

# LE FIGARO et vous



**HORLOGERIE**  
DANS LES VIGNES PÉRIGOURDINES  
AVEC KARL-FRIEDRICH SCHEUELE,  
COPRÉSIDENT DE CHOPARD **PAGE 31**



**EXPOSITIONS**  
PETITS ET GRANDS MUSÉES  
DE CALIFORNIE S'ASSOCIENT  
POUR RELIRE L'HISTOIRE  
DE L'ART ET DES SCIENCES **PAGE 33**



## Mener grand train

Si le voyage en train est en soi un attrait caractéristique du Japon, l'ouverture d'une nouvelle croisière ferroviaire, à bord du Midnight Express Mizukaze, rend l'expérience plus luxueuse que jamais.

**PAGE 30**

JACOPO SALVICHOPARD, KOHEI CHOI / THE YOMIURI SHIMBUN / REUTERS, TAKASHI KAKAMIZUKAZE, FONDIS FAMILIAL RITA STROHL, H. SUKOLL, REVUE EOLIENNE, FÉVRIER 1900



## La compositrice française Rita Strohl enfin mise en lumière

**PAGE 32**

## Han Kang, 18<sup>e</sup> femme couronnée par le Nobel de littérature

**Alice Develey**

La poète et romancière devient la première Sud-Coréenne à recevoir la prestigieuse récompense littéraire.

Un homme, une femme. Une femme, un homme. Chaque année et depuis les scandales sexuel et financier du Nobel, fin 2017, le jury littéraire alterne entre auteurs masculins et féminins. En 2023, il choisissait Jon Fosse, la logique voulait donc que cette année, il attribue sa récompense à une auteure. Et c'est ce qu'il a fait. Hier, à 13 heures, l'Académie suédoise a annoncé le nom de la Sud-Coréenne Han Kang.

À 53 ans, Han Kang devient le premier auteur sud-coréen à obtenir cette distinction et la 18<sup>e</sup> femme sur les 116 Prix Nobel de littérature à la recevoir, deux ans après Annie Ernaux. « L'œuvre de Han Kang s'attache aux traumatismes historiques et aux règles invisibles et, dans chacune de ses œuvres, expose la fragilité de la vie humaine », a écrit l'institution.

Han Kang est née en 1970 à Gwangju, en Corée du Sud. Fille de l'écrivain Han Seung-won,

la petite Han a grandi au milieu des livres. « Pour moi, ils étaient des êtres à demi vivants qui se multipliaient et élargissaient sans cesse leurs frontières », a-t-elle confié au Guardian l'année dernière. À l'adolescence, elle dévorait Astrid Lindgren, Pasternak, Dostoïevski... Et, sans doute, ce compagnonnage précoce lui a-t-il donné envie d'écrire.

Kang a commencé sa carrière littéraire comme poétesse puis a publié son premier roman à

24 ans. C'est *La Végétarienne* (*Le Serpent à plumes*, 2007), sacré par l'International Booker Prize, qui l'a fait connaître sur la scène littéraire internationale. Depuis, elle est l'auteur d'une dizaine de romans. En France, on compte parmi ses éditeurs Le Serpent à plumes, Zulma et Grasset. Son petit dernier, *Impossibles adieux*, a reçu le prix Médicis étranger en 2023. *Le Figaro littéraire* en avait parlé en ces termes élogieux : « Une chose est certaine,

c'est un livre qui ne s'oublie pas et vous hante une fois refermé. »

### Candidats malheureux

Avec cette nouvelle attribution restent les noms décidément maudits des Canadiennes Anne Carson et Margaret Atwood, du Portugais Antonio Lobo Antunes, du Kényan Ngugi wa Thiong'o ou encore du Japonais Haruki Murakami. Mais c'est ainsi, la liste des candidats malheureux ne cesse de s'allonger. Il y avait eu René Char, Henry

James, Woolf, Joyce, Proust et Aragon et, il y a dorénavant Don DeLillo (87 ans), Stephen King (77 ans) ou Joyce Carol Oates (86 ans).

Reste que ce Nobel est une belle surprise pour la Sud-Coréenne alors que les sites de paris en ligne annonçaient grandes gagnantes l'Australienne Alexis Wright et la Chinoise Can Xue. Han Kang repart avec la coquette somme de 11 millions de couronnes suédoises, soit environ 970 000 euros. ■

Régis Arnaud Japon

Le Twilight Express Mizukaze, un des trois grands trains de luxe du Japon, offre le meilleur du voyage d'agrément, entre Kyoto et la côte ouest du pays. Il s'ouvre à la clientèle étrangère en mars prochain. Nous l'avons pris. Récit.

Est-ce parce que le train leur arriva d'abord sous forme de jouet que les Japonais n'ont cessé de s'amuser avec ? Depuis qu'une délégation américaine offrit, au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, un train miniature au shogun, ils en imaginèrent des variantes. Ils ont même remodelé leur pays à partir de ce type de transport, développant leurs gigantesques villes depuis son réseau ferroviaire, laissant voitures et avions à une place secondaire malgré leurs résultats spectaculaires dans ces deux industries.

Après-guerre, le Shinkansen, TGV nippon, devint, comme le rêvait l'architecte Kenzo Tange, la « moelle épinière » du pays, assurant la circulation des hommes et des idées entre Tokyo et ses mégapoles, avant d'ultimes embranchements vers les villages de la campagne. Une centaine de Shinkansen par jour font la navette entre Tokyo et Osaka, contre une trentaine de TGV entre Paris et Lyon. Or il manqua longtemps, dans cette immense toile de fer, des trains consacrés exclusivement au plaisir. Le Twilight Express Mizukaze, lancé par l'opérateur JR West en 2017 entre Kyoto et Shimonoseki, est venu réparer cette scandaleuse injustice. Dix wagons, qui comptent seize chambres (dont une suite qui occupe un wagon entier) pouvant accueillir une trentaine de passagers. Dont, à partir de mars, des étrangers.

### Explosions de spontanéité et de délicatesse

Le Mizukaze ? « Un hôtel roulant », résume la brochure de la compagnie qui serpente à la vitesse du luxe, lente, dans l'espace montagneux et marin japonais. D'une durée de trois jours, son trajet San'in suit une boucle entre Kyoto, Okayama, Unnan, Matsue, Tottori et Higashimaha, longeant la mer du Japon puis la mer Intérieure avant le retour à Kyoto. Le jour, comme un rouleau sans fin, le paysage se déploie sur les grandes fenêtres des chambres et des wagons d'observation : rizières en terrasses qu'arpentent les grues, sombres massifs forestiers, villages en bois brûlé qu'arpenent, tôt le matin, les écoliers en uniforme... « La vitesse du train a été calculée pour que nous passions devant le rivage précisément au coucher du soleil, au meilleur moment », confie un employé.

Les repas, préparés par une brigade de chefs étoilés embarqués à bord, composés à partir d'ingrédients issus des régions traversés et servis dans une vaisselle choisie, tiennent lieu d'étapes. Les assiettes, exquisément composées, sont comme de petites îles éphémères brièvement ajoutées aux 14000 qui forment l'Archipel. Exemple : le plat Sunahama, improbable couscous sur la semoule duquel sont déposés, dans un arrangement savant et naturel, crevettes, poulpes, oursins et coquillages, comme posés sur une plage de sable. Ou le cocktail Mizukaze, petit lagon de gin dans son verre à pied, où flottent des feuilles d'or.

Mais ce train est aussi un voyage dans le temps : l'intérieur est d'inspiration Art déco, évoquant à la fois l'Europe et l'ère Showa où, il y a un siècle, le Japon courait vers la modernité. Son design y a placé stratégiquement, d'un wagon l'autre, une collection d'œuvres d'art à l'éclectisme heureux et merveilleusement désordonné : lithographies de Sonia Delaunay et Fernand Léger, photographies de Shoji Ueda et Yoichi Midorikawa, céramiques Hagl, meubles du XX<sup>e</sup> siècle... Point négatif : l'exiguïté des chambres, sans doute acceptable pour une clientèle japonaise, mais moins pour l'étrangère, d'autant que le sommeil est difficile à trouver dans le bruit du roulis et de la climatisation.

Comme toujours dans ce pays, les autochtones sont le clou du voyage. Ils disposent d'une arme redoutable, qui a fait la renommée mondiale de leur service : la



Le train Mizukaze comprend dix wagons, qui comptent seize chambres (dont une suite qui occupe un wagon entier) pouvant accueillir une trentaine de passagers.



surprise. Elle opère dès l'arrivée en gare, lorsqu'une employée de quai tirée à quatre épingles se courbe discrètement pour saluer la locomotive. Le décor du Mizukaze, certes suranné, est dépoussiéré comme au plumeau par la prévenance du personnel navigant, dont le service tient du *happening* permanent. Ce train est un condensé de l'hospitalité de ce pays, rigide comme le col d'une chemise de smoking, mais dont le cérémonial laisse percer des explosions de spontanéité et de délicatesse. Agatha Christie n'aurait pas pu prendre ce train comme décor de son *Crime de l'Orient Express* : le personnel de bord (seize plus les musiciens, maîtres de thé et autres artistes qui embarquent à l'occasion) est désarmant. Comme la fille inconnue du quai, les employés sont des extrémistes. Ils devancent vos desirs avant qu'ils prennent forme, exaucent vos vœux avant qu'ils soient formulés. Les rafraîchissements, les collations, les distractions (concert de violon, cérémonie de thé...) viennent naturellement – et à volonté – au voyageur. Ce dernier acquiesce vite la conviction intime, depuis le fauteuil de sa petite chambre, d'être le vrai conducteur du train. Ce qui n'est pas totalement inexact : dans ce doux péripète, un impair, un faux pas relayé sur Instagram pourrait faire dérailler le Mizukaze. Rien de tel pour l'instant. Il affiche complet en permanence : « La demande de billets excède l'offre par un facteur de sept », se réjouit un employé de JR West. Sa renommée est telle que des fans, guettant l'heure de son passage, se pressent à

chaque arrêt pour prendre sa photo, agiter des fanions à ses couleurs, saluer les passagers olympique... et rêver d'être du voyage.

**Les rafraîchissements, les collations, les distractions (concert de violon, ici la cérémonie de thé...) viennent naturellement – et à volonté – au voyageur.**

chaque arrêt pour prendre sa photo, agiter des fanions à ses couleurs, saluer les passagers olympique... et rêver d'être du voyage.

chaque arrêt pour prendre sa photo, agiter des fanions à ses couleurs, saluer les passagers olympique... et rêver d'être du voyage.

chaque arrêt pour prendre sa photo, agiter des fanions à ses couleurs, saluer les passagers olympique... et rêver d'être du voyage.

chaque arrêt pour prendre sa photo, agiter des fanions à ses couleurs, saluer les passagers olympique... et rêver d'être du voyage.

chaque arrêt pour prendre sa photo, agiter des fanions à ses couleurs, saluer les passagers olympique... et rêver d'être du voyage.

chaque arrêt pour prendre sa photo, agiter des fanions à ses couleurs, saluer les passagers olympique... et rêver d'être du voyage.

chaque arrêt pour prendre sa photo, agiter des fanions à ses couleurs, saluer les passagers olympique... et rêver d'être du voyage.

chaque arrêt pour prendre sa photo, agiter des fanions à ses couleurs, saluer les passagers olympique... et rêver d'être du voyage.

chaque arrêt pour prendre sa photo, agiter des fanions à ses couleurs, saluer les passagers olympique... et rêver d'être du voyage.

### Une série d'excursions « exclusives » imposées

C'est quand le train s'arrête en gare pendant le trajet que les choses se compliquent pour le passager. Comme un papillon qui deviendrait chenille, le Mizukaze, de train, se fait autobus pour transporter ses passagers. Surtout, le voyageur se voit imposer une série d'excursions certes « exclusives », mais dont il n'a pas forcément envie – surtout au prix du billet (près de 10000 euros par personne pour cinq jours, dont trois à bord du Mizukaze). À Okayama, le visite de bonne grâce le fameux jardin Koraku-en. À Unnan, il assiste avec émotion à une magnifique représentation de danse *shinto kagura*, peut-être la forme de chorégraphie la plus ancienne qui nous soit parvenue à ce jour.

Mais le passager lambda n'a sans doute pas rêvé d'une leçon, patiemment dispensée, sur la production de fer par la méthode locale *Tatara*. Ni d'un passage au « musée » de Tottori, où l'attendent quelques chefs-d'œuvre du genre humains reconstitués en sable (Notre-Dame de Paris, *La Liberté guidant le peuple* d'Eugène Delacroix...). « Il y a tellement d'attractions fantastiques à voir le long de la route du Mizukaze ! Le musée *Shoji Ueda*, le musée-jardin d'Adachi, le sanctuaire *Izumo Taisha*... Pour quoi nous amèneront-ils là ? » se demande, éberlué, un agent de voyages. « L'arrêt à Tottori ou à Unnan, c'est surtout pour faire plaisir à des potentats locaux », croit savoir un autre. Un porte-parole de JR West se défend : « Notre mission est aussi de promouvoir les attractions locales. En ce sens, ce train est plutôt pour les voyageurs qui connaissent déjà le pays. » À ce moment du périple, au prix de la croisière, le train Mizukaze tient plutôt du bateau. ■

## Thierry Maincent : « Le Japon, pays de trains »

Le directeur général de l'agence Japan Experience nous donne son regard sur ce mode de transport prisé des Japonais

LE FIGARO. - Parlez-nous du train au Japon.  
THIERRY MAINCENT. - Le Japon est la Mecque du train. Ce mode de transport reflète la nature du pays : organisée, ponctuelle, collective, industrielle, soucieuse du détail et du service... Le train est un lieu de consommation à part entière dans ce pays, comme le grand magasin. Ce n'est pas seulement un mode de transport ; c'est pratiquement une destination en soi, qui a son univers, avec ses plateaux-repas, ses boissons, ses souvenirs, ses gares et leurs boutiques... Bref, le train est un

monde beaucoup plus riche que les seuls trains à grande vitesse Shinkansen connus en Occident.

Quid de la machine ?  
La machine elle-même est objet de fascination. Beaucoup de Japonais sont absolument passionnés de trains, ils épient leurs départs, leurs arrivées, les subtilités des différents modèles. Dans le monde entier, les amateurs de train rêvent du Japon...

Pourquoi le voyage en train d'agrément a-t-il été si tardif ?  
Les trains « ordinaires » au Japon ont toujours proposé un confort remarquable, surtout pour les longues distances. Mais le train de luxe est en effet arrivé assez récemment dans ce pays, et l'of-

fre est encore limitée à quelques expériences, toutes spectaculaires. Les compagnies y ont sans doute vu une nouvelle source de revenus. Avant, le train était surtout considéré sous son aspect utilitaire : le Shinkansen est surtout pensé pour les hommes d'affaires, mais cette clientèle a baissé avec le Covid et la généralisation des réunions en ligne. Un train de luxe comme le Mizukaze permet énormément de variations sur le confort, le design, la gastronomie... Bref, c'est une palette formidable pour les artisans et les artistes japonais. Ces trains ont longtemps été pensés uniquement pour une clientèle locale, mais, avec sa diminution, les opérateurs se tournent naturellement vers la clientèle étrangère. Tant mieux ! ■ ■ ■

## CARNET DE ROUTE

**Y ALLER**  
Air France opère 3 vols directs par semaine Paris-Osaka. À partir de 1127 € l'A/R en classe Economy. [airfrance.fr](http://airfrance.fr)

**ORGANISER SON VOYAGE**  
Distributeur exclusif pour la France, l'agence Japan Experience propose une croisière ferroviaire sur le Mizukaze à 9850 € (19700 € pour 2). Ce tarif comprend, outre le voyage en train de trois jours et deux nuits, une nuit avant et une autre après ledit périple dans un hôtel 5 étoiles à Kyoto. Transfert en taxi privé de l'aéroport d'Osaka à Kyoto, compter 1h, 150 €.

Japan Experience, 30 rue Sainte-Anne, 75001 Paris. Tél. : 01 42 61 60 83. [japan-experience.com](http://japan-experience.com)

**À SAVOIR**  
Depuis son lancement, en 2017, le Mizukaze explore depuis Kyoto la partie ouest de Honshu, île principale du Japon, encore méconnue des voyageurs, plutôt attirés par la côte est. La glace sera brisée du 3 au 5 mars 2025 avec un premier trajet sur sa route San'in, exclusivement à destination de la clientèle internationale. Ce voyage inaugural devrait être le prélude d'une ouverture plus franche vers la clientèle aisée étrangère.

Une fois passé Bordeaux, prenez la départementale en direction de la Dordogne. Roulez pendant une bonne heure à travers quelques-unes des appellations les plus prestigieuses au monde. In fine, vous n'êtes plus dans le Bordelais : vous voilà dans le Périgord. Une autre terre, un autre terroir. Bien loin de Fleurier, en Suisse, Karl-Friedrich et Christine Scheufele ont racheté, en 2012, la propriété et les vignes du petit village de Monestier. Avec 400 habitants pour 1700 hectares, pas de risque d'être dérangé par les voisins! «*Ce que l'on fait avec le temps, le temps le respecte*», telle est la devise qui figure sur chaque bouteille de Château Monestier La Tour... C'est justement au sein de son vignoble que le coprésident de la maison familiale a choisi de dévoiler ses futures créations horlogères. L'occasion de filer la comparaison entre l'artisanat horloger et viticole.

**LE FIGARO. - Pourquoi avoir racheté ce vignoble des côtes-de-bergerac? KARL-FRIEDRICH SCHEUEFELE.** - Cette aventure n'est pas venue de nulle part. Je possédais depuis une vingtaine d'années mon commerce de vin à Genève, Bacchus. Faire du vin, et pas seulement le commercialiser, me trottait dans la tête. Nous avions visité plusieurs domaines, mais soit le vin était sans intérêt, soit c'était la propriété! Château Monestier La Tour combine les deux. Alors, quand avec mon épouse, nous avons appris qu'il était éventuellement à vendre, nous nous sommes lancés. L'équipe de Bacchus avait des doutes sur la valeur de côtes-de-bergerac. Moi qui avais déjà eu l'occasion de venir dans le Périgord et qui avais trouvé cette terre vraiment spéciale, j'étais convaincu de pouvoir y faire quelque chose. J'aime le défi.

**Le même genre de défi que lorsque vous avez lancé vos propres calibres en 1993? Exactement.** À l'époque, on pouvait encore acheter tous les mouvements que l'on voulait au lieu de les fabriquer. Mais je croyais en ce premier mouvement maison, LUC. Quand nous l'avons dévoilé, personne ne nous attendait. Certains journalistes se demandaient si nous l'avions vraiment fait nous-mêmes! Nul ne s'attendait à ce que Chopard lance sa manu-

## Dans les vignes avec Chopard

Judikael Hirrel

Entre la Suisse et le Périgord, Karl-Friedrich Scheufele, coprésident de la maison familiale, marie passion des montres et amour des vignobles.

facture et ses propres calibres. C'est un peu similaire avec cette nouvelle aventure, certains voisins disaient : «*On va voir combien de temps ils tiennent. Ils font de la biodynamie, ça ne marche pas...*» Mais je dois dire que la majorité des acteurs de l'univers viticole nous ont extrêmement bien reçus. Bien sûr, il y a toujours des exceptions, mais nous n'avons pas de regrets.

**Combien de temps faut-il pour estimer avoir réussi ce que l'on souhaitait accomplir?** Entre les vignes et les montres, il y a des parallèles très clairs : on travaille vraiment dans la durée. D'ailleurs, beaucoup d'investisseurs chinois qui imaginaient que cela marcherait d'un claquement de doigts, ont revendu leurs vignobles assez vite. Il en va de même pour les entreprises horlogères. Quand nous nous sommes lancés en biodynamie comme lorsque nous avons fondé la manufacture, nous avions zéro expérience.

Ensuite, avec le temps, vous réussissez à sortir vos premiers mouvements, vos premiers millésimes, et on vous attend à la sortie du virage. Il ne faut pas que la qualité retombe, une certaine pression s'installe. Toute entreprise est une responsabilité. Mais j'ai toujours aussi vu

cela comme un plaisir. Quelqu'un qui est là pour un temps imparti a une vision différente de celui qui travaille dans un esprit familial. Trop de personnes, de nos jours, pensent «*moi, maintenant*» au lieu de «*nous, demain*». Ces quatre mots, je les observe très souvent. C'est sans doute l'air du temps!

n'est pas fini! Avec la vigne, vous avez ce facteur supplémentaire incontrôlable qu'est la nature, et qui peut complètement vous dérouter. Il s'agit aussi d'être plus présent : elle ne vous demande pas si l'on est un dimanche ou un jour férié!

**Quel est selon vous le mot qui s'applique le mieux à ces arts croisés du temps et des vins?** Je pense que le mot «*discipline*» s'applique dans les deux cas. Il est nécessaire d'avoir une certaine détermination dans la démarche, même si l'on a l'impression que cela ne porte pas ses fruits tout de suite. Il faut y croire. On ne peut pas non plus faire les choses à moitié. On connaît des exemples dans le vin où le marketing a pris le dessus. Moi, ce qui m'intéresse, c'est la satisfaction personnelle d'avoir fait de mon mieux. Et ce n'est jamais fini. Il faut être prêt à répondre présent à tout moment. Le bon vin, comme la qualité d'une montre, se construit dans le temps. ■



Modèles Esprit de Fleurier Rose et Quattro Spirit 25 Année du Dragon, de Chopard.

Karl-Friedrich Scheufele, coprésident de Chopard, à Monestier (Dordogne).

JACOPO SANZI/CHOPARD

## Franck Muller ranime la flamme de S.T. Dupont

Entre orfèvrerie d'art et haute horlogerie, ce briquet-montre est une première mondiale.

Il y a ceux qui raniment la flamme, et ceux qui la réinventent. La maison cofondée en 1991 par le maître horloger Franck Muller et Vartan Sirmakes, aujourd'hui à sa tête, est l'une des sociétés indépendantes les plus innovantes et «*décadentes*» du secteur. Cette fois, elle ressuscite un art perdu depuis plusieurs décennies : le briquet-montre. Une idée tout sauf politiquement correcte par les temps qui courent. Et alors? «*Cette image de "bad boy" de l'horlogerie nous colle assez bien*, confie Adrien Jouffroy, directeur de la marque suisse pour la France. *Proposer des premières mondiales fait partie de notre ADN. Notre briquet Master Lighter, le premier qui intègre un mouvement squelette, remet Franck Muller sur son territoire, celui de maître des complications.*» Pour ce projet, la manufacture s'est rapprochée de la vénérable maison hexagonale S.T. Dupont, créée en 1872, située à seulement 50 km de l'autre côté de la frontière.

Il y a quelques années, un autre expert de l'extrême horlogerie, Richard Mille, avait imaginé un stylo-plume à 120 000 euros intégrant un mouvement squelette en titane doté d'un échappement à recul. Mais nul ne s'était risqué jusque-là à «*jouer*» avec le feu! D'autant que cette création n'a rien des bri-

quets gadgets sur lesquels on collait un cadran dans les années 1960. Au contraire, il aura fallu deux ans et demi pour parvenir à maîtriser l'intégration de ce mouvement avec réserve de marche de trois jours (qui se remonte à l'aide d'un outil fourni avec). Cette Master Lighter offre ainsi un affichage du temps sur les deux faces. D'un côté du briquet, figurent les heures et les minutes sur un cadran frappé soleil et laqué, manufacturé dans la pure tradition de Franck Muller. De l'autre, un second cadran aux finitions identiques, associé à un mouvement squelette et une seconde centrale. Première mondiale : l'axe des aiguilles passe par le centre du réservoir de gaz.

### «Une jolie aventure»

«*S.T. Dupont n'avait jamais collaboré avec des gens comme nous, c'est une découverte. Nous avons dû nous apprivoiser, entre services de R&D, apprendre à travailler avec le même niveau de précision. C'est une jolie aventure!*», commente Adrien Jouffroy. En attendant de futures déclinaisons, 88 exemplaires par teinte (blanc, bleu, noir et Color Dream reprenant les chiffres colorés arc-en-ciel peints à la main signature de la maison en index) sont commercialisés. Comptez entre 55 300 et 64 000 euros, selon les modèles, pour pouvoir allumer vos cigares dans un style hautement horloger. ■ J. H.



FRANCK MULLER & S.T. DUPONT

**PRÉPAREZ-VOUS À UNE EXPÉRIENCE MONUMENTALE !**

**VINCENNES CHATEAU DE LUMIÈRES**

**du 18 OCT → au 02 NOV 2024**

**VIDÉOMAPPING HISTORIQUE + EXPOSITION IMMERSIVE !**

FOODCOURT\* SUR PLACE  
\*petite restauration

WWW.VINCENNESCHATEAUDELUMIERES.COM

BILLETTERIE ICI

# Rita Strohl, la « Wagner française » redécouverte

Thierry Hillériteau

L'œuvre de cette compositrice oubliée, aux ambitions lyriques et orchestrales démesurées, refait enfin surface.

Pour le chef américain Case Scaglione, « sa musique orchestrale possède une dimension quasi orgasmique ». La soprano Marie Perbost y reconnaît « un grand souffle wagnérien et sensuel, qui vous emporte de façon animale ». La violoncelliste et musicologue Héloïse Luzzati, « l'expression unique, à la croisée des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, d'un monde intérieur aussi foisonnant qu'impenétrable ». Et Alexandre Dratwicki, directeur artistique du Palazzetto Bru Zane (centre de musique romantique française basé à Venise), « une compositrice de la mesure qui refuse toute posture. N'hésitant pas à pousser toujours plus loin son rêve de musique ». La semaine prochaine, tous les quatre uniront leurs forces pour lui rendre hommage. Faisant entendre, pour la toute première fois depuis plus d'un siècle, sa *Symphonie de la forêt*, ainsi que sa mélodie avec orchestre *Les Cygnes*. Le tout dans l'écrin majestueux de la grande salle Pierre Boulez, à la Philharmonie de Paris. « Un tournant dans la redécouverte de Rita Strohl », s'enthousiasme Héloïse Luzzati.

La fondatrice de l'association Elles Women Composers et du label La Boîte à pépites, qui depuis 2020 font la promotion des compositrices oubliées, vient de publier, avec le soutien éditorial du Palazzetto Bru Zane, un condensé discographique de l'œuvre avec orchestre de cette créatrice lorientaise, dont on commence tout juste à cerner la personnalité complexe. En même temps que l'héritage artistique étonnamment dense et singulier. Réalisé avec la complicité de l'Orchestre national d'Île-de-France dirigé par Case Scaglione et la participation des chanteuses lyriques Marie Perbost et Lucile Richardot, ce nouvel opus discographique est le dernier volet d'un vaste triptyque consacré à Strohl depuis un an. Se concentrant d'abord sur ses mélodies avec piano et sa musique de chambre. Avant d'aborder le pan le plus vertigineux de son œuvre : ses symphonies et ses partitions lyriques.

## Rêve d'un Bayreuth hexagonal

« De la pure démesure, sans la moindre concession », enflamme Alexandre Dratwicki. Plus on avance dans ce corpus symphonique et lyrique, plus il devient clair qu'elle quitte le monde du réel. Elle est prête à abandonner l'idée d'être jouée pour aller au bout de son imaginaire et de ses ambitions. » Ces ambitions, rien qu'en termes d'orchestration, laissent sans voix. La *Symphonie de la forêt*, vaste fresque symbolique à programme de quarante-cinq minutes impressionnante par son lyrisme et son souffle. Poussant déjà l'orchestre dans ses retranchements (tant en termes d'ambitus que de dynamiques). Mais « ce n'est rien à côté des ambitions affichées par la symphonie qui suivra, la *Symphonie de la mer*, qui



Rita Strohl, « une compositrice n'hésitant pas à pousser toujours plus loin son rêve de musique », souligne le directeur artistique du Palazzetto Bru Zane, Alexandre Dratwicki. H. SJOVOLL, REVUE EOLIENNE, FÉVRIER 1900

ne nécessite pas moins de deux orchestres », explique Héloïse Luzzati. Ce que confirme Alexandre Dratwicki : « On y trouve deux groupes de huit cors chacun. Les cordes sont divisées en deux orchestres. Et ce n'est pas juste de la doublure : les voix sont démultipliées même au sein d'un même groupe. Y compris dans les différents groupes de contrebasses, dont certaines doivent jouer à l'octave inférieure ».

Une démesure orchestrale qui n'a d'égale que la folle ambition de son œuvre lyrique, commencée en 1903, qui prendra la forme d'une vaste « hétéralogie » de sept opéras ou drames sacrés. Conçus comme une réponse à la *Tétralogie* de Wagner, ces derniers, rassemblés en trois cycles (chrétien, celtique et hindou), sont empruntés d'un mysticisme qui leur est propre. Héloïse Luzzati a passé de longues heures à explorer les manuscrits. « Des partitions monumentales, dont les seules réductions pour chant et deux ou trois pia-

nos font parfois plus de mille pages et mesurent la moitié de ma taille », se souvient-elle avec émotion.

Rita Strohl avait imaginé, pour ces cycles dont le gigantisme anticipait la folie d'« Aus Licht » de Stockhausen, un lieu à part entière. « Un mini-Bayreuth à la française, qu'elle avait projeté à partir d'une grange isolée à Bièvres, avec son second mari. Restaurateur de vitraux, il était aussi architecte à ses heures perdues. Et un fou de Wagner », poursuit Luzzati. Esquissés dès 1908, les travaux dureront jusqu'en 1923. La presse spécialisée de l'époque se fera l'écho de l'ambition là encore démesurée du lieu : une fosse d'orchestre de 120 m<sup>2</sup>. Une scène de huit mètres d'ouverture et de seize mètres de profondeur... Le divorce des époux étouffera dans l'œuf ce rêve de Bayreuth hexagonal. « Un rêve qui n'aurait probablement jamais pu prendre, tranche Alexandre Dratwicki. Le lieu n'avait pas l'attractivité d'une ville comme Bayreuth, et l'heure, en

France, n'était pas encore à la décentralisation. » Rita Strohl devra se contenter de voir des extraits de ses opéras créés en concert. Notamment grâce aux Concerts Lamoureux. Après avoir été encensée par Saint-Saëns, Pablo Casals ou Chausson, elle passera le reste de sa vie en partie retirée du monde. Enfermée dans ce qu'elle nommera sa tour d'ivoire. Écrivant pour elle-même, mais aussi sur elle-même. Comme dans ce texte singulier, en forme d'interview, écrit en 1923, dont elle compose les questions et les réponses.

« Cette solitude choisie, associée à la difficulté de se faire reconnaître par la presse de l'époque comme compositrice professionnelle dans le domaine du symphonique et de l'opéra, explique l'oubli dont elle a fait l'objet », concède Héloïse Luzzati. Un oubli dont elle sort progressivement depuis quinze ans grâce à l'intérêt d'une poignée de musiciens, tels Héloïse Luzzati, l'altiste Cécile Grenier ou encore le pianiste François

Henry, bientôt rejoints par des figures médiatiques telles qu'Ophélie Gaillard et surtout Edgar Moreau. Ce dernier remit sur le devant de la scène sa sonate à programme *Titus et Bérénice*, en l'enregistrant pour Erato en 2018. « Depuis, il ne se passe pas un mois sans qu'on reçoive des demandes de partition des quatre coins du monde », se réjouit Dratwicki au Palazzetto. Un engagement que relève aussi Héloïse Luzzati. « On a des demandes d'Allemagne ou des États-Unis. » Son cycle de mélodies *Bilitis* a même été donné l'an dernier au Wigmore Hall de Londres, en Angleterre, par la soprano star Carolyn Sampson.

## « Personnalité bien trempée »

Une réhabilitation rendue possible en premier lieu par les ayants droit de la compositrice. « Lorsqu'elle vivait encore en Bretagne, au château du Mané à Lanester (près de Lorient), sa descendante Marie-Madeleine Martinié invitait régulièrement des musiciens à venir redécouvrir son œuvre et ses manuscrits, conservés avec soin dans des caisses monumentales, et dont une grande partie avait été recopiée et annotée de la main même de la fille de Rita Strohl », raconte Héloïse Luzzati. Marie-Madeleine Martinié est décédée en 2019. Mais son fils André, aujourd'hui installé au Luxembourg, a pris le relais. S'évertuant à faire mieux connaître l'œuvre et la personnalité de son aïeule. « Une personnalité bien trempée, qui la singularise dans le paysage musical français de l'époque, poursuit Luzzati. Car être influencé par Wagner, lorsque l'on naît en France en 1865, cela n'a rien d'original. On pourrait citer d'autres compositrices dont le wagnérisme et l'ambition orchestrale sont caractéristiques, comme Augusta Holmès. Mais ce qui est unique chez Strohl, c'est que cette fascination pour le maître de Bayreuth a pris d'innombrables tournures. Ce n'est pas seulement dans l'écriture musicale mais à plein d'endroits de sa vie. Le mysticisme, le culte de la démesure, la volonté d'avoir un lieu à elle, mais aussi son goût de l'écriture et cette propension à ne pas entrer dans un moule. » Aspiration que Strohl hérita de sa propre mère, Élodie la Villette, elle-même artiste peintre. Et qui s'exprime dès ses premières années de conservatoire. En témoignent ses bulletins, relatant comment elle préférait jouer ses propres œuvres aux examens plutôt que celles demandées. Ou encore ce *Dictionnaire humoristique des instruments*, où elle se souvient de ses années de formation avec une drôlerie à nul autre pareille : « Piano : instrument très connu auquel on doit de nombreux martyrs. Ces martyrs se divisent en deux catégories : les écoutés et les écoutants. Dans les premiers se placent les élèves des classes du Conservatoire et dans les seconds, les compositeurs qui ont le malheur d'habiter au-dessus ou au-dessous d'eux. » ■

## À Lausanne, « Guillaume Tell » touche sa cible

Christian Merlin Envoyé spécial à Lausanne (Suisse)

Dans la petite salle suisse, l'opéra monumental de Rossini a surtout séduit le public par sa distribution et sa direction musicale.

Pour un nouveau directeur d'Opéra qui présente sa première première, voir un public debout ovationner son spectacle d'ouverture doit représenter tout à la fois un soulagement et une riche promesse. C'est du moins l'état d'esprit que l'on imagine dans la tête de Claude Cortese en entendant les applaudissements enthousiastes à l'issue du *Guillaume Tell* de Rossini qui a ouvert son mandat, lui qui a été nommé début 2023 pour succéder à Éric Vigié, qui avait régné pendant vingt ans à l'Opéra de Lausanne.

Ce Marseillais, qui a le lyrisme dans le sang, connaît tous les métiers de l'opéra

pour les avoir exercés de Genève à Strasbourg en passant par Nantes et Nancy. Un atout pour relever le défi de construire une saison en aussi peu de temps, quand on sait que les contrats se signent d'habitude trois à quatre ans à l'avance. Coup double avec *Guillaume Tell* : un livret en français sur un sujet fondateur de l'histoire helvétique, et un ouvrage jamais donné à Lausanne.

Ce que l'on retiendra d'abord, c'est le mélange de soin et d'audace mis à réunir la distribution, avec pas moins de quatre prises de rôle pour les personnages principaux. Ainsi tire-t-on son chapeau au ténor Julien Dran qui, à



Guillaume Tell est la première production du nouveau directeur de l'Opéra de Lausanne, Claude Cortese. CAROLE PARODI/OPÉRA DE LAUSANNE

quelques zones inconfortables près dans la tessiture, domine le rôle intimidant d'Arnold avec un aplomb et une palette impressionnants. Olga Koulichinskaïa apporte à Mathilde son lyrisme sincère et sa discipline de belcantiste, dans un très bon français. Jean-Sébastien Bou hésite encore entre vaillance et noblesse dans le rôle-titre, dans une vocalité qui ne le met pas toujours en valeur, mais il aura le

temps, dans les prochaines représentations, de mieux répartir ses forces sur l'ensemble d'une œuvre réclamant autant d'endurance que de présence.

## Un vrai chef de théâtre

Si Elisabeth Boudreault se taille un grand succès public en Jenny, c'est en surjouant et surchantant parfois cet emploi travesti. Aucun répit pour les rôles complémentaires dont les inter-

ventions sont exigeantes : on retiendra la *Chanson du pêcheur* par Sahy Ratia, ou la diction impeccable de Marc Scoffoni. Après une ouverture un peu mate et statique, la direction musicale de Francesco Lanzillotta emporte une adhésion totale dès qu'il s'agit de propulser l'action et de soutenir les chanteurs : un vrai chef de théâtre. L'occasion de noter la qualité instrumentale de l'Orchestre de Chambre de Lausanne et celle du Chœur de l'Opéra, magnifiquement préparé par Alessandro Zuppardo. Reste que, même en réduisant les effectifs, l'ouvrage reste plutôt monumental pour cette petite salle d'un peu plus de 900 places, d'où une présence sonore pas toujours facile à canaliser, mais qui n'en a que plus d'impact sur un auditoire captivé.

On l'aurait été aussi sans réserve s'il n'avait fallu se contenter de la mise en scène consensuelle et anecdotique de Bruno Ravella, privilégiant l'imagerie à la théâtralité au point que l'on se désintéresse vite du drame. Un œuf, donc, pour les prochaines années d'un mandat plus que prometteur : que la prise de risque scénique soit à la hauteur de l'ambition musicale ! ■

Guillaume Tell, à l'Opéra de Lausanne (Suisse), jusqu'au 15 octobre. www.opera-lausanne.ch

# Avec PST Art, la Californie des musées confronte art et science

Valérie Duponchelle Envoyée spéciale en Californie

Sous la bannière du Getty à Los Angeles, quelque 70 expositions et plus de 800 artistes testent le dynamisme d'une scène déjà historique.

Attention! Qu'importe l'actualité, nerveuse du point de vue de la politique américaine, terrible du point de vue mondial, anxiogène du point de vue de la Californie, reste le pays de l'action et de la mise en œuvre claire, nette et pédagogique des idées, surtout à côté de Hollywood. «Just do it», la devise de Nike, s'applique aussi à la culture. Pour sa 3<sup>e</sup> édition, l'opération «PST Art» rassemble, sous l'égide du Getty, les musées, petits et grands de Californie du Sud, et propose depuis septembre et pour cinq mois plus de 70 expositions et plus de 800 artistes qui se posent ainsi à la croisée des chemins. Soit plus de 40 lieux de l'art juste pour Los Angeles. Sous le titre «PST Art : Art & Science Collide», c'est le plus important événement artistique - voire culturel - américain qui, de Los Angeles à Palm Springs et de San Diego à Santa Barbara, relit l'histoire de l'art et les sciences de façon dynamique. L'art du «storytelling»!

Dans le programme de ce banquet muséal qui étourdirait plus d'un Européen, il y a un peu tout ce qui fait la culture d'aujourd'hui, du très vieux et du tout neuf. Du très patrimonial, comme l'exposition «Lumen : The Art & Science of Light», qui parle astrolabes, pieux manuscrits enluminés et lampes de prière, dans le Getty Museum trônant avec son architecture blanche posée sur les hauteurs de la mégalopole. Du préhistorique à grande échelle, comme La Brea Tar Pits, là où se tenaient jadis les puits de pétrole : on y voit l'exposition assez conceptuelle «Mark Dion : Excavations», fruit de sa longue résidence en cette terre des dinosaures. Ce seul site vivant urbain au monde est vénéré des Californiens, témoin du dernier grand changement climatique où le goudron, riche en fossiles monstres du Jurassique, affleure à ciel ouvert. Juste derrière le LaCma et le nouvel Academy Museum, sphère de Renzo Piano créée pour le Musée des Oscars. Pour annoncer l'exposition «Cyberpunk : Envisioning Possible Futures Through Cinema», un mur d'affiches, de *Blade Runner* à *Matrix*, de *RoboCop* à *Videodrome*, de *New York 1997* à *Ex-Machina*.

Mais aussi du cosmique, comme le Griffith Observatory, posé sur la pente sud du Mount Hollywood depuis 1935, dont le planétarium sert de base d'exercice aux pilotes de la Seconde Guerre mondiale et aux astronautes de la mission Apollo, qui visaient la Lune dans les années 1960. Du promontoire de ce haut lieu touristique (1,6 million de visiteurs par an), on vérifie que septembre est bien le mois le plus chaud à Los Angeles, on voit les lettres géantes de Hollywood au loin au nord, et deux grands incendies qui forment des champignons atomiques dans le ciel, pas si loin, au sud. À l'intérieur de cet univers fondé grâce au philanthrope américain d'origine galloise Griffith J. Griffith, on découvre les vingt-trois minutes du film digital *Pacific Standard Universe* qui raconte, presque comme un film de Disney, l'histoire du cosmos au fil des civilisations, des Mayas à la Nasa.

## Modernité et naturalisme

Il y a du contemporain à un degré plus spectaculaire au Moca Geffen, le musée d'art contemporain de Los Angeles, dans le quartier de Downtown, avec la rétrospective et les douze installations spécifiques de la star dano-islandaise Olafur Eliasson, barbe de prophète et costume gris sans fioritures dans le vent chaud de la Californie. Kaléidoscopes géants, où le visage du spectateur se répète à l'infini, lumière diffractée, mouvements du public saisis en direct par

un jeu d'ombres chinoises et de couleurs arc-en-ciel, pour sa première grande exposition à Los Angeles, «Olafur Eliasson : Open». Son monde est à la fois pointu et grand public. À mi-chemin exact entre le mirage pour enfant et la question philosophique de l'immatériel. C'est l'artiste inquiet qui n'a eu de cesse de travailler sur le mystère de la lumière, le militant vert de la première heure, au studio berlinois bio et végétarien, qui «recycle ou réutilise une grande partie de (ses) expositions». Il répond bien aux préoccupations d'une Californie menacée par le manque d'eau et la part du feu.

Il y a bien sûr du scientifique pur dans cette énorme bouffée de prospective muséale à la gloire de l'énergie américaine. Halte obligée au Natural History Museum qui, à travers «Reframing Dioramas : The Art of Preserving Wilderness», célèbre les 100 ans des «dioramas», ces répliques en 3D grandeur nature ou miniatures, qui replacent l'animal dans son biotope, et que le grand photographe japonais Hiroshi Sugimoto a rendu presque plus vivants que la faune et la flore réelles. Du taxidermiste maison, qui restaure depuis quarante ans le mouvement dans l'animal mort, au botaniste qui permet de recréer précisément son paysage naturel, les artistes sont là. Les cartels, factuels, historiques, clairs, sans prétention, sont des appoints omniprésents pour suivre l'histoire des sciences. En anglais et en espagnol, public «latinx» originaire d'Amérique latine oblige. Avant, on disait «chicanos» pour désigner les Mexicains établis aux États-Unis, le terme, jugé péjoratif, a vécu.

## Une édition tentaculaire

«Le thème choisi pour ce PST Art 2024 est comment penser, et pas quoi penser», pose d'emblée Katherine Fleming, présidente et CEO du J. Paul Getty Trust depuis le 1<sup>er</sup> août 2022. Cette universitaire spécialiste de la civilisation et de la culture grecques à la New York University est le prototype de l'intellectuelle époustouflante, polyglotte, aussi à l'aise dans les discours ultrastatistiques sur le présent et l'avenir que sur le «dancefloor» de sa soirée d'ouverture, le 13 septembre sur la terrasse du Getty. «La première édition de PST Art a eu lieu en 2011 et est née pratiquement comme une génération spontanée. Les institutions californiennes avaient une énorme masse d'archives qu'une centaine de chercheurs et de commissaires exploraient, comme une mine encore vierge. De là est venue l'idée de cet événement qui ressemble à une biennale d'art», nous explique Joan Weinstein, directrice de la Getty Foundation depuis 2019, à la réserve pleine de malice.

Cette troisième édition est tentaculaire, parce que confronter l'histoire de l'art et l'histoire des sciences demande de l'ambition! Elle va du Birch Aquarium de San Diego aux fantastiques hip-hopcampes «Sea Dragons»; au tout premier «Skyspace» de la star américaine du mouvement californien Light and Space, James Turrell, au Pomona College de Benton et à l'exposition sur «Abstraction et science en Californie du Sud, 1945-1990» à Palm Springs. Cette opération commando est soutenue par le Getty à hauteur de plus de 20 millions de dollars, autant de bourses qui soutiennent les projets et les partenaires d'une aventure «larger than life». Il a été acté désormais que PST ART reviendrait tous les cinq ans.

En off, ce monde très policé, démocrate dans l'âme, se dit «aujourd'hui moins sous la pression woke, si forte pendant le Covid et lors du meurtre de George Floyd, le 25 mai 2020 à Minneapolis. C'était le règne des «diversity and



Placé sous l'égide du musée Getty (ci-dessus), le «PST Art : Art & Science Collide» s'annonce comme l'événement culturel américain le plus important de l'automne, avec 40 lieux d'expositions à Los Angeles.

inclusion consultants»! Et puis, c'est retombé. Nous sommes presque dans l'excès contraire. L'écologie, le coût écologique des musées, a pris le relais. Les artistes dont les ancêtres sont nés sur cette terre de désert, bien avant les Espagnols ou les Américains, restent choyés comme des survivants. Comme les Mexicains de souche, Porfirio Gu-

tiérrez au LaCma, dans «We Live in Painting : The Nature of Color in Mesoamerican Art», ou Tanya Aguiniga, qui a pris l'empreinte rouillée des échelles des migrants pour passer le mur de Trump, avec son *Border Wall Ladder*, dans «Sangre de Nopal» au Fowler Museum. Elle rappelle les *Anthropométries* d'un certain Yves Klein.

Le bizarre, cher au cinéaste Tim Burton et au couturier Rick Owens, a son petit royaume : les allumés ésotériques, dont Ron Hubbard, père de la scientologie, les travestis ou transgenres de «Sci-fi, Magic, Queer L.A. : Sexual Science and the Imagi-Nation» à l'USC Fisher Museum of Art, y gagnent tous les oscars! ■

# « Il faut lever les sanctions contre la Syrie »

Blaise de Chaballer

L'archevêque de Homs, M<sup>gr</sup> Mourad, lance dans « Libre à vous », sur Le Figaro TV, un appel pour aider d'urgence ses compatriotes.

« Je pense que ce qui serait important pour la Syrie, c'est que le monde se réveille pour arrêter les sanctions qui pèsent sur nous, qui sont un crime contre nous, beaucoup plus grand que la guerre. » Invité de l'émission de Guyonne de Montjou « Libre à vous » sur Le Figaro TV, M<sup>gr</sup> Jacques Mourad, archevêque de Homs, ne mâche pas ses mots. Son appel à l'aide est à la hauteur des souffrances que ce moine et prêtre de l'Église catholique syriaque partage au quotidien avec ses compatriotes. « Nous, on ne vit pas. On est isolé. On est séparé du monde. On est devenu très pauvre. On ne mange pas bien, pas ce qui est nécessaire pour être en bonne santé. La plupart des gens dans la population tombent malades. Les soins deviennent hyper chers parce qu'il n'y a pas d'importations des médicaments et des matériels médicaux nécessaires. Après, les gens qui n'arrivent pas à se soigner, ils meurent... »

En plateau, face à son interlocuteur, la présentatrice qui est également grand reporter au Figaro Magazine ajoute : « En effet, les statistiques montrent que beaucoup de Syriens meurent par manque de soins médicaux, et cela s'ajoute aux 500 000 morts durant la guerre. Ça, ce sont les chiffres officiels. » Après l'enregistrement de l'émission, la journaliste précise : « En fait, les Occidentaux ont pensé, dans le contexte des années 2015, que le meilleur moyen de faire plier Bachar el-Assad était d'imposer des sanctions drastiques, d'empêcher le pays d'exporter et d'importer. Mais ces sanctions montrent aujourd'hui cruellement leurs limites. »

### Enracinés dans leur identité chrétienne

Celui qui fut pris en otage en 2015, pendant près de cinq mois par les islamistes de Daech, et en a tiré un ouvrage poignant, *Un moine en otage* (Éditions de l'Emmanuel, 2018), souligne



Selon M<sup>gr</sup> Mourad, la Syrie et ses 500 000 chrétiens ont un urgent besoin de soutien.

le drame de la diminution vertigineuse des chrétiens de Syrie. Ces derniers étaient, avant la guerre et l'occupation du pays par l'État islamique, près de 2 millions, soit 8 % de la population totale. Aujourd'hui, ils n'en représentent plus que 2 %, soit 500 000. De quoi alerter Jacques Mourad, qui souligne un manque cruel pour son pays dans lequel chrétiens et musulmans ont toujours su vivre dans une « harmonie qui fait notre société, qui nourrit notre culture et donne aussi une ouverture plus large, au-delà même de la religion et de la culture ».

L'homme d'Église, né à Alep en 1968 d'une mère maronite libanaise et d'un père syriaque, insiste sur l'identité chrétienne de tous les Syriens. « La Syrie accueille les chrétiens depuis le début de notre ère. Entre le II<sup>e</sup> et le III<sup>e</sup> siècle, presque toute la population est devenue chrétienne. Donc nous sommes encore enracinés dans cette identité. Et ça nous a aidés pour accueillir l'islam et vivre ensemble pendant quatorze siècles. » Celui qui vécut longtemps dans le monastère de Mar Moussa, où il accueillait ses compatriotes de toutes les confessions, ajoute : « La plupart des musulmans syriens sont d'origine chrétienne (...). Il y a une nostalgie de l'histoire qu'on porte

toujours dans nos cœurs, que l'on soit musulman ou chrétien. »

Enfin, Jacques Mourad souligne que son pays a d'autant plus besoin de soutien qu'il est affecté par l'embrasement qui menace le Proche-Orient. « Après la guerre à Gaza, on ne voit plus une sortie et un espoir pour l'avenir. Dans notre région, tout est lié. On ne peut pas séparer le Liban, la Terre Sainte, l'Irak, la Syrie. Chacun à son histoire mais quand il y a une guerre dans la région, ça nous touche tous. » ■

« Libre à vous »  
À 23 heures, sur Le Figaro TV  
Notre avis : ●●●●

# Un Loup-garou peut en cacher un autre

Émilie Paul

Canal+ et TF1 diffusent à la même heure deux divertissements inspirés d'un jeu de société à succès au concept assez similaire.

L'euphorie des Loups-garous de Thiercelieux gagne la télévision. À l'été 2022, M6 a été la première chaîne à dénicher son adaptation. Intitulée « Les Traîtres » et présentée par l'humoriste et magicien Eric Antoine, cette version reprend le principe du jeu de société à succès mais sans utiliser les termes exacts employés dans la fameuse boîte en carton. Et pour cause, la chaîne n'en détient pas les droits. Il y a cinq ans, l'idée est venue à Fary et Panayotis Pascoit « de faire une émission à regarder en famille ou avec des potes, réunissant de l'amusement et de la stratégie ». Depuis, ils ont pris tout leur temps, au risque de se voir griller la priorité, pour mettre au point

« Loups-garous » lancé par Canal+ ce vendredi 11 octobre à grand renfort de publicité. « Tous les autres programmes liés aux Loups-garous sont arrivés après nous », rappelle Fary. Les deux humoristes auraient en effet proposé leur format aux dirigeants de la 6 avant de se tourner vers la chaîne cryptée. « Il se peut que nous ayons pitché ce concept à des gens... », a seulement souri-entendu Fary lors de la présentation à la presse. On comprend mieux l'amertume du tandem.

Pour ne rien arranger, TF1 a choisi le même soir pour diffuser sa propre adaptation intitulée « Le Maître du jeu ». Animée par Laurent Ruquier, l'émission, qui met (encore) en scène douze personnalités (Francis Perrin,

Chantal Ladesou, Frédéric Diefenthal, Valérie Damidot...) à la recherche de l'identité d'une célébrité, rappelle Les Loups-garous de Thiercelieux. « On est sur une enquête de type policière », avance Julien Degroote. Pour le directeur du développement et de la création de TF1, il n'est pas question de contrefaçon. Ainsi assure-t-il s'être inspiré d'Arsène Lupin. « C'est une autre proposition. Il y a certes un saboteur mais aussi un collectif qui va enquêter en recoupant les indices, en essayant d'en trouver d'autres, en exposant des théories, en confrontant son point de vue », ajoute-t-il. Certes, mais c'est aussi le cas dans « Loups-garous » et « Les Traîtres ». « On se distingue par des éléments comme la

demeure, le décor, le côté humoristique, le casting », insiste Degroote.

### Des saynètes drôlissimes

Contrairement à TF1, Canal+ a préféré, elle, miser sur treize candidats anonymes à très fort potentiel : un avocat pénaliste, un mentaliste, un ancien espion de la DGSE, une mathématicienne, une sémiologue... Trois d'entre eux vont incarner des loups-garous et les dix autres, des villageois qui doivent démasquer les créatures légendaires sans se faire éliminer. Un choix particulièrement efficace car ceux-ci vont se montrer redoutables tout en gardant à l'esprit que cela reste un jeu. Et ce n'est pas le seul point positif de « Loups-garous ». L'émission hybride

est ponctuée par des interventions de Fary et Panayotis Pascoit. Des saynètes drôlissimes qui dynamisent le programme et font passer « Les Traîtres » et « Le Maître du jeu » pour des programmes un peu démodés (oui, déjà). Il faut toutefois reconnaître au jeu de TF1 une mise en scène et des décors léchés. Et la présence de Laurent Ruquier, surprise de ce programme, assez ensorcelant. ■

« Le Maître du jeu »  
À 21h 10 sur TF1  
Notre avis : ●●●○  
« Loups-Garous »  
À 20h 55 sur Canal+  
Notre avis : ●●●●

## MOTS CROISÉS

Par Vincent Labbé

### PROBLÈME N° 6733

#### HORIZONTALEMENT

1. Poisson de roche. - 2. Est d'ordre général... et anagramme du précédent. - 3. Tout est son contraire. Bouche japonaise. - 4. L'homme du lac. - 5. Vent de gogues. Procédé de nettoyage (deux mots). - 6. Retournée en quarantaine. - 7. Proche de la vieille. - 8. Pas cis. A un nom honorable. - 9. Cardinaux. Sert quand il dessert. - 10. Disque culte. Frappé d'interdiction. - 11. L'esprit s'y recueille. Proposé en accompagnement. - 12. Rattachée à un muscle de l'articulation et anagramme du 1 horizontal.

#### VERTICALEMENT

1. Cultive et élève. - 2. Femme en minijupe. Noble bandit hugolien revêtu par Verdi. - 3. Vas garder à vue. Durée limitée. - 4. Parallèle au radius. Affluent de la Mayenne. - 5. Pronom. Annonces un départ proche. Pièce transversale d'un bâtiment. - 6. Elle peut être vicieuse en grammaire. Creusa pour récupérer la truffe. - 7. Ont essayé un revers du droit. Bande africaine. - 8. A des relations textuelles.

1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											

### SOLUTION DU PROBLÈME N° 6732

**HORIZONTALEMENT** 1. Ralingue. - 2. Ali. Riss. - 3. Lige. RTT. - 4. Languiet. - 5. Oser. ÉNA. - 6. Rem. SD. - 7. Granville. - 8. Eu. Etal. - 9. Mig. Éres. - 10. Énée. - 11. Narguilé. - 12. Tisonner.  
**VERTICALEMENT** 1. Rallongement. - 2. Alias. Ruinal. - 3. Lignera. Gers. - 4. Égrène. Ego. - 5. Nr. Muté. Un. - 6. Girie. Larcin. - 7. Ustensile. Lé. - 8. Estrade. Suer.

### LE FIGARO Jeux



## MOTS MÉLANGÉS

RCI-DEUX

Barrez dans la grille tous les mots proposés. Cherchez-les horizontalement, verticalement ou diagonalement. Il ne vous restera alors que les lettres formant le mot mystérieux.

ABER	ERSE	MICROBE	PRIÈRE	RISÉE
ATLANTIDE	ESCALADER	ORSEILLE	PULSAR	RONDE
BLANCHEUR	EXTRA	OUVERTURE	RECEL	TOPONYME
COSSU	IMBERBE	PAÏEN	REMPLE	TRISTE
ÉCHAPPÉE	LAÏC	PAPA	REPRISE	VESTON
ÉRAILLÉ	MAZOUT	PÉNÉTRER	RHAPSODIE	

R	O	E	N	R	V	E	P	R	A	R	T	X	E	R
U	E	R	S	E	H	R	I	S	E	E	O	D	A	E
E	E	U	S	C	I	A	L	M	C	P	I	N	C	R
H	B	T	R	E	A	I	P	P	Y	T	R	H	D	T
C	O	R	R	L	I	L	U	S	N	N	A	I	U	E
N	R	E	E	I	L	A	A	O	P	O	O	S	N	
A	C	V	B	B	S	E	L	D	P	D	Z	P	S	E
L	I	U	A	A	M	T	E	E	E	A	I	R	O	P
B	M	O	R	P	A	I	E	N	M	R	P	E	C	T

## SOLUTIONS

SOLUTION DUN 4874

1	2	4	6	5	3	9	7	8
9	6	5	8	1	7	2	3	4
3	8	7	4	2	9	1	5	6
6	4	1	2	9	5	3	8	7
5	3	8	7	6	1	4	9	2
2	7	9	3	8	4	5	6	1
8	1	2	9	3	6	7	4	5
7	5	3	1	4	8	6	2	9
4	9	6	5	7	2	8	1	3

SOLUTION DUN 4875

4	6	5	8	2	1	3	9	7
2	3	9	4	7	6	1	8	5
7	8	1	3	9	5	6	4	2
6	7	8	9	1	2	4	5	3
5	4	2	7	6	3	9	1	8
1	9	3	5	8	4	7	2	6
8	2	6	1	4	7	5	3	9
9	5	4	6	3	8	2	7	1
3	1	7	2	5	9	8	6	4

SOLUTION DU MOTS À MOT  
Les mots sont :  
REMOUS - TRIBUN - RUSTRE.



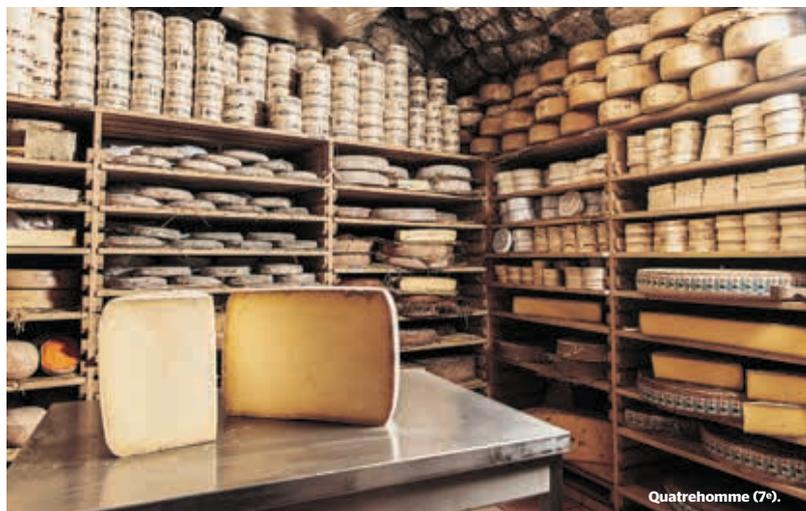
# La crème de la crème des fromageries parisiennes

Alice Bosio et François Blanc

Voici nos artisans du lait cru préférés dans la capitale, piochés parmi les valeurs sûres comme les nouveaux venus. Et leurs pâtes



Chez Virginie (18°).



Quatrehomme (7°).

**S**elon une étude de l'Atelier parisien d'urbanisme (Apur), Paris comptait, en 2023, 175 crémeries et fromageries (ainsi qu'une bonne centaine de stands dans les marchés). Leur nombre est même en hausse depuis une douzaine d'années. Une vraie passion gourmande!

## La plus paysanne Crémérie Terroirs d'Avenir

**LE LIEU.** Le réseau lancé en 2008 par Alexandre Drouard et Samuel Nahon, d'abord pour approvisionner les chefs en produits bien sourcés de l'agriculture paysanne, avant d'ouvrir des boutiques, dispose d'une crémérie dans son fief de la rue du Nil. Dotée d'une petite cave d'affinage, elle privilégie les races rustiques et les méthodes ancestrales.

**LES BONNES PÂTES.** Alors que les tommes d'estive basques ne devraient pas tarder à arriver, notons le gwell et la tomme crémeuse de vache pie noir de la ferme bio du Bois Joubert (Loire-Atlantique), le laguiole bio de la ferme du Roucadel (Aveyron) affiné 10-12 mois ou 18 mois et les brocciu, bastellicacciu et tomme de brebis de la ferme de Mireille et Jean-André Maméli (Corse-du-Sud). Mais aussi quelques pépites étrangères : cheddar, stichelton et red leicester anglais, pecorino et blu di capra italiens, gruyère d'alpage et etivaz suisses.  
8, rue du Nil (2°). Tél. : 01 84 79 88 04.  
Mar. à ven. de 10 h à 20 h, sam. de 9 h 30 à 20 h et dim. de 9 h 30 à 13 h.

## La plus internationale Fromagerie COW

**LE LIEU.** Proposer le meilleur des fromages internationaux, tel est l'objectif du trio, passé notamment par Abundance (Londres) et Beaufils, à l'origine de COW (Cheese of the World), et désormais à la tête de trois boutiques à Paris. La sélection d'une soixantaine de références évolue au gré de leurs voyages et de leurs rencontres.

**LES BONNES PÂTES.** Parmi leurs trouvailles, l'Isle of Mull, un cheddar écossais plein de caractère; le gammelkas, icône danoise à la texture croquante (et coup de cœur des clients); la tomme de yak de François Driard, Français installé depuis vingt ans à Katmandu; le nero fumé, un bleu de vache vénitien au thé noir; l'Alpha Tolman, une pâte pressée cuite semblable à du gruyère, venue du Vermont (États-Unis). Sans oublier, pour la touche cocorico, le chabis, combinaison entre le chabichou et le selles-sur-cher de la ferme du Vazereau (Touraine).  
30, bd Saint-Germain (5°).  
Tél. : 01 88 33 54 00. Lun. de 15 h 30 à 20 h, mar. à sam. de 10 h à 20 h.  
Et 2 boutiques à Paris 14<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup>.

## La plus féministe Fromagerie Quatrehomme

**LE LIEU.** L'histoire commence en 1953 avec la Maison du Fromage, rue de Sèvres, tenue par les grands-parents de Nathalie et Maxime, les actuels propriétaires, sœur et frère qui ont repris il y a quinze ans l'affaire familiale. Entre-temps, leurs parents avaient fait prospérer la maison, grâce à Marie Quatrehomme, leur maman, première femme à décrocher le titre de meilleur ouvrier de France en 2000, année de création de la catégorie fromagerie. En plus de ses cinq boutiques, dont la plus vaste reste dans le 7<sup>e</sup>, avec une grande cave d'affinage, Quatrehomme fournit restaurants et plateaux pour des événements.

**LES BONNES PÂTES.** Connue pour sa large gamme de fromages français (environ 250), constamment enrichie, la maison s'illustre aussi dans ses créations : petit charolais fumé au whisky japonais, cambembert normand mendiant (confiture de figue, chocolat noir et fruits secs), brie de Meaux double à la pistache, saint-félicien à l'ail noir, fourme d'Ambert figue et noix... Sans oublier, l'hiver, les fromages à la truffe noire fraîche : mont-d'or, coulommiers, reblochon...

62, rue de Sèvres (7°).  
Tél. : 01 47 34 33 45. Mar à sam.  
de 9 h à 19 h 45, dim. de 9 h à 13 h.  
Et 4 boutiques à Paris 9<sup>e</sup>, 12<sup>e</sup>, 13<sup>e</sup>  
et Issy-les-Moulineaux.

## La plus discrète Fromagerie Griffon

**LE LIEU.** Claire Griffon est aussi discrète qu'elle est emblématique de la vitalité fromagère parisienne. Elle s'est d'ailleurs dédoublée en reprenant plus récemment la fromagerie Barthélemy, autre lieu culte du 7<sup>e</sup> arrondissement fait de marbre et de faïence, refusant de voir disparaître un tel temple du bon fromage, alors cédé par l'ancienne patronne Nicole Barthélemy (51, rue de Grenelle). Si ses deux boutiques ont chacune leur cave d'affinage et ne portent pas le même nom, l'offre est tout à fait similaire.

**LES BONNES PÂTES.** Parmi les créations iconiques de la maison, les cubes de brillant-savarin en croûte de céréales au jeu de textures imparable sont à goûter en priorité. Le Cherry Bibi coiffe un pavé de fourme d'Ambert de cerises griottes. L'époque est aussi idéale pour un maroilles de caractère ou pour son reblochon fermier, à parfaite maturité depuis la fin d'été jusqu'au cœur de l'automne.  
23 bis, av. de la Motte-Picquet (7°).  
Tél. : 01 45 50 14 85. Du mar. au sam.  
de 8 h 30 à 19 h 30.

## La plus branchée Taka & Vermo

**LE LIEU.** Laure Takahashi et Mathieu Vermorel fêteront l'an prochain les 10 ans de leur fromagerie du faubourg Saint-Denis, dédoublée depuis peu dans le Marais (rue des Gravilliers, 3<sup>e</sup>). Le couple de reconvertis, formé auprès de Martine Dubois, Rodolphe Le Meunier et Laurent Dubois, a parcouru plus de 10 000 km en France et en Europe à la rencontre de petits producteurs pour en extraire 200 références, essentiellement au lait cru. Dotés de leur propre cave d'affinage, ils ont à cœur de démocratiser le fromage par des créations traitées (feuilletté jambon-comté, riz au lait vanille-cardamome) ou la participation à des événements (We Love Green).

**LES BONNES PÂTES.** Parmi leurs pépites bien sourcées en France, l'épouse de la Ferme des Marronniers (Côte-d'Or), les tommes de brebis d'estive basques de Maina Chassevet et de la ferme Ekibegia ou le munster bio de la ferme du Vaceux (Vosges). Les créations maison ne sont pas oubliées, avec un joli travail sur les plantes sauvages : gruyère à l'aspérulle, saint-marcellin aux pousses de sapin ou chèvre aux fleurs d'ail des ours. Sans oublier, puisque la saison approche, une gamme de dix raclettes de terroir.

61, rue du Faubourg-Saint-Denis (10°).  
Tél. : 01 48 24 89 29.  
Mar. de 9 h 30 à 20 h 30, mer. à sam.  
de 9 h à 20 h 30, dim. de 9 h à 13 h 30.

## La plus «cycliste» La Fromagerie Goncourt

**LE LIEU.** Ancien contrôleur de gestion dans une banque, Clément Brossault



Taka & Vermo (10°).

s'est reconverti dans le fromage au lait cru. Son aventure démarre par près de 3500 km à vélo, à la rencontre de producteurs des différents terroirs français. De retour à Paris, il ouvre en 2013, à deux pas du métro Goncourt, une adresse à la devanture bleue respectueuse des saisons, du bien-être animal et des productions à taille humaine. Désormais à la tête d'une seconde boutique rue de la Jonquière (17<sup>e</sup>), il se remet régulièrement en selle à la recherche de nouvelles trouvailles lactées.

**LES BONNES PÂTES.** Parmi une sélection courte mais pointue, cet automne est propice à l'épave d'épicéa de la fromagerie Michelin (Doubs), un fromage de vache dans l'esprit d'un reblochon relevé par un goût boisé. Mais aussi à la tomme de manchè tite noire, un brebis du Pays basque produit par la famille Mainhaguier, et au perrachou, un bleu de Gex (Haut-Jura) affiné minimum 100 jours dans les caves de la maison. Sans oublier, pour la fin de la saison du chèvre, la bûche du Pilat (Loire).

1, rue Abel-Rabaud (11°).



Laurent Dubois (15°).

Tél. : 01 43 57 91 28. Lun. de 15 h 30 à 20 h, mar. à sam. de 9 h à 20 h.

## La plus MOF Laurent Dubois

**LE LIEU.** Légende de la fromagerie parisienne, Laurent Dubois, né dans une famille de fromagers, est tombé dedans tout petit. Avant son titre de meilleur ouvrier de France obtenu en 2000, il ouvre dès 1996 sa première boutique rue de Lourmel, dont les étals débordent encore aujourd'hui de fromages au lait cru – il est l'un des cofondateurs de la Fondation pour la biodiversité fromagère. Ses quatre boutiques ont chacune leur propre cave d'affinage, et il tient même un bistrot au Printemps du Goût (9<sup>e</sup>) à la carte résolument fromagère.

**LES BONNES PÂTES.** Mi-octobre symbolise pour la maison l'ouverture de la saison hivernale avec l'arrivée des premiers monts-d'or – qui continueront de monter en puissance et en qualité jusqu'au cœur de l'hiver –, produits de part et d'autre de la frontière franco-suisse, et qui créent toujours un petit mouvement de foule en boutique. Les tommes montrent aussi en cette saison une belle opulence aromatique. Pour les amateurs de sucré-salé, le roquefort à la pâte de coing a fait la légende de Laurent Dubois, monté en couches successives comme un gâteau.

2, rue de Lourmel (15°).  
Tél. : 01 45 78 70 58. Mar. à sam.  
de 9 h à 20 h, dim. de 9 h à 13 h.  
Et 3 boutiques à Paris 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup>.

## La plus jeune Lyre

**LE LIEU.** Petite dernière de notre sélection, cette «fromagerie créative» a ravivé la flamme fromagère de la rue des Dames début 2024, imaginée par Lucas Schmitt, formé chez Virginie et chez Laurent Dubois, associé au caviste Cyril Echallier (La Prohibition, la Cave des Buttes). Le grand meuble de bois clair fait trôner au milieu du magasin d'imposantes meules de pâtes pressées, mais les lieux regorgent d'autres découvertes plus étonnantes, entre créations et classiques.

**LES BONNES PÂTES.** Le vacherin fribois, animal et tendre à la fois, révèle un potentiel insoupçonné au-delà des fondues et le morbier, réaffiné 50 jours sur place pour plus de puissance, est un emblème des lieux. On y trouve aussi une intéressante sélection de goudas du producteur néerlandais Jan Fokker, installé dans le Perche depuis quarante ans. Côté créations, on prolonge la belle saison avec le Soleil d'été, un langres associé à un miel d'été de Touraine et à du curcuma du formidable pourvoyeur d'épices La Plantation.

nes

à déguster cette saison.

La Fromagerie Concourt (11<sup>e</sup>)

98, rue des Dames (17<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 47 00 14 65. Du mar. au sam.  
de 10 h à 19 h 30.

## La plus rare Chez Virginie

**LE LIEU.** Dans sa caverne aux trésors de la rue Damméont - qui fêtera ses 30 ans l'année prochaine! - ou dans sa deuxième boutique de la rue Caulaincourt (18<sup>e</sup>), Virginie Boularouah, fille et petite-fille de fromagers, perpétue la longue tradition familiale. Une fromagerie exigeante, avec une gamme sortant des sentiers battus, qui met en avant de petites productions au lait cru dénichées chez des producteurs, avec le souci de les faire briller et de les rémunérer justement.

**LES BONNES PÂTES.** Parmi les raretés à ne pas manquer, le P'tit Chou aux trois laits crus de vache, chèvre et brebis, affiné en feuille de chou ou le fruité et fondant Chalotet, une pâte pressée cuite suisse. En ce moment, il faut goûter l'étonnant brillat-savarin servi avec une confiture de lentilles vertes qui fait un brillant pont entre plat et dessert ou le brie au poivre de Kampot bio inspiré du fameux Tigre qui pleure.

54, rue Damméont (18<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 46 06 76 54.  
Du mar. au jeu. de 9 h 30 à 13 h  
et de 16 h à 20 h, ven. et sam.  
de 9 h 30 à 20 h.

## La plus solidaire Laiterie de Paris

**LE LIEU.** Chef de file d'une nouvelle génération de fromagers, Pierre Coulon a bâti le succès des huit premières années de son entreprise sur la transparence. Ses deux boutiques - après le 18<sup>e</sup>, il a ouvert plus récemment rue de Crimée (19<sup>e</sup>) - affichent le prix auquel le lait est acheté aux producteurs, deux fois supérieur au tarif officiel du marché. Il a même plus récemment acquis une petite ferme à Camembert, pour y relancer une production de camembert au lait cru artisanale.

**LES BONNES PÂTES.** Si les classiques ont leur place - et que le camembert est forcément devenu un emblème des lieux -, on vient aussi ici pour la créativité : octobre signe le retour du très demandé brie de Meaux aux marrons glacés et des raclettes parfumées sur place au zaatar, au poivre fumé ou au CBD. Le changement de saison ramène un autre chouchoou des lieux, loin des fromages, le yaourt à la poire - les confitures sont faites avec les fruits du verger du terrain de 1 hectare occupé à Camembert.

74, rue des Poissonniers (18<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 42 59 44 64.  
Du lun. au sam. de 10 h 30 à 13 h  
et de 14 h à 20 h.



BRU



### Bru

**Genre :** on regrette déjà de ne pas avoir tiré quelques lignes de plus à la chronique de cette adresse portée par une jeune chef qui, face comptoir, ne manque ni de jugsote, ni de beau jeu pour prouver que la bistronomie n'a pas encore tout à fait disparu.

**Prix :** environ 45 € (à la carte du midi comme aux assiettes à partager du dîner), Tartelette d'échalotes confites et pied de porc : précieux canaille. Court-bouillon de haricots rouges, crème d'oignon, oselle : rondeur et sensibilité. Figue rôtie au beurre salé, crème infusée à l'avoine : une figure à la ferme.

**Avec qui ?** Beau-frère, belle-sœur, belle-famille.

**Bonne table :** au comptoir-cuisine, le midi. Aux murs de pierre de la salle du fond, le soir. Service tout sage.

28, rue Jean-Baptiste Pigalle (9<sup>e</sup>). Sans tél.  
Tj sf sam., dim., lun. (din.) et mar. (din.).  
Métro : Saint-Georges.



LE COLLIER DE LA REINE



### Le Collier de la Reine

**Genre :** à croire que le glamour dure trois ans! Lancé en 2021, l'oyster bar le plus couru de Paris quitte son angle du Marais pour un parallèle des Grands Boulevards sans rien lâcher de ses cocktails, coquillages et autres chics recettes revenues des temps et wagons Pullman.

**Prix :** 40-60 €. Huitres Baby Kys du Guilvinec n° 5 : mini mais remontées. Crumpet de la Reine, cru de sériole : chic tartine de petit pain british. Lotte sauce tomates brûlées, moules, haricots de Bretagne : belle terre en mer. Glace au brillat-savarin, raisins, noix : le fromage se demande un peu ce qu'on lui fait là.

**Avec qui ?** Stéphane Bern.

**Bonne table :** derrière les courbes du bar, les tables nappées de la salle nous font du pied. Service bien débridé.

39, rue des Petites-Écuries (10<sup>e</sup>).  
Tél. : 01 40 00 28 70. Tj sf dim. et lun.,  
jusqu'à 2 h. Métro : Bonne-Nouvelle.



LA MÉZÉTERIE



### La Mézèterie

**Genre :** au vif d'un quartier qui n'en finit plus de balancer entre le point de chute « monmode » et les petits trots de la cuisine de rue, un double étage à l'avenant, moitié snack, moitié dinette et pas trop malhabile à partager une cuisine libanaise toujours à son aise dans ce genre de tout-terrain.

**Prix :** six mezzés à 25 €. Carte à 35-45 €. Muhammara (poivronnade, mélasse de grenade, noix, pistache) : gentiment fruité. Ragout de sujuk (saucisse épicée, haricots blancs, sauce tomate) : ah ça, bien ragout! Pain perdu à la beyrouthine (brioche toastée, crème anglaise, raisins secs, glace aichta) : charge.

**Avec qui ?** Un(e) pacifiste.

**Bonne table :** à l'étage, côté fenêtres.

Service accort.  
2, rue des Petits-Carreaux (2<sup>e</sup>).

Tél. : 01 86 04 32 92. Tj jusqu'à minuit.  
Métro : Sentier.

# La Ferme du Pré, bon chic, bergère

Emmanuel Rubin

Frédéric Anton dote son Pré Catelan d'une belle auberge bourgeoise.

**D**epuis Napoléon III, les fêtes impériales, les défilés militaires, les palmarès Michelin, ils sont quelques-uns à maintenir ce panache d'une gastronomie de pavillon entre carré des Champs-Élysées et bois de Boulogne. Une diagonale du chic que certains s'emploient à crânement chahuter (Ledoyen, Laurent), quand d'autres préfèrent s'y attarder (La Grande Cascade), pour ne pas citer ceux que l'on s'autorisera à franchement oublier (ils se reconnaîtront).

Sans glisser au trop facile d'une belle au bois dormant, longtemps tout de même qu'on attendait le fameux Pré Catelan du côté de l'inédit. Du moins, autrement que dans le seul entre-soi de ses 3 étoiles. Chose faite et bien faite aujourd'hui avec une dépendance du domaine qui sort de sa remise et de sa réserve pour installer les bonnes heures d'une auberge où le buissonnier rejoint la bourgeoisie. De retour de chasse en rendez-vous galant, de sénateurs très au vert en dimanche « partie de campagne », ces deux-là ont toujours fait jolies noces. Et le Pré de ne pas avoir trop de mal à coller aux murs des motifs toile de Jouy, y ac-

crocher tous les cuivres de ses casseroles, sortir les vieux papiers de ses menus et, sous la houlette d'un Frédéric Anton trop content de replonger à l'Escoffier et au champêtre, convoquer une terrine terrible de mâche, des œufs de vraie basse-cour dans un cocorico de mayo nourrie



### LA FERME DU PRÉ

Au Pré Catelan,  
Bois de Boulogne (16<sup>e</sup>).

**TÉL. :**  
01 44 14 01 40.

**HORAIRES :**  
Tj sf lun et mar.

**MÉTRO :**  
Porte Maillot. Voturnier.

de purée dont on ne sait plus qui l'importe, du beurre ou de la patate.

Il y aura bien sûr quelques neufs Rastignac, quelques modernes Rubempre pour se gausser (tout en les dégustant) de ces radis beurre, carottes râpées et betterave raifort à 18 euros. Lesquels tristes becs se garderont bien de rappeler que, à peine plus chers qu'un prochain bobo boui-boui et mille fois plus

vallants qu'à la dernière brasserie de hasard, ces hors-d'œuvre-là ont au moins la courtoisie de régaler tout en faisant traverser le miroir comme la mémoire d'un sacré lieu. Petit bonheur, joli pré.

**AVEC QUI ?** Karine Le Marchand.  
**UNE, DEUX, TROIS ASSIETTES...** Bou-din noir maison, salade frisée : de l'élégance charcutière. Goujonnettes de sole, sauce tartare : des friandises. Baba au rhum : délicat de n'être, pour une fois, pas complètement bourré.

**DANS LE VERRE ?** D'une courte carte des vins de bon père de famille, un Moulin de la Lagune Haut Médoc 2016. Sinon, avec un peu de persuasion, sûrement possible de dépêcher quelques flacons plus étoffés de la cave du Catelan.

**SERVICE ?** Le Proust de Combray aurait apprécié.

**L'ATTENTION :** la rutilante idée d'avoir sorti l'argenterie de la grande maison d'en face.

**ZUT !** Encore un automne, encore un hiver, avant de pouvoir dîner au jardin.

**L'ADDITION ?** Certes ! Entre 60 € et 80 € sans remplir son verre.

**QUELLE TABLE ?** La 21.

**BADOIT**  
BULLES DE JOIE

FRONTS ROUGES  
BOUILLÉMENT

© BADOIT, France - 02 79 00 00 00



Digne-les-Bains est située dans un cadre enchanteur au confluent de trois vallées.



La maison Alexandra David-Neel.

## Digne-les-Bains, le charme vintage des Alpes pro

Jean-Bernard Carillet (Alpes-de-Haute-Provence)

Un peu alpine, mais encore provençale, Digne-les-Bains tire avantageusement parti de sa position géographique. Soleil et air

La situation, déjà. Dans un département, celui des Alpes-de-Haute-Provence, collé aux Bouches-du-Rhône, au Vaucluse, aux Hautes-Alpes, au Var et aux Alpes-Maritimes. Pour faire simple : au nord de la Provence et au commencement des Alpes du Sud. Le meilleur des deux mondes, en quelque sorte. Un ensoleillement record (plus de 300 jours par an), un air pur et sain, une altitude modérée (630 m), un cadre enchanteur au confluent de trois vallées, et une douceur de vivre à laquelle on prend vite goût. Voilà Digne. On allait oublier « les-Bains ». C'est en effet un centre de thermalisme actif depuis les années 1930. Pourquoi, forte de tels atouts, la ville est-elle restée dans l'ombre ? Certains y voient la mise en pratique de la devise « pour vivre heureux, vivons cachés ». On flâne dans le centre historique, avec ses ruelles aux façades colorées groupées autour de la modeste cathédrale Saint-Jérôme, avant de pousser la porte du Musée Gassendi. Installé dans un ancien établissement hospitalier, ce musée, dédié à la science et aux beaux-arts, accueille en ce moment l'exposition « Lucioles, l'art de l'enfance ». Sa thématique ? Les livres d'artistes et de graphistes pour enfants. On s'attend à découvrir un univers simple et naïf, en réalité on se frotte à des créations insolites et pointues issues du fonds du Centre national des arts plastiques (Cnap). Que de pépites ! Les œuvres et les livres présentés convoquent l'imaginaire en s'appuyant sur des espaces sensibles variés, autant dans leur composition (couleur, typographie, dessin) que dans leur texture et dans leur forme (jeux de plis, de transparences et de volumes, diversité des matières). Le livre n'est plus un support, il devient un objet d'art. « Éduquer par le visuel », tel est le socle commun aux quelque 30 créateurs représentés, d'époques différentes (de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle aux années 2000). Parmi les chefs-d'œuvre : *Dans la Lune* (2010), de Fanette Mellier, un ensemble de 31 affiches représentant le cycle lunaire, et *Plis et Plans* (2003) du Japonais Katsumi Komagata, un livre artistique tactile. Beau et étonnant, à l'image de la ville.

■ « Lucioles, l'art de l'enfance », jusqu'au 24 février 2025, au musée Gassendi, 64 bd Gassendi. [musee-gassendi.org](http://musee-gassendi.org)

### VISITES

#### 1. Maison Alexandra David-Neel

Avec le savant Pierre Gassendi,

Alexandra David-Neel est l'illustre personnage dont Digne-les-Bains tire une légitime fierté. Ladite Alexandra (1868-1969), Dignoise d'adoption, vécut mille vies, dont celles de chanteuse lyrique, d'écrivain et d'exploratrice. Elle passa 25 ans en Asie et fut la première femme européenne à se rendre à Lhassa, au Tibet, en 1924, ville alors interdite aux étrangers. Douée d'une plume alerte, elle écrivit de nombreux ouvrages inspirés de ses périples, dont *Voyage d'une Parisienne à Lhassa*, un grand classique de la littérature de voyage. Son exceptionnel destin est raconté dans le musée qui lui est consacré, à la sortie de Digne. La visite (sur réservation uniquement) commentée de sa maison (attenant à un musée), où elle vécut jusqu'à sa mort, plonge les visiteurs dans son quotidien : chambre, bureaux, bibliothèque, tels qu'ils étaient de son vivant. Le cabinet de curiosités rassemblant les objets rapportés de ses voyages.

■ Maison Alexandra David-Neel, 27, av. du Maréchal-Juin. Entrée : 8 €. Tél. : 04 92 31 32 38. [alexandra-david-neel.fr](http://alexandra-david-neel.fr)

#### 2. Musée-Promenade

Associer géologie, art contemporain et balade pédestre, c'est le pari réussi de ce musée en plein air, qui se déploie dans un parc verdoyant à flanc de colline, à 2 km du centre de Digne. La visite débute par la maison des Remparts, dont les salles d'exposition, instructives bien qu'un peu vétustes (une modernisation est prévue pour 2026), sont consacrées à l'histoire géologique du territoire. À l'extérieur, le site se découvre à travers deux sentiers thématiques : le sentier de l'Eau (25 min), ponctué d'une impressionnante cascade pétrifiée, et le sentier des Cairns (25 min), jalonné de cinq sculptures en pierre sèche réalisées par l'artiste britannique Andy Goldsworthy, spécialiste reconnu de l'art en milieu naturel (land art). On complète la visite par la célèbre dalle aux Ammonites. Ce mur de 320 m<sup>2</sup> qui compte plus de 1500 ammonites (animaux marins éteints) fossilisées se dresse au bord de la D900 un peu après le Musée-Promenade. Un extraordinaire voyage dans le temps !

■ Musée-Promenade, montée du Parc-Saint-Benoit. Entrée : 8 €. Ouvert jusqu'au 6 novembre. Tél. : 04 92 36 70 70. [museepromenade.com](http://museepromenade.com)



### Où dormir ?

#### 3. Villa Gaia

Un havre de paix dans un magnifique parc arboré à 3,5 km du centre de Digne. Charme rétro, bâtisse pleine de cachet, décor bucolique avec pièce d'eau et jardin foisonnant, ambiance « pension de famille » inimitable, cette adresse atypique donne l'impression de remonter le temps. On retrouve la touche vintage dans les 11 chambres, équipées de mobilier ancien et de souvenirs de famille. Spacieuses et lumineuses, elles sont égayées de couleurs qui respirent la Provence. Dans la grande salle à manger, on se régale d'une délicieuse cuisine d'inspiration régionale (formule table d'hôtes). Un lieu de villégiature idéal. Chambre double à partir de 92 €. Petit déjeuner : 13 €. ■ La Villa Gaia, 24, route de Nice, 04000 Digne-les-Bains. Tél. : 04 92 31 21 60. [hotel-villagaia-digne.com](http://hotel-villagaia-digne.com)

#### 4. Les gîtes

Le rêve pour les amateurs de tranquillité. Accessible par une route sinueuse et très pentue, ce nid d'aigle est aménagé dans les ruines d'un village abandonné, à presque 800 m d'altitude. La vue sur tout le pays dignois est imprenable, surtout depuis la piscine, construite sur une ancienne aire de battage en surplomb de la vallée. Les trois gîtes en pierre, soigneusement rénovés, avec jardin privatif et terrasse ombragée, ont des airs de villa toscane, donnant envie de s'y installer pour la vie. Le

grand jardin est plein de recoins pour profiter du panorama en toute quiétude. Le petit plus : Charles, le sympathique propriétaire, est accompagnateur en montagne et peut utilement conseiller ses hôtes sur les possibilités de balades dans le secteur. Pas de service de restauration, mais chaque gîte possède une cuisine équipée. Nuitée 150 € pour 2 pers. (3 nuits min.). ■ Le Vieil Aiglun, Aiglun. Tél. : 04 92 34 67 00. [vieux-aiglun.fr](http://vieux-aiglun.fr)

### À TABLE !

#### 5. Nusa Café

Une excellente surprise, juste en face de la Maison Alexandra David-Neel. Tenu par une équipe entièrement fé-

minine, le Nusa Café concocte une excellente cuisine végétarienne et bio. Les assiettes gourmandes, twistées par des assaisonnements créatifs, ne laissent pas indifférents. Le bun du soleil (un burger veggie), avec son supplément de halloumi IGP, fond dans la bouche. La soupe au pistou est simplement délicieuse. Au dessert, le granola d'automne, au yaourt végétal et à la purée de marrons, est irrésistible, tout comme le moelleux à la châtaigne. Tout est fait maison avec des ingrédients locaux. Belle terrasse ensoleillée. Plats 17-24 €. Ouvert du lun au ven de 9 h 30 à 15 heures.

■ Nusa Café, 10, av. du Maréchal-Juin. Tél. : 04 92 83 79 24. [Facebook.com/nusacafebienetre](https://www.facebook.com/nusacafebienetre)

#### 6. Le Bleu Cerise

Un établissement chaleureux, un service jeune et dynamique et une carte variée. On s'arrête volontiers dans ce repaire culinaire idéalement situé au centre-ville, dont la terrasse ouvre sur une place ombragée. Les plats (tataki de thon, tartare de bœuf, dos de saumon) n'ont rien de renversant, mais sont efficaces. Au dessert ? Va pour la tartelette aux figues façon Bourdaloue. Plats 14-17 €. Midi et soir du mar au sam.

■ Le Bleu Cerise, 14, pl. du Général-de-Gaulle. Tél. : 04 92 32 31 24.

### EXPÉRIENCES

#### L'art santonnier

Il est chaleureux, passionné et pédagogue. Marseillais d'origine, Patrick Vol-



Les gîtes du Vieil Aiglun.



L'atelier-boutique Volpe permet de s'initier à l'art du santonnier.

# Cinq nouvelles adresses sucrées à Nice

Alice Bosio

Pâtisseries, cafés, boulangerie, glacier : nos dernières escales pour ensoleiller vos desserts et goûters.

## La plus haute couture Julien Dugourd

**PRIX :** viennoiseries de 1,70 € à 4,50 € ; pâtisseries de 6,50 € à 12 €. 4, rue Catherine-Séguane. Tél. : 07 88 83 00 28. Du mer. au sam. de 9 h à 19 h, dim. de 9 h à 13 h 30.

**LE LIEU.** Julien Dugourd s'est fait connaître comme chef pâtissier de La Chèvre d'Or, à Èze, où il a officié pendant treize ans, avant d'ouvrir sa propre adresse à deux pas de la place Garibaldi. Celui qui vient par ailleurs d'être nommé consultant du Mandarin Oriental, à Paris, a choisi des murs blancs immaculés pour un cadre aussi élégant que ses pâtisseries et viennoiseries exposées en vitrine, ou ses chocolats, pâtes à tartiner et confitures présentés sur des étagères.

**LES DOUCEURS.** L'école palace ne trompe pas : elles en ont, de l'allure, les pâtisseries ! Du citron signature inventé à Èze, trompe-l'œil dont la fine coque en chocolat blanc jaune et vert dissimule un montage aérien au citron et au basilic, à la tartelette pomme caramel, crue en rosace acidulée et en compote fondante cachée à l'intérieur, en passant par le délicieux saint-honoré déstructuré sur sa pâte feuilletée, avec chantilly coco et crème vanille. Sans contester aussi beaux que bons ! **BRAVO.** La table dans l'arrière-boutique, à réserver le dimanche après-midi pour deux heures de dégustation, ainsi que les master class dispensées dans le grand labo du fond. **DOMMAGE.** Impossible de s'installer sur place, sauf en terrasse.

## La plus branchée Pistache

**PRIX :** viennoiseries de 1,90 € à 5,50 € ; pâtisseries de 5 € à 7 €. 16, rue Emmanuel-Philibert. Tél. : 07 75 75 24 14. Du mar. au sam. de 8 h 30 à 19 h, dim. de 8 h 30 à 13 h.

**LE LIEU.** Dans un quartier du Port qui n'en finit plus d'accueillir de nouveaux bars, restos et artisans de bouche, voici trois jeunes associés à la barre d'une boutique dans l'air du temps, soignant aussi bien ses pâtisseries que ses viennoiseries, ses sandwiches... et sa communication. Les créations sont présentées sur un joli comptoir en terrazzo et carreaux de ciment verts, les poutres apparentes, les murs couleur terre cotta, le labo visible au fond... À noter : quelques assises pour déguster sur place.

**LES DOUCEURS.** Les viennoiseries suivent les tendances contemporaines (croissant joffuif à la Cédric Grollet, New York Roll, pain suisse). Côté pâtisseries, le flan vanille sur pâte feuilletée se révèle ultra-crémieux ; la tartelette dans sa brioche moelleuse à la fleur d'orange est parfumée à la pistache (ingrédient fétiche des patrons, il sert de fil rouge à de nombreuses créations), la tartelette à la pâte sucrée croquante n'est pas chiche en framboises, mais la pistache y est plus discrète. **BRAVO.** En salé, la délicieuse focaccia garnie minute de stracciatella, roquette, pesto et jambon cru. **DOMMAGE.** Le choix de pâtisseries, volontairement limité pour en garder la maîtrise, pourrait en décevoir certains.

## La plus transalpine Caffè Orso

**PRIX :** de 1 € à 4,80 € à la pâtisserie. 7, avenue du Maréchal-Foch. Pas de tél. Du mar. au ven. de 8 h 15 à 17 h 45. Sam. de 9 h à 18 h.



Julien Dugourd.



Pompon.

Des gâteaux réconfortants, plutôt rares de ce côté-ci des Alpes.

**BRAVO.** Le service adorable, les prix doux - notamment la formule déjeuner autour d'une honnête focaccia garnie (13,50 €) -, les livres en consultation libre sur l'Italie.

**DOMMAGE.** Le café piémontais Excel-sior, torréfié à l'italienne, très amer.

## La plus boulangère Pompon

**PRIX :** 1 € le beignet, 2,80 € le cookie, 3,50 € la pompe à huile. 15, rue Beaumont. Tél. : 07 67 41 83 49. Du mar. au ven. de 8 h 30 à 19 h, le sam. de 8 h 30 à 14 h.

**LE LIEU.** Lancée par deux reconvertis, Déborah Baillet (ex-Refettorio à Paris) et Jonathan André (ex-La Blogothèque), cette bien nommée « boulangerie du coin » (elle occupe l'intersection des rues Beaumont et Georges-Ville) du quartier Barla, à la devanture bleu électrique, réunit le meilleur de la néoboulangerie : labo ouvert, décor brut épuré, prix abordables et, surtout, de délicieux pains au levain de seigle maison et aux farines bio de blés anciens (Moulin Pichard, Alpes-de-Haute-Provence).

**LES DOUCEURS.** Sans oublier les « pâtisseries boulangères » à croquer pour le petit déjeuner ou le goûter : beignets nature ou aux fruits de saison, cookie crustumeux à la fleur de sel de Guérande, madeleine à la farine de riz, roulé à la cannelle parfumé. Ainsi que l'incontournable pompe à huile d'olive provençale, en format individuel, douillette et addictive.

**BRAVO.** Les 5 % de remise accordés à qui vient avec son propre emballage. **DOMMAGE.** Les dougus, des pompes à huile parsemées de pépites de chocolat, rapidement en rupture !



Pistache.



Frisson.

## La plus givrée Frisson

**PRIX :** 8 € la brioche glacée, 7 € l'affogato. 8, rue Francis-Gallo. Tél. : 04 23 35 01 61. Tj/s mer. de 9 h à 22 h.

**LE LIEU.** Quand deux anciens des concept stores Colette puis Nous, à Paris, s'installent à deux pas de la cathédrale Sainte-Réparate, cela donne cet espace hybride pointu, misant sur le café de spécialité (en provenance de L'Indien voisin) extrait sur la Marzocco rutilante, la glace artisanale... et la culture contemporaine, via de mini-expos, des événements ou la vente de tee-shirts branchés. Avec, en bonus, la chouette petite terrasse dans cette rue typique du Vieux-Nice.

**LES DOUCEURS.** La quinzaine de glaces au lait de bufflonne (chocolat, fleur de lait, vanille) et sorbets fruités (orange sanguine, fruit de la passion, pêche blanche) est fabriquée pour la maison dans un laboratoire de la région. Disponibles en pots, les boules sont encore meilleures lovées dans une belle brioche moelleuse, façon maritzotto ou dans un croissant, mais aussi arrosées de café, de matcha ou de hojicha, façon affogato. **BRAVO.** Les jus et boisson maison, la réduction offerte aux étudiants et personnes en situation de précarité. **DOMMAGE.** Peu de choix sucrés en dehors des glaces (cakes, cookies)...



Exposition « Lucioles » au Musée Gassendi.

J.B. CARILLET

# vençales

pur garantis !

pes à la Provence dans le cœur et... au bout des doigts. Maître-artisan san-tonnier, il façonne ces petits personnages emblématiques de la région à partir de morceaux d'argile. Fort de 45 ans de pratique, il sait donner vie à cette matière, qui, par la magie de son savoir-faire, se transforme en bergers, colporteurs ou marchandes de légumes, qu'il vend dans son atelier-boutique. Il anime également des ateliers d'initiation au modelage de l'argile, au cours desquels on apprend à donner forme à cette boule de terre. On caresse, on malaxe, on palpe, puis on étire et on pince, à l'instinct. En ressortiront un personnage, un animal ou une création plus abstraite. Qu'importe, l'essentiel est de repartir avec un petit morceau d'âme de la Provence avec soi. Atelier 2 heures, 15 € par pers. Sur réservation.

■ **Atelier-boutique Volpes, 5, rue du Poutin, 04660 Champtercier.** Tél. : 06 88 40 67 38. santons-volpes.com

## 7. Les bienfaits de l'eau thermale

Digne et le thermalisme, c'est toute une histoire, qui s'ancre (déjà !) à la période romaine. Niché dans le paisible et ravissant vallon des Eaux-Chaudes, à environ 3 km du centre-ville, l'établissement thermal offre un cadre idéal pour la détente. Si le centre thermal conserve sa vocation initiale - les cures -, il s'est récemment agrandi d'un spa dernier cri, entièrement dédié au bien-être. L'espace aqualudique, avec sa piscine d'eau thermale

ouvrant directement sur la montagne, est un joyau. On lâche vite prise dans cette jolie bulle, où est proposée une gamme étendue de soins et de massages, dont le tibétain (en hommage à Alexandra David-Neel), un massage enveloppant à l'huile très relaxant.

■ **Spa thermal de Haute-Provence, 29, av. des Thermes.** Tél. : 04 92 32 58 46. spadehauteprovence.com

## EXCURSIONS Le lac de Sainte-Croix

Cette petite mer intérieure bleu turquoise alimentée par la rivière du Verdon est à 45 min au sud de Digne. Aussi grand que le lac d'Annecy, le lac de Sainte-Croix est un paradis pour les activités nautiques, dont le canoë et le kayak. Côté fanfante, on a le choix entre plusieurs plages disséminées sur les berges, et même, pour les esprits aventureux, des criques secrètes. Pour des panoramas exceptionnels sur ce bijou lacustre, il faut emprunter la discrète C4, qui folâtre sur le plateau de Valensole, avant de poursuivre jusqu'à Moustiers-Sainte-Marie. Ce bourg célèbre pour son artisanat de la faïence s'étale au pied d'impressionnantes falaises, aux portes des gorges du Verdon. Prise d'assaut en été, Moustiers se livre sous un jour bien plus tranquille à l'automne. Location de kayak avec l'association Voile & nautisme de Sainte-Croix-du-Verdon, jusqu'à fin octobre. Voileverdon.fr

■ **moustiers.fr**

## Les clues de Barles

Au nord de Digne, la rivière Bès a creusé une gigantesque entaille dans la montagne calcaire, créant un paysage spectaculaire. On peut apprécier la fascinante beauté de ces « clues » (gorges), parfois très étroites, en suivant la D900A, qui se faufile dans cette vallée encaissée, bordée par des murailles rocheuses verticales de plus de 100 m de haut. C'est à l'automne que cette curiosité géologique révèle toute sa splendeur, lorsque les hêtres, pins, chênes et autres sumacs déclinent leurs nuances de couleurs. On se croirait dans un parc national de l'Ouest américain. La vallée est parcourue de sentiers de randonnée.

■ **tourisme-alpes-haute-provence.com**



Le sentier des Cairns du Musée-Promenade.



SAINT LAURENT

WINTER 24 COLLECTION  
YSL.COM