

la capitale, Kinshasa. Au cœur de ces quartiers oubliés hantés par les gangs, la prise de vue en extérieur jour n'est pas sans risques. «Certaines de leurs tenues rappellent à s'y méprendre les parures cérémonielles en fibres de feuilles de raphia, ces ornements solennels dont se couvraient les messagers du monde invisible des anciens royaumes bantous pour invoquer les ancêtres ou célébrer la vie», pointe l'écrivain franco-congolais Wilfried N'Sondé dans l'ouvrage qui présente cette série.

A l'orée des ghettos, les sentinelles en forme de robots décatés semblent sortir de la saga *Transformers* mise à la sauce *arte povera*, cette forme de défi envers la société de consommation et l'industrie culturelle. Ses œuvres d'«artistes» (artistes et activistes) ont un dessein moins artistique que de sensibilisation à la catastrophe environnementale, sociale et économique. Le hasard n'étant que destin qui s'ignore, la série s'est réalisée en parallèle à un travail sur le mysticisme et l'animisme africains au Bénin tournant autour du masque. Jouant sur une rigoureuse sérialité et une constante frontalité du sujet ainsi que sur l'iconicité, Stephan Gladiou revendique l'héritage du photographe allemand August Sander, «principalement par la puissance symbolique qu'induisent ses portraits».

### Orphelins des rues

Sur Facebook, il tombe un jour sur la photo de Sarah Ndele, artiste peintre issue de l'Académie des beaux-arts de Kinshasa. Elle est couverte de bouteilles plastiques à l'occasion d'une performance de rue. La jeune femme est partie des masques Yonde, la tribu de ses parents, pour ses créations recyclant le PET et interrogeant la mémoire. Cette performeuse met le photographe en contact avec le collectif d'artistes de rue «Ndaku ya, la vie est belle», fondé en 2015 par Eddy Ekete.

On y trouve d'«anciens élèves de l'académie congolaise entrés en résonance avec des orphelins des rues, tous délaissés par Dieu, par l'Etat et par leurs propres familles», écrit Wilfried N'Sondé dans *Homo detritus*. Lorsque ces artistes sortent en procession dans les rues ou posent pour la photo, plusieurs centaines de personnes les rejoignent. «Ces masques inspirent alors le respect, l'admiration et la crainte. Sans doute de la même manière que s'ils étaient sortis avec un masque en raphia traditionnel, protecteur d'un village ou esprit d'un ancêtre.»

Féru d'observations anthropologiques, le peintre et sculpteur Eddy Ekete a imaginé la figure de *Matchacha Man* («l'homme canette»). Celle-ci s'inspire des costumes vaudous d'Afrique de l'Ouest et centrale, ainsi que de statuettes N'kisi, offrant symboliquement une protection contre les environnements agressifs. Au final, 700 canettes pour un costume de 25 kg réalisé en cinquante-six heures. Il sillonne dans un cliquetis de ferraille les rues de Kinshasa et Paris. «C'est une série optant pour un ton décalé autour de l'écologie. Elle refuse ainsi le discours misérabiliste et répétitif, culpabilisant et sombre, par ailleurs respectable, cher au photojournalisme», précise Stephan Gladiou.

### Lanceur d'alerte

Qualifiant la RDC de «scandale géologique», le photographe, né à Bagneux en 1969, reconduit un constat désespérant face à une impasse dramatique. Deuxième plus grand pays des 54 Etats du continent africain, la RDC possède l'un des sous-sols les plus convoités qui soient. Il demeure toutefois à la huitième place des pays les plus pauvres au monde. L'une des causes? «Une guerre indirecte pour les matières premières. Elle implique multinationales, membres du gouvernement et pays voisins employant certaines milices pour semer le chaos afin de récolter cobalt, or et diamant parmi d'autres ressources.»

Depuis 1992, des conflits civils ont fait quelque 7 millions de morts selon Caritas. «La mémoire de ces affrontements que subissent les populations locales est centrale pour de nombreux costumes. Celui fait de CD représente à la fois l'importance de la musique et l'éclat des balles. Il est l'œuvre de Bowandundu Musafiri Master, dit «Chaka», ayant connu la première guerre du Congo en 1997 à Kisangani», confie encore Stephan Gladiou. A Kinshasa, les bidonvilles étouffent sous les déchets et la terre polluée aux métaux lourds. Peintres, chanteurs et musiciens se sont donc fédérés pour dénoncer la tragédie de leur quotidien, les guerres, l'exploitation et la misère qui les privent de dignité. Cet art de rue comme lanceur d'alerte contribuera-t-il à éveiller les esprits? ■

Stephan Gladiou, «Homo detritus», Actes Sud, 104 pages.

## Gastronomie

# Urs Leuenberger, sacrée bonne pâte

Début novembre, le jury des World Cheese Awards 2022 a élu le gruyère AOP du Bernois meilleur fromage du monde

Véronique Zbinden

Twitter @VroniqueZbinden

Vorderfultigen, arrêt sur demande. Une heure de virages au départ de Köniz, dans la banlieue de Berne, à se tortiller parmi les collines vert tendre du parc naturel du Gantrisch, et le car postal s'arrête pile devant une bâtisse ocre à volets rouges. Pas moyen de se tromper, une banderole a été hissée sur la façade avec son message de félicitations tracé en lettres rouges, juste à côté du panneau «Käserei/Fromagerie».

On pousse la porte pour plonger aussitôt dans l'atmosphère moite et les effluves acides caractéristiques des fromageries artisanales. Une silhouette sanglée, bottée et chapeauté de blanc, émerge de la condensation: il est notre *local hero* et son nom est Urs Leuenberger, la cinquantaine, regard bleu glacier, dégaine souple du marathonnier et du coureur de trail qu'il demeure.

### Tour de magie

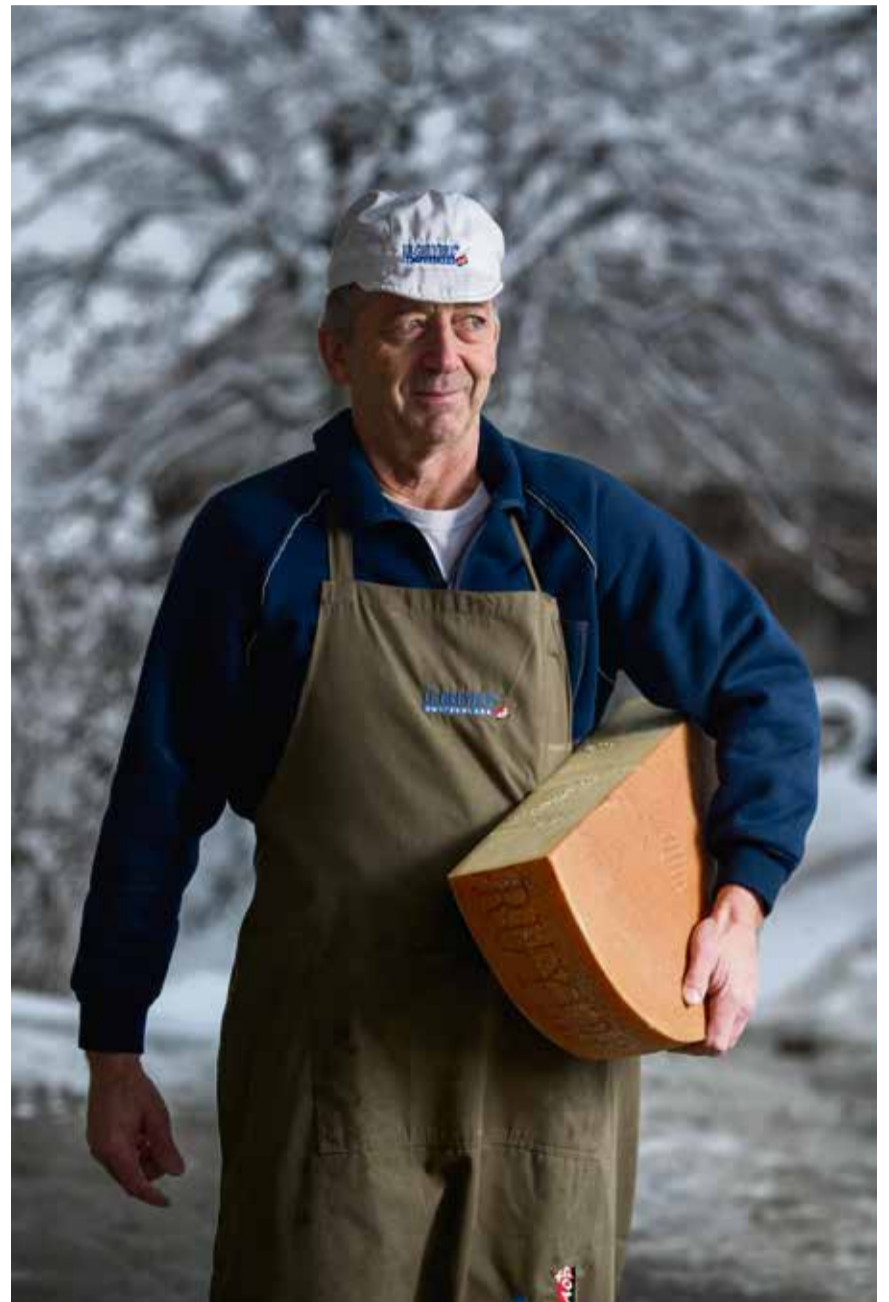
Un héros modeste. Son produit phare, le gruyère AOP de Vorderfultigen, vient d'être élu meilleur fromage du monde par un jury professionnel, parmi 4334 pâtes concurrentes. Ça se passait le 2 novembre dernier à Newport, Pays de Galles, dans le cadre des World Cheese Awards 2022, initialement prévus en Ukraine – tard dans la soirée pour le round ultime mettant aux prises une centaine de finalistes. Lui n'était pas sur place, mais représenté par l'affineur et un membre de l'interprofession. Aux yeux des 250 juges internationaux présents, le gruyère d'Urs s'est démarqué par ses notes de foin, d'herbe et de prairies en fleurs, de cuir, une longueur et un fondant en bouche remarquables.

D'abord, il n'a rien su, ensuite, il n'a rien compris. Ou à peu près. «Ilya quelques jours, quand on m'a appelé, j'avoue qu'avec tous ces mots anglais, la ligne incertaine, il m'a fallu un petit moment pour réaliser...»

Urs fait visiter son royaume pour expliquer comment il travaille. Son domaine est à peine plus grand qu'un studio en ville; d'un côté, la cuve de fabrication, son ventre de cuivre, un ventre géant qui s'ouvre pour accueillir la traite de la veille, puis celle du matin. Toute cette blancheur qui n'en finit pas de se troubler sous l'effet des premiers ferments, essentiellement indigènes et issus de son propre petit-lait, puis la présure, amorçant la grande métamorphose. Trois mille litres ou un peu moins. De l'autre côté, le cliquetis des formes qui s'empilent, le bruit d'une centrifugeuse. Tout à l'heure, sept ou huit meules sortiront des presses, le petit-lait s'écoulant en larges flaques. Entre les deux, l'alchimie d'une transformation toujours un peu magique.

Urs n'imagine pas sa vie sans tout cela, lui qui a grandi dans la fromagerie familiale de Konolfingen, parmi cinq enfants, dont un autre est devenu fromager affineur. Il fait un apprentissage à Herbligen, dans une structure encore plus petite qu'ici: «On produisait deux emmentals par jour, et on faisait tout à la main comme à l'alpage avec le chaudron, la toile de lin...»

Il reprend ensuite la petite affaire de son père, à Unterlangenegg, entre Emmental et Oberland, durant quelques années,



«Je n'aime pas l'idée de vendre, j'ai juste envie de les fabriquer, les fromages», confie Urs Leuenberger, qui a le triomphe modeste après sa récente consécration. (Eddy Mottaz/Le Temps)

avant d'accepter un job pour un groupe de l'industrie agroalimentaire. Sans joie. Jusqu'au jour où il apprend que la petite fromagerie villageoise de Vorderfultigen, gérée en coopérative avec les producteurs de la région, est à remettre.

### Paysage idyllique

«Je n'aime pas l'idée de vendre, j'ai juste envie de les fabriquer, les fromages. Et puis je suis un solitaire, j'aime bien les petites équipes et je suis très indépendant: j'aime décider par moi-même, avoir une grande part d'autonomie.»

Les fenêtres de sa fromagerie s'ouvrent sur le paysage idyllique du parc naturel du Gantrisch, ses gorges et ses collines, un décor compris dans un triangle entre Berne, Fribourg et Thoune. De la salle de fabrication, de la galerie menant aux trois caves, il pourrait compter les têtes de «ses» vaches. Huit troupeaux de Holstein et de Fleckvieh, qui paissent dans un rayon d'un kilomètre l'essentiel de l'année... «Voici vingt ans, la commune comptait encore une vingtaine de producteurs de lait, des petits pour la plupart. Aujourd'hui, ils ne sont plus que huit, tous font partie de la coopérative et m'amènent leur traite.»

Après le caillage, la masse dont la texture dense évoque le yaourt grec est alors brassée, avant d'être moulée, pressée, puis égouttée. Les jeunes meules passent 24 heures dans l'eau saumurée de la première cave; elles sont initialement retournées quotidiennement durant dix jours et frottées trois à quatre fois par semaine à l'eau salée. C'est ensuite le moment de l'affinage, tout aussi décisif, dans la zone AOP, pour une durée minimum de quatre mois. «Entre un gruyère et un emmental, la fabrication n'est au fond pas si différente;

c'est d'abord une affaire de températures, puis c'est l'affinage qui transforme complètement les meules.»

Quand on lui demande ce qui a fait la différence dans un tel concours, le secret, Urs commence par évoquer une part de hasard, dans un demi-sourire. «Il faut bien un peu de chance, mais au fond, tout commence par la nourriture et la manière d'élever son troupeau, les étables, le soin et l'hygiène de toute la chaîne.»

Et puis le lait change en permanence, avec la flore, la météo: le goût du fromage va aussi évoluer au fil des saisons. «Le lait de septembre 2021 dont est issu le gruyère vainqueur a bénéficié d'une herbe particulièrement riche à cette saison; à cette altitude, la flore est extraordinairement variée et parfumée. Et on travaille bien sûr exclusivement le lait cru, conformément au cahier des charges de l'AOP.»

### Les joies de la neige

Un voisin passe, venu féliciter notre champion du monde. On discute évidemment le bout de gras. Et le reste. Ce que va changer ce prix? «C'est une formidable reconnaissance, qui n'arrive qu'une fois dans une vie», estime Urs. Qui n'entend pas changer ses habitudes pour autant. Vers midi, le gros de la production est terminé et il ira faire ses livraisons dans les cinq ou six commerces de la région qui proposent ses fromages. Pas envie de se mettre à la vente directe, il souhaite au contraire reprendre le sport un peu plus assidûment, lui qui a fait tous les trails et autres marathons de montagne, Davos Alpin, Bettmeralp, Gstaad ou Grindelwald... Sans oublier le ski, avec le bel hiver qui s'annonce; les petits *skilifts* de son enfance, à Linden ou Grindelwald, pourraient bien reprendre du service. ■