

4 BIENNE

TERRAIN GURZELEN Un boulanger et un agriculteur du Jura bernois font revivre une tradition agricole dans l'ancien stade en vue de proposer du pain à l'engrain et au seigle 100% local

Bientôt du pain entièrement biennois?

JULIEN BAUMANN

Hier en début d'après-midi, c'est à une scène champêtre plutôt rare dans les centres-villes qui se jouait dans l'ancien stade de la Gurzelen. Après les pommes de terre, dont 6 tonnes ont été récoltées il y a peu, place désormais aux céréales. Devant la tribune Nord, des graines d'engrain (plus vieil ancêtre du blé) et de seigle cadi ont été semées à la main. La récolte est attendue pour le mois d'août prochain. Derrière ce nouveau projet d'agriculture urbaine se trouve une équipe de la région. Elle est composée d'Olivier Hofmann (boulanger, Reconvilier), d'Elie et Roubina Grosjean (agriculteurs, Saules), d'Antal Thoma (responsable des jardins du terrain de la Gurzelen) ainsi que de Cyndie Grisel et Raphaël Jacot (gérants de Batavia Epicerie Moderne, Bienne).

Faire son pain soi-même

Les différents protagonistes présents hier semblent se retrouver autour d'une même envie de découvrir et de partager de leur passion pour la nourriture locale et artisanale. Ils se connaissent déjà depuis quelques temps, puisque l'épicerie Batavia vend du pain d'Olivier Hofmann qui se fournit en céréales chez Elie Grosjean. La possibilité offerte par l'association Terrain Gurzelen de les réunir en un seul endroit apparaît donc comme la suite logique de cette collaboration. «Il faut dire que planter des céréales sur un terrain de foot, c'est quand même quelque chose de particulier. Il y a aura des belles images à faire quand ça poussera, avec les terrains de tennis et les tribunes derrière. On a de la chance d'avoir des partenaires pour qui la rentabilité n'est pas la priorité. Ça aide», explique Olivier Hofmann. «J'ai



Après les patates, les céréales. L'engrain et l'orge plantés hier devraient pouvoir être récoltés dans le courant du mois d'août prochain. FRANK NORDMANN

tout de suite dit oui», assure pour sa part Elie Grosjean avant de poursuivre: «C'est sans intérêt financier, c'est pour expliquer aux gens d'où viennent les céréales, comment est fait le pain.»

Cyndie Grisel se voit déjà organiser des journées où les intéressés pourraient venir faire leur pain ou acheter de la farine dans un état d'esprit communautaire. «Beaucoup de clients à l'épicerie m'ont déjà dit qu'ils étaient intéressés à participer», raconte-t-elle. Alors que les premiers mètres carrés du terrain de foot se font labourer, la commerçante rêve déjà de cuire du pain sur place. Elle en parle avec Olivier Hofmann, lui faisant part de son idée de fabriquer un four d'ap-

point. «Ça m'intéresserait de construire un four à pain», répond sans hésiter le boulanger.

Saut dans l'inconnu

Un des objectifs de cette expérience est aussi de diminuer le plus possible les transports entre les différentes étapes de fabrication du pain. «Il y a quasiment un zéro kilomètre», se réjouit Olivier Hofmann tout en précisant que l'engrain n'a pas besoin d'engrais pour pousser, bien au contraire. «La plante ne le supporterait pas car elle pousse sur des sols très pauvres.» Si tout se passe comme prévu, les récoltes pourraient donner entre 250 et 300 kg de farine. Reste que si ce genre de céréales sont robustes et nécessi-



tent peu de soins (en principe, le champ ne devra pas être arrosé), le projet représente tout de même un saut dans l'inconnu pour Elie Grosjean. «Je n'ai aucune expérience en plaine et encore moins sur un terrain de foot!», plaisante l'agriculteur. «Mais ce n'est pas une raison pour ne pas essayer.»

Changement de mentalité

Cette approche de l'agriculture n'est pas seulement bonne pour l'environnement, mais aussi pour les papilles promet Olivier Hofmann. «Aujourd'hui les céréales ont toutes le même goût. Où que vous alliez, il n'y a pas de saveur particulière. Et c'est aussi bien plus valorisant de discuter avec

l'agriculteur, de voir le grain pousser. C'est comme si vous faites une bolognaise avec les tomates du jardin, plutôt qu'avec celles de chez Lidl, vous n'aurez pas le même plaisir.»

Le boulanger, qui a commencé il y a dix ans à privilégier l'artisanal et le local, pense que la roue est en train de tourner. «Il y a clairement un changement. Au début, quand j'ai parlé de mon projet à l'Agroscope de Changins, ils m'ont ri au nez. Aujourd'hui ils font plein de recherches qui vont dans le même sens. C'est la demande qui change, heureusement. Les clients veulent des produits plus naturels, avec plus de traçabilité. Ce n'est pas encore la majorité, mais ça va venir», prophétise-t-il. ●

HORLOGERIE Eberhard renonce à Baselworld

Le salon Baselworld comptera un exposant en moins en 2018. La marque horlogère biennoise Eberhard ne prendra pas part à la manifestation. «Baselworld a toujours été représentatif de l'ensemble de la filière horlogère. Mais cet ADN est en train de s'étioler, sans que cela soit compensé par un nouveau projet», a expliqué hier Mario Peserico, directeur de la marque, dans une interview au quotidien L'Agefi. Selon lui, l'événement a perdu beaucoup d'exposants et s'attend à des défections en masse pour 2018. «On nous a aussi imposé une nouvelle règle qui impliquait un coût supplémentaire. Et nous n'avons pas pu trouver de solution», poursuit le responsable. «La manifestation nous coûtait à peu près un million de francs.»

La décision de ne pas se rendre à Bâle après 65 ans de présence est aussi liée à un changement de stratégie. La marque a décidé d'allouer plus de moyens à l'activité directe sur les marchés ainsi que de se recentrer sur les détaillants et les consommateurs finaux.

Foire en perte de vitesse

Au début du mois de septembre, la société horlogère jurassienne Louis Erard a pris la même décision pour les mêmes raisons. La firme basée au Noirmont (JU) souhaite en effet plus se focaliser sur ses marchés afin d'être plus proche de ses détaillants. Les deux horlogers ne sont pas les premiers à faire l'impasse sur la cité rhénane. Le groupe de luxe français Hermès ainsi que l'Américain Fossil ont eux aussi renoncé à Baselworld. L'événement centenaire a attiré 200 exposants de moins en 2017. Mais les critères d'admission ont été durcis. Pour renverser la tendance, les organisateurs ont notamment lancé un nouveau concept, l'espace «Les Ateliers», qui réunit une sélection d'horlogers indépendants. ● **ATS-DNI**

MUSIQUE Cee-Roo profitera de son futur séjour à Bruxelles pour rendre ses créations plus professionnelles. Mais pas que «Je ramènerai le meilleur stand de moules-frites à Bienne»

«Je me suis mis en boule, j'ai enlevé mon t-shirt, j'ai commencé à grelotter, mes poils se sont dressés et ensuite l'euphorie m'a envahi. J'ai donc commencé à sauter dans tous les sens, j'ai brisé trois vitres de mon appart – mais sans faire exprès – et j'ai déterré toutes les plantes que j'avais dans mon jardin. Ensuite je me suis fait un steak avec beaucoup de café de Paris.» Bref, Cee-Roo était «content» quand il a appris qu'il partirait vivre à Bruxelles durant six mois l'année prochaine.

L'artiste biennois séjournera entre mars et septembre dans la résidence-atelier que le canton de Berne loue dans la capitale belge (notre édition de mardi). Le dossier de candidature du jeune vidéaste, musicien et performeur a été retenu pour le compte du Conseil du Jura bernois (CJB) et par l'intermédiaire de la Commission francophone des affaires culturelles générales (CFACG).

Un peu de musique, peut-être...

Outre le logement, Cee-Roo – alias Cyril Käppli au civil – percevra aussi une contribution mensuelle de 3000 fr.



L'artiste résidera dans un atelier que le canton loue dans la capitale belge. LDD

aux frais de voyage et d'entretien. Le Biennois de 28 ans a déjà une petite idée de comment utiliser cette somme. «Je pense que je vais tester tous les stands de

moules-frites du coin pour savoir lequel est le meilleur. Une fois que je l'aurai déniché, je vais l'acheter et le ramener à Bienne, où je l'installerai sur la place Centrale», a ex-

pliqué l'artiste au micro de Canal 3 en rigolant. «A la limite, je vais aussi peut-être développer quelque chose dans la musique, puisque c'est ce que j'ai mis dans mon dossier de candidature...»

Pérenniser les «world music»

Entre deux blagues, l'homme au bonnet et à la pipe sait aussi se montrer sérieux. «A Bruxelles, je vais essayer de me concentrer sur mon show vidéo actuel, de le développer et de peaufiner mes créations musicales et visuelles pour les rendre plus professionnelles.» En choisissant de récompenser cet artiste pluridisciplinaire, la CFACG espère justement lui donner l'opportunité de se consacrer uniquement à ses activités artistiques et d'élaborer son prochain spectacle audiovisuel.

L'artiste va probablement aussi occuper une partie de son temps à pérenniser ses vidéos faire vivre son projet ses vidéos «world music», qu'il compose depuis trois ans pour l'émission «26 minutes» et dans lesquelles il récapitule l'actualité internationale en musique et en rythme. Malgré l'arrêt en dé-

cembre de l'émission de la RTS, Cee-Roo espère continuer à faire vivre un projet qui lui tient à cœur. «Les «world music» ne vont peut-être pas mourir. Je vais voir comment je peux laisser le flambeau animé.»

Bienne en plus grand

En postulant pour la résidence bruxelloise, Cee-Roo assure ne pas avoir nourri l'ambition de «se faire connaître plus loin et de s'exporter». «Par contre, au vu des relations que je risque de nouer là-bas et de l'ouverture dont je vais profiter, ce n'est pas impossible que je tisse des collaborations qui dépassent les frontières. C'est ce que j'espère en tout cas, car c'est très enrichissant», confie l'artiste qui s'est déjà produit en Bulgarie, au Sénégal ou encore au Japon.

A part les moules-frites, Cee-Roo se réjouit de retrouver à Bruxelles tout ce qu'il aime à Bienne. «De ce que j'ai entendu dire, c'est Bienne en plus grand, très cosmopolite et alternatif, pas très propre, les gens sont ouverts et pour la plupart bilingues. Je m'attends à me sentir très vite chez moi.» ● **DNI**