

7 janvier 2001

## Belles lettres

### Le festin lyrique



Dans ces brillants entretiens avec Renée Auphan, la journaliste Rossana Cambi soulève d'intéressantes interrogations sur les raisons d'une programmation, d'une reprise, le choix d'un interprète, les facéties d'un décorateur, d'un metteur en scène, le trac. L'occasion pour la directrice du Grand-Théâtre de Genève de porter un éclairage limpide au combat opposant sa sensibilité d'artiste lyrique avec la rigueur imposée par les impératifs économiques. Du *Ring* à *Don Giovanni*, en passant

par *Turandot*, *Macbeth*, *Cavalleria Rusticana* et *La Traviata*, se déroulent une série d'anecdotes de «derrière les décors» sur quelques-uns des opéras qui ont fait la réputation de la Genève lyrique.

Aux propos de Renée Auphan, l'auteure répond en s'attardant sur quelques rimes choisies à dessein parmi les menus plaisirs de la table figurant dans les livrets d'opéra. Ce sont les pommes dorées de Freia de *L'or du Rhin* de Wagner, la soupe infernale des sorcières de *Macbeth*, le brindisi de *La Traviata* de Giuseppe Verdi, le vin miraculeux du Dottore Dulcamara de *L'elisir d'amore* de Donizetti. Trop belle aubaine pour ne pas glisser au passage quelques subtiles et inhabituelles recettes. Aux côtés des plus connues comme la tarte Tatin, le birchermuesli ou le gratin de pommes de terre et de

champignons, plus rare est la confection de l'hydromel (chère aux Gaulois) ou du porc souvlakia (brochettes de porc qu'Eumée offrit à Ulysse).

L'écriture vive de Rossana Cambi plonge le lecteur dans un univers de saveurs où se côtoient le chocolat de Mozart, les haricots de Puccini et la tourte aux champignons de Rossini. Discours brillant d'une plume attachée aux plaisirs de la vue, de l'ouïe et du palais. Une cuisine érudite où cuisiniers, musiciens et écrivains se retrouvent pour un impromptu festin. Spectacle des sens, l'opéra puise ses sources dans la poésie, le théâtre, l'art pictural et la musique. Il ne manquait que l'associer aux jouissances de la table. Justice est faite, voilà l'opéra des gourmets! III JS