l'actualité

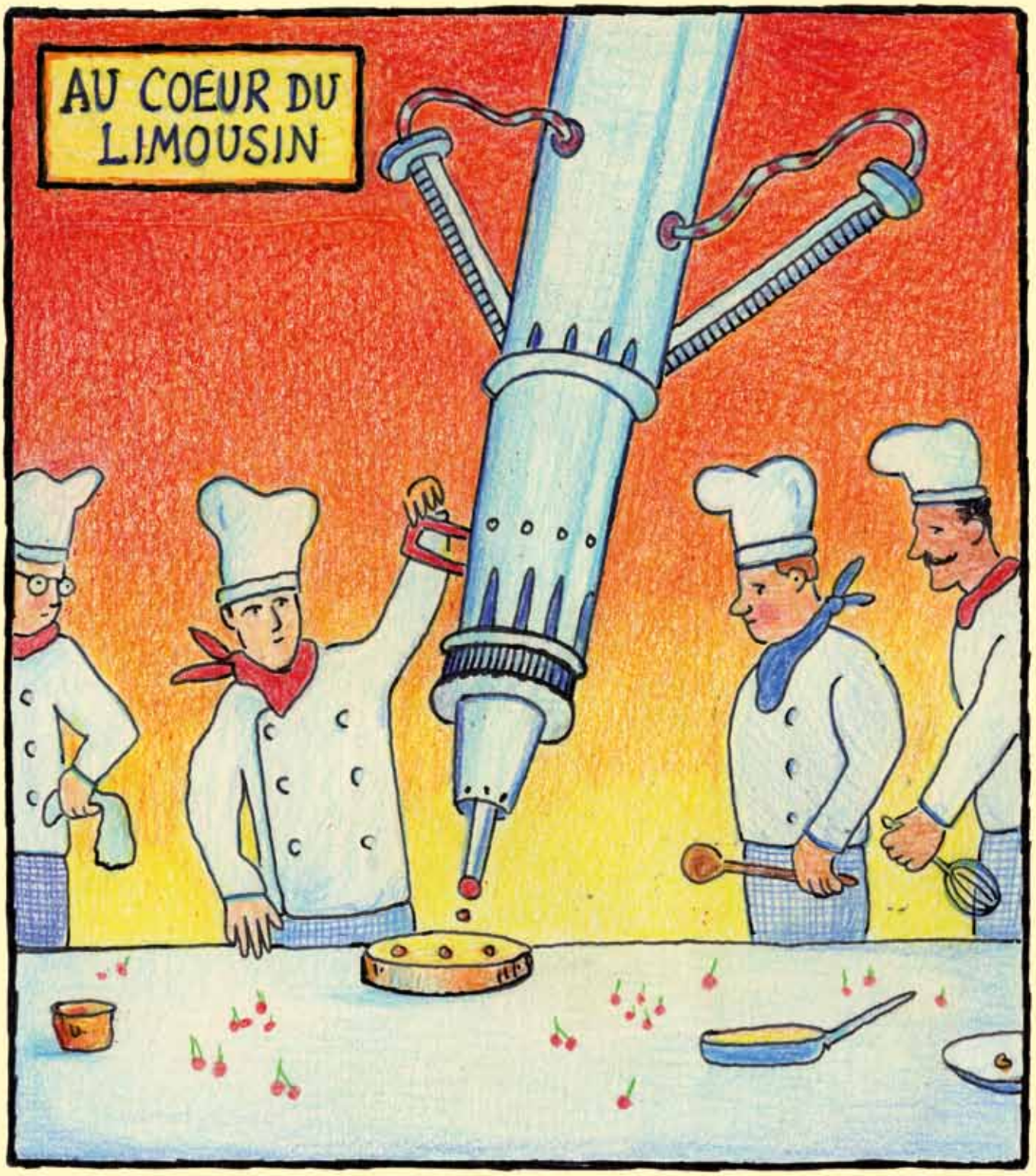
# l'actualité

## NOUVELLE AQUITAINE

SCIENCE ET CULTURE, INNOVATION

# QUE MANGEONS-NOUS ? COMMENT ?

■ AVRIL ■ MAI ■ JUIN ■ 2017 ■ N° 116 ■ 5,5 € ■




TENTER DE REPRODUIRE EXACTEMENT
LA RECETTE DU CLAFOUTIS
DE MA GRAND-MÈRE S'AVÉRAIT
QUELQUE PEU DIFFICILE

Glen Baxter 2017

# sommaire


4 **RECHERCHE, CULTURE, ROUTES, SAVEURS**

26 **MAINS SALES, IMAGES ET IDÉES MULTIPLES**
Le nom est une manière d'hommage à Sartre. Le logo, un salut aux affiches de 68. À Angoulême, la Fabrique Les Mains Sales est un atelier de sérigraphie d'art, doté d'un Comptoir des images.

28 **JORJ A. MHAYA, LA GUERRE NOUS EST PLUS FAMILIÈRE…**
Jorj A. Mhaya, peintre, illustrateur, caricaturiste, est l'auteur de l'éblouissante bande dessinée, *Ville avoisinant la terre*.

30 **MARIE MADELEINE RÉVÉLÉE**
Découvertes, restaurations, expositions, publications, Marie Madeleine est sous les feux de l'actualité. Entre tableau perdu du Caravage et reprise d'une composition de Philippe de Champaigne.

32 **PIERRE BULLET, PORTES ROYALES DE LA ROCHELLE**
Rayonnement de l'art royal sous Louis XIV : des projets de portes monumentales pour La Rochelle sont conservés depuis le XVIIIe siècle dans une collection suédoise, aujourd'hui au Nationalmuseum.

34 **MANGER, UNE HISTOIRE POLITIQUE**
Au-delà des histoires sociale, religieuse, culturelle de l'alimentation, Paul Ariès a condensé vingt ans de d'enseignement et de recherche dans *Une histoire politique de l'alimentation, du paléolithique à nos jours*. Ou comment une société choisit de se mettre en scène, de produire et de dire ses divisions, et de construire des communs.

42 **LES FÈCES DES UNS FONT LE BONHEUR DES AUTRES**
La transplantation de selles est une technique «miraculeuse» pour soigner les diarrhées provoquées par *Clostridium difficile*. Explications avec Christophe Burucoa, au CHU de Poitiers.

44 **L'ALIMENT MESSAGER DU MAL-ÊTRE**
Anorexie, boulimie… Certains adolescents voient dans l'alimentation une manière de retrouver un contrôle perdu sur leur corps. À leurs risques et périls, comme l'explique le professeur Ludovic Gicquel.

46 **LA FÊTE DES BŒUFS GRAS À BAZAS**
Depuis plus de 700 ans, Bazas fait défiler ses plus beaux bœufs le jeudi précédant le Mardi Gras. Par Denis Montebello.

47 **CASSER LES MYTHES ALIMENTAIRES**
Xavier Piguel, médecin nutritionniste au centre spécialisé de l'obésité du CHU de Poitiers, explique comment manger mieux.

50 **DE HUÊ À FATICK, LE SAVOIR COMMUN**
Mickaël Augeron, historien, Agnès Badiche, architecte d'intérieur et scénographe, et Fabrice Bonnifait, conservateur de l'Inventaire général, ont travaillé avec des équipes internationales sur des projets d'écotourisme, au Vietnam et au Sénégal.

54 **COOPÉRER SANS COLONISER**
Patrick Céleste, architecte urbaniste, dresse le bilan de quinze ans de coopération décentralisée menée entre la Région Aquitaine et la province de Lào Cai au Vietnam, en matière d'aménagement touristique.

56 **L'INVITE À FILER À AUBUSSON**
Parcours d'exposition original, formation de lissiers, création contemporaine, recherche, animation de la filière, projet Tolkien… à Aubusson, la Cité internationale de la tapisserie.

61 **DÉAMBULATION ROMANE**
L'abbaye de Saint-Amant-de-Boixe, en Charente, est aussi Espace d'architecture romane. Visite avec Anaël Vignet, son directeur.

61 **LA CATHÉDRALE RONDE EN BÉTON**
À Poitiers, le planétarium de l'Espace Mendès France a 25 ans. Retour sur une histoire qui a commencé sur le thème art-science.

61 **CULTURE SCIENTIFIQUE**
*Dinosaures, les géants des vignobles*, au musée d'Angoulême.


# édito

**La diversité au rendez-vous dans cette édition est à l'image de l'esprit de travail qui anime *L'Actualité* depuis de nombreuses années. Rappelons qu'une quarantaine de personnes collaborent régulièrement chaque année aux différentes éditions, qu'il s'agisse de journalistes pigistes, de photographes, d'écrivains, de dessinateurs, de plasticiens auxquels il faut ajouter des chercheurs confirmés et des doctorants. C'est le ferment d'équipes très diverses qui composent cette mosaïque structurée sur des lignes de forces : susciter la curiosité, favoriser les expressions individuelles et collectives, créer des rencontres singulières, surtout être à l'écoute des chercheurs et des créateurs qui, par leur présence, font vivre nos territoires. Il n'y a donc rien d'incongru à retrouver dans ces pages une scientifique distinguée par le CNRS, Hélène Budzinski, un auteur célèbre originaire de Barbezieux, Philippe Besson, un biologiste qui présente un nouveau traitement, Christophe Burucoa, et un politologue de l'alimentation, Paul Ariès.**

**Il y a un lien entre tous, c'est la confiance. Celle-ci se construit au jour le jour. Elle crée un potentiel de rencontres, de découvertes, de dialogues. À chacun ensuite de le transformer à sa manière et d'en forger des outils. C'est en cela que la culture scientifique permet de relier les sciences et les citoyens, mais aussi de les connecter aux autres sphères de la société.**

**Raison pour laquelle le clafoutis est un vecteur d'humanisation incontestable…**

***Didier Moreau***

**En couverture, Red Delicious, photographie de Marc Deneyer.**


l'actualité NOUVELLE-AQUITAINE

**L'Actualité scientifique, technique, économique Nouvelle-Aquitaine est éditée par l'Espace Mendès France avec le soutien du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine et le concours du CNRS, de l'ENSMA, des universités de Poitiers et de La Rochelle, de Grand Poitiers, du CHU de Poitiers.**

1, place de la Cathédrale 86000 Poitiers Tél. 05 49 50 33 00
**Internet : http://actualite-nouvelle-aquitaine.fr**
E.mail : jl.terradillos@emf.fr
Rédaction – Diffusion : 05 49 51 56 00 ■ Abonnements : voir p. 66 ■ Directeur de la publication : **Mario Cottron**
Directeur délégué : **Didier Moreau** ■ Rédacteur en chef : **Jean-Luc Terradillos** ■ *Fondateurs : Christian Brochet, Claude Fouchier, Jean-Pierre Michel*
CPPAP 1119 G 89186 ■ ISSN 1761-9971 ■ Dépôt légal 2e trimestre 2017 ■ Conception – Réalisation : **Agence de presse AV Communication - Claude Fouchier**
Graphiste : Fred Briand
Imprimerie Rochelaise.
IMPRIM'VERT® PEFC 10-31-1240

ETIENNE KLEIN

# «La bataille entre les connaissances et les croyances ne fait que commencer»

Pendant plus d'une heure, Étienne Klein peut tenir 750 étudiants en haleine en leur parlant d'Albert Einstein. Ensuite les questions fusent. Avec précision, clarté, élégance et humour (on devine parfois des contrepèteries), il se prête au jeu et continue de captiver son auditoire où les physiciens ne sont pas forcément majoritaires. C'était le cas le 1er février 2017 à Poitiers dans le cadre des «Amphis du savoir» organisés par l'université et l'Espace Mendès France.

**À LA QUESTION SUR LES FAUSSES THÉORIES** qui circulent allègrement via Internet, Étienne Klein plaide pour la culture scientifique, en commençant par un constat accablant. Il pointe «ce que les Américains appellent la post-vérité : on peut dire n'importe quoi, on peut dire des mensonges absolument éhontés sans prendre le risque d'être démenti ou bien sans payer, en terme de discrédit symbolique, les mensonges qu'on fait.» Ainsi l'administration Trump peut affirmer que le changement climatique est un complot des Chinois visant à tuer l'industrie américaine, il y aura toujours des gens pour le croire. C'est possible car Internet crée «des bulles cognitives : on ne vous présente que des choses auxquelles vous croyez déjà». Cela conforte les croyances et n'incite pas à aller voir ailleurs.

*Céline Nauteau*

**D'AUTRE PART, NOUS NE SAVONS PAS DÉFENDRE NOS CONNAISSANCES.** «Vous savez que la Terre est ronde. Vous savez parce qu'on a vu des images de satellite. Depuis 1956 il y a des photos qui montrent que la Terre est ronde. Mais avant 1956 on savait déjà qu'elle était ronde. Qui a démontré que la Terre était ronde ? Quand ? Quand Magellan est parti faire le tour du monde il savait que la Terre était ronde. On l'a su bien avant de voir qu'elle était ronde. La question est : avec quels arguments ? Comment est-ce qu'on l'a démontré ? Quels étaient les arguments de ceux qui pensaient qu'elle n'était pas ronde ? Et qu'est-ce qui fait qu'à un moment donné de l'histoire tout le monde a su qu'elle était ronde alors que personne n'avait vu qu'elle était ronde ? Quand vous interrogez les gens, moi le premier, personne ne sait répondre à ces questions. Personne ne sait dire comment on a démontré que la Terre était ronde. Ça veut dire quoi ? Cela veut dire que si nous avons une mauvaise connaissance de nos connaissances, si nous ne sommes pas capables de dire comment nos connaissances dans l'histoire des idées se sont construites contre les croyances, c'est que nous traitons nos connaissances comme des croyances. À partir du moment où les connaissances sont traitées par ceux qui les possèdent comme des croyances, elles sont mises au même rang par ceux qui ont de pures croyances. Et qui sont beaucoup plus militants et plus prosélytes que vous. Par exemple, je sais que la théorie de la relativité c'est une bonne théorie de l'espace-temps, jusqu'à preuve du contraire. Mais je ne vais pas passer ma vie à l'expliquer sur Internet, j'ai autre chose à faire. Alors que le type qui pense que Einstein s'est trompé, etc., il va être fou de bonheur à l'idée de partager sa croyance à l'humanité. Autrement dit, sur Internet les croyances sont beaucoup plus présentes que les connaissances. Sans aller même vers les théories du complot, les croyances sont beaucoup plus visibles que les connaissances qui elles-mêmes sont trop nombreuses, trop compliquées, on n'a pas le temps de les développer. D'autre part, pour démontrer qu'une connaissance c'est une connaissance, il faut du temps, il faut expliquer.» Vu sous cet angle, le grand chantier de la culture scientifique devient titanesque !

**MESURE RADICALE PROPOSÉE PAR ÉTIENNE KLEIN** : «Je réclame l'abandon définitif et universel de Twitter. Twitter ne sert à rien. Ça n'est que des messages dans lesquels il n'y a jamais d'argumentation. On est en train de provoquer des réactions collectives sans qu'il y ait jamais d'argumentation. "Moi je pense que…" ça n'a aucun intérêt. Donc la bataille entre les connaissances et les croyances ne fait que commencer, elle va être rude et si ceux qui ont des connaissances ne sont pas un peu plus militants de leurs connaissances, elle est perdue d'avance. Excusez-moi d'avoir un ton un peu grave pour terminer cette discussion. Je pense vraiment que ça devient critique.»

***J.-L. T.***

Physicien, docteur en philosophie des sciences, Étienne Klein dirige le laboratoire de recherche sur les sciences de la matière au Commissariat à l'énergie atomique (CEA) et enseigne à l'École centrale. Il a publié *Le pays où habitait Einstein*, Actes Sud, 2016.
Sur France Culture le samedi (14h-15h), il anime La conversation scientifique.

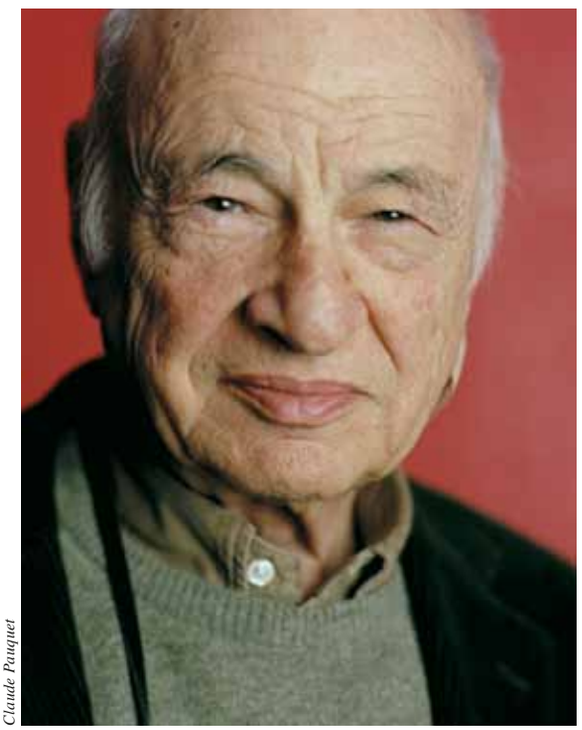
**LES AMPHIS DU SAVOIR**
**Depuis 2003, l'Espace Mendès France et la faculté des sciences fondamentales et appliquées de l'université de Poitiers proposent une série de conférences destinées aux étudiants de deuxième année de licence sciences et technologies. «Les Amphis du savoir reposent en grande partie sur l'excellence des relations professionnelles et culturelles qu'entretiennent les membres de l'équipe de l'Espace Mendès France avec les enseignants-chercheurs de notre faculté», souligne le doyen Yves Bertrand. Les étudiants ont ainsi la chance d'écouter et d'échanger avec des scientifiques de haut vol sur des thèmes d'une grande amplitude, de l'origine de la vie aux nanotechnologies, de la robotique aux neurosciences.**
**Sur ce modèle sont organisées des conférences et journées d'études avec d'autres facultés : Jalons pour une histoire des sciences, les Amphis des lettres au présent, les Ateliers des chercheur(e)s, Histoire des sciences.**

Par **Jean-Luc Terradillos**

EDGAR MORIN

# N'oubliez pas les humanités

«Je me dois de dire ici, à Poitiers, je dois l'avouer : l'Espace Mendès France est mon bouillon de culture favori, c'est là où j'aime venir me ressourcer, pas seulement pour intervenir mais aussi pour apprendre. Ce qui est à l'œuvre ici, à travers la revue notamment, a une très grande valeur du point de vue des sciences et du point de vue des humanités.» Ainsi s'exprimait Edgar Morin le 25 janvier 2017 lors de la soirée de lancement du n° 115 de *L'Actualité Nouvelle-Aquitaine*. Éloge touchant qu'il convient de retourner à son auteur car nous sommes les enfants de la pensée d'Edgar Morin. Sa rencontre en 1994 et son soutien furent déterminants pour faire évoluer aussi bien *L'Actualité* que l'Espace Mendès France. Les outils de la «pensée complexe» qu'il a forgés sont réellement opérants, et pas seulement pour faire de beaux discours.



*Claude Pauquet*

**CONCRÈTEMENT**, cela signifie que la culture scientifique telle que nous la pratiquons n'est pas un domaine séparé de la culture, qu'elle vise d'abord à «relier les sciences et les citoyens». Aller au-delà de la «culture du résultat» signifie que le but n'est pas tant d'inventer des distributeurs de connaissances – au compte-goutte ou en vrac selon les publics visés – mais de faire comprendre la science en train de se faire – y compris dans ce qu'elle a de moins spectaculaire – avec parfois des découvertes mais surtout avec des scientifiques qui consacrent leur vie à la recherche. C'est pourquoi la part d'aventure humaine ne peut être négligée. D'autre part, ces chercheurs sont en prise avec les questionnements sous-jacents ou exprimés de la société. Ils ont une vie intellectuelle et des activités cultuelles qui débordent forcément le champ disciplinaire. Ils affrontent l'incertain – et pas seulement budgétaire –, ils font face à l'inconnu. Comme les artistes, même si les moyens et les méthodes diffèrent. D'où la nécessité, comme l'explique Edgar Morin, de relier la science et la culture des humanités, «deux univers qui devraient être en osmose».
«On peut voir la science comme une machine bien rodée, dit-il. En fait, la science n'a progressé que parce qu'elle n'a pas été programmée. La science erre en permanence entre certitudes et remises en cause. Elle a besoin d'une régulation éthique, intellectuelle, politique, mais en même temps sa créativité est liée à son désordre.» Ce qui nous incite à pousser les murs, abattre des cloisons, sortir des sentiers battus, déconstruire les modèles, mais aussi à susciter la curiosité, à cultiver ce qui fait le ressort de l'humanité qui continue de s'humaniser en s'élevant davantage.

### CONTRE LES MACHINES TRIVIALES

**Des seniors en quête de sens et de connaissances, cherchant à être utiles aux autres et à la société, assumant leur âge, se retrouvent au sein de l'association Poursuivre. À la demande de ce mouvement, l'Espace Mendès France a organisé fin janvier 2017 une session de formation à la pensée complexe à laquelle participait Edgar Morin. L'occasion pour ces dynamiques retraités d'appréhender une pensée à l'œuvre depuis une soixantaine d'années et sur plusieurs continents, mais aussi de se forger des outils pour agir.**
**Edgar Morin a le verbe stimulant. Exemple : «Nous vivons sous l'hégémonie croissante du calcul. Si l'on pense que tout se connaît et se détermine par le calcul, cela nous transforme en machines triviales, déterministes. C'est vrai que l'on peut ainsi nous connaître dans nos choix et nos désirs mais l'essentiel de l'humain n'est pas "algorithmisable" parce qu'il y a toujours de la créativité, de l'inattendu. Vous pouvez toujours rencontrer quelqu'un par hasard et changer de vie.»**

# De l'esthétique généralisée

Le volume final de *La Méthode*, son grand œuvre, aurait pu être sur l'esthétique. S'il a renoncé à l'écrire, Edgar Morin a néanmoins accumulé des notes pendant trente ans et donné une série de conférences en 2016 qui ont nourri son dernier livre paru, sobrement intitulé *Sur l'esthétique* (éd. Robert Laffont / FMSH, 2016, 130 p.). Cela commence avec *Le Vaisseau fantôme* de Wagner et *Une saison en enfer* de Rimbaud. Puis, en explorant les notions de sentiment esthétique, d'œuvre, de créativité, de poétique, de culture, d'inspiration, de transe, Edgar Morin extrait de sa boîte à souvenirs les peintures de Lascaux, *La Conversion de saint Paul* du Caravage, la *Symphonie n° 9* de Beethoven, l'adagio du *Quintette* de Schubert, le «vagabond sublime» Charlie Chaplin, et bien d'autres, y compris la chanson qui «n'est pas un genre mineur». «Je pense que la curiosité et l'amour donnent sens à nos vies, écrit-il en conclusion. "La poésie est le premier et le dernier des savoirs", disait Wordsworth. Je dirais des savoir-vivre. Aujourd'hui, normalisation et standardisation veulent prendre les commandes de nos vies, pour reprendre Cornélius Castoriadis, nous subissons la montée de l'insignifiance. De lourds obstacles s'opposent à l'épanouissement de la poésie de la vie. Plus nous sommes dominés par les forces anonymes, plus nous avons besoin d'y résister. La résistance nécessite des oasis de vie poétique. La poésie est adhésion à la beauté du monde, de la vie, de l'humain, et, à la fois, résistance à la cruauté du monde, de la vie, de l'humain.»

Par **Elsa Dorey** Photo **Eugénie Baccot**

MÉDAILLE D'ARGENT DU CNRS

# Hélène Budzinski traque les micropolluants

Près de la baie vitrée de son bureau, un petit panier et quelques jouets en caoutchouc. «J'amène mon chien quand je viens travailler le week-end», justifie Hélène Budzinski depuis les locaux du laboratoire Environnements et paléoenvironnements océaniques et continentaux (Epoc) à l'université de Bordeaux, à Pessac. La petite couverture froissée semble attendre un rendez-vous quasi hebdomadaire avec le canidé. Vu le temps que la chimiste passe au laboratoire, rien d'étonnant qu'elle s'y sente comme chez elle.

**ABASOURDIE.** Au mois de janvier, elle a reçu un appel téléphonique en pleine réunion de direction du laboratoire. À l'autre bout du fil, Dominique Massiot, le directeur de l'Institut de chimie en personne, lui apprend la nouvelle. Elle compte parmi les vingt lauréats de la médaille d'argent du Centre national de la recherche scientifique (CNRS) 2017. «J'étais abasourdie ! Je n'ai pas pu exprimer ma gratitude et je me suis demandée le lendemain si j'avais bien compris.»
Il lui faut une semaine pour réaliser que l'option «mauvais rêve» ne tient pas debout. Car après la médaille d'or, qui récompense «le nec plus ultra» de la recherche, comme elle l'explique, la médaille d'argent est la plus haute distinction qu'un chercheur puisse obtenir du CNRS, pour «l'originalité, la qualité et l'importance de ses travaux, reconnus sur le plan national et international». Un grand honneur, mais à Bordeaux, pas de cocktail au laboratoire pour autant. Hélène Budzinski a simplement informé ses plus proches collaborateurs, avant de se remettre au boulot.

**ENTHOUSIASTE.** La quarantaine de chimistes, ingénieurs, techniciens et doctorants de l'équipe qu'elle dirige sont de vrais enquêteurs qui traquent les micropolluants organiques. «On les appelle micropolluants parce qu'ils sont présents en très faible concentration. Mais ils viennent de partout : pesticides, plastifiants, hydrocarbures, produits pharmaceutiques, cosmétiques.» Ces polluants se retrouvent en particulier dans l'eau et affectent les écosystèmes. Sur des milliers de molécules traces, seul une centaine sont soumises à des normes à ne pas dépasser. Dans une course sans fin, l'équipe dose ces molécules dans des mélanges complexes, les classe par leurs propriétés chimiques ou leurs usages, qualifie les effets cocktail. Les chimistes d'Epoc inventent de nouvelles machines et de nouveaux protocoles pour les extraire et les détecter dans de faibles concentrations et définissent leurs effets sur le corps humain et sur l'écosystème. L'équipe va même jusqu'à travailler en collaboration avec des sociologues, des épidémiologistes et des historiens pour analyser le comportement et la perception des gens face à la pollution. «Il y a des moments très enthousiasmants. Lorsqu'on peut enfin analyser une molécule qui nous échappait depuis des années. On assoit notre diagnostic, on la met en évidence partout dans l'environnement, et on démontre un problème.»

**PIONNIÈRE.** Petite fille, Hélène Budzinski se rêve en vétérinaire ou médecin. Elle a gardé ce goût pour la santé, et y est revenue par un chemin détourné. Le regard espiègle derrière de petites lunettes rondes et rouges, une mini-barrette dans les cheveux, il n'est pas difficile d'imaginer l'élève appliquée qui «s'amusait en chimie» il y a une trentaine d'années. Pionnière, Hélène Budzinski a inscrit son parcours professionnel à contre-courant. Elle intègre une classe préparatoire puis, à Paris, l'École nationale supérieure de chimie. Pendant sa formation d'ingénieur, elle se passionne pour la chimie analytique, qui est, précise-t-elle en riant, «encore moins aimée que la chimie tout court».

**AMBITIEUSE.** Cette très vieille discipline doit son essor au développement des instruments de mesure. «J'ai eu la chance d'arriver quand ce domaine a commencé à exploser.» Son diplôme en poche, elle trouve une thèse dans le domaine appliquée à l'exploration pétrolière avec Elf Aquitaine. «J'ai apprécié cette thèse industrielle. Mais à la fin, je savais très bien que je n'allais pas continuer à y travailler : ce n'était pas une passion. Je ne voulais pas être cantonnée, j'avais besoin de plus de liberté.»
Pendant sa thèse, elle a participé à des congrès sur l'environnement au sens large, «puisque les pétroles en font partie». Le secteur émerge à peine, mais il suscite l'intérêt de la jeune chercheuse. Diplômée en 1993, elle n'attend pas trois mois pour être reçue au concours d'entrée du CNRS. La chercheuse n'a pas peur des contradictions. «En utilisant mes compétences analytiques et mon expertise sur les pétroles, je leur ai présenté un projet d'étude de la pollution par les hydrocarbures, de leur origine, de leur devenir et de leur impact.» Le CNRS croit en son projet, mais ce domaine scientifique n'est pas très reconnu. Un confrère lui glissera même qu'il est bien dommage de gaspiller ses capacités à un domaine aussi anecdotique.

**AVANT-GARDISTE.** Hélène Budzinski n'en a cure. Des hydrocarbures, elle passe à l'étude des composés chlorés, puis des pesticides. «La palette de molécules s'est élargie.» Ce qui l'amène, début des années 2000, à développer un projet de recherche innovant sur les composés pharmaceutiques et cosmétiques. «Ce sont des contaminants de l'environnement émergeants,

Hélène Budzinski est directrice de recherche au laboratoire Environnements et paléoenvironnements océaniques et continentaux (Epoc), où elle coordonne l'équipe de physico et toxico-chimie de l'environnement. Elle est également co-directrice du laboratoire d'excellence Évolution, adaptation et gouvernance des écosystèmes continentaux et côtiers (Labex Cote).

à l'état de trace. On commence à peine à imaginer que ce sont des polluants.» Là encore, lorsqu'elle présente le projet au laboratoire, certains lui rétorquent qu'elle pourrait tout aussi bien s'intéresser aux papillons. Dix-sept ans plus tard, la spécialité a gagné ses lettres de noblesse, et est arrivée aux oreilles du public bien plus vite que d'autres secteurs scientifiques. Hélène Budzinski, qui ne manque pas une occasion pour parler de son métier et d'aller à la rencontre du grand public, en est ravie.

**CRITIQUE.** À défaut de prendre soin des gens ou des animaux en devenant médecin ou vétérinaire, voici qu'elle est maintenant spécialiste de la santé de l'environnement. Elle porte d'ailleurs un regard assez critique sur nos nouveaux modes de vie. «On a mis en évidence la présence d'un traitement anti-puces et anti-tics pour animaux de compagnie dans de la salive d'enfants. C'est normal : après avoir patouillé leur animal, ils se lèchent les doigts.» Elle évoque les filtres anti-UV, qui protègent du vieillissement, et les stabilisateurs de crèmes hydratantes, qui allongent la durée de vie de ces produits. Certains sont des perturbateurs endocriniens. «On se crée des nécessités. Les chiens et les chats sont installés à l'intérieur de la maison, sur le canapé. Mais ceux de nos grands-parents vivaient dehors. Il avait des tics et cela ne gênait personne. De la même façon, a-t-on besoin d'une crème de jour qui se conserve plusieurs années ?»

**FAÇONNÉE PAR SON MÉTIER.** La chercheuse n'est pas non plus 100 % écolo. «Je ne mange pas tout bio, et je ne passe pas mes week-ends à fabriquer des shampoings. Je ne prône clairement pas la disparition de la chimie. Elle est utile et elle soutient notre mode de vie, notre santé et notre hygiène.» Mais des années de promiscuité avec ces polluants ont sensiblement modifié ses propres habitudes. «Je consommais une quantité non négligeable d'ibuprofène et de paracétamol pour des problèmes de maux de tête. Maintenant je les réserve aux cas d'urgence.» Elle a proscrit l'utilisation de pesticides dans son jardin, elle a limité l'utilisation de produits ménagers et elle préfère le savon au gel douche. Quant aux cosmétiques, pas la peine de lui en parler : «Plus le temps passe, plus j'y suis allergique.»

Elle a arrêté de fumer à force de travailler sur les hydrocarbures. «Je commençais à être un peu trop consciente des risques que j'encourais, admet-elle. Sans développer une paranoïa extrême, je me sentais de plus en plus mal à l'aise. Dans d'autres circonstances, j'aurais peut-être arrêté plus tard ou je n'aurais pas arrêté.» La nuit est tombée. Le dernier collègue passe la tête par la porte de son bureau et lui lance un "bye" avant de rentrer chez lui. Hélène Budzinski remonte le couloir du laboratoire aux murs verts. Demain, elle sera là de bonne heure pour continuer à façonner son métier. À moins que ce soit l'inverse.

Par **Héloïse Morel**

LES SENTINELLES

# Face aux risques chimiques

À la question posée dans l'auditoire : «Vous considérez-vous comme des lanceurs d'alerte ?», l'agriculteur Paul François[1] apporte une nuance : «Je préfère le terme de désobéissance mais également celui de sentinelle. Dans mon combat, je n'ai pas été seul, il y avait avec moi ma famille et le collectif avec les scientifiques. C'est cela les sentinelles.» La sociologue Annie Thébaud-Mony abonde en son sens : «Les travailleurs sont les sentinelles de la santé environnementale. Ce sont eux qui prennent conscience des dangers et des risques. Ensuite, ce qui permet de faire bouger les lignes, ce sont quatre acteurs : les travailleurs, les scientifiques, les juristes et les journalistes.»

***LES SENTINELLES*, C'EST AUSSI UN FILM RÉALISÉ PAR PIERRE PÉZERAT,** dont la sortie nationale est prévue en octobre 2017 mais que le public de Filmer le travail a pu découvrir le 14 février 2017. L'avant-première était suivie d'une discussion avec le professeur en ergonomie à l'université de Bordeaux Alain Garrigou, la sociologue Annie Thébaud-Mony, l'agriculteur Paul François et Pierre Pézerat. Le film relate le parcours du chimiste Henri Pézerat qui s'est battu, dès les années 1970 à l'université de Jussieu, pour prévenir des dangers de travailler l'amiante. Jalonné par les témoignages des anciens travailleurs des usines Amisol et Eternit, on découvre ou redécouvre les combats menés par ces ouvriers pour dénoncer les nombreux morts dans leur entourage (plus de 600 pour Eternit) et pour faire plier les industriels.

**ANNIE THÉBAUD-MONY,** qui était la compagne d'Henri Pézerat, rappelle les difficultés auxquelles les chercheurs engagés contre l'amiante ont dû faire face. «Les industriels s'acquièrent l'asservissement de scientifiques qui produisent du doute là où il n'y en a pas. Il est possible de faire une autre forme de recherche. Concernant l'amiante, le risque n'est jamais négligeable.»[2] Et pour cause, dès 1930 une revue de médecine du travail démontre l'existence de maladies liées à l'amiante, pourtant elle n'est interdite qu'en 1997. D'après une personne de l'auditoire, un chercheur américain aurait alerté des risques dès 1897. Concernant l'interdit de 1997, une ancienne de la médecine du travail et un salarié témoignent que les contrôles ainsi que le désamiantage de leurs locaux n'ont été effectués qu'en 2013, que le suivi médical des travailleurs contaminés n'est pas organisé et qu'il n'existe pas de reconnaissance des maladies liées à l'amiante pour ceux qui sont atteints. Ces interventions soulignent l'importance du contre-pouvoir représenté par les scientifiques qui, comme Henri Pézerat le disait, ont pour rôle celui d'être des «experts citoyens». Le chimiste est d'ailleurs décrit par Alain Garrigou comme un «passeur de monde», car il a su rendre les travailleurs acteurs en faisant le lien avec la recherche.

**L'AGRICULTEUR ET LES OUVRIERS.** Après l'amiante, il trouve des résonances avec les maladies qui se déclarent suite au contact avec les pesticides et des produits chimiques. C'est l'histoire de Paul François, ainsi que celle des ouvriers de Triskalia (première coopérative de Bretagne), qui crée un lien avec les ouvriers, victimes de l'amiante. Cet agriculteur charentais, empoisonné par le pesticide Lasso produit par Monsanto, n'est pas la seule victime. Depuis 2011, des agriculteurs et leurs proches se sont regroupés pour former l'association Phyto-victimes afin de prévenir des risques liés aux pesticides. «Au départ, lorsque j'ai rencontré les ouvriers de l'amiante, cela m'a fait un choc. Lors de la réunion, ils "cassaient du patron" et j'en suis moi-même un, témoigne Paul François. Mais en réalité, notre problème est commun : ce sont les industriels qui nous empoisonnent. Lorsque nous manifestons pour la prévention au Salon de l'agriculture, nous réalisons que les gens ne savent pas que derrière l'Institut de protection des plantes, c'est Monsanto.» Membre également de l'association Henri Pézerat, il est la preuve qu'une victoire judiciaire est possible puisqu'il a gagné son procès contre Monsanto en 2015 à la cour d'appel de Lyon. Tous les membres de la table ronde sont d'accord pour affirmer que la voie judiciaire est une arme collective, tout comme l'interdisciplinarité. Pierre Pézerat incite les gens à se regrouper, à se « bagarrer collectivement contre le monopole de ces lobbies ».

1. «Victimes de la révolution verte», *L'Actualité Poitou-Charentes*, n° 93, p. 129.
2. *La Science asservie. Santé publique : les collusions mortifères entre industriels et chercheurs*, d'Annie Thébaud-Mony, La Découverte, 2014

*La colère dans le vent*

### LA COLÈRE DANS LE VENT

**Mention spéciale du jury de Filmer le travail pour le documentaire d'Amina Weira : *La Colère dans le vent*. La réalisatrice nigérienne filme sa ville natale, Arlit, dans laquelle Areva s'est implantée en 1976 pour exploiter l'uranium. Elle livre les témoignages des mineurs et des habitants de la ville, aujourd'hui contaminés.**

### 37 FILMS INÉDITS

**La 8e édition du festival international Filmer le travail à Poitiers (10-19 février 2017) a proposé des films inédits ainsi que des rencontres autour de journées d'études, de débats et de tables rondes. Les rencontres relayées dans ces pages, ainsi que d'autres, sont accessibles sur le site UPtv de l'université de Poitiers.**

LES SERVITEURS DU SOL

# L'agroécologie en alternative

« Auparavant, être paysan était un état, une position dans la société. On était paysan 24 h / 24, sans distinction de l'espace privé et du travail. C'est l'apparition de la modernité dès la Renaissance qui voit un glissement vers l'exploitation familiale.» C'est ainsi que François Léger, enseignant-chercheur à AgroParisTech, présente la notion de travail dans l'histoire de l'agriculture. L'ingénieur s'intéresse aux formes alternatives de l'agriculture avec les micro-fermes et à l'engouement qu'elles suscitent. Avec la technoscience, les paysans ont eu recours aux produits chimiques, ce qui a eu pour effet de bousculer le rythme de production et d'amorcer un basculement de l'agronomie classique, qui est comparable à «l'art de reproduire», vers une agronomie moderne qui a recourts à des artefacts pour produire. «Auparavant les paysans déclaraient travailler entre 30 h et 50 h par semaine et sous-estimaient leur présence réelle, qui était de 70 h. L'impératif d'efficacité économique ainsi que la concurrence entre les agriculteurs changent la notion de travail. Ainsi, faire 70 h est maintenant vécu comme insupportable.» Paradoxalement, au moment où ce rythme s'accrut, un mouvement de paysans prônait un retour à la terre. Comparable d'après François Léger à une critique de l'exploitation de la terre par l'Homme, de la même façon qu'est condamnée l'exploitation de l'Homme par l'Homme. La permaculture répond à ce mouvement en adoptant une logique du non-agir : «La nature a une temporalité qui va vers l'accumulation d'énergies. Dans la permaculture, il s'agit d'organiser l'espace pour favoriser les synergies.» En étudiant plusieurs micro-fermes, l'agronome a remarqué qu'il s'agissait d'une remise en cause du travail. «Souvent les personnes qui me contactent pour me proposer leur projet sont très investies dans leur travail et disent qu'elles n'en peuvent plus.»

**NOUVEAU MÉTIER : SYLVANIER.** Le film *Les serviteurs du sol*, de Léo Leibovici, montre des applications de cette permaculture en suivant un jardinier, deux agronomes, Lydia et Claude Bourguignon, et des responsables de la ferme de Bec Hellouin. Le réalisateur raconte qu'il a voulu montrer ce mouvement d'un retour à la terre qui consiste à prendre également soin des hommes. La permaculture se traduit par des plantations en buttes qui permettent de ne pas avoir recours aux engrais, ni aux pesticides. Louise Géhin, responsable des études dans la ferme du Bec Hellouin, témoigne : «L'espace fait 1 000 m² sur lequel nous réalisons du maraîchage bio-intensif ainsi que de l'élevage. Notre leitmotiv est de ne pas nous empoisonner, ni les autres. C'est ce qui nous permet de tenir face aux difficultés rencontrées. Nous expérimentons même une nouvelle forme de production, la forêt-jardin, qui s'avère très prometteuse ! Il s'agirait des balbutiements du métier de sylvanier.»
Pascal Depienne, professeur en permaculture, témoigne de son expérience lors d'un voyage en Thaïlande : «Ceux qui avaient effectué un retour à la terre étaient dans l'abandon total de leurs vies antérieures, dans la quête de l'éthique pour retrouver du sens. En allant vers l'autonomie, on crée à nouveau du lien avec des gens.» La permaculture est un double mouvement qui consiste à réaliser un «déformatage» en apprenant du milieu dans lequel on produit. Selon François Léger, le dialogue est essentiel et surtout le réseau que l'on crée. Ce mouvement rejoint celui de la décroissance décrite par Arnaud Mège, sociologue de Poitiers : «La décroissance est un contre-discours au discours dominant, remettant en question la nécessité de générer de la croissance économique. La pratique militante est au cœur de l'expérimentation.» En cherchant des alternatives de production, on arrivera à un nouveau leitmotiv salvateur : travailler moins, mais travailler mieux !

**Ci-dessus, un jardinier, Philippe Forrer, expérimente et prône un retour à une agriculture qui préserve l'Homme et la nature dans *Les Serviteurs du sol*.**

**Ci-dessous, une scène du film *Hotline*.**

**HOTLINE**

**Le grand prix du palmarès 2017 de Filmer le travail : *Hotline*, réalisé par l'israélienne Silvina Landsmann en 2015. Il s'agit d'un documentaire sur une ONG basée à Tel-Aviv où des femmes travaillent jour et nuit pour accueillir des réfugiés et des migrants et leur donner des conseils juridiques.**

Par **Héloïse Morel**

VIOLENCES FAITES AUX FEMMES

# Le corps en lambeaux

« Au moment où j'écris (janvier 2016), on parle de violences sexuelles exercées sur des femmes, dans la nuit de la Saint-Sylvestre, autour de la cathédrale de Cologne. Quels en sont les auteurs ? Des hommes "ordinaires" ? des immigrés auxquels l'opinion hostile à leur venue voudrait bien les attribuer ? C'est important, mais on ne doit pas gommer l'essentiel : le corps des femmes pris pour cible d'une fête quelque peu arrosée, un soir de réveillon. Comme si les femmes ne pouvaient circuler seules la nuit, comme si elles étaient coupables d'être là, sur la place de Cologne, entre gare et cathédrale, où elles n'avaient pas à être, étant des femmes, c'est-à-dire des corps interdits, convoités, exposés, susceptibles d'être dépecés, mis "en lambeaux", selon le titre éloquent de ce livre.» C'est ainsi que l'historienne Michelle Perrot, connue pour son engagement dans l'histoire des femmes, débute la postface d'un ouvrage réunissant différentes analyses faites sur les violences faites aux femmes.

*Le corps en lambeaux, violences sexuelles et sexuées faites aux femmes*, dir. Lydie Bodiou, Frédéric Chauvaud, Ludovic Gaussot, Marie-José Grihom et Myriam Soria, PUR, 416 p., 2016, 22 €

**DANS LES PAS DE MICHELLE PERROT.** L'historienne questionne l'actualité encore brûlante mais force est de constater que la réalité des violences n'échappe pas à l'histoire : aucune époque n'est épargnée. Une constante s'impose : le corps des femmes est a priori un corps à prendre, un corps qui peut finir en lambeaux. C'est un consortium entre des chercheurs en histoire (Lydie Bodiou, Frédéric Chauvaud, Myriam Soria), en sociologie (Ludovic Gaussot) et en psychologie (Marie-José Grihom) de l'université de Poitiers qui a permis de penser et d'appréhender les violences faites aux femmes. Leur ouvrage s'ouvre aux disciplines, on lit des médecins, des juristes, des anthropologues, des littéraires afin de comprendre les violences sexuelles faites aux femmes de l'Antiquité à nos jours.

**QUESTIONNER LE TABOU.** «Nommer, c'est dévoiler. Et dévoiler, c'est agir», écrivait Simone de Beauvoir. C'est là tout l'enjeu de ce recueil analytique. Par le croisement disciplinaire, plusieurs jalons sont posés et des notions nommées. Ainsi, Laurence Leturmy et Michel Massé, professeurs de droit, explicitent le Code pénal, Sabine Lambert, sociologue, questionne la formation des médecins généralistes. Denis Mellier, professeur en littérature et en cinéma, analyse la figure de la final girl, c'est-à-dire la survivante agressée qui se retourne contre son agresseur, dans le cinéma neo-horror à partir des années 1970. Mais plus encore, l'ouvrage met en exergue qu'il n'existe pas une violence faite aux femmes mais plusieurs.

L'atteinte au corps est étroitement liée à des mots et des pressions psychologiques et morales sur la victime. Selon l'Enquête nationale sur les violences envers les femmes en France (l'Enveff) réalisée en 2000, un viol sur dix ou onze donne lieu à une plainte. De ce tabou il est question et aussi du statut de l'agresseur, souvent un proche de la victime. Sans victimiser ou rendre monstrueux l'agresseur, les contributeurs de ce livre mettent en lumière le statut genré de ces violences, la pluralité des actes de brutalité mais également des éléments de réponses apportées par les spécialistes de la médecine et de la justice. Donnant des voies possibles vers une compréhension, une identification, une écoute, un accompagnement, somme toute : des issues. Et Michelle Perrot de résumer l'intention avec brio : «Fresque, ce livre nous donne à voir l'infini de la souffrance des femmes. Somme, il nous en révèle l'étendue et la diversité.»

## CYCLES DE RECHERCHE

**Le travail interdisciplinaire réalisé sur les violences faites aux femmes est une spécificité de l'université de Poitiers, plus particulièrement de la MSHS dans le cadre du Contrat de plan État-Région Insect. Depuis 2014, des journées d'études ont été organisées ainsi qu'une exposition «1 femme sur 3» présentée à l'Espace Mendès France. Le 26 janvier 2017, une journée d'études sur le féminicide s'est déroulée à l'Assemblée nationale, marquant un nouveau cycle de recherche.**

**À coup d'affiches, slogans, images humoristiques et par de multiples actions urbaines les Guerrilla Girls luttent contre les discriminations sexistes et racistes avérées dans les milieux de l'art. Derrière leurs masques de gorilles, elles combattent l'hégémonie culturelle des hommes blancs, pour une vraie représentativité des artistes femmes et des artistes de couleur.**

## Le corps déchu où se jouent les conflits

*«C'est par le corps que l'on atteint la personne, que l'on détruit ce qu'elle est ou représente ; porter atteinte à son intégrité c'est démontrer sa puissance sur l'autre, la contraindre, s'imposer à elle par la force. Instrument de domination dans le cadre conjugal, tu et caché derrière les murs clos de la maison de famille ou alors exposé et médiatisé aux yeux de tous comme dans l'actuelle guerre menée par l'État islamique, la prise de corps, le viol est une arme qui assoit une dictature des corps pour aussi contraindre les esprits. Si ce sont essentiellement les femmes qui sont abusées, que l'on réduit à un objet de consommation, à un lot offert au combattant, c'est aussi une manière de distiller la terreur et l'effroi, de réduire chacun, les femmes et les filles d'abord mais aussi les pères, les frères, les maris et les enfants au silence ou à l'inaction.»*

Extrait de l'introduction générale de l'ouvrage.

Entretien **Dominique Truco**

FATIMA MAZMOUZ

# Super Oum casse les codes

Dans les années 1940, l'écrivain scénariste William Moulton Marston disait avoir créé *Wonder Woman* pour «promouvoir auprès de la jeunesse un modèle de féminité forte, libre, courageuse pour lutter contre l'idée reçue que les femmes sont inférieures aux hommes, inspirer aux jeunes filles confiance en elles». En 2009, Fatima Mazmouz invente *Super Oum*, une nouvelle héroïne iconoclaste et burlesque.

*Grand Mère Patrie* de Fatima Mazmouz.

**L'Actualité. – Votre *Super Oum* porte-t-elle un message ?**

**Fatima Mazmouz. –** *Oum* signifie *mère*. *Super Oum* est née en 2009 d'une série d'autoportraits réalisés lors de ma deuxième grossesse sur le mode de la performance. *Super Oum* est une femme de mon temps. Elle brave de nombreux clichés et stéréotypes féminins dont nous abreuve la société contemporaine.

En cagoule, culotte, soutien gorge noir et paire de bottes à talons, d'allure sexy, elle pose dans une série d'attitudes en championne suractive.

*Super Oum* s'attaque à cette image de la femme abdiquant son corps et son âme à des désirs conditionnés par d'autres, embrigadée dans une morale travestie et récupérée par une société de consommation… laissant loin derrière elle, tout bon sens ! Enfin, elle incarne la résistance face aux discriminations de genre et de dominations culturelles.

*Super Oum* est d'abord une femme libre qui s'octroie des attributs que la société occidentale confine au masculin. Elle est à la fois enfant, femme, mère battante, père, etc. La vidéo *Super Oum* met en scène en accéléré cette héroïne qui se débat dans un jardin avec toutes sortes d'activités métonymiques de notre quotidien dans une frénésie sans relâche : monter sur une échelle, courir, se nourrir d'une tête d'enfant, de cerveaux en plastique, et s'endormir.

**Dans une nouvelle série de photographies, vous faites monter *Super Oum* sur un ring !**

Il s'agit de livrer un combat symbolique : celui du conflit intérieur subi dans l'oppression du racisme ou de la domination culturelle propre au champ de l'immigration particulièrement africaine ou arabo-musulmane. Le combat en faveur du multiculturalisme appartient aussi aux femmes. Je suis née à Casablanca et vit en France depuis l'enfance.

**Aujourd'hui apparaît *Grande Mère Patrie*. La silhouette de *Super Oum* agglomère les drapeaux du monde. Est-elle la figure de la femme planétaire ?**

La première déclinaison de la silhouette est une *Grande Mère Porteuse,* figure de la Femme universelle égale en droits et en citoyenneté. C'est aussi un archétype de la femme puissante, libre, éduquée, savante dont nous, femmes contemporaines, avons été écartées. *Grande Mère Patrie* entre en résistance avec le concept de mère patrie qui est l'État-nation. C'est pour moi la femme universelle qui réunit tous les pays du monde dans un désir profond de communion. *Super Oum* devient une «Compatrimentation» pour faire voler en éclat le concept de mère patrie qui a servi les politiques impériales occidentales.

**Provocantes, insoumises, vos œuvres défient-elles les sociétés patriarcales qui, elles, ne connaissent pas de frontière ?**

On n'a pas idée à quel point la domination patriarcale s'inscrit dans les rouages de notre société… C'est notre héritage des religions du Livre.

De culture berbère et arabo-musulmane, je vis au quotidien les antagonismes et les absurdités d'une situation où les femmes se retrouvent au cœur de la vie et de la survie d'un groupe, mais où le mérite et la domination reviennent exclusivement aux hommes. J'ai eu de la chance car mon père qui fut élevé par une femme seule, a eu beaucoup de clairvoyance. La paternité dont il a fait preuve est extrêmement «maternelle». Et de toute son éducation, il a véhiculé ce schéma d'une femme vaillante, autonome et libre. Cependant cette éducation faisait tache dans le contexte marocain et encore davantage dans le contexte de la diaspora marocaine… Sans oublier qu'aujourd'hui les plus grandes gardiennes et protectrices de ce patriarcat sont les femmes. Alors s'affiliant volontiers aux femmes guerrières, telles Athéna, Kahina, les Amazones, *Super Oum* valorise les droits d'une femme libre dans son esprit et dans son corps. *Super Oum* et *Grande Mère Patrie* sont un coup de pied et un pied de nez à toute cette hypocrisie phallocratique.

## EXPOSITION ET CONFÉRENCE

**Fatima Mazmouz est invitée à une conférence-rencontre à l'École européenne supérieure de l'image (EESI Poitiers) le 9 mai à 18h. Elle participe à l'exposition *En avant toutes !* en compagnie des Guerrilla Girls, Cestina Celeste, Fanny Guérineau, La Barbe, Cristina Lucas, Olympe de Gouges & Jacques Villeglé, à la galerie Louise-Michel, à Poitiers, jusqu'au 25 juin.**

Par **Denis Montebello**

SOFIE VINET

# Une femme en cheveux

J.-C. Lemée

***Mémoires*** **(brodé avec des cheveux), façon de boucler la boucle.**

Nous nous interrogions sur le sens à donner à cette expression, *une femme en cheveux*. Vieillie, là nous étions d'accord, et heureux qu'elle fût passée de mode, mais pour les uns synonyme de «tête nue», pour les autres, cela voulait dire «sans chignon», et ce n'était pas la même chose. La tradition voulait que les cheveux fussent tenus – comme était tenue, comme devait être tenue la maison. Une femme qui avait les cheveux libres, un drame l'avait chassée de sa chambre, elle était sortie précipitamment sans s'être coiffée, ou bien elle le faisait exprès, par incurie ou provocation, c'était une souillon ou une gourgandine, et le vocabulaire de l'époque remettait de l'ordre dans tout ça, dans sa chevelure comme dans sa conduite. Chacun et chacune, surtout chacune, à sa place. Chez moi, en Lorraine, c'était une *évaltonnée*, un mot où il y a du valet, du valet qui s'émancipe, qui croit pouvoir sortir impunément de son rang, échapper à sa condition, et le terme, comme l'expression *femme en cheveux*, renvoie la jeune folle à sa cuisine et à son ménage, lui rappelle son rôle, la ramène *manu militari* à la maison.

Certains d'entre nous prétendaient qu'il y avait plusieurs façons, pour les femmes, d'affirmer leur indépendance. Il fallait oser abandonner la coiffe, paraître «tête nue», sans chapeau, sans mantille, sans même un fichu de couleur vive, mais aussi *en cheveux*. Et cela ne fait pas forcément d'elles des femmes de mauvaise vie. Ou qui se laissent aller, qui n'attendent plus rien de la vie, qui se fichent du qu'en dira-t-on. Elles peuvent se libérer en laissant flotter leur chevelure, pour ressembler à un poème de Baudelaire, ou en se coupant les cheveux, parce que les femmes, pendant la guerre, ont travaillé et combattu comme les hommes, et qu'à la Libération elles se libèrent aussi. D'autres encore évoquent la coloration végétale, parlent d'une lumière qu'on se met sur la tête.

**C'EST AINSI QUE NOUS TRANSFORMONS**, au fil de la discussion, un cabinet de curiosités en forum, la mort en vie. Nous sommes, dans le salon de Madame Filosa, avec la collection de traces que nous donne à voir Sofie Vinet, loin des «forteresses de la solitude», bien loin de l'impression de «gel mortuaire» qui caractérise, selon Umberto Eco, les cabinets de curiosités et les musées Grévin. Nous nous installons dans une installation, et c'est un musée vivant que nous visitons. Des paroles que nous écoutons (on entend également, si on les écoute bien, le tracteur et les oiseaux). Des paroles brodées, sur lesquelles il n'y a pas à broder. Des vies. Minuscules et encloses, pourtant elles ont beaucoup à dire. Elles sont là, murmurent-elles, parce qu'elles le valent bien. Parce qu'elles le veulent bien. Personne ne les a obligées à pousser la porte de ce salon de coiffure, à se livrer, corps et mémoire, à une artiste qu'elles ne connaissaient pas, à laisser une part d'elles-mêmes, à offrir à notre regard et à notre oreille un peu de leur intimité. Des histoires qui rencontrent parfois la grande, réveillent des souvenirs douloureux, et qu'on peut lire ici. Mais si le temps apparaît, avec cette horloge un peu kitsch qui vient nous montrer qu'il marche toujours, qu'il n'a jamais cessé de manger ses enfants, ce sont d'abord des temporalités qui sont réunies, mêlées pour faire image. Des vestiges matériels. Un assemblage archéologique. D'aucuns diront qu'on les a cousus ensemble, ces fragments, que c'est un travail de rhapsode. Que c'est la création de Sofie Vinet. Dont elle nous livre à son tour les étapes, le processus, et qu'elle nous propose de suivre.

C'est à cela que nous invite Madame Filosa, dans son salon : à tisser, à regarder ce recueil de traces comme l'ébauche d'un texte, et bien sûr à l'écrire. Notre nid. Et si nous n'y arrivons pas, il y a tout ce qu'il faut dans son jardin, des herbes, argiles, cheveux, des petits bouts de fil rouge, et même des oiseaux !

**Légers, joyeux (elle ne brode pas, ce sont ses mots), des hiéroglyphes.**

J.-C. Lemée

*Le cabinet de Madame Filosa* était exposé du 18 janvier au 11 mars 2017 au Pilori - Espace d'arts visuels Niort.

MARCELLE TINAYRE

# Chronique d'une frondeuse

On connaît le prix Femina, créé sous le nom Vie heureuse, mais on a oublié l'une de ses fondatrices, Marcelle Tinayre, féministe, écrivaine, journaliste née à Tulle en 1870. Elle se revendiquait comme suffragiste et non comme suffragette, se sentant moins l'âme guerrière et radicale que ses consœurs Hubertine Auclert et Louise Weiss. Depuis 2000, Alain Quella-Villéger exhume des pans de son œuvre à la fois romanesque et journalistique. Dans *La Révolte d'Ève*, ce sont justement des chroniques publiées dans *La Fronde* dès 1898 ou ailleurs jusqu'en 1933 que le lecteur peut (re)découvrir. «J'aime mieux la lutte avec un minimum de victimes. Plaignez-vous donc qu'on vous étrangle, vous qui tendez le cou en disant : "Corde vénérable, légale, héréditaire, salut, toi qui étranglas ma mère et ma grand-mère !" Je ne demande pas qu'on change les condamnées à l'étranglement. Je veux qu'on n'étrangle personne et qu'on brûle la vieille corde, fût-elle bénite !» (p. 37) En 1898, Marcelle Tinayre répond à une lectrice critique à son égard et appelle à brûler la corde : celle des liens du mariage et de la maternité, celle de la religion et des préjugés. Dans la même veine qu'Andrée Léo, lorsqu'elle exhorte les femmes, un an plus tard : *Coupons le câble !* Ou plus récemment, reprise inconsciemment ou sciemment par le slogan du Mouvement de Libération des Femmes dans les années 1970 : «La domination masculine, on va la couper à la racine.»

**ÊTRE EN POÉSIE, EN ART, EN LIBERTÉ.** Rompre l'enchaînement, tel est le leitmotiv des articles publiés dans *La Fronde*. Se libérer de ce qui lie les femmes à la cuisine, aux enfants et au foyer, et prôner une valorisation du travail des femmes et la possibilité pour ces dernières de faire ce qu'elles veulent, d'écrire sans être jugées, de se marier ou non, d'avoir des enfants ou non. Pour la libération, se conférer aux portraits savoureux rédigés par Marcelle Tinayre sur ses consœurs femmes de lettres, celles qui étaient appelées les «bas-bleus». On découvre sous l'œil de la journaliste des poétesses comme Marceline Desbordes-Valmore ou Renée Vivien, mais également des artistes : Marie Stein ou Jeanne Bardey. Sans oublier l'orientalisme, si propre à cette époque, car Marcelle Tinayre voyage en Turquie où elle rencontre Fatma Alye, «romancière théologienne et conservatrice» (p. 103) qu'elle présente dans *Notes d'une voyageuse en Turquie* (1910).

**LES FEMMES AUSSI PEUVENT VOTER.** Cet attrait pour l'ailleurs, elle le porte en tant que féministe. Déjà en 1923, elle admire les femmes scandinaves qui ont acquis le droit de vote, qui défendent l'indépendance et le travail. Pourtant elle consent ne pas être «[…] d'accord avec toutes les femmes qui ont entrepris de défendre la cause des femmes, mais, si les procédés me paraissent discutables, la cause elle-même me semble juste.» (p. 80) Elle n'est pas excluante mais ouverte. Elle n'est pas suffragette mais elle nomme ses ennemis sans peur : la bourgeoisie, la religion, les préjugés… Et certains textes n'ont jamais été aussi proches de 2017…

***Héloïse Morel***

*La Révolte d'Ève* de Marcelle Tinayre textes réunis par Alain Quella-Villéger, préface de France Grenaudier-Klijn, éd. des femmes Antoinette Fouque, 2017, 250 p., 16 €

Marcelle Tinayre vers 1905 à Paris. Cliché Boissonas et Taponier.

*Coll. part.*

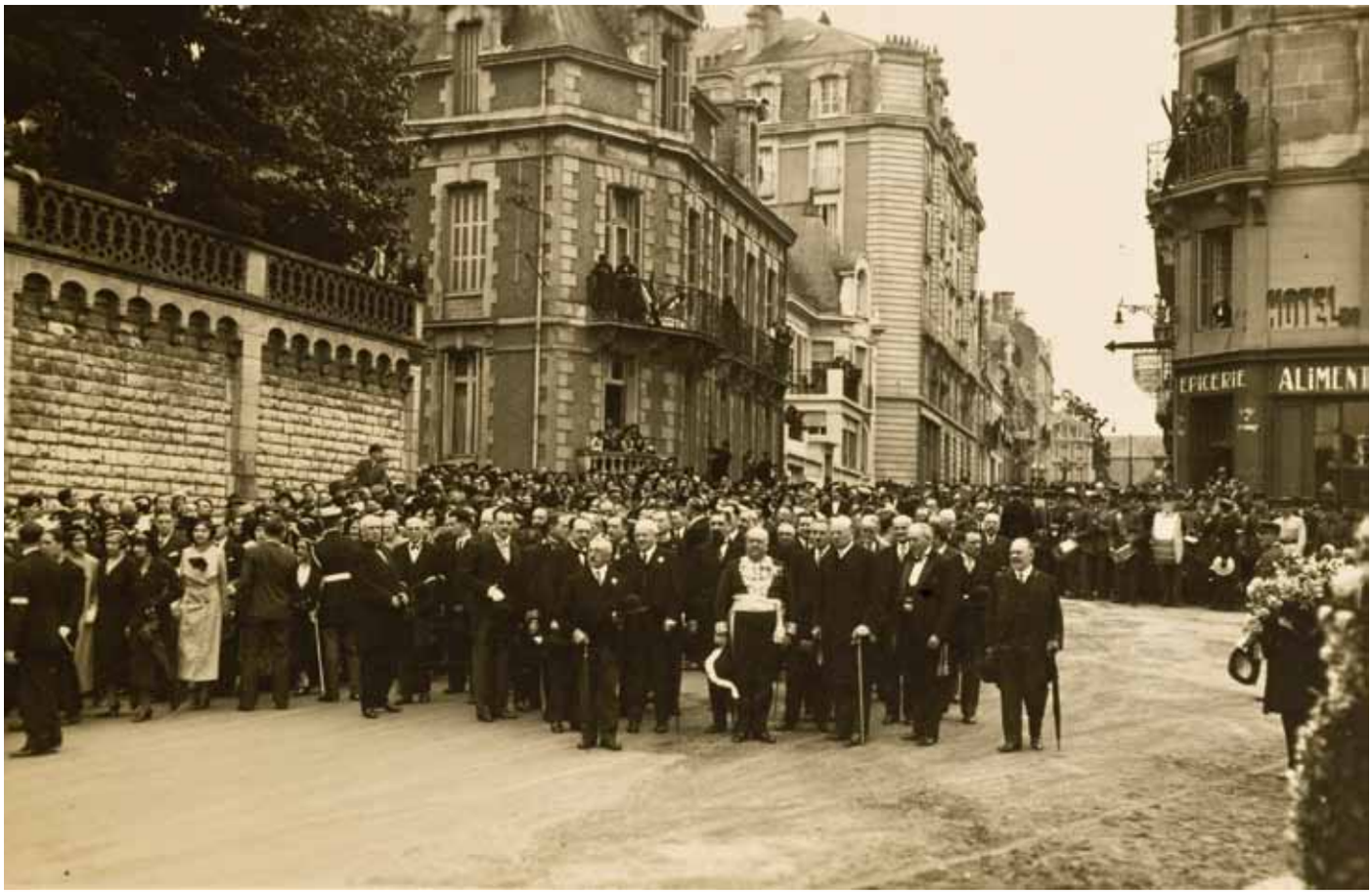
ALAIN QUELLA-VILLÉGER

# Voyages en exotismes

Dans *Voyages en exotismes* (Classiques Garnier, 428 p., 2017), Alain Quella-Villéger réunit des préfaces, communications et articles, dont certains publiés dans *L'Actualité*. Autant de jalons posés à côtés de ses livres qui alimentent depuis une trentaine d'années sa réflexion sur l'exotisme et ses déclinaisons, ses avatars, ses excès…

Une recherche d'historien-géographe et de littéraire qui pratique le décloisonnement disciplinaire. Il cherche notamment «à envisager de façon novatrice l'exotisme comme vecteur et même moteur d'empathie ou de connaissance». Avec Pierre Loti comme «pierre d'angle et point de bascule».

Pierre Loti qui écrivait en 1880 : «Dans toutes les contrées du monde, la ville moderne ressemble à la ville moderne. Un jour viendra peut-être où les peuples de l'avenir, fatigués de ne voir que l'uniformité de toutes choses, regretteront d'avoir tout nivelé et tout détruit.» ***J.-L. T.***




Jane Rogeon

Michel Foucault allait avoir 7 ans en mai 1933. Il est certainement parmi les enfants que l'on aperçoit au balcon, derrière la foule et les universitaires, car c'est la maison du docteur Foucault. Il s'agit de la cérémonie au monument aux morts, boulevard Solférino à Poitiers, lors du Ve centenaire de l'université.

Ve CENTENAIRE DE L'UNIVERSITÉ

# Albert Turpain défenseur de Nikola Tesla

En 2016, Jacques Marzac a reçu de Prague un document rare au parcours étonnant. Madame Hana Taubmanova en a hérité des usines Tesla, dirigées par le célèbre ingénieur Nikola Tesla auquel appartenait cet objet de curiosité. Il s'agit d'un album souvenir réalisé en mai 1933 pour la commémoration du Ve centenaire de la création de l'université de Poitiers (fondée en 1431 par le pape Eugène IV).

**L'EUROPE À POITIERS**. Rapporté par un membre de la délégation de l'université de Belgrade pour l'offrir à Nikola Tesla, qui ne put participer à l'événement auquel il était convié, cet album redonne vie à tout un pan de l'activité artistique et scientifique de Poitiers dans la période d'avant-guerre. Deux figures locales, bien connues de Jacques Marzac qui leur a consacré des monographies, s'y trouvent réunies, celles de la photographe Jane Rogeon, l'une des premières femmes de France à posséder son propre studio qui était chargée de couvrir l'événement, et celle du professeur Albert Turpain, pionnier de la T.S.F., fervent défenseur des travaux de Nikola Tesla. L'album, très artisanal, rassemble une trentaine de clichés originaux sur lesquels Jane Rogeon appose sa signature manuscrite ainsi que sur la reliure qui comporte celle d'un autre artiste en place, le peintre André Verdier, professeur aux Beaux-Arts et auteur de l'illustration de couverture.

Les tirages en noir et blanc de ce deuxième exemplaire connu (le premier ayant été versé au fonds Jane Rogeon conservé au musée Sainte-Croix) évoquent la tradition de culture ouverte perpétuée par l'université de Poitiers dès sa création. Une tradition qui se manifeste ici par l'immortalisation des délégations venues de l'Europe entière pour célébrer son Ve centenaire. L'événement attira la foule venue en nombre sur le parvis de la cathédrale Saint-Pierre assister à une cérémonie héritée du Moyen Âge : le rituel de la procession des universitaires.

**DOCTEUR HONORIS CAUSA**. Cet album rappelle le soutien que l'université de Poitiers a apporté à Nikola Tesla dont la renommée est désormais mondiale. En 1937 sous l'impulsion d'Albert Turpain, elle fut la première à appuyer l'inventeur en le créant docteur *honoris causa* à une époque où, loin de recevoir des marques de reconnaissance, la communauté scientifique alimentait de violentes polémiques au sujet de ses travaux. Pour toutes ces raisons, ce document devient un passeur de mémoire que Jacques Marzac a remis au président de l'université de Poitiers, Yves Jean, qui l'a accueilli comme un témoin de l'histoire pluriséculaire et pluridisciplinaire de l'université. Cet objet commémoratif sera versé au fonds de la bibliothèque universitaire de Poitiers. Avec lui, les usagers pourront voyager dans l'histoire de Poitiers et de sa tradition universitaire, forte «des savoirs et des talents» qui ont inspiré sa nouvelle devise pleine de promesses.

***Sophie Delhaume***

La faculté des sciences en 1933, où trônait l'appareil de T.S.F. du professeur de physique Albert Turpain.

Jane Rogeon

PRINTEMPS DES TERRITOIRES

# Comment tenir son rang de capitale

Maintes fois, c'est le poids de l'université de Poitiers qui a sauvé la ville de la relégation territoriale. «À partir du XIIe siècle, Poitiers fait partie des quinze plus grandes villes de France, explique Fabrice Vigier, maître de conférences en histoire moderne à l'université de Poitiers. Mais de la fin du XVe siècle à la Révolution, son poids économique et démographique diminue, et pourtant Poitiers parvient à demeurer une capitale de province.» C'est le thème de sa communication lors du colloque sur les nouvelles régions le 11 avril à l'Espace Mendès France, journée organisée à l'initiative des économistes de Poitiers qui ont la singularité de prendre en compte le poids de l'histoire (dossier sur la dynamique des territoires dans *L'Actualité* n° 115).

En étudiant les cartes du Centre-Ouest et l'histoire des institutions, Fabrice Vigier met en évidence des mécanismes qui expliquent comment Poitiers a conservé son rang jusqu'à la Révolution. Lorsque la monarchie crée de nouvelles circonscriptions, comme les généralités ou les gouvernements, leur siège est à Poitiers. D'autre part, l'élite poitevine fait en sorte qu'aucune ville ne se dresse en concurrente trop puissante. Quand François Ier accorde à Angoulême, en 1516, le droit de fonder une université, les juristes poitevins s'y opposent fermement et lancent une procédure qui empêchera cette création. Maillezais était le siège d'un évêché mais les guerres de Religion l'ont tellement ruiné qu'il est envisagé, en 1624, d'installer le nouveau siège à Niort. Opposition immédiate du clergé poitevin ! C'est La Rochelle qui l'emportera. De même, les Poitevins ne supportent pas qu'il puisse être envisagé de créer un présidial (tribunal et juridiction) à Niort en 1581, puis à Fontenay-le-Comte en 1598. Ils vont batailler pendant un siècle contre les Fontenaisiens et ils obtiendront gain de cause. «La présence des juristes de l'université et leurs réseaux d'influence auprès du pouvoir royal sont des facteurs essentiels. D'ailleurs, il suffit de consulter la liste des maires de Poitiers aux XVIe et XVIIe siècles, neuf sur dix sont des juristes. Jusqu'en 1679, le droit civil n'était pas enseigné à Paris mais à Orléans, Caen, Bourges, Angers et Poitiers. Ce cursus étant nécessaire pour devenir officier royal, la ville a vu affluer de nombreux étudiants parisiens.»

**«MAIS LE GRAND RÊVE DES POITEVINS C'ÉTAIT D'AVOIR UN PARLEMENT**, précise Fabrice Vigier. Ils l'ont eu pendant la guerre de Cent Ans (1418-1436) puis en 1469 quand Bordeaux, perturbée par des troubles, vit son Parlement transféré à Poitiers, pendant trois ans seulement.» Malgré de prestigieuses compensations, en particulier l'organisation de Grands Jours durant lesquels le Parlement de Paris se délocalisait plusieurs mois, Poitiers n'a jamais réussi à se hisser à ce niveau politique.

***J.-L. T.***

*Nouvelles régions : la grande transformation,* colloque de sciences humaines et sociales de l'université de Poitiers, à l'Espace Mendès France le 11 avril dans le cadre du Printemps des territoires.

**Carte du gouvernement général et militaire du Poitou, 1767.**

*Olivier Neuillé - Médiathèque de Poitiers.*

# Méditer la préméditation

La préméditation est considérée par le droit français comme une circonstance aggravante lors du jugement d'un crime. Mais quelle est donc cette folie ? Est-ce une colère froide, une impulsion, un coup de sang ? Et comment la question de la préméditation s'est-elle posée dans la littérature juridique et médicale ? Enfin, comment est-elle mise en œuvre ? Ou plutôt comment se fait le basculement entre la préméditation et le passage à l'acte ? C'est à ces questions qu'une équipe d'historiens de plusieurs universités (Poitiers, Limoges, Strasbourg, Pau, Paris…) a répondu en adoptant des approches diverses, l'ensemble mené par deux historiens du laboratoire Criham (EA 4270), Anne-Claude Ambroise-Rendu et Frédéric Chauvaud. La préméditation est présentée dans tous ses états : des circonstances au passage à l'acte, de l'individu à une réflexion sur le contexte social. Ainsi cette machination est analysée dans les crimes au poison, dans les affaires de vol, ou encore chez la mafia italienne. L'ouvrage propose une focale sur le crime plutôt que l'individu, et amorce une réflexion sur la professionnalisation du crime. Ainsi, au travers des articles, les discours et les actes sont mis en perspective.

*Machination, intrigue et résolution, Une histoire plurielle de la préméditation*, dir. Anne-Claude Ambroise-Rendu et Frédéric Chauvaud, Pulim, 2017, 254 p., 20€

CHÉRAC

# Ramasseurs de cassons, père et fils

À Chérac, pas loin de Cognac, la Maison de la Gaieté a failli disparaître. Une œuvre d'art populaire patiemment édifiée par Ismaël et Guy Villéger entre 1937 et 1952. Des *outsiders* avant la lettre. Des *inspirés du bord de routes*, comme Franck Vriet qui a planté son règne animal à Brizambourg et Gabriel Albert à Nantillé qui a peuplé son jardin d'une foule humaine sculptée en ciment. Denis Montebello en a fait un livre, dans le droit fil de l'article qu'il avait écrit en 2015 pour l'édition spéciale de *L'Actualité* sur la couleur.

«La *Maison de la Gaieté*, écrit-il, est une réplique (involontaire) de la maison de Pierre Loti. Manie de la collection, mise en scène de soi, pourtant ce n'est pas le même espace mental. L'un est touriste de profession, les autres sont des exotes malgré eux. Ou sans le savoir. Et leur rêve est moins aristocratique. Chérac, ce n'est pas la mer à boire. Ni une thébaïde. On ne vient pas voir le stylite dans son désert. Sa main qui écrivait ni son masque mortuaire. Le geste muséal est différent. C'est de la vie qu'on propose ici. La vie avec ses couleurs. Et pas le blanc comme à Rochefort. La *Maison de la Gaieté*, c'est la Turquie sans minaret ni muezzin. Du Japon sans japoniaiseries.»

Alberto Bocos

**LE LIVRE EST CONSTRUIT COMME UN DE CES ÉCLATÉS** qui ont fait la réputation de la maison Deyrolle, des merveilles de précision propres à enchanter les cours de sciences naturelles. Mais ici le mécanisme qui anime cette maison en miettes n'est pas immédiatement visible, il se joue dans les couches profondes d'où vibre la langue.

Comme Raymond Roussel pouvait nous embarquer dans une histoire délirante en décrivant simplement une étiquette de bouteille de vin, Denis Montebello dissémine ses mots comme autant de cassons ramassés par les Villéger, père et fils, et les recompose à sa manière après les avoir trempés dans un bain de mémoire, réactivant ainsi des strates qui lui sont chères, qu'il s'agisse de sa fascination pour la révolution néolithique inachevée ou de son enfance dans la forêt vosgienne. À tel point qu'on y voit «des boîtes de camembert *coulant* jusqu'à la mer».

***Jean-Luc Terradillos***

*La Maison de la Gaieté*, de Denis Montebello, éd. Le temps qu'il fait, 88 p., 14€

# Pierre Loti et Louis XIII sur une clé usb

Lire un livre qui n'a jamais existé de Maurice Renard, c'est possible. Découvrir des lettres manuscrites inédites de Pierre Loti à Alice Barthou. Ou encore un traité sur la zoothérapie ou sur l'hygiène de la chevelure… C'est l'enjeu des Clefs du patrimoine, initiative du Centre du livre et de la lecture en Poitou-Charentes, qui a pour objectif de faire sortir des bibliothèques les ouvrages inaccessibles à d'autres. Bruno Essard-Budail raconte : «Toutes les bibliothèques qui ont au moins un professionnel pour réaliser la valorisation de ces ouvrages vont recevoir ces livres numérisés afin de les mettre à disposition du public.» Ce projet concerne environ 300 bibliothèques du Poitou-Charentes. Quant aux 101 livres, ils sont issus des collections de la BnF grâce à un partenariat. «Mais il s'agit également de livres numérisés par les bibliothèques de la région, comme par exemple *Fra Camboulive* de Gaston Chérau, qui vient de la médiathèque de Niort.»

Les livres sont lisibles sur tous les supports média adaptés et un tiers disponible en format mp3 pour les personnes qui n'ont pas accès à l'écrit. Un livret pédagogique accompagne cette clé et un autre présente l'ensemble des ouvrages.

**DES ROMANS AUX TRAITÉS,** jusqu'aux lettres patentes de Louis XIII, la collection est pensée par une commission du patrimoine qui propose un choix large. Dans ces 101 possibilités, Bruno Essard-Budail a retrouvé des nouvelles de Maurice Renard publiées de façon éparse dans *Les contes des mille et un matins* (du journal *Le Matin*). Il les a rassemblées sous le titre *Les Enquêtes du commissaire Jérôme*. La saison 1 lancée, il est déjà question d'une saison 2 qui concernera la nouvelle région avec des ouvrages du Limousin et de l'Aquitaine… À suivre en automne 2017 ! ***H. M.***

# « Soyez à la mode, parlez Français »

Le musée de Falaise ne se livre pas aisément. Juché en lisière de champs nus à perte de vue sur un plateau d'aspect sévère, il est là.
L'hiver n'est pas pour rien dans la sensation de solitude qui saisit le visiteur face à la muraille qui ceint le lieu. Aussi, comme s'il en avait conscience, le musée n'ouvre ses portes les dimanches de 15 à 19 heures que de mai à novembre. Toutefois, il s'enorgueillit d'être jumelé avec le musée d'Erath en Louisiane. Un cousinage exotique d'excellent aloi pour une attraction de pure souche ormoise. «Ormoise», du bourg des Ormes, au nord de la Vienne, qui dispose également d'un château ayant appartenu aux d'Argenson que nous retrouverons honorés dans une des salles.
– Vous savez que vous n'êtes pas le premier écrivain de *L'Actualité Poitou-Charentes* à visiter notre musée ! Alberto Manguel, alors qu'il vivait à Mondion, nous a honorés d'une visite avec sa famille, lance en m'accueillant chaleureusement Michel Roux, le maître des lieux et initiateur à l'automne 1987 du projet qu'il soutient toujours très activement depuis cette date. Je me contente, modestement, d'être le premier de *L'Actualité Nouvelle-Aquitaine*, sans oublier qu'en 1999/2000, pour les besoins de l'écriture de mon premier roman sur ma région d'adoption *Demain c'est dimanche*, j'avais visité et évoqué le musée acadien alors tenu par le père de mon hôte figurant un des lieux plausibles de l'intrigue.
Dans une première salle du rez-de-chaussée, mon guide me désigne deux cartes sur les murs : celle du département de la Vienne, dressée en 1790, un document d'origine, de même que celle de celui «des deux Neethes».
– Le connaissez-vous ?

Pierre D'Ovidio a récemment publié *La tête de l'Anglaise*, éd. Jigal, 2016.

Par **Pierre D'Ovidio** Photo **Claude Pauquet**

**JE DOIS AVOUER MON IGNORANCE** (non sans avoir fait mine de fouiller à pleines mains dans l'or de ma mémoire : on a sa dignité !).
– Un département lié aux conquêtes révolutionnaires, à cheval sur Belgique et Hollande, m'explique Monsieur Roux précisant qu'un d'Argenson, maire des Ormes, y a été nommé préfet par Napoléon. Nous stationnons alors devant une vitrine consacrée à la gloire de la famille du préfet de ce département, singulier à défaut d'être regretté.
– Les officiers, en Nouvelle-France, écrivaient au ministre de la guerre de l'époque, un d'Argenson, et ils commençaient par un «Mon cousin».
Une histoire de famille par-delà les flots qui infirmerait le dicton mettant en scène les yeux, le cœur et les horizons lointains…
Une première vague d'officiers donc, les de Gannes, Louis parti en 1687 avec son jeune frère François, son second officier, tous deux affectés à «la Cadie». Louis, veuf et remarié, qui fera à sa jeune femme douze enfants et dont on retrouvera la photo de sa maison – reconstruite à l'identique – ailleurs.
Nous pénétrons ensuite dans «la chapelle», créée en 1648 par le fameux Louis de Gannes, où se trouve la pierre tombale d'une descendante d'une famille Lemoyne, dont l'ancêtre tenait un cabaret à Dieppe, famille qui a fondé par la suite la Louisiane lorsque Louis XIV ordonna en 1700 à un corsaire fameux, Lemoyne Diberville, de coloniser cette terre.
Toujours dans cette chapelle, trône un canoë. L'explication suit. Les frères de Gannes ont fréquenté une tribu d'Indiens convertis à la foi catholique, les «Mi'Kmaq», et un descendant, détenteur d'un savoir en péril, est venu il y a quelques années aux Ormes. Ainsi, le nommé Todd Labrador a confectionné un canoë authentique en écorce de bouleau, fait main, avec un seul outil, une sorte de couteau à la lame courbe et au manche sculpté d'une tête d'ours.
À côté, un jeu, le «Waltès», comprenant six jetons en os et une écuelle en bois, permettait aux chamanes de prédire l'avenir. Le soir, le sage mettait de l'eau et, selon la disposition des jetons au matin, pouvait informer l'intéressé. Les curés voyant d'un mauvais œil cette «diablerie» n'avaient de cesse de percer l'écuelle.
– Les jeux d'époque sont tous troués !
Il conviendrait de ne pas oublier une grande salle à l'étage, celle des traditions et outils ruraux. La place manque. Toutefois, dans une autre salle du bas, des fanions flottent. Un, de portée plus large que la seule Louisiane, proclame : «Soyez à la mode, parlez Français.»
Un truc de vieux !

CLAUDE MARGAT

# De la voie du refus à l'attente apaisée

Bernard Noël le clame dans sa préface, Claude Margat est «un homme libre». «Un homme qui a su accorder le goût de la nature et celui de la réflexion, quitte à les durcir l'un par l'autre pour traverser les difficultés du quotidien.» En faisant converger écriture et peinture, «il invente l'espace où il se perd». «Mais cette perte est la coïncidence avec l'insaisissable et l'on sent tout à coup que le visible et l'invisible ne font qu'un.»

Cet homme libre a un ancrage géophysique, Rochefort où il est né en 1945, et le marais rochefortais qu'il arpente depuis l'enfance, et un port d'attache philosophique en Chine, à savoir le taoïsme qu'il découvre en 1968. Entre ces deux pôles, un cheminement physique et mental se construit grâce à toutes sortes d'expériences intérieures, à des rencontres – d'œuvres et d'hommes, *Les Fleurs du mal*, *Le Grand Jeu*, Christian Dotremont, Bernard Noël, François Cheng… –, grâce à l'écriture – récits, essais, poèmes –, au dessin compulsif de caricatures et à la peinture de paysages «à la chinoise». De tout cela, il est question dans *En marge d'une vie*. Un livre que l'on peut lire aussi bien d'une seule traite que par fragments. Cela tient toujours. Son style concis frise parfois l'aphorisme.

*Marc Deneyer*

En quelques lignes, Claude Margat nous fait voir et comprendre un paysage : «Si j'habite aujourd'hui encore Rochefort, ville enserrée dans un méandre au-delà duquel s'étendent les magnifiques immensités marécageuses à travers lesquelles je déambule, c'est en effet parce que j'y suis né et que ses rues parfaitement rectilignes permettent d'embrasser de part et d'autre des faubourgs, l'univers sauvage qui commence au-delà. J'ai besoin de voir où la ville s'arrête pour me sentir bien, besoin d'apercevoir, même de loin, la grande réserve de silence et d'espace qui contient, de toute l'étendue de sa quiétude, la masse agressive et bruyante de l'agitation humaine.»

**CELA SONNE PARFOIS COMME UNE SENTENCE**, mais jamais purement théorique, car on sent que c'est porté par une expérience : «Au commencement de ma vie d'homme, ma voie fut celle du refus. Le refus protège à l'endroit même où il met en péril.» «L'encre est le chemin de la nuance.» «La peinture est beaucoup plus qu'un cheminement questionnant par images. Comme l'écriture, elle possède la vertu d'une médecine capable de rendre au corps et à l'être tout entier la lucidité et l'énergie dont il a besoin pour aller où il va.» Ce cheminement aura une fin. «La mort, c'est l'échéance de n'être plus rien. La vision de n'être plus rien pousse à être plus.» Claude Margat ne se réfugie dans aucune religion, aucun dogme : «J'ai toujours pensé que si le sacré existait, il se trouvait forcément ailleurs. La science est admirable parce qu'elle se donne la capacité de vérifier ses intuitions et ses expériences. J'aurais aimé faire de la recherche en mathématique et physique mais mon destin en a décidé autrement. Moi, je n'aurai que mon vêtement de chaire pour aller au-devant du mystère.» À une amie qui lui demandait s'il avait fait le point «sur la question de l'ultime révélation», Claude Margat affirme qu'il y a «probablement autant de révélations que de réalités mentales», qu'elles ne sont pas nécessairement ultimes et que deux ou trois de ces révélations «suffiront toujours à élargir le sens d'une vie». Pour sa part, il a choisi «le pari de l'attente apaisée» en précisant «tant que cela reste possible».

***Carlos Herrera***

*En marge d'une vie*, de Claude Margat, préface de Bernard Noël, éd. L'Atelier du Grand Tétras, 128 p., 18 €
Entretien avec Claude Margat sur son cheminement intellectuel, le Tao, la peinture et la pensée chinoises dans *L'Actualité* n° 64 lors de la sortie de *Poussière du Guangxi* (éd. de la Différence, 2014).

SOFIA QUEIROS

# Le *nous* est une surprise

Sofia Queiros reste fidèle aux éditions Isabelle Sauvage et y publie un nouveau recueil : *Sommes nous*. L'atmosphère est familière aux lecteurs de Sofia Queiros, le train n'est pas loin, ni le chef de gare, et le voisin pourrait bien surgir derrière la clôture…

*Sommes nous*. Il s'agit d'être, en effet ; d'être au monde, d'une appréhension de ce que cela pourrait signifier, même si la réponse se dérobe au fur et à mesure que les mots creusent. Le *nous* est une surprise dans ce déploiement de *je*, *il*, *elle*. Le portrait d'une femme est esquissé, à de multiples reprises. Tantôt plein de féminité, tantôt masculin. Une fille timide succède à une femme forte qui hurle et n'a que faire des apparences, des marques de la séduction les plus grossières, elle fume, les jambes écartées… Puis la femme est vieille, redevient un enfant, comme dans un rêve, brusquement c'est un homme. L'humour est présent, parfois grinçant, le sourire est peut-être une grimace.

La deuxième partie est plus sombre, on oscille de la vieillesse à l'enfance, entraînés vers une galerie de personnages pris dans leur intimité, avec un soupçon de violence et d'obscénité tandis que, comme dans les autres recueils, plane sur les pages l'ombre de l'ogre qu'une approche lente et douloureuse tente d'apprivoiser.

C'est un texte riche et réussi qui peut faire penser, en particulier dans la deuxième partie, à *L'arrêt de mort* de Maurice Blanchot où, malgré le manque absolu de logique, le texte nous parle de la mort et de l'extrême angoisse qui nous étreint, des peurs enfantines mais combien réelles, vivaces, à l'intérieur de nous.

Sofia Queiros a encore une fois mis au jour une part de l'univers étrange et poétique qui est le sien et a su renouveler la forme qui permet ce dévoilement.

***Martine Montebello***

*Sommes nous*, de Sofia Queiros, éditions Isabelle Sauvage, 72 p., 13 €

# Clafoutis

Son existence fut brève. Il ne vécut pas longtemps, comme prénom. Il ne survécut pas à son créateur. Le couturier palois comprit très vite – trop tard – qu'on ne lance pas un prénom comme la minijupe ou les défilés-spectacles, que la mode des Clafoutis ne prendrait pas. Mais ce n'était pas son but. Ce prénom alimentaire n'était en rien alimentaire. Sa notoriété n'avait pas besoin de cela. Il avait suffisamment fait pour sa légende. Celui qui avait contribué à émanciper la femme ne pouvait pas maintenant martyriser sa fille en l'affublant d'un nom de gâteau, fût-il son dessert préféré. Non. En la prénommant ainsi, Courrèges se posait définitivement en ennemi de la copie. Personne ne lui disputerait sa place, entre Apple et Gigi Clementine, elle serait la seule enfant de star à porter ce prénom. Tant pis si elle veut qu'on l'appelle Marie.

Le nom est moins insolite, il est même carrément commun, mais sa vie est plus longue. On remonte haut, avec lui, et on va loin.

**ON REMONTE DANS LE LIMOUSIN**, et, plus haut encore, à un occitan signifiant «remplir». On ne dit pas de quoi, mais on devine qu'il s'agit de cerises. Sinon, s'il n'était pas rempli de cerises mais de poires, de pommes ou de prunes, le clafoutis serait une flaugnarde. D'autres poussent la passion de l'origine jusqu'à le montrer en croix : «fixé avec un clou». Mais on ne voit pas bien le tableau. Ni à quel mur l'accrocher. Disons, pour les mettre d'accord, que ce gâteau rempli de cerises, et bien qu'on le présente comme facile et pas cher, «c'est tout un art».

D'abord il faut choisir ses cerises, des Montmorency qui sont de la famille des griottes. Appelées aussi courtes-queues ou *gaudrioles*, elles présentent l'avantage d'une chair à la fois tendre et ferme, d'un goût gentiment acidulé, et, surtout, de venir du jardin où elles sont cueillies sur l'arbre et quand elles sont mûres. Quand juin crie, tel le marchand des quatre saisons dans les rues de Paris : *V'là la bonne Mémorency !* «N'est-il pas convenu, écrit-on dans *La Semaine des familles,* que toutes les cerises viennent de Mémorency, comme tous les pruneaux de Tours, tous les marrons de Lyon et tous les anis de Verdun ?» Ce qui signifie (en 1868) que sa *bonne Mémorency* ne vient pas forcément des lieux habités par Jean-Jacques Rousseau, qu'elle n'est pas née sur un des cerisiers de son *Ermitage* mais dans un jardin, n'importe quel jardin, et que c'est aussi bien des guignes ou des bigarreaux qu'il promène dans sa charrette, qu'il vend sous cette appellation pompeuse. Aussi bien (aujourd'hui) ces petites cerises noires proches de la merise sauvage qui sont la variété locale et la preuve, s'il en fallait, que notre gâteau n'est pas un *alternative cake* mais le vrai clafoutis limousin.

**NOUS LES CROQUERONS DE MÉMOIRE**, ces fruits. En suivant notre nature. En évitant le *bleu cerise* (la couleur de ce qui n'existe pas). Nous les masquerons comme il faut. En les noyant dans de la pâte à crêpes. Avec leurs petits noyaux. Afin que le jus de la cerise ne noie pas la pâte. Qu'il y ait du violet mais pas trop *vroubélien*. Nous ferons en sorte que l'amande du noyau donne son goût subtil à la préparation. Un goût d'enfance retrouvée. Et, avec ce *sucre à l'authentique vanille Bourbon* acheté dans notre Monoprix, de voyage.

Par **Denis Montebello** Photo **Marc Deneyer**

Ces chroniques de Denis Montebello sont réunies dans *Aller au menu*, Le temps qu'il fait, 236 p., 15 €
Ce livre a reçu le prix littéraire Georges Sadler 2016 décerné par l'Académie de Stanislas, à Nancy.
Cette maison d'édition fondée à Cognac en 1981 par Georges Monti est désormais installée à Bazas.

Chez le même éditeur, *La maison de la Gaieté*. Ce récit est inspiré par les mosaïques dont Ismaël et Guy Villéger ont recouvert leur maison à Chérac, en Charente-Maritime, de 1937 à 1952 (*lire page 16*).

**Dans son dernier livre, *Arrête avec tes mensonges*, Philippe Besson se penche sur ses années d'adolescent. Une rétrospective en forme d'introspection, puissante et sans fard.**

Entretien **Aline Chambras** Photo **Maxime Antonin**

# « Ça n'existe pas Barbezieux »

Pour son 17e roman, Philippe Besson, l'auteur charentais remarqué pour *Son frère* ou *En l'absence des hommes*, décide «pour la première fois» de «dire la vérité» : avec *Arrête avec tes mensonges,* il livre un récit autobiographique dans lequel il déroule sa jeunesse passée à Barbezieux dans les années 1980. Un récit dans lequel il dévoile son premier amour homosexuel, une relation secrète et tragique.

**L'Actualité. – *Arrête avec tes mensonges* est présenté comme votre premier roman autobiographique. Vous qui êtes un romancier prolifique, pourquoi avez-vous choisi de mettre, le temps d'un livre, la fiction de côté ?**

**Philippe Besson. –** Être romancier, inventer des histoires et des personnages, avoir recours à mon imaginaire m'allait très bien : c'est formidable le roman, ça vous permet de vivre d'autres vies que la vôtre, vous pouvez avancer masqué, même si, évidemment, vous livrez une partie de votre vérité intime, bien cachée derrière des personnages, des situations, une dramaturgie. Alors, oui, pourquoi décider de passer au récit autobiographique ? Tout simplement parce que j'ai été rattrapé par le réel, par une vérité. Cela s'est passé lorsque quelqu'un est venu, métaphoriquement, frapper à ma porte pour me rapporter un souvenir de ma jeunesse, pour me dire ce qu'est mon premier amour devenu. Une fois que j'ai été happé par ce réel, je me suis dit qu'il était peut-être temps de l'aborder, de l'affronter par le biais de l'écriture. Parce que j'estimais qu'il me fallait raconter cette histoire matricielle fondamentale qui justifie pour une large part l'homme et l'écrivain que je suis aujourd'hui.

**C'est la première fois que vous abordez aussi frontalement, aussi crûment la question de votre homosexualité.**

C'est la première fois que j'en parle aussi directement, puisque c'est la première fois que le «je» de mon livre est moi, Philippe Besson. Mais cette question était déjà en filigrane dans pas mal de mes romans.

En tant que romancier, je n'ai de toute façon jamais caché mon homosexualité. Dès que j'ai compris que j'étais homosexuel, je n'ai pas du tout été catastrophé, jamais je n'ai associé ça à l'idée de faute ou de péché. J'étais même presque content de cette singularité, de ne pas être comme les autres. Même si j'ai aussi vite compris que je devrai endurer les railleries et les injures. J'ai subi tout ça et quand vous avez 17 ans vous n'avez pas spécialement envie d'être moqué. La moquerie c'est terrible : c'est comme une pluie sale, comme une humidité dégueulasse qui s'insinue dans vos vêtements et sur vous, c'est très désagréable.

Avec mes parents, mon homosexualité est toujours restée un non-sujet : ils ont très vite compris et ils n'ont rien dit. Pour eux, ce n'était ni grave, ni bien, c'était comme ça.

Thomas, mon amant de lycée dont je parle dans *Arrête avec tes mensonges,* lui, n'a pas vécu du tout son homosexualité avec sérénité. Bien au contraire, il s'est imposé un mutisme et une clandestinité totale. C'était presque une forme de déni. Mais je peux comprendre. Qui a envie d'affronter la violence ? Personne.

**Cette histoire d'amour alors que vous êtes tous les deux lycéens en terminale à Barbezieux est donc vraiment autobiographique ?**

Oui. Évidemment, si dans tout roman, il y a une part irréductible de vérité intime, dans tout récit, réside une part irréductible de roman. Dans ce livre, il y a donc forcément des choses que j'ai inventées ou fictionnées. Et surtout, j'ai fait là appel à ma mémoire pour écrire, et non pas à mon imaginaire. Ce n'était plus le même exercice que pour mes précédents livres. Même si, quand vous faites appel à votre mémoire, il y a une part de mémoire très exacte, très précise, mais aussi une part de mémoire recomposée par les années, et enfin une mémoire fantasmatique. C'est-à-dire la différence entre ce qui a été et ce qu'on aurait voulu que ce soit. Il y a donc bien sûr une part romanesque dans le livre mais pour autant l'essentiel est authentique. Certains détails sont modifiés, comme le nom de mon amant, ou certains

lieux, afin que personne ne soit reconnu et pour respecter la mémoire des personnes évoquées dans ce livre.

**Vous posez dès les premières pages le décor de votre jeunesse en écrivant : *«Je suis élève en terminale C au lycée Elie-Vinet de Barbezieux. Ça n'existe pas Barbezieux.»***

Oui, Barbezieux n'existe pas. Je le vois bien quand je fais la promotion de ce livre : personne n'a jamais entendu ce nom, personne ne connaît cette ville, personne n'est capable de la situer sur une carte de géographie. Donc elle n'existe pas dans ce sens. Et aussi parce que c'est une ville qui non seulement n'est pas connue, mais qui est vouée à s'effacer petit à petit. Pourquoi ? Tout d'abord parce que c'est une ville dont la maternité a fermé : aujourd'hui plus personne ne naît à Barbezieux. Je fais partie de la dernière génération à posséder des papiers d'identité où est inscrit Barbezieux comme lieu de naissance. Plus personne ne peut dire aujourd'hui je suis né à Barbezieux. En outre, c'est une ville dont le nombre d'habitants diminue. Barbezieux est, au fond, une ville symbolique, métaphorique de beaucoup d'autres communes françaises qui sont en train de s'estomper. Je parle aussi dans mon livre de Lamérac, le petit village situé à 8 km de Barbezieux où j'ai vécu de l'âge de 2 à 12 ans puisque mon père y était instituteur. J'ai appris, il y a quelques semaines, que Lamérac n'existait plus. Non pas que ce village ait disparu physiquement, mais parce qu'administrativement, à la faveur des regroupements de communes, Lamérac a été fusionné avec le village voisin qui s'appelle Montchaude. Et ces deux villages sont devenus Montmérac. J'ai donc passé dix ans de ma vie dans un village qui n'existe plus.

Philippe Besson, auteur de *Arrête avec tes mensonges* (Julliard, 2017)

**Quels souvenirs gardez-vous de Barbezieux dans les années 1980 ?**

À l'époque, la rocade n'existait pas. On empruntait la Nationale 10 qui traversait alors la ville. Il y avait donc beaucoup de passages, notamment au moment des grandes vacances. Je me rappelle d'ailleurs que Barbezieux était parfois citée aux actualités nationales lorsqu'il était question des embouteillages de l'été. La création de la déviation est bien sûr une bénédiction pour la ville, qui a pu retrouver son calme et être moins polluée. Dans l'absolu, je dirais que la rocade est une bonne chose. Mais elle a aussi comme conséquence d'aggraver la désertification de Barbezieux : aujourd'hui plus personne ne s'y arrête. Et c'en est donc fini de cette espèce de vie, d'activités économiques, liées au passage. Je garde aussi en mémoire Le Campus, un bar situé juste à côté du lycée, qui existe d'ailleurs toujours. Quand les cours finissaient, les lycéens s'y retrouvaient, c'était un lieu de socialisation pour les jeunes, une sorte de sas entre le monde des études et le monde des adultes, où on pouvait boire des bières, fumer et jouer au flipper.

**Vous avez été ensuite étudiant à Bordeaux.**

Oui, j'ai fait prépa HEC au lycée Montaigne en 1985. C'était le temps d'un Bordeaux sans tramway, d'un Bordeaux aux façades obscures, avec une circulation automobile très intense. La noirceur de Bordeaux m'a profondément marqué. Je revois les murs du lycée Montaigne, comme noirs de suie, avec des barreaux aux fenêtres : ça avait quelque chose de carcéral. Et c'était surtout le temps où Bordeaux ignorait son fleuve, avec des quais en friche d'où l'on ne voyait pas la Garonne. Aujourd'hui Bordeaux est totalement différente, bien plus claire, blonde, piétonne, vibrante, elle s'est réappropriée ses quais et son fleuve.

**Vous avez aussi une autre attache dans la région : l'île de Ré.**

Avec mes parents et mon frère, nous passions toutes nos vacances d'été à La Noue, une petite commune qui dépend de Sainte-Marie. C'était alors une île de Ré qui se méritait, si je puis dire, puisqu'il fallait y aller en bac : il y avait des files d'attente interminables. Dans mon souvenir, c'est aussi une île qui était alors plus populaire, avec davantage de campings. J'y retourne toujours et j'adore toujours cette île, même si elle est devenue un peu pastel, très *Elle Déco*, avec un côté boulevard Saint-Germain. Disons qu'elle s'est gentrifiée. Mais ça reste un de mes endroits préférés en France.

**Avez-vous lu Jacques Chardonne ?**

Oui, j'ai lu, bien sûr, *Le Bonheur de Barbezieux*, mais aussi *Épithalame* et *Claire*. C'est un écrivain très intéressant, qui n'est pas aimé, à mon avis, pour de mauvaises raisons. Évidemment ses penchants collaborationnistes sont tout à fait condamnables. Mais j'estime qu'il faut séparer l'homme et l'œuvre. Sinon, il faut cesser de lire *Voyage au bout de la nuit* parce que Céline était antisémite, il faut cesser de lire Gide parce qu'il aimait les jeunes garçons, il faut cesser de lire Rousseau parce qu'il avait abandonné ses enfants. L'œuvre de Chardonne correspond à l'époque, c'est une écriture française très classique, enracinée dans la géographie française, à l'instar d'un Paul Morand ou d'un Paul Léautaud. Si Chardonne en tant qu'homme est quelqu'un de condamnable, son œuvre mérite qu'on s'y intéresse. Je trouve qu'il y a vraiment un excès d'indignité à son égard. ■

**Le port de La Rochelle est à l'origine de *La Vie mode d'emploi*, livre culte écrit pour partie en Poitou entre octobre 1976 et avril 1978.**

Par **Grégory Vouhé**

# Georges Perec de La Rochelle à Oléron

En 1965, le prix Renaudot est décerné à Georges Perec pour *Les Choses*. Dans cette *histoire des années soixante*, écrite en 1962-1963, Jérôme et Sylvie rêvaient d'héritages, de gros lot, de tiercé. Ou bien de trouver une paire de fauteuils Boulle chez un paysan illettré du Poitou ! Après avoir notamment parcouru la France entière, y compris la Saintonge, ils iront finalement à Bordeaux prendre la direction d'une agence.

## LE PORT DE LA ROCHELLE

L'écrivain publie *La Vie mode d'emploi* en 1978. À la veille des prix littéraires, il participe à l'émission Radioscopie. Perec déclare avoir très confiance dans ce livre. Il a essayé d'y rassembler à peu près tout ce qui pour lui correspond à ce qu'on appelle le romanesque, à ce qui est le plaisir de raconter des histoires, de donner à lire des histoires. Le livre est commencé en avril 1969. Le début de l'entreprise correspond au jour où Perec a acheté avec un de ses amis poètes, Jacques Roubaud, un très grand puzzle en bois avec une petite étiquette marquée Port de La Rochelle. «Et c'était une photo, assez laide d'ailleurs, de ce port, qui lui est très beau.» Il y avait un grand bout de ciel bleu, plein de bateaux avec des mâts. Les pièces étaient découpées à la couleur, une technique particulière de puzzle : par exemple un mât était découpé en une vingtaine de minuscules filaments, comme des tout petits bouts de bambou, qu'il fallait monter. Le travail pour le reconstituer, à plusieurs, dure trois ou quatre mois. En l'achetant, l'écrivain a inventé «une espèce d'histoire de quelqu'un qui passerait sa vie à faire des puzzles». Non seulement il ferait les puzzles, mais avant il aurait peint les aquarelles ; ensuite il aurait demandé à un artisan de les découper en puzzle, il les reconstituerait, les recollerait de manière à ce que les découpes disparaissent selon un procédé très compliqué, il les détacherait du support de bois, retrouverait l'aquarelle intacte qu'il avait peinte vingt ans avant et il la détruirait. Ainsi, parti de rien du tout, il arriverait à rien du tout, mais après un chemin qui aurait occupé toute sa vie. Il fallait que le personnage soit immensément riche pour se permettre ça, et immensément désespéré, résume-t-il à Jacques Chancel. L'idée du personnage était donc d'aller peindre cinq cents marines dans cinq cents ports différents.

## DE ROCHEFORT À SAINT-TROJAN

L'ouvrage décrit aussi la vie d'un immeuble parisien entre 1875 et 1975. Un jeu de fiches techniques concernant l'industrie laitière dans la région Poitou-Charentes s'est notamment retrouvé dans les escaliers. Certains membres de la famille propriétaire de l'immeuble ont d'ailleurs vécu en Charente-Maritime : chargé d'organiser une des premières réserves naturelles de France, celle de Saint-Trojan d'Oléron, où tout devait être mis en œuvre pour protéger et conserver faune et flore locales, Louis Gratiolet s'installe à Oléron. Il y épouse la fille d'un ferronnier d'art, vieil original qui commençait à inonder l'île de grilles en fer forgé et d'ornements en bronze doré plus agressivement laids les uns que les autres mais dont le succès ne devait plus se démentir – un peu comme la photo assez laide du port de La Rochelle. Né en 1920, son fils Olivier «grandit sur des plages alors le plus souvent désertes et fut mis à dix ans pensionnaire au lycée de Rochefort. Détestant l'internat et les études, il se morfondait toute la semaine au fond de la classe en rêvant aux promenades à cheval qu'il ferait le dimanche. Il redoubla la troisième et échoua quatre fois au bac avant que son père ne renonce à le lui faire passer, se résignant à le voir prendre un emploi de garçon d'écurie chez un éleveur près de Saint-Jean-d'Angély.» Perec, lui, avait raison d'être confiant : son livre, sous-titré *Romans*, obtient le prix Médicis en 1978. ■

Georges Perec et Catherine Binet photographiés par Anne de Brunhoff sur la plage de la Conche à Noël 1977. Photo Anne de Brunhoff

# En Bressuirais

**23** juin 1975. Il est près de 8 heures du soir. Bartlebooth, le personnage de *La Vie mode d'emploi*, vient de mourir. Le jour et l'heure sont ceux de la rencontre de Perec et de sa compagne Catherine Binet. Le docteur Michel Binet, son père, possède une propriété à Chambroutet près de Bressuire : les Châtelliers. Il offre une machine à écrire à l'écrivain qui s'installe dans une chambre à l'étage. Perec y vient régulièrement, par le train jusqu'à Poitiers ou au volant de la vieille Wolkswagen de Catherine. Il s'installe alors à sa table avec ses lettres fétiches d'imprimerie, comme le W, et un canif à trente-six lames offert par la sœur de Catherine. Il y travaille à *La Vie mode d'emploi*. En Bressuirais, Perec découvre la pêche à l'épuisette pour vider les étangs ; la fressure, préparée avec les abats du cochon, qu'il appelle la fondue draculéenne de la mère Gatard. Les Noël se passent chez des amis à La Rochelle. À Ré, il visite Harry Mathews et Jean de Brunhoff. C'est à l'hôpital de Bressuire qu'est diagnostiqué son cancer en octobre 1981. Rentré à Paris, il s'éteint le 3 mars 1982, laissant inachevé *53 jours*. Paru en 1989, le texte établi par Mathews et Roubaud a été écrit en 1981-1982 à Paris, Brisbane, Bressuire.

D'après la notice de Christian Desbois, *Auteurs célèbres en Deux-Sèvres*, vol. 2, Geste éditions, 1996, p. 193-205.

À Chambroutet, la propriété du docteur Binet. Carte postale Photo-Hall, Bressuire.

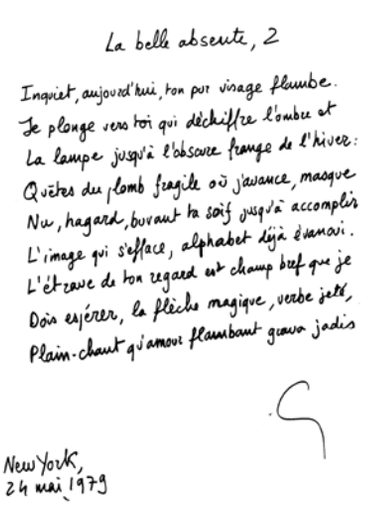
**ALTERNATIVE NOSTALGIQUE (ET FAUSSE)**

**Ou bien s'enraciner, retrouver, ou façonner ses racines, arracher à l'espace le lieu qui sera vôtre, bâtir, planter, s'approprier, millimètre par millimètre, son «chez-soi» : être tout entier dans son village, se savoir cévenol, se faire poitevin. Ou bien n'avoir que ses vêtements sur le dos, ne rien garder, vivre à l'hôtel et en changer souvent, et changer de ville, et changer de pays ; parler, lire indifféremment quatre ou cinq langues ; ne se sentir chez soi nulle part, mais bien presque partout.**
**Georges Perec, *Espèces d'espaces*, 1974, p. 140.**

# Cahier Perec

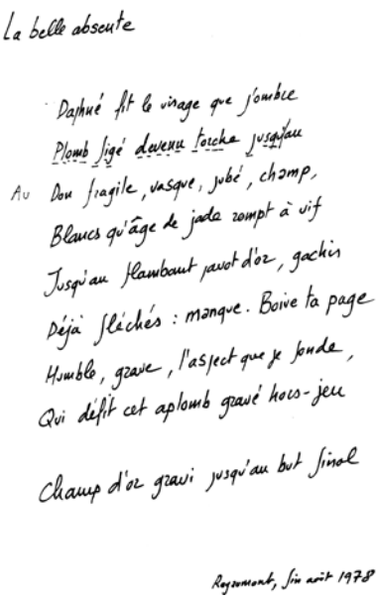
*Georges Perec*, cahier sous la direction de Claude Burgelin, Maryline Heck et Christelle Reggiani, L'Herne, 280 p. 29 €

« S'il était vrai que ce roman cachait un secret, il ne faisait pas de doute pour moi que l'examen des brouillons m'en fournirait la plupart des clés, en me révélant par exemple comment tel ou tel nom avait été choisi, ou quel événement réel avait trouvé sa transcription dans un des méandres de la fiction […].» Ce que Perec fait dire au narrateur de *53 jours* se vérifie dans ses propres lettres, certaines publiées en novembre 2016 dans Les Cahiers de l'Herne parmi un bel ensemble d'inédits. Ainsi Perec transposera-t-il dans *Les Choses* son quotidien à Sfax, narré en avril mai 1961 à Denise et Pierre Getzler et à Régis Debray, à qui il explique également son départ de France avec sa femme Paulette. Le centre du cahier *Perec* est illustré de 35 photographies, dont un magnifique portrait de Georges Perec et de Catherine Binet par Anne de Brunhoff, pris à Ré en 1977 (et non «1975»). Parmi les nombreuses contributions qui rendent hommage à cet auteur polymorphe et qui éclairent son œuvre, citons celles de Danielle Constantin : «Lieux où j'ai dormi : les dortoirs» et «Les maisons de poupée de Perec : un catalogue».


La belle absente, 2

Inquiet, aujourd'hui, ton pur visage flambe.
Je plonge vers toi qui déchiffre l'ombre et
La lampe jusqu'à l'obscure frange de l'hiver :
Quêtes du plomb fragile où j'avance, masque
Nu, hagard, buvant ta soif jusqu'à accomplir
L'image qui s'efface, alphabet déjà évanoui.
L'étrave de ton regard est champ bref que je
Dois esperer, la flèche magique, verbe jeté,
Plain-chant qu'amour flambant grava jadis

New York,
24 mai 1979


La belle absente

Daphné fit le visage que j'ombre
Plomb figé devenu torche jusqu'au
Au Don fragile, vasque, jubé, champ,
Blancs qu'âge de jade rompt à vif
Jusqu'au flambant pavot d'or, gachis
Déjà fléchés : manque. Boive ta page
Humble, grave, l'aspect que je fonde,
Qui défit cet aplomb gravé hors-jeu

Champ d'or gravi jusqu'au but final

Royaumont, fin août 1978

Jeudi 24
22h.

Chère Catherine

Je viens juste de finir ce poème. Le dernier vers m'a demandé deux jours de travail avant d'arriver à quelque chose d'à peu près satisfaisant. Je le trouve plus beau que le premier que j'avais écrit à Royaumont. Chaque vers contient toutes les lettres de l'alphabet (sauf K W X Y Z) moins la lettre correspondante de ton nom (C dans le premier vers, A dans le second, etc.) ce qui fait chaque vers à 35 lettres, parce que tu as trente-cinq ans.

Je t'aime

**LA BELLE ABSENTE**

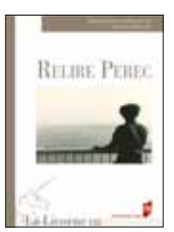
**Au premier trimestre 1996, la médiathèque de Bressuire consacrait une exposition à Georges Perec (1936-1982). On regrette bien sûr qu'aucune publication ne garde mémoire des documents réunis il y a vingt ans par son directeur, Jean-Bernard Riché, avec l'aide de Catherine Binet (1944-2006). Celle-ci avait généreusement mis à disposition du public «des écrits personnels, des photos et un film qu'elle a réalisé sur Georges Perec» (*NR* du 11 janvier 1996). Un dossier conserve heureusement la copie d'une petite partie de cette documentation, dont une lettre à Catherine datée de New York, le jeudi 24 mai 1979 à 22h, accompagnée de deux poèmes manuscrits dédiés à *La belle absente*.**

La bibliothèque de La Pléiade consacre en mai deux tomes aux œuvres publiées du vivant de Perec, dirigés par Christelle Reggiani avec la collaboration de Dominique Bertelli, Claude Burgelin, Florence de Chalonge, Maxime Decout, Yannick Séité, Maryline Heck et Jean-Luc Joly.

# Relire Perec

*Relire Perec* est un volume de 400 pages dédié à Paulette Perec, disparue le 5 novembre 2016. Il regroupe une vingtaine de contributions, de «L'identité juive de Georges Perec», rédigée à partir de travaux récents, à «Perec en Amérique», qui présente la réception des premiers romans à la lumière d'archives inédites. Outre une étude des manuscrits de *La Vie mode d'emploi* axée sur les pistes restant à explorer, deux articles s'intéressent à la genèse de *La Disparition* – «un très grand livre» pour Alain Robbe-Grillet. Dominique Moncond'huy s'attache à redonner sa juste place à *Espèces d'espaces*, livre dont on a jusqu'ici fait peu de cas. Perec s'était d'ailleurs donné un mal de chien à l'écrire, pour parvenir par exemple à la version définitive du début du dernier paragraphe : «Écrire : essayer méticuleusement de retenir quelque chose, de faire survivre quelque chose : arracher quelques bribes précises au vide qui se creuse, laisser quelque part, un sillon, une trace, une marque ou quelques signes.»

*Relire Perec*, études réunies par Christelle Reggiani, PUR, coll. «La Licorne», 438 p., 22 €



# Toutes les vies de Courgette

Plus de 770 000 entrées enregistrées dans l'Hexagone, deux César 2017 dont celui du meilleur film d'animation, plus d'une vingtaine de récompenses à Angoulême, Annecy, Melbourne, San Sebastian, Varsovie…, une sélection aux Oscars, des sorties dans une trentaine de pays outre la France et la Suisse, des États-Unis au Brésil en passant par la Corée du Sud ou la Lettonie… *Ma vie de Courgette*, long métrage franco-helvétique réalisé par Claude Barras, dont le compositing (assemblage final des images) a été fait à Angoulême[1] dans l'un des studios de la société de production Blue Spirit, n'en finit plus de conquérir le monde.

L'œuvre de 70 minutes a, dès sa sortie en octobre 2016, séduit par la gravité de son sujet et l'intimisme, la tendresse de son ton. La qualité du scénario, inspiré du roman de Gilles Paris, a valu à Céline Sciamma (*Naissance des pieuvres*, *Tomboy*) le second César, celui de la meilleure adaptation.

Icare, 9 ans, surnommé Courgette, est élevé par une mère qui s'est réfugiée dans l'alcool. Lorsqu'elle meurt accidentellement, le petit garçon est placé en foyer. Courgette, enfant jusqu'alors maltraité, va peu à peu sortir de l'isolement, expérimenter la camaraderie, le partage, la confiance et se découvrir une vraie aptitude au bonheur.

**L'AUTRE ATOUT MAJEUR DU FILM RÉSIDE DANS L'ESTHÉTIQUE** et le choix de la *stop motion* (animation des marionnettes image par image à raison de 24 images par seconde). «C'est une technique qui produit une image particulière, différente du côté lisse de la 3D. Son aspect artisanal lui donne une dimension poétique», précise Didier Henry, responsable de l'unité charentaise de Blue Spirit, où des compléments de décors 3D ont également été fabriqués.

C'est à Lyon qu'une équipe d'animateurs français et étrangers, pointures de la *stop motion*, ont œuvré à la mise en mouvement des petits personnages. Regards, attitudes… l'émotion est à son comble lorsque les enfants du foyer, en vacances de neige, regardent de leurs grands yeux ronds une maman consoler son fils.

«C'est un projet que Claude Barras a mûri pendant dix ans et c'est un film hors normes par sa technique et son propos», poursuit Didier Henry en soulignant l'engagement d'Éric Jacquot et d'Armelle Glorennec, dirigeants de Blue Spirit, en faveur «d'un cinéma qui a du sens». ***A. D.***

*Ma vie de Courgette*, disponible en DVD. Produit par Blue Spirit Productions, Gébéka Films, Rita Productions et KNM, coproduit par Helium Films, la Radio Télévision Suisse, France 3 et Rhône Alpes Cinéma.

1. À ce titre, le film a été soutenu à hauteur de 10 000 € par la Région Nouvelle-Aquitaine. Également sélectionné pour le César du meilleur film d'animation, *La tortue rouge* de Michael Dudok de Wit, production Studio Ghibli - Wild Bunch et Prima Linea (Angoulême), l'a été à hauteur de 150 000 €.

MUSÉE DU PAPIER

# Les sculptures étirables de Li Hongbo

*Quand la sculpture devient créature*. L'événement 2017, au musée (municipal) du papier d'Angoulême, a pour nom Li Hongbo. L'artiste de réputation internationale, qui vit et travaille à Pékin, y présente ses étonnantes sculptures flexibles du 13 mai au 31 décembre. Il s'agit de sa première apparition dans un établissement muséal hexagonal.

«C'est vraiment une chance que l'artiste, qui expose aux États-Unis, en Italie, aux Pays-Bas, en Allemagne, en Corée…, ait accepté de venir en Charente. Je pense qu'il a été touché par l'histoire de la ville et par le fait qu'un musée soit consacré au papier», raconte Florent Gaillard, directeur du lieu.

**NÉ DANS LA VASTE CONTRÉE QUI VIT L'INVENTION DU PAPIER** et inspiré par les décorations et jouets traditionnels chinois, Li Hongbo façonne des corps, des bustes, des objets au moyen de milliers de feuilles de papier de soie (de 7 000 à 20 000 pour une œuvre) collées, agrégées manuellement en une structure de nid d'abeilles.

L'unicité de son travail réside dans le fait que, sous l'abord statique des sculptures laissant imaginer du marbre ou du bois, se cache un mouvement potentiel : un étirement spectaculaire du papier qui métamorphose l'objet initial et transforme le regard du visiteur.

Les pièces supposément classiques, portraits par exemple de personnages historiques, se déplient, se déploient en formes étranges, dérangeantes, imprévisibles… et semblent interroger l'apparence trompeuse des choses, l'écart entre la liberté et la contrainte.

Après Joisel, Pras et Bartolini, le musée, dont les collections content l'industrie papetière de Charente, poursuit son exploration des arts actuels usagers du matériau ancestral.

Li Hongbo, qui veille à la présentation dépouillée de ses œuvres, a prévu de venir à Angoulême assister à l'inauguration de son exposition. L'événement se double d'un dense programme de médiation avec notamment, à des moments choisis, la possibilité pour le public de toucher et de déplier une sculpture de papier.

***Astrid Deroost***

Exposition du 13 mai au 31 décembre 2017 au musée du papier, 134 rue de Bordeaux, Angoulême, 05 45 92 73 43

# Mains Sales
# images et idées multiples

**Le nom est une manière d'hommage à Sartre. Le logo, un salut aux affiches, poing levé, de 68. À Angoulême, la Fabrique Les Mains Sales est un atelier de sérigraphie d'art, doté d'un Comptoir des images.**

Par **Astrid Deroost** Photos **Alberto Bocos**

Exigence, savoir-faire, engagement, partage aussi… tout cela fait la patte de la Fabrique Les Mains Sales, atelier de sérigraphie d'art fondé en 2010 à Angoulême par Thomas Dervieux et Geoffrey Betoulle. L'association, sciemment créée en terre de pôle image, draine quantité d'artistes désireux de faire imprimer leurs œuvres en séries limitées, en multiples de qualité. L'ambition du lieu, creuset d'idées et d'expérimentation, est aussi de réinventer une chaîne graphique plus favorable aux auteurs via une sorte encore inédite d'AMAP (association de maintien des arts plastiques).

Clérisse, Bourlaud, Clowes, Baudoin… Au mur de l'atelier, des estampes numérotées, signées de noms de la bande dessinée, attestent l'éthique locale, artisanale : *«Chaque édition est une rencontre entre une démarche d'auteur et notre technique que l'on adapte*, précisent les sérigraphes. *On aborde des styles graphiques complètement différents et on traduit les intentions des auteurs avec des pigments. C'est ce qui leur plaît. Ici, on ne choisit pas la couleur dans un catalogue, on la fabrique et on en met une couche épaisse. On est dans le sur-mesure.»*

À l'origine, Thomas Dervieux, 35 ans, et Geoffrey Betoulle, 40 ans, sont des passionnés d'images imprimées. Le premier s'est formé à la photo, au dessin, à la sculpture, à la peinture… puis a découvert le métier d'imprimeur à Montendre (Charente-Maritime) : *«Mais je suis toujours resté en contact avec l'art. J'ai commencé à créer des fanzines, à les publier avec des copains et cela m'a amené à Angoulême…»* À la même époque et au même endroit, Geoffrey Betoulle, coordinateur d'un réseau d'associations, également technicien-imprimeur, aspire à une activité plus artistique.

## DES FAISEURS D'IMAGES

De contacts en festivals de la BD, l'un et l'autre finissent par approfondir leur connaissance, leur pratique de la sérigraphie qui, outre une célébrité due à Warhol, connaît une résurgence certaine depuis les années 2000. Les deux Charentais, conquis par le fait main, par la qualité, la durabilité des estampes se regroupent en un même atelier. Et choisissent la ville qui offre une concentration sans doute inégalée de faiseurs d'images et d'amateurs. *«Tous les auteurs ont besoin de supports différents. Notre objet était de travailler sur la filière image autour de la notion d'outil de production avec le médium sérigraphie. On est dans une continuité*

*historique»*, explique Geoffrey Betoulle en référence à la tradition papetière charentaise. Fortement impliqué dans l'animation du territoire, le projet associatif comprend un volet stages en direction d'une grande diversité de publics. Scolaires, personnes âgées en structure d'hébergement, particuliers… viennent s'initier à la technique du pochoir, manipuler l'encre pigmentaire et la racle d'impression. La Fabrique est aussi en passe de devenir organisme de formation conventionné et réfléchit à la façon dont les volontaires pourraient accéder à l'outil de façon autonome.

## DU DESSINATEUR AU LECTEUR

À partir du constat alarmant que les auteurs sont le maillon essentiel et pourtant sous-payé de la chaîne graphique, Les Mains Sales planche parallèlement sur une organisation plus équitable : un genre de circuit court de l'estampe qui, sur le mode de l'AMAP agricole appliquée aux industries culturelles et créatives, supprimerait des intermédiaires et rapprocherait l'auteur-producteur du consommateur-amateur. Le public intéressé étant invité à s'engager sur une contribution annuelle en échange de son panier d'images : *«Il y a, pour l'auteur, la même notion de rémunération juste, dans la durée. Les contributeurs seraient associés au choix, pour la moitié, des auteurs édités. Nous serions, éditeur-imprimeur, le point de départ de l'AMAP.»*

Un premier jalon de ce schéma solidaire et collaboratif a déjà été posé avec la création en 2015, à Angoulême, du Comptoir des images[1]. Le lieu de diffusion unique propose les publications et les images de cinquante-deux maisons d'édition, collectifs, et de plus de quarante auteurs indépendants de la région. Les artistes viennent y rencontrer les lecteurs, faire des dédicaces… Initiative transposable à d'autres régions et villes, selon le principe qu'il est plus facile de vendre dix images en dix endroits différents que cent en un seul. Une implantation bordelaise est dans les cartons…

La Fabrique Les Mains Sales, qui compte aujourd'hui quatre salariés dont un troisième sérigraphe, Nicolas Olivier, et une personne en service civique, vient d'intégrer des locaux au sein de la Cité internationale de la bande dessinée d'Angoulême. Là, l'association s'apprête aussi à piloter la New Factory pour le compte de la Cité, maître d'ouvrage de cet espace d'expérimentation, d'activité et de diffusion bientôt ouvert aux acteurs de l'image. Le public y verra des expositions, des performances, des ateliers...

Une expérience supplémentaire à mener de front avec l'AMAP qui devrait voir le jour à la fin de l'année : *«Avantages*, souligne Geoffrey Betoulle, *on maintient une activité artistique grâce à une production à forte valeur ajoutée pour le territoire.»* ■

1. Avec l'aide des collectivités locales, du pôle image Magelis et de l'État.

## ÉESI, DES FAUVES AU FESTIVAL 2017 D'ANGOULÊME

**Le Fauve polar SNCF : *L'Été Diabolik* d'Alexandre Clérisse, ancien étudiant de l'École européenne supérieure de l'image (EESI) et Thierry Smolderen, enseignant à l'ÉESI.**
**Prix de la BD alternative : *Biscoto Le renne des neiges* : Julie Staebler, enseignante à l'ÉESI, Elizabeth Holleville, Cléry Dubourg, Emmanuel Espinasse, Léo Louis-Honoré et Alexandre Géraudie, anciens étudiants de l'ÉESI.**
**Prix Jeunes Talents 2017 : *Pour une vie meilleure*, prix du concours Jeunes Talents Région Théo Masson, ancien étudiant de l'EESI.**
**Prix Challenge Digital 2017 : deuxième lauréat, Antoine Maillard, ancien étudiant de l'ÉESI pour *Roaxaca Zone*.**

**Jorj A. Mhaya, peintre, illustrateur, caricaturiste, est l'auteur de l'éblouissante bande dessinée *Ville avoisinant la terre*.**

Par **Astrid Deroost** Photo **Alberto Bocos**

# Jorj A. Mhaya

## La guerre nous est plus familière...

« *Ma prochaine bande dessinée, autobiographique, se déroule à différentes périodes, de 1980 à 2000. C'est l'histoire de ma génération, une génération qui aime le désastre et je cherche à comprendre pourquoi. La guerre nous est plus familière que la paix…»* Jorj A. Mhaya, auteur libanais en seconde résidence à la Maison des auteurs d'Angoulême, préfère le rôle de témoin au statut, légitime, de victime. Né au milieu des années 1970, cet habitant de Beyrouth a subi le conflit (1975-1990) pendant le tiers de sa jeune existence et cette funeste intimité lui a inspiré son premier récit : *Ville avoisinant la terre* (Denoël Graphic, 2016).

Somptueusement dessiné au lavis et comme traversé de perspectives mouvantes, l'ouvrage fait de la capitale moyen-orientale la métaphore du chaos, celui d'un monde et celui, plus intérieur, des êtres. Incertaine, oppressante, presque organique, Beyrouth tente d'effacer les stigmates du passé dans une surenchère de béton. Et c'est dans une ville surréelle, aux subtils dégradés de gris, que Jorj A. Mhaya fait divaguer Farid Tawil. Homme ordinaire, le personnage constate un soir, au retour du travail, la disparition de son immeuble et de sa famille. Commence alors pour lui une errance nocturne, peuplée de ses semblables déroutés, révoltés, manipulés, au cours de laquelle il interroge l'absurde de sa vie : quid de ses rêves, de ses désirs, de sa vocation remisée de sculpteur ? À l'image des rues labyrinthiques, sa pensée titube entre présent et passé, entre fantasmes et frustrations. Peut-il changer et, avec lui, son pays ? Par où commencer alors que marche dans ses pas un maléfique Batman symbole des miliciens, des politiques, qui abusent de leur pouvoir pendant et après la bataille.

*Ville avoisinant la Terre*, dessin et scénario Jorj A. Mhaya. Denoël Graphic, 2016.

### DE BEYROUTH À LONDRES

Sa destinée artistique, Jorj A. Mhaya, l'a choisie dès l'enfance avec détermination et presque fatalité. *«Il n'y avait pas grand-chose à faire*, glisse-t-il, *on se cachait et je peignais toute la journée. Ma mère est peintre, j'ai appris avec elle.»* À 17 ans, sensible à l'impressionnisme, au symbolisme, au surréalisme, il expose ses toiles à l'International Art Gallery de Londres.

Il étudie l'architecture, les Beaux-Arts, dessine pour des agences de publicité, illustre des livres pour enfants. Puis dans ce pays rare en 9e art, Jorj A. Mhaya, qui accorde une importance primordiale à l'écriture, élit la bande dessinée. Il s'initie seul, guidé par de ferventes admirations pour Breccia, Prado, Crumb, Rabaté…

*«Pour moi*, se souvient-il en guise de première possible influence, *le journal de mon père, avec sa succession de textes, d'images d'attentats, ressemblait à une bande dessinée pour adultes, plus sérieuse que les comics que je lisais. Ce médium permet de dire beaucoup de choses, de raconter ce que l'on veut. Il est aussi moins soumis à la censure que le cinéma ou la télévision.»*

Aujourd'hui, l'auteur a en cours une fiction scénarisée par un autre, également liée au drame libanais, ainsi qu'un court métrage d'animation. Il apprécie son environnement professionnel, le décor d'Angoulême, et se dit plus efficace, plus serein : *«Au Liban, dans les années 2000, les gens ont ressenti un peu de liberté par rapport à la période du conflit, mais pas au point de croire qu'il n'y aura pas de nouvelle guerre. L'angoisse est toujours là…»* ■

VINYL

**Découvertes, restaurations, expositions, publications, Marie Madeleine est particulièrement sous les feux de l'actualité. Entre tableau perdu du Caravage et reprise d'une composition de Philippe de Champaigne.**

Par **Grégory Vouhé** Photos **Christian Vignaud**

# Marie Madeleine révélée

*Marie Madeleine pénitente*, reprise d'un tableau de Philippe de Champaigne, collection particulière, 118 x 88 cm.

Accompagnée d'un fort intéressant ouvrage[1], l'exposition «Marie Madeleine, la Passion révélée» parcourt la France jusqu'à fin septembre. Le musée de Poitiers a prêté un très beau tableau de Victor Orsel datant de 1825, acquis à Drouot en 1983. Pour Bruno Gaudichon, cette *Madeleine* éminemment nazaréenne est l'œuvre d'un artiste qui est «peut-être le meilleur représentant de cette École lyonnaise qui, à Rome, subit fortement les leçons primitivistes des nazaréens allemands». L'influence d'Overbeck (1789-1869) est ainsi particulièrement sensible dans cette toile qu'Orsel offre comme cadeau d'anniversaire à son maître qui l'avait accompagné à Rome. On admire la figure méditative, vêtue à mi-corps, assise à côté d'un sablier, les paupières baissées sur le crâne qu'elle tient entre les mains.

## SÉDUISANTE

L'une des révélations de l'exposition est une *Marie Madeleine repentante* également conservée à Poitiers, mais en mains privées, pour la première fois exposée. Il s'agit d'une reprise de belle qualité de la *Madeleine pénitente* que Philippe de Champaigne (1602-1674) peignit semble-t-il vers la fin des années 1640, aujourd'hui au Museum of Fine Art de Houston. Vue à mi-corps, bras croisés sur la poitrine, elle est placée dans un décor de grotte, devant un livre ouvert qui repose sur un crâne ; l'habituel vase à onguent évoque les soins dispensés au corps du Christ. En 1657, Champaigne offrit aux religieuses de Port-Royal une seconde version, légèrement plus grande, qui se distingue par une figure émaciée, vieillie (musée des Beaux-Arts de Rennes). On est séduit par la plénitude du visage de la Madeleine inédite, où perlent quelques larmes, aux lèvres délicates. La toile semble trop proche du tableau de Houston pour avoir été peinte d'après l'estampe gravée en sens inverse par Nicolas de Plattemontagne en 1651 (possibilité évoquée dans le catalogue de l'exposition) :

les dimensions sont pratiquement les mêmes, comme le blond vénitien de la chevelure ondulée, qui fait écho à la couleur du crâne placé au premier plan. Seul le coûteux pigment bleu lapis du manteau a été abandonné au profit de tonalités cendrées qui apparaissent déjà sur la version de Rennes. La toile, qui ne doit pas être antérieure au milieu du XVIIe siècle, est attribuée dans le catalogue à Philippe de Champaigne. L'attribution ne semble pas infondée pour *La Tribune de l'Art*, dont la recension n'omet pas de citer cette Madeleine «qui pourrait bien être de la main du maître»…

## EN EXTASE

Souhaitée par Didier Bodart peu avant sa disparition, la prochaine restauration de la *Madeleine en extase* du musée de Poitiers en révélera certainement toute la beauté. Il faut dire que les repeints des années 1950 ont viré. Point de départ du projet, la découverte dans les réserves du musée de Senlis d'une nouvelle copie du tableau perdu du Caravage, qui serait une copie française des années 1620-1630. Le Caravage (1571-1610) a peint Marie Madeleine les mains croisées, les épaules dénudées, la tête rejetée en arrière, yeux mi-clos, bouche entrouverte, femme tout abandonnée à son créateur selon Pierre-Gilles Girault : «Les peintres traduisent l'extase à laquelle l'amour qu'elle porte au Christ conduit Marie Madeleine durant sa pénitence sous une forme qui s'apparente à celle de l'amour physique.» Le catalogue *Marie Madeleine* rappelle par ailleurs que pour le cardinal de Bérulle (1575-1629), impossible de savoir si Madeleine se meurt ou languit d'amour, il n'importe qu'elle se languisse ou qu'elle meure : elle aime.

Le musée de Senlis projette d'exposer à partir de septembre son tableau restauré au côté des autres répliques présentes dans les collections françaises. En particulier celle du musée de Marseille, rapportée d'Italie par Louis Finson[2] (avant 1580-1617), qui l'a peinte avant son retour à Aix en 1613, ajoutant semble-t-il une croix à la composition, et la copie ancienne de belle facture du musée de Bordeaux, qui présente aussi une croix. De qualité équivalente, la réplique de Poitiers ne dérive pas pour sa part de la toile de Finson, à qui elle était traditionnellement attribuée. Pour autant qu'on puisse en juger avant sa restauration, elle semble assez proche de l'original, mais son cadrage plus serré ne montre pas la partie inférieure du vêtement. Didier Bodart l'a réévaluée en soulignant qu'elle avait conservé sa toile d'origine dite à la Sicilienne, un support «exceptionnel» de texture extrêmement lâche (environ 8 à 10 nœuds par centimètre de trame). Admirant également la grande qualité des tons incarnats, il situe sa réalisation entre 1610 et 1620 dans une zone de l'Italie méridionale. La réunion de ces œuvres à Senlis permettra d'aborder la question des duplications et des variantes : pour mieux connaître les originaux perdus, les historiens de la peinture procèdent comme les spécialistes de la statuaire grecque antique qui étudient les œuvres détruites à partir des copies romaines en scrutant leurs différences. On connaît ainsi une autre toile signée par Louis Finson et datée 1613, sans la croix, passée en vente publique en novembre 2015.

## PÉNITENTE

Le catalogue *Marie Madeleine* est si riche qu'on ne saurait lui reprocher de ne pas reproduire *Madame de Montespan en Madeleine*, anciennement donnée à Mignard, à une époque où tous les châteaux du Grand Siècle étaient attribués à Mansart, leur jardin à Le Nôtre, et le portrait du grand salon au premier peintre du roi. Il est intéressant de noter que la version du musée Lambinet est plus dénudée que celle conservée à Oiron. Contrairement à une légende tenace, cette dernière n'a pas fait l'objet d'un pudique repeint «pour voiler la gorge de la pécheresse», ainsi que l'écrivait Dumolin en 1931. On connaît en revanche un portrait analogue de *Madame de Ludre en Marie Madeleine*, passé en vente publique en 2007 : seule la tête change, mais cette rivale de madame de Montespan ne fut-elle pas à son tour favorite de Louis XIV. ■

*Marie Madeleine, la Passion révélée*, IAC éditions d'art, 216 p., 25 €
Après une étape au monastère de Brou, l'exposition est présentée au musée des Beaux-Arts de Carcassonne jusqu'au 24 mai, puis sera visible à Douai du 17 juin au 24 septembre.

Christian Vignaud - Musée de Poitiers

**Détail de la *Madeleine en extase* du musée de Poitiers d'après le Caravage, 92 x 74 cm.**

1. Malgré de multiples coquilles (numéros, dates) dans les notices des œuvres poitevines et l'illustration rognée du tableau d'Orsel.
2. Auteur du tableau du retable de la chapelle des Jésuites de Poitiers : *L'Actualité* n° 104.

**Un tableau de Jean-Louis Bézard, qui exécuta la grandiose décoration de la cathédrale d'Agen, figure dans la dernière campagne de la Sauvegarde de l'art français : il s'agit d'une grande composition nazaréenne peinte par l'artiste à la Villa Médicis en 1834, où il séjournait suite à l'obtention du prix de Rome (1829). Pour contribuer à la restauration de cette œuvre conservée au musée de Poitiers : leplusgrandmuseedefrance.fr rubrique les œuvres.**

# Pierre Bullet
# Portes royales de La Rochelle

**Rayonnement de l'art royal sous Louis XIV : plusieurs projets de portes monumentales pour La Rochelle sont conservés depuis le XVIIIe siècle dans une collection suédoise de dessins français, aujourd'hui au Nationalmuseum.**

Par **Grégory Vouhé**

La ville de La Rochelle a failli disparaître au temps de Louis XIV. Claude Masse rapporte que le Conseil du roi avait pris la décision de raser les maisons et de combler son port, pour qu'elle ne tombe pas aux mains de l'ennemi. Dès qu'il fut chargé par Louis XIV de la défense des côtes entre Bretagne et Pyrénées, le maréchal de Lorges prit cependant le parti de réunir ses forces à La Rochelle et d'en faire le chef-lieu des pays qui sont entre la Loire et la Garonne : il fit voir au roi et au Conseil la perte que ce serait de détruire une si belle ville et il s'offrit de la mettre en état de défense en très peu de temps et avec peu de dépense. Six à sept mille hommes travaillèrent trois mois à partir de mars 1689. Ingénieur des places, ports et îles de la côte occidentale depuis l'Aunis jusqu'à l'Espagne, François Ferry fit tracer une enceinte beaucoup plus vaste que les anciennes fortifications afin d'englober le développement de la ville neuve. Les travaux furent si précipités que Masse, son dessinateur, n'eut pas le temps d'en lever le plan. La construction des portes monumentales fut remise à plus tard. En 1692, on proposa de faire de La Rochelle «une des villes la plus considérable du royaume par ses fortifications» (*Mémoire géographique de Masse*), mais fin octobre, à l'approche de la mauvaise saison, Ferry ajourne une nouvelle fois les travaux, trop onéreux.

## PORTE DAUPHINE ET PORTE ROYALE

Selon un plan montrant l'état de la construction en 1712, la Porte Dauphine a été élevée en 1694-1695. Une plaque sur son entablement indique la date de son achèvement : 1699. Les travaux de la Porte Royale suivirent à petite vitesse. En témoignent un devis de l'ouvrage à faire pour sa construction, qui date de 1701, et un autre rédigé quinze ans plus tard, en 1716. En octobre 1724, l'ingénieur René Jacob de Tigné plaide pour l'achèvement total de la porte : reste toujours à finir l'attique au-dessus de la corniche (jamais construit) et à sculpter les bossages d'attente (seul le décor du fronton fut finalement réalisé, sous Louis-Philippe). L'ingénieur fait valoir que la beauté et la perfection où cette porte a été conduite devraient inciter à en faire l'une des plus magnifiques du royaume. Tigné met aussi en avant la nécessité «de frapper plus agréablement les yeux des étrangers qui entrent par ces deux portes» : elles constituaient les entrées monumentales de la ville en arrivant de Nantes et Paris, via le grand chemin de Paris.

## DES DESSINS VOYAGEURS

Dès le XVIIIe siècle, une part des plus beaux projets pour ces deux portes prit d'ailleurs le chemin de la fameuse collection suédoise aujourd'hui conservée au Nationalmuseum de Stockholm sous le nom Tessin-Hårleman, qui réunit des milliers de modèles français. Pas moins de quinze dessins et études concernent la Porte Royale. Ces projets ont été conçus, et pour partie dessinés, par Pierre Bullet (1639-1716), constructeur

Projets de Pierre Bullet pour la Porte Royale de La Rochelle du côté du faubourg Saint-Éloi, 45,5 x 30,5 cm, NMH THC 8307, et 46 x 30,2 cm, NMH THC 8356 Bodil Karlsson/ Nationalmuseum.

de la non moins fameuse Porte Saint-Martin à Paris. Pour La Rochelle, il imagine une *porta triomphalis* inspirée de l'arc de Titus – qui passe au XVIIe siècle pour le plus beau à une seule ouverture – et de la Porta del Popolo à Rome, ainsi que l'a montré Runar Strandberg en 1970.

## DES PROJETS TRÈS ORNÉS

Sur une première version, les statues de Mars et d'Hercule, placées dans des niches, encadrent l'entrée dominée par un buste de Louis XIV. Sur d'autres dessins, les statues font place à des trophées d'armes : cuirasses, casques et boucliers. Le projet qui semble le plus tardif et le plus proche de la réalisation conserve les trophées entre des colonnes plus rapprochées. Il s'agit toujours d'un ordre dorique. Le buste du roi qui se détache sur fond de drapeaux est encadré d'esclaves enchaînés. Des captifs analogues se voient au centre de la façade du Louvre bâtie pour Henri II au milieu du XVIe siècle. Dans les années 1640, ils encadrent un portrait du roi sur la cheminée des captifs du château de Maisons et sur le monument du pont au Change à Paris. Des captifs de bronze aujourd'hui au Louvre étaient également enchaînés au pied de la statue équestre d'Henri IV au Pont-Neuf et de celle de Louis XIV place des Victoires à Paris. Les devis de 1701 et 1716 parlent bien de transporter et de mettre en place le buste du roi sur son piédestal et de le protéger par plusieurs couches de peinture à l'huile, mais celui-ci ne fut manifestement jamais posé. Même inachevée et privée des courtines qui l'encadraient, on reconnaît avec Nicolas Faucherre dans la Porte Royale l'une des plus magnifiques portes conservées de place forte du XVIIIe siècle.

Aujourd'hui réduite à une simple façade, la Porte Dauphine s'inspire semble-t-il pareillement d'un projet simplifié de Bullet, identifié par Runar Strandberg dans le fonds suédois : aux tables ornées de trophées sculptés on préféra celles de brique, réalisation économique qui joue avec simplicité sur la polychromie des matériaux. Claude Masse indique qu'il y avait eu plusieurs dessins pour cette porte, celui réalisé étant l'un des plus simples proposés par Ferry. Tympan et fronton conservent leur décor sculpté du temps de Louis XIV, soleil dans les nuées et globe – originellement couronné et fleurdelisé – encadré de pièces d'armes. ■

PAUL ARIÈS

# Manger, une histoire politique

Thierry Fontaine, *Bonnes étoiles*, Carte blanche PMU 2015. Dans le cadre du Mois de la photo du Grand Paris jusqu'au 30 juin, invité par la Terrasse, espace d'art de Nanterre, l'artiste présente des tirages géants de ses photographies dans l'espace public.

**Au-delà des histoires sociale, religieuse, culturelle de l'alimentation, Paul Ariès a condensé plus de vingt ans d'enseignement et de recherche dans *Une histoire politique de l'alimentation, du paléolithique à nos jours*. Ou comment une société choisit de se mettre en scène, de produire et de dire ses divisions, et de construire des communs. Dans le cadre de «Créativité et territoires», il a donné à Poitiers une conférence dont nous publions de larges extraits.**

Que mangera-t-on demain ? Les experts se disputent sur le taux de renouvellement, entre 60 % et 90 %. Peu importe… Nos petits-enfants ne mangeront pas comme nous, comme nous ne mangeons pas non plus comme nos parents et nos grands-parents. Mais ce qui est inédit c'est à la fois l'ampleur et le rythme de cette révolution du contenu de l'assiette.

Ce renouvellement ne répond pas à des évolutions culturelles, religieuses, climatiques mais d'abord à des évolutions techniques et économiques. Il s'agit des OGM, des alicaments, des aliments restructurés, bref des biotechnologies alimentaires, il s'agit également des nanoaliments et des méthodes comme la ionisation, l'irradiation des aliments.

Cette révolution motive beaucoup d'inquiétudes et de combats dans la société. Mais nous n'avons sans doute encore rien vu puisque cette révolution c'est surtout celle de la fin programmée du lien qui existe depuis la nuit des temps entre l'agriculture et l'alimentation. Deux rapports récents, de l'Académie militaire britannique et de l'Académie militaire du Canada, annoncent l'avènement d'une alimentation totalement artificielle, c'est-à-dire d'une alimentation sans paysans et, j'ajouterai, sans mangeurs dignes de ce nom. Sans savoir ce que manger veut dire puisque je suis convaincu que la dimension symbolique et rituelle de la table est essentielle.

Par exemple, manger chinois ce n'est pas avant tout manger du riz avec des baguettes – ça c'est l'apparence – c'est savoir que chaque mets, de par sa forme, sa consistance, son mode de cuisson, signifie quelque chose. Pour un repas amoureux, il faut manger quelque chose d'arrondi parce que la sphère est le symbole de l'amour. Pour un repas d'anniversaire, il faut un mets allongé parce que c'est une promesse de longévité.

## MANGER N'EST PAS S'ALIMENTER

La disparition de cette dimension symbolique et rituelle contribue aujourd'hui à l'affaiblissement de l'alimentation dans sa dimension collective. Mais d'autres mutations importent. Par exemple, savez-vous qu'aux États-Unis nous en sommes à douze prises alimentaires en moyenne par jour ? Donc si on ne cesse plus de manger, on s'alimente. On ne mange plus véritablement. Par dimension rituelle j'entends aussi les multiples façons de passer ou de ne pas passer à table, de choisir de manger avec les doigts ou avec des couverts.

L'alimentation ne satisfait pas que le corps biologique. Elle doit satisfaire aussi le corps onirique, le corps social, le corps spirituel et également le corps politique. Il existe déjà beaucoup d'histoires de l'alimentation – sociale, culturelle, religieuse, technique – mais pas d'histoire politique de la table. En reprenant l'enseignement que je donne depuis un peu plus de vingt ans, j'ai voulu essayer de montrer en quoi l'alimentation et le politique se croisent depuis la nuit des temps.

## LA DÉSTRUCTURATION DU REPAS

Cette première révolution, celle du contenu de l'assiette, en masque une seconde tout aussi importante : Comment mangera-t-on demain ? Qu'est-ce que manger veut dire ?

Après l'artificialisation de la table, son industrialisation, voici la déstructuration du repas. On mange de plus en plus n'importe quoi, n'importe quand, n'importe comment, n'importe où et avec n'importe qui. La table est à la fois un marqueur de proximité mais aussi de distanciation : accepter ou refuser de prendre un verre avec quelqu'un. Cette déstructuration est le maître mot de la délocalisation, de la désocialisation, de la désymbolisation, de la déritualisation de la table.

Le politologue Paul Ariès était invité à la foire d'automne de Poitiers le 7 octobre 2016 par l'Espace Mendès France dans le cadre des conférences «Créativité et territoires». Il a publié *Une histoire politique de l'alimentation, du paléolithique à nos jours* (éd. Max Milo, 2016, 446 p.), *Manger sans peur* (Golias, 2011), *Le Goût* (avec Gong Gang, Desclée de Brouwer, 2000), *Le Fils de McDo* (L'Harmattan, 2000), *La Fin des mangeurs* (Desclée de Brouwer, 1997).

## PIZZA «DÉSITALIANISÉE» ET «NÉFASTE-FOOD»

Quel est le plat le plus consommé au monde ? La pizza. Mais pour pouvoir globaliser la pizza il a fallu d'abord la «désitalianiser». Il a fallu enlever ce qui était trop typé, l'ail et le basilic frais, et en faire une pâte sur laquelle on peut mettre un peu n'importe quoi, y compris de l'ananas. Cet appauvrissement culinaire et culturel fut la condition du succès commercial de la pizza.

Le succès de la «néfaste-food», c'est le fait de viser les sensations organoleptiques de base : le sucré, le salé, le craquant, le croustillant. On pourrait presque parler d'un palais reptilien comme on parle d'un cerveau reptilien. C'est la raison pour laquelle McDo n'est pas spécifiquement nord-américain. Si le Portugal avait été le pays le plus avancé dans la globalisation, McDo aurait été portugais. Si je veux faire plaisir à un enfant, quelle que soit son origine, européenne, américaine, africaine, asiatique, je lui donne un bonbon, parce que consommer du sucre c'est immédiatement plaisant. Le plaisir alimentaire cela s'éduque. Aujourd'hui nous mangeons largement sous le diktat du marché.

## L'HUMANISATION PAR LA TABLE

Pourquoi parcourir deux millions d'années d'histoire de l'alimentation ? Plus on regarde loin en arrière, plus on a des chances de pouvoir comprendre demain, à travers la recherche de grands invariants, et peut-être éviter ce qui nous attend si cela ne nous plaît pas. Concernant les tables préhistoriques, presque tout ce que nous avons dans la tête est faux. Nos plus lointains ancêtres étaient déjà de vrais humains. Ils savaient ce que manger voulait dire c'est-à-dire qu'ils ne mangeaient pas seulement pour vivre. L'humanité s'est humanisée en humanisant son alimentation : en mettant à distance des nutriments pour en faire des aliments, grâce à l'invention des techniques de cueillette, de chasse, de stockage, d'assaisonnement, à l'invention d'outils et au développement de symboles et de rituels.

La signature biologique d'*Homo sapiens* est d'être un omnivore. Ce qui a permis à Claude Fischler de jouer avec les mots en parlant d'*Homnivore*. *Homo sapiens* a une ossature beaucoup plus fine que Neandertal, il a donc besoin de beaucoup moins d'énergie, ce qui est un avantage sur le plan alimentaire : manger moins et penser plus. Il organise autrement son approvisionnement végétal et carné, crée des stocks et imagine des techniques sophistiquées de conservation.

## LES HOMMES À LA CHASSE ET LES FEMMES À LA CUEILLETTE ?

Au paléolithique supérieur, les grands froids ne permettent pas une alimentation végétale, c'est donc la période des grandes chasses – bœufs, bisons, chevaux, rennes. La chasse impose la coopération mais aussi le partage car un chasseur ne mange pas son propre gibier. Ces grands rassemblements donnent lieu à des rituels religieux basés sur l'abondance du gibier et aux premiers grands banquets. Le stockage de quantités importantes de viande étant impossible, on invente la logique du don et du contre-don. Les hommes préhistoriques sont autant des charognards que des chasseurs. Le grand bouleversement sera l'invention du propulseur à javelot, puis de l'arc.

L'opposition entre cueillette féminine et chasse masculine est en partie fausse. Ce ne sont pas les activités mais les armes qui diffèrent. Le grand tabou, c'est le mélange du sang menstruel des femmes et du sang animal. C'est la raison pour laquelle les femmes vont assommer, empoisonner, alors que les hommes utilisent des techniques plus percutantes.

Le stockage est une des premières formes de création des biens communs, de l'apparition du politique. Comment stocker ? Par dessiccation, par séchage au soleil, par congélation dans les terres ou dans les eaux gelées, par salage, par enrobage de graisse, d'argile, de miel, de sucs de divers arbres, par utilisation d'herbes ayant une fonction fongicide, ou antibactérienne, par fermentation acide, etc.

> «Le premier plat dans l'histoire de l'humanité c'est une sorte de bouillon gras, l'ancêtre de toutes les préparations culinaires.»

## L'AMOUR DU GRAS

L'assaisonnement change le statut de l'alimentation. Assaisonner c'est instaurer la cuisine. Donc on a inventé la cuisine bien avant la maîtrise du feu, bien avant la poterie. Ces premières cuisines vont se faire en utilisant les creux dans les rochers, les coquillages, la peau des bêtes, des trous dans la terre, des écorces, des crânes, des os. Une grande caractéristique du premier assaisonnement c'est l'amour du gras. D'où l'importance de l'utilisation de la moelle, des os et des cervelles. Le premier plat dans l'histoire de l'humanité c'est une sorte de bouillon gras, l'ancêtre de toutes les préparations culinaires.

La cuisson a précédé le feu par l'utilisation de pierres chauffées au soleil. D'ailleurs, les préhistoriens ne cessent d'avancer la date de maîtrise du feu. On a su très vite utiliser différents types de combustibles, selon les feux souhaités en alimentation, c'est-à-dire des feux différents pour fumer la viande, des foyers avec conduite d'aération pour une cuisson plus rapide. Faire du feu demeure un acte symbolique durant l'essentiel de l'histoire de l'humanité. Par exemple frotter deux morceaux de bois pour faire du feu est interdit par l'Église vers l'an 800, parce qu'on a encore en mémoire cette dimension symbolique sexuelle liée à la production du feu.

L'alimentation a été un prétexte, dès le départ, à créer des biens communs. Ce qu'on pourrait nommer – c'est une provocation à penser – les premiers services publics : création des biens communs par l'organisation des grandes chasses, du stockage, des échanges, par l'entretien du feu et bien sûr par la commensalité, le fait de partager le repas. La société politique vient de l'habitude de faire ensemble un certain nombre de choses, dont naturellement l'alimentation.

## MÉSOLITHIQUE, UNE CIVILISATION VÉGÉTALE

Au mésolithique, le climat plus doux favorise une alimentation plus végétale. C'est la période des derniers chasseurs-cueilleurs avec le développement des premiers villages semi-sédentaires, des premiers silos à grains, des premiers greniers, et de la domestication animale.

La préparation des viandes domestiques et sauvages se différencie sans que l'on sache véritablement pourquoi. Il y a une surconsommation des jeunes animaux afin de bénéficier du lait de leurs mères, et des mâles pour préserver les reproductrices.

S'intensifie aussi la cueillette des mollusques et des crustacés grâce à un outillage rustique mais largement suffisant. Parmi les techniques de pêche apparaît l'empoisonnement des cours d'eau notamment avec du laurier-rose, de la férule, du bouillon-blanc, etc. C'est le début également de la domestication végétale. On peut parler d'une civilisation végétale. Au regard des stocks accumulés, on est convaincu aujourd'hui que la cueillette n'était pas individuelle mais collective, de même que la consommation donnant lieu à des banquets végétariens.

## FESTINS DE COMPÉTITION

On invente aussi des festins de compétition. L'alimentation va devenir un bien prestigieux, un marqueur de hiérarchie sociale. Grâce à l'organisation de grands banquets on peut faire étalage de sa richesse, avec une obligation de surenchérir. La société commence à se diviser, avec notamment l'apparition des premiers banquets discriminatoires, ouverts à quelques membres du groupe, banquets de sociétés secrètes, de type chamanique.

Une petite minorité met la main sur les stocks alimentaires parallèlement au développement du phénomène religieux. Elle détient le monopole de la consommation des premières boissons fermentées, condition pour accéder au surnaturel, communiquer avec l'au-delà, avec les morts. Le grand préhistorien Bryan Hayden avance la thèse du triple A pour ces premiers chefs : avides, agressifs et accumulateurs. Je ne suis pas certain que les choses aient changé depuis plusieurs millions d'années…

## NÉOLITHIQUE SANS RÉVOLUTION

La révolution néolithique n'est ni révolutionnaire ni néolithique car il existait déjà des sociétés de cueilleurs chasseurs sédentaires. L'agriculture n'existe que depuis 10 000 ans, soit à peu près 500 générations. Le passage à l'agriculture n'avait rien d'obligatoire. Il a été mis en œuvre par des groupes humains venus de l'Est. Les populations locales, restées adeptes de la chasse et de la cueillette, sont très vite marginalisées économiquement, politiquement.

Les festins du néolithique se déroulent dans des lieux fermés, dans des maisons communes ayant des formes arrondies alors que les maisons ordinaires sont rectangulaires. Soulignons l'importance des conseils des anciens, formes obligatoires de transmission des savoirs dans des sociétés orales, l'importance de la chefferie, c'est-à-dire la fin des repas égalitaires, et encore l'obligation de gaspiller plus que le voisin pour pouvoir montrer son pouvoir.

## MÉSOPOTAMIE, LE PRINCIPE DE LA RATION OBLIGATOIRE

Notre table actuelle reste encore tributaire des tables antiques. En Mésopotamie (de 3 500 ans à 200 avant J.-C.) naissent les premières cités-États et le développement d'un clivage entre l'alimentation des puissants et celle du peuple. Celui-ci travaille pour le palais et reçoit en échange une ration. Suffisante sur le plan de l'alimentation, cette ration varie selon la fonction dans la société, selon le sexe, selon l'âge. Par exemple deux litres d'orge par jour pour un homme et un litre pour une femme. Le principe de la ration obligatoire tient aussi au fait que les puissants ont dû pendant très longtemps nourrir, sur la base des richesses qu'ils s'étaient appropriées, le reste de la population.

## DIABOLISATION DU PORC

On mange agenouillé, en signe d'humilité et de reconnaissance, et on se sert de la main. On a déjà une centaine de pains différents, avec des épices, des fruits, du miel. Chaque type de pain est consommé en fonction des occasions. Le reste du repas est composé d'huile, de fèves, de grains de sésame, d'oignons, d'eau, de légumes et de fruits. On fait déjà de nombreuses pâtisseries, des pains d'épice, des gâteaux fourrés de dattes, de pommes, de figues, de miel. Le poisson et la viande ne sont pas rares pour le peuple mais le bœuf, le mouton, le canard, le pigeon, la tourterelle sont réservés aux puissants, et le peuple mange du porc. C'est sans doute le début de la diabolisation du porc.

On oppose souvent les boissons dites naturelles – eau pure ou aromatisée, lait – aux boissons fermentées. L'ancêtre de la bière est appelé «liquide enivrant». Ces bières sont rouges, noires, blanches, douces, très douces, selon les céréales. On les consomme coupées d'eau.

Les Babyloniens opposent les aliments dits naturels et les aliments élaborés par l'homme. Cette alimentation artificielle est préférée, à travers notamment le couple pain-bière. Montrer qu'on est pleinement humain c'est manger différemment que les animaux et donc manger des aliments transformés.

## MANGER ET PARLER

L'Égypte antique est la première civilisation à avoir conçu sa table comme un langage. Il y a un seul hiéroglyphe pour dire «je mange» et «je parle». Les Égyptiens avaient compris le rapport entre les deux oralités – manger, boire et parler – quelques millénaires avant Freud. Ils ont inventé des centaines de symboles alimentaires. Par exemple, le pain est vécu comme le symbole de

la vie éternelle, et le vin comme le symbole de l'humanisation. Boire du vin c'est rappeler à l'homme quelle est sa place, entre les animaux et les dieux.

L'Égypte antique est caractérisée par son pouvoir centralisé, prédateur, mais un système de compensation existe. De grandes fêtes organisées pour le peuple – on sait que dans toute société il y a un compromis social. Par exemple, Ramsès III fait distribuer 441 000 poissons et 126 250 volailles lors d'une fête qui dura plusieurs jours. Les puissants ont cette obligation d'organiser régulièrement des repas pour des milliers, voire des dizaines de milliers de personnes.

La principale conséquence de la division de la société, c'est le principe politique de la ration alimentaire. Chaque ouvrier reçoit dix pains d'un kilo et une mesure de bière mais un chef reçoit deux cents pains et cinq mesures de bière, avec en plus des légumes, du poisson, de l'huile, de la graisse et du bois. Les produits qu'ils ne consomment pas sont revendus à ceux qui ne travaillent pas pour le système et sont exclus du principe de la ration.

*Marc Deneyer*

Donc la ration pain-bière est le symbole de la soumission. Ce n'est pas un droit, comme plus tard dans la Grèce ou dans la Rome antique, mais un devoir du maître. Les élites vont bien sûr se démarquer du pain-bière populaire en valorisant le vin et le riz. Systématiquement les puissants veulent manger autrement et autre chose. Avec notamment la volonté de trouver l'alimentation la plus grasse et la plus sucrée possible.

## MANGER C'EST PARTAGER

Dans la Grèce antique, il y a un seul mot pour dire manger et partager. Manger c'est obligatoirement partager. Être surpris en train de manger seul est une faute sociale, condamnable. Mais les Grecs anciens ne sont pas stupides, ils se doutent bien que parfois on peut avoir un petit creux et qu'on n'a pas forcément quelqu'un avec qui partager. Donc ils distinguent la nutrition – simplement satisfaire le corps biologique – et l'alimentation. Lorsqu'on doit manger seul il faut obligatoirement manger debout, manger des restes et manger froid. Parce que cela ne vise que le corps biologique. En revanche l'alimentation noble, celle qui vise le corps politique, est codifiée de façon importante. La société qui invente la démocratie est celle qui pousse le plus loin l'art du banquet, de la façon de s'asseoir ou de s'allonger à la circulation du vin et de la parole.

Je suis admis au banquet donc je suis citoyen. Le plat démocratique par excellence – c'est-à-dire qu'on invente à la fois le banquet politique et la démocratie –, c'est la fricassée : parce que chaque morceau de viande est équivalent et qu'on ne peut plus avoir des bons et des bas morceaux.

## POLICE ROMAINE DE LA TABLE

Quitte à devoir manger ensemble, autant manger de bonnes choses, nous disent les Romains. Aucune société n'a autant dépensé pour son alimentation. À tel point qu'ils ont mis en place des «lois somptuaires» afin de limiter le droit de dépenser pour les banquets, notamment nombre de convives, et de restreindre ou d'interdire certains mets en certaines occasions. Des brigades de police spéciales étaient chargées de faire appliquer ces lois. Imaginez : vous êtes tranquillement en train de passer à table chez vous, ça tape à la porte, descente de police ! On vient vérifier ce que vous êtes en train de manger. Cela nous heurte aujourd'hui parce que nous ne savons plus ce que manger veut dire. Nous avons perdu l'habitude de considérer que notre alimentation engage toute la société, politiquement, et ne nous engage pas seulement nous, individuellement.

## CUISINE DES MÉTAMORPHOSES ET DES SUBTERFUGES

Mais les Romains ne vont jamais cesser de tricher. Ils développent deux cuisines. Dans la cuisine des métamorphoses, ils vont donner l'apparence, la forme, le goût, la consistance de mets interdits à des aliments autorisés. Une sorte de pied de nez. Des chefs romains ont réalisé des progrès extraordinaires dans le domaine des technologies alimentaires, comme par exemple présenter de fausses huîtres composées de champignons dans de vraies coquilles d'huîtres. Quelques chefs, aujourd'hui, ont redécouvert ce savoir-faire et, pour y avoir goûté, je peux vous assurer qu'on

ne voit pas la différence. Quant à la cuisine des subterfuges, il s'agissait de donner la forme, le goût, la consistance de mets autorisés à des produits interdits.

### LES GAULOIS, EXCEPTION CULTURELLE

Les Grecs et les Romains étaient très offusqués par la façon de manger des Gaulois, et pas seulement parce qu'ils buvaient leur vin pur. Ils ne comprenaient pas pourquoi les Gaulois, bien qu'excellents agriculteurs et éleveurs, s'entêtaient à rester des chasseurs et des cueilleurs. C'était la grande exception culturelle…

L'aristocratie gauloise a l'obligation d'offrir régulièrement des banquets au peuple. Le clientélisme est le principe politique de base. Un Gaulois très riche qui voulait absolument être élu roi a nourri toute la population locale pendant une année pleine.

Les Gaulois sont également clients de confréries professionnelles, culturelles, religieuses, autant de bonnes raisons de banqueter. Contrairement à ce que l'on voit dans *Astérix*, le banquet gaulois a toujours lieu dans un enclos, façon d'établir une séparation entre ceux qui ont droit à une part et les autres. Mais l'enclos lui-même est divisé pour respecter la hiérarchie. Tout le monde n'accède pas au cœur de l'enclos. Le banquet gaulois est un gaspillage d'aliments et de boissons, parce que gaspiller c'est montrer sa richesse. L'autre caractéristique de ce banquet tient dans l'importance des discours mais il était interdit de parler politique. On se lançait des défis, on se bagarrait beaucoup, comme dans *Astérix*. On mangeait et buvait avec excès, les repas étaient pris assis sur des bancs, avec des galettes, beaucoup de fromage, de charcuteries, de porc grillé, mais aussi du mouton, on buvait de la cervoise, ancêtre de la bière, de l'hydromel et, de façon exceptionnelle, du vin.

### BANQUETS DE «ROIS FAINÉANTS»

J'aimerais réhabiliter la table mérovingienne (Ve-VIIe siècle). Rappelez-vous les images d'Épinal des fameux «rois fainéants» véhiculés dans un chariot avec des bœufs. Cette vision a été imposée ensuite par les Carolingiens.

C'est une période d'abondance et de diversification. Les Mérovingiens mangent beaucoup, mais autrement que les Francs, nouveaux maîtres du pays, buveurs de lait et grands carnassiers. Ils partagent leur repas avec leurs épouses et leurs enfants. Les banquets sont essentiels puisque le roi est itinérant. Donc le fait de banqueter au fur et à mesure de ces déplacements c'est la base de l'organisation politique du royaume.

Après l'effondrement de l'empire romain, le retour à la cueillette et à la chasse a permis au petit peuple de mieux manger. Malheureusement, l'alliance des anciens et des nouveaux maîtres, Gallo-Romains et Francs, se fait sur le dos du peuple. Ainsi le barbare ce n'est plus celui qui boit du lait et mange de la viande mais celui qui vit des forêts, des marais et des landes. L'Église va s'allier au seul peuple non chrétien, les Francs, pour mieux combattre le paganisme gaulois et les hérésies chrétiennes. Elle va même abandonner son principe de frugalité pour plaire aux Francs et va défendre, notamment avec Sidoine Apollinaire, l'idée que bien manger c'est beaucoup manger, et beaucoup de viande. À condition de compenser cette voracité par la lecture de textes sacrés ou de conversations religieuses. En fait, l'Église affirme que chacun doit manger en fonction de son statut social : frugalité pour le peuple, voracité carnée pour les puissants. Finalement le péché de gourmandise, ce n'est pas tant le fait de trop manger que d'envier la table des puissants.

### TROIS GRANDS COUPS POLITIQUES

Notre table moderne est redevable de trois grands coups politiques. Le premier s'opère sous la monarchie absolue. Louis XIV, roi Soleil, qui se voit comme centre du monde, veut inventer la table française. Cela va donner la cuisine italienne augmentée par l'art des sauces, et surtout une nouvelle mise en scène savante des repas. On développe la pâtisserie, considérée comme une branche de l'architecture. Rappelez-vous ce qui était inscrit sur le fronton des temples grecs : que nul n'entre ici s'il n'est géomètre. Donc la pâtisserie est une façon de marquer la puissance de la Raison face à une Église obscurantiste.

### DIFFÉRENCIER LES SAVEURS POUR APPRENDRE À DIFFÉRENCIER LES IDÉES

Le deuxième coup politique majeur, c'est la philosophie des Lumières dont la conception politique et philosophique de la table se traduit dans la Révolution française. Si les gens apprennent à différencier les saveurs, il y a plus de chances qu'ils sachent aussi différencier les idées. Cela bouleverse complètement notre conception et notre pratique de l'alimentation. C'en est déjà fini du vieux service à la française où l'on apportait tous les plats en même temps, et l'on papillonnait. Papillonner c'est plaisant mais ça ne se pense pas.

L'objectif est de parvenir à marier la République du ventre avec la République du cœur et la République de la Raison. On va mettre fin à la cuisine du mélange, du sucré-salé, car on ne peut penser que des oppositions. Idem pour la cuisine du tiède. On institue le repas ternaire : entrée, plat principal, dessert. Il faut structurer la table pour pouvoir structurer le palais et structurer l'esprit.

Ceux qui deviendront les hussards noirs de la République, les enseignants, devront apprendre non plus seulement à lire mais à écrire, à compter et à différencier les saveurs : le sucré, le salé, l'acide, l'amer.

Jusqu'en 1793, la Révolution française a essayé d'imaginer ce que pouvait être une table suffisante pour tout le monde et bonne à penser. Mais cela tourne mal, et s'impose à nouveau le séparatisme alimentaire.

## DE LA CHÂTAIGNE POUR LES FEIGNANTS

Un événement historique considérable qui commence sous la monarchie absolue et qui se poursuit sous la République, sous l'Empire, c'est l'arrachage systématique des châtaigniers. Des dizaines d'ouvrages l'affirment : la châtaigne ça entretient la feignantise. Parce qu'on n'a pas besoin de se tuer au boulot pour pouvoir manger. D'ailleurs, on la nomme aussi le pain de bois. On dit aussi que la châtaigne remet en cause la place des hommes dans la société, le machisme. Pourquoi ? Parce qu'un vieillard, une femme, un enfant peuvent tout aussi bien ramasser et préparer les châtaignes.

C'est un aliment révolutionnaire puisque les gens, n'ayant plus besoin de perdre leur vie à travailler, ont du temps pour se rassembler, discuter, faire de la politique et la révolution.

## LA TABLE BOURGEOISE

Le XIXe siècle est considéré comme l'âge d'or de la grande gastronomie. C'est vrai pour la bonne société bourgeoise mais pour l'immense majorité des Français c'est le régime des ersatz alimentaires, c'est la période où nos scientifiques et nos médecins cherchent à nourrir le peuple avec tous les déchets possible, notamment les os. On invente une alimentation totalement artificielle mais qui apporte les nutriments nécessaires. Une invention de la «malbouffe» avant l'heure.

*Marc Deneyer*

## PAUVRETÉ ÉCONOMIQUE ET RICHESSE CULTURELLE

Pour conclure cette conférence au cours de laquelle je n'ai fait que survoler cette longue histoire politique de l'alimentation, voici quelques réflexions qui pourraient être développées. Il me semble que l'alimentation des pays les plus pauvres sur le plan économique est l'alimentation la plus riche sur le plan symbolique et rituel alors que l'alimentation des pays les plus riches sur le plan économique est l'alimentation la plus pauvre sur le plan culturel, symbolique, rituel.

D'autre part, je suis convaincu qu'on ne réussira pas la transition écologique si on ne marie pas les politiques agricoles nécessaires avec des politiques alimentaires. En effet, l'agriculture représente aujourd'hui le tiers des émissions de $CO_2$ ; si on voulait manger écologiquement responsable il faudrait, en moyenne pour un Français, réduire par six les émissions de $CO_2$. En France, un peu plus d'un repas sur deux se fait dans le cadre de la restauration sociale – restauration scolaire, d'entreprise, hospitalière, pénitentiaire, militaire, etc. Si on avait la volonté politique, ce secteur social deviendrait un sacré levier pour faciliter l'adaptation de l'agriculture. Il suffirait de modifier le code des marchés publics et des cahiers des charges.

## POURQUOI DE LA BÛCHE À NOËL ?

D'autre part, il faut à nouveau symboliser notre alimentation. Nous sommes sans doute nombreux ici à manger une bûche à Noël, mais souvent nous avons oublié pourquoi. En fait, c'est en souvenir d'une pratique multiséculaire durant laquelle, aux équinoxes, on brûlait une bûche de bois dans l'âtre. Si ce bois choisi suffisamment vert, un peu humidifié, durait jusqu'au matin c'était une promesse de fécondité pour la terre et pour les femmes.

Si nous ne savons plus pourquoi nous mangeons telle ou telle chose, la seule façon de faire la fête c'est de faire bombance, c'est de chercher les aliments les plus chers, d'être dans le gaspillage.

## MANGER C'EST FAIRE DU MOI AVEC DE L'AUTRE

Symboliser et ritualiser la table c'est aussi une façon de remplacer les nutriments excédentaires. Aujourd'hui, ici, on n'a plus peur de manquer mais plutôt de trop ou de mal manger. Et on n'a pas réglé l'angoisse devant la nourriture car manger c'est faire du moi avec de l'autre. Il y a donc la peur de se métamorphoser sur le plan anthropologique. C'est pourquoi on aura toujours un rapport angoissé à la table. La seule façon de résoudre cette angoisse c'est sans doute de la gérer sur le plan culturel, sur le plan symbolique, sur le plan des rituels. ■

*L'Actualité* a publié une édition spéciale sur «le repas gastronomique façon Poitou-Charentes» (n° 93, juillet 2011, accessible en ligne) qui aborde l'histoire de l'alimentation, en particulier l'entretien avec Florent Quellier «Les Français à la table royale».

**La transplantation de selles est une technique «miraculeuse» pour soigner les diarrhées provoquées par *Clostridium difficile.* Au CHU de Poitiers, les patients touchés pourront en bénéficier d'ici quelques mois.**

Par **Elsa Dorey** Photo **Sébastien Laval**

# Les fèces *des uns font le bonheur des autres*

*Clostridium difficile* se sent comme un poisson dans l'eau dans nos intestins. Comme quelque 1 000 autres espèces de bactéries, qui forment notre microbiote, elle nous aide en retour à digérer. Ce sont les termes du contrat, mais la prise de certains antibiotiques y met un terme. En détruisant aveuglément une partie des microbes du tube digestif, ces médicaments provoquent un bazar monstre. En effet, *Clostridium difficile* en profite pour se développer plus que de raison, induisant d'importantes diarrhées parfois sanglantes et chroniques chez le patient.

Une des parades consiste à traiter le mal par d'autres antibiotiques. Au risque d'assister à une rechute, parfois à plusieurs, et dans 18 % des cas, à la mort du patient. Qu'à cela ne tienne ! Exit les synthèses moléculaires ingénieuses et les recettes pharmacologiques sophistiquées. Qualifiée d'avancée majeure du XXIe siècle, une véritable révolution médicale s'installe à l'hôpital : la transplantation de fèces.

Après Lille, Brest et Clermont-Ferrand, c'est au tour du Centre hospitalo-universitaire de Poitiers de sauter le pas. Christophe Burucoa, responsable du laboratoire de bactériologie-hygiène au CHU de Poitiers, enchaîne actuellement les réunions avec ses collègues pharmaciens, gastro-entérologues, bactériologistes, virologues, parasitologues et infectiologues pour mettre en place le protocole de soins. L'équipe compte bien réaliser les premières transplantations le plus tôt possible, d'ici quelques mois. *«Il s'agit bien d'injecter les matières fécales d'une personne saine dans les intestins d'une personne malade, pour rétablir l'équilibre microbiotique.»* Nul doute que des grimaces dégoutées accompagneront l'annonce du médecin à ses patients délicats.

## 97 % DE RÉUSSITE

Pourtant, qualifier la méthode d'efficace est un euphémisme. Lors des essais cliniques, réalisés en 2013 aux Pays-Bas et en Finlande, les chercheurs ont arrêté le protocole au bout de trois mois. La méthode de transplantation fonctionnait trop bien. Éthiquement parlant, ils ne pouvaient pas en priver le groupe témoin de leur expérimentation, traité par des antibiotiques classiques. *«Un essai clinique tellement formidable est rare»*, souligne Christophe Burucoa.

Le donneur est un membre de la famille ou un anonyme dont on vérifie la bonne santé. Les selles, diluées dans du liquide physiologique, sont transplantées par fibroscopie ou par coloscopie. *«En deux jours, 97 % de ces patients guérissent,* explique Christophe Burucoa. *Pour les 3 % qui rechutent, une nouvelle greffe est possible.»* Un traitement garanti sans effets secondaires. *«Jusque-là, le monde scientifique négligeait com-*

### LES PROBIOTIQUES, C'EST DE L'ARNAQUE

**Un peu de yaourt au *Lactobacillus* pour perdre du poids, une gélule de *Bifidobacterium* pour renforcer les défenses immunitaires. Pourquoi pas de la poudre de *Saccharomyces* et d'*Enterococcus*, pour réduire les ballonnements, la perte de cheveux ou la fatigue ? Un probiotique est défini comme un micro-organisme vivant qui, ingéré en quantité suffisante, exercerait soi-disant un effet bénéfique sur la santé. Le professeur Christophe Burucoa, bactériologue, n'est pas de cet avis. «Consommer une petite gélule de probiotique, c'est que dalle en comparaison des milliards de microbes que nous avons dans les intestins. Pour que ce soit efficace, il faudrait en manger quatre kilogrammes par jour. Les probiotiques, c'est l'arnaque.» Une arnaque qui représente aujourd'hui un marché juteux que les firmes pharmaceutiques ne sont pas prêtes d'abandonner.**

Christophe Burucoa, responsable du laboratoire de bactériologie-hygiène du CHU de Poitiers. Les nouvelles techniques de séquençage ont permis de découvrir l'énorme diversité microbienne de notre tube digestif.

*plètement ce que contient le tube digestif»,* avoue Christophe Burucoa. Il faut dire que faire connaissance avec nos microbes intestinaux n'est pas toujours facile, comme l'explique Guila Enders dans *Le Charme discret de l'intestin*, son best-seller. *«Si on les installe dans un coin douillet en laboratoire pour pouvoir les observer, ils font grève. Plus de la moitié des bactéries de notre tube digestif sont tellement habituées à nous qu'elles ne peuvent pas survivre ailleurs. Notre intestin est leur foyer. Elles y sont à l'abri de l'oxygène, elles aiment sa moiteur tiède et apprécient la cuisine prémâchée qu'on leur sert.»*

## UN INTESTIN BACTÉRIEN

En cultivant dans des boîtes de Pétri ce qu'ils appelaient la flore intestinale, les chercheurs ne pouvaient donc observer que 20 % des espèces. Depuis une dizaine d'années, les techniques de séquençage ADN ont évolué et ont permis de mieux recenser le peuple des intestins. Qui, pour fêter ce regain d'intérêt des chercheurs, a changé de nom. Le microbiote pèse deux kilogrammes, il est composé de 100 billions de bactéries, champignons et virus, soit dix ou cent fois plus que les cellules humaines de notre corps. Dans un gramme d'excréments, il y a plus de microbes que d'êtres humains sur Terre. Ils expriment trois millions de gènes, contre 22 000 pour nos cellules humaines. Force est de constater qu'au-delà de notre condition d'humains, on est en grande partie… bactériens.

Ce petit monde est nécessaire, voire vital. Pour preuve, les souris axéniques : élevées dans un environnement stérile, ni elles ni leur intestin n'ont jamais vu l'ombre d'un microbe. Les conséquences sur leur santé sont nombreuses. *«Elles ont moins de vascularisation, moins d'activité enzymatique, moins de muscles, moins de lymphocytes. Elles ont besoin de consommer 20 % de plus de calories que les autres souris. Elles sont plus sensibles aux infections et certaines ne peuvent pas se reproduire. Sans oublier qu'elles ne sont pas toutes viables»*, souligne Christophe Burucoa.

## NEUF MOIS SANS GERME

Il y a quand même un moment dans la vie où l'individu est composé à 100 % de cellules humaines. *«Dans le ventre de nos mères, nous sommes en général dépourvus de tout germe. Pendant neuf mois, nous ne sommes en contact avec rien ni personne d'autre. Nous sommes plus propres qu'une table d'opération après qu'on l'a passée au jet désinfectant»*, affirme Giulia Enders dans son ouvrage. Lors de l'accouchement, l'enfant va être en contact avec le microbiote vaginal, avec quelques résidus de matière fécale, puis avec des microbes cutanés des parents. Dans ses intestins, une lutte de pouvoir à vie commence. Pendant les premières 48 heures, les bactéries qui respirent l'oxygène sont maîtresses des lieux. Une fois que tout l'oxygène est consommé, elles perdent la bataille au profit des bactéries anaérobies, à qui elles laissent la place. L'alimentation de bébé étant constituée de lait, certains germes lactiques comme les bifidobactéries sont favorisés. La diversité bactérienne est donc en partie léguée par l'entourage familial de l'enfant. C'est un préréglage adapté au mieux à notre futur milieu de vie. Elle évolue ensuite au gré des rencontres de l'enfant, quand il se fait les dents sur ce barreau de chaise ou qu'il embrasse le chien du voisin. *«Nous construisons notre avenir à pleine bouche»*, résume Giulia Enders. Elle se stabilise aux alentours de deux ou trois ans et n'évoluera plus, sauf lors d'incidents du style prise d'antibiotiques, qui fait des ravages.

*«Les recherches sur le microbiote sont encore de jeunes écolières avec une dent de devant en moins»*, déclare Giulia Enders. En effet, le rôle de chaque microbe intestinal est loin d'être connu, de même que l'impact d'un déséquilibre chronique du microbiote. Actuellement, les recherches laissent penser qu'il a un impact sur la schizophrénie, l'autisme, l'obésité, le diabète, la dénutrition chez les enfants, les allergies, l'hyperactivité… Mais Christophe Burucoa reste prudent. *«Le microbiote est à la mode, donc les chercheurs le mettent en avant quand ils demandent des crédits de recherche. Pour certaines maladies, ce n'est pas ce qui va tout régler. Le soufflé risque de redescendre mais il est certain qu'on peut s'attendre à des avancées majeures dans la connaissance et la prise en charge de certaines maladies.»* ■

**Anorexie, boulimie… Certains adolescents voient dans l'alimentation une manière de retrouver un contrôle perdu sur leur corps. À leurs risques et périls.**

Par **Elsa Dorey** Photo **Sébastien Laval**

# L'aliment messager du mal-être

«*Tout le monde subit son adolescence et sa puberté… avec plus ou moins de difficultés*», assure Ludovic Gicquel, professeur spécialiste de psychiatrie de l'enfant et de l'adolescent au centre hospitalier Henri Laborit, à Poitiers. «*La puberté booste le développement du corps sur fond de transformations psychiques conséquentes. L'adolescent(e) voit les contours de son identité progressivement émerger et se consolider, entraînant des conflits avec ses parents sur fond de mise sous tension de sa sécurité affective.*» Cette période de la vie est ainsi propice à l'apparition de troubles alimentaires comme l'anorexie et la boulimie.

L'anorexie mentale est tellement liée à l'adolescence qu'on pourrait l'assimiler à une pathologie du développement. Deux grands passages de la vie sont favorables à l'émergence de ce trouble : à la charnière entre l'enfance et l'adolescence, vers 13 ans, et à la charnière entre l'adolescence et l'âge adulte, vers 17 ans. «*L'individu tente de reprendre la main sur un processus qu'on subit, globalement.*» En effet, l'alimentation est le carburant de la mutation adolescente. Bloquer l'apport en énergie au début de l'adolescence, c'est une manière de bloquer cette mutation.

## DES GARÇONS BIEN CACHÉS

Les adolescents, ou plutôt, les adolescentes, sont ainsi les plus touchés. «*Les troubles alimentaires touchent 1 % des jeunes filles de 16 à 25 ans, et 90 % à 95 % des anorexiques sont des femmes.*» Un tropisme féminin massif qui s'explique par plusieurs facteurs. Bien sûr, il y a une très forte pression sociétale subie par les femmes pour qu'elles soient conformes aux canons de la beauté. Mais d'autres éléments de réponse sont plus inattendus. «*Les études épidémiologiques se basent sur des diagnostics et sur des classifications qu'il est plus facile d'appliquer chez les filles que chez les garçons.*» L'un des critères par exemple est l'arrêt des règles, l'aménorrhée. Chez le garçon, l'équivalent est la baisse de la libido. «*C'est un concept beaucoup plus flou !*», souligne le médecin. Et surtout, les adolescents ont une façon différente de montrer leur trouble anorexique. «*Il n'y a pas toujours un véritable amaigrissement mais la volonté de faire disparaître la graisse sous un manteau musculaire en pratiquant le culturisme, le bodybuilding pour avoir un corps sculptural.*» Dans les nouvelles classifications, les critères ont changé, et devraient conduire à un repérage plus conséquent des garçons anorexiques.

## ANGOISSE AU MENU

Ainsi, une perte de poids très rapide, une obsession alimentaire, une perception déformée de son corps, un ralentissement de la croissance ou une hyperactivité sportive sont autant d'indices qui peuvent mener au diagnostic d'une anorexie mentale émergente. «*L'anorexie bouffe tout. L'esprit est complètement accaparé pour savoir comment éliminer les calories, et il n'y a plus de place pour grand-chose d'autre*», explique le médecin. Pour les personnes souffrant de troubles du comportement alimentaire, la valeur gustative des aliments n'a pas beaucoup d'intérêt. Souvent, ils sont vecteurs d'émotions : la peur, l'inquiétude, l'angoisse, la tristesse, le mal-être. Au-delà des troubles alimentaires, d'autres vecteurs de mal-être sont bien connus des médecins, comme les scarifications ou les coups. En vingt ans, ces automutilations ont triplé chez les adolescents.

## DES MÉDECINS DÉSARMÉS

Il est donc urgent d'agir. Le Réseau troubles des conduites alimentaires Poitou-Charentes, dont Ludovic Gicquel est le président, a justement été créé en premier lieu pour structurer la filière des professionnels de santé de la médecine générale à la médecine spécialisée – diététiciens, psychologues, pédiatres, urgentistes, réanimateurs, gastro-entérologues, endocrinologues, psychiatres et pédopsychiatres. «*Il n'y a pas assez de*

*spécialistes et de structures,* dénonce Ludovic Gicquel. *On devrait avoir un plan anorexie à l'image du plan autisme.»* Il s'agit également d'informer les familles et surtout les médecins généralistes, lanceurs d'alerte. Car ces médecins ont parfois du mal à repérer les signes avant-coureurs de l'anorexie, et ne savent pas forcément vers qui se tourner pour trouver de l'aide. *«Lorsque le trouble alimentaire est confirmé, beaucoup de parents disent qu'ils ont prévenu leur médecin, mais que cette inquiétude n'a pas toujours rencontré des soins adaptés. Or, plus l'anorexie mentale est prise en charge précocement, plus cette expression de la souffrance à l'adolescence a de chances d'être enrayée dès le début.»*

Sans compter que ces jeunes filles doivent de plus faire face à un certain rejet sociétal. *«Les patientes anorexiques suscitent peu ou pas de compassion, mais provoquent souvent du rejet, de la colère, de l'agressivité ou du dégoût.»* Elles ne sont pourtant responsables en rien de leurs symptômes. *«Pas plus qu'un épileptique qui fait une crise sur le quai d'une gare*, insiste Ludovic Gicquel. *Parce qu'elles croient contrôler leurs symptômes et donnent ce sentiment de maîtrise et de rigidité, on imagine qu'elles sont responsables de leur maladie.»* Pourtant, le risque de mourir est multiplié par douze chez une adolescente anorexique. Ce rejet se retrouve dans le corps soignant : elles inspirent un sentiment d'incompétence qui contribue au fait qu'on ne les soigne pas bien. *«Nous avons justement rédigé une plaquette adressée aux médecins généralistes pour insister sur le fait qu'ils sont capables de les aider et qu'il leur manque simplement les bons outils pour détecter les signes précoces de la maladie»*, précise le médecin.

### LA LUNE DE MIEL DE LA MALADIE

Lorsque les jeunes franchissent la porte de son cabinet, souvent poussés par les parents, ils n'ont pas toujours conscience de leur problème. *«Il faut imaginer une adolescente qui a une pêche d'enfer, qui a maigri, qui n'a plus ses règles et qui ne perd plus de temps à manger. Elle est dans la lune de miel de la maladie et elle se demande qui est ce type en blouse blanche qui lui raconte qu'elle est malade.»* Toute thérapie passera donc par une démarche d'adhésion aux soins. *«On n'est pas dans une approche punitive, il n'y a pas de cris et de larmes, les soins sont progressifs, hiérarchisés en fonction des besoins et expliqués.»*

On guérit de l'anorexie, parfois. Cependant, les pensées anorexiques persistent très longtemps après l'arrêt des symptômes. *«Un peu comme quand vous étiez petit et que vous faisiez des terreurs nocturnes par peur des monstres sous le lit. Même à la trentaine, lorsque vous rentrez dans une chambre d'hôtel, vous jetez un œil dans la salle de bains et sous le lit, au cas où il y aurait un tueur en série ou un monstre. Bien sûr, vous savez qu'il n'y en a pas, mais le problème n'est pas de savoir. C'est une forme d'automatisme.»* De la même façon, l'ancienne anorexique comptera encore longtemps les glucides, les lipides et les protéines en mangeant sa pizza. Elle aura du mal à se laisser aller et à prendre plaisir à manger. *«Il s'agit d'accepter que le bon poids, ce soit celui qui, dès l'instant que vous ne faites pas d'excès, va se régler de lui-même. Mais là aussi, c'est accepter que cela vous échappe. C'est une liberté à atteindre.»* ■

Ludovic Gicquel soigne des adolescentes souffrant de troubles alimentaires.

## Les crises de boulimie

La boulimie est un trouble plus répandu que l'anorexie, mais plus dur à repérer, car cette fois-ci le poids reste dans les standards. Les patientes – car là encore il y a beaucoup plus de femmes que d'hommes touchés – subissent des crises pendant lesquelles elles mangent beaucoup. Elles éliminent ensuite par l'activité physique, par des laxatifs et en se faisant vomir. «Elles ont souvent honte de ce comportement, explique le médecin. Un sentiment qui ne les pousse pas à se faire soigner.» Il y a dans cette maladie une composante de régulation émotionnelle et affective essentielle. «La personne va ingérer des aliments pour compenser un vide émotionnel, une grande tristesse.» Lorsque la maladie est installée, les crises deviennent chroniques. «Elles ne peuvent plus s'en passer, c'est une sorte d'addiction.» Le comportement des patientes peut alors paraître très étrange, car elles planifient leurs crises de boulimie : elles font leurs courses, achètent certains aliments, et choisissent même leur horaire. A contrario, au début de la maladie, les premières crises ne dégagent en rien cette impression de contrôle. Le médecin raconte cette patiente qui dévorait alors tout ce qui lui passait sous la main. «Elle mangeait des frites congelées, des boites de cassoulet froid ou du saindoux.» Des crises de boulimie imprévisibles et «d'une violence inouïe».

### MIEUX VAUT PRÉVENIR

**Le Réseau troubles des conduites alimentaires mise sur la prévention. «75 % des adolescents sondés n'aiment pas leur corps, 35 % se sont automutilés au moins une fois dans leur vie», rappelle Ludovic Gicquel. Au lycée Camille Guérin, à Poitiers, des ateliers de socio-esthétique en petits groupes sont proposés aux élèves. Massages, maquillages et autres activités permettent de travailler sur leur image corporelle et leur rapport à la beauté. Le projet a remporté le deuxième prix du trophée Initiatives locales du Crédit Agricole Touraine Poitou.**

# La fête des bœufs gras à Bazas

Par **Denis Montebello**

Pour les bœufs gras, on repassera. Ou on se rendra à Bazas. Le 23 février. On fera la queue chez Aureglia. On prendra des mains du boucher sa côte de bœuf. Quand les chars arriveront, on se dira qu'on est loin de la fête des jonquilles et du corso fleuri. Plus près des Landes, vu le nombre de bérets. Et entendu les fifres. En roseau, en sureau, d'un bois qui tue le temps. Qui fasse avancer. Quand il marche, le berger, c'est sur trois pattes. Ou au rythme des tambours. Pour accompagner les bœufs à la pesée. Dix-huit bœufs et qui vont par deux. Chaque boucherie a sa paire. Lafon dont on a goûté les magrets, et même Intermarché. Intermarché a deux chars et Aureglia n'en a pas. Ou on regardait ailleurs. Les chars tirés par des tracteurs où il y a du mimosa en fleur et des feuilles (roseaux ? bambous ?), des roses en papier crépon. Celles qui ont servi pour les noces d'or de Gaston et Monique et qu'on ressortira pour le mariage d'Angélique et Jonathan.

## UNE CÉRÉMONIE EMPREINTE DE GRAVITÉ

Les bœufs suivent. Solidement attachés à leur remorque. Tellement que ça leur fait une drôle de tête: une tête à billot. Quand elle n'est pas carrément dessus. Il arrive qu'un bœuf rompe sa corde et fende la foule. Sans faire de victimes, heureusement. Personne ici ne s'amuse à jouer les *écarteurs*. La cérémonie est empreinte de gravité. Il y a du sacrifice dans l'air, voire du chemin de croix. Quand les bœufs traverseront la place et monteront vers la cathédrale. Mais on n'en est pas là. On n'est qu'à l'apéritif. C'est pourquoi il se balade le pastis à la main. Une bière dans l'autre. Un chelou et pour qui vous prend-il ? Le père prodigue ? C'est pour vous que la table serait vide ? Qu'on n'aurait pas tué le veau gras ? Pour fêter votre retour ? C'est aller un peu vite, Camarade, on lui lance, devant le *CERCLE UNION DES TRAVAILLEURS* (*Billard au 1er*). Où la viande n'est pas moins saoule. Que sous les arcades. Ton veau, il y a belle lurette qu'il a quitté sa mère, son pré. Trois ans à faire du gras. En stabulation. À ne plus tenir sur ses pattes. Lui aussi, quand il sort, il titube. Il hésite. Comme Trygétius quand son cher Sidoine (Apollinaire) l'invite à quitter Bazas et son triste désert, et à se laisser enfin attirer à Bordeaux.

## UN AMBASSADEUR DE L'EXCELLENCE BAZADAISE

À vider un peu son garde-manger bien garni pour régaler ses amis. Et tâter des produits du Médoc. Craint-il les voyages en hiver ? Les vents qui soulèvent et chassent les sables, effacent les routes, le sol mouvant ? Redoute-t-il, comme l'écrit Sidoine dans sa lettre (vers 463), un «naufrage sur terre» ? Ou sait-il, l'animal, que sa première sortie sera la dernière ? Que dans un mois il reviendra chez Aureglia ou chez Lafon. Où il sera accueilli et présenté comme il faut. Comme un ambassadeur de l'excellence bazadaise. Taillé en bavette et à déguster saignant. Découpé en paleron, gite, plat de côtes, joue de bœuf. Des morceaux à braiser ou pour le pot-au-feu. Une viande réputée pour son grain fin et un persillé bien réparti. S'il te plaît, Pépère, remballe ta chanson et garde un œil sur le troupeau. Ton béret et ta pelisse en peau de mouton avec les poils à l'extérieur.

On peut donc ôter son chapeau, si on en porte un. L'ôter devant les bœufs (l'usage n'étant pas ici comme en Italie d'applaudir), les beaux bœufs gras de Bazas, quand on les voit couronnés de fleurs et parés de rubans, marcher deux par deux derrière leur tracteur, descendre en silence vers l'abattoir. ■

# Casser les mythes alimentaires

Par **Elsa Dorey** Photo **Sébastien Laval**

« *Au début de mes interventions, je fais réagir le public sur les idées reçues en diététique. Beaucoup sont surpris d'apprendre que le jus de pomme est aussi calorique que le Coca-Cola, et que le beurre est plus calorique que le Nutella.»* Xavier Piguel est médecin nutritionniste au centre spécialisé de l'obésité du CHU de Poitiers. *«En nutrition, beaucoup d'allégations ne sont basées sur aucune preuve scientifique. Comme l'idée qu'on ne doit pas manger de viande au dîner pour bien dormir.»* Les conférences qu'il donne sont l'occasion de passer en revue avec son auditoire les bases de la nutrition, d'apprendre à se repérer dans l'étiquetage alimentaire et de dissiper quelques idées reçues. *«L'objectif est de permettre au public de devenir consommateur conscient et pas victime des vendeurs de rêves.»*

## MANGER QUAND ON A FAIM

Sans livrer des solutions clé en main, le médecin fournit des pistes de réflexion permettant d'être un peu plus critique sur l'alimentation. Faut-il par exemple s'astreindre à manger un petit-déjeuner, qu'on présente souvent comme le repas le plus important de la journée ? *«Manger à titre préventif ne sert à rien»,* répond-il. De même, il fustige l'idée qu'il faut absolument prendre ses repas à heures fixes. *«On est parti d'un cas pathologique pour en faire une vérité générale,* explique Xavier Piguel. *En consultation, je reçois des gens en surpoids dont l'alimentation est déstructurée. Par exemple, ils ne vont manger qu'une seule fois par jour en grande quantité. C'est de là qu'est venue l'idée de leur faire retrouver une régularité, un rythme fixe dans les repas. Mais cela ne concerne pas les gens en bonne santé alimentaire.»*

## MANGER AVEC SES TRIPES

Régime végétarien, alimentation bio, régimes crétois ou sans gluten sont passés au crible pendant cette conférence. *«Tous les régimes ont pour effet de créer des troubles alimentaires*, résume le médecin, *car les gens ne mangent plus avec leur estomac mais avec leur tête.»* Ainsi, il ne conseille pas de compter ses calories ou de se peser tous les jours, mais de se laisser guider par ses sensations alimentaires. Sans chercher une justification médicale à nos préférences alimentaires. *«Aujourd'hui par exemple, aucune donnée scientifique ne prouve qu'être végétarien est plus sain. Même constat pour le régime sans gluten, en écartant les personnes atteintes de maladie cœliaque.»* Le médecin nutritionniste est catégorique : il n'y a pas d'aliment à bannir et aucun aliment magique. *«Tout est une question de proportion.»* ■

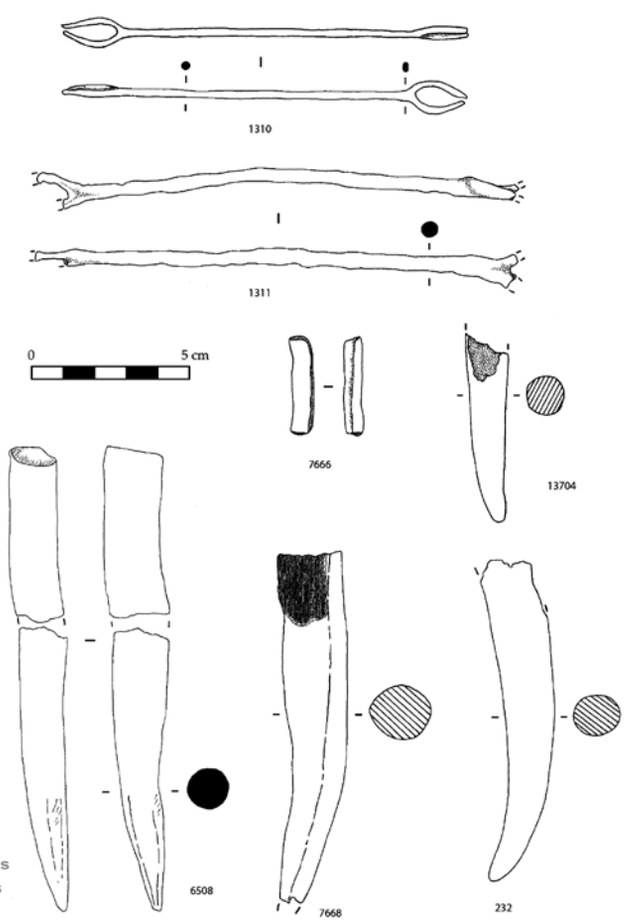
## MIEUX MANGER POUR MIEUX VIVRE

**Dans le cadre de la programmation de conférences prévue à l'occasion de l'exposition *T'as l'air dans ton assiette*, Xavier Piguel intervient le 11 avril à 20h30 à l'Espace Mendès France, et dans la région dans le cadre de La Science se livre.**

# Lire dans les arêtes de poissons

**Sur les chantiers de fouilles, l'étude des restes de poissons, l'archéo-ichtyologie, apporte de précieuses informations sur la vie et l'alimentation des populations antiques. Mais cette branche de l'archéozoologie est encore sous-exploitée. Éclairage avec Brice Ephrem, auteur d'une thèse sur la pêche en Aquitaine à l'époque romaine.**

Par **Anh-Gaëlle Richard**




**Instruments de pêche mis au jour dans le quartier à l'ouest des thermes de Barzan, dessins A.-L. Brives, 2011.**

Le problème avec les restes de poissons, c'est que la plupart ne se voient pas à l'œil nu. *«Pour récolter un échantillon représentatif des espèces consommées sur un site de fouilles,* explique Brice Ephrem, *la seule manière de procéder est de tamiser les sédiments, trier les ossements de poissons et les identifier.»* À elles seules, les deux premières étapes, tamiser et trier, représentent un tiers du temps que le jeune archéologue consacre à ses analyses ichtyologiques… *«Pour l'ensemble des quatre sites étudiés pour ma thèse, à Barzan, Bordeaux, Biganos, Guéthary, 4 687 litres de sédiments ont été tamisés pour recueillir 48 294 restes dont 7 456 déterminés spécifiquement.»* La troisième étape, quant à elle, exige de savoir attribuer, à partir d'un ossement, à quelle espèce de poisson il appartient… Or, les espèces de poissons retrouvées sur les sites sont très nombreuses et variées.

## DES DONNÉES SOUS-EXPLOITÉES

Pour le chercheur, l'aspect fastidieux des récoltes et les difficultés d'identification peuvent, à elles seules, expliquer la faible diffusion des études ichtyologiques dans les fouilles, programmées ou préventives. *«Il est rare que l'archéo-ichtyologie soit intégrée systématiquement dans une problématique de chantier et on a du mal à programmer des tamisages tests»*, regrette-t-il en ajoutant que les fouilles de périodes historiques devraient prendre modèle sur celles de sites préhistoriques où absolument toutes les données sont considérées comme précieuses. Mais tout se passe comme si la présence de sources écrites rendait les sources matérielles moins importantes. Pour Brice Ephrem, *«rétrospectivement, on prendra pleinement conscience de toutes les données qu'on n'a pas su sauvegarder».* Cause ou conséquence de la considération des chercheurs pour l'archéo-ichtyologie ? En tout cas, les spécialistes sont aussi difficiles à trouver qu'un rachis

de sardine dans une fouille archéologique. Le CNRS ne compte que cinq titulaires spécialistes de l'archéologie du poisson pour tout le territoire. Et pas un seul pour la Nouvelle-Aquitaine. Heureusement, Brice Ephrem, post-doctorant (Labex LaScArBx, université de Bordeaux), ne ménage pas ses efforts pour porter la bonne parole auprès des archéologues. *«Les lignes sont en train de bouger»*, se réjouit-il en notant que le Service régional de l'archéologie commence à faire des prescriptions dans ce sens, à Périgueux par exemple. *«Il y a forcément du poisson de mer acheminé à l'époque antique à Périgueux qui était alors chef-lieu de cité.»* Et l'analyse de ce poisson peut révéler un tas d'informations précieuses. L'apport de l'archéo-ichtyologie est particulièrement parlant à Barzan. Grâce aux fouilles (et tamisages) effectuées pendant six ans par Brice Ephrem et à la thèse qu'il a consacré à la pêche en Aquitaine (sous la direction de Francis Tassaux), le site de Charente-Maritime est un des mieux documentés dans le domaine.

## L'ARCHÉOLOGIE DES POISSONS EST UNE SOURCE PRÉCIEUSE D'INFORMATIONS

À l'aide d'une méthode comparative, faite de recours aux sources archéologiques et archéo-ichtyologiques, aux sources écrites mais aussi de comparaisons avec les traités de pêche du XVIIIe siècle, il a extrait des informations portant sur l'exploitation des milieux aquatiques, les habitudes alimentaires, les relations commerciales et les modes de transport ou encore la biologie marine il y a 2000 ans dans l'estuaire de la Gironde…

Pour illustrer sa méthode, Brice Ephrem prend l'exemple de la pêche du maigre. Ce poisson marin vient se reproduire en masse dans l'estuaire de la Gironde en face de Barzan vers le mois de juin. *«Les maigres font un bruit très particulier que les pêcheurs écoutent pour les localiser. On appelle cela la pêche à l'écoute»*, explique le chercheur. Pour lui, il est très probable que les pêcheurs de l'Antiquité ont aussi utilisé les grognements des maigres même si aucun texte ne l'atteste. Son hypothèse est corroborée par l'étymologie. *«Ces poissons étaient appelés* sciænidæ, *ce qui évoque clairement la notion de chant.»*

Les ossements de poissons livrent aussi des informations sur la saison à laquelle ils ont été capturés. Ce qui permet de se rendre compte que la pêche à pied des poissons plats, au trident par exemple, se faisait toute l'année.

Compter les restes de poissons et les identifier permet aussi de mettre en évidence que certaines espèces sont plus présentes à certaines époques. Ainsi, à Barzan, les pageots, dorades et rougets-barbets n'apparaissent dans les fouilles qu'à partir du Ier siècle après J.-C. *«Étant donné que la composition de la faune aquatique autour de Barzan n'a pas changé significativement depuis cette époque, il est fort probable que cette apparition soit liée à un changement de mode alimentaire, certainement induit par la présence romaine.»* Les habitants de Barzan auraient ainsi été séduits par la mode alimentaire venue de Rome.

Exemple d'ossements de poissons mis au jour manuellement, photo Brice Ephrem.

En s'intéressant de plus près aux poissons dans les fouilles, le chercheur remarque également que les poissons trouvés à Saintes sont les mêmes que ceux trouvés à Barzan. Qu'en déduire ? *«Que le port, situé à 35 kilomètres, alimentait la capitale de province et que l'acheminement de cette marchandise consommée fraîche et hautement périssable pouvait se faire la nuit.»*

Et ainsi de suite, les apports de l'archéo-ichtyologie sont innombrables et d'une grande richesse. S'il paraît peu probable que le tamisage se généralise sur toutes les fouilles, gageons au moins que sa pertinence sera plus souvent interrogée… ■

# De Huê à Fatick le savoir commun

**Mickaël Augeron est historien, Agnès Badiche est architecte d'intérieur et scénographe à In Site. Ensemble, ils ont travaillé avec des équipes internationales sur des projets d'écotourisme au Vietnam, et pour Mickaël Augeron au Sénégal dans la région de Fatik. Retour sur expériences.**

Par **Héloïse Morel**

Entrer dans le bâtiment le plus haut de la cité impériale de Huê au Vietnam. Accéder aux espaces supérieurs d'un temple réservés aux seules âmes des empereurs. C'est le privilège vécu par l'historien Mickaël Augeron[1] et des scénographes Agnès Badiche et Xavier Rautureau de l'agence In Site dans le cadre d'un projet d'aménagement du lieu au public. Ce sanctuaire fait partie d'un ensemble de bâtiments qui composent la cité impériale, comparable à la cité interdite. Il symbolise la Terre, le Ciel et l'Homme, l'Empereur réunissant ces trois mondes. Si l'Empereur fait le lien entre tous, c'est l'équipe du Programme de développement de l'écotourisme[2] (Prodétour) qui, depuis 2009, tisse un lien franco-vietnamien jalonné par divers projets et une confiance partagée. Déjà en 2014, l'équipe inaugurait un centre d'interprétation, une exposition permanente et deux parcours acrobatiques en hauteur dans le parc national de Bach Ma, situé au centre du pays. *«C'est un travail collectif qui a rencontré un accueil très favorable car nous avons apporté des données scientifiques qui n'existaient pas,* livre Mickaël Augeron. *En plus des archives, nous avons pu reconstituer l'histoire du parc au XXe siècle en interviewant des anciens coloniaux français, des Vietnamiens, mais surtout, pour la première fois, des vétérans américains !»*

La muséographie a été pensée par Xavier Rautureau, la scénographie par Agnès Badiche : *«Nous avons travaillé avec des charpentiers en faisant le lien entre les techniques traditionnelles et le regard contemporain. J'ai, par exemple, réalisé des assises très basses en bois de fer : un bois rouge de la région dans l'esprit des petits sièges des restaurants vietnamiens de rue. Pour la réalisation du mobilier, j'ai utilisé des bambous vides que nous avons remplis de résines colorées et rétro-éclairées. Les artisans vietnamiens ont eu des demandes par la suite et ont continué à créer ce mobilier, permettant à une menuiserie de redémarrer et d'employer ainsi une quarantaine de personnes. C'est l'union de nos pratiques qui est enrichissante pour eux et pour nous !»*

Marie Monteiro

Mickaël Augeron, directeur des formations patrimoines & tourismes à l'université de La Rochelle.

## LÀ OÙ PASSE L'EMPEREUR

Récemment, c'était l'inauguration du bâtiment commémoratif de la cité impériale de Hué. Mickaël Augeron raconte : *«Le site est classé au patrimoine mondial de l'Unesco et accueille chaque année 1,2 million de visiteurs ! La musique (Nha Nhac), la danse et les costumes sacrés qui accompagnent le culte de ce lieu sont classés par l'Etat vietnamien, la musique l'étant également par l'Unesco. Nous avons eu comme mission de mettre en valeur ce site en évoquant les cultes impériaux.»* L'expérience a été enrichissante et il a fallu parfois ruser face aux interdits. *«Les couleurs sont chargées de sens, par exemple le jaune et le pourpre sont des couleurs impériales. Le site étant sacré, notre intervention devait être minimaliste*, explique Agnès Badiche. *Nous avons donc eu*

1. «Passeurs de savoirs», *L'Actualité*, n° 96, p. 34, et «Patrimoines sans frontière», *L'Actualité*, n° 81, p. 73.

2. Un projet de coopération décentralisée soutenu par la Région Poitou-Charentes (puis la Nouvelle-Aquitaine) et le ministère français des Affaires étrangères.

Agnès Badiche

Marie Monteiro

Intérieur du sanctuaire de la cité impériale de Huê avec les installations faites par Agnès Badiche et Xavier Rautureau. L'escalier est réservé à l'empereur. Agnès Badiche tenant un bambou rempli de résine.

*recours à des projections. Le bâtiment possède une porte centrale que seuls les Empereurs et leurs âmes peuvent traverser. Il n'était pas envisageable de fermer cette porte pour projeter la vidéo.»* La scénographe a donc mis en place une toile perforée qui n'obstrue pas le passage pour l'âme, avec l'objectif de montrer, des deux côtés de la toile, les différents cultes dessinés par les deux peintres vietnamiens qui l'accompagnaient, la partie française les ayant ensuite traités comme un dessin animé. *«Ils étaient tous les deux garants des traditions impériales, dont font partie les motifs, les couleurs et graphismes, et ils veillaient à ce qu'elles soient respectées. En observant leurs compétences graphiques, je leur ai proposé de croquer les rituels qui sont désormais projetés. Lors de l'inauguration du lieu, je les ai remerciés publiquement, ce qui les a marqués puisqu'au Vietnam le sens de la hiérarchie est fort et ils n'ont pas forcément de reconnaissance de la part de ceux qui les encadrent.»*

Peu de supports ont été fabriqués afin de conserver la sobriété du lieu. L'équipe a eu recours au multimédia avec des tablettes numériques présentant les différents cultes animés par l'empereur dans ce bâtiment et dans les deux principaux sanctuaires (à vocation agraire) de la ville de Huê. Suite à un travail de collecte, effectué en France par Mickaël Augeron, auprès de familles ou d'associations (comme la nouvelle association des amis du Vieux Huê), les Vietnamiens ont pu découvrir des photographies des cérémonies prises dans les années 1920-1930, par des coloniaux français, montrant, notamment, les Empereurs en train de prier et de célébrer les grands cultes. Ces archives ont été remises au centre d'interprétation de Hué.

## VERS UNE RÉAPPROPRIATION CULTURELLE

Ce projet a permis aux Vietnamiens et aux touristes d'appréhender ou de se réapproprier une histoire et une culture. L'intérêt de ces projets menés par le Prodétour est de permettre un transfert de savoir-faire qui fonctionne dans les deux sens. Chaque projet est assorti d'un volet de formation à la fois des professeurs et des acteurs locaux qui travaillent dans le tourisme, la culture et le patrimoine. Pour Huê, les architectes ont également été formés pour qu'ils suivent le chantier. *«Nous accompagnons l'École nationale de tourisme de Hué, l'une des sept grandes écoles à l'échelle nationale, choisie pour devenir université de plein droit*, explique l'historien. *Nous avons mis en place*

*de nouvelles formations et diplômes et nous accompagnons les futurs professeurs afin qu'ils puissent assurer eux-mêmes les formations. Et chaque année, nous faisons venir à La Rochelle des professeurs en formation tourisme.»* Le retour de formation va même au-delà puisque la plupart des professeurs vietnamiens cumulent deux ou trois métiers afin de vivre. En se spécialisant dans le tourisme de ces lieux, ils deviennent indispensables et répondent aux attentes des touristes francophones notamment.

### GASTRONOMIE, ARCHÉOLOGIE ET ALCOOL DE RIZ

L'expérience ne s'arrête pas là puisque trois nouveaux projets ont d'ores et déjà débuté, tous d'une durée de trois ans et soutenus par la Région Nouvelle-Aquitaine. L'un consiste à accompagner l'ouverture d'un centre dédié à la gastronomie impériale à Hué. Selon Mickaël Augeron, *«ce sera une grande première, puisqu'il n'existe pas de lycée d'application qui soit également centre d'interprétation. Dans ce contexte, ce seront les étudiants et les professeurs qui feront vivre ce centre. Encore une fois, nous apportons un savoir-faire en nous co-formant avec les collègues vietnamiens.»*

Le second projet est une sollicitation des responsables d'un musée à Lào Cai qui souhaitent mettre en valeur leur collection de 14 000 objets archéologiques et ethnologiques. Il s'agit de l'aménagement d'un nouveau musée provincial de 4 000 m² dont 2 700 m² de surface d'exposition. Le Muséum d'histoire naturelle de La Rochelle est associé à la démarche, en raison de ses compétences techniques et scientifiques. Le troisième projet se situe dans la ville de Bac Ha où les autorités françaises ont construit un palais monumental pour s'attirer la bienveillance d'un notable local, au tout début du XXe siècle. L'équipe va devoir aider les gestionnaires à mettre en place un bureau de tourisme ainsi qu'un espace d'interprétation où les touristes pourront découvrir comment sont fabriqués les alcools de riz et de maïs, tout en découvrant l'histoire et l'architecture originales de ce palais. L'intention étant toujours de faire en sorte que les Vietnamiens et les touristes puissent avoir un lieu où ils peuvent se retrouver et échanger. ■

**Ci-dessous, maison coloniale à Huê. Photographie de Sébastien Laval extraite du livre réalisé au Vietnam avec Philippe Bouler : *Huê, la ville des pierres qui pleurent.* Disponible chez les auteurs et à la librairie La belle aventure à Poitiers.**

*Sébastien Laval*

FABRICE BONNIFAIT

# L'essentiel est l'immatériel

*Sébastien Laval*

«Lorsque j'ai obtenu ma maîtrise d'histoire en 1993, je voulais déjà faire une thèse mais je n'avais pas le sujet. J'ai alors fait le choix d'une filière professionnelle et des concours de la filière culturelle mais j'ai toujours conservé un lien avec la recherche.» Fabrice Bonnifait, conservateur de l'Inventaire général du patrimoine culturel à la Région Nouvelle-Aquitaine (site de Poitiers), a eu le déclic en contribuant au projet conduit au Sénégal par l'équipe du Prodétour. Sur place, ils devaient répondre à une forte demande d'inventaire exprimée par des élus locaux, des hôteliers, des guides… «Il manquait des données validées scientifiquement pour que les Sénégalais se réapproprient leur patrimoine et puissent le valoriser. C'est parti du terrain. Nous ne sommes pas arrivés comme les détenteurs du savoir mais nous avons co-construit la méthode avec eux en leur apportant notre savoir-faire. Et nous avons beaucoup appris en retour.»

**HYBRIDATIONS ET MÉTISSAGES**. Les Sénégalais ont un rapport différent au patrimoine : «En France, on va beaucoup s'intéresser au bâti en commençant par décrire les extérieurs. Au Sénégal, on commence par décrire les intérieurs à partir des fonctions de chaque pièce. Les usages, et donc l'immatériel, sont placés au centre de la démarche. Tout élément matériel a quelque chose qui le rattache à l'immatériel. Faits historiques, événements mythiques et traditions s'entremêlent. Et à la différence des Français, les Sénégalais s'autorisent davantage à exprimer des sentiments, des émotions. Un soir, dans un village, on nous a présenté un vieillard en déclarant "voici le patrimoine de la commune".» Des questions ont commencé à émerger et se sont accentuées lors d'un voyage au Vietnam en marge du projet du parc de Bach Ma.

PATRIMOINES EN SÉNÉGAL

# Trajectoire au Sine-Saloum

Au départ, il s'agit de deux fleuves du Sénégal : le Sine et le Saloum, puis de deux royaumes sérères (sereer) qui étaient rivaux. Depuis 1984, six départements réunissent ces régions, dont les capitales sont aujourd'hui Fatick et Kaolack. Suite à un programme de coopération décentralisée (le Prodétour Fatick), Mickaël Augeron et son équipe publient un ouvrage afin de faire découvrir les patrimoines culturels et naturels du delta du Sine-Saloum. Durant quatre ans dans l'ancienne région administrative de Fatick, l'équipe avait pour mission de développer un tourisme durable et d'en faire l'inventaire des patrimoines (matériels et immatériels). Il s'agit d'offrir aux professionnels du tourisme, aux enseignants, aux politiques et à tous ceux qui sont intéressés par la valorisation du patrimoine des données immédiatement – et gratuitement – exploitables. «Le but du projet était également de rendre acteurs les habitants de cette région en les formant aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration, de la communication touristique et de l'écoguidage… Il a enfin pour finalité de recueillir les témoignages et les objets dans le cadre de la création d'un écomusée sur la royauté du Sine-Saloum qui se situe à Diakhao, à l'endroit même où se tenait l'ancien palais de la reine, mais aussi de la création de nouveaux parcours touristiques», raconte Mickaël Augeron. Actuellement, ce sont près de 200 fiches patrimoniales qui ont été créées et qui constituent l'un des premiers inventaires en ligne d'Afrique. On peut juger de ce travail quand on sait que «seuls» 380 sites ont été classés au niveau national.

Mickaël Augeron

Jeunes filles seereer en costumes traditionnels, lors de l'inauguration de l'écomusée sur la royauté à Diakhao en juin 2014.

**«ROYAUME D'ENFANCE.»** L'homme de lettres et académicien français Léopold Sédar Senghor disait du pays seerer qu'il était «son Royaume d'Enfance». Le trait d'union avec la France a été mis en œuvre dans ce travail de recherche-action puisqu'il a permis la composition d'un comité scientifique franco-sénégalais. Afin de réaliser l'inventaire au mieux, il a été pensé avec les Sénégalais qui ont suivi le projet afin de récolter les différents savoirs en prenant en compte les traditions orales et la multiplicité des langues de cette région.
L'historien témoigne de cela : «C'est une région où l'oral prime. En plus du savoir légué de génération en génération, nous avons voulu apporter des archives écrites pour valoriser le patrimoine et permettre la mise en place d'un écotourisme responsable. Notre démarche n'était pas de développer un tourisme de masse mais plutôt de préserver les cultures locales et de valoriser l'histoire et les spécificités de cette région. Il s'agit d'abord de s'adresser aux écotouristes occidentaux et à une clientèle nationale, comme au Vietnam, ce qui n'est pas le cas avec l'arrivée de grands groupes hôteliers. Si ces derniers s'installent, c'est une prise de risques pour l'environnement, pour l'accès à l'eau potable mais aussi pour les retombées financières puisque 70 % à 80 % de ce que paye le touriste revient généralement à ces mêmes groupes. L'important est de valoriser les ressources humaines et patrimoniales. Lors de l'inauguration de l'écomusée, un griot a pris la parole en affirmant : "Aujourd'hui, c'est la tradition qui parle, pas le politique." L'impact est donc fort et durable, il amorce une prise de conscience sur la réappropriation de leur patrimoine par les Sénégalais.»
L'expérience se poursuit avec le travail sur place des ONG mais également le projet de création d'une université au Sine-Saloum, auquel s'ajoute la direction d'une thèse préparée par un enseignant sénégalais sur le patrimoine wolof (l'une des langues et cultures sénégalaises). ***H. M.***

*Voyages en pays seereer. Le Sine-Saloum (Sénégal), des patrimoines en partage*, dir. Mickaël Augeron, Fabrice Bonnifait, Amade Faye et Raphaël Ndiaye, Geste éditions, 2016, 316 p., 19 €

Dans la recherche pour sa thèse (dirigée par Mickaël Augeron), Fabrice Bonnifait s'intéresse à la patrimonialisation des espaces coloniaux au Vietnam et au Sénégal. «Il existe peu d'études sur les rapports complexes qu'entretiennent les anciennes colonies avec le patrimoine hérité de la domination coloniale. Sur le terrain, on constate une forte hybridation de la culture européenne et française avec les cultures locales, ainsi que des influences croisées internes à l'Afrique et l'Asie, tout aussi décisives. Depuis les indépendances, on constate des réappropriations étonnantes : au Vietnam, un parc d'attractions propose par exemple de revivre la journée d'un colon !» Le sujet ne se résume pas à une confrontation entre colonisateurs et colonisés. «Nos cultures sont communes et notre histoire partagée. On en retrouve de nombreux témoignages jusque dans notre région, où de nombreux négociants bordelais et rochelais commerçaient avec les colonies. Mes recherches personnelles nourrissent mon activité professionnelle.»

**L'APPROCHE EST HUMAINE**. Cette démarche de recherche, Fabrice Bonnifait ne l'aurait pas entamée s'il n'avait pas tissé des liens importants, humains, avec des Sénégalais et des Vietnamiens. «Je ne suis pas seul et des personnes m'aident sur place. Je vais au-delà d'une méthode strictement historienne en adoptant une démarche d'anthropologue avec des questionnaires qui sont complétés sur place grâce au réseau.» Le croisement du professionnel et du chercheur est, à ce titre, essentiel, avec l'expérience de terrain au sein de l'Inventaire général, notamment l'étude sur les mémoires ouvrières en Poitou-Charentes. Pendant plusieurs années, Fabrice Bonnifait va consacrer son temps libre aux archives conservées en métropole, au Vietnam et au Sénégal. ***H. M.***

**Patrick Céleste, architecte urbaniste, dresse le bilan de quinze ans de coopération décentralisée menée entre la Région Aquitaine et la province de Lào Cai au Vietnam, en matière d'aménagement touristique.**

Entretien **Aline Chambras** Photos **Sébastien Laval**

# Coopérer sans coloniser

Architecte-urbaniste et chercheur à l'École nationale supérieure d'architecture de Paris-Malaquais, Patrick Céleste a participé au projet de coopération internationale décentralisée menée entre la Région Aquitaine et la province de Lào Cai, au Vietnam, depuis 2002. Objectif : élaborer un schéma directeur d'aménagement de Sa Pa, dans le cadre de son développement touristique et de l'ensemble de la province.

**L'Actualité. – Comment est né ce projet de coopération ?**

**Patrick Céleste. –** Tout a commencé au début des années 2000. Georges Rossi, professeur à l'Institut aménagement tourisme urbanisme (IATU) de l'université Bordeaux-Montaigne tenait à ce que les étudiants s'ouvrent à d'autres pays, d'autres cultures, en particulier en séjournant dans des pays dits «en voie de développement». C'est ainsi qu'un certain nombre de ses étudiants sont partis au Vietnam, notamment dans cette province de Lào Cai. Dans le cadre de ces échanges, lors d'un déplacement en Aquitaine d'une délégation de représentants politiques et de cadres techniques et administratifs vietnamiens, le plus haut responsable, M. Vinh, fut séduit par la qualité des aménagements d'Arcachon. Il a perçu cette ville touristique comme un modèle pouvant inspirer le développement de la ville de Sa Pa.

Jeune femme Ha Nhi à Y Ty.

Précisons que Sa Pa est au pied de la plus haute montagne du Vietnam, et qu'y habitent de nombreuses ethnies minoritaires du Vietnam, qui ont gardé leur langue, leurs coutumes, leur manière de cultiver la terre, d'exploiter les richesses naturelles et que cette ville jouit d'un climat particulier la tenant à l'écart des phénomènes saisonniers de forte chaleur et de mousson… Bref, M. Vinh avait conscience que la situation, la qualité des paysages et les particularités démographiques de Sa Pa pouvaient faire de cette ville un lieu très attractif pour le tourisme international. D'autant que Sa Pa, du temps de la colonisation par les Français, faisait alors office de ville de repos pour les coloniaux et a conservé un aménagement urbain de type villégiature. Le projet est donc né d'une demande des Vietnamiens adressée aux Français pour que ces derniers leur apportent leur expertise dans les domaines de l'urbanisme, du tourisme et, plus généralement, de ce qu'il est convenu d'appeler maintenant le développement durable dont l'équité sociale et le respect des cultures locales représentent des volets essentiels.

**Comment le dispositif s'est-il ensuite mis en place ?**

En 2002, cette demande a été formalisée avec la signature d'un protocole de coopération entre la Région Aquitaine et la province de Lào Cai. J'intervenais alors en tant qu'architecte et urbaniste auprès de l'a'urba, l'agence d'urbanisme des communes de l'agglomération bordelaise. Avec l'aide de trois jeunes urbanistes du IATU, Aurore Bacque-Cazenave, Hélène Mayot et Marianne Rulier, des experts comme Jean Marieu de l'université de Bordeaux 3, Bruno Fayolle Lussac de l'EAPB (École d'architecture et de paysage de Bordeaux) et Dominique Petermüller, de l'a'urba. Notre mission était coordonnée par Georges Rossi auquel a succédé Maurice Goze. Très vite, Laurent Fages qui fit sa thèse de géographie sous la direction de Georges Rossi sur les ethnies minoritaires des montagnes, vivant au Vietnam, parlant et écrivant parfaitement le vietnamien et entendant la langue H'mong, s'est joint à nous en tant que correspondant de la Région au Vietnam et en tant qu'expert dans les domaines du tourisme, de la géographie et des cultures maraîchères et fruitières. Notre champ d'action comprenait plusieurs volets, à savoir l'aménagement urbain, mais aussi le développement touristique (formation de guides, préservation des paysages, respect des ethnies et implication de celles-ci dans le projet) et une approche plus écologique, tournée vers le développement de l'agriculture des montagnes et des piedmonts. Chacun de ces volets devant entrer en synergie avec tous les autres volets aux fins de la pertinence et de l'efficacité du projet général.

**Quel bilan dressez-vous de cette coopération ?**

Aujourd'hui Sa Pa reçoit 2 millions de touristes par an, alors qu'il y a dix ans elle n'en accueillait que 200 000. Le flux touristique est bien au rendez-vous, et même au-delà de ce que nous pensions, tant les Vietnamiens que nous-mêmes. La construction d'une autoroute qui permet de rallier Hanoi à Sa Pa en 5 heures (contre une journée auparavant) a d'ailleurs favorisé ce boom. Pour autant, je poserai quelques bémols. Tout d'abord, parce qu'il a fallu attendre bien des années pour que «prenne la greffe». Je m'explique : les premières années de coopération décentralisée furent plus unilatérales que bilatérales car, même si nous étions parfaitement reçus et que les jeunes coopérants étaient en totale immersion dans la vie quotidienne et administrative locale, nous opérions plus un transfert de nos modèles d'aménagement que nous, y compris les Vietnamiens, ne coopérions, n'échangions. Ce genre de coopération était encore empreint d'une forme de néocolonialisme intellectuel, technique et bienveillant.

Dans le domaine de l'urbanisme, par exemple, nous avons tendance à reconduire des dispositifs qui se déclinent ainsi : diagnostic, objectif, plan, financement. C'est très réglementaire et écrit. Du côté vietnamien, les approches sont différentes, ils attendent une efficacité immédiate. Quitte à construire des routes et vendre des terrains avant même que ne soit réglée la question de l'approvisionnement énergétique ou du traitement des eaux usées. Travailler dans le domaine de la coopération impose donc de ne pas croire qu'on a toujours raison et de savoir s'ouvrir à d'autres logiques. Heureusement, les dernières missions nous ont convaincus qu'une nouvelle génération de jeunes techniciens avait fait sienne la manière de mener des projets plus attentifs à la diversité et à la complexité des choses, toujours pragmatique mais moins mécanique, et que leur hiérarchie les soutenait.

Femmes Ha Nhi en train de coudre pour les préparatifs de la fête du Têt, à Lao Chai, en novembre 2011.

Un autre écueil est de ne pas avoir su maîtriser cet essor du tourisme qui a connu des taux de progression brusques et très élevés. Nous n'avions pas non plus une totale conscience de la montée d'une classe moyenne vietnamienne, aspirant elle aussi aux plaisirs de la «villégiature» en raison de la forte croissance économique du Vietnam et du renouvellement des générations. Les touristes vietnamiens issus de la classe moyenne émergente sont maintenant majoritaires. La fascination et l'appât des gains à court terme pour la manne que représente désormais le tourisme supplantent souvent les considérations culturelles ou écologiques : nous avons ainsi été alertés en 2012 quand les Vietnamiens se sont lancés dans la construction d'un barrage hydro-électrique en plein cœur du parc national où se trouvent des villages de l'ethnie H'mong à proximité de Sa Pa. L'Agence française pour le développement qui avait financé des travaux de voirie et d'assainissement s'est d'ailleurs retirée. Et nous avons été obligés de mandater une mission pour prendre la mesure de l'impact de ce barrage et du lac de retenue, tant sur le paysage que sur les villages et leur population, et pour proposer un programme de solutions intégrant pleinement les populations locales, tout en recherchant un juste équilibre entre l'impossibilité de revenir en arrière et le fait qu'un lac, même artificiel, pouvait être une source nouvelle d'attractivité touristique.

Comme Sa Pa concentrait toute la manne touristique, nous avons élaboré des plans d'aménagement afin de créer un équilibre touristique, celui d'une autre ville, Bac Ha, et un village, Y Ty – la première célèbre pour son marché traditionnel où affluent différentes ethnies dont les H'mongs fleuris et le H'mongs rouges, le second, situé à deux pas de la Chine, au cœur de paysages de rizières à couper le souffle, où vivent les Ha Nhi.

Une des grandes réussites de cette coopération réside dans l'aspect «formateur» : les étudiants impliqués dans le dispositif ont bénéficié d'un cadre d'apprentissage sans équivalent. En travaillant dans une autre culture, dans une autre langue, dans un autre contexte politique, ils ont compris que le local devait prendre le pas sur des directives trop souvent venues d'en haut. Cette expérience d'immersion a fait de ces jeunes des professionnels aguerris, beaucoup travaillent au sein de collectivités locales françaises où leur savoir-faire est très reconnu. L'autre réussite, indéniable, est que la coopération décentralisée finit toujours par porter ses fruits et que les liens franco-vietnamiens à chaque mission se renforcent toujours un peu plus. Cette coopération doit beaucoup à ses acteurs et ses succès sont en particulier redevables du dévouement et du savoir du dernier professeur du IATU qui vient de nous quitter, Maurice Goze, après près de dix ans de coopération, et à la mémoire duquel il convient de rendre hommage. ■

# L'invite à filer à Aubusson

***Confluentia*, d'après Bina Baitel, grand prix 2012, tissage atelier Françoise Vernaudon, meubles La Fabrique, tapisserie d'ameublement ateliers Charles Jouffre. Collection Cité internationale de la tapisserie. Photo Eric Roger.**

**Parcours d'exposition original, formation de lissiers, création contemporaine, recherche, animation de la filière, projet Tolkien… À Aubusson, la Cité internationale de la tapisserie, inaugurée en juillet 2016, réactive le récit initié au xv^e^ siècle autour du savoir-faire d'un territoire, reconnu dans le monde entier. Inscrit en 2009, par l'Unesco, au patrimoine culturel immatériel de l'humanité.**

Par **Astrid Deroost**

L'atelier Patrick Guillot réalise une tapisserie destinée à l'historial franco-allemand du Hartmannswillerkopf, d'après la *Pieta for the World War I* de Thomas Bayrle.

Ci-dessous, la nef des tentures restitue les tapisseries dans leur monumentalité et dans leur usage.

*Peau de licorne* (Nicolas Buffe, 2010, laine, soie, porcelaine de Limoges), référence iconoclaste à l'animal imaginaire emblématique de la tapisserie, fait écho à la pièce intitulée *Millefleurs à la Licorne* (1450), étonnamment conservée et tout récemment acquise. De la nef des tentures, haute de 7 mètres et vaste de 600 m², à la plate-forme – évolutive – de création contemporaine, la nouvelle Cité internationale de la tapisserie inaugurée l'été dernier, sise en Creuse à Aubusson, déroule et prolonge six siècles d'une production mondialement renommée.

À un pas de l'espace muséal, une dizaine de stagiaires préparent un brevet[1] arts et techniques du tapis et de la tapisserie de lisse. Un atelier privé, hébergé le temps de tisser une œuvre, en l'occurrence *Pieta for the World War I* de Thomas Bayrle, travaille sur un métier de 8 m de long. Et donne à voir au public une gestuelle immuable.

Le bâtiment abrite aussi l'atelier de restauration des tapisseries du Mobilier national, un centre de ressources riche de 16 000 documents, une pépinière[2] ouverte aux concepteurs de textiles innovants tel cet alliage lumineux fait de lin et de fibre optique. Quant à l'exceptionnel projet *Aubusson tisse Tolkien* (lire p. 60), il participe de la vitalité du lieu porté par la Région Nouvelle Aquitaine, le Conseil départemental de la Creuse et la communauté de communes Creuse Grand Sud réunis en un syndicat mixte.

*«La Cité est un projet culturel et économique*, explique Emmanuel Gérard, directeur. *Les trois axes principaux sont la conservation et la diffusion des œuvres, la création contemporaine et la transmission du savoir-faire par la formation. Contrairement aux Gobelins pour le Mobilier national, on ne tisse rien directement. Les tapisseries sont fabriquées dans les manufactures et ateliers privés (autorisés par Colbert à afficher la marque MRDA, Manufacture royale d'Aubusson créée en 1665). Enfin, le développement économique par l'animation de la filière tapisserie qui regroupe 120 personnes en Creuse, l'activité étant à 90 % implantée à Aubusson, et l'activité touristique.»*

***Peau de licorne*** **d'après Nicolas Buffe, grand prix 2010, tissage atelier Patrick Guillot. Collection Cité internationale de la tapisserie. L'œuvre associe les savoir-faire des métiers d'art du Limousin : la tapisserie d'Aubusson et la porcelaine de Limoges. Photo Eric Roger.**

Indicateur favorable à ce propos, après seulement six mois d'ouverture, l'objectif de 40 000 entrées annuelles était déjà atteint. Dès son arrivée précisément, le visiteur découvre une bâtisse imposante (ancienne École nationale d'art décoratif réhabilitée), dont les lignes et couleurs l'embarquent dans l'univers de la tapisserie. Le parcours de visite, complété de possibles escapades audiovisuelles, commence par les Mains d'Aubusson. Chapelets de laine, outils, métiers de basse et haute lisses racontent les techniques et savoir-faire qui composent une filière toujours active dans la commune de 3 800 habitants et alentour : lissiers, filateurs, teinturiers, cartonniers, restaurateurs…

*«La tapisserie d'Aubusson est une rencontre entre un artiste qui fournit une maquette et un cartonnier qui sait interpréter l'œuvre pour la transposer à la tapisserie. Le carton permet au lissier de disposer du code qui indique les dégradés de couleurs…»*, rappelle Séverine David, chargée de communication. Plus de 15 000 œuvres graphiques, en plus des 330 tapisseries murales, sont conservées à la Cité. Après un détour par les tapisseries du monde, montrant l'universalité d'une technique, l'espace phare se dévoile. La nef des teintures, inspirée d'un décor de théâtre, met en scène des tapisseries rares, le plus souvent monumentales, dans leur rapport à l'architecture. La chronologie des thèmes, motifs et couleurs, s'offre à la contemplation : des millefleurs (XVe siècle) à la *Rénovation* accomplie par Jean Lurçat (1892-1966), artiste qui attira dans le cercle aubussonnais Marc Saint-Saëns, Dom Robert, Mario Prassinos… Braque, Calder, Arp, Vasarely, pratiquants plus occasionnels de l'œuvre tissée, sont aussi majestueusement représentés. Une collection qui, outre les acquisitions régulières, s'étoffe grâce au Fonds régional pour la création de tapisseries contemporaines, activé en 2010 et garant du dynamisme économique de la filière.

## LA CRÉATION EN CONCOURS

Chaque année, un concours s'ouvre aux artistes (plasticiens, designers, architectes, paysagistes, illustrateurs) dont les œuvres sont réalisées par les artisans creusois avant d'intégrer la Cité. En 2016, le grand prix a été attribué au trompe-l'œil de la Franco-Danoise Eva Nielsen. En tout, plus de vingt-cinq artistes internationaux ont déjà été distingués. Les productions textiles lauréates sont présentées dans l'espace plate-forme de création contemporaine qui accueille aussi des artistes en résidence, des séminaires, des ateliers de recherche regroupant des étudiants en art, architecture, design… Le premier prix a abouti à l'élaboration d'une tapisserie d'extérieur susceptible de générer de nouvelles applications dans le domaine du paysage et des jardins. Autre investigation : *La Fée des bois*, tapisserie du début du XXe siècle a, elle, fait l'objet d'une étude iné-

1. Brevet des métiers d'art créé en 2016 en partenariat avec le Greta Limousin.
2. En partenariat avec la pépinière 2Cube d'Aubusson.

***La Fée des Bois*, pièce monumentale de 8,70 m², a été tissée au tout début du XXe siècle, en 26 portées, avec de la laine et de la soie, d'après un modèle établi par le peintre aubussonnais Antoine Jorrand.**

dite. Minutieusement scannée, la pièce, dont les fibres ont été aussi analysées par le CNRS, a révélé des savoir-faire et techniques désormais scientifiquement validés. En collaboration avec la Cité, une collectionneuse peut ainsi entreprendre le retissage de la pièce à l'identique. Le Fonds régional permet également des travaux de commandes liés, par exemple, aux commémorations. Ainsi de la tapisserie créée d'après la maquette (acquise par la Cité avec l'aide d'un mécène) de Thomas Bayrle pour le centenaire de la guerre 14-18.
L'œuvre est destinée à l'historial franco-allemand du Hartmannswillerkopf. Elle séjournera en Alsace en haute saison puis rejoindra la Creuse.

### NOUVELLES VOIES

Un partenariat public-privé s'est aussi développé avec le studio de création parisien Ymer et Malta pour l'édition d'une mini-collection de mobilier tissé. La fabrication se fera dans les ateliers creusois et les prototypes reviendront à la Cité. *«Nous trouvons de nouvelles voies avec le mobilier, le design, les jardins ou les célébrations comme celle du centenaire en jouant sur le caractère nomade de la tapisserie*, précise Emmanuel Gérard. *La collection est aujourd'hui une collection de référence qui respecte les différentes périodes et sensibilités artistiques d'Aubusson. Nous travaillons avec des artistes du monde entier en les invitant à penser leurs créations en fonction du médium tapisserie, auxquelles l'exécution tissée donne une vraie force.»* ■

# Tisser Tolkien

Tout est né d'une réflexion sur la tenture, série de tapisseries dérivée d'un récit littéraire, apparue au XVIIe siècle, et d'une volonté de renouer avec un grand cycle narratif dont la notoriété serait acquise.

«L'idée a émergé de réaliser une tenture autour des œuvres graphiques de Tolkien (1892-1973) qui a illustré lui-même ses récits *Bilbo le Hobbit* et *Le Seigneur des anneaux*. On est dans une continuité logique, avec un objectif de tapisserie patrimoniale très attractive pour le grand public», raconte Emmanuel Gérard.
Le directeur de la Cité internationale de la tapisserie a lui-même proposé ce projet inédit de mise en valeur d'une œuvre graphique et littéraire à la famille de l'auteur britannique. Avec succès.

**130 M² EN QUATRE ANS.** La convention signée fin 2016 avec le Tolkien Estate comprend la réalisation, par les ateliers creusois, de treize tapisseries murales et d'un tapis. Les pièces de la tenture seront inspirées de dessins offerts par Tolkien à ses enfants, au moment de Noël, et de ses illustrations pour les ouvrages cultes que sont *Le Hobbit* et *Le Seigneur des anneaux*. Soit une surface tissée totale de 130 m² dont la fabrication s'étalera sur quatre ans. Le coût global, 1,2 million d'euros, sera pour 40 % public (Cité internationale de la tapisserie et Europe) et, pour le reste, issu de financements privés. Dans un premier temps, un comité de tissage est chargé de penser la tenture Tolkien comme un ensemble homogène dans ses dimensions et couleurs. Puis les cartons, destinés à guider le travail des artisans lissiers, seront réalisés à l'échelle des futures tapisseries.
L'aquarelle *Bilbo comes to the Huts of the Raft-Elves* lancera la vaste entreprise de tissage en septembre 2017. La tombée de métier (la tapisserie achevée est libérée du métier lorsqu'on coupe les fils de chaîne) de cette première pièce est prévue en 2018.

*Aubusson tisse Tolkien*, du 30 juin au 18 septembre, la Cité consacre un espace aux coulisses du projet. À découvrir notamment un atelier de réalisation des cartons.

# Déambulation romane

L'humble magnificence des lieux conquiert, illico, l'œil et l'esprit. L'ancienne abbaye romane de Saint-Amant-de-Boixe – commune du Nord Charente – dont l'église fut consacrée en 1170, et classée aux Monuments historiques dès 1840, est un patrimoine d'exception. C'est également un site unique qui permet aujourd'hui, dans un écrin restauré, étonnamment illustratif, la découverte in situ de l'architecture romane. Une exploration originale, accessible à tous les publics, au long d'un parcours aussi évocateur des hommes qui vécurent là selon la règle de saint Benoît.

Par **Astrid Deroost** Photos **Alberto Bocos**

**FAÇADE-ÉCRAN.** «L'église est emblématique avec sa façade-écran, ses différents styles de voûtements, ses deux temps du roman, l'un fleuri – proche de celui de la cathédrale d'Angoulême, la façade latérale du transept nord en est une copie – et l'autre plus austère, avec des décors très géométriques, détaille Anaël Vignet, directeur de l'Espace d'architecture romane. Tous les bâtiments monastiques sont romans : le réfectoire, le cellier… Le cloître, en partie démantelé après la Révolution française, date, lui, des XIIe, XIVe et XVIIe siècles. Le chœur de l'église est gothique. On peut montrer toutes les évolutions en un édifice.»

Le clocher de l'abbatiale vu du cloître.

En haut, Anaël Vignet, directeur de l'Espace d'architecture romane.

## STAGES D'ENLUMINURE, BOUTIQUE ET LIBRAIRIE

Dans l'abbatiale ou dans l'imposant cellier voûté, l'abbaye de Saint-Amant-de-Boixe organise chaque année des concerts, des rencontres d'artisans d'art, des conférences, des ateliers d'enluminure et des journées d'études. Des visites originales dites «de fond en comble», des visites du clocher ou de la crypte, sont proposées à des dates précises. Une salle du parcours est consacrée à des expositions temporaires liées au thème du roman. Les visiteurs peuvent également parfaire leurs connaissances grâce à la librairie-boutique qui fait office d'accueil.

**AVEC DES SCIENTIFIQUES.** Ouvert en 2008, en réponse lauréate à l'appel à projets lancé en 1999 par l'ex-Région Poitou-Charentes sur le thème de la civilisation romane, l'espace d'architecture est né de la volonté de la commune de Saint-Amant, propriétaire du monument à partir de 1973. «La mairie a toujours voulu restaurer ce patrimoine à condition de lui trouver une vocation. Cet appel est tombé à point nommé. Il est rare qu'une petite commune [1 400 habitants] porte un tel projet», salue le directeur, alors jeune archéologue, anthropologue de terrain, recruté comme chargé de mission développement par la municipalité.
Avec le partenariat essentiel de l'association Via Patrimoine, animatrice du label Villes et pays d'art et d'histoire en Charente, avec le concours de l'architecte des bâtiments de France, de spécialistes de la civilisation romane tels que Christian Gensbeitel (université de Bordeaux) ou Cécile Treffort du Centre d'études supérieures de civilisation médiévale (université de Poitiers), le projet a pris forme et contenu scientifiques.
La conception de l'Espace est sous-tendue par l'idée majeure que l'architecture n'est pas qu'un geste architectural mais «d'abord et avant tout au service des hommes qui y vivent et de l'affectation des espaces». La scénographie utilise une diversité de moyens : bornes, maquettes, projections d'images, textes, plans, diffusions audio et même jeux de construction, le tout enchâssé dans un mobilier contemporain.

**ERMITE FONDATEUR.** La déambulation proposée via sept salles – dont les cuisines et l'impressionnant réfectoire des moines – dévoile la vie de l'ermite fondateur (Amant, VIe siècle), l'histoire du monachisme, les techniques de construction avec outillage, matériaux et mesures comme la corde à treize nœuds, l'évolution des édifices : de l'église romane archaïque, charpentée, à nef unique et à petites ouvertures, à la voûte sur croisée d'ogives, marqueur du gothique, la vie des religieux locaux, les céramiques et objets témoins exhumés lors de fouilles archéologiques…
«C'était une abbaye importante au niveau régional, prospère, assujettie à l'évêché d'Angoulême et dotée d'un domaine concentré [treize prieurés et une vingtaine d'églises répartis dans les diocèses d'Angoulême, Poitiers, Saintes et Périgueux]. En 1150, à son âge d'or, l'abbaye comptait cinquante moines… Ils étaient dix au XVIe siècle, trois en 1742 et il n'en restait que deux en 1774», rappelle le directeur qui, pour encore valoriser le site, livrera en 2020 une thèse sur l'abbaye et ses dépendances, des origines au XIIIe siècle. Cette année, après avoir diligenté de spectaculaires campagnes de restauration, et toujours avec le soutien de la Région, du Département de la Charente, de l'État, la mairie poursuit son œuvre de sauvegarde du patrimoine avec la réfection du chœur gothique de l'abbatiale. Un style dont Anaël Vignet aime à suggérer qu'il est une «juxtaposition des inventions romanes»…

Par **Héloïse Morel** Photos **Christian Vignaud**

# La cathédrale ronde en béton

«Je me souviens très bien de la charpente en bois qui a servi de structure pour le dôme ! C'était impressionnant, livre Sylvie Coiteux. À l'époque, je faisais partie de l'association Maison des Sciences et des Techniques qui gère depuis 1980 l'Espace Mendès France.» En 1992, le planétarium naissait de sous terre. Ou plutôt, était inauguré aux yeux du public. Pourtant, avant d'être planétarium, ce dôme a connu d'autres aventures. Christian Granseigne, premier salarié de l'association en 1983, se souvient : «Au début du projet, il n'était pas question que ce soit un planétarium. Avec les architectes du cabinet Monge, nous avions pensé à un espace art-science. Finalement, c'est le projet architectural qui va réorienter la salle.» «Une période passionnante, dit Sylvie Coiteux. Nous devions inventer car à l'époque il existait peu de structures de culture scientifique, technique et industrielle. C'était riche en expériences et en innovations.» Car c'est la ville de Poitiers qui propose à l'association de construire un lieu. Auparavant les actions de culture scientifique étaient nomades avec Pop physique en 1977, puis Pop santé et Pop communication.

**IMMERSION-IMMERSONS.** Dans un premier temps, alors que la construction était inachevée, le dôme a accueilli deux créations. Sylvie Coiteux a travaillé sur des projets art-science notamment sur le son avec en 1989, un projet de résidence d'artiste proposé au compositeur Michel Redolfi. «L'espace était encore nu avec seulement le sol et le voile de béton. Michel Redolfi a installé des cellules photoélectriques reliées à un ordinateur central pouvant déclencher, grâce à l'ombre portée des visiteurs, des centaines de sons. L'œuvre s'intitulait *La Galaxie du Caïman* car la majeure partie des sons diffusés d'insectes, d'oiseaux, avait été enregistrée dans les marais et forêts du Mato Grosso au centre du Brésil.» Les visiteurs circulaient dans cet espace plongé dans la semi-obscurité. «Plusieurs centaines de sons naturels et instrumentaux pouvaient ainsi s'entremêler au gré des déambulations des visiteurs, amplifiés par la réverbération exceptionnelle du lieu (15 secondes). L'installation a connu un grand succès.»

**EN 1990,** c'est au tour du compositeur Louis Dandrel de créer une installation sonore : *Le Zodiaque*. «Il avait divisé le sol en douze parties qui correspondaient aux signes du Zodiaque. Chaque partie était recouverte d'un matériau ayant une sonorité particulière et résonnant sous les pas des visiteurs, par exemple pour le Taureau des tuyaux en plastique posés sur du sable, ou pour la Balance de la paille recouverte de tissu. Les visiteurs chaussaient des souliers à semelle de bois et en se déplaçant ils créaient des sons qui s'ajoutaient aux douze notes de la gamme chromatique déclenchées en différents points de la sphère, créant ainsi une musique.»

*EMF - Lieu multiple*

**NAISSANCE DU PLANÉTARIUM.** Les signes du Zodiaque au sol surplombés du dôme. Cela préfigurait le devenir du planétarium. Christian Granseigne se souvient de la transition dans le projet : «Nous sommes passés d'un projet de salle multimédia à laserium. Mais c'est au moment de la réception des plans, j'ai proposé que l'on remonte la sphère de deux mètres au-dessus du sol pour en faire un planétarium-laserium. Là le projet s'est affiné et transformé. La particularité a été d'imaginer une configuration intermédiaire entre un amphithéâtre et un planétarium.» Jusqu'en 2008, c'est

**François Bon et Dominique Pifarély, *Formes d'une guerre* au planétarium en 2011 pour le Lieu multiple.**

**Différentes étapes de construction du dôme du planétarium en 1987.**

Pose de la première pierre par Jacques Santrot en compagnie d'Édith Cresson le 20 décembre 1985.

Pascal Baron qui était responsable de la programmation du planétarium. Éric Chapelle, alors animateur, devient au départ de son prédécesseur la personne en charge du lieu. «Nous proposons depuis 1992, des séances publiques et pour les enfants, explique-t-il. La technologie est restée la même. Ce qui change ce sont les techniques de médiation qui dépendent de l'humain. Nous sommes au plus près des publics en entamant des discussions, en provoquant des questionnements. L'avantage de l'astronomie, c'est qu'elle permet d'aborder plusieurs sujets, de la mythologie à la physique.» Lors des séances, le spectateur découvre un ciel étoilé qui correspond à celui que l'on peut voir à l'œil nu à la campagne qui représente environ 4000 étoiles. Ce qui a aussi changé ce sont les connaissances. «Les savoirs évoluent et ce qui nous paraît aujourd'hui évident, ne l'était pas auparavant. Par exemple, les exoplanètes, il y a vingt-cinq ans on supposait qu'il en existait 50 milliards. Aujourd'hui, on sait qu'il y en a plus de 100 milliards.» S'il y a une avancée des savoirs, c'est aussi le cas dans les propositions d'animations, car en plus des séances, il est aussi possible d'assister à des conférences et à des formations étoiles. Et pour ceux qui ne peuvent pas se déplacer jusqu'à Poitiers, il existe un planétarium itinérant, réplique miniature de son grand frère de l'Espace Mendès France.

**LA COHABITATION ASTRES-ART.** Depuis 2009, avec la création du Lieu multiple, l'art et l'astronomie cohabitent dans un même espace. Patrick Treguer explique : «Dans ce cadre art-science, ce n'est pas l'image qui nous intéresse mais le son. Le planétarium est équipé pour accueillir des artistes en résidence afin de développer des projets atypiques. En soi, le lieu l'est déjà ! Mais en plus, on offre aux spectateurs une expérimentation sonore.» Le Lieu multiple travaille avec des labels de musiques expérimentales, électroniques comme Metamkine, ou des groupes de recherches comme l'Ircam (Institut de recherche et de coordination acoustique/musique). «Un croisement est possible entre astronomie et création expérimentale ou électronique. Par exemple, la musique improvisée fait réfléchir sur la structure du temps.» Les créations avec le Lieu multiple et la programmation en astronomie prouvent que l'espace a fait cohabiter deux mondes qui ne sont pas éloignés l'un de l'autre. Éric Chapelle livre à propos des savoirs : «Une révolution est à venir en physique car nous ignorons 95 % des éléments dans l'univers.» Et Patrick Treguer abonde en ce sens : «Il faut accepter le fait que tout n'est pas explicable ou à expliquer. Le sensible est propre à chaque individu.» Et c'est dans cette perspective que le planétarium fête ses vingt-cinq ans.

## HORS LES MURS

**Le planétarium, bien qu'étant à moitié sous terre, se vit aussi en dehors de murs. Il permet une ouverture vers l'extérieur. Que ce soit en astronomie avec le lien avec les clubs d'amateurs et passionnés, ou avec Lieu multiple qui travaille avec Jazz à Poitiers, le Confort moderne, les labels…**

## DU 29 MAI AU 4 JUIN

**Pour les 25 ans, le Lieu multiple propose le mercredi 31 mai, *Holy Motor* de Pierre Bastien, une performance surréaliste et poétique, et le samedi 3 juin *En plein dans l'œil* un ciné-concert menée par la compagnie de Jean-François Alcoléa autour de l'œuvre de Georges Méliès.**

MUSÉE D'ANGOULÊME

# Dinosaures, les géants des vignobles

Le musée d'Angoulême ouvre samedi 20 mai (Nuit européenne des musées), sur quelque 200 m², une grande exposition scientifique, très graphique et attrayante pour tous, intitulée *Dinosaures, les géants des vignobles*. L'événement est conçu autour de l'exceptionnel patrimoine paléontologique, animal et végétal, exhumé ces dernières années des sous-sols des Charentes, dont les restes désormais fameux de l'une des plus grandes espèces de dinosaures connues au monde.

«C'est la synthèse de quinze années de recherche sur les dinosaures à Cherves, de 2001 à 2008, puis à partir de 2010 à Angeac. Cela représente des milliers d'ossements. On a écrit là un gros chapitre sur la paléontologie en Charente, explique Jean-François Tournepiche, conservateur en chef du patrimoine, chargé de l'archéologie. Et comme toutes ces collections sont entrées dans les collections du musée d'Angoulême, c'est l'occasion de montrer nos découvertes au grand public et d'expliquer l'Europe occidentale, il y a 140 millions d'années.»

**LA RARETÉ DES SITES DATÉS DE CETTE PÉRIODE** fait des gisements charentais, auquel s'ajoute l'estran rocheux de la pointe de Chassiron (Oléron), de véritables référents à l'échelle internationale.

Au fil de l'exposition, une centaine de pièces originales venues des trois sites, fossiles de fémurs, péronés, vertèbres, dents de grands dinosaures sauropodes, vestiges de crânes de crocodiles, de tortues… sont à découvrir dans un décor coloré. L'univers graphique, évocateur de ce monde disparu, est signé Mazan, auteur de bande dessinée qui a travaillé sur les indications de l'équipe scientifique.

Une reconstitution du site d'Angeac il a 140 millions d'années, animation 3D réalisée par le studio angoumoisin Nayade, transporte le visiteur dans l'atmosphère inédite d'un marécage préhistorique, par exemple traversé d'ornithomimosaures. Une bande-son en quadriphonie est censée parachever l'illusion.

**«ON EST À LA FIN DU JURASSIQUE, AU TOUT DÉBUT DU CRÉTACÉ**, quand la mer se retire et que le continent s'installe avec les vertébrés terrestres, précise le conservateur. Il y a plusieurs types d'environnements que l'on explique : le bord de mer à Oléron, des lagunes salées à Cherves et un environnement franchement continental de rivières, de plaines inondables à Angeac-Charente.» Le parcours propose encore des reconstitutions de chantiers et de camps de fouilles. Un squelette remonté de dinosaures autruche doit, plus tard, rejoindre l'exposition qui sera accompagnée de la publication d'un ouvrage.

***Astrid Deroost***

*Dinosaures, les géants des vignobles*, musée d'Angoulême, 05 45 95 79 88, du 20 mai à janvier 2018. L'exposition ira ensuite à La Rochelle, Villers-sur-Mer (Calvados) puis au Jurassica Museum de Porrentruy (Suisse).
Sur ce thème, *L'Actualité* a publié une édition spéciale «Archéologie, de Lascaux à la LGV» (n° 113, juillet 2016).

## DÉTOUR{S}

**Eva Avril présente un film et une vingtaine de clichés de l'Europe des paysages, comme un seul et unique pays. Périple de neuf mois que la photographe a mené avec son compagnon Antoine et sa fille Jade, qui est à découvrir à Lussac-les-Châteaux, à La Sabline, musée de la préhistoire.**
**Du 14 avril au 25 juin 2017.**

## SIGNE ET FORME

**Philippe Grosos jette les bases d'une philosophie de l'art paléolithique en s'appuyant sur l'observation des peintures de Lascaux et des pierres gravées des grottes de La Marche. Son approche se distingue des théories en vogue, notamment le chamanisme et la sémiotique. «C'est bien de l'art et l'art ne repose pas sur des signes mais sur des formes», affirmait-il dans notre édition consacrée l'an dernier à l'archéologie (*L'Actualité* n° 113). Professeur de philosophie à l'université de Poitiers, Philippe Grosos a publié en 2016 *L'Art et le Philosophe*, livre salué par la critique. Son dernier livre vient de paraître chez le même éditeur : *Signe et Forme. Philosophie de l'art et art paléolithique* (Cerf, 240 p., 20 €).**

VÉRONIQUE BÉLAND

# La science subtile

Au cœur de la chapelle des Augustins, à Poitiers, s'exprime «l'élecroverbal». L'installation de l'artiste québécoise Véronique Béland, *As we are blind*, se tient sobrement au cœur du chœur. Un écran noir, une borne, un appareil photo, un éclairage et un piano. Le spectateur devient acteur, simplement en apposant durant quelques secondes, sa main droite sur les capteurs qui mesurent son rythme cardiaque, sa température, le poids de la main. Un clic discret se fait entendre, la photo est prise, pendant qu'elle est imprimée, le piano mécanique entame une musique. Elle est créée par l'état émotionnel du spectateur et à chaque fois, elle est unique. Le tour de force de ce dispositif réside dans la science sans laquelle cette création ne serait pas. Pourtant, il est impossible de voir sa trace tant les capteurs ne sont pas apparents, ni les câbles qui relient la borne jusqu'au piano. C'est justement l'esprit du Lieu multiple, montrer les interactions art et science en valorisant ce qui fait art.

**CELUI QUI CRÉE N'EST PAS LÀ OÙ ON LE PENSE.** Le but est de mesurer ce qui est invisible en nous. La photo sortie, le spectateur découvre des combinaisons de couleurs, des halos qui l'entourent. Le buste disparaît plus ou moins, il est comme le fantôme qui joue sur ce piano mécanique. Chaque couleur a un sens, pour le vert c'est l'amour, pour le orange c'est la créativité… Aucun sentiment négatif, les couleurs dont est nimbé le spectateur sont positives et émanent de lui. Véronique Béland place le spectateur en créateur d'une œuvre. Elle trouble le processus qui consiste à ressentir des émotions en regardant, en écoutant. C'est le spectateur qui crée les émotions. L'artiste a travaillé avec une équipe de chercheurs Algomus (université de Lille) du CNRS pour mettre en place ce dispositif qui permet de traduire des données liées au champ électromagnétique humain en un son. Quant au piano jouant seul, ce sont les usines nouvelles à Ligugé qui ont construit le mécanisme.

**POÉSIE SPATIALE.** Dans la nef, une météorite et surtout le fragment de l'exposition *This is Major Tom to Ground Control*. Là aussi une borne sur laquelle le spectateur appose sa main. Un logiciel génère des phrases, aléatoirement. Quelques secondes après, un ticket sort avec des textes comme : *La Terre s'est formée dans un silence que l'on n'ose plus dépasser* ou *Les astronomes babyloniens avaient mis au clair tous les maux digestifs dans les années 1980*. Ce dispositif que l'artiste qualifie de «boîte univers» a généré, suite à une exposition à Paris, 11 000 fragments qui sont réunis dans une publication : *Le vide de la distance n'est nulle part ailleurs*. Recueil de ces bribes de poésie venues d'ailleurs.

***Héloïse Morel***

*As we are blind* était présenté en mars 2017 à la chapelle des Augustins, à Poitiers. Coproduction : les Usines nouvelles, Rurart et le Lieu multiple/EMF dans le cadre des résidences d'artistes en entreprises de la Région Nouvelle-Aquitaine.
http://veroniquebeland.com
http://aswareblind.com/

## RÉÉCOUTE

**De cette expérience reste la photo sur laquelle est inscrit un code permettant de télécharger et de réécouter le morceau joué par le piano mécanique. En allant sur aswareblind.com, testez avec les codes des deux photos ci-jointes.**

## PAPERTRONIC

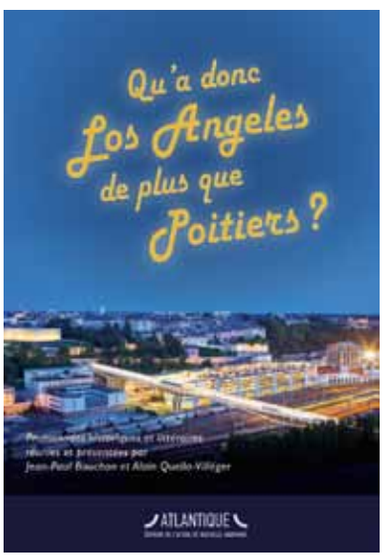
**Dépasser la science-fiction, c'est le challenge de l'équipe du Lieu multiple lors de la Gamers Assembly de 2017. Le week-end des 15 et 16 avril, création du flipper du futur à l'aide d'une feuille blanche et de feutres. Rendez-vous au parc des expositions de Poitiers pour découvrir l'initiative Flippaper de Jérémie Cortial et Roman Miletitch.**

## EN MAI, CRÉEZ !

**Deux possibilités en ce mois fleuri. Le Lieu multiple participe au festival Trouver sonnette à son pied, le week-end des 13 et 14 mai au CHRS Les Herbeaux. L'équipe propose des ateliers numériques (Makey Makey, Scratch), un atelier de film d'animation et une performance en appartement. L'expérience continue sous une autre forme : celle d'une résidence de création d'une œuvre littéraire native du web la semaine du 15 mai. D'un côté l'espace Gantner met en place un atelier d'écriture constituée d'un auteur et d'une doctorante en technologie de Compiègne. Du côté de l'Espace Mendès France, une équipe d'éditorialisation est en résidence pour structurer les écrits et idées de l'autre équipe.**

# Poitiers, l'anthologie

*Via Poitiers*, publié par Atlantique en 1998, avait dessillé les yeux des lecteurs hâtifs qui ne voyaient en Poitiers qu'un trou noir pour la littérature, comme si la ville était impropre à stimuler l'imaginaire hormis quelques figures sans cesse présentées comme la preuve du contraire. L'ouvrage collectif dirigé par Alain Quella-Villéger, Jean-Paul Bouchon et Claude Deméocq démontrait que Poitiers fut pour nombre d'écrivains une étape qui ne les a pas laissés indifférents. Certains ont laissé des notes dans un carnet, d'autres y ont planté le décor d'un roman, parfois sombre, parfois lumineux.




Après avoir exhumé ces textes, une équipe beaucoup plus étoffée a entrepris d'étudier une période soi-disant «noire» de la ville. («Poitiers est un tombeau», écrivait Jules Sandeau en 1848.) Cela a donné *Poitiers, une histoire culturelle 1800-1950*, sous la direction d'Alain Quella-Villéger, soit plus de 500 pages qui ont permis de battre en brèche les jugements lapidaires et systématiquement négatifs sur la «belle endormie». Une troisième étape se concrétise sous le titre énigmatique *Qu'a donc Los Angeles de plus que Poitiers ?* – c'est du Françoise Sagan – et sous la forme d'un pavé de 800 pages, une anthologie qui réunit une centaine d'auteurs. Si bon nombre d'entre eux ont été oubliés, cela ne peut qu'augmenter le plaisir de découvrir des textes «hors d'âge», aussi pertinents que savoureux. Quelle surprise par exemple d'y retrouver Casanova, André Léo, Virginia Woolf, Bernard Noël, Maurice Garçon, Jacques Laurent, Léopold Sédar Senghor, Ezra Pound, René Lourau, Jacques D'Hondt, Jean Demélier, Nédim Gürsel, Karen Wheeler. Pour la période récente, des témoignages ont été sollicités par *L'Actualité*, notamment ceux de Saskia Sassen, Jean-Louis Houdebine, Pierre Mariétan, Alberto Manguel. ***J.-L. T.***

*Qu'a donc Los Angeles de plus que Poitiers ?*, dir. A. Quella-Villéger et J.-P. Bouchon, Atlantique éditions de l'Actualité Nouvelle-Aquitaine, 812 p., 28 €

**Pour le n° 100 de *L'Actualité*, Kôichi Kurita avait sélectionné 100 terres du Poitou-Charentes.**

## JARDINS

**Des *terres* de Kôichi Kurita au *Jardin planétaire* de Gilles Clément, de l'encolie de Dürer à la ligne d'herbe couchée faite en marchant de Richard Long, de bout en bout, l'exposition *Jardins* présentée jusqu'au 25 juillet au Grand Palais est un rare éblouissement, de la pensée et du plaisir en mouvement. Construite comme une promenade où le jardin réel est compris à la fois comme un ensemble botanique et une construction artistique, ici s'entremêlent histoire de l'art et science de la vie dans un foisonnement d'œuvres entremêlant, sur cinq siècles, dessins, peintures, sculptures, films, herbiers, etc. *D. T.***


## bulletin d'abonnement

**Pour recevoir chez vous L'Actualité, plus les numéros hors série, retournez ce bon à : L'Actualité - Service abonnements - BP 20023 - 86190 Vouillé Tél. 05 49 51 56 00**

- ❑ **Je désire souscrire un abonnement d'un an à *L'Actualité* au prix de 22 € (étranger 35 €)**
- ❑ **Je désire souscrire un abonnement de deux ans à *L'Actualité* au prix de 40 € (étranger 55 €)**
- ❑ **Je vous adresse ci-joint mon règlement à l'ordre de *L'Actualité***

**Veuillez servir cet abonnement à :**

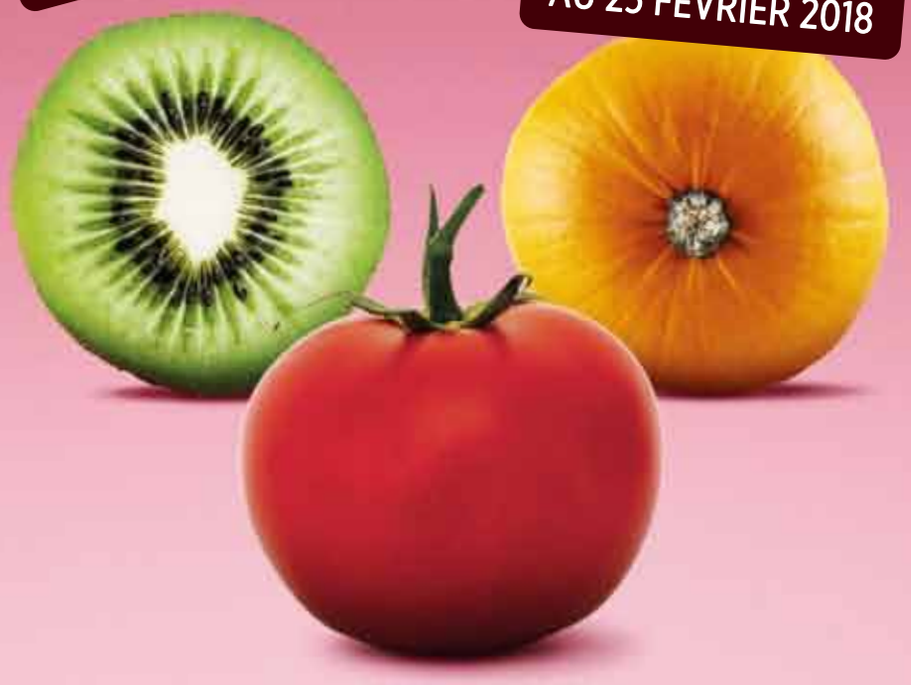
**M. Mme Mlle** _____ **Prénom** _____

**Adresse** _____

**Code postal** _____ **Ville** _____

DU 29 MARS 2017

AU 25 FÉVRIER 2018



ALIMENTATION & SANTÉ

# T'AS L'AIR DANS TON ASSIETTE !

manger... quoi, comment et pourquoi ?

EXPOSITION, ATELIERS & CONFÉRENCES

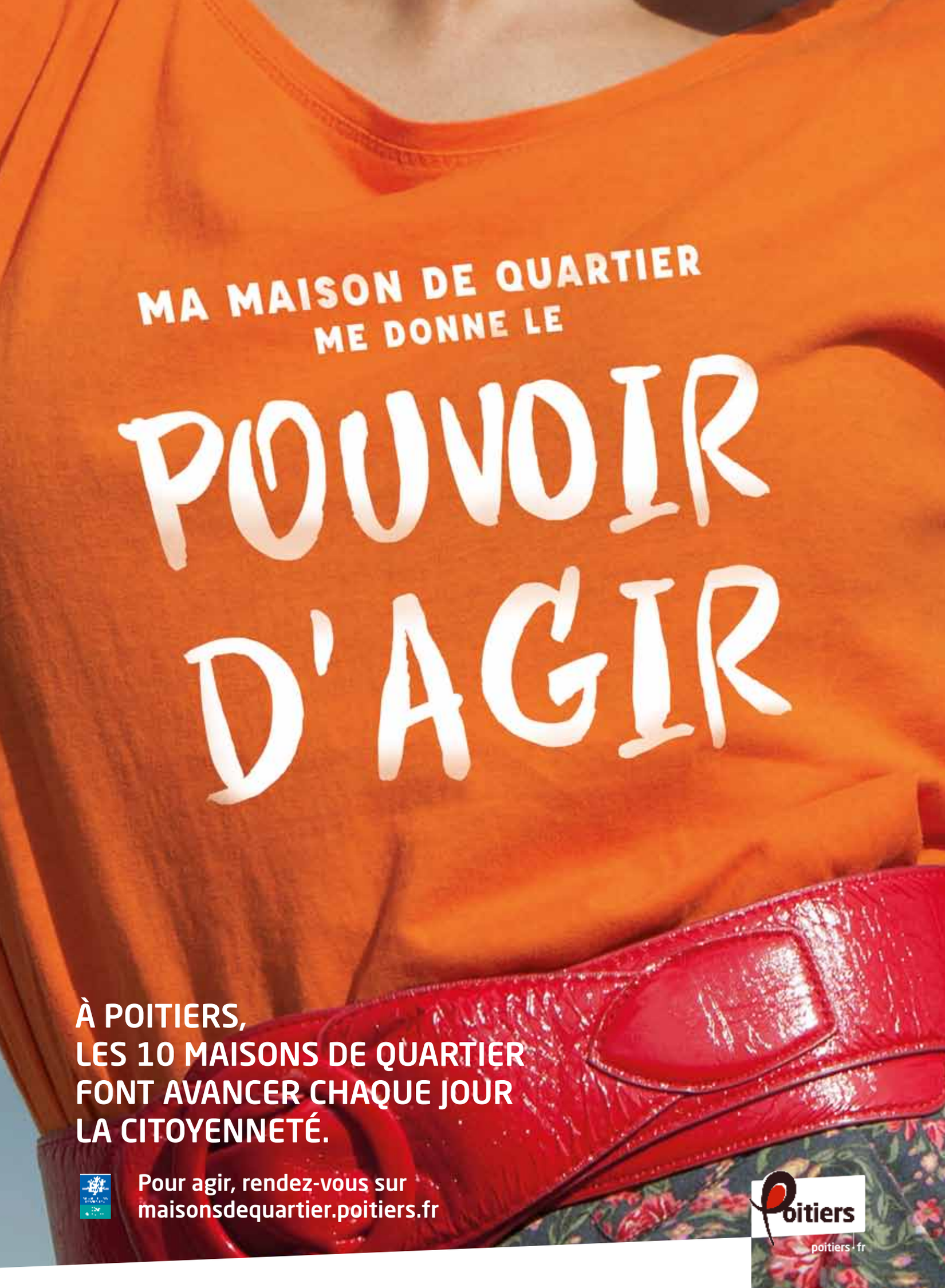
POITIERS - 05 49 50 33 08

Programme détaillé sur **emf.fr**

ESPACE **MENDÈS** FRANCE

POITIERS

ANTIMATIÈRE – Crédits : Fotolia – Shutterstock


MA MAISON DE QUARTIER
ME DONNE LE
POUVOIR
D'AGIR
À POITIERS,
LES 10 MAISONS DE QUARTIER
FONT AVANCER CHAQUE JOUR
LA CITOYENNETÉ.
Pour agir, rendez-vous sur
maisonsdequartier.poitiers.fr
Poitiers
poitiers.fr