

Eric Alfieri > architecte et danseur

Il bâtit des rêves



Dessinateur, danseur et chorégraphe, enseignant, architecte, vidéaste, créateur de mode... Difficile de "classer" Eric Alfieri ! S'il aime se présenter comme un "bâtisseur de rêve", ce créateur grenoblois de 50 ans n'en affiche pas moins un CV en "béton" : interprète au sein de la compagnie du célèbre chorégraphe Jean-Claude Gallota, de 1982 à 1995, il a enchaîné avec dix ans d'architecture au sein de l'agence Héroult-Arnod, à Grenoble, supervisant de nombreux chantiers de bâtiments publics. En parallèle, toujours titillé par la danse, ce papa de deux filles a donné corps à DD, sorte d'alter ego imaginaire dont il chorégraphie depuis trois ans les aventures à son domicile pendant son temps libre. "DD et ses punaises", "DD star du Music-hall"... au fil des spectacles, de réjouissants solos dansés, ce double exubérant et poétique, présenté au départ à un petit cercle d'intimes, est devenu le "héros" autofilmé de 30 courts-métrages détonants. Prise de vue vidéo, son, montage, tout est fait "maison". "Au départ, la vidéo, c'était pour moi comme un carnet de croquis. Et puis des amis m'ont encouragé à les montrer", explique Eric Alfieri. C'est ainsi qu'un soir, un de ses films est passé sur Canal +... Le petit noyau des initiés s'est élargi : la Cinémathèque de Grenoble a dédié toute une soirée à DD en janvier dernier. Une marque de mode est déposée. Et son auteur se déplace volontiers hors de chez lui, chez des particuliers, pour explorer de nouveaux espaces imaginaires...

© M. Giraud

Véronique Granger

Marie-Laure Brun > sommelière

Maîtresse femme



© A. Berlioz

A 32 ans, une jeune Voironnaise, Marie-Laure Brun, est l'une des rares sommelières au féminin. Elle a déjà travaillé dans les plus grands palaces, comme le Royal à Evian, le Mas d'Artigny à Saint-Paul-de-Vence, mais aussi au Selbourne Hotel, un quatre étoiles de Dublin. Partie à l'étranger pour perfectionner son anglais, elle a gravi tous les échelons, de commis à chef sommelier. Dans ces prestigieuses maisons, elle a conseillé les têtes couronnées et les dignitaires du monde entier, dont la reine d'Angleterre ou le roi de Belgique. Mais l'apothéose de cette carrière

éclair est un poste de sommelière à l'hôtel Matignon, résidence du Premier ministre à Paris, qui était alors Jean-Pierre Raffarin, en 2003. "Au quotidien, j'harmonisais les mets et les vins", s'enorgueillit Marie-Laure. Son parcours peu banal révèle une forte personnalité. Après un BEP de restauration option sommelier, obtenu au lycée du Clos d'or de Grenoble à 16 ans et quelques petits boulots, la jeune femme s'est engagée volontairement pour faire son service militaire dans l'armée de terre et la marine nationale, où elle est devenue maître d'hôtel. Ce qui lui a permis d'entrer à l'hôtel Matignon. Après ces années d'apprentissage, elle a eu envie de revenir à Voiron et de s'installer à son compte pour populariser l'art de la dégustation. Sommelière conseil, consultante en œnologie, elle intervient sur demande, dans des collectivités ou chez des particuliers pour apprendre à apprécier le vin... avec modération.

Annick Berlioz

Alain Scigliuto > coach en entreprise

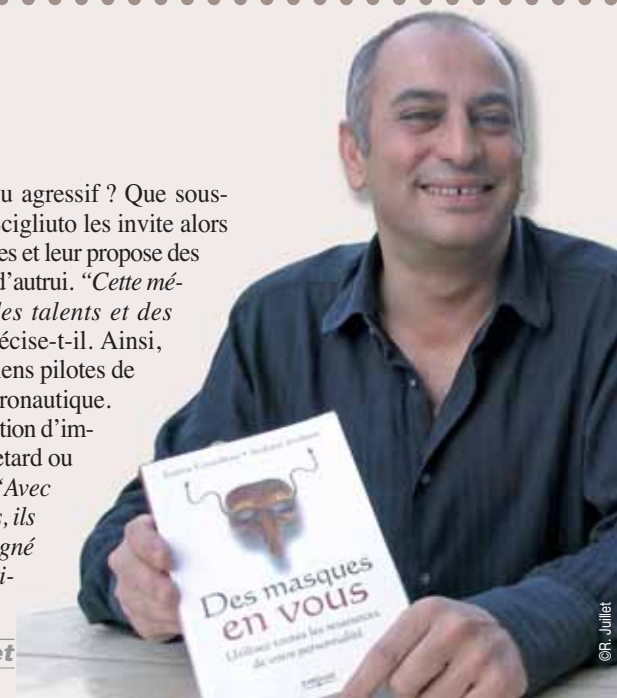
Bas les masques !

Dans les années 1980, pour être performant, il était de bon ton de sauter à l'élastique, de marcher pieds nus sur des braises ou de bivouaquer dans le désert entre collègues. Patrons et cadres dirigeants se soumettaient à ces exercices destinés à faire de tous des gagnants. Aujourd'hui, si la finalité est identique, mieux se connaître pour mieux vendre, les méthodes proposées par les coachs en entreprise affichent un profil moins viril, avec des jeux de rôles, de l'expression corporelle... Alain Scigliuto, 42 ans, Claixois, ex-consultant en transmission d'entreprise, a connu ces stages avant de s'intéresser, en 2002, à une méthode originale de formation* qui s'inspire de la Commedia dell'arte. Ces troupes itinérantes apparues au XVI^e siècle utilisaient des masques spécifiques pour mettre en scène situations et personnages. C'est donc avec ces accessoires représentant Scapin, valet rebelle et têtu, ou Arlequin, personnage sensible et créatif, qu'il anime aujourd'hui des séminaires où les participants sont amenés à explorer leur personnalité. Quel est leur masque dominant ? Pourquoi rejettent-ils tel ou tel

masque jugé trop orgueilleux, rusé ou agressif ? Que sous-entend cette attitude de rejet ? Alain Scigliuto les invite alors à réfléchir sur leurs qualités relationnelles et leur propose des pistes pour déchiffrer le comportement d'autrui. "Cette méthode permet de mettre en valeur des talents et des potentialités souvent inexplorés", précise-t-il. Ainsi, dernièrement, il a travaillé avec d'anciens pilotes de chasse reconvertis dans l'industrie aéronautique. Leur rigueur les mettait souvent en situation d'impatience face à des interlocuteurs en retard ou trop prolixes en inutiles bavardages. "Avec la méthode des masques et des attitudes, ils ont perdu leurs certitudes, mais ont gagné en écoute. Dans les affaires, c'est primordial !"

Richard Juillet

* Développée par Stefano Scribani.



© R. Juillet

Mathieu Sachindran > artisan boulanger

Du pain à l'ancienne

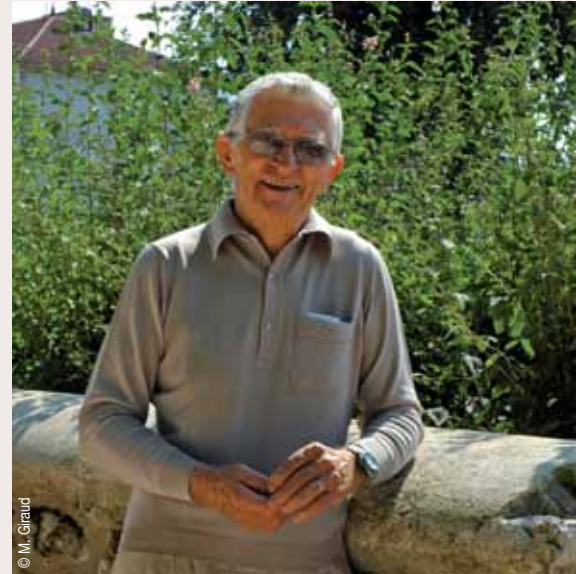


Il y a encore une dizaine de mois, Mathieu était au RMI. Ce Grenoblois au parcours atypique — il a été tour à tour boulanger, commercial, ambulancier et éducateur — a créé sa petite entreprise dans le quartier des Eaux-Clares, dans son jardin, où il a aménagé un four à bois. C'est là que, depuis mars 2006, il fabrique son pain. En plein Grenoble, il a repris un procédé ancestral acquis à l'âge de 14 ans, lorsqu'il était apprenti dans l'Aveyron chez un vieux boulanger. *"Je fais mon levain à base de farine biologique et de jus de pomme, et je laisse lever pendant 12 heures avant de pétrir mon pain."* Nature, au pavot, au chanvre, aux noix ou encore au sésame, ses miches, délicieuses avec du beurre et du miel, ont la saveur des pains d'antan. Aujourd'hui, Mathieu, qui se qualifie comme un *"résistant à l'invasisseur industriel"*, est enfin sorti du... "pétrin". Au marché de l'Estacade de Grenoble, à trois pas de chez lui, où il se rend trois fois par semaine, il a de plus en plus de clients. *"Au début, quand je vendais quatre à cinq pains, j'étais content."* Magie du "bouche à oreille", succès d'un produit fabriqué dans la pure tradition et vendu sur l'un des plus célèbres marchés de Grenoble, le boulanger a multiplié par 20 sa production. *"Aujourd'hui, j'arrive à me faire un petit SMIC mais avec une grande qualité de vie."*

Annick Berlioz

André Uzel > retraité

Il a réveillé le patois vinois



Ils sont une quinzaine à se réunir tous les vendredis soirs dans la salle des fêtes de Vinay pour parler patois. Cette leçon de langue pas comme les autres a été créée en 1995 par André Uzel. Né à Vinay en 1933 dans une famille de cafetiers, André a été bercé par le patois de Vinay durant toute son enfance. *"Le lundi, c'était le jour du marché et tout le monde parlait patois."* Il a remis au goût du jour le vieux parler de son canton natal en animant des cours de patois vinois.

Après avoir beaucoup voyagé pour son travail dans une entreprise internationale de travaux publics, André profite depuis une dizaine d'années de sa retraite pour valoriser le patrimoine et les traditions locales. En tant que président du syndicat d'initiative, il a demandé à Louis Sauze, un agriculteur de Vinay qui parle couramment le patois, d'écrire un livre et de transmettre son savoir aux Vinois, en 1993. Une première initiation est donnée au collège, à destination des élèves de 6^e et 5^e. *"Malheureusement, les jeunes se sont lassés"*, regrette un peu celui qui a été aussi pendant huit ans le président du Groupement promotionnel du Sud Grésivaudan. André se tourne alors vers les adultes. *"En dix ans, nous avons tous beaucoup progressé. A tel point que cette année, pour les journées du patrimoine, nous avons présenté un spectacle en patois."*

Annick Berlioz

Guy Lafond > sculpteur sur glace

La beauté de l'éphémère

"J'avais besoin d'espace." Depuis 14 ans, Guy Lafond a installé son atelier à Saint-Pierre-de-Chartreuse, où il venait en vacances depuis son enfance. Formé en Avignon, ce sculpteur a travaillé à ses débuts dans l'ornementation, sculptant notamment les plus grandes orgues du Nord-Pas de Calais à Wasquehal, ou encore la décoration du Bistrot Dumas à Genève. Depuis, il réalise des travaux sur commande et expose ses œuvres en Rhône-Alpes, dans le Sud, mais aussi à Paris, en Allemagne et aux Etats-Unis. Dès les premiers froids, cet artiste de 46 ans troque les ciseaux à bois contre des bêches et des pelles coupantes pour sculpter la glace et la neige. *"Il faut trancher dans la matière, on appelle cela la taille directe."* La neige a sa préférence : beaucoup plus tendre que le bois et sans structure fibreuse, elle se travaille avec aisance et permet de réaliser des œuvres dans de l'infiniment grand, dans un laps de temps très court. Comme la tour de Babel de 7 mètres de haut taillée dans près de 100 m³ de neige lors d'un symposium de sculpture neige et glace à Saint-Pierre-de-Chartreuse. Pour participer à des événements de ce type, il est allé jusqu'au nord des Etats-Unis et en Chine, où la sculpture sur neige est une tradition. De retour en Chartreuse, il fait découvrir aux enfants l'art de sculpter des dragons ou des sirènes dans la neige. Des œuvres qui ne dureront que quelques heures ou plusieurs jours selon les conditions météorologiques.



Véronique Buthod

>> Contact : 04 76 88 68 50, www.guylafond.com