

BD

Un casting de 80 auteurs pour les 77 ans du journal « Tintin »



Les gags de Modeste et Pompon d'André Franquin remis en scène par Alix Garin. © LE LOMBARD 2023.

Moulinart et les éditions du Lombard ont créé la surprise au 50^e Festival international de la bande dessinée d'Angoulême, en officialisant le retour du journal *Tintin*. Né il y a 77 ans, le journal *Tintin* a cessé de paraître en 1988. Le magazine sera de retour, en septembre, pour un numéro exceptionnel, où les créateurs revisiteront les héros d'hier. Pas moins de 80 auteurs et autrices vont écrire des histoires courtes inédites dont les héros seront ceux de leur enfance. Le casting promet d'être impressionnant. Buddy Longway, Blake et Mortimer, Cubitus, Michel Vaillant, Max l'explorateur, Bob Morane, Chlorophylle, Modeste et Pompon, Bob et Bobette, Luc Orient, Clifton, Thorgal... La liste des personnages de l'âge d'or de la bande dessinée nés dans les pages du journal fondé en 1946 par Raymond Leblanc, André Sinave, Georges Lallemand et Hergé est historique. Parmi les noms des « repreneurs » de ce numéro très spécial, figurent des maîtres du calibre de Johan De Moor, Godi, Zidrou, Dany, Clarke, Dugomier, Fabcaro, Alix Garin, un prix Rossel de la bande dessinée, Clara Lodewick, une jeune pépite belge nommée au prix du meilleur album à Angoulême... De quoi faire rêver les lecteurs pendant 77 nouvelles années. DA.CV.

SCIENCE

La lente maturation du cerveau humain nécessaire à son développement

Contrairement au cerveau des autres espèces, il faut de longues années, 20 à 25 ans, pour que le cerveau humain se développe complètement. Une équipe de chercheurs menée par Iwata Ryohel, Pierre Casimir et Pierre Vanderhaeghen (VIB-KULeuven et ULB) vient de mettre au jour que les mitochondries, l'usine d'énergie des cellules, sont responsables de cette lente maturation. Outre qu'elle offre de nouvelles perspectives de compréhension de l'évolution de notre espèce, la découverte publiée ce jeudi dans la revue *Science* a des implications importantes pour certaines maladies neurologiques ou psychiatriques et pourrait accélérer la recherche fondamentale.

« Nous avons découvert que les mitochondries donnent le rythme de la maturation neuronale », expose Pierre Verhaeghen. « Pour ce faire, nous avons inventé un système génétique permettant de déterminer l'âge des neurones et ainsi étudier ce qui contrôle leur vitesse de développement. Nous avons mis en évidence que les neurones possèdent une sorte de sablier pour mesurer le temps, qui est fourni par les mitochondries. » Plus qu'une centrale énergétique qui fournit de l'énergie aux cellules comme on le pensait jusqu'ici, les mitochondries assurent aussi une fonction de coordination cruciale dans la maturation du cerveau humain. La vitesse de développement de notre cerveau est fondamentale pour comprendre non seulement l'évolution de l'humain par rapport à d'autres espèces, mais aussi certaines déficiences neurologiques. « Plus le cortex cérébral met du temps à se développer, plus riche et complexe il sera : slow is better. » A.-S.L.

TRADITIONS

Nos bières trappistes sont-elles en danger, faute de moines ?

Après la disparition de l'abbaye d'Achel du paysage cistercien, et de sa brasserie du paysage des bières trappistes, certains craignent un scénario similaire avec d'autres trappistes renommées en Belgique.



JEAN-LUC BODEUX

Le monde des bières trappistes est en ébullition ces derniers temps. Alors que pendant des années, la Belgique trônait seule sur la planète des bières trappistes, en compagnie de l'abbaye hollandaise de Koningshoeven (La Trappe), d'autres communautés cisterciennes se sont mises à brasser et ont décroché ce fameux logo ATP (Authentic Trappist Product). Il est vrai que le produit « bière trappiste » est rassurant, car de qualité, et rapporte bien plus que du miel, des hosties et autres bonbons, même si les investissements sont très lourds à assumer.

Mais après avoir touché le sommet avec 12 brasseries ATP (six belges, deux hollandaises, une italienne, une autrichienne, une anglaise et une américaine), l'association internationale trappiste (AIT) a connu une légère chute puisqu'il n'y a plus que dix brasseries, suite à l'arrêt de la brasserie Spencer (abbaye St-Joseph) dans le Massachusetts américain, puis celle d'Achel, l'abbaye limbourgeoise. Achel, la dernière née en Belgique, issue d'un projet de 1997, a été la première à disparaître sous le label ATP en 2020, perdant cette année sa dénomination trappiste. Est-ce le chant du cygne pour cette catégorie de bières ?

Tout d'abord, il faut réexpliquer la dénomination. Une bière trappiste – qui n'a rien à voir avec les bières d'abbaye comme Grimbergen, Affligem, Maredsous ou Leffe – doit être brassée dans une abbaye cistercienne. Le label « authentic trappist product » (ATP) est encore plus pointu et a été créé logiquement pour défendre cette réalité car des brasseries et autres entreprises privées (fromagerie) s'en étaient attribué le titre... Les cisterciens, Orval en tête, n'ont pas apprécié.

Mais toutes les bières trappistes ne sont pas ATP. Ainsi, la bière de l'abbaye cistercienne du Mont des Cats en France est brassée à Chimay. Elle a donc le titre de trappiste mais pas le label ATP car elle n'est pas brassée in situ. De

A Rochefort, le père abbé croit en l'avenir de sa communauté... et de sa brasserie. L'illustré « cathédrale des brasseries », heureusement conservée, a fait place depuis peu à une brasserie ultra-moderne.

© G.EOFFROY LIBERT.

fait, n'est « authentic trappist product » qu'un produit conçu dans une abbaye cistercienne de la stricte observance où il existe une communauté de moines ou de moniales qui gère et contrôle cette production. Ce label vaut pour la bière mais aussi pour bien d'autres produits (fromages, pains, miel, biscuits, liqueurs...). Dix-neuf abbayes y ont droit. Et de surcroît, les revenus doivent être destinés aux besoins de la communauté, à la solidarité au sein de l'ordre trappiste, à des projets de développement et à des œuvres caritatives.

Chaque année, des centaines de milliers d'euros sont redistribués dans les autres abbayes de la congrégation, servent pour l'entretien du patrimoine propre à chaque abbaye, dans une multitude d'œuvres sociales et pour des besoins sociaux de proximité. A l'instar des aides prodiguées par les CPAS.

Achel n'avait plus que deux moines

Mais revenons à Achel. Jusqu'en 2020, lorsque les derniers moines ont quitté l'abbaye Notre-Dame de Saint-Benoît, la brasserie a continué de fonctionner sous la supervision des moines de Westmalle, mais le label ATP ne pouvait plus être utilisé. Avec l'annonce ces derniers jours de la vente de l'abbaye et de la brasserie à un privé, c'est le nom « trappiste » qui tombera définitivement même si le futur propriétaire veut poursuivre la production de bières.

Est-ce un dangereux précédent pour cette catégorie de bières qui reste parmi les fleurons de la production brassicole belge ? Disons que le sujet fait réfléchir, dans et en dehors des abbayes, car les vocations monacales, à l'image des autres vocations religieuses, se font rares et les communautés se réduisent, avec un âge moyen qui dépasse allègrement celui de la retraite. A Orval, la communauté s'est réduite à peau de chagrin. Les moines ne sont plus que sept ou huit. A Rochefort, on est un peu plus nombreux et deux nouveaux moines belges ont rejoint la communauté ces derniers mois. « Belges », car désormais, les abbayes doivent compter sur de nouveaux frères venus d'horizons

plus lointains. A Westmalle et Chimay, la courbe un peu moins inquiétante reste fragile.

Les moines n'aiment pas évoquer le sujet et relèvent que l'ordre cistercien trouvera des solutions. Un optimisme qui n'efface pas l'inquiétude car Achel n'en a pas trouvé et nombre d'autres congrégations religieuses (carmel, etc.) ont, elles aussi, dû fermer leurs portes et vendre les lieux. C'est tout le dilemme et le paradoxe que l'ordre trappiste doit gérer, alors que leur production brassicole est inversement proportionnelle à la réduction des effectifs.

Les bières trappistes sont demandées partout et la production des Westvleteren, Rochefort et Orval pourrait être augmentée pour répondre à la demande. Ce n'est pas une volonté, pour diverses raisons : espace disponible, souci de qualité, priorité à la vie monastique principalement. Ces deux dernières abbayes n'ont pourtant pas arrêté d'investir massivement dans leurs installations ces dernières années pour pouvoir tenir la distance. Si Orval ne compte pas ouvrir outre mesure les vannes de la production, se limitant à une augmentation de 2 % par an, Rochefort a, elle, largement récupéré son retard depuis une quinzaine d'années par rapport à sa consœur gaumaise, sous l'impulsion dynamique de son père abbé qui respecte en cela les prescrits de Saint-Benoît. Elle pourrait vendre bien plus encore à l'exportation, mais elle estime avoir trouvé un bel équilibre.

Ce n'est donc pas là que le bât blesse, mais dans la crise des vocations. En Europe, en tout cas. L'aura et le dynamisme des pères abbés sont aussi des facteurs non négligeables. Aura-t-on demain des bières de Rochefort et d'Orval qui ne seront plus ni ATP, ni trappistes tout court ? La question inquiète. Mais chez les cisterciens qui ont une autre perception du temps et de la vie, on se dit que l'aura séculaire et le poids historique de telles abbayes, et pas seulement de leurs bières, permettront de trouver des solutions, si pas vers l'éternité, à tout le moins vers la continuité...