

16 La Seize

Beyrouth insight

par Carla HENOUD

Lina Ghotmeh : Vivre avec des ruines, je connais ça...

Sa signature est internationale, son bureau d'architecture parisien et son cœur... méditerranéen. Elle vient d'être nominée pour le prestigieux Mies Van der Rohe Award pour son magnifique projet du Musée national estonien.

« La mer, dit-elle, fait partie de notre identité. » Alors, la retrouver un samedi face au grand bleu, sous le ciel pur d'un hiver paresseux qui souligne son sourire, paraît très approprié. Lina Ghotmeh est déjà là, le regard lointain, vêtue ce matin d'un noir qui éclabousse le fond de l'air. À quelques heures de prendre un avion pour Paris où elle vit et travaille, elle se laisse surprendre par une discussion qui se transforme naturellement en interview. Un exercice qu'elle n'aime pas, même si l'architecte de nationalité franco-libanaise de 37 ans fait la couverture des magazines internationaux spécialisés, la forçant ainsi, actualité oblige, à sortir du silence dans lequel elle aime évoluer. Beaucoup plus fourmi que cigale, elle semble surtout heureuse de trouver la forme, le concept, le matériau et l'identité d'un projet qui vont avec la sienne. Et faire de l'architecture un exercice durable, responsable, également artistique, lié au passé.

Les prix qu'elle reçoit restent une fierté personnelle, presque silencieuse, qu'il serait tout de même bon de rappeler : Lina Ghotmeh est lauréate du prix Najaf 2007-2008, décerné par le ministère français de la Culture et de la Communication, du prix de la Ressegna Lombardia di Architettura 2008 et du Red Dot Award. En 2010, elle est sélectionnée par la European Architects Review dans sa liste des « 10 architectes visionnaires pour la nouvelle décennie ». Elle a remporté cette année le



Le Musée national estonien, pour lequel l'architecte vient d'être nominée pour le prestigieux Mies Van der Rohe Award. Photo Takuyi Shimamura

prix DEJEAN de l'Académie française d'architecture, le Grand Prix AFEX pour le Musée estonien à Tartu et, il y a quelques jours, pour ce même projet, elle est nominée pour le prestigieux Mies Van der Rohe Award, décerné par la Commission européenne et la Fondation Mies Van der Rohe aux grands noms de l'architecture européenne contemporaine, comme, avant elle, Rem Koolhaas et Zaha Hadid.

Calme, d'un calme apparent qui cache son audace et sa « rage » de faire, elle dit,

très (apparemment) calmement : « C'est un métier très complexe. Si tu n'as pas la rage, tu ne peux pas le faire. Beyrouth reflète ça. C'est une ville qui te pousse à être enragée en permanence. » Cette ville, elle en connaît les failles, les émotions, les ruines et « l'archéologie permanente ». Alors, lorsqu'elle précise : « Vivre avec des ruines, je connais ça », elle en fait clairement une affirmation, une philosophie qui s'exprime dans chacun de ses projets. Une proposition d'avenir. Un projet de (sur)vie.

Rapport émotionnel avec la guerre

Installée en France depuis plus de 10 ans, après un parcours entre Beyrouth, Paris et Londres, et une collaboration avec les ateliers Jean Nouvel, Lina Ghotmeh a fondé en 2006 son premier bureau d'architecture, DGT. Lorsqu'elle remporte le concours lancé par l'Estonie pour la construction de son musée national, avec une équipe internationale, elle bouscule les règles établies : le bâtiment de 34 000 m², qui abrite une collection de 140 000 objets,

sera installé non pas sur le site proposé, mais sur une base soviétique qui se trouve juste à proximité. L'équipe de travail est jeune et, de surcroît, étrangère. « Il fallait se prouver... J'ai senti le partage d'une histoire commune avec l'Estonie et ce rapport ambivalent à l'histoire et à la guerre », confie-t-elle. Dix ans plus tard (2 ans pour signer le contrat, 3 ans d'études, 2 ans pour trouver les financements et 3 ans de chantier), le musée, impressionnant, est enfin inauguré cette année. « Faire le musée en continuité

avec la piste d'atterrissage a provoqué un débat national. L'architecture, rajoute-t-elle, reste un moyen de poser des questions. »

Il en est ainsi de son projet actuel, « Réinventer Massena », qui se fait dans le cadre de « Réinventer Paris ». Lancée en 2014 par la mairie de Paris, cette opération a pour objectif de « dessiner la ville de demain » sur 22 sites abandonnés. Dans le Paris Rive Gauche, à l'ancienne gare éponyme, Lina Ghotmeh a proposé, sur une surface totale de près de 2 000 m², avec une agriculture de 1 000 m², une des premières tours en bois en France, conçue selon l'économie circulaire et des circuits courts vertueux.

Dans cette même démarche, l'architecte, qui évolue à présent dans son bureau parisien rebaptisé I.G.A, Lina Ghotmeh Architects, installe ses repères dans sa ville natale. L'immeuble résidentiel Stone Gardens, au port, surprenant, allie urbanisme, modernité, écologie et poésie. Ses ouvertures asymétriques, son béton « libanais », son architecture se conjuguent parfaitement avec les « ruines » de Beyrouth, réelles ou virtuelles, comme un hommage, un devoir d'architecte et d'habitant.

Avant de repartir, très vite, rattraper son avion, celle qu'on appelle ici *el-moubar-dissa* confie : « Chacun est citoyen dans la ville. Je suis architecte même si je n'ai pas tout le temps à moi. J'ai l'ADN, pas le temps. » Et surtout : « Il est possible de rêver jusqu'au bout. »



Lina Ghotmeh, devant le Musée national d'Estonie. © Tony Tunnel



Stone Gardens situé dans la région du port de Beyrouth. Photo DR



« Réinventer Massena » par l'architecte Lina Ghotmeh. Photo DR

16 La Seize

jeudi 29 décembre 2016 L'ORIENT LE JOUR

Beyrouth insight

Lina Ghotmeh : Vivre avec des ruines, je connais ça...

Sa signature est internationale, son bureau d'architecture parisien et son cœur... méditerranéen. Elle vient d'être nominée pour le prestigieux Mies Van der Rohe Award pour son magnifique projet du Musée national estonien.

« La mer, dit-elle, fait partie de notre identité. » Alors, la retrouver un samedi face au grand bleu, sous le ciel pur d'un hiver parsemé qui souligne son sourire, paraît très approprié. Lina Ghotmeh est déjà là, le regard lointain, vêtue « matin d'un noir qui éclabousse le fond de l'air. À quelques heures de prendre un avion pour Paris où elle vit et travaille, elle se laisse surprendre par une discussion qui se transforme naturellement en interview. Un exercice qu'elle n'aime pas, même si l'architecte de nationalité franco-libanaise de 37 ans fait la couverture des magazines internationaux spécialisés, la forçant ainsi, actualité oblige, à sortir du silence dans lequel elle aime évoluer. Beaucoup plus fournis que cigale, elle semble surtout heureuse de trouver la forme, le concept, le matériau et l'identité d'un projet qui vont avec la siennaise. Et faire de l'architecture un exercice durable, responsable, également artistique, lié au passé.



Le Musée national estonien, pour lequel l'architecte vient d'être nominée pour le prestigieux Mies Van der Rohe Award. Photo: Sakai Shinnosuke

Les prix qu'elle reçoit restent une fierté personnelle, presque silencieuse, qu'il serait tout de même bon de rappeler : Lina Ghotmeh est lauréate du prix Najap 2007-2008, décerné par le ministère français de la Culture et de la Communication, du prix de la Resegna Lombardia di Architettura 2008 et du Red Dot Award. En 2010, elle est sélectionnée par la European Architecture Review dans sa liste des « 10 architectes visionnaires pour la nouvelle décennie ». Elle a remporté cette année le

prix DEJEAN de l'Académie française d'architecture, le Grand Prix APEX pour le Musée estonien à Tartu et, il y a quelques jours, pour ce même projet, elle est nominée pour le prestigieux Mies Van der Rohe Award, décerné par la Commission européenne et la Fondation Mies Van der Rohe aux grands noms de l'architecture européenne contemporaine, comme avant elle, Rem Koolhaas et Zaha Hadid.

Calme, d'un calme apparent qui cache son audace et sa « rage » de faire, elle dit, très (apparemment) calmement : « C'est un métier très complexe. Si tu n'as pas la rage, tu ne peux pas le faire. Beyrouth relève ça. C'est une ville qui te pousse à être enragée en permanence. » Cette ville, elle en connaît les failles, les émotions, les ruines et « l'archéologie permanente ». Alors, lorsqu'elle précise : « Vivre avec des ruines, je connais ça », elle en fait clairement une affirmation, une philosophie qui s'exprime dans chacun de ses projets. Une proposition à l'avenir. Un projet de (sur)vie.

Rapport émotionnel avec la guerre
Installée en France depuis plus de 10 ans, après un parcours entre Beyrouth, Paris et Londres, et une collaboration avec les ateliers Jean Nouvel, Lina Ghotmeh a fondé en 2006 son premier bureau d'architecture, DGT. Lorsqu'elle remporte le concours lancé par l'Estonie pour la construction de son musée national, avec une équipe internationale, elle bouscule les règles établies : le bâtiment de 34 000 m², qui abrite une collection de 140 000 objets,

sera installé non pas sur le site proposé, mais sur la base soviétique qui se trouve juste à proximité. L'équipe de travail est jeune et, de surcroît, étrangère. « Il fallait se prouver... J'ai senti le partage d'une histoire commune avec l'Estonie et ce rapport ambivalent à l'histoire et à la guerre », confie-t-elle. Dix ans plus tard (2 ans pour signer le contrat, 3 ans d'études, 2 ans pour trouver les financements et 3 ans de chantier), le musée, impressionnant, est enfin inauguré cette année. « Faire le musée en continuité

par Carla HENOUD

Le dessin de pinter



Papilles par Patricia KHODER

La marmelade à toutes les sauces de Suha Maamari Haydamous



« Je ne suis jamais restée les bras croisés. *House of Marmelade* est un concept que j'ai créé pour garder vivant le souvenir de ma mère », souligne, d'emblée, Suha Maamari Haydamous. Elle a le visage avenant, la générosité et le grand sourire des « mamas » libanaises. Pourtant, même avec trois filles, dont l'une, Pamela, l'aide activement à monter son entreprise, elle n'a jamais été une femme au foyer dans le sens traditionnel du terme.

« Je suis quelqu'un qui bouge tout le temps. Même si j'ai arrêté mon travail après la mort de ma mère, je n'ai jamais cessé de faire des choses », dit-elle, confiant que sa tristesse l'avait alors empêchée de mener une vie active. « Ma mère m'a tout appris. Elle m'a inculqué ses valeurs, m'a aidée à élever mes enfants. Elle était aussi un cordon bleu et c'est un peu pour elle que je fais ces marmelades », dit-elle. D'ailleurs, l'une de ses recettes commercialisées en petits pots, baptisée *Ma's original*, porte son prénom.

Malgré sa popularité, l'espèce se porte plutôt bien. À en croire les spécialistes, la pêche au homard serait même un modèle de durabilité. « C'est une pêche qui a beaucoup de vertus car elle est bien encadrée, les tailles de capture sont bien respectées par les pêcheurs et on ne peut pas augmenter de manière insensée son effort de pêche », estime Martial Laurans, chercheur à l'Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer).

Une vision partagée par Jérôme Lafon. « C'est l'emblème d'un produit de qualité, d'une ressource bien gérée (...) », considère-t-il, même s'il trouverait « pratique » que le roi des fêtes soit un peu plus consommé en été, « temps fort de la saison de pêche. »



Lina Ghotmeh, devant le Musée national d'Estonie. Photo: Sami



Stone Gardens situé dans la région du port de Beyrouth. Photo: DR



« Reclaimter Massera » par l'architecte Lina Ghotmeh. Photo: DR

Pendant ce temps, ailleurs... Le homard bleu, roi des fêtes...

Le jour se lève à peine sur la baie de Paimpol, en Bretagne. Julien Robin, un grand gaillard de 32 ans, est déjà à la barre du Gwen-Mor, prêt à prendre le mer pour lever quelque 100 casters à homards, pris près de six heures, le pêcheur enchaîne successivement son matériel : repérer les bouées rouges par une corde aux casiers à homards, les hisser à bord du bateau à l'aide d'une gaffe, mesurer la taille du homard pris au piège, attacher ses pinces pour éviter qu'il ne se batte avec ses comparses, remettre un grondin en guise d'appât et, enfin, rebasculer les casiers dans les fonds rocheux... À son compte depuis six ans, ce fils de roulier qui a « toujours aimé la mer » ne cesse de s'émerveiller devant la lumière de la côte bretonne. « Aller dans les rochers où se nichent les bêtes, c'est mon truc, ça me plaît. Tu cherches le bon rocher, tu mets le casier dessus et le lendemain... surprise ! » Ce jour-là, Julien remontera une bonne vingtaine de homards qu'il vendra 35 euros le kilo à la criée. « Demain, ce sera

40 euros à cause du pic de la demande pendant les fêtes et ça peut aller jusqu'à 50 euros », explique-t-il, même s'il avoue que son chiffre d'affaires à l'année, après avoir cassé un moteur à 25 000 euros, n'est pour l'instant « pas astronomique ».

À plusieurs centaines de kilomètres de là, la commune de L'Homard breton, dans le XVII^e arrondissement de Paris, présente, elle, des homards à 80 euros le kilo. « L'an dernier, on a atteint les 100 euros à la dernière minute pour la Saint-Sylvestre », se souvient le poissonnier. La France pêche chaque année entre 500 et 800 tonnes du crustacé à la carapace bleue tachetée, selon FranceAgriMer. Communément appelé « homard breton » sont pêchées chaque année, dont 3 000 au Royaume-Uni, et 160 000 tonnes de « homard américain », également

appelé « homard canadien ». « Le homard américain n'est pas de la même espèce, un peu comme les éléphants d'Asie et d'Afrique, précise Jérôme Lafon, délégué pour les filières pêche et aquaculture à FranceAgriMer. L'européen est d'un joli bleu tandis que l'américain est marron/vert. » Le positionnement de marché est aussi différent : alors que le homard bleu vise le haut de gamme, le homard d'Atlantique relève plutôt de la consommation courante.

Les chefs préfèrent les produits tout frais pêchés. « Les homards qui arrivent du Canada ont été retrempés dans l'eau, ils ont le chair moins ferme, plus gorgée d'eau », explique le chef du restaurant La Tour d'argent, Philippe Labbé. « Le homard bleu a une fraîcheur extraordinaire, une chair très délicate. Il donne envie d'être mangé rien que par sa texture, sa couleur », renchérit Frédéric Anton, chef du Pré Catalan, qui s'approvisionne dans le Finistère, en Bretagne. À sa carte figurent à l'année trois plats de homard, dont une « gele de homard au caviar de France ».



Des homards bleus tout fraîchement pêchés par Julien Robin, grand gaillard de 32 ans. Damien Meyer/APP

« Je me suis donc