

MON DIMANCHE



Photo Balter/Sipa

Charles Berling: "Un thé à la menthe à Montmartre"

Adeline Fleury

QUAND il n'est pas sur scène, Charles Berling se consacre à l'un de ses passe-temps favoris: l'observation de la nature humaine. Il s'installe à une terrasse de café, dans son quartier des Abbesses (18^e), commande un thé à la menthe avec des pignons – il tient à la précision – et regarde, s'il le faut pendant des heures, les passants. « C'est en quelque sorte pour mon équilibre, dit-il justement en versant du thé dans un verre oriental. Quand je passe beaucoup de temps et d'énergie dans des rôles forts, j'ai besoin de me reconnecter avec le monde. Voilà une bonne activité du dimanche. C'est un vrai spectacle, et puis cela développe tellement de choses. De la curiosité, du désir, du dégoût, de la compassion. » Et son fief parisien actuel, la butte Montmartre, se prête particulièrement à l'observation des gens qui passent. Après avoir pas mal boulinguagé dans Paris – Berling, né à Saint-Mandé (94), a vécu successivement rue Girardon, rue Ordener

le dimanche que le jeune Berling a fumé ses premiers cigares et bu ses premiers verres de vin. « C'était avec mon père, après le repas dominical. »

Aujourd'hui, l'acteur se fixe pour objectif de s'organiser « des dimanches vides et creux ». « En ce moment, je me couche tard le samedi soir, je sors du théâtre vers 23h30 et je ne vais pas dormir avant 3 heures du matin, le temps que mes nerfs se calment. Donc, le dimanche, je me lève vers midi, un peu cassé, et j'essaie de me remettre daplomb au plus vite pour assumer la représentation de 15 heures. Je vais vous dire ce à quoi j'aspire [il s'enthousiasme soudainement]: m'éveiller tout en douceur le dimanche, prendre un petit déjeuner et aller faire du jogging, il paraît que Montmartre, c'est bien pour le jogging! » Berling est un sportif. Un sportif de l'extrême, il pratique la chute libre. « Je suis plutôt peureux de nature et j'aime me confronter à mes peurs pour me connaître et me dépasser. La chute libre, c'est un peu comme quand le

ADRESSES

Thé à la menthe: le Café du théâtre, 48, rue d'Orsel (18^e).

Livres: « Un classique, la Librairie des Abbesses, 30, rue Yvonne-le-Tac (18^e). C'est une librairie humaine, où l'on peut échanger ses goûts culturels avec les libraires. J'aime ces gens qui défendent un esprit, à la différence des grandes surfaces. »

Papeterie: Trait, 52, rue des Abbesses (18^e).

Marché: « Tous les commerçants de la rue des Abbesses. C'est extraordinaire, j'adore y entrer pour toucher les légumes, parler aux gens. »

Restaurant: l'Entracte, 44, rue d'Orsel (18^e).

rideau du théâtre s'ouvre, c'est le moment où le trac s'exprime. Cette sensation me fait vibrer. » Du sport, donc, plutôt que du cocooning. « En fait, le repos m'angoisse, je suis un hyperactif, et quand il vous tombe dessus comme cela, sans y être préparé, cela peut être déboussolant. » De même, Berling, pourtant boulimique de lecture, n'est pas un fervent partisan de la « culture à tout prix le dimanche ». « Passer du Mozart en boucle, voir les expos du moment et se dire: aujourd'hui je dois me cultiver, ce n'est pas trop mon truc. Pour moi, c'est de la culture bourgeoise, ce genre de manières ne m'intéresse pas. Disons que j'ai un rapport à la culture plus quotidien. » Et le dimanche (quand il ne travaille pas contrairement à aujourd'hui), ce qu'il apprécie aussi, c'est tout simplement de se « retrouver avec deux-trois amis et prendre mon temps dans un resto que j'aime ». Sur la Butte, de préférence.

JDD Paris-Ile-de-France dirigé
par Robert Melcher

Lockwood, violoniste tout terrain

Célèbre jazzman, directeur d'une école musicale pilote à Dammarie-les-Lys (77), Didier Lockwood fête ses 50 ans cette semaine à l'Olympia. Rencontre avec un maître de l'improvisation

Alexis Campion

CINQUANTE ans? Seulement? On s'en étonnerait presque. Ce nom, Didier Lockwood, semble avoir toujours fait partie du paysage, résonne comme l'emblème d'un jazz à la française qui swingue au soleil, à la fois exigeant et populaire, expérimental et engageant. Passé par tous les genres amis (fusion, hard bop, jazz rock, swing, africain, asiatique, classique, variété), ce violoniste boulimique, maître de l'improvisation adouci dès ses débuts par Stéphane Grappelli, a derrière lui une discographie impressionnante, soit une bonne vingtaine d'albums live et studio en son nom. Sans compter les collaborations et tournées de par le monde et les arts (danse, cinéma, théâtre), sans oublier son engagement en faveur d'une pédagogie ressourcée – « affranchie et protégée d'une société consumériste qui engendre trop de déserts culturels » –, il se surnomme lui-même le « VTT », violoniste tout terrain. Ou « violon passeport », en souvenir de son expérience, tout débutant, avec un orchestre de gamelans balinaï. « Cela m'a tout appris. J'ai passé ma vie à me placer dans la musique de

l'autre... » Ce mardi, sur la scène de l'Olympia, ce natif de Calais marquera donc le coup de ses « 50 balluches » avec une bande d'artistes proches. A commencer par le pianiste Francis Lockwood, son frère, le batteur Christian Vander, son copain leader de Magma. Et aussi l'accordéoniste Marcel Azzola, légende vivante et admirée, avec qui il vient d'enregistrer le très charmeur *Waltz Club*, une collection de valeurs atemporelles (Chopin, Privat, Gainsbourg).

Ses proches, eux, s'étonnent au contraire que leur pétulant complice ait « déjà » 50 ans. La femme de sa vie, la soprano Caroline Casadesus, l'explique simplement: « Didier est curieux, joueur, adolescent! » Marie-Claude Pietragalla, récente alliée de création, a été soufflée par « sa rapidité, sa légèreté, son naturel dans l'action ». Lock-



Didier Lockwood, 50 ans, fougueux pédagogue. « Le problème des jeunes en banlieue, avant la culture ou la pauvreté, c'est la reconnaissance: ils n'ont aucune possibilité d'affirmer une fierté. On les traite de racaille alors qu'ils ont construit des choses. Le groove par exemple, on devrait le prendre en compte au conservatoire. »

Photo Raymond Delalande pour le JDD

wood impressionne aussi aisément qu'il désarçonne. « Il a un côté visionnaire, leader qui s'attend à ce que les autres suivent, précise son épouse. Il ne doute pas. Ce n'est pas toujours évident, parfois agaçant, quand bien même il apporte une pulsion de vie fantastique. Il avance coûte que coûte, parfois sans beaucoup d'admiration pour les autres. »

« Depuis cinquante ans, explique l'intéressé, tout comme je le vis maintenant avec Marcel, je ne fais que des rencontres extraordinaires. Cela m'a fait grandir, pas vieillir. J'espère bien que ça va continuer. Il a pourtant passé certains caps et même commis l'exploit: « Mon avenir, désormais, ce sont les gamins que je produis... »

Exemple flagrant: Thomas

Enhco, son beau-fils, pianiste et violoniste de talent, à peine majeur et déjà leader d'un trio jazz averti. Le label Ames, lancé par Lockwood, produit son premier tour de piste, *Esquisse*. Sportif et artiste passionné, Thomas Enhco a grandi avec les quatre autres enfants de la famille recomposée avec Caroline Casadesus en 1992. Lockwood, ancien champion régional de natation et surtout fils d'instituteur, a un besoin viscéral de transmettre. Et de défendre des principes que pour rien au monde il ne braderait. « Avant 68, note-t-il, les profs avaient mis les jeunes en compétition, cela avait du bon! Car aujourd'hui, il faut lutter pour détourner les enfants des obsessions de l'époque, la réussite par le fric et par le mépris. Quand j'arrive à les remettre sur le chemin de la passion, de la créativité, j'ai gagné mon pari. »

Ceci explique cela, le violoniste est aussi, depuis 2000, aux commandes du CMDL – le Conservatoire des musiques Didier Lockwood –, un établissement pilote privé conçu et créé pour entrelacer comme il se doit les musiques, classiques, improvisées, traditionnelles. A Dammarie-les-Lys (77), dans un manoir bénéficiant d'un parc et situé sur les ruines d'une abbaye classée monument historique, l'école accueille 50 étudiants virtuoses professionnels, accueillis du monde entier. Une centaine d'autres sont en classe amateur mais parfois très bons, donc aspirants aux classes pros. Certains viennent de quartiers difficiles et Lockwood, citoyen engagé (membre du Haut Conseil de l'éducation artistique et culturelle, ami de Nicolas Hulot et de Yann Arthus-Bertrand), s'en félicite. « Depuis notre arrivée, la violence a sensible-

ment baissé. Bientôt, nous allons peut-être investir une immense friche de 3.000 m², une ancienne cartonnerie, pour créer un centre pluridisciplinaire mêlant audiovisuel, arts plastiques, théâtre et danse. » Un rêve à négocier avec la commune et peut-être, bientôt, « un nouvel outil contre la tyrannie d'une culture marchande sans âme... » De quoi oublier le très médiatique château voisin de son école... celui de la *Star*Ac*! « Ils nous ont demandé de faire visiter notre école à leurs élèves. Je n'ai pas dit non mais j'ai refusé les caméras. Hors de question qu'on leur serve de caution. Dans le ciel de la culture, le trou d'ozone est assez grand comme ça. »

Concert des 50 ans, le 25 avril à l'Olympia, 20h30, avec aussi Jean-Marie Ecay, Bireli Lagrène, Florin Niculescu, Marie-Claude Pietragalla, Caroline Casadesus...

Noé a le vent en poupe

Une adresse futuriste à Londres, le Senderens, « meilleur restaurant avant l'amour », ou tout récemment une terrasse aérienne au 9^e étage du Printemps: l'architecte d'intérieur Noé Duchaufour Lawrance, 31 ans, imagine des lieux comme des vaisseaux qui vous embarquent

Amélie Neiss

TOUT va très vite pour ce jeune architecte d'intérieur. Sourire coruscant, regard transparent caché derrière d'épaisses lunettes en acier, Noé Duchaufour Lawrance vient de présenter au Salon de Milan ses meubles édités par l'Italien Ciccotti, parle avec enthousiasme d'un projet dans le Sud, tout en surveillant minutieusement les finitions du Déli-cieux, son dernier projet de 350 m² commandé par le groupe Bertrand.

Ce restaurant panoramique qui ouvre fin avril a été pensé comme « une boîte de verre posée sur le 9^e étage du Printemps de la Maison ». La terrasse de 150 m², qui accueille « un îlot de verdure et de bois », embrasse toute la ville. « Le lieu devait s'effacer devant une telle vue. Il fallait aérer l'espace au maximum et jouer sur la fluidité. Le sol minéral en ardoise s'oppose au plafond blanc profilé en aile d'avion. » Le plafond est soutenu par des poteaux aux connexions organiques – des arbres que l'on croirait descendre du ciel – accentuant cette dimension aérienne.

Un lieu à l'opposé du futuriste Sketch à Londres ou de Senderens, nouveau temple de la gastronomie à prix accessibles, ces deux adresses étant aussi des œuvres de Noé... « Au-delà des concepts, tout est histoire de rencontres. Le propriétaire du Sketch, Mourad Mazouz, m'a fait confiance. Je n'avais que 25 ans lorsque je me suis lancé dans cette folle aventure. Dans cette demeure classée du 18^e, j'ai voulu un lieu hors norme, une succession d'atmosphères pour ce restaurant-pâtisserie-galerie d'art. Je l'ai pensé comme un



Le designer dans ses bureaux du 11^e. Au premier plan, une de ses créations, la table Dessouschic, un exemple des mélanges qu'il affectionne: plateau contemporain, lisse et pieds très classiques.

Photo Sandrine Roudeix/JDD

voyage dans le temps et l'espace », explique ce passionné de science-fiction, qui a emprunté au génie des formes, Stanley Kubrick. « L'entrée évoque un vaisseau amiral, les toilettes-œufs donnent une impression de flottement sous une voûte de 12 mètres de haut. Je m'intéresse à l'espace dans l'espace, peut-être à cause de ma formation de sculpteur », analyse-t-il.

Ses thèmes de prédilection? « Les courbes et la sensualité », souligne Noé, qui avec son physique (il a été mannequin un temps) pourrait bien devenir le designer préféré de la gent féminine...

Le Senderens a d'ailleurs été récompensé pour son glamour, décrochant le titre de « meilleur restaurant avant l'amour », prix Fooding 2005. Rien d'étonnant alors que de grandes marques féminines lui fassent la cour! Il travaille à une collection de bijoux, à des luminaires pour Baccarat ou encore à un projet avec une grande marque de cosmétiques. Au Senderens s'est opéré selon lui « un dialogue avec l'histoire d'un lieu classé, d'un chef talentueux et la mienne ». Il fallait faire « respirer le lieu trop cloisonné, tout en respectant son passé, lié à l'Art nouveau et aux boi-

series Majorelle. J'ai opté pour le thème de la chrysalide. » Prédominance du rose, projections de figures lumineuses, papillons dans des incrustations lumineuses sur des tables en Corian, plafond qui prend les formes d'un cocoon participent de l'atmosphère étincelante, à l'image des créations du chef.

« Je me suis d'ailleurs beaucoup amusé à collaborer avec M. Senderens sur les formes et les saveurs de ses glaces! Le design culinaire me tente, même si je suis un piètre cuisinier. » Formé à l'École nationale supérieure des arts appliqués et passé aussi par les Arts déco, il admire le travail du designer Carlo Molino, spécialiste du biomorphisme, et de la Japonaise Mori Mariko pour « ses mises en scène oniriques ». Marianne Guédin, créatrice de l'Année 2006 pour *Now!*, pour qui il a créé le vase *Cosmo* en céramique en 2003 et avec qui il partage ses bureaux, estime qu'il sait « oublier la fonction, et se moque de l'aspect commercial pour privilégier la poésie ». D'où son vase dans lequel « on peut mettre très peu de fleurs! »

Seul regret? « La sculpture me manque, ce rapport aux matériaux, ce travail avec les mains... Aujourd'hui, je n'ai même plus le temps de dessiner des maquettes! Je me verrais bien trois jours par semaine travailler des sculptures dans une cabane de pêcheurs face à la plage », se prend à rêver cet hédoniste, originaire de Mende (Lozère), qui a grandi en Bretagne et dont le père était lui aussi sculpteur. « La mer me donne de l'énergie. Paris manque d'horizon... » Avec le Déli-cieux, c'est sûr, il nous fait prendre de la hauteur.