

LA VIE DANS LES ÉTOILES

Par **Monsieur Michel BONAVIDACOLA** Ingénieur aérospatiale, aéronautique et astronautique



Malgré un temps estival, le public était encore nombreux pour découvrir notre nouveau conférencier qui, fait inhabituel, a profité de sa venue au Rex pour adhérer à notre association. Langage et look peu académiques, Michel Bonavitacola se revendique rocker, poète, supporter du Stade toulousain mais surtout poussière d'étoiles, selon la belle formule d'Hubert Reeves.

Ingénieur en aéronautique et aérospatiale, il a collaboré aux programmes Ariane et Airbus (A320 et suivants). Passionné d'astronomie, il nous a fait entrer dans le monde complexe et intrigant des étoiles.

Une invitation au voyage servie par un diaporama foisonnant aux images magnifiques captées par les télescopes géants du Chili, l'observatoire du Pic du Midi, les stations orbitales ou les missions Hubble et James Webb, loin de toute pollution lumineuse. Des images, telles celle du trou noir M87, fruits parfois de trente ans d'observation.

Mais, assure notre passionné conférencier, une chaise longue et des yeux entraînés à l'obscurité peuvent suffire à nous plonger dans cet univers fascinant.

Certes, mais de là à découvrir les 100 milliards d'étoiles nées il y a 4,5 milliards d'années, les 1000 milliards de galaxies (une étoile est entourée de 4 planètes... calculez !), apparues il y a 13,8 milliards d'années. Il faudra vous contenter d'en percevoir quelques dizaines.

Les progrès de la spectroscopie et de l'astrophysique permettent de calculer la distance, la masse, les dimensions des étoiles ; de mettre en évidence leur instabilité mais aussi leur équilibre né de l'opposition entre deux forces : la réaction thermonucléaire et la gravité. Schémas et tableaux permettent de connaître la composition de ces étoiles dont Michel Bonavitacola nous retrace avec humour la naissance, la vie et la mort.

Supergéantes, géantes, naines de la séquence principale, sous-naines, elles empruntent toutes des chemins différents.

Mais toutes naissent en groupes, dans leurs pouponnières : les nébuleuses diffuses. Ces bébés étoiles bleus chassent les gaz et poussières environnantes. De la fragmentation du disque de poussière résiduel, naissent les planètes tandis qu'en fonction de leur masse, les étoiles restent plus ou moins longtemps sur la séquence principale qu'elles ne quitteront qu'à la fin de leur vie.

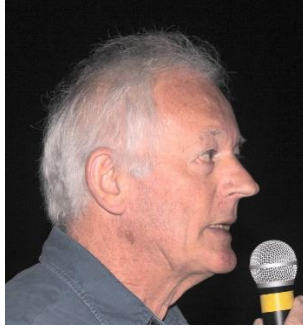
Explosion des supernovæ que l'astronome danois Tycho Brahe avait révélée au XV e siècle, « trous noirs troublants », inutile de s'angoisser, rassure notre intarissable astrophysicien. La distance spatio-temporelle est trop incommensurable pour que nous en soyons les témoins, conclut-il, avant de répondre aux questions d'un public très intéressé.

Le diaporama est consultable sur notre site. Vous y retrouverez toutes les informations scientifiques. Cliquer sur le lien ci-dessous :

<https://www.utatel.com/wp-content/uploads/2024/04/2024-le-monde-des-etoiles-Brives-V4.pdf>

LES FRUITS DU NOUVEAU MONDE

Par Monsieur Jean-Yves MAISONNEUVE, Arboriculteur-conférencier, Fondateur des Jardins de Pomone



Pour sa 4^e venue à l'UTATEL, Jean-Yves Maisonneuve nous a entraînés dans le sillage de Christophe Colomb à la découverte des fruits du Nouveau Monde. Voyage dans le temps de la fin du XVe siècle à nos jours ; dans l'espace, des Caraïbes au Mexique, du Brésil aux contrées tempérées d'Amérique du Nord ; dans une nature profuse en fruits nés de fleurs aux couleurs éclatantes, aux formes parfois surprenantes que nous révèle un magnifique diaporama.

Sans les fruits du Nouveau Monde, nos assiettes seraient bien ternes et notre alimentation bien pauvre. Convenons que le bonheur de nos papilles n'a pas toujours été synonyme de respect des droits humains – une préoccupation bien anachronique-. Sans la volonté évangélicatrice des rois catholiques, « le parfum des parfums », l'intrigant ananas ne trônerait pas sur nos tables. Engouement durable pour ce bouquet de fruits que Louis XIV décide de produire à Versailles en 1702.

A cette date, beaucoup d'autres fruits, souvent originaires du Mexique, se sont déjà acclimatés en particulier dans le monde méditerranéen, climat mais aussi conquête et exploitation coloniales obligent. Avec le maïs, les piments, et les poivrons vont durablement marquer la gastronomie des pays du sud. Ils y remplacent le poivre, épice au prix exorbitant.

C'est Hernan Cortez qui fait connaître à l'Espagne le cacao avec la bénédiction de l'Eglise : délaissé par Christophe Colomb qui n'en avait pas apprécié l'amertume, la pulpe de la cabosse dûment agrémentée de sucre de canne et de vanille donne un breuvage adouci. 1565 : « Une boisson et non un aliment » bulle le gourmand pape Pie V qui peut ainsi en consommer durant le Carême.

Succès foudroyant pour le chocolat mais il faut attendre 1841 pour que, à La Réunion, Edmond, jeune esclave de 12 ans, découvre par hasard le secret de la pollinisation de la vanille. Bien que blanchi par son patronyme Albius, il ne tirera aucun profit de l'épice la plus chère au monde (après le safran) et mourra dans la misère.

Le XVIIIe siècle consomme déjà les haricots riches en protéines et amidon qui font le délice des collectivités contraintes. Elles n'ont peut-être pas le droit de déguster les succulentes fraises ramenées en 1713 à Plougastel par l'espion de Louis XIV, au nom prédestiné Amédée François Frézier.

Le coton qui colonise tout le bassin méditerranéen, devient une denrée indispensable.

Les fruits tropicaux s'approprient peu à peu mais la tomate, une solanacée comme la très toxique belladone, a mauvaise réputation. Il faut attendre la fin du XVIIIe siècle pour qu'elle soit consommée en Espagne, en Italie puis en France où les cucurbitacées la rejoindront dans les ratatouilles.

Goyaves, passiflores, avocats, corossols, noix de cajou se font progressivement une place dans nos exploitations et nos menus. Plus récemment encore mais peu connus, abius, christophines, pommes étoilées, raisins de mer, sapotilles, pluots, paw paw, quenettes, pitayas aux riches qualités gustatives et diététiques.

Il nous reste beaucoup à découvrir [d'une] « Terre [qui] a tout ce qu'il faut pour répondre aux nécessités des hommes mais pas à leurs ambitions », conclut Jean-Yves Maisonneuve en citant Gandhi.

DERRIÈRE L'ARTISTE, CHERCHEZ LA MÉCÈNE !!

Par **Madame Bérengère MAZURIE - Historienne de l'Art**



Pour sa première conférence à l'UTATEL, Bérengère Mazurie nous invite à réfléchir à la place des femmes dans le monde de l'art.

Depuis que l'histoire de l'art n'est plus un domaine exclusivement masculin, les femmes artistes accèdent enfin à la lumière mais les femmes mécènes demeurent souvent invisibles. L'épicène « mécène » s'entend encore au masculin.

Pourtant, dès le XVe siècle, Isabelle la Catholique engage les artistes à édifier et embellir des monastères, Isabelle d'Este protège Léonard de Vinci. Mais pour ces femmes puissantes, les commandes faites aux artistes sont avant tout un moyen de conforter leur pouvoir, de bâtir une image pour la postérité. Cette ambition est encore celle de Madame de Pompadour immortalisée par Quentin La Tour et François Boucher. En ce siècle d'effervescence intellectuelle, elle s'entoure des meilleurs artistes et écrivains, soutient les Lumières. La favorite acquiert ainsi la légitimité qui lui fait défaut.

Il faut attendre le XIXème siècle pour que le mécénat quitte les sphères du pouvoir, s'incarne dans des femmes aisées mais surtout passionnées par l'art qu'elles pratiquent parfois en amatrices. Elizabeth Stewart Gardner, riche héritière américaine, collectionne les maîtres anciens dont Vermeer qu'elle expose en public. A Paris, Marie-Louise Jay, épouse d'Ernest Cognacq, fondateur de la Samaritaine, ou Nélie Jacquemart, mariée au banquier collectionneur Edouard André, s'intéressent aussi aux œuvres du passé. Philanthropes, elles font partager leurs découvertes en créant les musées qui portent leurs noms.

Mais, souligne l'historienne de l'art, leur mécénat reflète leur désir de s'affirmer dans une société patriarcale mais pas leur volonté de soutenir des artistes vivants.

C'est en 1880 qu'avec la Bruxelloise Anna Boch naît la mécène moderne, capable de juger un artiste inconnu, d'acquérir ses œuvres sans attendre quelque retour sur investissement. C'est elle qui achète l'unique tableau vendu par Van Gogh.

Quand débute le XXe siècle, Paris attire les artistes du monde entier. Dans cet incubateur de modernité, Marie-Laure de Noailles est de toutes les aventures esthétiques, de toutes les expériences d'artistes dont elle veut partager le mode de vie transgressif. Sans elle, son mari, ses réseaux, quel parcours auraient connu Soutine, Picasso, Braque, Man Ray ?

Libre dans ses choix et sa vie, influente, à la personnalité aussi complexe que celle des artistes qu'elle soutient, l'américaine Gertrude Stein n'hésite pas à mettre en concurrence Picasso et Matisse.

Moins connue, Berthe Weill, la première galeriste, a repéré Picasso, Soutine, Modigliani, Marie Laurencin. Sans fortune, juive, peu « glamour », en butte à un monde masculin hostile, elle doit vendre sa galerie en 1939.

D'autres suivront avec des moyens financiers considérables. Helena Rubinstein met son mécénat au service du marketing de son empire cosmétique. Peggy Guggenheim accueille les artistes fuyant le nazisme, épouse Max Ernst et révèle Jackson Pollock, Calder, Giacometti, Arp, Brancusi, Helion qu'elle expose au *Palazzo Venier dei Leoni* à Venise.

Depuis 30 ans, Agnès B. collectionne toutes les formes d'art contemporain, accueille des artistes en résidence dans *La Fab* tandis que Maja Hoffmann choisit Arles pour y créer le LUMA et tenter de réparer le tissu social par la culture.

Permettre à l'artiste de créer en toute sérénité et renouer avec l'évergétisme, telles sont les ambitions des mécènes actuelles, conclut Bérengère Mazurie, chaleureusement applaudie par un public conquis.

Vendredi 7 juin 2024

MONTMARTRE, LES ARTISTES ET LA GRANDE FAUCHEUSE

Par **Monsieur David DUBAYLE - Maître de conférences en Biologie Cellulaire**



Pour sa deuxième venue au Rex, David Dubayle a fait revivre le Montmartre de la Bohème, lieu de plaisir et de brassage social, foyer artistique effervescent où rôde le spectre avide de la Grande Faucheuse. Pour notre neurobiologiste, faire connaître la tuberculose, ses mécanismes, ses traitements, reste indispensable car la menace demeure même dans nos pays développés. L'aborder par le détour de la riche histoire de Montmartre et de ses artistes tempère l'austérité du sujet. Plus plaisant de redécouvrir les rues enneigées de la Butte vues par Maurice Utrillo que de contempler les cultures du bacille de Koch.

Notre piéton de Paris délaisse le campus des Saints-Pères pour se ressourcer, aux heures où les touristes sont fatigués, en ces lieux villageois où jardins et vignes résistent encore. Il replonge, et nous avec, dans ce quartier dominé par l'énorme meringue du Sacré-Cœur censé laver la souillure des crimes de la Commune et reconsacrer le Mont du Martyr. Rue des Saules, rue Lepic, rue des Abbesses, place du Tertre, il nous emmène partager le quotidien des artistes « montés » à Paris et des ouvriers ou des bourgeois qui « font goguette » au Lapin Agile ou partagent les idées libertaires d'Aristide Bruant.

Sans Toulouse-Lautrec, la Goulue, Jane Avril, Grille d'Egout, la Môme Fromage, Valentin le Désossé seraient bien oubliés. Sans Maurice Utrillo, difficile de savoir si la Butte a changé depuis le tournant du XXème siècle. Aujourd'hui, les œuvres de Modigliani sont parmi les plus chères au monde mais Jeanne Hébuterne fascine toujours. Suzanne Valadon est enfin reconnue comme artiste et plus seulement comme muse et mère.

Liberté, brassage dans ces caves enfumées, ces moulins où voltigent les Cancans, au Chat noir ou A la bonne franquette... Quel terrain de choix pour notre mycobactérie, notre bacille acido-alcoolo-résistant ! Combien de Violetta, de Mimi, d'enfants, d'artistes fauchés? Lautrec après Breughel, Watteau, Géricault, Delacroix, Chassériau. Alcoolisme, insalubrité, promiscuité, malnutrition favorisent la contamination.

Malgré les messages de prévention des affiches gouvernementales, il faut attendre 1921 et les travaux de Calmette et Guérin pour mettre au point une vaccination efficace. La tuberculose reste le plus souvent latente, asymptomatique. L'imagerie est presque normale avant que ne se révèlent les premiers symptômes. Création de sanatoriums, progrès de l'épidémiologie et de la bactériologie, depuis 1950 vaccination BCG, font croire à l'éradication de la maladie.

Pourtant, assène notre enseignant-chercheur, la tuberculose concerne 1/3 de la population mondiale. On dénombre encore 8,7 millions de cas et 1,4 million de décès surtout dans les pays pauvres d'Asie, d'Afrique et d'Amérique du Sud. La mondialisation favorise la contamination. En France, 5934 cas sont notifiés dont la moitié née à l'étranger.

La détection reste difficile, la transmission aéroportée peut se faire sur de longues distances. S'il y a co-infection avec le VIH, la mortalité est inévitable.

Heureusement, d'une durée de 4 à 9 mois, les quadrithérapies antibiotiques sont efficaces. Pour une prévention réussie, il faut donc que les populations bénéficient d'une détection systématique, ajoute-t-il, pointant la responsabilité des politiques.

Rien ne vaut la vaccination, conclut David Dubayle, devant un public a priori convaincu et surtout heureux de la redécouverte de Montmartre en toute sécurité.

Texte de Marie Dominique Coulon