

Poésitive : une balade pas comme les autres

Autor(en): **Cercle Littéraire de la S.J.É.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Actes de la Société jurassienne d'émulation**

Band (Jahr): **123 (2020)**

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1002398>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

poestive

*La balade poétique et gustative autour de Corgémont,
ouverte à toute la famille*



cercle littéraire
de la société
jurassienne
d'émulation

*Avec la participation
des auteur(e)s de l'AJAR et
de José Gsell ; des comédien(ne)s
Marion Étienne, Zacharie
Heusler et de l'Espace d'art Arteca.
Les artisans gourmands :
La Bonne Miette, Boucherie Junod,
Brasserie La Courtyane et
la Fromagerie de la Suze.*

Samedi 31 août 2019, dès 13 h

Inscription et informations sur : www.poestive.ch

ou au 078 685 08 99 (12 h-13 h)

Adulte : 30.- / Enfant : 10.- (jusqu'à 10 ans)

La balade a lieu par n'importe quel temps !



Poéstive, une balade pas comme les autres

CERCLE LITTÉRAIRE DE LA S.J.É.

Printemps 2019

Alors que le Cercle littéraire de la Société jurassienne d'émulation désirait marquer le coup pour ses 15 ans d'existence, c'est après un comité fort joyeux et bien arrosé — où les propositions fusaient comme des missiles — que l'idée de créer un parcours mariant gourmandise et poésie a germé dans l'esprit de Steve Richard. Il faut dire que l'endroit, le Café du Soleil, à Saignelégier, a toujours été source d'inspiration pour les artistes.



Tout de suite s'est imposée à lui l'image de la promenade du Moulin, à Corgémont, ce magnifique chemin bordé de verdure longeant la Suze où règne la tranquillité, puisque interdit à la circulation. Puis est venue l'idée d'associer les commerçants curgismondains, forts de leurs goûteux produits artisanaux. Ainsi boulanger, boucher, fromager et brasseur se sont retrouvés dans la gonfle, avec un enthousiasme surprenant, rivalisant d'imagination pour présenter le fruit de leur travail. Et pour rendre cette balade attractive et différente des autres balades gourmandes, il fallait des envolées lyriques, de la poésie voire de la comédie. Le tracé fut imaginé en quelques jours seulement; Steve Richard, habitant de Corgémont connaît les environs sur le bout des doigts pour les avoir arpentés jusqu'au Chasseral. Muni de photographies prises lors d'un premier repérage et d'un plan du village, il a présenté le projet, qui a été validé séance tenante par les membres du comité présents.

Puis le Cercle littéraire, alors en pleine transition de présidence, s'est attelé à trouver des auteurs locaux et à choisir des textes plus classiques sur le thème « Boire et Manger » afin de faire saliver les promeneurs. Et la machine s'est mise en marche: création du visuel, de la publicité et de la communication, montage d'un dossier pour les subventions, administration, recherche de parrains, de fonds et de bénévoles, etc. Tous les membres se sont démenés pour réaliser un événement digne de l'anniversaire en question. L'exercice fut remarquable; organiser une telle manifestation en trois mois seulement frise presque l'exploit...

Août 2019

Tous les membres du cercle trépignent d'impatience. Le montage de la balade s'est déroulé sur un jour et demi. Le parcours, étudié pour faire une boucle à partir de la gare, mesure environ trois kilomètres. Il est jalonné de panneaux indicateurs avec chacun une citation concernant, bien sûr, la poésie ou la nourriture. Quelques tentes ont été montées pour protéger les acteurs soit du mauvais temps, soit du soleil...

Mais le soleil fut bien au rendez-vous en ce samedi 31 août. Après un passage au bureau de départ vers la gare de Corgémont, les participants rencontrent l'auteur José Gsell, après cinq minutes de marche déjà. Il se tient devant le vieux battoir, un charmant édifice historique du village, situé au bord de la Suze. Voici, avec sa permission, la teneur de son message.



Et toi comment tu manges ? Est-ce que tu sens le goût des saisons ? Tu connais ce palais pour ta langue qu'est la fromagerie de ton village ?

Beaucoup de choses sont question de goût, si nous avons le goût de vivre, nous trouvons le dégoût des nourritures exemptes d'amour. Et parfois bêtement, je fais un détour dans l'ancre du hamburger et de la frite, je mange, je sens que quelque chose s'effrite, je m'écœure dans l'odeur qui flotte, je surnage à peine dans le monde qui m'est proposé. Parfois je craque comme une chips, je me fais avoir par la rapidité de la ville...

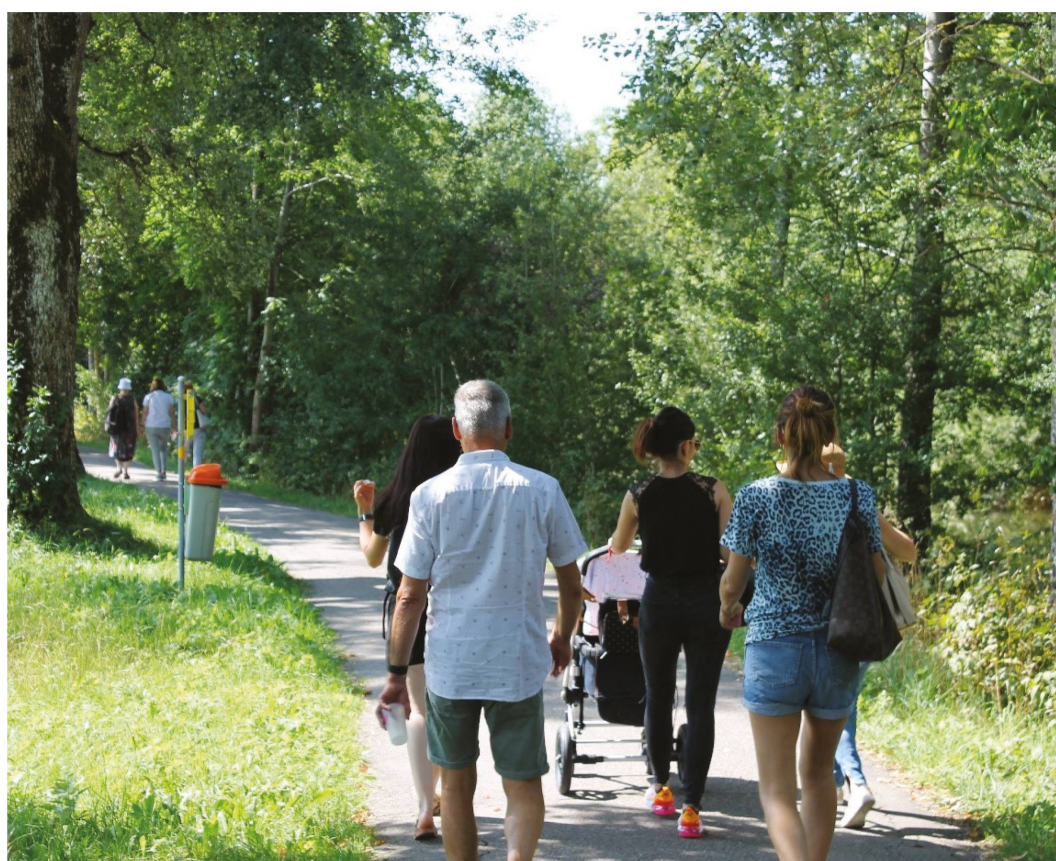
Au matin, un regard se pose sur le jardin, un café torréfié non loin en main, des plants de tomates qui poussent et annoncent les délicieuses salades d'été. J'y mettrai du chèvre frais que j'aurai transformé, séché moi-même, devenu crottin. Je sens l'amertume mêlée à la douceur, un peu comme exister, comme être en vie, j'en ai l'eau à la bouche. Un filet d'huile des olives récoltées par un ami en Croatie. Le souvenir de la tomate verte parfaitement mûre, ses zébrures, la rose de Berne, les cœurs de bœufs évidées qu'on farcit en faisant une folie, viande hachée, tête de moine et persil du jardin...

Les patates de Tramelan me reviennent soudain, le jardin des grands-parents, ce bon goût de noix, ce bon goût de la terre à laquelle on peut encore faire confiance, engraisée par le fumier produit sur place, le fumier des lapins, lapins à la moutarde, lapin en ragoût, les dimanches c'était lapin. On commençait par de la nourriture pour lapin, je veux dire, une salade de pissenlit. Et en dessert, les fraises du bonheur, les fraises de la serre de grand-mère, avec la crème fouettée, celle qui surnageait au haut de la boille à lait qu'on était allé chercher à l'aurore, le paysan d'à côté qu'on regardait traire lorsqu'on arrivait trop tôt, un royaume de souvenirs sur le palais, un banquet infini.

La saison avance, les couleurs changent, la grillade pour moi se mue, passe de viande-viande, à viande-légume, viande-légume-légume, les courgettes de maman, les aubergines des amis, la saucisse du boucher, la vraie, l'artisanale, la caractérielle. Et mon plus grand bonheur, l'épaule d'agneau piquée d'ail, cuisson lente sur le bois de la forêt, jamais au charbon, rarement sur le gril, plutôt la broche artisanale de noisetier, trois heures à regarder chanter la surface de chair, l'odeur enivrante, la bière fraîche et pétillante du village, je ne dirai pas laquelle, presque chaque village a la sienne, mais la bière qui élargit la patience de voir le feu contribuer au bon repas. Cette bière toujours, qui délie les langues, rafraîchit l'esprit avant que ce soit le tour du vin, peut-être celui de Moutier, lui qui ralentira un peu la cadence et ouvrira l'espace dédié à la première bouchée.

Revue de l'été, la courge dont les feuilles sèchent a pris la couleur de celles des arbres. L'heure appelle à récolter les fruits, broyer les coings qui dans leur fût apporteront un dernier feu à la fin de l'hiver, liquide transparent qui aidera à attendre la fonte des neiges. Les pommes, de toutes formes, feront les gâteaux et surtout le jus, sa couleur est d'or tourbeux. Le jeu de la presse est un bonheur, j'en ai vu couler presque un millier de litres l'an passé. Une part a fermenté et donné un liquide pétillant et légèrement acide, mais qu'il est bon de boire ce qu'on a cueilli, lavé, pressé et mis en bouteille.

Un songe de courge revient, en soupe, rôtie ou même lorsqu'il y en a trop, à transformer en gnocchis. Un petit sirop de fruits de sureau, quelques vitamines pour se préparer à l'hiver. Et l'heure est au gibier, souvenir fugace d'un gigot de sanglier prélevé sur les contreforts de Montoz. Une selle de chevreuil qui donne envie de monter tous les sommets de la région. Aller voir la première neige, une bière chaude



dans un thermos, pour digérer un peu l'année, faire de la place pour les fêtes.

Peut-être ira-t-on à la bouchoyade, certains même passeront quelques collines pour rejoindre une Saint-Martin, l'occasion de bien digérer l'année à l'aide du goût terreux de la Gentiane ou de celui, fruité de la Damassine.

Je parlais de Montoz, je parlais de montagne, mon monde s'y étend, ainsi que mes vallées d'enfance, ma campagne, parfois porte les noms de fromage ou le contraire, du Corgémont au Chasseral, ce qui me rappelle des marches d'hiver. Les journées si courtes où l'on se lève avant le soleil, un déjeuner simple, miel et beurre, confiture de groseilles, un simple pain paysan comme on le disait au village. Et de Corgémont on grimpe jusqu'au pont des Anabaptistes qui me font songer aux pâtisseries du dimanche, les biscuits, bricelets, les gaufres et la tresse. Les pieds dans la neige à mâchonner du *Studentenfutter* et à s'arrêter le souffle court pour manger un sandwich fait sur mesure à La Cuisinière. Entre deux tranches de pain bis, une épaisse rondelle de jambon cuit, une surdose de moutarde et une noix de beurre.

Gravir encore par la Petite-Douanne et avoir pitié du renard qu'on voit gambadant dans l'horizon. Se dire le pauvre, ce doit être la saison noire, bidon vide, et de poulets rêvant. Puis passer devant la métairie de Morat perdue sous les congères, où un jour désargenté on a déboulé puant après un festival pour être accueilli par l'hôtesse, plus belle fille du monde qui envoyait quelque regard attendri. La belle apporta un verre de lait tiré du pis, le meilleur de ma vie. Après les souvenirs, la marche continue, la crête du Houbel à gravir et le chalet qui attend. D'abord tout est froid et sombre, mais je ne suis pas seul. Nous sommes trois bons rigolards et dans nos sacs résonnent les bouteilles de blanc. C'est un concours, qui aura la meilleure ? Cormondrèche, Douanne et Moutier n'ont pas grand-chose à envier au Valais. Blanc de noir, légèrement rosé ou non filtré, la fraîche chaleur éveille l'amitié. L'un de nous a dans sa poche une petite fiole, le goût des cerises, loin du tord-boyaux qu'on coule dans la fondue, brûlé dans un garage, c'est bien de Kirsch artisanal dont je parle.

Ainsi va l'hiver, saison des réserves et lorsque de fromage on a trop mangé, ce qui est rare, j'invite les mêmes amis chez moi proposant une alternative. Heureux tout de même de quelque technologie, dans le ventre de mon congélateur je conserve souvent quelques perches, quelques feras et parfois même un brochet. Ce soir c'est le tour des

perches dont je fais une colline de filets. À l'heure de les faire rôtir, un peu de beurre et comme panure, de la farine de noisettes, une chanson se fait sentir. Si je sais une chose, c'est que lorsque les convives ne boivent pas trop de bière, ils peuvent en engloutir un plein kilo.

La table en hiver est un lieu un peu barbare où l'on bavarde et se goinfre, je n'ai jamais vu de convive dire : « J'en ai marre ». Les soirées veillent tard et lorsque de nourriture on est repus, de boisson on se calfeutre à bâtons rompus.

L'hiver est pour moi la saison du feu qui fredonne et pour le fourrager, il a fallu fendre et scier. Pour ce faire, une seule stratégie, des œufs, un bon lard paysan et à l'évidence, un café bûcheron.

Les mets à choix d'une existence sont nombreux et la vie est trop courte pour un seul repas malheureux. Sûrement, il suffirait de bien manger, il suffirait de bien boire. Il suffirait d'une table et d'un peu d'amitié. ■

Après cette exquise mise en bouche, les marcheurs sont conviés à une première dégustation où le boucher, le fromager et le boulanger du village ont déposé dans une assiette richement garnie le meilleur de leur travail, accompagné d'un verre de vin blanc ou rouge. C'est dans la bien équipée cafétéria du bocciodrome du Vallon et à l'ombre de la terrasse que les gourmands festoient, l'ambiance est bon enfant ; l'après-midi s'annonce brillant... Le club de boccia de Corgémont existe depuis plus de 40 ans. Ses membres se retrouvent une fois par semaine pour jouer et passer de bons moments. En plus des membres qui jouent pour le plaisir, le club compte une dizaine de joueurs licenciés qui participent à des tournois dans toute la Suisse.

Pour digérer quelque peu, les participants ont longé la Suze en suivant la promenade du Moulin, endroit tranquille et bucolique à souhait, et ils ont alors atteint le second poste, poétique lui, tenu par deux jeunes auteurs du collectif AJAR, une association de jeunes auteures romandes et auteurs romands créée en janvier 2012 dans le but d'offrir une vitrine littéraire à la nouvelle génération. Avec une variation sur un poème de Werner Renfer (né à Corgémont en 1898) tiré de *La Beauté du Monde*, ils ont livré au public une interprétation, en duo, de grande classe. Cachés sous les arbres dans un pré aux herbes folles, Kathinka et Nicolas ont encore mis à l'honneur deux autres textes du poète curgismondain.

■ *Voyage au bout de Renfer*, texte inédit composé par l'AJAR pour Poéstive

Je n'ai plus à vous raconter la *Currywurst* qu'on croque à toute heure sur les places de Berlin, de celles qui crissent sous la dent et laissent sur la langue une drôle de couleur jaune.

Je n'ai plus à vous raconter les *Schnitzels* énormes et gras que l'on dévore ouvertement dans la cafétéria d'une quelconque université, en compagnie de trois Américains, d'une Tchèque et de deux Espagnoles.

Je n'ai plus à vous raconter les *Strudels* et les *gefüllte Bretzeln* qu'on s'offre, au sortir des boîtes de nuit, pour attendre les tramways, véhicules des anciens militaires, des patrons de pubs et des pédicures, élégants comme des mille-feuilles (les *tramways*, pas les pédicures), bringuebalantes synagogues à roulettes qui zigzaguent dans l'aube ivre.

Je n'ai plus à vous raconter les années qui passent, avalées comme des petits bouts de gras grillés après un *shot* de vodka.

Mon mémoire, je l'écris dans la langue de Zorba et de Nana Mouskouri parce que je vis de *souvláki*, de *moussaka*, et de *kadaïfi*. Les rues d'Athènes sont une académie et la Grèce, cette glande mammaire, ce grand *tzatziki* philosophique, est un vieil albatros maniaque et désinvolte, réincarné en *banana pancake*. C'est un *tiganopsomo* rassis, que je refais frire, et vivre, à ma grande stupeur, d'une certaine manière.

Je n'ai plus rien à vous apprendre des *bagels pumpernickel* au saumon fumé qu'on dévore, discrètement, en compagnie de deux enfants en *K-way*, pour attendre son tour aux balançoires de Coney Island, accaparées par des progénitures en fête, enguirlandées par leurs parents ou gratifiées de barbes à papa, tout à leur affaire dans les vapeurs de *churros* et l'odeur âcrement douce du ketchup.

J'ai arrêté la malbouffe. J'ai fui les frigidaires familiaux, les fours micro-ondes et les lapins de Pâques. J'ai pris un paquebot puis le train, un beau matin de juin, et je suis parti pour Stockholm, rassurante comme un gratin de topinambours. J'aurais très bien pu me gaver de harengs fermentés, mais j'ai préféré repartir vers l'Est — *goulash*, moules farcies de riz, *khachapouri*, aubergines kirghizes — pour atteindre enfin la Chine.

J'ai cueilli des cerises en Mongolie, bu du lait en Mandchourie, slurpé des nouilles dans le Yunnan. Le bleu de vache de mon ami Wu,

le seul peintre en poya de Pékin, ivoire onctueux persillé d'amertume, me rendait le ciel de mon enfance.

J'allais oublier de vous raconter qu'ensemble, de la Grande Muraille au château de Gruyères, nous avalions le double-crème à la petite cuiller, en croquant des meringues aussi larges qu'un pont. Et tandis que le train chantait comme un four à pizza, nos yeux avalaient la croûte fine des paysages.

Je n'ai plus à vous raconter la *Currywurst* qu'on croque à Berlin et les *gefüllte Bretzeln*, pour attendre les *tramways*, véhicules des anciens mitrons et des pédicures, élégants comme des synagogues à roulettes. J'écris dans la langue de Zorba parce que je vis de *souvláki*, et de *kadaïfi* et la grammaire, ce grand *tzatziki*, est un vieil almanach désincarné, un *tiganopsomo* rassis, que je refais à ma manière.

Je n'ai plus rien à vous apprendre des *bagels* au saumon fumé qu'on dévore discrètement pour attendre son tour aux balançoires de Coney Island, accaparées par des prophètes enguirlandés de barbes à papa tout à leur affaire dans les vapeurs de *churros* et l'odeur âcrement douce du ketchup.

J'ai fui les frigidaire, les fours à pain. J'ai pris le train un beau matin de juin et je suis parti pour Strasbourg, j'aurais très bien pu partir pour la Chine.

Le bleu de vache de mon ami le peintre, ivoire onctueux persillé d'amertume rendait le ciel jaloux. Ensemble, nous avalions la double crème à la cuiller en croquant des meringues aussi larges qu'un pont et le train chantait comme un fou.

Je n'ai plus à vous attendre, *tramways*, véhicules des anciens pédagogues, j'écris parce que je vis, et la grammaire est un vieil almanach désincarné que je refais à ma manière.

Je n'ai plus rien à vous attendre, balançoires des prophètes enguirlandés de barbes frigides, j'ai pris le train un matin de juin et je suis parti pour Strasbourg, j'aurais très bien pu partir pour la Chine. Le bleu de mon ami le peintre rendait le ciel jaloux et le train chantait comme un fou.

Nu à vous attendre, tramways, véhicules des anciens dogues, j'écris parce que je vis, et la grammaire est un vieil amas désincarné qu'à ma manière j'ai enguirlandé de barbes frigides. J'ai pris un joint et je suis parti pour Strasbourg. Pâtir pour le bleu de mon ami le peintre sioux. Le train hantait un fou.

À vous, tendres culs des anciens dogues, j'écris que la maire est un
vieil amas carné (amas manié). En Irlande, barbe rigide, j'ai pris parti
pour Strasbourg, pour le blâme sous le train fou.

À vendre : d'anciens ogres que la mer a maniés.

En Iran, Gide prit parti pour, troubla le fou.

Vendre d'anciens lamas.

Remparts pour le fou.

Vendre ma part pour le fou. ■

Quelques centaines de mètres plus loin, après être passé devant le
vieux moulin — aujourd'hui rénové et habité — et à côté du stade de
football de La Courtine, c'est la comédienne Marion Étienne qui attendait
impatiemment les marcheurs, et elle a impressionné enfants et parents
dans son rôle de vieille sorcière gourmande, composé à partir des textes
de *Hansel et Gretel*. Saisissante, son interprétation interactive, avec
accessoires, maquillage et costume, a marqué plus d'un participant,
certains en ont peut-être fait des cauchemars.



La cuisine évoquée dans les livres n'est pas toujours légèreté et insouciance; cette sorcière me fait penser à un ogre, celui du poète Maurice Carême:

J'ai mangé un œuf,
Deux langues de bœuf,
Trois rôts de mouton,
Quatre gros jambons,
Cinq rognons de veau
Six couples d'oiseaux,
Sept immenses tartes,
Huit filets de carpe,
Neuf kilos de pain,
Et j'ai encore faim.
Peut-être, ce soir,
Vais-je encore devoir
Manger mes deux mains
Pour avoir enfin
Le ventre bien plein.

Maurice Carême, *L'Arlequin*, Nathan, 1970, « L'Ogre ». ■



La visite de la fromagerie de la Suze, événement suivant, était un moment attendu par de nombreux participants. Emmenés par Marc-André Girardin, propriétaire des lieux, les groupes, munis de coiffes, de blouses et de protège-chaussures en plastique, ont pu déambuler dans les locaux et ainsi découvrir les secrets de la fabrication des gommeux de la région: Tête de moine, Erguël, Le Sauvage, Corgémont aux herbes, Creux de Glace, Chass Grand, toutes ces appellations porteuses de noms régionaux sont garantes d'être des délicieux pro-

duits du terroir. À noter qu'en mai 2019, le jury et le public de la 4^e Fête de la Tête de Moine ont décerné à M. Girardin et à ses collaborateurs les Girolles d'or pour ses Têtes de Moine AOP classique et AOP réserve.

À la sortie, un bar attendait les assoiffés; eau, jus, sodas étaient proposés, mais aux commandes, il y avait surtout Frédéric Guerne et son épouse Béatrice, de Courtelary, qui ont offert quelques lampées de leurs savoureuses bières artisanales. Le cercle tient ici à remercier MM. Girardin et Guerne pour l'éloquence dont ils ont fait preuve et pour l'amour de leur métier qu'ils ont transmis aux visiteurs. Nous avons reçu de larges échos encensant leurs présentations...



Après s'être requinqués, les participants ont rencontré Zacharie Heusler, lui aussi comédien, en poste dans le petit parc dédié au doyen Morel et à Werner Renfer, sis au milieu du village. Pour sa part, il s'est saisi avec une passion toute théâtrale des vers de Raoul Ponchon. Ce nom ne vous dit rien ? C'est pourtant un fin gourmet, un militant du goût qui n'apprécie rien tant qu'une cuisine simple qui laisse la première place aux produits eux-mêmes. Puis le comédien est passé au dessert ! Que diriez-vous d'une salade de fruits ? *Ou plus simplement d'un quartier d'orange ou d'un morceau de melon ?* Il y avait de quoi vous mettre l'eau à la bouche : Zacharie s'est alors lâché sur des poèmes de Guillaume Apollinaire (*Poème à Lou*), de Saint-Amant (*Le Melon*) et d'Alexandre Pothey (*Fromage de Brie*).

[...] J'ai vu des jambons en charpie!
Est-ce là faire une œuvre pie
Que de mettre en charpie le jambon?
Non, vraiment, je vous le demande?
Un jambon n'est chose friande

Qu'autant qu'il demeure un jambon.
J'ai vu des truffes triturées!
Réduites en telles purées
Qu'elles n'avaient rien de flatteur,
Je vous assure. Un vrai cirage.

Il faudrait un sacré courage
Pour y goûter... Moi, serviteur...
Ô cuisiniers! ne vous déplaise,
Voilà de ces sombres fichaises
Dont s'accommodent volontiers
Les officielles agapes,
Mais qui ne sont que des attrapes
Pour des estomacs du... métier. [...]

Raoul Ponchon, « Salon culinaire », *Le Journal*, 1904. ■





Le dernier poste a permis aux participants de découvrir Arteca, un espace d'expression artistique qui avait ouvert ses portes en mars 2018. Avec une exposition photo-littéraire consacrée à l'écrivain Philippe Delerm et à son livre *La première gorgée de bière*, Arteca proposait également un concours et un petit moment de répit à l'ombre après cette balade torride et animée. L'exposition permettait de découvrir quelques extraits du livre de Delerm et ces textes étaient illustrés par cinq artistes locaux choisis par Steve Richard, le propriétaire des lieux.

Après un passage à la laiterie du village pour ceux qui voulaient acquérir quelques produits présentés lors des dégustations, les participants de retour au bureau de départ ont reçu, en souvenir, une petite brochure de 24 pages contenant les textes inédits composés pour *Poéstive*, plus quelques informations sur le Cercle littéraire et la réalisation de la balade. Il y avait aussi quelques bancs aménagés pour passer un dernier moment avec ses compagnons de balade, quelques boissons attendaient les plus asséchés.

Plus de 80 participants se sont inscrits pour cette belle journée et d'après les nombreux témoignages élogieux, la balade fut très appréciée. Aucun bémol n'est venu entraver la partition, exécutée avec brio — à part notre président qui est rentré chez lui avec la clé du local dont nous avions besoin...

Mes respects à toutes les personnes qui ont permis la réalisation de cette balade particulière. Longues vies à la poésie ainsi qu'au péché de gourmandise. Une dernière question se pose : mais que va donc organiser le Cercle littéraire pour ses 20 ans ?

Poéstive, les acteurs

Les auteurs et comédiens : José Gsell, Marion Étienne, Nicolas Lambert et Kathinka Salzmänn, Zacharie Heusler et l'espace d'expression artistique Artec.

Les commerçants et artisans : Boucherie Junod, Boulangerie La Bonne Miette, Fromagerie de la Suze, Brasserie La Courtisane.

Les bénévoles : Xavier et Céline Frainier, Christelle Paupe, Véronique Jeandupeux et Yanna Antzlinger.

Merci à tous nos parrains sans qui cette balade n'aurait pas pu exister : Optic 2000, Delémont ; Banque Clientis, Courtelary ; Chocolaterie Camille Bloch, Courtelary ; Bitusag SA, Glovelier ; Swisslos ; Commune de Corgémont, Conseil du Jura bernois ; Restaurant de l'Étoile, Corgémont ; Vigo Frères, Delémont ; Restaurant La New Bayrische, Delémont ; René Bouduban Électricité, Delémont ; Motel Au Gros Pré, Delémont ; Boucherie Paupe, Courroux.

Membres du cercle qui ont œuvré à la réalisation de *Poéstive* : Élodie Paupe (responsable littéraire et secrétariat), Laurence Frainier (administration), Lysiane Maître (communication), Géraldine Rérat-Ouvray (administration), Marie-Jeanne Carnal (comptabilité), Claudio Siegrist (responsable parrainage), Steve Richard (conception, graphisme et coordination).

Poéstive, une balade pas comme les autres



Les alcools d'autrefois, le Picon ou l'absinthe
Ont un charme certain, et de curieuses teintes
Après le Vieux Battoir, à l'isthme de la Suze
Je fus grisé par l'archaïsme de la Suze...

Pour le Cercle littéraire de la S.J.É., Steve Richard

Fils de l'été, Steve Richard est né à Bienne au cœur des années soixante. Il est typographe de métier, mais surtout artiste; il pratique la guitare, la peinture et est également auteur (dernier ouvrage en date: Max Robert, passeur d'art, monographie, Éditions Intervalles, 2018). C'est un inconditionnel amoureux de la Grèce et de la mer. Très gourmand, la cuisine est aussi une autre de ses passions, tout comme la photographie et le vin. Contact: stivrich@protonmail.com

