

La Giroflée Libre

N° 34
Mai 2009

Bulletin de liaison de l'Association de la rue du Colonel Fabien

Comité de rédaction: Y.Galley, P.Tabourier, S.Besnard, C.Delays, J.Lellouche,
Association de la rue du Colonel Fabien, 5 rue du Colonel Fabien, 78220 Viroflay

Editorial

Toujours difficile de tenir les délais de parution de notre journal, surtout en période hivernale... le printemps nous redonne de l'énergie, la nature se réveille et nos plumes aussi ! L'hivernation n'a pas été totale puisque nous avons eu quelques occasions de nous réunir:

- la fête de la rue le 20 septembre 2008 dont le thème était la danse. L'animation a été assurée grâce au concours d'ABC Danse Genetay de Vélizy avec Geneviève Fourbet et Marie-Nicole Vardon d'une part et Louis Lengrand pour une sonorisation de professionnel.
- l'assemblée générale et sa galette pour le bilan 2008 et la préparation de 2009,
- la parution du livre de François Lemaire sur notre rue et la séance de dédicace du 30 janvier. Nous avons été comblés de cadeaux, d'abord par la joie de retrouver notre président d'honneur, ensuite par la dédicace personnalisée qu'il a tenue à écrire pour chacun, enfin par le don à l'association du produit de la vente du livre (il en reste quelques exemplaires chez Sabine)

Au menu de cette 34ème édition de notre journal, outre les nouvelles habituelles de notre association, un joli poème d'Adrien Teboul, le rappel de l'exposé de Monsieur Loiseau sur les vins du Bordelais, histoire de vous motiver pour le prochain salon, et un volet évasion avec deux aspects du Japon, le monde des courtisanes et celui du Zen.

Yu-Ing Galley

PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Echange de plants du colonel Fabien

Il se déroulera dans le Jardin de la Famille Besnard (au n°5)
SAMEDI APRES MIDI 16 MAI à partir de 16h

Randonnée culturelle

SAMEDI 6 JUIN

Au programme: marche d'une petite heure -vélo (ou voiture)

Pique-nique au parc de Saint Cloud

Visite guidée de la maison de Gambetta à Ville d'Avray à 15h

Brocante

Notre Association y sera présente comme d'habitude
DIMANCHE 28 JUIN sur l'avenue du Maréchal Leclerc
(pour participer, contacter Sabine)

La Fête de rentrée

Le 19 SEPTEMBRE 2009 à la Ville Aux Bois

Le salon du vin 2009

aura lieu fin novembre ou début décembre
Programme: La côte chalonnaise et le Mâconnais

Ramassage de bois (Hiver 2009)

VIE DE L'ASSOCIATION

Assemblée générale du 9 janvier et réunion du bureau du 11 février 2009

Tous les membres du conseil d'administration ont été reconduits par l'assemblée générale et leurs fonctions confirmées lors de la réunion de bureau:

Présidente:	Sabine Besnard
Vice-présidente:	Yu-Ing Galley
Secrétaire:	Pierre Tabourier
Secrétaire-Adjoint:	Jean Lellouche
Trésorière:	Josiane Saison

Les autres membres du conseil sont: François Lemaire (président d'Honneur), Jean-Pierre Toulgoat et Véronique Teboul.

Christiane Delaye et Nathalie Topalian demeurent invitées permanentes

Le Conseil d'Administration entérine à l'unanimité la décision de l'Assemblée générale du 9 Janvier 2009 de maintenir la cotisation annuelle à 25 Euros par famille.

Notre trésorière compte sur la bonne volonté de chacun pour glisser son chèque de cotisation dans sa boîte aux lettres du n°9 de la rue du Colonel Fabien.

Nous vous encourageons à aller visiter le site de l'association (<http://www.doublel.eu/fabien>) où vous trouverez énormément d'informations sur la rue et notre association. Vous êtes tous invités à contribuer à faire vivre ce site, né d'une initiative de Louis Lengrand et initialement nourri par les chroniques de François Lemaire sur notre quartier.

Carnet de l'Association

Décès: nous rappelons celui d'Anne-Marie Lemaire, survenu au cours de l'année. Tous nos amis s'associent au deuil de sa famille.

Naissances: à Bruxelles, en décembre 2008, naissance d'un petit Antoine chez Catherine, fille de Claire et Philippe Luxereau. Au n°2, chez Mona et Patrick Berger, naissance de Badis le 3 mars 2009

Mille vœux de bienvenue à ces petits bonhommes et félicitations à leurs parents.

Mariages: au mois d'avril, mariage de Yoann, fils de Brigitte et Jean Lellouche. Aux jeunes époux nous adressons nos sincères vœux de bonheur.

Départs: la famille Tixier (Bertrand et Elisabeth et leurs enfants) a déménagé du N° 6 de notre rue pour s'installer du côté de la gare Rive Droite. Nous aurons sans doute l'occasion de la revoir.

Nouveaux habitants: à ce même N° 6 sont venus s'établir cet été Walter et Claire Lalubin et leurs enfants Brune-Lorraine, Walter, Valense, Violaine, Pauline, Armand, Anne-Elisabeth, Wallerand et Gaétane. Nous souhaitons la bienvenue à cette belle famille, que nous avons eu le plaisir de rencontrer et espérons pour elle un agréable séjour dans notre rue.

Succès aux examens: félicitations aux nouvelles bacheliers de notre rue: Clara Garnaud, Mailys et Morgane Besnard. Tous nos vœux de réussite dans la poursuite de leurs études.

LE COIN DES POETES (A.Teboul, 10 ans)

Rue du Colonel Fabien

Elle est pentue et tranquille
Pacifique et coquette
C'est pas la plus connue de la ville
C'est une rue vraiment discrète

Le week-end, elle inspire le soleil si fort
Et expire cet air de beau temps
Fin de la journée, le soleil est mort
La nuit tombe et se lève un gros vent

Les jardins de ses maisons sont tous fleuris
Ils dévalent la rue dans l'ombre de la forêt
C'est un endroit divin qui donnerait envie
A n'importe qui, d'y vivre sans regret

Enfin bref, qu'il y a-t-il de plus à dire ?
Rien. Cette rue est parfaite. Elle n'a aucun défaut.
Elle domine le soleil. Rien à redire.
Mais chut ! Elle est si discrète, pas un mot

La soirée a été organisée par Jean-Pierre Toulgoat, qui nous a emmenés cette fois visiter le vignoble du Bordelais. Les vins présentés étaient les suivants:

Blancs:

Entre-deux-Mers, cuvée Hortense 2006, Graves, Château La Louvière 2002, Sauternes, Château Rayne-Vigneau 1996.

Rouges:

Graves, Château La Louvière 2002, Médoc, Château Cantemerle 2004, St. Emilion, Château Tertre-Daugay 1999, Pomerol, Château Gazin 2004.*

*(Ce dernier aurait supporté 4 ou 5 ans de plus, selon notre animateur Monsieur Loiseau.)

Une quarantaine de personnes ont assisté à la séance. Chacun a pu apprécier le plaisir de goûter ces nobles crus, plaisir affiné par le commentaire de Monsieur Michel Loiseau, Président du Cercle Oenophile de Viroflay, qui vient fidèlement animer ces réunions et a eu la gentillesse de nous communiquer le script de son exposé, dont vous pourrez lire la teneur ci-après. Plusieurs foyers ont apporté des amuse-bouche préparés par leurs soins, fort appréciés eux aussi, et pour lesquels nous les remercions vivement.

Quelques propos sur le Bordelais

(Exposé de M. Loiseau)

Un peu d'histoire:

Curieusement, le vin aurait été connu des Bordelais, avant la vigne, au 1^{er} siècle avant J.C., grâce aux Romains. La vigne ne serait apparue ici que vers le 1^{er} siècle après J.C.

Le commerce du vin se développe beaucoup plus tard. Il est favorisé par le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henry Plantagenet, roi d'Angleterre. Mais, jusqu'au 18^e siècle, la production est de très médiocre qualité.

A partir de cette époque, vigneron et négociants entament une recherche de perfection fondée sur les notions de terroirs, châteaux (c'est-à-dire: « propriétés »), sélection de cépages. La bouteille apparaît aussi à ce moment, mais ne sera utilisée à grande échelle que beaucoup plus tard.

En 1855, le négoce classe les crus du Médoc et du Sauternes en cinq catégories selon leur qualité. Ce classement, à peine retouché en 1973, est toujours en vigueur. Les Graves ne seront classés qu'un siècle plus tard (sauf Haut-Brion, classé dès 1855).

Certains domaines, exclus du classement de 1855, ont pris l'appellation « cru bourgeois », pour se différencier des autres, mais le Conseil d'Etat a récusé récemment cette appellation. Elle a donc disparu.

Le climat

Le climat du Bordelais est très favorable à la vigne. Tempéré, grâce à la proximité de l'Atlantique et des grands axes fluviaux qui le traversent (Garonne, Dordogne, Gironde), il connaît des automnes chauds et secs épargnés par les orages, au contraire d'autres grandes régions viticoles françaises (Bourgogne, Vallée du Rhône).

Les sols

Ils sont constitués d'alluvions gravelo-sableuses (« graves » signifie: cailloux plus ou moins gros) et calcaires provenant de l'érosion du Massif Central et des Pyrénées. Les vignes sont plantées sur des croupes de faible altitude, mais qui assurent un

très bon drainage des eaux. Plus pauvre et plus sec est le terrain, meilleur est le vin !

Les cépages

Pour les rouges:

Cabernet sauvignon: bouqueté, corsé, de bonne garde.

Merlot: moelleux, mais de garde un peu plus courte.

Cabernet franc: du corps, couleur plus claire, riche bouquet.

Les Bordeaux rouges sont des vins d'assemblage de ces trois cépages dans des proportions variables: plus de 50 % de cabernets sauvignon en Médoc et Haut-Médoc, de merlots en Libournais (St.Emilion, Pomerol).

Pour les blancs:

Sémillon, Sauvignon et un peu de Muscadelle.

En blanc, le Bordelais produit des vins secs (qui, pour certains domaines, tendent à rivaliser avec les grands blancs de Bourgogne), et aussi des vins liquoreux (Sauternes, Barsac, Ste Croix-du-Mont...)

Remarques diverses

Vins de cépage (unique) ou vins d'assemblage. La mode est aux vins de mono-cépage. Ne pas y souscrire aveuglément. Ces vins sont souvent déséquilibrés (exception notable: les grands Bourgognes).

Le goût « boisé ». Passe-partout commercial; préférer les vins bien faits, sachant que les ¾ des vins français ne gagnent rien, au contraire, à être « passés sous bois ».

Le terroir. En France, le calcaire domine, ce qui n'est pas le cas dans le reste du monde. La décomposition de ce calcaire fournit à la vigne des micro-éléments qui permettent de produire des vins meilleurs, en tout cas de goûts beaucoup plus fins que partout ailleurs.

Le bouchon doit toujours rester humide. Tenir les bouteilles couchées, à l'abri de la lumière, des écarts de température, des vibrations. Le bouchon ne s'imprègne pas de vin, mais seulement d'une infime quantité d'eau contenue dans le vin.

La garde. Les vins s'améliorent-ils en vieillissant ? Non pas tous, loin de là. Tenir compte des appellations, des millésimes, des conditions de conservation des bouteilles. Savoir que, d'une manière générale, les vins sont élaborés aujourd'hui pour atteindre leur goût de vieillissement optimum plus tôt que du temps de nos parents.

Splendeur des courtisanes

L'année 2008 fut riche en manifestations de toutes sortes sur le Japon. Et pour cause: cent cinquante ans de relations diplomatiques entre la France et le pays du Soleil Levant, ça se fête! Même si, ne l'oublions pas, nos relations n'ont pas toujours été au beau fixe pendant ce siècle et demi...

Parmi tous les événements organisés pour cette commémoration, l'exposition "Splendeurs des courtisanes" du musée Cernuschi, que beaucoup de l'association de la rue sont venus voir, nous a permis de nous plonger dans le Japon d'Edo, ce Japon des XVIIe, XVIIIe et première moitié du XIXe siècle qui s'est alors complètement replié sur lui-même, ne s'autorisant plus, comme partenaires commerciaux, que les seuls Chinois et Hollandais.

Mais ce repli ne fut pas synonyme d'hibernation et d'endormissement pour la société japonaise. Bien au contraire. La paix instaurée par un régime politique autoritaire, celui des shoguns Tokugawa, mit fin à des siècles de guerres féodales entre les clans rivaux japonais et permit une prospérité économique

nouvelle, créant un climat favorable à une profonde métamorphose de la société japonaise.

Celle-ci se traduisit notamment par une urbanisation intense, et l'émergence d'une nouvelle classe sociale bourgeoise et marchande qui sut rapidement s'enrichir.

C'est dans ce contexte, qu'apparut dans les grandes villes japonaises de l'époque (Edo, future Tokyo, la ville du pouvoir des shoguns - Kyoto, la ville de l'empereur - Osaka, la ville commerciale) une nouvelle philosophie de vie qui fit évoluer la culture japonaise vers un idéal hédoniste. Les citadins voyaient alors la vie comme une succession de moments éphémères (héritage bouddhique incontournable), des moments dont il fallait jouir et profiter: ce que les japonais nommèrent ukiyo, littéralement monde flottant, que l'on pourrait traduire par vie qui passe.

De là ce goût des japonais à cette époque d'Edo pour les plaisirs, toutes sortes de plaisirs, pour les jeux, jeux d'esprit bien souvent, pour les divertissements. Vivre l'instant, se laisser aller à contempler la lune, la neige, les cerisiers en fleur, les feuilles d'automne, aimer le vin, les femmes et les chansons, se laisser porter par le courant de la vie comme la gourde flotte au fil de l'eau... Tel était le programme des adeptes de l'ukiyo!

Dans le domaine artistique, cet esprit nouveau donna naissance à un courant qui prit tout naturellement le nom de ukiyo-e, c'est-à-dire images du monde flottant. Qu'elles aient été estampes ou peintures, ces images représentaient les célébrités, les modes, les divertissements et les valeurs d'une culture nouvelle, plus populaire, différente de la culture aristocratique.

L'exposition du musée Cernuschi, à travers les collections du musée Idemitsu de Tokyo, nous a permis d'avoir un panorama complet de la peinture ukiyo-e, plus particulièrement sur le thème des courtisanes, ou plus exactement des beautés féminines, thème majeur de l'ukiyo-e. Hishikawa Moronobu le premier imprima son style délicat et raffiné à cette peinture, illustrant sur de grands rouleaux de soie les plaisirs à Edo au fil des saisons, sans oublier de nous décrire le fameux quartier de plaisir du Yoshiwara où les nombreux samouraïs de la ville allaient rencontrer les courtisanes des maisons vertes. Au début du XVIIIe les écoles Torii et Kaigetsudo prirent le relais dans des styles vigoureux et calligraphiques, soucieuses avant tout de montrer la somptuosité des kimonos de ces courtisanes qui étaient les tops modèles de l'époque. Et quand il fallut concurrencer la production d'estampes polychromes, à partir de la deuxième moitié du XVIIIe, de grands maîtres tels Utamaro, Katsukawa Shunsho, se lancèrent alors dans la réalisation de peintures luxueuses, devenues des œuvres de commandes pour des clients fortunés, esthètes et cultivés. Plus tard enfin, même les grands paysagistes, comme Hokusai et Hiroshige, succombèrent aux charmes des courtisanes et nous laissèrent des peintures d'un grand raffinement à l'image de cette société galante et libertine d'Edo.

Isabelle Melin

ZEN !

J'ai eu la chance de suivre une sesshin, retraite de sept jours dans un monastère bouddhiste zen (d'obéissance rinzai pour ceux qui connaissent) au Japon, fin octobre. C'est une expérience extraordinaire, une plongée dans une culture vraiment différente. Il me semble que la simple description de la retraite permettra de se faire une idée plus juste de ce qu'est le zen, méditation bouddhiste, bien loin du sens commun, qui ne retient que le lâcher prise, la sérénité et les décors minimalistes.

Ces retraites de sept jours ont lieu tous les mois sauf en juillet-septembre et janvier-mars. La base est l'assise en lotus (ou ½ lotus !) immobile et en silence par période de 30 minutes en général : c'est ce qui s'appelle faire « zazen ». Cette exigence d'immobilité et de silence est compliquée par le fait qu'il ne faut pas s'attacher à nos pensées, qui nous dispersent, nous divertissent de « la pleine conscience de notre vraie nature ». Les bouddhistes pratiquent tous plus ou moins cette assise en silence car c'est dans cette position que le bouddha est parvenu à l'éveil, la vision juste pour reprendre les termes chinois. L'objectif est d'être présent à nous-mêmes à chaque instant et tout est fait pour : l'environnement, le jardin qui transpire l'attention portée à son entretien, l'agencement des pièces, vides, avec pour seule décoration une calligraphie ou une sculpture placée dans une sorte d'autel et l'étiquette (les repas, les différentes tongs selon la nature du sol...)

Cette retraite a eu lieu dans un monastère fondé au 17^e siècle à 150 km au sud de Tokyo, il est situé sur le flanc d'une colline assez abrupte et encore entouré de bois. Un mur délimite le jardin du monastère mais il n'y a pas de portail et il n'est donc pas complètement fermé. Bien que ce soit un monastère de moines, les femmes sont accueillies, ceci dit elles passent toujours après les hommes.

Tous les bâtiments sont en bois, toujours surélevés par rapport au sol de l'équivalent de deux ou trois marches. Les lieux principaux sont la salle de prière et d'enseignement d'une part et le bâtiment pour le zazen, nommé zendo, d'environ cent mètres carrés. Comme il y a des fenêtres traditionnelles, coulissantes, en papier sur la totalité des quatre cotés, le lieu est pratiquement ouvert aux quatre vents. Ces fenêtres tout comme les portes sont assez fragiles et réclament de l'attention quand on les ouvre ou ferme, toujours la présence à soi !

Les moines dorment directement sur les tatamis du zendo et ils sont réveillés à 3h30 pour être prêts à 3h35 en zazen, futons roulés et rangés. Les autres dorment dans des salles dortoirs recouvertes de tatamis. Les futons sont très faciles à rouler car ils ne sont pas épais du tout (3 cm), rien à voir avec les « authentiques » futons qu'on nous vend dans les boutiques parisiennes ! Leur confort est aussi en cohérence avec leur épaisseur ; la fatigue aidant, on s'habitue vite.

Le déroulement de chaque journée est le suivant :

3h45 tout le monde doit être dans la salle de prières pour 1 heure de récitation de sutras, scandés à pleins poumons, le reste de la journée se passe dans le silence. Les sutras sont les paroles du bouddha, rapportées par ses disciples, il y a aussi des mantras qui ressemblent plus à des louanges. Le tout est rythmé par un tambour de bois en forme de poisson (symbolisant l'éveil car il ne ferme jamais les yeux) et une cloche, grand bol en métal posé sur un gros coussin.

5h zazen

6h petit-déjeuner, chaque repas est annoncé par une cloche qui fait un bruit de casserole

6h30 samu ou travail, ménage et entretien du jardin.

8h50 zazen avec possibilité d'avoir un entretien avec le supérieur du monastère, le roshi, vieux maître.

11h déjeuner

12h30 zazen

13h30 enseignement du roshi

15h zazen

16h dîner puis bain un jour sur 2

17h30 zazen

21h soutra

Le déroulement des repas est évidemment particulier: un set de 5 bols en plastique noir de tailles différentes nous est prêté, le plus grand pour le riz, le suivant pour la soupe et les autres pour les

accompagnements. Il est emballé dans un carré de coton bleu d'une façon bien précise, avec un petit chiffon blanc et un étui avec les baguettes. Le set est personnel ; à la fin de chaque repas, une bouilloire circule, on met un peu d'eau dans le plus grand bol et on « fait la vaisselle » avec un morceau de « takuan » sorte de navet mariné qui sert à nettoyer les bols, on mange ensuite le takuan, on boit l'eau ou on la jette dans un seau prévu pour, on essuie les bols avec le chiffon et on remet le set en place, le tout sans bruit. Donc pas de corvée de vaisselle, pas d'eau gaspillée... les repas sont végétariens et à base de riz: soupe de riz le matin et le soir, et à midi riz et soupe miso, le tout accompagné de légumes fournis par les paysans des alentours, tofu et algues. C'est consistant mais pas lourd à digérer. Les repas sont pris très rapidement, le but est de faire zazen, pas de profiter d'un repas, les tables sont des bancs avec entre une simple planche pour faire glisser les baquets en bois de riz et de soupe, nous sommes assis à genoux. Avant de commencer à manger, les moines récitent des prières qui ressemblent aux bénédictions chrétiens, à la fin du repas aussi.

A plusieurs reprises dans la journée, un thé vert est servi avec là aussi tout un cérémonial, toujours dans la même tasse prêtée avec son petit chiffon. Saluer mains jointes celui qui sert avant de présenter sa tasse, attendre que tout le monde soit servi, tenir sa tasse avec les deux mains, la gauche soutenant la base, attendre que tout le monde ait fini avant de reposer la tasse ; le servent repasse et on s'incline simplement pour refuser d'être re-servi, ensuite seulement on essuie la tasse et on l'emballé dans le chiffon.

Il y a aussi toute une procédure pour le bain, dans lequel on se rend par quatre: le bain est une petite piscine d'eau brûlante où 4 personnes tiennent assises. Il faut d'abord se laver en dehors du bain à l'aide de petits baquets en bois et une fois propre on peut aller dans le bain dont on ressort rouge écrevisse et délivré des tensions musculaires accumulées dans la journée. Un autre moyen de dénouer les tensions du dos est le coup de bâton (keisaku) pendant zazen. La première fois, c'est très surprenant mais en fait cela fait vraiment du bien !

Le confort moderne n'est visiblement pas arrivé jusqu'au monastère à part la lumière électrique, utilisé parcimonieusement. Il n'y a pas de chauffage, la cuisine est faite au bois.

Ce mode de vie très simple, voire ascétique est aux antipodes de ma vie ici, toujours dans l'action, l'efficacité. De l'avoir vécu donne une grande liberté intérieure et pour moi, plus de disponibilité, je peux toujours revenir à cette assise qui me donne de l'espace intérieur et me permet de me relier au monde en essayant de le voir tel qu'il est et non emportée par mille idées illusoire à la minute.

Yu-Ing.Galley