



La Chronique de MLA

Demat Sant-Brieg



28, c'est le nombre d'adhérents qui se sont levés tôt, très tôt ce vendredi 13 mars pour partir à l'initiative d'Annick et de Joël en Bretagne pour une escapade de 2 jours. Alors que la météo annonçait un temps pluvieux nos touristes sont partis vers 3h30 du matin en direction des Côtes du Nord, le ciel étant devenu plus clément, ils sont arrivés dans les Côtes d'Armor, à Saint-Brieuc plus exactement. Programme chargé puisqu'à peine arrivés et après une excursion dans la ville, les voilà qui visitent la Maison de la Baie, son musée et sa réserve naturelle. Puis c'est le déjeuner dans un restaurant bistronomique avant de se rendre dans ce qui fût un grand séminaire et qui abrite la Maison Saint-Yves et son style Art déco. Arrive l'heure du goûter, oui, à MLA on goûte, dans la biscuiterie Maison Briec, où gâteaux bretons, caramels et autres gourmandises rivalisent sur la quantité de beurre. La nuit se passe à l'Hôtel Dugesclin, du nom de Bertrand du Guesclin qui, selon son gisant, mesurait 1m50, comme quoi les petits hommes font parfois de grandes choses. Le lendemain est consacré à la visite de Quintin de son centre historique et de son château où le déjeuner est pris. Pour finir ce séjour, rien de mieux que de lever le coude une dernière fois avec une dégustation de poiré, ce breuvage alcoolisé effervescent obtenu par la fermentation de poires, dans une exploitation familiale centenaire. Le ciel s'assombrissant, il est temps de quitter la Bretagne, **kénavo !**

Un Chat pitre de Philippe Geluck

La Belgique, terre de la bande dessinée, a vu naître de nombreux artistes : Hergé bien sûr, mais aussi Franquin, Peyo, Morris et bien d'autres dont Philippe Geluck pour lequel le Musée Maillol consacre une exposition et c'est Sandra qui nous a commenté la vie et les œuvres de ce touche à tout. Dès son plus jeune âge Philippe Geluck fait rire ses petits camarades et c'est naturellement, malgré ses dons pour le dessin qu'il se dirige vers le théâtre. Son métier de comédien le fait jouer du Shakespeare, du Brecht, du Goethe mais aussi des « one man show ». Il regrette que ce métier l'éloigne de son épouse et de ses deux enfants il revient donc à sa première passion, l'humour et la bande dessinée (atavisme belge certainement) et c'est en 1983 qu'il esquisse son premier Chat d'abord en noir et blanc puis en couleur. Aujourd'hui, Philippe Geluck signe son 24^{ème} album du Chat. Entre-temps il a été chroniqueur à la radio et à la télévision belge, « sociétaire » des Grosses têtes sur RTL, il est aussi écrivain. En 2021, vingt statues géantes en bronze du Chat sont exposées sur les Champs Elysées, puis à Bordeaux et Lyon. Une fois exposées, elles sont destinées à la vente pour financer son projet de musée du Chat à Bruxelles. Le musée Maillol retrace, à travers ses œuvres, le parcours de Philippe Geluck, qui vont des jeux de mots du Chat à l'actualité sans filtre voire à la sexualité avec sa parodie de l'Origine du Monde de Courbet, sans jamais tomber dans la vulgarité.



Le sentier de la gloire ?



Le quartier du Sentier a longtemps fait la gloire de la confection, les arrière-boutiques avec ses machines à coudre et ses petites mains chinoises, les rues arpentées par les diables chargés de cartons et de rouleaux de tissus poussés par les pakistanais et les boutiques de « gros » tenues par des séfarades « yalla ! » : le film « La vérité si je mens » en a fait largement écho. Mais le Sentier c'est aussi ces nombreux passages que Sandra nous a fait découvrir. Après avoir emprunté la rue Réaumur et ses immeubles de pierre et de fer qui, comme la rue Montmartre, abritaient le siège de nombreux journaux, nous nous sommes arrêtés rue du Croissant dans l'estaminet du même nom où fût assassiné Jean Jaurès le 31 juillet 1914. Puis nous avons parcouru les petites rues qui portent des noms rappelant l'Egypte en l'honneur de Napoléon : les rues du Caire, d'Aboukir, Damiette, du Nil cette dernière est aujourd'hui à l'emplacement où se situait la cour des miracles jusqu'au 17^{ème} siècle, un coupe-gorge. Le plus pittoresque étant ces fameux passages couverts, pour certains rénovés avec une magnifique verrière comme le passage du Caire et pour d'autres encore dans leur « jus ». Jadis quartier malfamé, la tendance à la gentrification se confirme avec le départ de la confection et des menuisiers qui l'occupaient.

Le passé simple retrouvé

Quand le temps passe, il y a quelque chose qui s'efface. C'est la raison pour laquelle plusieurs familles se sont mis en tête de regrouper des objets du passé et face à l'engouement, les objets s'accumulant, il fût décidé de créer le Musée Palaisien du Hurepoix. C'est à la visite de ce musée que Nicole a convié une dizaine d'adhérents pour un retour vers le passé et faire revivre les métiers tels qu'ils étaient autrefois avec leurs outils, leurs vêtements leurs matériels et leurs façons de vivre au cours du 19^{ème} siècle jusqu'à la seconde guerre mondiale. L'exposition d'objets anciens liés aux métiers parfois quasiment oubliés comme le rétameur et le vitrier, ou la reconstitution d'intérieurs de l'époque comme la chambre à coucher, le salon, la pièce principale de paysans, la classe d'une école, ont permis de mesurer les conditions de vie de nos ancêtres qu'ils aient été simples paysans, artisans, commerçants ou bourgeois. Cette belle exposition dans une grande maison bourgeoise datant du 17^{ème} siècle, construite sur 3 niveaux et qui compte 32 pièces a ravi nos adhérents qui ont trouvé la visite de deux heures trop courte alors qu'elle ne devait durer initialement qu'une heure et demi, c'est dire si les commentaires des guides bénévoles étaient passionnants. Ne rien perdre du passé, c'est le passé qui fait l'avenir.



Le temps des colonies



Créé en 1899, le jardin d'agronomie tropicale de Paris, aujourd'hui dénommé jardin d'agronomie tropicale René-Dumont, du nom de cet agronome, pionnier de l'écologie qui, alors candidat à l'élection présidentielle de 1974, se présenta lors de la campagne télévisée avec un verre d'eau en annonçant que ce liquide serait l'or de demain. Cet espace arboré, en cours de restauration par la ville de Paris devait, à l'époque des expositions universelle de 1900 et coloniale de 1906, représenter l'éloge de la colonisation. Outre les essences de différentes plantes,

Vincent notre guide attitré, nous a raconté, avec précision et son aisance habituelle où l'humour n'est pas absent, l'histoire de ce lieu longtemps délaissé mais qui connaît aujourd'hui un regain de touristes. C'est ainsi que nous avons vu ces trois fragments du monument à la gloire de l'expansion coloniale, des monuments bien endommagés rappelant les colonies et protectorats de l'époque, le Dahomey, la Tunisie, le Maroc, l'Indochine, le Tonkin et le Cambodge mais aussi des départements actuels que sont la Guyane et la Réunion. Les indigènes de ces colonies ont été mobilisés au cours des conflits mondiaux et ont fait le sacrifice de leur vie pour la France notamment durant les première et deuxième guerres mondiales. Des monuments sont exposés dans ce jardin, le monument au souvenir des soldats de Madagascar, celui dédié aux Cambodgiens et Laotiens morts pour la France, le monument aux Indochinois chrétiens morts et celui aux soldats noirs morts pour la France. Non, il n'était pas « béni le temps des colonies ».

La gourmandise crée du bonheur

Le sucre est une matière qui donne mauvais goût aux bonbons quand on n'en met pas. C'est ce qui pourrait résumer la visite proposée par Nicole de la confiserie Kubli à Morangis. Fondée en 1900 par Jacques Kubli un confiseur suisse venu s'installer à Paris, l'usine située dans le 13^{ème} arrondissement transfère ses locaux en 1974 à Morangis. Cette entreprise qui compte une vingtaine de salariés est aujourd'hui dirigée par son directeur Gilles Duault qui, pour l'occasion, fût durant plus d'une heure, le guide de huit de nos adhérents pour lesquels la gourmandise est un bien joli défaut. Après une courte introduction sur l'entreprise, son histoire et ses difficultés face à l'augmentation des matières premières et de l'énergie, Gilles Duault a fait parcourir à ses visiteurs le cheminement de la fabrication des bonbons, du sucre et du sirop de glucose chauffés à 140°, pour former une pâte qui est ensuite refroidie à 80 °C avant d'être travaillée manuellement, après l'ajout d'arômes naturels et d'acide citrique. Cette pâte est ensuite découpée pour faire des berlingots, des tranches de citron et d'orange, des bonbons au miel ou encore ces fameux petits restangles sucrés au coquelicot. Quand le bonbon fond dans la bouche, il suffit de fermer les yeux et les souvenirs de notre enfance resurgissent.

