



François Lindemann.
La musique comme
une ode à la joie.

François Lindemann

Les Oignons d'abord

Ce n'est pas une blague. Tout a commencé avec *Les Oignons* pour François Lindemann. Pas plus haut que trois pommes, le futur pianiste de jazz ne se lassait pas d'écouter cette composition de Sidney Bechet sur le tourne-disque du salon de l'hôtel de ses parents. Il en avait fait son tube. Avec l'imagination de ses quatre ans, il l'appelait « la musique à trous » en raison des pauses de deux mesures qui marquent ce morceau. Il avait découvert le rôle du silence et de la respiration dans la musique.

TEXTE : FABIEN DUNAND

PHOTOS : PIERRE-MICHEL DELESSERT

Ce que le petit François qui a déjà le jazz à fleur de peau ne sait pas, c'est qu'un grand cuisinier de l'époque, patron du Grand Véfour, trois étoiles à Paris, fait aussi danser ses casseroles au son de Sidney Bechet. Eh oui, c'est en 1954 que le truculent Raymond Oliver crée la première émission culinaire télévisée, « Art et magie de la cuisine », avec *Les Oignons* au générique*. Ça tombe bien. Des décen-

nies plus tard, beaucoup de choses ont certes changé autour de la musique et de la table, mais François Lindemann adore toujours le jazz et la cuisine.

En cette fin de matinée de septembre frisquet, c'est le Keith Jarrett Trio enregistré en live à Paris, le 9 juin 1972, qui nous accueille dans le salon de la villa lausannoise où François Lindemann vit aujourd'hui. Atmosphère assurée dès le pas de porte, la sono fonctionne à bon régime. C'est dans cette ambiance, à volume plus réduit, que l'artiste évoque avec bonheur son enfance et sa jeunesse. Rien à voir avec des souvenirs vagues et lointains. Malgré la distance – ce jeune artiste vient de fêter ses 70 ans il y a quelques jours, le 17 septembre – tout revit, les personnages, le décor, les objets, les odeurs, les bruits, les goûts, avec ce qu'il faut de détails, ni trop ni trop peu, pour saisir les scènes et leur époque.

La famille fait dans l'hôtellerie. Son grand-père paternel, d'origine prussienne, est venu s'installer à Genève, en 1906, où il a fait l'acquisition de l'Hôtel de Bourgogne, sur la place Cornavin. L'établissement n'existe plus, mais François en a conservé comme un fétiche, un petit poivrier en

* On a un peu oublié le bouleversement des sens provoqué par l'arrivée des vedettes de jazz en Europe après la guerre. Lorsque Sidney Bechet donne un concert le 19 septembre 1955 à l'Olympia, on lui remet ce jour-là un Disque d'or pour son millionième disque vendu chez Vogue. L'artiste a voulu marquer l'occasion en offrant la gratuité du concert. Dès avant l'heure du spectacle, une foule se presse aux portes de la salle, bien plus que les 2000 personnes qu'elle peut accueillir. Le service d'ordre est débordé. Le public envahit l'Olympia, il y a des blessés, 200 sièges sont saccagés, mais le concert a lieu. L'enregistrement de la soirée, où l'on entend les spectateurs en délire, a été vendu sous le titre « Le soir où l'on cassa l'Olympia ». À plus de 200 000 exemplaires...



Minutieux comme en toute chose.

argenterie sur lequel figurent les initiales HB entrelacées. Son oncle, lui, tient le Central Bellevue, place Saint-François, à Lausanne, alors que son père, Roger Lindemann, possède l'Hôtel de l'Europe, 12 avenue Louis-Ruchonnet. Ce n'est plus un hôtel aujourd'hui mais la belle bâtisse, un peu de style haussmannien, existe toujours. C'est là que le jeune François a vécu avec ses parents et son frère aîné, de sept ans plus âgé que lui, de 1950 à 1970.

L'ENFANT EST LE PÈRE DE L'HOMME

Dans son enfance, on va encore chercher les bagages des clients à la gare avec des chars à bras. Les chevaux n'avaient pas tous disparu de la ville. Ceux de Lavanchy Transports tiraient encore de grandes carrioles avec des roues de camion. Dans la rue, les odeurs de fer des rails du tram se mêlaient parfois aux effluves de paille et de crottin. Mais à l'hôtel, il régnait déjà une ambiance cosmopolite qui a sans doute marqué le jeune François, même inconsciemment. Aux côtés de la clientèle locale, qui venait manger le plat du jour, boire un verre ou taper le carton au café de l'établissement, à commencer par les collaborateurs de *La Nouvelle Revue* radicale, toute proche, les

employés parlaient italien, hollandais, british, espagnol, et le français avec leur accent. Les clients de l'hôtel eux-mêmes arrivaient d'un peu partout: des représentants de commerce, des groupes de touristes européens venus en train ou en car, des skieurs participant aux compétitions du championnat du monde, mais aussi des Saoudiens, dont un cheikh... Le monde de la musique était bien présent, qu'il s'agisse de jazzmen américains à l'affiche du Théâtre municipal, de Jacques Hélian qui dirigeait l'orchestre de music-hall le plus célèbre d'après-guerre ou de Georges Brassens. François n'a pas oublié non plus les deux entraîneurs canadiens du Lausanne Hockey Club, Bob Dennison et Dinardo, qui débarquaient trois à quatre fois par année avec des cadeaux pour la famille et pour lui.

Le jeune Lindemann a donc vécu dans un monde qui dépassait de loin les frontières encore bien bourgeoises de Lausanne, mais où la musique jouait un rôle particulier. On l'a vu, les clients pouvaient écouter un 78 tours ou un vinyle de leur choix sur le pick-up du salon: il n'y avait pas que le jazz et «la musique à trous» chère au petit François. Classique et variétés françaises faisaient aussi partie du

lot. Surtout, son propre père jouait du piano durant les heures creuses de l'hôtel entre 14h et 16h et le soir, après le repas et avant l'arrivée des clients au bar. «Je m'endormais avec Chopin», se souvient François, dont le goût pour la musique fut encouragé. Côté classique par son père, qui, ayant vu son fils de sept ans s'essayer secrètement au piano, l'inscrit au Conservatoire. Il s'en est suivi quatre ans de leçons qui ont fini par lasser l'élève, qui préférait manifestement Ray Charles à Mozart. Car côté jazz, la maman, Claudine, n'a jamais cessé d'alimenter la flamme de son chérubin. À six ans, elle lui offre un 45 tours de Louis Armstrong: *Tiger Rag*; à dix, un disque de Ray Charles. Il a douze ans quand elle l'emmène à la Rose d'or de Montreux, où il découvre Erroll Garner et le piano jazz... Pourtant Claudine, native de Vaulion, n'est pas spécialement musicienne. Elle écoute plutôt des variétés françaises et son vrai monde, c'est la littérature. Ce qu'elle fait là, c'est pour faire plaisir à son fils.

L'amour pour les disques s'accompagne chez François d'un attrait pour leur visuel, pour leurs pochettes. Il aimait, il aime toujours les contempler. À 7 ans, lorsque qu'un client – ou un employé? – lui offre un opus de Louis Armstrong sans pochette, c'est le gamin qui en confectionne une avec le talent et les moyens du bord. L'enfant s'est alors initié à la peinture avec un employé italien de l'hôtel, qui en avait fait son passe-temps, puis avec son oncle qui lui a fait découvrir la gouache et les «trucs» de base. Le choix, à l'adolescence, d'un apprentissage de graphiste s'explique sans doute par cette autre prédisposition de gamin.

François est passé aux fourneaux. Tout en devisant, il prépare un potage thaï. La Thaïlande? Un pays qu'il connaît bien pour s'y être rendu une soixantaine de fois, et dont la cuisine est devenue sa préférée. Dans un fond préparé à l'avance, fait de pâte de piment thaï, de lait de coco et d'eau, auquel on ajoute feuilles de makrou, gingembre frais et bâton de citronnelle, des morceaux de poulet cuisent lentement. C'est le moment d'y verser des champignons de paille coupés grossièrement. Un peu de coriandre avant de servir, et un piment dans l'assiette si vous êtes amateur d'émotions fortes, voilà l'entrée du chef. Dans les verres, un rosé La Réserve



Potage thaï, avec piment en option.

du Mas d'Estoublon 2018, qui sent bon la Provence et dont la fraîcheur sied à ce plat thaï.

LA FIGURE PATERNELLE

François n'a jamais vu son père faire la cuisine. À chacun son territoire dans l'hôtel. «La hiérarchie changeait de camp selon le lieu de rencontre. Mon père se faisait tout petit en cuisine, le chef se faisait humble dans le bureau de mon père. C'était assez drôle à voir.»

Capitaine à l'armée, Roger Lindemann est un personnage assez formel, très avenant avec la clientèle, un peu moins en famille. Autoritaire sans doute mais chaleureux avec le personnel. Le 24 décembre, le restaurant était fermé pour le Noël des employés – une vingtaine de personnes. Chacun recevait un cadeau et les employés offraient quelque surprise aux enfants des patrons. «Très longtemps après quand je tombais sur un ancien employé, par exemple au marché, j'avais la preuve qu'ils avaient conservé un bon souvenir de l'hôtel.»

Le riz aux crevettes prend forme.



Les relations avec le père se sont un peu tendues à l'âge des premières frasques du fils. Un jour qu'une copine avait passé la nuit dans la chambre de François, pas de chance. Le père qui se levait d'habitude vers 9h30 est tombé du lit ce matin-là et la copine l'a rencontré sur le chemin de la salle de bains.

– «J'ai rencontré ton père», dit-elle à François en revenant dans la chambre.

– «Ça va chauffer à midi.»

Et ça n'a pas manqué. François est convoqué dans le bureau paternel pour s'entendre dire:

– «Dis donc, je ne suis pas d'accord avec ce que j'ai vu ce matin. Si tu veux faire des trucs comme ça, va à l'hôtel.»

– «Mais j'y suis Papa», a-t-il répondu, avant de se voir sommer de sortir immédiatement du bureau.

Alors que sa maman tentait toujours d'arrondir les angles, les choses se sont surtout

compliquées quand l'adolescence rebelle a pris les formes de l'époque: cheveux longs et tenue idoine, jeans usés, chemises à fleur, vestes américaines. François devait passer par la porte de derrière pour ne pas effaroucher la clientèle.

Tout s'est arrangé quand son père a pris sa retraite à 57 ans – mais une retraite très entreprenante – après avoir vendu l'hôtel à UBS. François le dit avec une nostalgie touchante: les douze dernières années passées avec lui ont été très agréables. Il a même dédié à son père l'une de ses compositions, *Elle-même*, enregistré avec son acolyte Sebastian Santa Maria au Casino de Montbenon, à Lausanne. Le 26 septembre 1983, l'année de la mort de Roger Lindemann.

Nous avons droit au repas idéal selon notre hôte: volaille et poisson. Comme au piano, François aime la cuisine improvisée. «Je m'amuse», dit-il. Mais pas d'improvisation sans base ni apprentissage préalable. C'est l'évidente leçon du riz aux crevettes, basilic et safran qui nous transporte une nouvelle fois en Asie du Sud-Est (voir la recette).

L'heure du partage. A table comme en musique, c'est le plus important.



LES METS D'ENFANCE

Le restaurant de l'hôtel paternel servait une cuisine bourgeoise traditionnelle. François se souvient qu'on y servait la sole meunière et la tranche de foie de veau relevée d'un trait de vinaigre de Xérès. Pour le plat du jour à midi: navarin d'agneau, pot-au-feu, blanquette de veau. Chez son oncle, au Central, fréquenté par toutes les huiles du canton, c'était plus luxueux. C'est là que François a fait la connaissance du tournedos, du foie gras, du saumon fumé encore rare dans les années 60. À dire vrai, François était un enfant gâté. La femme de chambre lui apportait chaque matin son chocolat chaud dans sa chambre avec deux petits pains, l'un pour l'immédiat, l'autre emballé pour les dix heures à l'école. Pour les repas, le chef de l'hôtel, Roger Bloch, lui faisait un plat à son goût quand ce qui se trouvait au menu ne lui convenait guère. Il a conservé de tout cela le souvenir de saveurs particulières, à commencer par celle du pain de l'époque, qu'il vient de retrouver avec joie dans un pain au blé ancien fabriqué par un paysan qui livre l'épicerie lausannoise «La Brouette», à l'Avenue d'Echallens.

UNE EXPLOSION CRÉATIVE

Du salon nous parviennent des échos d'un disque de McCoy Tyner, le pianiste préféré de François jusque vers la fin des années 1980. «Par la suite, il a malheureusement joué d'une manière moins raffinée de la main droite à la suite d'un accident cérébral.»

Admiratif de ses prédécesseurs et de ses nombreux amis, dont il n'a cessé d'apprendre – en citer quelques-uns serait le meilleur moyen d'oublier tous les autres –, François Lindemann s'est construit comme un autodidacte. Parallèlement à son apprentissage de graphiste, il s'est lancé, le soir venu, dans l'aventure du jazz, créant son propre orchestre et composant ses premiers matériaux thématiques dès l'âge de 19 ans. Impossible de suivre ici le foisonnement d'activités dont son œuvre est sortie. Il y faudrait un livre, qui existe d'ailleurs. Il a été écrit par l'une de ses deux filles, Anaïd, et raconte sa traversée des jazz, de Lausanne à New York, de Montreux à Bangkok*.

* Anaïd Lindemann, «François Lindemann, à travers les jazz. Lausanne – de 1950 à nos jours», Hauterive, Les Nouvelles Editions, 2018.

Signature de son talent, François Lindemann est le compositeur et le leader de tous les groupes qu'il a fondés. Car il n'aime guère jouer seul. Même au piano, on le voit créer dès 1981 un duo avec le regretté Sebastian Santa Maria, avec qui il se produit régulièrement pendant huit ans. C'est avec lui qu'il a enregistré en 1980 *La Petite Forêt* que nous entendons en ce moment, attablés dans la cuisine.

LA CONSÉCRATION DE PIANO SEVEN

En 1986, c'est l'idée de génie. Il crée Piano Seven: «une orgie de pianos», un ensemble de sept Steinway & Sons. La musique écrite par chacun des pianistes n'est pas forcément jazz mais elle est résolument piano moderne, souvent influencée par le style de compositeurs comme Ravel, Debussy, Stravinsky, Bartok, Erik Satie ou encore Astor Piazzola. Le premier concert a lieu à la salle Paderewski, à Lausanne, le 6 décembre 1986. Un succès qui ne se démentira pas en Suisse et à travers le monde. L'Australie est le seul continent où Piano Seven n'a pas joué. Partout ailleurs, il a fait salle comble, à l'Opéra de Zurich, en Chine, à Singapour, à Bangkok, au Caire. L'aventure s'est achevée

Un beau moment de sérénité.



trente ans plus tard, en 2017, avec deux concerts, l'un à l'Auditoire Stravinski, à Montreux, l'autre au Victoria Hall, à Genève. Le concert qui a laissé le souvenir le plus ému à François Lindemann avec celui donné à Taïpeh.

Plateau de fromages avec un vin du Piémont, un « Mio Vino », Langhe Nebbiolo 2017, de l'Acienda Agricola Bera. Quand ça lui manquait en Thaïlande, il allait avec sa bande manger des assiettes de fromage dans les restaurants des hôtels de chaînes françaises. Mais sachez-le : François n'aime pas les desserts à la fin d'un repas. « Pourquoi mettre du sucré après tant de bonnes choses salées. On te coupe ça avec une pâtisserie. Le seul dessert qui passe, c'est le sorbet. » Ce qui ne l'empêche pas de vous dire qu'une tarte aux fraises ou aux pruneaux, c'est bon, mais pas après un repas. Ni de vous rappeler que les glaces étaient faites maison dans les cuisines de l'hôtel paternel. « J'adorais la crème de la glace noisette. Je demandais au cuisinier d'arrêter le moteur de la machine juste avant que la crème ne se fige en glace. »

NU BASS

À la fin des années 90, François a aussi créé un spectacle mariant le jazz contemporain avec la musique et la danse traditionnelles de Thaïlande. Ce spectacle créé à Bangkok est venu à deux reprises en Suisse et en France voisine en 1998 et 1999.

« Le bonheur est un voyage, pas une destination », peut-on lire sur un morceau de papier accroché au mur de la cuisine. François aime les voyages, la découverte d'autres mondes, d'autres cultures. Il a beaucoup voyagé pour le jazz, pour vivre sa passion. Si sa musique est voyageuse, sa vie aussi. Sa deuxième femme, Astrigh, est d'origine arménienne, même s'ils se sont rencontrés en Suisse lors d'une fête organisée par une amie commune. C'était en 1981. Leur parcours respectif n'a pourtant rien de commun. Ils ont dix ans de différence. Psychologue adjointe au Service de neuropsychologie et neuroréhabilitation du CHUV, Astrigh aime la danse qu'elle pratique assidûment. Son goût pour la table est plus limité. Elle n'aime pas plus manger que de faire la cuisine et se nourrit extrêmement sainement.

Aujourd'hui, ils ont ensemble le plaisir de vivre de temps à autre à Istanbul dans un appartement que François a acheté il y a une dizaine d'années dans un quartier populaire, près du pont de Galata, à quelques centaines de mètres du Bosphore. Un peu par hasard, à la suite d'un concert donné dans une galerie d'art moderne de la ville. Meublé de quelques tapis de là-bas

et de meubles d'ici, et bien sûr d'un piano, d'une bonne platine et d'amplis, c'est dans ce refuge que François a composé toutes les musiques du

vinyle « NU Bass », son dernier vinyle sorti en 2017. Dans ce sextet aux deux contrebasses, un oudiste tunisien lausannois d'adoption Amine Mraïhi et un joueur de tablas indien Mayank Bedekar apportent une touche orientale.

Au début, Astrigh ne voulait absolument pas venir en Turquie, que son grand-père avait quittée en 1961. Une Arménienne a de bonnes raisons pour cela. Elle a quand même fini par se laisser convaincre. Et là quelle surprise : l'appartement se situait à 120 mètres de l'église que fréquentait son grand-père. Elle a retrouvé dans le quartier les odeurs de son enfance. Après quelques jours, elle s'est sentie à la maison.

N'ont-ils pas peur que ce nouveau bonheur soit de courte durée avec l'évolution d'un certain Erdogan ? « Je crains que la société turque change, dit François, elle a d'ailleurs déjà changé, mais j'espère que ça n'ira pas plus loin en raison du regard des autres pays et des instances internationales. »

L'IMPACT DU COVID-19

Comme pour tout le monde, les mesures de confinement du dernier printemps ont touché la famille Lindemann. « Il a fallu se réorganiser. Ma femme a continué à travailler mais elle a très mal supporté le fait de ne plus pouvoir voir notre petit-fils de deux ans et demi. De ne plus pouvoir suivre ses cours hebdomadaires de danse. Ça a été très pénible pour elle. Pour moi, c'était un confinement de luxe, j'étais dans mon monde, je compose ici, j'écoute de la musique, je règle mes affaires par e-mails et téléphones. Mais ce n'était pas possible à vivre pendant des mois. Tous les concerts prévus ont été annulés les uns après

« Le bonheur est un voyage, pas une destination. »

les autres.» François note d'ailleurs que, dans ces circonstances, les affaires culturelles de Lausanne n'ont pas oublié les artistes alors que le canton s'est mis aux abonnés absents. Aucune nouvelle ni un simple bonjour des services culturels cantonaux...

Lui n'a pas oublié les autres. Après l'explosion qui a frappé Beyrouth, dans un pays déjà en plein effondrement économique et politique, il a monté un concert de soutien, «Beyrouth Express», à la Salle Paderewski, le 27 août dernier. Son ensemble Nu Bass, la chanteuse helvético-libanaise Dida Guigan et tous les musiciens de la soirée se sont produits bénévolement. Grâce à la gratuité également acquise de la salle et de la logistique, la soirée a permis de récolter 17 000 francs versés à l'Association suisse «Born in Lebanon» et à la Chaîne du bonheur.

Musique et spectacles commencent ainsi à reprendre vie. Le 8 octobre dernier, François Lindemann était en concert à Berne, en quartet. Le 25 octobre, aux Moulins en Clarens, et le 22 novembre au Château de

Corcelles-sur-Chavornay pour une performance piano solo et gongs.

UN NID INTIME

Nous terminons l'après-midi dans le studio de musique aménagé à l'entresol et qui donne directement sur le jardin de la villa. Un nid intime. De la musique avant toute chose. Trois pianos, un piano quart-queue, un piano électrique Würlitzer, un synthétiseur. Sur le piano à queue, une composition pour son prochain spectacle «Piano Quattro+» au Théâtre le Reflet de Vevey, le 29 novembre: «Bruit d'étoiles». Les murs sont couverts de rayons de vinyles, de CD, de DVD, de quelques affiches. Au milieu, un grand lit nappé d'une couverture bleue. Derrière, des instruments du monde entier: des gongs, des tambourins, des cymbales. Tous les symboles d'une musique en prise directe avec la vie de François Lindemann. «Création, c'est le mot magique, dit-il. On va piocher au fond de soi-même. C'est l'alchimie qui fait que ce que j'ai vécu ressort dans ma musique.» • FD

Dans son studio de musique, François Lindemann a tous les instruments de sa musique voyageuse à portée de main.





Riz aux crevettes, basilic et safran

LA RECETTE DE FRANÇOIS LINDEMANN

MARCHE À SUIVRE

- Fendre deux petites courgettes en lamelles dans le sens de la longueur puis les découper en petits cubes d'environ 8 mm de côté.
- Couper deux tomates moyennes charnues et fermes en gros dés.
- Couper 10 crevettes géantes crues en trois morceaux chacune.
- Faire bouillir du riz thaï parallèlement.
- Chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Une fois l'huile bien chaude, y verser quelques belles feuilles de basilic thaï coupées, pour les faire frire (le basilic thaï est plus poivré). Ajouter de l'échalote hachée fine, qui doit juste blondir.
- Y verser ensuite les dés de courgette et remuer lentement à feu moyen.
- Au bout de 4 à 5 minutes (les dés de courgette doivent rester un peu croquants), y verser les dés de tomates et continuer de remuer à feu moyen.
- Égoutter le riz (pas trop cuit), puis le verser à son tour dans la poêle et mélanger le tout en y ajoutant du sel marin gris (ou du nam pla, le nuoc man thaï) et du piment d'Espelette, un peu de safran en étamines, voire un peu de curcuma (pour la digestion), 4 gousses d'ail en chemise (pour le parfum), et du coriandre asiatique frais et haché pas trop finement.
- Une fois le tout mélangé, ajouter les morceaux de crevettes qui doivent à peine rougir.
- Pour finir, verser une vingtaine de gouttes de citron vert et servez avec la boisson de votre choix. Par exemple une bonne Singha Beer.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ✓ 2 petites courgettes
- ✓ 2 tomates moyennes charnues et fermes
- ✓ 10 crevettes géantes crues
- ✓ riz thaï
- ✓ huile d'olive
- ✓ basilic thaï
- ✓ échalote
- ✓ sel marin gris (ou du nam pla, le nuoc man thaï)
- ✓ piment d'Espelette
- ✓ safran en étamines, curcuma
- ✓ 4 gousses d'ail en chemise
- ✓ coriandre asiatique