

1892 : L'américain Thomas Edison réalise le kinétoscope, premier film à déroulement continu (16 images/seconde).

1895 : Auguste et Louis Lumière inventent le cinématographe.

1904 : Les frères Lumière inventent l'autochrome (plaques à base de fécule de pomme de terre colorée).

Ces plaques furent mises en vente à partir de 1907.

1908 : Edouard Belin invente la transmission des images par fil téléphonique, puis en 1921, par T.S.F.

A la fin de cette enrichissante visite, nous restons quand même sur notre faim, car nous ne sommes qu'en 1921 ! Depuis, la photographie a progressé encore à pas de géant ; nous espérons que le nouveau musée nous permettra d'en suivre l'évolution et les perfectionnements, de l'état où nous l'avons laissée jusqu'à nos jours, car la photographie n'est pas restée une technique, elle est devenue véritablement un art, grâce auquel la réalité nous est rendue, avec fidélité certes, mais à travers les tempéraments, les sensibilités, les fantasmes même des artistes qui utilisent l'appareil. On ne demande plus tant à un tableau d'être fidèle que d'être expressif et révélateur en profondeur de l'objet photographié, dans ce qu'il offre d'inexprimable.

Ainsi en témoignait la magnifique exposition de portraits accrochés aux murs des salles et de l'escalier que nous eûmes le privilège de contempler ce matin-là.

II.- MOULIN DE VAUBOYEN.- (photos 1 - 2).



Photo 1.-



Photo 2.-

Au bord de la rivière, cet ancien moulin à eau des 16e et 17e siècles a été converti, depuis 1959, par l'éditeur d'Art, Pierre de Tartas en galerie d'art contemporain.

A cette époque, Pierre de Tartas fit la découverte du hameau de Vauboyen. Ce fut le coup de foudre. Il acheta ces terres. Aidé alors de son épouse, d'amis et de ces artistes qu'il allait aider à s'exprimer, il redressa les murs, reconstruisit la grange, fit d'une resserre la chapelle ... ensemença les pelouses, domestiqua le cours d'eau ...

Il installa des ateliers, des presses pour la lithographie et la taille douce, fit venir des potiers, imprimeurs, graveurs, lissiers. Ces spécialistes, qui résidaient au hameau, se tenaient à la disposition des artistes de passage pour exécuter leurs oeuvres. Une sorte de communauté s'installa, fréquentée par Lucien Couteau, Maurice Buffet et tous les peintres du Chemin de Croix.

On pénètre d'abord dans une vaste grange aux poutres de châtaignier (photos 3 - 4). Point d'instruments aratoires au long de ses 380 mètres carrés ; mais sur les murs, les tableaux d'hôte illustres



Photos 3-4.-

du Moulin : des Picasso, des Van Dongen, voisinant avec le "Christ au Mont des Oliviers" par Michel Ciry ou les portraits d'artistes de Pecnard. Et puis, à côté des nus de Marguerite Bordet, les inquiétants "Rapaces d'Afrique" de Valadié ou "La place de la Concorde" vue par Sebire. Ici et là, sur des tables basses et des meubles d'angle, les bronzes, sculptures sur bois et céramiques réalisés dans les ateliers de Vauboyen.

On grimpe l'escalier en colimaçon qui mène vers un ineffable "grenier". Il recèle des trésors : des bijoux de Braque, dont plusieurs moules ont été coulés ici ; des éditions de luxe sous vitrines : "le Cantique des Cantiques" traduit par Pierre Mariel. Au mur, trois caravelles ivres expriment la vision de Carzou sur le Jules Verne "De la Terre à la Lune".

On redescend l'escalier. Un parc le long de l'étroite rivière laisse des statues de Volti, Bourdelle et Zadkine pousser au milieu de l'herbe et le dallage mène jusqu'à une chapelle restaurée (photo 5) :



murs épais, mais au milieu, derrière l'autel, une vaste baie ménagée dans les vieilles pierres, laisse voir, fiché dans le bois avoisinant, un Christ en bronze sculpté. Sur les murs intérieurs de la Chapelle, on relève les noms des auteurs des 15 stations du "Chemin de Croix" : Varoquier, Guerrier, de Chabaneix, Cara-Costea.

La lumière filtre à travers les 5 vitraux de Marzelle. Elle joue sur les bas-reliefs de Georges Oudot et sur la Vierge à l'Enfant de Raoul Dufy.

Puis on continue le "Chemin Sacré" en passant des "stations" de Couteau et de Jansem à celles de Garcia Fons, Guiramand, Heaulmé, Van Den Busche, de Gallard.

Passant devant un vitrail de Jacques Villon, on termine en compagnie de Pollet, d'Aizpiri, de Carzou et de Goerg ... Chacun de ces chefs-d'oeuvre est le témoignage du séjour de ces artistes au Moulin.

Dans les salles d'exposition il est possible de voir les signatures des peintres figurant déjà dans la chapelle auxquelles sont jointes celles de : Braque, Foujita, Dunoyer de Segonzac, Le Guennec, Dauchot, Cocteau, Vlaminck, Lorjou, Bonnefoit, Steinlen, Ciry, Deperthes, Ottaviano, Leonor Fini, Kisling, Brayer, Gen-Paul, Aizpiri, Erni, Picasso, Valadié, Van Dongen, Grau Sala.

On aimerait s'attarder et c'est à regret qu'on s'arrache à ce cadre enchanté d'une véritable Histoire de l'Art magnifiquement illustrée, envoûtante et évocatrice d'une époque privilégiée de l'art moderne.

Après ce régal de "Nourritures spirituelles", il est temps de revenir à des "Nourritures terrestres" avec la Boulangerie Poilâne.

III.- BOULANGERIE POILANE.-

Avec un léger retard, que le beau temps et le talent de conteur de Monsieur Brichard expliquent aisément, le chef de fabrication de la boulangerie Poilâne nous accueille pour nous faire visiter les locaux encore en cours de travaux de son entreprise.

Le bâtiment a une forme circulaire.

12 fours romains fonctionnent actuellement et 12 autres sont en construction.

25 boulangers y travaillent en se relayant l'après-midi et la nuit. Chaque boulanger est responsable de son four.

Fabrication du pain.-

La fabrication du pain comprend un certain nombre d'opérations successives : l'hydratation de la farine et sa transformation en pâte, la fermentation de cette pâte par l'adjonction du levain, enfin la cuisson de la pâte fermentée dans des fours à bois.

L'hydratation dissout les parties solubles (dextrine, glucose et sels) et gonfle les parties insolubles (amidon et gluten) ; on forme ainsi, en malaxant convenablement, une pâte homogène.

Le malaxage de la farine avec l'eau constitue l'opération que l'on nomme pétrissage. Il se fait mécaniquement.

En même temps que le boulanger mouille la farine, il y introduit du sel et comme élément essentiel de la fabrication, une certaine quantité de ferment. Ce ferment rencontre, dans la pâte humide et conser-