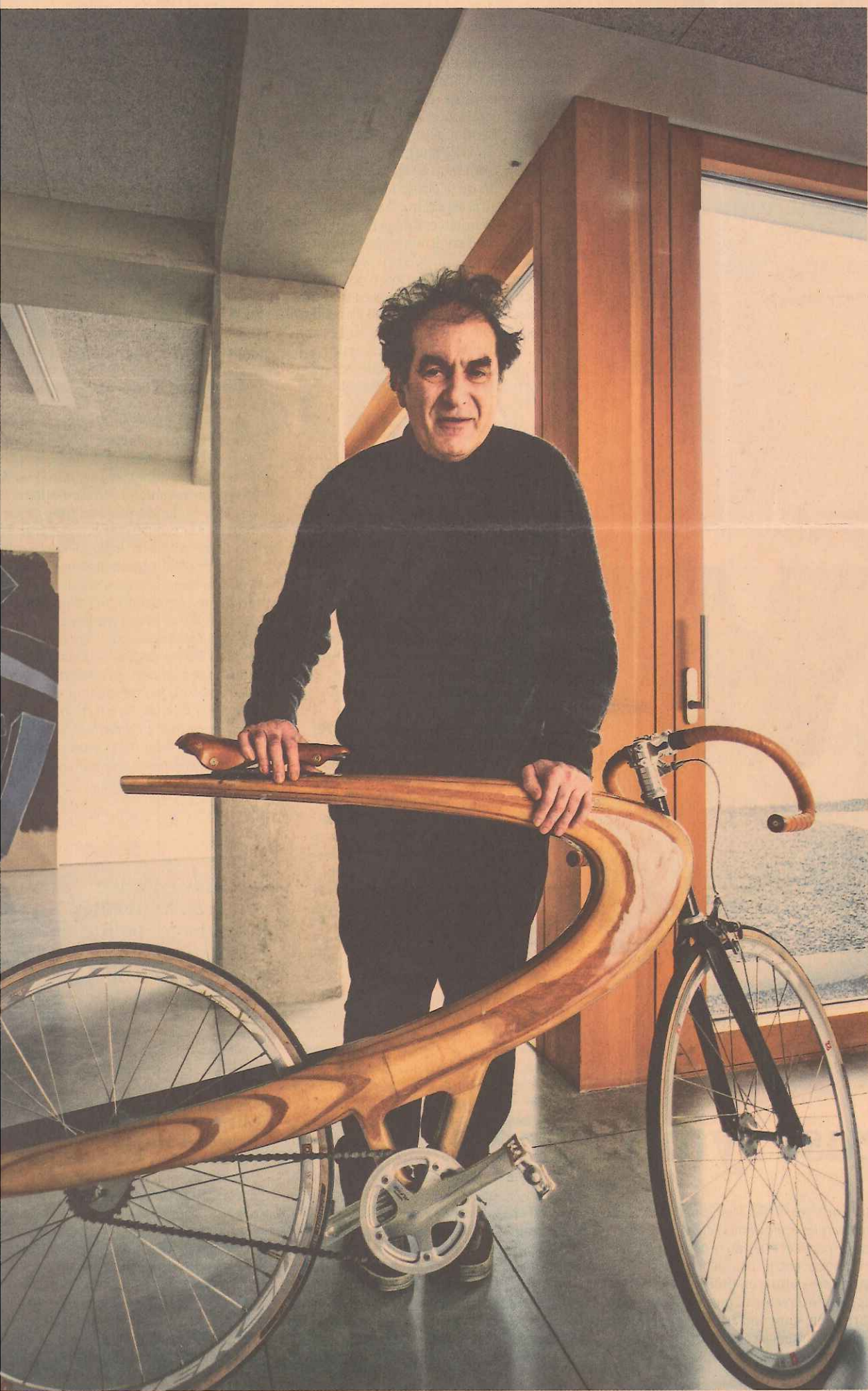


Pierre Lallemand

Sculpteur en bâtiments



© JOHAN-FRÉDÉRIK HEL GUEDJ

Le 10 février 2015, Pierre Lallemand a fait peau neuve. L'architecte a quitté Art & Build et ses 120 collaborateurs, pour créer une structure légère: Pierre Lallemand & Partners. En tournant la page, il nous propose aussi un livre somptueux. Retour sur une vie de créations d'objets.

JOHAN-FRÉDÉRIK HEL GUEDJ

Avenue des Courses, à une encablure de l'école Solvay, l'une de ses élégantes créations, avec sa façade habillée de cuivre verdi par le passage du temps, le rez-de-chaussée d'un immeuble blanc abrite le loft immense et immaculé où il a ancré ses bureaux. Tout l'espace est une page blanche: horizontal, nu et lumineux, ponctué de demi-colonnes où trônent, sous un capot de plexiglas, des maquettes exposées au musée d'Ixelles, puis à Milan, qui ont ensuite rejoint le Moma de San Francisco. Ces objets légers et fragiles paraissent en suspens: devant un catamaran aux grèements arachnéens, on songe à un mobile de Calder; le modèle d'un bâtiment est cousin d'une machine de Tinguely, et des moulages tridimensionnels en argile ont des airs de sumos cubistes. «Ce sont mes gammes», susurre-t-il de sa voix feutrée dans un corps de baryton.

L'endroit n'a rien d'un bureau d'architecte, «peut-être parce que je ne suis pas seulement architecte». Pour lui, qui a sculpté ses premiers bronzes à 12 ans, son métier est à la fois manuel et hyper-technologique.

Ceci n'est plus un bureau

Pierre Lallemand pense nos espaces: nos lieux de travail soumis aux normes héritées du Livre bleu de l'Union européenne (12,90 m² par employé) sont d'un autre temps. «Paradoxalement, si les fumeurs affichent des performances professionnelles remarquables, c'est parce qu'à la pause cigarette, ils se parlent.» L'architecture est emblématique de cette mutation: elle se déploie sur des sites variés qui sont autant de points de rencontre pour un ensemble de métiers multiples, qui traitent pêle-mêle de normes de sécurité et environnementales ou du recyclage des matériaux. «L'architecte n'est pas un solitaire: il recherche la confrontation et la connaissance», souligne-t-il.

Cette nécessité l'a amené à créer un nouvel outil, en partenariat avec l'université de Liège: un logiciel de dessin partagé en temps réel et à distance. Cet outil possède une dimension ludique: les traits se croisent, se répondent, le dialogue est verbal autant que graphique. Grâce au navigateur Michel Desjoyaux, avec qui Lallemand a conçu un voilier, l'entreprise Dassault Systèmes, séduite

par tant de simplicité didactique, s'intéresse à ce logiciel: «Notre smartphone à plans», s'amuse Lallemand. Mais le danger de cet outil, c'est l'uniformisation du trait et de la pensée. À ne pas mettre entre toutes les mains, insiste-t-il.

À la voile et à vélo

Nous déambulons d'un objet à l'autre. Ces maquettes sont apparentées à l'architecture, mais leur petitesse surprend: sa première œuvre, la bibliothèque de l'ULB (voir photo), avait d'emblée un caractère monumental.

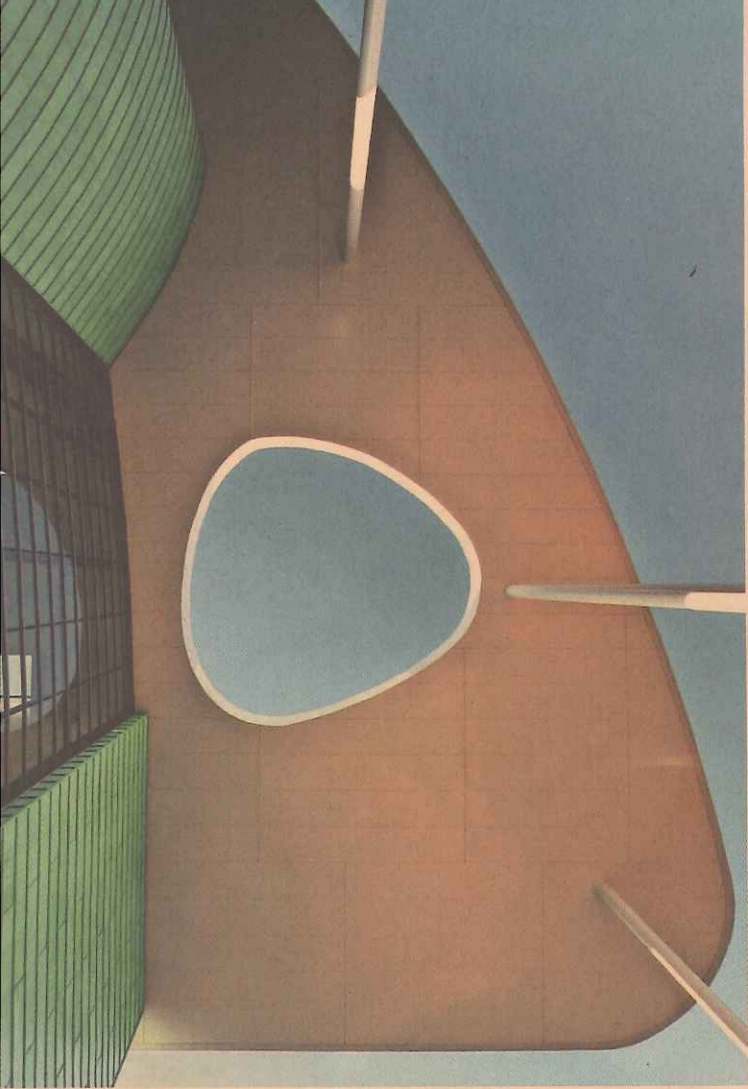
Lallemand se veut avant tout un concepteur, qui a besoin de «réflexions spatiales», et ces maquettes ne sont pas autre chose. Jugant impossible de maîtriser tous les aspects administratifs, juridiques, économiques, commerciaux, des procédures d'appel d'offres jusqu'au suivi de chantier, il affirme: «On ne peut être sprinter et coureur de fond. J'ai toujours été sprinter.» Dès lors, comment s'étonner qu'il se soit installé avenue des Courses? À propos de course, nous nous arrêtons devant le modèle de catamaran. «Le voilier évolue dans deux états de matière, l'eau et l'air, ce qui fait toute sa complexité. Cette dualité le rend nettement plus complexe à modéliser que l'automobile qui colle à la route ou l'avion qui flotte dans l'air.» Et cette complexité laisse une part immense à l'intuition, son domaine de prédilection.

Ici, les seuls objets qui ne soient pas des miniatures sont un vélo et des tableaux. Le cadre du vélo Lallemand ressemble, à s'y méprendre, à une coque de voilier. Les créateurs de cycles belges font fabriquer à Taïwan. Lallemand, lui, a conçu un vélo en matériaux anciens et modernes (aluminium et balsa), et son fabricant sera un Français des Landes.

L'insoutenable légèreté de la lumière

Chez Pierre Lallemand, le monumental flotte. Son amour de la liberté le pousse vers les calculs complexes qui prêtent à la matérialité du bâtiment une légèreté.

Concevoir un bâtiment exige des connaissances d'ingénieur: il n'est pas censé savoir calculer, mais comprendre. Cette maîtrise conditionne sa liberté, lui permet d'être «un anti-ingénieur»: «J'aime que mes bâtiments flottent, fassent oublier le poids des éléments.» Il recherche la fragilité de l'équilibre, le contraste entre le tellurique et le flottant. Ainsi son vélo caréné, ce «dream bicycle»,



© PIERRE LALLEMAND



© PIERRE LALLEMAND

Pierre Loze, n'est pas imaginé pour affronter le col du Galibier, mais pour répondre au plaisir de la promenade et de la frime. Le 14 mai 1987, le Civa - Centre international de la ville et de l'architecture - exposait des luminaires signés Pierre Lallemmand. « permet de percevoir non pas la lumière, mais la matière éclairée. La notion d'objets résulte de ce jeu entre l'œil et la lumière. »

La lumière émaille tout son parcours: à Berlaymont, il a travaillé avec une association britannique du handicap. Dans le nouveau Berlaymont, les «malvoyants» ne se perdent jamais. Leur perception non visuelle leur permettait de se repérer car chez eux, l'œil ne supplante pas les autres sens. Au nouveau Berlaymont, une communauté humaine de 3.000 personnes, une hiérarchie des espaces et des matériaux favorise la circulation.

Bruxelles, capitale du «ketje» du bourgeois immigré

Le Berlaymont s'inscrit dans une tradition sur la ville, lieu de toutes les libertés. Le ketje permet à chacun d'être soi-même et de s'écarter librement de la norme. Lieu de rencontre, lieu imparfait, la ville est à notre portée, inscrite dans un maillage «hanséatique»: il y a aujourd'hui plus de relations entre les villes qu'entre États.

Bruxelles est paradoxale: aucune capitale mondiale ne reçoit plus de chefs d'État, elle ne possède pas de lieu de rencontre de l'espace public, le pouvoir et le citoyen. La capitale européenne d'un pouvoir sans lieu d'expression, qui se cherche encore: les discours s'y prononcent dans des salles anonymes.

Dans l'Union européenne, estime Lallemmand, Bruxelles serait morte. Ville d'apparences, industrie, les grandes familles y résidaient des résidences autour du palais de Léopold II. Effet induit de l'Union, les groupes mondiaux ont succédé à de grandes familles. Bruxelles est à l'image de l'Europe, où les minorités ont un pouvoir égal. Cette identité protéiforme de l'Europe coïncide étroitement avec celle de Bruxelles, où tant d'Européens apportent une part d'identité. Cette ville longtemps composée de quartiers d'affaires (Nord et Sud), de divertissements (Kinopolis) et de logements (Uccle et Woluwe), profite maintenant d'une immigration fortunée

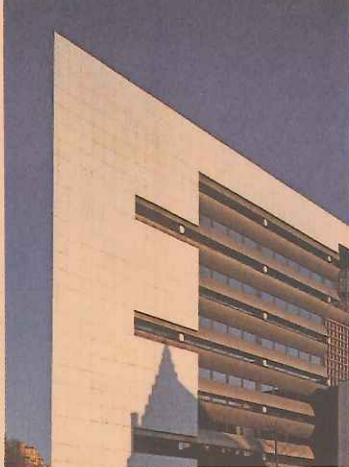
qui l'«embourgeoise». Le marché de la place du Châtelain est devenu polyglotte. Mais y a-t-il vraiment échange entre le «ketje» bruxellois et ces bourgeois immigrés?

Architecture de l'émotion

Bruxelles est emblématique de ce dialogue public. «Je tâche de donner naissance à des formes publiques dans la narration et la conversation.» Ainsi, le voile de la pierre de la façade du musée dialoguait avec le cylindre de verre du bâtiment qui lui fait face. À l'école Solvay (voir photos ci-dessus), le trou de la toiture est un message énigme adressé aux élèves ingénieurs et à leur monde de certitude, une invitation au questionnement. Au-delà de sa fonctionnalité, l'architecture doit émouvoir: cette capacité d'émotion lui confère sa pérennité, sertie dans la mémoire individuelle ou collective, affective ou culturelle.

Au terme de cette déambulation dans cette forêt de maquettes, sous le coup de l'effet d'échelle, Pierre Lallemmand me donne l'impression d'un Gulliver, enfant géant au milieu du Lilliput de ses inventions. Chez cet homme, «tout est prétexte à création».

«The sense of time lies in its memory. Conversations with Pierre Loze/Essai par Raymund Ryan/Textes de Pierre Lallemmand», 352 pages, 78 euros, Marot Éditeur.



© PIERRE LALLEMAND

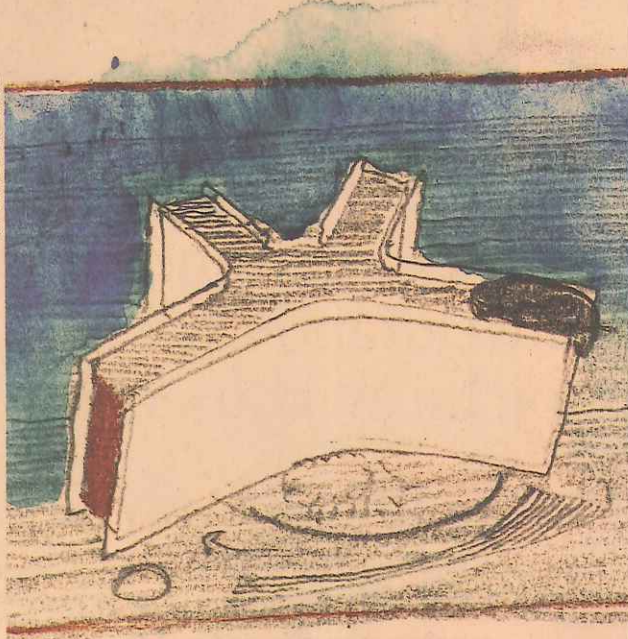
ULB

La première oeuvre de Pierre Lallemmand, la bibliothèque de l'ULB, avait d'emblée un caractère monumental. Mais chez lui, le monumental flotte. Son amour de la liberté le pousse vers les calculs complexes qui prêtent à la matérialité du bâtiment une légèreté.

Solvay

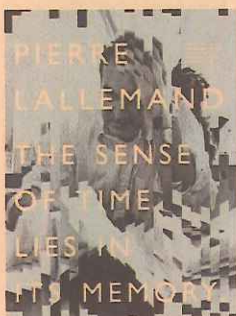
À l'école Solvay, le trou de la toiture est un message énigme adressé aux élèves ingénieurs et à leur monde de certitude, une invitation au questionnement. Au-delà de sa fonctionnalité, l'architecture doit émouvoir.

© PIERRE LALLEMAND



Berlaymont

Pour le Berlaymont, Pierre Lallemmand a travaillé avec une association britannique du handicap. Dans l'ancien bâtiment, les «malvoyants» étaient les seuls à ne jamais se perdre. Leur perception non visuelle leur permettait de se repérer car, chez eux, l'œil ne supplante pas les autres sens. Au nouveau Berlaymont, communauté humaine de 3.000 personnes, la hiérarchie des espaces et des matériaux favorise la circulation.



Dessous de table Ceci n'est pas un (simple) cochon



© PF

Le Pays Basque (français) est devenu très tendance dans nos restaurants. Allez au nouveau Stirwen, au Fils de Jules, à la Brasserie Rose, au CO2, dans le nouveau restaurant d'Alain Bianchin (ex-Villa Lorraine), au Piano de Manon (à Binche) et encore dans bien d'autres, et vous découvrirez, dans l'assiette, un porc fameux issu d'une des six races locales rustiques françaises. Le porc pie noir peuplait jadis l'ensemble du Pays Basque, du Béarn et aussi des Hautes Pyrénées. Mais voilà: en 1891, on le déclare en voie de disparition. Il doit alors sa survie à quelques éleveurs décidés à sauvegarder un patrimoine commun. Ce porc, élevé en liberté, se nourrit de ce qu'il trouve: des herbes, des fruits comme les châtaignes et glands, et aussi un complément de céréales (évidemment non OGM), amené par l'éleveur.

En 2010, la filière des éleveurs basques décide de lui donner un nom dans l'idée de le faire reconnaître en appellation d'origine protégée. Dans la vallée des Aldudes, près d'Espelette et Saint-Jean-Pied-de-Port, Pierre Oteiza fut un précurseur du porc «kintoa» (c'est son nom). Aujourd'hui, il est devenu une figure incontestée du paysage porcin gourmand de la région et sa réputation s'est exportée jusqu'au Japon et bientôt aux États-Unis. Même en Belgique, on peut goûter son jambon, son chorizo, son saucisson dans pas mal de restaurants. À Paris, au Salon de l'Agriculture, c'est un stand où l'on fait... la queue car il recueille, chaque année, un beau succès, accueillant présidents et Premiers ministres. Chirac a, paraît-il, adoré... On ignore pour Sarkozy et Hollande. Aujourd'hui, l'entreprise Oteiza (une soixantaine de salariés qui travaillent dans la ferme et dans une dizaine de boutiques, dont deux à Paris) annonce un chiffre d'affaires de huit millions d'euros. D'autres noms sont bien connus et tout aussi réputés en Pays Basque français. Comme Louis Ospital, célébré notamment pour sa tête de porc composée d'oignon, de sang, de couennes, de légumes, d'herbes et de piment de la région. Eric, qui a pris la relève, est lui aussi bayonnais. Il vend maintenant ses spécialités porcines à des chefs comme Joël Robuchon, Thierry Marx ou encore Heston Blumenthal du célèbre

«Fat Duck» londonien.

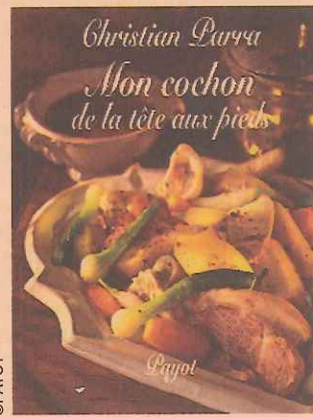
Une autre personnalité locale, une quasi-légende pour les gourmets basques, est Christian Parra. Qui sait, dans des restaurants belges, vous avez peut-être goûté son célebrissime boudin noir? Cet ex-chef dirigeait «L'Auberge de la Galupe» au petit port d'Urt. À sept ans, il participa, avec ses parents, à son premier «tue-cochon». Maintenant à la retraite, son restaurant bénéficiait de deux étoiles au Michelin. Un boudin noir dont la recette est fidèlement maintenue,

Pour certains gourmets, c'est le meilleur boudin noir du monde... Qui est vendu en conserve.

sans la dénaturer, et commercialisée par un conserveur familial basque, Anne Rozès. Un conserveur? Oui, car il est vendu (même via internet) en conserve! Ce que certains chefs n'osent pas avouer à leurs clients. Un boudin moelleux et relevé au piment d'Espelette - «abominablement bon» affirment ses inconditionnels - est vendu notamment dans les brasseries lyonnaises de Paul Bocuse.

PATRICK FIÉVEZ

Le livre incontournable de Christian Parra: «Mon cochon, de la tête aux pieds» (éd. Payot, 304 p., oct. 1998, 20 euros).



©PAYOT