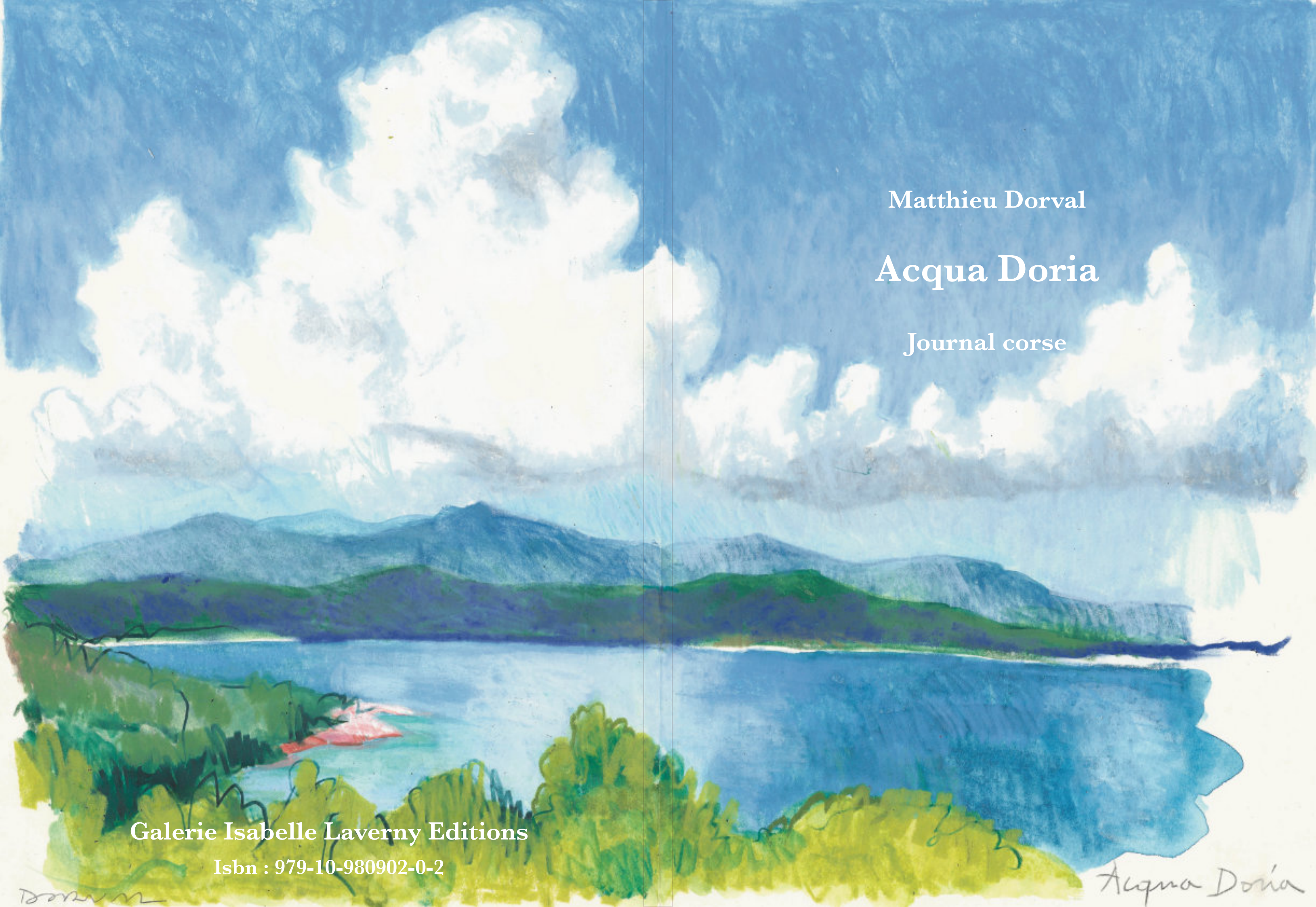




Matthieu Dorval

Acqua Doria

Journal corse

Galerie Isabelle Laverny Editions

Isbn : 979-10-980902-0-2

Acqua Doria

Dans le soleil méditerranéen de la Corse, au cœur d'un jardin sauvage perché au-dessus de la mer, juste avant l'été, le peintre Matthieu Dorval se confronte à la lumière primaire et souveraine d'un pays qu'il ne connaît pas. Loin des rivages tempétueux de l'Irlande et de la Bretagne si souvent arpentés, la Méditerranée, la Corse et le sanctuaire d'Acqua Doria lui offrent d'autres chemins de couleurs et de contrastes. La palette se transforme, elle évolue. De grands maîtres en ont déjà fait l'expérience : Monet, Matisse, Derain... Cent ans ont passé, Matthieu Dorval suit leur trace dans ce maquis embroussaillé d'ombres profondes et d'éclats de lumière, or, vermillon, véronèse.



Extrait

« L'inaccessible ajouté à l'inexplicable, tel est le ciel. »

« Regarder les astres et dire : je suis une âme comme vous ! Regarder l'obscurité et dire : je suis un abîme comme toi. »

Émile Zola dans sa critique de l'ouvrage énonce : « Ici le poète a le cœur et l'imagination libres. Il ne prêche, il ne discute plus. Il est simplement le grand peintre des forces de l'homme et des forces de la nature. Il est purement artiste ».

J'aime les poètes, les écrivains, car je trouve chez eux, des images. Les vers ont un effet puissant sur la peinture. Ce sont en mots des images abstraites, des peintures dématérialisées et j'aime, à l'atelier, les fondre dans l'imaginaire de la matière.

Victor Hugo, Philippe Le Guillou, Julien Gracq, Xavier Grall, Yvon Le Men ont eu cet effet sur moi, identique aux citrons de Mireille, de venir souffler sur la braise, celle de la peinture que je porte en moi.

Le long de ce trait de côte, dans le périmètre élargi des alentours, je cherche un lieu propice à la peinture. Là où je pourrais quotidiennement venir, à toute heure du jour, pour peindre et dessiner sans jamais refaire le même tableau.

Deux pins parasols plus hauts que la végétation qui les entoure portent déjà de l'ombre sur le sol plat juste en bordure de l'eau. Trop loin pour les atteindre par le chaos des rochers, il faudra, plus tard, les découvrir par un autre passage.

Ci-contre

Le chaos de rochers abrite ici ou là, dans les recoins, de très petites surfaces ensablées bordées d'eau claire.

Ci-après

Les deux pins parasols







Ci-contre
Le jardin broussailleux
dans la lumière
matinale.

À leur pied, des taches colorées, j’imagine des chaises-longues au bout d’un terrain privé s’abandonnant dans les flots.
Retour à travers le maquis vers le petit-déjeuner.

Philippe est là qui remplit la grande théière. Il a l’âge de mon père. Il y a vingt ans, son beau-frère, galeriste, avait organisé un événement chez lui. Une exposition privée dans sa maison en face de l’hippodrome de Maisons-Laffitte. Un week-end ensoleillé de mai, je partageais l’affiche, associé au sculpteur animalier Damien C.

Avec Chantal, ils firent de cet évènement un succès accordé à leur simplicité naturelle et amicale. Entre le salon et le grand platane du jardin, ce fut pour nous, comme un bain d’érudition et de bienveillance.

Je les en remerciais chaque année d’une carte de vœux dessinée et nous nous croisions régulièrement. Ainsi discutant de mes nombreux séjours irlandais passés en résidence dans une maison d’amis, vint cette idée de venir ici travailler.

Je fus le grillardin-rôtisseur du Plaza Athénée avenue Montaigne. J'en ai gardé quelques tours de mains. Les parfums méditerranéens, de thym, de romarin que porte le vent dans l'air qui s'échauffe, les citrons, les oranges sur la table, l'huile d'olive et la Coppa pendue dans la cuisine réveillent mon instinct à accorder et échafauder des plans pour le repas du soir. Quand je mets la main sur une belle épaule d'agneau, enveloppée dans son papier de boucherie, l'architecture improvisée du menu s'établit. À savoir :

Épaule d'agneau farcie
Tomates confites
Pommes fondantes à la Coppa

Des tranches de Coppa fines, des zestes de citron et d'orange, des olives noires hachées vont faire entrer la Corse dans ce plat.

Pour les tomates confites, elles iront dans un plat en terre, avec l'ail en chemise, du thym, du laurier et beaucoup d'huile d'olive.

Les pommes de terre fondantes également, en plus, un peu de coppa, du bouillon, quelques cuillères d'huile.

Une anisette Baudouin, à l'apéritif, un bon rouge corse sur la viande, et ce n'est que palabres et bonne humeur autour de la table.

La nuit tombe, le vent se lève venu du large, on entend la mer se briser sur les rochers. La pluie sur la terre sèche dégage le péttrichor. Cette agréable odeur d'averse.

Ci-contre
La nuit tombe et
le vent se lève.

