

Éloge de la «slow life» dans la verte Thurgovie

Les moines ont quitté la chartreuse d'Ittingen en 1848, mais le magnifique endroit fonctionne toujours selon leurs six préceptes principaux. Visite contemplative entre art, histoire et dégustation des délices du terroir

Thérèse Courvoisier Textes
Hervé Le Cunff Photos

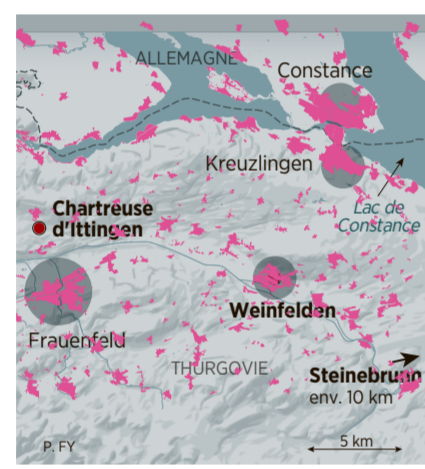
Un lac magnifique sur les eaux duquel les bateaux glissent paisiblement, une campagne verdoyante et des vignes à perte de vue... Le canton de Thurgovie a beaucoup de points communs avec le nôtre, même s'il est bien plus petit. Moins escarpé que pas mal de recoins vaudois, il se parcourt très facilement à vélo, électrique ou pas. Et l'une des destinations favorites des deux-rois est la *Kartause Ittingen*. La chartreuse d'Ittingen en français, soit... un couvent.

Mais attention, si le lieu reste très marqué spirituellement, toute forme de religion en a disparu. Ainsi, au moment de pénétrer à l'intérieur de ses murs, on a la nette impression d'arriver dans un bourg où calme et sérénité règnent en maître. «Ici, on pénètre dans un autre monde, confirme le directeur de l'hôtel de la chartreuse, Valentin Bot. C'est comme si le stress restait à l'extérieur des murs de la chartreuse. On fonctionne comme un petit village en suivant les préceptes monastiques, mais de manière moderne.»

C'est donc tout naturellement qu'on ralentit le pas, qu'on respire profondément les effluves d'herbes mises à sécher pour composer les futures tisanes et qu'on met son portable sur silencieux. De toute manière, les bâtiments, les jardins et les œuvres d'art alentour sollicitent tous nos sens à la fois.

Une histoire à rebondissements

Difficile de dire d'où vient l'ambiance si particulière de la chartreuse. L'âge canonique des premiers bâtiments, construits



«C'est comme si le stress restait à l'extérieur des murs de la chartreuse. On fonctionne comme un petit village en suivant les préceptes monastiques, mais de manière moderne.»



Valentin Bot
Directeur de l'hôtel de la chartreuse d'Ittingen

au XII^e siècle, impose déjà le respect. Au Moyen Âge, le paysage était dominé par un château, qui a été transformé en monastère aux environs de 1150. Ce sont ensuite des moines - d'abord augustins jusqu'en 1461, puis chartreux - qui construisent des annexes jusqu'en 1848. Le Canton de Thurgovie tente ensuite d'exploiter la chartreuse, mais cette opération se solde par une immense affaire de fraude. En 1967, la riche famille de banquiers saint-gallois Fehr rachète les terres et les bâtiments et se lance dans l'exploitation agricole jusqu'en 1977. Les Fehr vendent ensuite le tout à une fondation privée, la Stiftung Kartause, qui l'a rénoverée jusqu'en 1983, y injectant 40 millions de francs avec une volonté visionnaire de transformer la chartreuse en un lieu qui fonctionnerait selon les préceptes monastiques, où art, travaux de la terre, entraide et spiritualité pouvaient coexister librement.

Le moins que l'on puisse dire c'est que c'est réussi! Aujourd'hui, la chartreuse d'Ittingen - 100 hectares tout de même! - est un vrai kaléidoscope, qui abrite son propre musée, dédié à l'histoire monacale des lieux, le Musée d'art du canton de Thurgovie, qui possède un hôtel, un restaurant, des ateliers, une fromagerie, des salles de banquet, une pisciculture, la plus grande roseraie de Suisse, une boutique très bien achalandée qui vend aussi ses produits en ligne, des jardins, des vergers, des vignes... Ce ne sont pas moins de 50 professions différentes qui sont rassemblées et dont certaines sont exercées par quelque 60 personnes en situation de handicap mental ou physique. C'est donc une véritable ruche de 150 personnes qui participent à la vie de la chartreuse au quotidien.



Sans aucun soutien financier institutionnel, la Kartause Ittingen vit grâce à des dons privés, à la vente de ses produits, mais surtout grâce aux séminaires, mariages, retraites, réunions et autres séjours handicapés. C'est en effet un lieu rêvé pour se détacher du monde et créer, se libérer, méditer ou se retrouver. Ainsi quelques

cellules monacales (*lire ci-contre*) sont occupées par des artistes en résidence et l'une d'entre elles peut être louée. Sinon, les 68 chambres - la chartreuse d'Ittingen fait partie des «Garten Hotels» suisses - au design moderne et aux petites attentions multiples (un sachet de fruits séchés, une petite bouteille de vin et un sachet conte-

Un vrai village

Les jardins de la chartreuse d'Ittingen sont superbes. Tantôt sauvages, tantôt organisés, ils invitent à ralentir sa démarche, à humer les senteurs de la plus grande roseraie de Suisse, à s'asseoir pour simplement profiter du calme alentour. L'intérieur des bâtiments est lui aussi riche en surprises, puisqu'on y découvre le musée du lieu, qui retrace la vie des moines chartreux, ainsi que le Musée d'art cantonal de Thurgovie. On passe ainsi de pièces réservées au travail, à l'étude ou à la prière à d'autres explosant d'énergie expressive. Un audioguide - il en existe aussi un très bien fait pour les enfants - permet de ne pas se perdre entre ces deux mondes. Mais la chartreuse d'Ittingen ne se mure pas que dans son silence. Elle accueille des mariages et nombreux sont les Thurgoviens qui viennent y déguster les vins et mets locaux sur la terrasse placée au centre de la cour ou dans le restaurant où tourne, inlassablement, une gigantesque roue à aubes.

Insolite



Grâce à un code fourni avant d'entamer la route des vins, le coffre s'ouvre, on actionne une manivelle et des bouteilles bien fraîches apparaissent.

Un coffre-fort à vins attend les promeneurs au pied des ceps

Une chose est sûre: on peut compter sur les Alémaniques - bon, les Suisses en général - pour une organisation «tip top» de chacun de leurs projets. La route des vins de Weinfelden en est un parfait exemple. Le premier arrêt n'est pas forcément là où on l'attend: le guichet de la gare de Weinfelden. C'est ici qu'on touche notre sac à dos et toutes les explications, même en français s'il le faut! Véritable pochette-surprise, la besace en tissu contient une pélerine, une bouteille d'eau et son gobelet, un paquet de crackers, une carte détaillée et surtout un verre à vin. Pour 19 francs, celui-ci pourra être rempli gratuitement dans l'un des sept restaurants partenaires si l'on consomme un plat principal, mais surtout il servira à déguster les crus de onze vigneronnes de la région à notre arrivée au mystérieux «Weinsafe», pour lequel on nous a remis une sorte de code secret.



Longue d'environ neuf kilomètres (le tour complet prend en moyenne trois heures), cette route des vins se parcourt à pied, tout d'abord dans les jolies ruelles de Weinfelden puis sur les collines avoisinantes et verdoyantes. Tout au long de la route - qui se décline entre chemins, route goudronnée et sentiers, le tout accessible avec une poussette - on peut rencontrer les onze vigneronnes du lieu. Entre les plants de vigne ou affichés sur le mur d'une grange, on retrouve des panneaux détaillant la production locale. Mais la vraie curiosité de cette «Weinweg» se trouve à environ un tiers du parcours. Sur la droite du chemin, un banc se dresse devant ce qui a sans doute été un jour un local à outils au plein milieu des vignes. C'est là que se cache le fameux coffre-fort à vins. Après avoir entré notre code, la porte s'ouvre et on aperçoit un livre d'or, des bulletins de commande, une caissette, une boîte à lettres, un tire-bouchon qui pendouille et une mystérieuse manivelle. Il suffit de l'actionner manuellement plusieurs fois pour voir lentement apparaître un porte-bouteilles avec une douzaine de flacons - du blanc, mais aussi du rosé et du rouge - à parfaite température. Place donc à la dégustation basée sur la confiance. Chacun a droit à 2,5 dl (mais peut également terminer les bouteilles où il reste moins d'un quart du contenu) et est invité à glisser quelques piécettes dans la caisse si la tentation de dépasser se fait trop grande. Une invention parfaite pour les vigneronnes qui ont eu l'intelligence de collaborer pour éviter une présence permanente pour d'éventuels visiteurs, mais aussi pour les timides qui n'osent pas déguster par peur de se sentir obligés de passer commande. À retrouver bientôt sur La Côte ou en Lavaux?

T. C.

www.weinweg-weinfelden.ch

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites Populaires

Prométerre

Six valeurs monacales

- La culture
- L'éducation
- La spiritualité

- L'hospitalité
- L'autarcie
- L'assistance

www.kartause.ch

On revisite la vie monacale dans une cellule - une maisonnette avec jardin! - louée pour une semaine

Quand on parle de cellule monacale, on imagine plutôt une petite pièce lugubre, éclairée à la bougie à laquelle on accède en poussant une lourde porte. Au sein de l'Ordre des chartreux, dont la vie des moines fait partie des plus strictes sur le contact au monde extérieur réduit à la seule promenade dominicale, les cellules sont composées de trois pièces (pour le travail, l'étude et la prière), sinon leurs occupants deviendraient fous, et d'un jardin. La chartreuse d'Ittingen proposait déjà de dormir sur place, dans des chambres simples et modernes pourvues d'un choix d'oreillers et d'un sachet d'herbes favorisant l'endormissement. Mais depuis peu, on peut également louer pour une semaine (1400 fr. pour deux personnes, petits-déjeuners compris) une cellule monacale qui ressemble bien plus à un cottage anglais qu'à une prison. Les voisins sont des artistes en résidence. Un lieu parfait pour se couper du monde.



La cellule qui se loue à la semaine ressemble à un cottage anglais. L'intérieur épuré est rempli de cils d'œil à la vie des moines.

HERVÉ LE CUNFF

Le menu «zéro kilomètre»

Avec ses vaches, ses porcs, ses moutons et ses poules - qui ont la chance de vivre dans un poulailler itinérant qui est déplacé tous les mois sur le terrain de la chartreuse -, mais aussi ses nombreux vins, fruits et légumes, Mühle, le restaurant de la chartreuse a décidé de relever le défi de proposer un menu «zéro kilomètre» exclusivement composé de produits très, très locaux (hormis le sel et le poivre). Dans un souci d'exactitude, le chef - pour lequel cette opération est un joyeux casse-tête à chaque saison - propose également des plats 10 km ou 20 km. Le carpaccio de coppa parsemé de copeaux d'une des 20 variétés de fromages (qui manquent parfois un peu de caractère) fabriqués sur place et décoré de capucines du jardin était très beau à regarder et délicieux à savourer. Le hamburger et son pain maison au look de bagel aussi copieux que goûteux. Une chouette initiative.



Le cuisinier a utilisé une réduction de jus de pomme comme alternative locale au vinaigre balsamique pour ce carpaccio.

HERVÉ LE CUNFF

Des œuvres d'art surprenantes

Une fois le périmètre de la chartreuse atteint, le visiteur est immédiatement accueilli par une énorme sculpture appelée «Loop», formée de cercles géants. Le ton est donné. Un peu partout, des œuvres d'art modernes dialoguent avec les vieilles pierres tout en respectant le silence - pas du tout obligatoire - des lieux. La bâtisse principale abrite, elle, le Kunstmuseum Thurgau, dont l'une des pièces les plus marquantes est «Sternenebel», l'installation de l'artiste Hannes Brunner. Dans un des nombreux couloirs blancs dont la fraîcheur est un vrai cadeau en plein été, une constellation formée de pièces de bois, de carton et reliées par des fils de fer interpelle. Elle prépare aussi les visiteurs à être dépayés dans chaque salle. La collection permanente fait logiquement la part belle aux artistes du canton, d'Adolf Dietrich à Zilla Leutenegger en passant par Helen Dahm, et se visite lentement. L'ancienne cave à vins explose, elle, de couleurs avec des installations d'art brut dédiées aux différentes personnes en situation de handicap qui travaillent à la chartreuse d'Ittingen. kunstmuseum.tg.ch