

L'Orchestre de chambre de Paris change de gamme

CHRONIQUE Quarante ans après sa création, la formation a la chance unique de se réinventer et de se forger une nouvelle identité pour survivre dans un paysage musical parisien saturé.



LE CLASSIQUE
Christian Merlin

Parmi les rentrées des orchestres de la capitale que nous évoquions récemment dans ces colonnes, il en est une qui prenait une dimension particulière : celle de l'Orchestre de chambre de Paris. Cette formation financée par la Ville fête en effet ses 40 ans, l'occasion d'un état des lieux.

On passera rapidement sur le concert anniversaire, assez peu festif : ce genre de soirée est au fond impossible à réussir. Soit on tombe dans l'autocongratulation en conviant les anciens acteurs, basculant dans l'hommage passiste où

tout le monde est gêné, soit on fait la fête sur commande avec ce que cela suppose de bonne humeur forcée, soit on tente une troisième voie, séduisante sur le papier mais relevant de la cote mal taillée.

L'important, c'est de s'interroger sur la place de l'Orchestre aujourd'hui, à l'orée de sa cinquième décennie.

Nouvelles recrues

Lorsque Jean-Pierre Wallez a fondé cet orchestre sous le nom d'Ensemble orchestral de Paris, les « formations Mozart » (une quarantaine de musiciens, avec cordes et vents) avaient le vent en poupe, sous l'impulsion des formations britanniques comme l'Academy of St Martin in the Fields ou l'English Chamber Orchestra. Depuis, le répertoire baroque et classique a été conquis par les

ensembles spécialisés jouant sur instruments anciens, menaçant de ringardiser les formations d'instruments modernes comme l'Orchestre, longtemps tiraillé entre la volonté de renouvellement et une certaine inertie.

Aujourd'hui, la chance est unique. Les membres fondateurs, qui avaient peu ou prou le même âge, partent en même temps, créant un formidable appel d'air pour recruter de nouveaux musiciens brillant autant par leur jeunesse que par leur excellence. C'est avec eux que l'actuelle équipe, entre le directeur général Nicolas Droin et la déléguée artistique Chrysoline Dupont, doit impérativement miser sur l'audace artistique, afin que l'Orchestre ait une identité forte dans un paysage musical parisien saturé.

Ils ont largement commencé. En

donnant davantage de cohérence à une saison longtemps éclatée. En insistant sur le rôle citoyen dévolu à un orchestre dans la cité : leurs projets avec les migrants ou en milieu carcéral ne sont pas seulement un alibi pour avoir des subventions, ils débouchent sur la création. Mais le seul, le vrai critère, ce sera toujours la qualité musicale. Et là, il y a encore du travail pour que ces formidables recrutements individuels débouchent sur un unisson, une pâte sonore née de l'esprit collectif. L'autre soir, la baguette du directeur musical Douglas Boyd nous a paru plus agitée que concentrée. Mais faut-il un maestro à l'ancienne pour un tel orchestre ?

L'Orchestre mise beaucoup sur les solistes dirigeant depuis l'instrument. Le pianiste François-Frédéric Guy semble s'y spécialiser de plus en plus. Le défi de le

faire dans le 2^e Concerto de Brahms n'a été que partiellement relevé, dans un répertoire plus familier pour le pianiste que pour l'orchestre. Avec pour mérite d'apporter une clarté chambriste à cette musique dense, mais aussi le défaut d'une certaine raideur et d'un son d'orchestre un peu dur, comme si le fait d'être au four et au moulin privait le pianiste chef d'une liberté que peut garantir la présence d'un coordinateur extérieur.

Mais c'est en forgeant qu'on devient forgeron, et l'Orchestre ne pourra exister que si le fait ce que les autres ne font pas. ■

Retrouvez Christian Merlin tous les dimanches de 9 heures à 11 heures. Prochaine émission : « Symphonique ou lyrique ? »



Le président de la République Félix Faure prononce un discours à l'Élysée lors du dîner offert en l'honneur du général Duchesne. À droite, dîner servi à Paul Doumer à l'Élysée, le 27 janvier 1932. JOSSE/ALEEMAGE, BM DE DIJON

ZOOM

Conférences

à la Philharmonie de Paris

Deux cycles de dix conférences s'ouvrent à la Philharmonie (Paris XIX^e) d'octobre à juin. L'un présente des « Regards croisés » et l'autre des « Portraits des XX^e et XXI^e siècles ». Chaque séance de « Regards croisés » met face à face une grande figure créatrice (ou la musique elle-même) avec un autre domaine (artistique, scientifique...). un sujet ou un état, afin de montrer comment et jusqu'où cette rencontre peut fonder en profondeur un style ou une esthétique. Par exemple, « Franz Schubert et le paysage », par Hélène Pierrakos, « Ravel et la danse », par Claire Paolacci, etc. En revanche, les « Portraits des XX^e et XXI^e siècles » approchent aussi bien l'homme que l'œuvre, grâce à l'analyse critique d'un spécialiste.

EN BREF

L'Académie Nobel demande la démission de l'épouse de Jean-Claude Arnault

L'Académie suédoise du Nobel a demandé la démission de Katarina Frostenson, la femme de Jean-Claude Arnault, l'homme par qui le scandale est arrivé sur cette institution. Cette dramaturge, membre du jury de littérature, s'est retirée de la vie de l'Académie sans pour autant donner sa démission. Un audit a révélé plusieurs conflits d'intérêts impliquant la femme et son époux, par ailleurs condamné pour viol.

Baselitz donne une œuvre au musée de Colmar

Exposé actuellement au Musée Unterlinden de Colmar, le peintre Georg Baselitz a décidé d'offrir à l'établissement l'un de ses tableaux. D'« *Nuovo arrivato* », grande huile sur toile datant de 2015, sera exposée en regard d'œuvres de Picasso et Dubuffet, non loin du retable d'Issenheim de Grünewald, pièce maîtresse du musée.

L'Élysée passe à table

PATRIMOINE La Bibliothèque municipale de Dijon possède une collection de menus prestigieux. Elle expose un siècle d'agapes présidentielles.



CLAIRE BOMMELAER
cbommelaer@lefigaro.fr

Inutile de cuisiner Guillaume Gomez sur les manières de table d'Emmanuel Macron, ou les goûts culinaires de la première dame. « Si on parvient à durer à ce poste, c'est parce qu'on sait taire ce genre de détails », lance le chef de l'Élysée. Tout juste apprend-on que Brigitte privilégie les « repas équilibrés ». Fermez le ban ? Les réponses viendront bien un jour. Elles seront apportées par les historiens, lorsqu'ils se plongeront dans les menus édités par la présidence de la République, à chaque fois qu'elle reçoit. Guillaume Gomez vient justement de déposer 1 775 menus de l'Élysée à la bibliothèque de Dijon, qui s'est spécialisée dans la gastronomie, et possède déjà 15 000 menus d'exception. Une partie est actuellement exposée à la bibliothèque, avec des pièces anciennes rares. « Ces menus sont une mémoire de l'art de recevoir français », explique Caroline Poulain, sa conservatrice. Celui imprimé sur vélin et listant les vingt plats offerts au tsar Nicolas II le 6 octobre 1896, permet une comparaison avec « l'épave républicaine » qui a cours aujourd'hui.

Sarkozy supprime le fromage

Guillaume Gomez et sa brigade de 28 personnes réalisent 95 000 repas par an à l'Élysée. Comme ses prédécesseurs, il ne propose que de la cuisine française, des produits frais et de saison. Tout est fait maison, sauf le pain. Officiellement, « on ne s'interdit aucun produit, en dehors du caviar qui est trop cher », affirme le chef. Mais les mets réputés « difficiles » au palais, comme les abats, les escargots ou les cuisses de grenouille, sont rares. Pour le reste, la table élyséenne a bonne

réputation, et le compte Twitter de Guillaume Gomez, très actif, montre souvent d'immenses pâtes en croûte.

À l'Élysée, les déjeuners ou les dîners en petit comité se composent d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, parfois même de fromage. Supprimé par Nicolas Sarkozy, qui n'aimait pas rester des heures assis, il a fait sa réapparition sous François Hollande, pour qui l'art de la table n'était pas un mot en l'air. Invitée à déjeuner à la résidence présidentielle de Brégançon, en février 2018, la première ministre britannique Theresa May s'est par exemple vu proposer un classique provençal : loup grillé, légumes d'été et crème brûlée au chocolat. Trois vins - un grand blanc pour l'entrée, un rouge pour le plat (généralement du bordeaux) et un champagne au dessert sont à disposition. Les vins d'Alsace, encore servis sous de Gaulle, ont pratiquement disparu.

D'abord base de travail pour les cuisines, le menu écrit, puis édité à l'imprimerie nationale, fait son apparition sur les tables de l'Élysée de manière tardive. Il faut attendre la toute fin du XIX^e siècle pour que chaque convive ait, à gauche de son assiette, un carton lui indiquant le déroulement des agapes. « C'est Félix Faure qui va lancer la mode, après qu'on lui a rapporté l'extraordinaire faste des menus imprimés pour les cérémonies du couronnement du tsar Nicolas II de Russie », raconte Jean-Maurice Sacré, un collectionneur de menus.

Car la grande histoire de ces petits cartons éphémères s'écrit lors des dîners d'État, qui rassemblent jusqu'à 270 convives dans la salle des fêtes de l'Élysée. C'est là que l'imagination se mêle au classicisme, là que les menus se parent dans leur forme autant que dans leur fond.

Jusqu'à récemment, des artistes vont

participer à leur mise en valeur, y compris Pierre Bonnard, Matisse ou Chagall, qui dessina une colombe pour la couverture du menu du dîner offert à Jimmy Carter par Valéry Giscard d'Estaing, en janvier 1978.

Lors de la réception du roi d'Angleterre, George V, en avril 1914, la couverture est ornée d'une allégorie de l'entente cordiale, brandissant les drapeaux des deux nations. En 1971, Leonid Brejnev va bénéficier de la politique gaullienne internationale, centrée sur l'anti-hégémonisme américain. Le menu du dîner du 25 octobre sera un modèle de haute gastronomie française (foie gras du Quercy, suprême de turbot Joinville, selle d'agneau d'Armenonville), arrosé de Dom Pérignon et de Château Margaux. « Ces repas sont aussi des outils diplomatiques », rappelle Caroline Poulain.

Tasses en nougatine

Si les plats servis sont toujours français, et toujours choisis par la présidence française, un clin d'œil gastronomique est parfois glissé pour plaire à l'hôte étranger, comme ces esturgeons « à la moscovite » ou ces « ananas à la Victoria ».

Depuis Félix Faure, les goûts, la mode et la cuisine ont évidemment évolué, vers plus de simplicité. Exit les poussins rôtis Alexandra, ou demoiselles de Caen sauce verte ! La poésie des noms de plats élyséens s'est effacée au profit d'appellations régionales. « On cuisine moins lourd et moins sucré », résume Guillaume Gomez. Quatre pages blanches retenues par un simple cordon bleu blanc rouge sont désormais déposées près des assiettes.

Mardi soir, lors de l'inauguration de l'exposition « A la table du Président », à Dijon, des élèves du lycée Le Castet avaient réalisé des tasses en nougatine grandeur nature, remplies de crème.

Autrefois accompagnées d'une cafetière en nougatine, elles formaient un des grands classiques du dessert, sous de Gaulle. Désormais, les cuisiniers de l'Élysée n'ont plus le temps pour le réaliser. Et aucun convive n'aurait le temps de le déguster. Les grands dîners d'État ne durent plus qu'une heure et il faut être un mangeur rapide pour profiter pleinement de la gastronomie. Restent, à la fin du repas, ces petits cartons imprimés que chacun emporte, en guise de souvenir. ■

« À la table du président, un siècle de menus ». Bibliothèque municipale de Dijon (21), jusqu'au 5 janvier 2019.

GRUPE FIGARO présente