

«L'homme voulait juste jeter les cendres de son épouse dans la mer. J'imaginai déjà la poussière qui s'éparpille. Mais raté: il a balancé l'urne dans l'eau»



PROFIL

1972 Naissance à Lausanne.

2002 Engagée à «24 heures».

2011 Naissance de sa fille, Thelma.

2020 Lauréate du festival Manifesto à Toulouse.

2021 En septembre, festival photographique Alt.+1000, à Neuchâtel.

Son père est mort une nuit de mars 2007. Dans cette même chambre où il était né 71 ans plus tôt. La journée, il était monté sur son tracteur comme d'habitude. Il avait traité les vaches, lavé l'étable à grandes eaux, étalé la paille et donné du foin. Puis bu son déca, assis à sa place dans la cuisine, toujours la même.

Le lendemain, Odile Meylan a pris cette tasse en photo. Tout comme, dit-elle, l'empreinte de ses derniers fragments de vie: son porte-monnaie, son couteau suisse, ses chaussons, la veste pendue au portemanteau, un calendrier, la montre, un pilulier. Souvenirs d'une existence honnête, discrète, valeureuse, à Bottens (VD). Images noir et blanc «car contrairement à la clarté, l'ombre permet de percevoir la lumière». Celle de l'être cher qui devint étoile. Elle a publié les photos sur son site internet. Titre de la galerie: *Persistence rétinienne*.

La phalange enflée

Elle se confie, assise sur la chaise de son papa, dans la cuisine. Alors forcément, les larmes viennent. On parle donc d'autre chose, de sa fille Thelma, 9 ans. Qui vient de se casser un doigt. Odile a pris en photo la phalange enflée. «Elle m'a dit en râlant: mais maman, pourquoi tu prends ça en photo?» Pour «digérer», répond-elle. Comme pour son père, mettre une distance avec les choses douloureuses parce qu'elle se sent démunie.

Et puis c'est sa passion, la photo. Photographe du quotidien des autres, depuis 2002, pour le journal *24 heures*. Photographe, aussi, de ses jours. Odile Meylan a exposé l'automne passé aux Rencontres photographiques de Toulouse, est en ce moment l'invitée du Musée paysan et artisanal de La Chaux-de-Fonds. Elle montre les photos qu'elle a prises d'Olivier Longchamp, son voisin agriculteur et maréchal-ferrant.

Images au plus près, «les mains qui disent le labeur dans chacun des replis», son pull-over griffé d'épines de foin, la langue d'une vache qui lèche son naseau. «Un vécu mélancolique», résume une notice. Tendre serait plus exact.

Il y a aussi *Le Petit Cerisier*, ode à un arbre d'enfance sur lequel elle se hissait à l'aube en pyjama pour décrocher les fruits rouges. «Un repère, un lieu de ralliement, à 53 pas se trouvaient la ferme, les parents», décrit-elle. Galerie d'un temps immuable, celui de la balançoire fixée aux branches, des escargots qui lambinent, d'un groin de cochon jeté dans la bassine, d'ergots de poulets que deux mains enfantines manipulent comme une marionnette.

Elle dit que le petit cerisier tient bon dans le vent de l'hiver, qu'il a étendu ses racines pour tracer autant de lignes entre la ferme et l'extérieur, entre l'enfance et l'âge adulte, entre le rêve et la

L'album des campagnes

ODILE MEYLAN

La photographe vaudoise revisite le territoire de son enfance. Images au plus près du voisin agriculteur, d'un petit cerisier et autres fragments d'hier

CHRISTIAN LECOMTE
@christlecd25

réalité. Cette ferme, pour la première fois depuis des générations, est devenue juste une habitation. Odile Meylan y vit. La maman est dans un home pour personnes de son âge, une de ses sœurs a récupéré les champs, l'autre le chalet au-dessus. Odile occupe la maison, avec son compagnon et leur fille.

Alors, bien sûr, entre ces murs anciens, l'enfance a des résurgences. Ces années-là furent emplies de bonheur. Les prés, les arbres, les animaux, le foyer. Son père, un peu sauvage, avait tendance à filer aux écuries dès lors qu'un visiteur s'annonçait. Odile est un peu comme ça: «Je pourrais rester seule pendant des jours.» Petite, elle regardait les avions dans le ciel et ouvrait des atlas. Envie de voyage? «J'avais horreur de la routine, école-vacances-école, ça me déprimait.»

Mais les départs, les halls de gare et d'aéroport attendront. Elle

devient institutrice pour retenir peut-être encore un peu d'enfance. A 25 ans, elle déploie une aile puis deux et part une année: l'Amérique centrale, l'Australie, l'Asie. Fait des photos souvenirs. Au retour, refait l'institutrice. Retombe dans la routine. Elle se rêve alors reporter, «parce qu'il n'y a pas de vacances scolaires dans ce métier-là». Cours Migros pour apprendre la technique, puis l'International Center of Photography à New York pendant trois mois.

Victoire contre la routine

Odile commence à tâter du terrain, l'Estonie (pour ses filets de perche), le Pérou (pour les Vaudois qui vivent là-bas) puis des reportages pour Terre des hommes et Medair au Pakistan, en Angola, en Afghanistan, au Congo. En 2001, elle est stagiaire à *24 heures*. La rédaction est convaincue de son talent. Un an plus tard, une place se libère. Elle devient photographe de presse: sa victoire contre la routine.

En 2006, elle monte à bord du RMS Queen Elizabeth à Southampton et vogue six jours pour rallier New York. Elle photographie les passagers et l'équipage. «Je me souviens de cet homme qui effectuait la traversée juste pour jeter les cendres de son épouse dans la mer. J'imaginai déjà la photo, l'ouverture de l'urne et la poussière qui s'éparpille. Mais raté: il a balancé l'urne dans l'eau.»

En 2011, elle part en Jamaïque avec son compagnon qui est producteur de reggae. Elle photographie les anciens cinémas et théâtres où Bob Marley jouait. Le passé, la ferme d'origine, dit-elle joliment, lui revient sans cesse. Elle mène désormais ce projet autour des gens et des paysages alentour. En revisitant le territoire de l'enfance «avec le petit cerisier et le voisin à l'accent à couper à la faux». ■

Un jour, une idée

Un mousseux valaisan parmi les meilleurs du globe



ÉMILIE VEILLON

Premier mousseux de Suisse à occuper une place importante sur la scène internationale, le Brut du Valais Millésimé 2014 de Jacques Germanier, de la Cave du Tunnel à Conthey, s'est positionné dans les dix meilleurs médaillés d'or au concours international Chardonnay-du-Monde qui vient de se dérouler en Bourgogne. Déjà deux fois primé au Grand Prix du vin suisse, ce mousseux a convaincu les 200 experts jurés internationaux, parmi les 604 échantillons venus de 36 pays différents.

A la fin des années 1980, Jacques Germanier a fait œuvre de pionnier dans le milieu viticole suisse en se lançant dans la production d'un tel effervescent. Le propriétaire encaveur de Conthey a alors convaincu ses fournisseurs de vendanges

de planter du chardonnay, cépage mieux adapté à la prise de mousse.

En trente ans, il a réussi son pari. «Nous suivons la méthode traditionnelle qui nécessite de la technique et du savoir-faire, note Patrice Rudaz, directeur de la Cave du Tunnel depuis le décès de Jacques Germanier. Les grappes sont cueillies à maturité, puis posées sans foulage ni égrappage dans le pressoir. Une lente prise de mousse en bouteille commence, suivie d'un stockage d'au moins trente-six mois sur lattes dans une galerie de 800 m² creusée dans la roche. Les conditions optimales de cet espace, semblable aux caves champenoises, permettent de garantir une température constante toute l'année. Pour finir, le remuage et un dégorgement pointu sur place façonnent le produit tel qu'on le connaît.»

Côté vinification, Bruno Geiger a fait baisser le dosage en sucre pour apporter aux mousseux plus de race et coller aux nouvelles attentes de la gastronomie friande de champagne faiblement dosé, pour plus de naturel. Le succès des trois déclinaisons de la Cave du Tunnel – Brut du Valais Réserve, Brut du Valais Millésimé et Brut du Valais Rosé – se confirme lors de chaque compétition internationale. «Nous prospectons activement, chaque récompense étant mise en valeur sur les bouteilles, conclut le directeur. Certains pays comme le Canada, l'Allemagne, les Etats-Unis, l'Amérique du Sud et même le sud de l'Italie s'intéressent à ce brut champion suisse.» ■

Germanier Cave du Tunnel, route de Vens 1, Conthey (VS), tél. 027 346 12 14, lu-ve 8h30-12h et 13h30-17h, www.germanier.com