

«Ma perche est ma carte de visite. Partout dans le monde, même dans les endroits les plus reculés, on sait ce qu'est un micro»



(MELINGTON NAVARRO FIRMO)

On l'appelle un matin de grand bruit, il est à Monterrey, au Mexique, et installe une exposition d'une vingtaine de bocaux vides sur une étagère. Vides? Chacun contient le son préféré d'un aveugle. Le cliquetis du feu rouge, un oiseau dont il a fallu traquer le chant dans la montagne, un joueur de flûte, un poème qui parle de souffle, le murmure de la viande qui grille, le sifflet d'une usine qui a fermé, la battue d'une canne blanche sur le sol, le fracas du métro, un chant d'indépendance où l'on entend «Viva México». C'est un herbier sonore. Le hit-parade affectif de personnes dont l'environnement s'expérimente plutôt par la résonance. Pour Félix Blume, ils ne sont pas des non-voyants. Ils sont d'abord des entendants.

Plusieurs années que ce Français à l'accent belge, né à Narbonne en 1984 mais diplômé en son de l'école de cinéma Insas de Bruxelles, collecte la clameur du monde. Un jour, il déploie une forêt de flûtes à vent au bout d'un ponton thaïlandais, pour en saisir la lamentation perpétuelle. Un autre, il établit pendant le Festival du Belluard un safari sonore dans les rues de Fribourg où les participants découvrent leur ville par sa rumeur. Blume voyage. Il n'est ni tout à fait un preneur de son, ni totalement un artiste sonore, il enseigne et il étudie, il aime autant les microphones que les haut-parleurs. Le seul trait constant de son œuvre foisonnante: elle s'adresse aux oreilles. Encore que. Blume aime que ses sons soient vus.

Des cris tournés en chants dans son micro

«Avant 2012, j'étais un ingénieur du son. Je travaillais essentiellement pour le documentaire, parfois pour des artistes vidéastes. J'accumulais des chutes de son, des dizaines d'heures dont je ne faisais rien. J'ai commencé à élaborer des cartes postales sonores, sur le Mali, le Venezuela.» Trois ans plus tôt, en 2009, Blume a rencontré un artiste belge établi à Mexico, Francis Alÿs, qui lui ouvre des mondes et lui offre

sa ville; depuis dix ans Blume y vit et son premier vrai projet personnel, en 2014, était un film sonore de 29 minutes sur les vendeurs de rue dans la mégalopole. Ce qui frappe, à l'écoute de *Los gritos de México*, ce sont les partis pris formels, le montage à vif: Blume ne se contente pas de capturer, il raconte une histoire vertigineuse, haletante, constituée uniquement de cristournés en chants.

«A Mexico, je découvrais la polyphonie permanente des marchands, j'ai eu le sentiment d'un chœur immense. C'est cela que j'ai voulu reconstituer. Les microphones ne sont pas intelligents, je travaille sur le banc de montage à retrouver la sensation que j'ai éprouvée face à la matière sonore.» Le processus, chez lui, est sans doute aussi important que le résultat. On l'a vu pendant des jours, à Port-au-Prince, arpenter les rues défoncées, sans trottoir, avec des aveugles dont il avait équipé a

La forêt est un chant

FÉLIX BLUME

Cet artiste des paysages sonores raconte en chants et bruissements 24 heures dans la vie d'un village amazonien. Chacun de ses projets est une invitation à la bonne entente

ARNAUD ROBERT

canne de capteurs jusqu'à obtenir une symphonie des tâtonnements qui dit davantage de cette ville que la plupart des rapports savants.

Des Indiens «qui ne sont pas exotiques»

«Ma perche est ma carte de visite. Partout dans le monde, même dans les endroits les plus reculés, on sait ce qu'est un micro. Quand j'enregistrais les cortèges de funérailles en Haïti, j'étais accepté comme une sorte de scientifique ou comme un fou.» Il part partout avec sa mallette de huit microphones allemands, d'enregistreurs américains, il passe du temps, il prend le réel par la bande. Au Chili par exemple, il a exigé de l'institution qui l'invitait de pouvoir élever 300 grillons alors qu'il n'y connaissait rien et d'en enregistrer leur chant avec des enfants. C'était une façon non seulement d'attraper le vacarme des insectes mais de saisir leur relation aux gens.

Ce spécialiste en paysage sonore est donc allé au fond de l'Amazonie, dans un repli brésilien sans accès routier dont il vous envoie les coordonnées géographiques, Tauary, au bout de la rivière Tefé. Pour Arte Radio, le paradis des expérimentateurs sonores, il y est allé deux fois, trois semaines, pour raconter 24 heures dans la vie de la forêt. L'histoire qu'il raconte est celle du lien entre l'homme et son environnement, on y entend des ballons frappés, des chasseurs qui imitent le son de leur proie sans qu'on sache s'il s'agit de la voix de l'un ou de l'autre, des jeux électroniques, des prières chorales, le cri des singes, le poulet égorgé, la cloche de l'école, la pluie qui résonne sur un toit de plastique: «On parle beaucoup de la forêt, j'ai voulu rencontrer des Indiens qui sont habillés comme nous, qui ne sont pas exotiques, qui dialoguent avec leur univers et nous apprennent beaucoup par leur relation.»

On ne s'ennuie pas une seconde dans ces 33 minutes de crapauds coassant et de téléphones qui vrombissent. On est surpris de laisser son cerveau fabriquer des images hybrides, indistinctes, qui laissent de la place au doute, aux frontières floues entre les habitants de la forêt, entre les espèces et les outils. On vit sans doute un moment son dans l'histoire de la création. Grâce à des pionniers de l'enregistrement de terrain comme l'anglais Chris Watson, grâce au podcast qui ouvre la porte, au-delà de la musique, à la lecture et à la découverte de nouvelles créations sonores, grâce aussi à la démocratisation de la technologie qui permet à chacun de partager de l'audible.

«La grande faiblesse de l'image, c'est qu'elle montre», dit encore Félix Blume d'une phrase dont on sent qu'elle est méditée. Il parcourt le monde d'un musée à une école, d'un arbre vieux à une tour high-tech. Il raconte le monde par l'écho qu'il laisse derrière lui en partant. De cet invisible qui bruit. ■

Un jour, une idée

Khora, nouvelle île gastronomique



(KHORA)

FRANCESCA SERRA

Dans cette nouvelle halte culinaire genevoise qui rend hommage à la Grèce, le blanc et le bleu ne pouvaient que dominer.

Ils sont relevés par des matériaux bruts comme les paniers ou encore les cordes qui ondulent comme des vagues au plafond. L'espace a été conçu conjointement par le bureau d'architectes Cent Degrés Suisse, l'agence genevoise Cornelius et l'artiste Patric Csajko. Ce dernier a rassemblé, sur un mur, des assiettes qui composent en mosaïque une magnifique image du dieu Dionysios. Nous devons aussi à l'artiste la lampe qui trône comme une éclipse partielle derrière le comptoir du bar et diffuse une lumière subtile. «Cet éclairage sculptural évoque la lumière du

coucher et du lever du soleil», nous précise Margaux Leschallier de Lisle de l'agence Cornelius. Les saveurs des îles helléniques sont concoctées par le chef Ioannis Prineas, originaire de l'île de Kythira. Il a grandi dans une famille de restaurateurs et a fait ses armes dans de nombreuses tables étoilées, dont le Notos à Bruxelles, connu dans le monde entier pour sa gastronomie grecque exclusive. Lorsque nous discutons d'authenticité avec le chef, il nous évoque les produits simples et nobles comme l'huile Astarti, qu'il a fait venir de son île natale. L'huile fait d'ailleurs partie, avec l'origan, le citron et le sel, de sa tétralogie d'ingrédients «sacrés».

Le nouveau paradigme de la restauration contemporaine, celui de partager plusieurs plats, s'applique aussi dans ce nouveau lieu gour-

mand. La carte nous fait voyager à travers les arômes inconfondables comme le tzatziki, l'aubergine fumée, la fava – sorte de pois cassés de couleur jaune – et le poulpe grillé, mais y figurent aussi des mets moins célèbres comme le «Astakomakaronada» combinant pâtes cuites à la bisque de homard et tomate, le tout parfumé à l'ouzo. La carte épatante des cocktails, savamment élaborée par Alexandros Argyris, devrait servir de bonne excuse pour prolonger le dîner.

Du même groupe, le Shelter CH SA, le restaurant voisin Alma, dédié aux saveurs péruviennes, a déjà réussi à fonctionner comme parfait after-dinner. ■

Khora. Avenue Pictet-de-Rochemont 8, 1207 Genève. Déjeuner: ma-ve 12-14h. Dîner: ma-me 19-22h, je-sa 19-23h. Tél. 022 736 39 12.