. Cet ensemble classico-baroque, digne



d'une église romaine ou sévillane, est un authentique chef-d'œuvre.

Lisons-le par le haut avec les anges ailés sculptés et prêts à couronner la Vierge au terme de son ascension sur des nuages portés par des anges. Dans le grand tableau, un premier apôtre relie le haut céleste et le bas terrestre par son bras levé et son regard. Les autres à gauche sont sidérés par la disparition de la Vierge. Et le dernier à droite regarde ses compagnons et leur montre avec son bras gauche le sarcophage et l'autel : c'est par la foi en la Vierge intercesseuse et par la communion que les hommes seront sauvés de la mort. Les tableaux de deux saints, Saint Jean et Saint Nicolas, à gauche et à droite, furent rajoutés plus tard.

3. Val-de-Grâce

La chapelle du Val-de-Grâce est une église de style classique baroque français qui se trouve dans la belle – et presque romaine – perspective de la rue du Val-de-Grâce, perpendiculaire aux jardins de l'Observatoire, à proximité de la station RER de Port-Royal. C'est un de mes quartiers préférés de Paris, marqué par le calme des couvents, églises et hautes écoles. Et à côté des jardins du Luxembourg et de l'Observatoire ; un quartier cher à Patrick Modiano, par exemple dans *Fleurs de ruine,* 1991.

Le 1er avril 1645, Anne d'Autriche et son fils Louis XIV, âgé de 7 ans, posent la première pierre de l'église de l'abbaye du Val-de-Grâce, fondée en 1625. La reine-mère, épouse espagnole de Louis XIII, fille de Philippe III de Habsbourg et arrière-petite-fille de Charles Quint, remplit ainsi une promesse, faite plus tôt, pour remercier Dieu

d'avoir donné naissance à un fils. Elle passa en effet plus de vingt ans à attendre un héritier espéré qui sera prénommé Louis Dieudonné. Les travaux sont interrompus un temps du fait de la disgrâce de la reine quand Louis XIV accède au trône à l'âge de douze ans. Ils reprennent en 1655 et l'église est terminée la même année. Dix ans de travaux pour une œuvre d'art totale, parfaitement unitaire esthétiquement et théologiquement.

La dédicace sur le fronton du porche est facilement compréhensible : « IESU NASCENTI VIRGINIQ(UE) MATRI », c'est-à-dire « [cette église est dédiée] à Jésus naissant et à sa mère la Vierge ». Jésus est honoré comme enfant attendu qui est enfin né (comme Louis XIV) et Marie comme mère (comme Anne d'Autriche). L'édifice est construit par le célèbre architecte précurseur du classicisme français, François Mansart,

L'intérieur est extraordinaire et, à Paris, équivaut à la Sainte-Chapelle gothique dans son unité.

Dans le chœur, Le Bernin fut pressenti par la reine pour dessiner un baldaquin semblable à son chef-d'œuvre de la basilique Saint-Pierre. Gabriel Le Duc fut finalement choisi : le marbre vert est rehaussé de placages en bronze doré. Autour de la coupole : le rappel qu'Anne d'Autriche érigea cette chapelle somptueuse et les sculptures en relief des quatre évangélistes (sur l'image ci-dessous, Matthieu avec son livre et Luc avec son aigle).

En 1665, Michel Anguier sculpte le groupe de la Nativité destiné à orner le maître-autel, le baldaquin formant tout autour, en quelque sorte, une majestueuse crèche : cette chapelle est entièrement dédiée à la nativité par une reine pieuse !

Piété vertueuse illustrée entre chacun des pilastres de la

nef par des bas-reliefs, toujours sculptés par Anguier, qui représentent les Vertus (la Tempérance et la Force, la Religion et la Piété, la Foi et la Charité, la Prudence et la Justice, la Bonté et la Bénignité, l'Humilité et la Virginité).



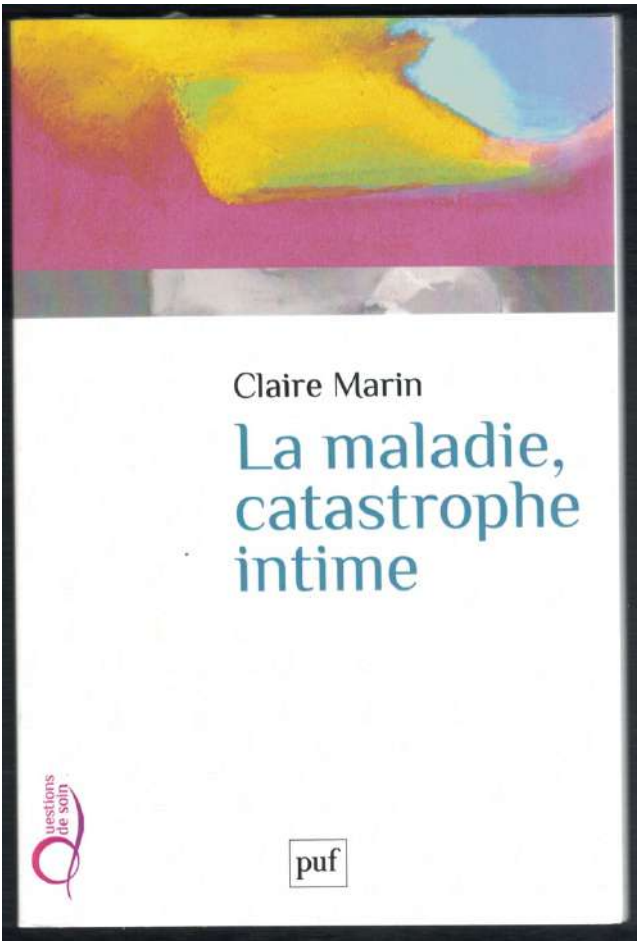
Pour visiter l'église du mardi au dimanche, il faut passer par le musée du Service de santé des armées du Val-de-Grâce, ou mieux, entrer librement le dimanche dès 10 h 30 avant la messe de 11 heures.

Trois églises trop peu connues, trois merveilles pour les amateurs d'art, de balades dans Paris et de découvertes insolites riches de profondeur historique. Comptez une petite journée à pied (7 kilomètres de marche) ou une demi-journée avec le métro.

41

La maladie, catastrophe intime,
de la philosophe Claire Marin

décembre 2023



La violence de la maladie a dû blesser l'identité de la philosophe Claire Marin pour qu'elle écrive un si beau petit livre, *La Maladie, catastrophe intime*. Une septantaine de pages lumineuses rédigées par une philosophe pétrie de références qu'elle n'étale pas. C'est un ouvrage pudique, à l'image de Claire Marin que j'ai eu le bonheur de rencontrer quelques heures à La Chaux-de-Fonds le dimanche 10 décembre 2023.

Ensemble avec un ami cher, nous avons visité le magnifique Musée des beaux-arts de La Chaux-de-Fonds et partagé un repas cuisiné par lui autour de vins de Neuchâtel. Ce fut une belle journée entre les tableaux et les arbres, des « *déambulations généreuses* », à l'image du petit ouvrage paru en 2014 dans la collection "Question de soin" aux Presses universitaires de France. Et réédité dix fois depuis !

Le premier chapitre, *Maladie et identité*, plonge dans l'ontologie, c'est-à-dire l'être profond, le « *noyau d'identité* » qui se révèle être touché par la maladie. Est-ce que cette "identité authentique" d'un sujet existe vraiment ? La philosophe pense plutôt qu'elle est faite d'un grand nombre de positions et de postures ; elle est moins une "nature" qu'une habitude d'être, une artificialité, une identité factice que la maladie va révéler. « *Une mascarade d'un faux-moi, créé par les pressions extérieures* » et qui fait souffrir le sujet. Ainsi la maladie peut faire émerger chez lui un être plus en accord avec lui-même, un moi plus véridique et authentique.

Les trois chapitres suivants examinent le corps souffrant du malade et ses blessures. *La douleur de se perdre*, le chapitre 2, montre combien être malade nous projette dans la vieillesse : on perd ses facultés visuelles et auditives, on peine à se déplacer, on est fatigué au moindre

effort. « *Être malade, c'est vieillir trop vite*. » Nous ne sommes plus l'être fantôme dont nous prive la maladie. Les autres sont dégoûtés par le regard nouveau qu'ils portent sur nous. Notre corps devient monstrueux à nous-mêmes.

Le chapitre 3, *Corps étranger*, examine comment, dans cette optique, la maladie nous fait perdre le goût de nous-mêmes. La maladie détruit « *l'harmonie d'une mélodie intime* » et le corps, « *comme une boussole affolée, devient incapable de s'appréhender lui-même* ».

Dans le chapitre 4, *Le visage d'un autre*, c'est le visage, « *le haut lieu symbolique de l'identité* », qui est affecté, touché, réquisitionné et même effacé par la maladie. Il est déformé par la violence de la douleur. Il n'est plus que surface de la douleur, ce qui équivaut pour le sujet à une dépossession de soi qui le rend « *absent au monde et aux autres* ». Elément symbolique central dans l'estime de soi, le visage, ainsi devenu un « *masque blanc anonyme* », nous fait éprouver notre nudité fondamentale.

Alors, la maladie nous confronterait-elle donc à « *une absence fondamentale du moi, à notre être sans qualité* » ? Les deux derniers chapitres, *Le vacillement ontologique* et *Le soin comme nouvelle habitude de soi*, vont ouvrir une voie autre, plus positive et créatrice.

Sortir de la maladie va nous permettre de faire « *peau neuve* ». Nous continuons à être nous-mêmes, avec de nouvelles habitudes du corps et de la pensée que nous nous rendrons capables de nous approprier différemment. Nous allons retrouver le goût de nous-mêmes.

C'est ici que le soin, que les bons soins, à l'inverse d'une médecine intrusive, vont aider l'ancien malade à se réconcilier avec son corps et ce que Claire Marin appelle ses « *supports personnels et intimes, physiques et psychiques* ».

Il retrouvera le souci et l'amour de soi, quitte à ce qu'il doive accepter que la souffrance fasse dès lors partie de sa vie. L'importance que peuvent avoir la parole, l'écriture (ou même l'expression artistique, pourrais-je ajouter) dans un retour vers le narratif, est l'objet de la fin de l'ouvrage. La maladie a certes été une catastrophe qui a chambardé notre existence. Mais elle a aussi été « *une expérience ambivalente du chaos, qui défait tout, y compris que l'on n'aurait peut-être jamais eu le courage de défaire nous-mêmes. Qui aliène mais parfois aussi libère, comme dans une nuit insensée de carnaval. Se défaire d'une identité comme on fait peau neuve, c'est parfois aussi se soigner* ».

On l'a compris à la lecture de ce rapide résumé, la philosophe Claire Marin, par la clarté de ses expressions, par la subtilité de ses images, est aussi une belle écrivaine. Son petit livre va ouvrir les profanes en philosophie à des mondes somme toute voisins, et va faire admettre aux spécialistes que philosopher revient toujours, en fin de compte, à penser sa propre vie.



42

La photo de Jordan Bardella, par Nicolas Messyasz

février 2023



Le photographe Nicolas Messyasz de l'agence SIPA a photographié récemment Jordan Bardella, 28 ans. Son image rappelle aux historiens de la photographie celle de Joseph Goebbels prise à Genève en 1933 par le photographe américain Alfred Eisenstaedt.

Comme on le lit dans *Slate,* en septembre 1933, le magazine américain *Life* envoie un de ses photographes couvrir à Genève un des sommets de la Société des Nations. Son envoyé spécial Alfred Eisenstadt va s'intéresser à un des responsables nazis, qui viennent d'arriver au pouvoir en Allemagne : Joseph Goebbels. Celui-ci s'était félicité du succès de la première manifestation anti-juive d'envergure en Allemagne en avril 33. Le ministre de la propagande est un très proche d'Hitler, et antisémite « viscéral ».



Au début, la relation entre le photographe et son sujet est plutôt bonne. Eisenstaedt est allemand et Goebbels se prête au jeu : on le voit sourire au photographe sur un grand nombre de photos.

Eisenstadt a raconté la prise de la photographie haineuse : « *En 1933, je me suis rendu à Lausanne et à Genève pour la quinzième session de la Société des Nations. Là, assis dans le jardin de l'hôtel, se trouvait le Dr Joseph Goebbels, ministre de la propagande d'Hitler. Il sourit, mais pas à moi. Il regarde quelqu'un à ma gauche. Soudain, il m'aperçoit et je lui fais un clin d'œil. Son expression a changé. Voici les yeux de la haine. Étais-je un ennemi ? Derrière lui, son secrétaire*

particulier, Walter Naumann, avec la barbichette, et l'interprète d'Hitler, le docteur Paul Schmidt. On m'a demandé comment je m'étais senti en photographiant ces hommes. Naturellement, je ne me sentais pas très bien, mais quand j'ai un appareil photo dans les mains, je n'ai pas peur. Lorsque je me suis approché de lui dans le jardin de l'hôtel, il m'a regardé avec des yeux haineux et a attendu que je me fane. Mais je n'ai pas flétri. »

Sur sa page Facebook, Antoine Saucy, « journaliste-traducteur-correcteur freelance », publie le 28 juin 2024 un post à propos de la photographie de Nicolas Messyasz.

Le 4 juillet 2024, cette photo recadrée a fait la une du magazine hebdomadaire de l'*Humanité*, journal de gauche français fondé en 1904 par Jean Jaurès.

Saucy commence par suggérer que c'est le hasard qui a placé une ombre carrée au-dessus de la lèvre du possible futur Premier ministre de la République française. C'est pour lui anecdotique qu'on pense à la moustache d'Hitler. Je cite intégralement la suite de son post.

« Car le vrai sujet reste bel et bien le regard. Ces deux yeux perçants, cruels, pleins de haine, à l'exact opposé des poses officielles de campagne et des selfies mal cadrés d'adolescentes (…) ce regard plein de suffisance et de condescendance, mais aussi de la méchanceté retorse du camelot qui croit avoir harponné son prochain client naïf.

La vista du photographe a été de capter pile au bon moment cet instantané qui dit tout sur ce que le RN aurait voulu reléguer au tréfonds de l'arrière-boutique, mais que cette photo sans concession replace au beau milieu de la vitrine, reléguant au second plan la fausse complaisance tiktokée et la dégaine bien peignée de l'apprenti sans expérience qui se voit déjà derrière la cravate du patron.

En cela, cette photo révèle sa véritable force artistique, brossant un portrait en creux qui met crûment en lumière la véritable personnalité, la vacuité, la froideur, le manque d'empathie, bref l'inhumanité d'un regard qui en dit long. Si long que même ceux qui ne connaîtraient pas le prétentieux arriviste en distinguent toutes les dimensions au premier coup d'œil. »



43

Cathédrale industrielle à Londres : Crossness Pumping Station

mai 2026



À l'est de Londres, au bord de la Tamise, des investissements publics majeurs au milieu du 19e siècle ont amené à la construction de ce qu'on pourrait nommer des cathédrales laïques : des stations de pompage des eaux usées. La « cathédrale » de Crossness est un exemple de construction industrielle victorienne à l'apogée de l'empire britannique, alliance de la grandeur technologique et de la splendeur décorative, comme si l'artisanat allait sublimer la puissance d'ingénierie.

Londres dépend toujours d'un réseau d'égouts construit il y a plus de 150 ans et conçu pour desservir une population de 4 millions d'habitants. Bien qu'il soit toujours en excellent état, il n'a plus la capacité de répondre aux besoins d'aujourd'hui.

Lors de la « Grande Puanteur » (*Great Stink*) de l'été 1858, la chaleur caniculaire transforme la Tamise, alors utilisée comme égoût à ciel ouvert, en un foyer de puanteur. L'ampleur de la crise a paralysé la ville et a contraint le Parlement à agir en urgence. L'ingénieur Joseph Bazalgette obtient les crédits pour transférer les eaux usées vers l'est et être déchargées, non traitées, dans la Tamise puis emportées en mer au reflux de la marée. Ce concept nécessitait trois égouts principaux de chaque côté du fleuve. Ils étaient en grande partie souterrains, en dessous du niveau de la rivière, de sorte que les déchets devaient être soulevés, donc pompés, pour atteindre leur lieu de décharge finale.

Au bord de la Tamise, Crossness était l'emplacement idéal pour une station de pompage au sud-est, avec sa position légèrement surélevée et surtout sa localisation totalement éloignée des zones habitées.

Quatre moteurs à faisceaux construits par *James Watt and Company* à Birmingham entraînaient huit pompes qui soulevaient les eaux usées de plus de sept mètres pour être éliminées dans le fleuve ou dans un réservoir, à marée montante.

En raison de la théorie des miasmes en vogue à l'époque, le réservoir de rétention de Crossness était couvert, ce qui ne fut plus le cas dans des réservoirs ultérieurs. Des économies considérables en résultèrent car le lien entre les odeurs pestilentielles et le choléra avaient été réfuté. En effet c'est par des eaux impropres que se transmet cette maladie et non par la puanteur.

La conception des bâtiments, attribuée à l'architecte Diver, a été influencée par le style romantique en vogue à l'époque : retrouver les bases de l'architecture médiévale, ici l'art roman. Crossness a été officiellement inauguré par le prince de Galles, le 4 avril 1865 et aujourd'hui, sur inscription longtemps à l'avance, on peut visiter ce lieu unique et improbable.

L'extérieur est semblable à une cathédrale avec deux transepts. La « nef », avec ses fenêtres à arcatures romanes, abritait les chaudières produisant la vapeur. Les quatre moteurs à vapeur activant les quatre pompes ont été installés dans les deux « transepts ». L'entrée dans la salle des chaudières (aujourd'hui centre d'interprétation, accueil et vente de livres, cafétéria) rappelle un portail roman.

À l'intérieur, le travail d'ornementation en fonte de la salle des moteurs faisait écho à ce style médiéval à la mode. La partie ouest a été récemment restaurée et repeinte comme elle se présentait en 1865 ; l'autre « transept » est brut car les couleurs d'origine se sont effacées.

On est frappé par l'octogone, inspiré par le style byzantin, à la « croisée du transept », avec la mise en évidence du nom de l'entrepreneur maître des travaux, Webster.

Les détails des ferronneries, les sortes de chapiteaux, les frises, tout rappelle l'art religieux dans cette « cathédrale ». On ne sait plus si on est dans un lieu qui pompait des excréments ou qui inspirait la beauté aux dévots du progrès. Même le monogramme du *Metropolitan Board of Works* (MBW), l'autorité administrative qui gérait les travaux de génie civil à Londres de 1855 à 1889, est un petit chef-d'œuvre d'invention graphique.

Aujourd'hui nous considérons notre approvisionnement en eau propre et notre élimination des eaux usées pour acquis. Une filtration efficace nous protège des maladies d'origine hydrique comme le choléra. Ainsi dans la mégapole londonienne, *Thames Water* fournit par jour 2600 millions de litres d'eau à 9 millions de clients. L'eau non traitée des rivières et des sources souterraines est recueillie dans 30 réservoirs, puis traitée dans l'une des 100 stations d'épuration. L'eau potable traitée est alimentée par le réseau d'approvisionnement en eau et stockée dans l'un des 230 services souterrains. Le réseau des eaux usées compte 100'000 kilomètres de tuyaux, 2530 stations de pompage et 1,2 millions de « trous d'hommes » dans les rues. Les eaux usées sont transportées vers une des 350 stations d'épuration.

44

Mes parents, de David Hockney, 1977

mars 2023



Le célèbre peintre anglais encore vivant, David Hockney, célèbre ses parents dans une grande toile, *My parents*, peinte en 1977. Ce chef-d'œuvre renvoie le peintre à lui-même et chaque spectateur à ses propres liens parentaux. Surtout quand il se retrouve au premier rang après leur disparition.

Cette œuvre s'inspire de la tradition anglaise du portrait de conversation. En vogue au 18e siècle, ces portraits de groupe ont un dispositif informel avec un caractère intimiste. Dans le tableau une conversation a lieu, moment de la vie quotidienne d'un groupe de la société bourgeoise. Groupe composé de membres d'une même famille ou fratrie, avec des amis pouvant aussi être présents, ainsi que des domestiques.

Par exemple, *The Western Family,* de William Hogarth (1738) montre que Hockney perturbe la représentation traditionnelle de multiples façons que nous allons expliquer.

D'abord, Kenneth et Laura Hockney ne conversent en rien puisque la mère pose alors que le père est plongé dans un livre d'art. Le site de la *Tate Gallery* de Londres explique bien que « Hockney a réalisé cette œuvre après deux tentatives infructueuses. Ils ont été frustrés lorsque David a abandonné les versions précédentes, après avoir passé des heures à poser pour lui. Cependant, Margaret, la sœur de Hockney, a déclaré à propos de leur réaction à *My Parents* : « *Maman et papa en étaient très fiers et pensaient que toutes les séances de pose en avaient valu la peine.* » Les poses de Kenneth et Laura reflètent peut-être leur personnalité. Laura regarde directement le spectateur. Kenneth, connu pour s'agiter pendant les séances, est représenté en train de lire, comme s'il avait oublié qu'il était observé. »

Une maman enveloppant son fils-peintre de sa douceur maternelle et un papa ailleurs…

Ensuite, Hockney se focalise sur trois détails de son tableau pour nous parler de lui comme peintre et comme fils. Dans ce sens, *My Parents* est un autoportrait déguisé.

Dans le miroir se reflète l'atelier du peintre avec un rideau permettant à ses modèles de se déshabiller avant la pose ; et surtout une partie du chef-d'œuvre de Piero della Francesca, *Le Baptême du Christ* (1450), l'une des gloires de la *National Gallery* de Londres. Laura et Kenneth ont-ils baptisé David, la famille est-elle chrétienne ou le fils renégat ? Hockney rend-il aussi hommage à ce maître de la lumière, lumière sacralisant ses parents ?



Le père est plongé dans un livre dont la couverture reproduit notamment trois aubergines. Comment ne pas penser au chef-d'œuvre de Henri Matisse, *Intérieur aux aubergines* (1911), un manifeste de sa conception de l'à-plat ? Couleurs posées en à-plat, caractéristique de Hockney !

Au bas d'un meuble « tiroir/bibliothèque », un seul livre au titre lisible : Chardin, le maître de la nature morte au 18e siècle.

Comment alors ne pas voir dans le bouquet de tulipes une reduplication du portait des parents avec leurs ambiguïtés ? En effet, la tulipe représente l'amour parfait et durable entre les membres d'une famille. Mais elle peut également évoquer l'amour oublié ou négligé…

45

L’Elbphilhamonie, un monstre intime

novembre 2022



La nouvelle salle de musique de Hambourg, l'Elbphilharmonie, est une œuvre marquante de l'histoire de l'architecture moderne. Les architectes suisses Herzog/de Meuron ont réussi à faire de ce monstre architectural et financier un bâtiment intime. Dans ce sens c'est une œuvre oxymorique.

Avec son socle en brique rappelant les thés, cacaos, cafés et tabacs importés à Hambourg, cette voile-proue-vague-iceberg-cristal aurait dû coûter 100 millions de francs. Ce fut 1 milliard, une somme monstrueuse qui mena presque à la faillite la ville alors dirigée par le chancelier allemand Olaf Scholz.

Le port de Hambourg n'est pas maritime mais fluvial. Il se situe sur l'Elbe, grandement aménagé depuis le Moyen Age pour accueillir des navires. Actuellement *Hafen City* est un nouveau quartier construit sur des friches de l'ancien port, aujourd'hui en activité plus au sud. L'Elbphilharmonie a été érigée au-dessus d'un ancien entrepôt ayant succédé au bâtiment des douanes à l'entrée du port du 20e siècle.

Quand on vient à pied de *Hafen City* (métro, zones commerciales, cafés, hôtels et immeubles d'habitation), on est saisi par le gigantisme du monstre vitré. Chacun de ses vitrages épais, parfois bombés pour donner l'illusion d'une vague, a coûté 80'000 francs.

La structure supérieure abrite la grande salle de plus de 2000 places, une autre petite salle, un hôtel de luxe, un restaurant. Un spectaculaire escalier roulant incurvé mène de la rue au 10e étage, en fait l'entrée de la salle de musique. Dans la partie basse en briques il y a notamment un grand parking.

L'enjeu humain d'un tel monstre est de rester dans une proximité chaleureuse avec les visiteurs ou habitants de la ville. Il y parvient de différentes manières qui ne m'ont pas seulement impressionné mais séduit lors de ma venue dans ce lieu le 22 octobre 2022 : le concert en hommage aux 70 ans de Wolfgang Rihm, le pape de la musique contemporaine en Allemagne, ne fut pas très couru. Les 15 euros que m'a coûtés ma place étaient un cadeau pour expérimenter l'intérieur de l'*Elfi*. Avec les musées, les stades et les aéroports, les salles de concert sont les amphithéâtres, les cathédrales et les palais des temps anciens.

L'accès aux cinq différents niveaux de la salle se fait par des escaliers multiples : se nichent de petits bars, des chaises, des bancs et même des alvéoles pour apprécier le panorama sur le port. On ne se sent jamais ni entassé ni perdu dans une foule mais passant de grands salons à d'autres.

La salle est construite sur le modèle des vignobles en terrasse, comme la Philharmonie de Berlin dans les années 1960.

La chaleur du chêne, le rythme asymétrique des terrasses clairement séparées les unes des autres, la visibilité totale de toutes les places, la proximité avec les musiciens, la somptueuse acoustique sublimée par des parois alvéolées en forme de vagues, tout concourt à une expérience intime de l'écoute dans ce « salon » de musique.

En intimité avec sa ville et ses habitants, fiers de leur histoire commerciale, l'œuvre de Herzog/de Meuron est devenue un emblème visuel prenant, surtout quand on va

vers l'ouest ou que l'on en vient. Le monstre réussit à se fondre dans l'espace fluvial et urbain. Proue, voile, vague, et même cristal qui reflète les rayons du soleil couchant, il s'offre sans ostentation à la douceur de la promenade sur les quais jusqu'au *Fischmarkt* de Sankt Pauli.



46

Antonio Machado (1875-1939), de Séville à Collioure

novembre 2022



Né dans la *Casa de las Dueñas* à Séville en 1875, le célèbre poète espagnol Antonio Machado est mort le 22 février 1939 à l'hôtel Quintana à Collioure, village français des Pyrénées atlantiques. Cet édifice restauré abrite une fondation Machado et un émouvant espace muséographique. Passer, en train, de la cité andalouse au village catalan est émouvant.

Antonio Machado Álvarez, père du célèbre poète Antonio Machado, né aux *Dueñas* en 1875, était l'un des administrateurs de la propriété de la famille des ducs d'Albe. Machado se souvient dans les vers suivants des huit années de son enfance à *Las Dueñas* :

« *Mi infancia son recuerdos de un patio de Sevilla*
y un huerto claro donde madura el limonero… »
(*Campos de Castilla*,1912)

« *Es esta luz de Sevilla… Es el palacio donde nací,*
con su rumor de fuente. »
(*Nouvelles Chansons*, 1924)

La résidence sévillane des ducs et duchesses d'Albe est l'un des bijoux de Séville. L'importance architectonique de ce bâtiment, exemple de l'architecture nobiliaire sévillane, se trouve à la jonction des styles gothique et mudéjar. L'attraction principale des *Dueñas* est la combinaison entre la majesté du bâtiment, avec ses patios et jardins et sa collection de peintures, sculptures, tapis, meubles et objets anciens.

« *En cette fin d'après-midi du 28 janvier 1939, Antonio Machado, alors âgé de 64 ans, descend du train bondé en*

provenance de Cerbère. Il est accompagné de sa mère, Ana Ruiz, de son frère José, de l'épouse de celui-ci, Matea Monedero, et de l'écrivain Corpus Barga. Miné par une grave affection des bronches, le poète est exténué. La route de l'exil a été longue depuis ce 24 novembre 1936, quand le Quinto Regimiento a organisé l'évacuation de Madrid assiégée d'un nombre important d'intellectuels.

À contrecœur Antonio Machado a quitté la capitale avec sa famille pour s'installer à la Villa Amparo, au village de Rocafort, non loin de Valence. En mars 1938, l'avancée des troupes nationalistes les chasse vers Barcelone, où ils logent à l'hôtel Majestic, puis à la Torre Castañer. Mais le 22 janvier, il faut partir de Barcelone, menacée par les troupes franquistes. La ville tombera le 26 janvier et c'est dans la confusion et le désespoir que s'organise l'exode vers la France. Machado et les siens font partie d'un convoi d'intellectuels qui met six jours pour arriver à Port Bou, avec des haltes à Cervià de Ter, à Raset et au Mas Faixat, où le poète et ses compagnons d'exode passent leur dernière nuit en terre d'Espagne.

Le matin du 27 janvier, on se remet en route pour atteindre Port Bou à la nuit tombante. Il fait froid et il pleut. Le flot énorme des réfugiés fait que, quelques kilomètres plus loin à peine, dans la montée vers la frontière du col des Balitres, Antonio Machado et sa famille doivent descendre de voiture, abandonner leurs bagages (parmi lesquels divers textes du poète, à jamais perdus) et gravir à pied les centaines de mètres qui les séparent de la frontière. Celle-ci est fermée sur ordre des autorités françaises et ne sera ouverte aux civils que le lendemain, 28 janvier (et aux militaires, immédiatement désarmés le 5 février). Grâce à son passeport, et à l'intervention de Corpus Barga (« Je dis au commissaire de police qu'Antonio Machado était à l'Espagne ce que Paul Valéry était à la France et qu'il était malade »), Antonio Machado et sa mère peuvent franchir la frontière et descendre à Cerbère dans un

fourgon cellulaire que le commissaire de police met aimablement à leur disposition. Ils sont bientôt rejoints par José et Matea et tous passent cette première nuit en terre française dans un wagon oublié sur une voie de garage.

Le lendemain, « ligero de equipaje » (litt. léger de tout bagage), Antonio Machado arrive avec sa famille à la gare de Collioure. Ils descendent à pied jusqu'à la Placette où Juliette Figuères, qui tient une mercerie-bonneterie, les réconforte avec un café au lait et quelques biscuits. De là, ils vont à l'hôtel Bougnol-Quintana, que leur a indiqué le chef de gare, Jacques Baills, à leur descente du train.

C'est Jacques Baills, qui tenait le registre de l'hôtel pour Mme Quintana, qui reconnaît à son nom (il s'était inscrit comme simple professeur) le poète dont il avait étudié quelques poèmes durant ses études et qui lui demande confirmation. À noter l'erreur concernant l'âge de Machado sur le registre.

Jacques Baills, Juliette Figuères et son mari, Pauline Quintana, hôtelière au grand cœur, sont les nouveaux amis colliourencs du poète, à qui, outre une aide morale, ils apportent, ainsi qu'aux siens, une aide matérielle : linge, timbres-poste, livres, journaux et revues. Machado, très éprouvé par le voyage, sort très peu de l'hôtel. Son frère a raconté l'unique promenade qu'il fit en sa compagnie jusqu'au bord de la mer.

L'état de santé d'Antonio Machado se dégrade de jour en jour et il meurt le mercredi 22 février à trois heures et demie de l'après-midi, tandis que sa mère agonise dans la même chambre et s'éteint trois jours plus tard, le 25 février. La nouvelle de la mort du poète se répand très vite. Son corps est veillé par ses nouveaux amis colliourencs et aussi par Gaston Prats et Henri Frère, tous deux professeurs d'espagnol. Ce dernier, peintre de talent, fait plusieurs croquis du poète sur son lit de mort, à partir desquels il exécutera une gravure sur cuivre.

C'est Jacques Baills qui fait la déclaration de décès à la mairie et alerte l'ambassade d'Espagne à Paris ainsi que plusieurs personnalités. La presse locale et internationale se fait l'écho du décès « del poeta y español sin tacha », Antonio Machado (ABC, républicain, Valence, 26 février 1939).

Les obsèques civiles, comme l'avait demandé Antonio à son frère, ont lieu le jeudi 23 février, à quatre heures de l'après-midi. Présidées par le maire de Collioure, Marceau Banyuls, elles réunissent une foule de réfugiés, d'amis et d'admirateurs du poète. Le cercueil, recouvert du drapeau républicain, est porté par douze soldats espagnols de la Deuxième Brigade de cavalerie, reclus dans le Château Royal de Collioure. Le corps du poète est déposé dans une niche prêtée par la famille Py-Deboher, amie de Pauline Quintana. » (texte extrait du site internet de la Fondation Machado à Collioure*).*

Le pèlerinage catalan commence à Collioure par une visite au cimetière pour se recueillir devant la tombe du poète. On peut aussi refaire le chemin de Port-Bou à Cerbère par le petit col.

Tout près, on trouve l'ancien hôtel Quintana, maintenant siège de la Fondation Machado.

L'espace muséographique est sobre, avec les deux lits de mort du poète et de sa mère, des panneaux explicatifs des derniers jours de la vie de Machado, l'original du registre de l'hôtel avec son nom et sa profession, « professeur ».

Quelques-uns de ses vers les plus célèbres rendent hommage à cet écrivain majeur dont le destin attire beaucoup de citoyens espagnols et … des citoyens du monde.

47

Caravage éclaire l’arrestation du Christ

février 2025



L'Arrestation du Christ, le plus extraordinaire tableau de Caravage représentant Jésus, a été présenté quelques mois à Salerno au sud de Naples début 2025. J'ai eu la chance de le voir à mon retour de Sicile en train. Longtemps méconnu et en mauvais état, il a été restauré. Dans les trois sens du terme, on peut dire que le grand peintre y éclaire cet épisode dramatique.

Commençons par éclairer l'histoire de ce chef-d'œuvre. Entièrement restauré, il n'a été exposé qu'en 1951 au Palazzo Reale de Milan, sous le commissariat de Roberto Longhi. Les travaux de restauration ont permis de supprimer les différents ajouts et de confirmer l'autographie absolue du peintre. C'est certainement l'œuvre la plus complexe de la production privée du Caravage à l'époque de son séjour à Rome. Créée en 1602, elle fut payée au peintre lombard par Ciriaco Mattei en 1603. Elle provient de la collection Ruffo en Calabre, avant de rejoindre l'actuelle collection privée de l'antiquaire et collectionneur Mario Bigetti. Elle a été déclarée bien d'intérêt national par l'État italien.

Caravage a peint deux versions authentifiées de cette scène : celle que j'ai vue à Salerno et celle de la *Jesuit Company* de Dublin, en dépôt à la National Gallery of Ireland depuis 1993.

Au tout début du 17e siècle, la carrière de Caravage est désormais fort bien lancée à Rome, comme en attestent les commandes majeures qui lui sont confiées pour décorer la chapelle Contarelli dans l'Église Saint-Louis-des-Français ou encore la chapelle Cerasi de Santa Maria del Popolo.

En 1601, l'artiste quitte la résidence du cardinal Del Monte – qui a tant fait pour accompagner ce succès – pour

rejoindre le tout nouveau Palazzo Mattei où vit le cardinal Girolamo Mattei ainsi que ses frères, Asdrubale et Ciriaco. Il n'y passe que deux années, mais ce changement de lieu et de protecteur marque une évolution dans sa manière de peindre : les scènes de genre aux thèmes musicaux et mythologiques chers à Del Monte sont délaissées au profit de la narration religieuse. Sans doute influencé par le sérieux et la solennité exigés pour les grandes commandes publiques qu'il a honorées, Caravage tend à modifier l'atmosphère de ses tableaux à destination de collections privées, dans un sens à la fois plus monumental et plus épuré. Dans *L'Arrestation du Christ* comme dans *L'Incrédulité de saint Thomas*, qui est peint à peu près en même temps et pour le même commanditaire, la narration se joue essentiellement sur les expressions faciales et les gestes des personnages, beaucoup plus que sur les costumes ou sur les décors qui disparaissent totalement.

Toutefois, il est également possible de considérer cette toile comme s'insérant dans la lignée des grands formats créés pour décorer les chapelles Contarelli (église Saint-Louis-des-Français) et Cerasi (Santa Maria del Popolo) : même densité des ombres, même maîtrise de l'intensité dramatique.

L'Arrestation du Christ représente un épisode du Nouveau Testament au cours duquel Judas va à la rencontre de Jésus et l'embrasse afin de le désigner aux soldats qui viennent pour l'arrêter. C'est l'instant de la trahison de l'amour, comme une parabole racontant la rencontre de l'innocence avec l'horreur de la violence.

L'Évangile de Saint-Jean, (Jean se trouve être le personnage de gauche !) décrit ainsi la scène : « *Jésus sortit avec ses disciples et traversa le torrent du Cédron ; il y avait là un*

jardin, dans lequel il entra avec ses disciples. Judas, qui le livrait, connaissait l'endroit, lui aussi, car Jésus et ses disciples s'y étaient souvent réunis. Judas, avec un détachement de soldats ainsi que des gardes envoyés par les grands prêtres et les pharisiens, arriva à cet endroit. Ils avaient des lanternes, des torches et des armes. Alors Jésus, sachant tout ce qui allait lui arriver, s'avança et leur dit : « Qui cherchez-vous ? » Ils lui répondirent : « Jésus le Nazaréen. » Il leur dit : « C'est moi, je le suis. » Judas, qui le livrait, se tenait avec eux. Quand Jésus leur répondit : « C'est moi, je le suis », ils reculèrent, et ils tombèrent à terre. »

D'abord, Caravage éclaire la scène par son art du clair-obscur, mettant en évidence les éléments clés du tableau : les six visages ou parties de visages des personnages, tous vus de profil sauf la face de Jésus ; et les quatre mains principales : de droite à gauche, celle du porteur de lanterne, autoportrait de Caravage, celle de Judas mettant son doigt sur l'avant-bras de Jésus, celles jointes de celui-ci et la main droite ouverte de Jean

La main du soldat de gauche n'est pas éclairée quand il la pose, toute gantée, au bas du cou de Jésus. Le visage du second soldat à droite est marqué par la surprise : c'est donc lui le fils de Dieu !

Les mains et le visage de Jésus, éclairés par Caravage, traduisent moins la résignation que l'acceptation de son destin : « C'est bien moi, celui que vous devez arrêter ! » Le Christ porte sur son visage son destin, il ira vers la mort en incarnant la douleur de toute l'humanité.

Ensuite, Caravage éclaire la scène par le sens original qu'il lui confère en l'interprétant à sa façon. À gauche, l'effroi de Jean et son regard tourné vers la gauche, vers l'avenir, disent pour Caravage le message des futurs

évangiles. La mort, affreuse, de Jésus, libérera ceux qui auront foi en lui par le mystère de la croix. C'est comme si Jean allait courir annoncer la Bonne Nouvelle : « *Il est avantageux pour nous que Jésus soit parti afin que nous soyons remplis de l'Esprit* » (Jean 16:7). Dieu, par la mort de Jésus, nous fera savoir qu'il nous aime, qu'il nous appelle à le connaître, à recevoir son pardon et la vie éternelle !

Finalement, Caravage, dans une originale mise en abyme, se montre sous les traits d'un personnage en train d'éclairer la scène avec une lanterne. En fait, ce n'est pas par l'arrière-droite du tableau que la scène est éclairée picturalement, la lumière venant de l'avant. Par cette lanterne qu'il tient délicatement par un fil, le peintre et témoin nous dit qu'il est un éclaireur : regardez bien, avec votre regard attentif, mobilisé et ouvert à la spiritualité, regardez bien ce que je vois, ce que je vous montre et ce que vous devez comprendre.

Il n'y pas plus beau message philosophique sur l'art de peindre une scène de la vie du Christ ! Chaque spectateur de cette peinture unique devient partie prenante de la scène qu'elle montre.

Notre existence est projetée dans le tableau. Les personnages sont grandeur nature, l'obscurité métaphysique et la lumière de Caravage nous obligent à voir dans cette tragédie humaine des millions d'autres tragédies, celles des persécutés et des vaincus de l'Histoire. En face d'elles, notre douleur, notre peur, même silencieuses et dociles, sont là.

48

Les processions des reliques de Sainte Agathe à Catane

juin 2025



Les 4 et 5 février de chaque année à Catane se déroulent les processions en l'honneur de la patronne de la cité, Sainte Agathe, martyrisée au 3e siècle. J'ai eu la chance de vivre en immersion ces deux jours extraordinaires et vais tenter d'expliquer pourquoi l'on considère aujourd'hui que cette fête est l'une des plus grandes manifestations de la foi catholique au monde.

« *Ce qui se passe chaque année à Catane est une sorte de miracle, dans la mesure où se coagulent la foi religieuse, l'appartenance, les racines, l'identité collective et l'engagement individuel. (…) Pendant trois jours (et trois nuits blanches), toute la ville s'unit, sans distinction de recensement ou de classe sociale, pour exalter une jeune fille d'il y a dix-huit siècles, avec un mécanisme d'identification unique au monde.* » (Roberto Copello)

Selon ce que j'ai pu voir et vivre cette année, ces deux jours sont étroitement placés sous le signe du feu, le feu qu'Agathe arrêta, le feu par lequel la dévotion s'exprime encore aujourd'hui : ce sera la millième fois en 2026 !

Agathe est une jeune fille de la noblesse de Catane. Chrétienne convaincue, elle refuse de céder aux avances du proconsul qui souhaite l'épouser et lui faire abjurer sa foi. Elle est ainsi martyrisée : on lui coupe les seins, on la fait marcher sur des charbons ardents et on la met en prison. Une année après sa mort, les habitants de Catane prennent le voile rouge qui recouvre son corps dans son sarcophage et l'emmènent au pied de l'Etna pour arrêter la lave. Le miracle se produit. Les restes de la jeune fille sont emmenés à Constantinople et en reviennent au 11e siècle.

Ils sont gardés dans une châsse à la cathédrale. Au 13e siècle, un buste reliquaire de la sainte est créé à Limoges.

Ces trésors d'orfèvrerie du Moyen Âge circulent deux jours par an en procession à travers la ville dans un char à

roues tirés par des fidèles. Ce *fercolo* (ou *vara* en sicilien) rappelle les chars triomphaux sur lesquels les empereurs romains parcouraient la ville de Rome après leur triomphe.

Dans sa procession le char est précédé d'une douzaine de constructions verticales appeler les *candelore*. À l'époque, ces chandeliers étaient censés contenir un immense cierge. Durant ces deux jours, les Catanais manifestent leur dévotion par la pose de cierges dans des petits autels urbains ou par le portage de cierges beaucoup plus lourds.

La procession du *ferculum*

Les 4 et 5 février, le *fercolo* fait deux processions dans la ville de Catane selon des itinéraires différents qui partent de la cathédrale et y reviennent.

Le premier jour, le parcours, dit externe, traverse en dix heures, de 8 heures à 3 heures du matin, différents quartiers populaires de la cité. Le second jour, sur des rues recouvertes de sciure, le char fait, de 17 heures à midi du 6 février, un aller-retour entre la cathédrale et une place au nord de la ville, en prenant notamment la *via Etnea* et la *via Caronda*.



Ce char est tiré par de très longues cordes auxquelles s'agglutinent des centaines de citoyens dévots, portant une sorte de grande blouse blanche appelée *sacco* et un béret

noir, la *scuzzetta*. « *C'est une joie, une pure joie, de s'attacher aux deux longues cordes pour tirer lentement* 'a vara*, le beau* ferculum *d'argent*. » (Roberto Copello)

J'ai eu l'occasion de voir passer le *fercolo* à quatre reprises pendant ces deux jours.

Le 4 février au matin, éclairé par le soleil naissant, le char est sorti des murailles à côté du dôme pour s'engager au sud en direction de la gare. Quatre responsables du clergé et de la confrérie ordonnent des manœuvres, notamment celles de la personne sous le char, qui le guide avec une sorte de volant qu'on ne voit pas. Les dévots tireurs des cordons sont informés des moments où ils doivent se mettre en marche et s'arrêter. Le buste de la Sainte resplendissant sous la lumière naissante et la foule agitée donnaient une touche très populaire à la religiosité.

Un moment culminant de la procession du 4 février est la montée de la rue des Capucins, la *salita dei Capuccini,* en fin d'après-midi. Passant près des églises construites sur les lieux du martyre de saint Agathe, l'église de la Fournaise (*Sant'Agata alla Fornace*) et celle de la Prison (*Sant'Agata al Carcere*), le char tiré par des centaines de dévots escalade à grande vitesse cette rue raide dans une atmosphère indescriptible.

Le soir de ce 4 février 2025, dans les quartiers populaires de la *via Plesbiscito*, la pluie a perturbé la procession sans que le char pourtant ne s'arrête. C'est dans cette rue que l'on trouve nombre de petits restaurants ou boucheries qui servent de la viande de cheval cuite sur des braises.

Dans la nuit du 5 février, j'ai vu passer le char une dernière fois au début de la via Caronda. La ferveur était très différente de la nuit précédente avec une multitude de

jeunes gens tirant les cordons. Des dévots n'hésitent pas à tendre des objets chers (bague, mouchoir) aux responsables du char afin que ceux-ci touchent la châsse de la Sainte. Des fidèles donnent également des cierges qui sont déposés à l'arrière du *fercolo*.

Les *candelore* ou *cerei*



Précédant de quelques heures la procession du *fercolo*, une douzaine de grands chandeliers en bois, appelés *candelore* ou *cerei* et portés par huit hommes, circulent sur le même itinéraire. Ces *candelore*, constructions en forme de tabernacles baroques et hautes de cinq mètres, appartiennent à diverses confréries liées à des professions de la ville : les pêcheurs, les marchands de fruits, les boulangers, etc. Pendant l'année, la plupart d'entre elles sont conservées dans le musée des Chandeliers situé dans une église proche de la *via Etna*.

Les chandeliers étaient à l'origine censés contenir un immense cierge. Ils sont surmontés de différentes bannières données par des familles catanaises. Ces constructions baroques à trois étages sont décorées de sculptures naïves représentant des épisodes marquants du martyr de la Sainte, de sculptures d'apôtres, d'angelots et de saints.

Cet artisanat populaire est touchant, surtout quand ces constructions bizarres traversent la ville, parfois de manière échevelée. Chaque *cereo* est béni par le curé de la paroisse à côté de laquelle il passe.

La dévotion par les cierges

Les 4 et 5 février de chaque année, il n'y a pas un seul habitant de Catane qui n'achète un cierge en signe de dévotion pour la sainte tant aimée. La *Cereria Gambino*, proche de la cathédrale, en vend de toutes tailles à tous les prix (un euro pour 100 g). Mais on en trouve aussi dans d'innombrables petits chariots qui parcourent la ville le long des processions.

Il y a deux manières d'exprimer sa dévotion par les cierges. Premièrement en les déposant dans des petits autels de rue devant une statue de la Sainte. On a vu plus haut que ces petits cierges peuvent aussi être donnés aux responsables du *fercolo* qui les placent à l'arrière de celui-ci.

Deuxièmement, le clou émotionnel de la journée du 5 février est la procession individuelle ou collective de dévots, essentiellement des hommes, qui portent sur l'épaule d'immenses cierges allant jusqu'à 50 kg. Ils suivent les *cerei* et précèdent le *fercolo*. Les deux rues Etnea et Caronda sont recouvertes de sciure pour laisser s'écouler l'abondant suif des cierges.

Il est rare qu'un dévot marche tout seul portant son cierge. Il peut être accompagné de sa famille, de quelques amis ou d'un groupe de personnes qui prennent un soin particulier lors de leurs arrêts à bien racler l'extrémité du cierge pour égaliser la cire qui coule.

J'ai compris que porter un cierge en l'honneur de la Sainte rappelle l'importance du feu de la lave que le voile miraculeux d'Agathe avait stoppé. Mais fait surtout penser au portement de croix du Christ lors de son chemin vers Golgotha.

J'ai eu la chance de me trouver à côté de l'église *Santa Maria delle Mercede* à la *via Caronda* vers 1 heure du matin le 6 février. À intervalles réguliers, des groupes de porteurs de cierges emmenés par un chef s'arrêtent devant l'église, sont bénis par le prêtre et commencent à entonner des chants parlés, une forme de *Sprechgesang* comme habité de transes émotionnelles. Le refrain qui revient tout le temps est « *Cittadini semu tutti devoti tutti.* »



À tour de rôle, plusieurs membres du groupe, saisis par une exaltation collective, psalmodient, chantent ou crient leurs paroles quasiment mystiques. À un certain signe donné par le chef du groupe, les hommes repartent en direction du nord, leurs grands cierges sur leurs épaules.

Roberto Copello a essayé de décrire ces moments inimaginables pour un esprit calviniste. C'est par son beau texte traduit de l'italien que j'ai choisi de terminer cet article, assurément imparfait dans ses références anthropologiques. Et surtout partiel par l'expérience limitée que j'ai eue de ces quelques jours si ancrés dans la vie des Catanais.

« *Citoyens / cittadini / semu / tutti / devoti tutti ? Plus qu'une question, ce que chaque chef de chœur crie d'une voix étranglée à son groupe de fidèles est une affirmation. Et en effet, dans le climat d'exaltation composée où se vit la fête de Sainte Agathe, elle*

n'admet pas de réponse négative. « Cettu… cettu ! Evviva sant'Aita ! » , répondent les dévots, absorbés et sérieux dans « Cettu… cettu ! » . Et ça recommence.

Laissons aux linguistes le soin de déterminer si ce cettu *est ou non une mauvaise prononciation abrégée de « citoyens » : il ne s'agit donc pas d'une réponse, mais de l'incitation des personnes présentes à rejoindre le culte de la sainte.*



Et laissons enfin aux anthropologues le soin de rechercher s'il existe des héritages païens dans l'explosion de paroles sortant de la gorge et de cris mystiques, ou dans le fait de faire des rues une mer de feu où s'élancent dangereusement d'immenses bougies allumées, aussi lourdes que les fidèles qui les portent. »

49

La pesanteur et la grâce du *Christ de la Fondation*, de Andrés de Ocampo

avril 2026



L'œuvre la plus célèbre de Andrés de Ocampo est le *Cristo de la Fundación* (1622), situé dans la chapelle des Anges à Séville. Souvent décrite par les historiens de l'art comme un « poème de douleur et de sérénité » en raison de son réalisme et de sa force émotionnelle, cette sculpture en bois sort en procession Jeudi Saint à Séville et me transfigure chaque fois que je la vois sur son *paso*.

L'auteur, Andrés de Ocampo (1555-1623), né à Jaén, a principalement été actif à Séville. Il a marqué l'art andalou de la fin du 16e et du début du 17e siècle. Son œuvre est ancrée dans la transition entre la Renaissance et le Baroque, caractérisée notamment par une expressivité apportée par un grand réalisme qu'on verra culminer dans les sculptures de Juan de Mesa, contemporain de Ocampo.

Chaque Jeudi Saint, la sculpture est placée sur l'extraordinaire *paso* en acajou de la confrérie, avec ses quatre immenses candélabres, appelés *faroles*.

Chaque année, la décoration florale des bords et des angles du *paso* est différente ; la couleur de sa surface horizontale est le rouge (œillets)ou le violet (lys) de la passion.

Il n'est pas accompagné d'une fanfare mais d'un petit ensemble de vents ou de quelques chanteurs *a capella*.

La procession commence à 15 heures, ce qui permet d'admirer le *paso* dans la lumière du jour avant son retour dans la nuit avant minuit.

Le Christ comme « la seule fondation » est un thème théologique majeur dans le christianisme, désignant Jésus-Christ comme le fondement inébranlable (le roc) de la foi, de la vie chrétienne et de l'Église.

Dans Matthieu 7:24-27 (« *C'est pourquoi, quiconque entend ces paroles que je dis et les met en pratique, sera semblable à un homme prudent qui a bâti sa maison sur le roc.* »), l'accent est mis sur la solidité de la parole de Jésus et la rédemption. Dans Corinthiens 3:11 (« *Car personne ne peut poser un autre fondement que celui qui a été posé, savoir Jésus-Christ* »), l'apôtre Paul explique que, bien que différents enseignants comme lui-même puissent « bâtir » sur ce fondement, la structure entière de la vie chrétienne repose exclusivement sur la personne et l'œuvre de Jésus.

La puissance émotionnelle de cette sculpture a d'abord été mise en évidence par l'artiste Andrés de Ocampo lui-même, qui a écrit sur son Christ :

Je suis ému de te voir cloué à une croix et moqué,
Je suis ému de voir ton corps si blessé
Je suis ému des insultes que tu subis et de ta mort.

Carlos Colón, le chroniqueur du *Diario de Sevilla*, parle aussi avec émotion de « *la chute absolue, tragique, abandonnée, du corps du Christ de la Fondation, se tendant vers la terre comme s'il ne s'agissait que de matière morte, chair sans âme ; se tendant vers le ciel, comme si, dans une telle défaite il y avait un éclair de lumière, d'âme de triomphe, de résurrection* ».

Colón fait implicitement référence aux concepts de la pesanteur et de la grâce de Simone Weil. Pour la philosophe française, en tout ce qui suscite chez nous le sentiment pur et authentique du beau, il y réellement présence de Dieu. La Beauté est vraiment une incarnation de Dieu. « *Le Beau est présence réelle de Dieu dans la matière au même titre que l'Eucharistie.* »

La création est faite du mouvement descendant de la pesanteur et du mouvement ascendant de la pesanteur vers la grâce. Ce mouvement ascendant correspond à l'action de la grâce qui élève l'âme, s'opposant à la pesanteur matérielle et morale qui l'abaisse. S'abaisser volontairement (humilité) permet de monter spirituellement, un paradoxe où la grâce comble le vide créé en soi.

Ainsi, la Semaine Sainte de Séville montre des images sacrées, qui passent toute l'année sur leurs autels à accueillir leurs frères (*hermanos*) et fidèles. Elles descendent dans la rue pendant quelques heures pour s'offrir à tous. Chacun est le bienvenu, car c'est en grande partie pour cela qu'elles prennent place dans les rues. Carlos Colón suggère une comparaison avec le berger qui quitte son troupeau pour chercher la brebis perdue : « *Et, lorsqu'il l'a retrouvée, il la met sur ses épaules, tout joyeux ; et, de retour chez lui, il appelle ses amis et ses voisins, et leur dit : "Réjouissez-vous avec moi, car j'ai retrouvé ma brebis qui était perdue." Je vous le dis, de même, il y aura plus de joie dans le ciel pour un seul pécheur qui se repent que pour quatre-vingt-dix-neuf justes qui n'ont pas besoin de se repentir.* »

C'est là, à son sens, la définition la plus juste de la Semaine Sainte. Il n'est pas nécessaire d'être croyant pour apprécier sa beauté, ressentir son émotion, et même, qui sait, (re)venir à Dieu. De même qu'il n'est pas nécessaire d'être croyant pour être ému par le récit de la *Passion selon saint Matthieu de Bach*, qui fit même douter l'athée Cioran de son nihilisme.

50

Quelques beaux *monumentos* de Séville le Vendredi Saint

février 2025



À Séville, une tradition religieuse existe avant le dimanche de Pâques. Dans des églises ou couvents, on prépare des autels avec le Saint-Sacrement : des *monumentos*, très richement décorés de fleurs et de cierges.

Cet article en langage simplifié, en hommage à mon amie Sylvie Pipoz, explique le sens de cette coutume catholique. Elle existe aussi dans d'autres pays comme l'Italie.

Les catholiques et les protestants sont des chrétiens. Pendant la messe ou le culte, ils communient pour se souvenir de la mort et de la résurrection du Christ. Ils sont ainsi en relation avec lui.

Une différence importante oppose pourtant les deux religions.

Les catholiques croient que les hosties et le vin sont vraiment le corps et le sang du Christ. On appelle cette doctrine la transsubstantiation. L'hostie conserve son apparence physique (son goût, sa texture, son odeur). En même temps, au cours de la messe, le prêtre lui donne un caractère sacré : il la consacre. Elle devient alors le corps du Christ, le Saint Sacrement.

Les protestants ne sont pas du tout d'accord avec cette théorie de la transsubstantiation. Pour eux, le pain et le vin sont seulement des symboles du corps et du sang de Jésus. Le Christ n'est pas réellement présent quand les fidèles boivent le vin et mangent le pain pendant la communion.

Les jours avant le dimanche de Pâques, on commémore la passion (le jeudi), la mort (le vendredi) et la résurrection (le dimanche) du Christ.

Le Jeudi Saint est un jour sacré en Espagne. En fin d'après-midi a lieu la messe du dernier repas du Christ (la *Cena del Señor*). Ce jour-là, Jésus a expliqué à ses disciples qu'il allait mourir, trahi par Judas. Il leur a demandé de se souvenir de lui par la communion. Il a promis à ses fidèles la vie éternelle en mourant pour eux.

Dans toutes les églises catholiques du monde existe un meuble qui contient les hosties consacrées au cours de la messe, le tabernacle (*sagrario*). C'est une sorte de petite maison. Les hosties consacrées sont conservées dans une coupe en métal précieux appelé ciboire.

Le tabernacle peut être réalisé en bois, en métal, en pierre. Il est en général placé derrière l'autel, donc derrière le prêtre qui célèbre la messe. Il est bien en vue des fidèles. Il est précédé de marches, avec des chandeliers pour allumer des cierges.

Quand un catholique passe devant l'autel, il s'agenouille ou se prosterne. Il rend ainsi hommage au Christ contenu dans le tabernacle.

À la fin de la messe de la *Cena del Señor*, le ciboire contenant les hosties est transféré dans une petite chapelle (ou un autre endroit de l'église), proche de l'autel. C'est le *monumento*, avec un autre tabernacle (*sagrario*), des fleurs, des cierges, des tentures et d'autres objets. Jusqu'au vendredi soir, les fidèles pourront prier, méditer et se recueillir devant le Saint Sacrement.

Ainsi, lors de la messe du jeudi après-midi, le prêtre consacre deux ciboires d'hosties. Les premières sont consommées lors de cette messe par les fidèles.

Dans un second ciboire, les autres hosties sont portées en procession solennelle vers le tabernacle (*sagrario*) du *monumento*. Elles y restent jusqu'au lendemain pour la

messe du Vendredi Saint. Symboliquement cela signifie que l'autel principal est purifié.

La cérémonie du dépôt du Corps du Seigneur a un autre but. Elle rappelle aux fidèles les angoisses et les douleurs subies par Jésus du jeudi au vendredi. Il s'est senti abandonné par Dieu dans le jardin des oliviers ; il a été arrêté, jugé et condamné à la crucifixion.

Le *monumento* est donc un lieu de prière et de méditation important, du jeudi soir au vendredi soir.

La décoration de ce *monumento* est extraordinaire dans chaque église ou couvent sévillans. On dit d'ailleurs que Séville est la Rome andalouse, avec une forte piété populaire.

Chacun *monumento* a son style particulier. Le point commun à tous est de commémorer la mort du Christ. Ils sont décorés de tentures, de fleurs et d'objets divers, par exemple des symboles du pain et du vin. Le nombre de cierges blancs doit au moins être de douze.



Cinq exemples commentés :

Église de la Magdalena

Cette église est l'une des plus grandes de Séville. Elle possède un retable gigantesque (grande sculpture en bois derrière l'autel).

Son immense *monumento* est impressionnant avec un tabernacle à plusieurs étages.

Église de San Marcos (photo page 213)

On voit bien l'emplacement du *monumento*, dans une chapelle au fond de l'église. Deux prie-Dieu (sièges où l'on s'agenouille pour prier) invitent les fidèles à méditer. Cinq bouquets de fleurs multicolores (des œillets surtout) embellissent l'autel. Le *sagrario* est très sobre, différent de celui de l'église précédente. Le pain et le vin du dernier repas du Christ sont là : les épis de blé et la cruche. Je trouve ce *monumento* extraordinaire de sobriété et de raffinement.

Ancien couvent de la Paz

Ce *monumento* est aussi extraordinaire par sa rigueur et sa symbolique. La chapelle obscure est seulement éclairée par douze cierges. Il y aussi quatre bouquets de fleurs blanches placés sur des reposoirs en bois, une tenture



rouge et un *palmon*. Cet objet artisanal est fait de feuilles de palmier tressées à la main. Il symbolise le dimanche des Rameaux. Ce jour-là, Jésus est entré triomphalement à Jérusalem cinq jours avant sa mort. Jésus mort est aussi présent, porté par sa mère, la Vierge Marie. En espagnol, on appelle cette scène une *piedad*. Cette petite statue du 17e siècle en bois sculpté coloré (polychrome) appartient à

l'église de cet ancien couvent. Elle se trouve au-dessus du *sagrario* en argent.

Le corps et le sang de Jésus sont aussi présents. Sur l'autel sont posés un pain dans un plat en argent avec une grappe de raisin et deux cruches en cristal : l'une avec du vin, l'autre avec de l'eau. Finalement une bible est ouverte sur le récit de la mort de Jésus. On est ému par tant de spiritualité contenue dans des objets. C'est l'objectif de l'art baroque : fortifier la foi par des images émotionnelles.

Couvent de Santa Angela de la Cruz



Ce couvent présente son *sagrario* dans une petite salle éloignée de l'église. Celle-ci n'est pas accessible aux fidèles et réservée aux nonnes. Par contre, les visiteurs qui viennent pour prier ou méditer le vendredi matin peuvent entrer. Ce fut mon cas et j'ai « volé » ces images avec l'accord de la mère supérieure. Le *monumento* est envahi de fleurs blanches (la pureté) qui contrastent avec le tissu rouge posé sur le sol. Le rouge symbolise la passion du Christ. Jésus est présent par une petite statue qui le représente enfant. C'est un charmant *Niño Jesus* qui porte dans sa main droite une couronne d'épines. Elle symbolise sa future mort. En effet pendant son jugement, on lui a mis sur la tête cette couronne pour se moquer de lui. C'était

un faux roi pour les Romains et les juifs qui l'ont condamné à mort. Le vin (par les raisins) et le pain se trouvent derrière un bouquet de roses rouges. Je trouve ce *monumento* aussi extraordinaire. Il réussit à mettre ensemble la beauté et la douleur.

Couvent de Santa Paula

Le couvent de Santa Paula est un monastère de clôture. Les nonnes n'en sortent jamais et assistent à la messe dans l'église derrière une barrière en fer. Ici sur l'image, elles



prient et méditent, comme les fidèles. On peut entrer librement dans cette église intime. Il faut d'abord traverser un magnifique jardin.

C'est la magie de Séville, une ville intime. Intime seulement pour les visiteurs sortant de la massification, la douleur des villes touristiques.

Crédits photographiques et remerciements

Toutes les images et les montages sont de l'auteur, sauf :

Page 33 : Keystone (droits payés par l'auteur)
Page 121 : Couverture du disque, Alpha-Classic
Page 176 : Nicolas Messyacz
Page 177 : fond Alfred Eisenstaedt
Page 179 : Journal *L'Humanité*
Page 184 : Wikipédia

Merci à Joanne, Sylviane, Pascal, et surtout Yves, de leurs suggestions et conseils pour la couverture et la mise en page.

Du même auteur, aux Éditions Sur le Haut

Typhons sur l'Hôtel de ville, 2019

Mille tableaux, 2020

Proximités chaleureuses, 2020

Ivresses poétiques, 2022

Iconographie du Grand Temple de La Chaux-de-Fonds, le chemin de la foi, 2024

10 jours à Naso, Immersion sicilienne, 2024

Aux Éditions SUR LE HAUT

Luc Allemand, *Martinovka,* 2021
Claude Alain Augsburger, *L'Illusion d'exister*, 2022
Sylvie Barbalat, *L'Enfant du serpent*, 2022
Sylvie Barbalat, *Kio*, 2024
Jean-Pierre Bregnard, *Traversées*, 2023
Naomie Chaboudez, *Recueil des folies de la vie*, 2022
Laurent Duvanel, *Le côté obscur du cadran*, 2024
Etienne Farron, *La vie (pas toujours) facile de François Egli,* 2020
Etienne Farron, *M comme Mallorca*, 2024
Emile Gnehm, *Tribulations d'un Loclois*, 2024
Claude-Eric Hippenmeyer, *Une Enfance à Shanghai*, 2020
Claudine Houriet, *Des vies en clair-obscur,* 2025
Suzanne Humbert, *Le dos rond*, 2023
Suzanne Humbert, *L'Appel de la Cruz de Ferro*, 2024
René Jacot, *Passion Athlétisme*, 2023
François Jolidon, *Jukebox*, 2023
Francis Kaufmann (avec Evelyn Gasser-Clerc), *Vieillesse, mon beau souci*, 2020
PascalF Kaufmann, *Villes, grandiloquences*, 2019
PascalF Kaufmann, *Les cinq saisons*, 2022
PascalF Kaufamnn, *Regards de soie*, 2026
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, *Mattaï*, 2020
Mary-Jane Monsch, *Noir, pair et manque*, 2025
Denis Gabriel Müller, *Poèmes nomades*, 2023
Robert Nussbaum, *Souvenirs d'un popiste populaire, hockeyeur et voyageur, Charles De La Reussille*, 2020
Robert Nussbaum, *Souvenirs de deux frères défenseurs du patrimoine, Lucien et Alain Tissot*, 2022
Robert Nussbaum, *Sonia, éternelle servante*, 2024
Edgar Tripet, *Exils,* 2022
Edgar Tripet, *Identité et culture,* 2022
Edgar Tripet, *Polyptyque,* 2022
Pierangelo Vay, *Le dit de l'autre source*, 2025
Jean-Bernard Vuillème, *Le style sapin à couteaux tirés*, 2022

Ouvrage composé par les Éditions Sur le Haut
Imprimé sur papier FSC par
Imprimerie Monney Services
La Chaux-de-Fonds
ims-imprimerie.ch
septembre 2026

ISBN 978-2-9701920-2-2

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



MILLE TABLEAUX

Un florilège de cinquante articles

2020-2026

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



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 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*.

ÉDITIONS SUR LE HAUT

ISBN 978-2-9701920-2-2

9 782970 192022