

# Violon et orgue de Barbarie connecté

L'ultime sieste musicale proposée par Les Dominicains ce dernier dimanche de juillet a été l'occasion pour le public venu se détendre dans la nef, de découvrir un duo instrumental très inhabituel, voire unique, le Soudaâ Group.

**UN ORGUE DE BARBARIE** à cartons perforés, connecté, et un violon oriental, étaient les stars de ce dernier concert de l'après-midi introduit avec prestance et émotion par Hesam Naseri qui a offert deux compositions personnelles, un bouquet musical plein de sensibilité, cadeau du maître du moshtagh au public des Dominicains avant de le quitter pour s'envoler vers d'autres lieux (sa résidence s'est achevée).

Alexis Paul, le « saltimbanque moderne », a rejoint son robuste et impressionnant orgue de Barbarie mécanique à cartons perforés, connecté à un ordinateur, synthétiseurs, séquenceurs MIDI...

Il a été rejoint par la violoniste d'appartenance classique, Layale Chaker, membre, entre autres, de l'Orchestre pour la Paix fondé par Daniel Barenboim, qui, pour ce concert, avait adopté la technique des cordes frottées avec l'archet.

Le duo a interprété des compositions d'Alexis Paul (en résidence aux Dominicains durant la saison 2018/2019).

Le musicien, qui est aussi ethnologue, s'est donné pour mission de réveiller et révéler toute la poésie de cet instrument à vent ancien, symbole de l'itinérance et de l'universalité de la musique. Pour renforcer cette con-



Une complémentarité difficile entre le violon et l'orgue de Barbarie mais qui, après un moment d'hésitation, a bien fait valoir ses droits. PHOTO DNA - ZIZ

notation, Alexis Paul a passé l'année 2016 à voyager dans le monde entier, en résidence dans des lieux ciblés, rencontrant et travaillant avec des musiciens locaux, héritiers des traditions et porteurs d'authenticité. Dimanche, le public s'est laissé envelopper par de véritables nappes sonores, des continuums d'un autre âge qui naissent de la force et la régularité du bras du musicien devenu tourneur et qui, de son autre main, contrôlait claviers et manettes et marier les sons, mélodies, chants d'enfants, bruissements, mélodées, bruits de ville, de pluie, de vent.

préenregistrés pour créer un puissant magma musical avant de s'apaiser et entrer en communion avec le violon solo.

Layale Chaker, peut-être surprise par l'amplitude de l'orgue dans l'immensité de la nef, s'était mise en retrait, grattant presque timidement les cordes avec son archet. Puis, elle a magnifiquement pris son envol, accompagnant, se dissociant, s'accordant aux multijeux de l'orgue connecté pour finalement équilibrer avec maestria la prestation de ce duo instrumental hors du commun. ■

ZIZ

## La fin de l'été aux Dominicains

Jusqu'au 16 septembre, l'ensemble conventuel Les Dominicains sera ouvert du mardi au dimanche inclus, de 15 h à 19 h.

Les visiteurs, contre un prix d'entrée de 6 € (1 € pour les étudiants, RSA, demandeurs d'emploi, personnes en situation de handicap et gratuit pour les -18 ans) pourront non seulement visiter le site historique, des audioguides sont disponibles en sept langues (français, allemand, alsacien, anglais, italien,

néerlandais, turc) et un enregistrement spécial est destiné aux enfants de 7 à 11 ans.

La visite comprend l'accès aux installations mises en place en divers lieux du centre culturel de rencontre : un mapping immersif au chœur inférieur, un salon de lecture dans la chapelle néogothique, une expérience de son à 360° (7.1) dans la sacristie.

À l'extérieur, le jardin des aromatiques, où l'on peut cueillir et emporter du basilic, de la menthe, ciboule et ciboulette, bios bien sûr, et se laisser charmer par les bornes

implantées dans les carrés potagers diffusant des chants et bruits de la nature.

En face, la *camera obscura* dans la cabane du jardin contera une autre histoire... à l'envers.

Et durant tout l'été, du mardi au dimanche inclus, de 15 h à 19 h, le « Café Séraphin » du réfectoire d'été, en face du hall d'accueil, proposera sa déco insolite d'objets revisités, ses boissons fraîches, ses thés et son café que l'on pourra déguster en se servant soi-même et en mettant une pièce dans la cigoigne-tirelire posée sur le comptoir. ■