

360

MAGAZINE

Goliarda Sapienza, puissante flamme • Culture... 50
 Aux sources de la "vague pendjabie" • Musique... 52
 Quand "Homo Sapiens" s'est habillé • Histoire... 54



Mes festins arctiques



En hiver, l'archipel norvégien du Svalbard est plongé dans la nuit polaire. Les rencontres y sont aussi éphémères qu'intenses, et les invitations à dîner offrent souvent des expériences singulières, raconte la journaliste américano-philippine Jennifer Fergesen. — *Financial Times*, extraits [Londres]

- ↙ Au Svalbard, les supérettes sont rares.
- ↓ Retour du soleil après plusieurs mois de nuit polaire.
- ↘ Un magasin de souvenirs.

Toutes les photos ont été prises le 23 février 2023 à Barentsburg, sur l'île du Spitzberg. Photos Mario Heller/Panos/REA

FINANCIAL TIMES

Londres, Royaume-Uni

Quotidien

ft.com

Fondé en 1888 sous le nom de *London*

Financial Guide, le *Financial Times* est

aujourd'hui le quotidien financier et

économique de référence en Europe, immédiatement reconnaissable à son papier rose saumon. Racheté en 2015 par le groupe japonais Nikkei, il a dépassé 1 million d'abonnés numériques en 2022. Plus de la moitié de l'ensemble de ses abonnés réside hors du Royaume-Uni.



A Longyearbyen, ville la plus septentrionale du monde, nos activités suivent le rythme des arrivées et des départs. Personne ne vient au Svalbard pour s'y installer définitivement. Cet archipel norvégien est accessible sans visa et ses résidents permanents y restent en moyenne sept ans. Rares sont les bébés qui naissent ici – les femmes enceintes sont envoyées dans un hôpital en Norvège continentale avant leur terme –, et les personnes qui ne sont plus autonomes (car elles sont au chômage ou trop âgées, par exemple) sont légalement tenues de quitter ce territoire.

Les liens noués ici ont ainsi quelque chose de précieux, d'éphémère comme les grottes de glace qui se forment et se désagrègent chaque année dans les glaciers.

Pour renforcer ces liens – accueillir les nouveaux arrivants, faire nos adieux aux amis de longue date –, nous organisons des dîners. Si beaucoup d'encre a coulé sur les *paladares* [restaurants familiaux] secrets de La Havane, le *cenone* en sept plats d'Italie, je doute qu'il y ait beaucoup de villes en ce monde où les dîners jouent un rôle aussi dynamique et vital qu'à Longyearbyen. Ces soirées chez des particuliers sont d'autant plus cruciales pendant la nuit polaire, de la mi-novembre à la fin janvier, quand les repas faits maison et les amitiés

fortes apportent la lumière et la chaleur dont nous avons besoin pour tenir pendant les longs mois sans soleil. Cette ville récente ne compte qu'une poignée de restaurants, aucun produit frais local et aucune vraie spécialité locale, c'est pourquoi le collectif et la gastronomie se forment dans les cuisines privées.

Pendant des années, l'invitation à dîner la plus prisée à Longyearbyen était sans doute celle de Sjoomradets Folkekjokken ("la cuisine populaire en bord de mer"), lancée par les amies Sally Hovelso et Theres Arulf en 2012. Ce QG d'hiver a disparu quand ses fondatrices se sont éparpillées. En novembre 2023, le premier Folkekjokken a été organisé après une interruption de quasiment sept ans.

La lumière était faible quand je suis arrivée à l'atelier de l'orfèvre néerlandaise Marina van Dijk. Le soleil s'était couché pour la dernière fois une semaine plus tôt et ne se relèverait pas avant quatre mois. Mais les habitants du Svalbard ont appris à émousser les angles de l'obscurité jusqu'à ce qu'elle leur soit confortable et familière.

Des bougies vacillaient sur la table en bois usée, aussi longue que la mezzanine au-dessus de l'atelier. Parmi les invités, il y avait une sculptrice qui complète son activité comme guide touristique, et une skippeuse qui

écrit de la poésie en français. Si le Svalbard a d'abord été peuplé pour l'exploitation houillère, l'archipel a aujourd'hui le tourisme pour principale activité.

Je me suis attablée à côté d'Elizabeth Bourne, directrice américaine de la résidence d'artistes et d'écrivains où j'ai passé mon premier mois à Longyearbyen, et j'ai regardé des photos du tour de l'archipel qu'elle avait fait peu avant en vieux gréement. J'avais décidé, après ma résidence, de reporter mon projet de doctorat pour passer au moins un an à écrire sur le Svalbard, au Svalbard.

Quand toutes les chaises dépareillées ont été occupées, Sally Hovelso a commencé à poser des récipients de nourriture dignes d'un restaurant entre les bougies dégoulinantes. Il y avait des plats de taboulé, une plaque de focaccia grêlée d'olives, des saladiers en inox de plus de sept litres remplis à ras bord de houmous et de baba ganoush. Puis les falafels ont émergé d'une cuve d'huile posée sur une cuisinière électrique.



GASTRONOMIE

“Comment tu as fait tout ça?” ai-je demandé à Sally. Je m’étais déjà essayée à la plupart de ces plats et je savais qu’il fallait consacrer des heures de travail à chacun. J’étais aussi impressionnée par sa créativité au vu du peu d’ingrédients qu’on trouve ici. Longyearbyen a un seul supermarché, copie conforme de ceux de la chaîne Coop en Norvège continentale, et un petit magasin thaï. “Ça me plaît, a-t-elle répondu simplement. C’est quelque chose qui rassemble.”

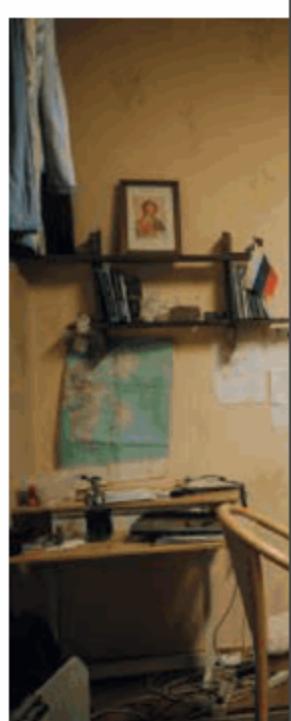
Ça devait lui sembler le moment idoine pour réunir ses connaissances. Longyearbyen avait changé depuis le dernier Folkekjokken, en 2016. Pendant la pandémie, nombre d’employés étrangers du tourisme, de la restauration et de l’hôtellerie ont perdu leur emploi et leur logement (les appartements sont souvent associés à un emploi au Svalbard), ce qui a changé la démographie de la ville. La plupart de ceux qui sont restés ont perdu leur droit de vote en 2022, quand une nouvelle loi électorale a interdit à toute personne n’ayant pas vécu en Norvège continentale pendant au moins trois ans de participer aux élections locales. (Si le Svalbard relève de la souveraineté norvégienne, les étrangers peuvent y vivre et y travailler sans demander la résidence norvégienne, car l’archipel est sous un régime d’exemption de visa.)

Sally Hovelso, qui est danoise, est l’une des dizaines de personnes qui ont perdu leur droit de vote dans la seule ville où elle se sentait chez elle. Se sentant trahie, elle a organisé des manifestations contre la loi, dont l’une s’est tenue à l’aéroport pendant une visite du Premier ministre norvégien, Jonas Gahr Store. Les manifestants s’étaient scotchés la bouche et portaient des tee-shirts avec le message “Unwanted foreigner” [“Étranger non désiré”].

Beaucoup des personnes au dîner avaient participé aux manifestations. À mesure que se sont vidées les bouteilles de vin apportées, les convives ont fait part de leurs doléances spécifiques à la vie d’immigré sur ce territoire sans visa. “La plupart d’entre nous ici sont des étrangers non désirés”, a affirmé Elizabeth Bourne en regardant dans la pièce. “Je ne ressens pas ça”, ai-je fait valoir. La vague des discussions a englouti cette remarque maladroite comme un galet. Mais je disais vrai : j’avais trouvé les personnes avec qui je voulais m’enfoncer dans la nuit polaire.

Un mois plus tard, après l’arrivée du sapin de Noël sur la place principale et la décoration de l’ancienne mine de charbon comme un atelier du Père Noël, j’ai été invitée chez l’artiste néerlandaise Sarah Gerats pour manger du renne. Nous étions au cœur de la nuit polaire à Longyearbyen – pas une lueur à l’horizon – et Sarah venait de rentrer d’une mission de quarante-trois semaines comme assistante de terrain à Tarandus, une station de recherche en pleine toundra, dans le cadre d’une étude sur trente ans de la sous-espèce de renne du Svalbard.

La vie à Tarandus est dictée par les habitudes de la faune. Les chercheurs suivent les rennes grâce à des colliers GPS, observent la façon dont ils mangent et prélèvent des échantillons de leurs crottes pour comprendre comment ils réagissent au changement climatique. La biologiste américaine chargée de cette étude sur la recherche de nourriture, Sam Dwinell, était aussi dans le hangar à bateaux reconverti où habite Sarah, ainsi que sa seconde assistante, Maggie Coblentz, artiste et créatrice américano-canadienne qui se balançait au son de la musique électro tout en coupant un rutabaga. Leurs déplacements formaient le ballet fluide de personnes habituées à passer du temps ensemble dans des espaces confinés. Nous fêtions leur retour, mais aussi



leur départ imminent. Sam et Maggie quitteraient bientôt l’île pour mener d’autres projets.

“Parfois, ici, il y a ce désir exacerbé d’être ensemble, qui peut être assez soudain, inattendu, voire explosif”, m’a confié Sarah par la suite. Comme Sally, elle vit à Longyearbyen depuis douze ans, jalonné de contrats sur des navires en Antarctique. “Cette nuit-là de décembre, tout le monde ressentait ce trop-plein. Dès que tout le monde est arrivé, il était évident qu’il fallait s’attendre à une sorte d’explosion.”

L’atmosphère dans sa mezzanine était lourde de cette émotion et du fumet de gibier s’échappant d’un grand plat en émail où aurait pu bouillir un porcelet entier. Nous cuisinions le *pinnekjott*, un plat de fête norvégien généralement à base de côtes d’agneau ou de mouton qui sont salées, séchées puis cuites à la vapeur dans leur jus. Celui-là était fait avec du renne du Svalbard, première prise du poète et gérant d’une librairie jeunesse, Eirik Bo. (Les résidents permanents du Svalbard sont autorisés à abattre un renne par saison à l’issue de quelques tests d’aptitude, comme celui de tir au gros gibier.)

Eirik, venu d’Oslo à Longyearbyen au printemps précédent, n’a pas l’allure typique d’un chasseur du Grand Nord. Cet homme de 29 ans au visage poupin doit parfois encore présenter une pièce d’identité dans les bars. Ce renne était le premier mammifère qu’il tuait.

Mais Sam Dwinell, qui a passé plus de temps que nous tous avec les rennes, n’a pas de scrupules à manger l’animal. “Que ce soit pour la chasse, la science, la photo ou même simplement l’observation, on établit sans nul doute un lien, affirme-t-elle. J’aime manger la viande des animaux que j’ai chassés, ou manger la viande d’animaux que des amis ont chassés, car je sais qu’il y a ce lien.”

Une fois terminé le crémant et ouvertes quelques autres bouteilles, la chair de renne était devenue fondante. Nous l’avons servie sur des assiettes à la cuillère, avec son jus et de la purée de rutabaga au beurre, des pommes de terre au four et de la *vossakorv*, une saucisse fumée. Notre table était basse, nos sièges des cousins. Nous nous sommes accroupis, assis en tailleur ou agenouillé à la japonaise, selon la souplesse de chacun. Sarah avait suspendu un bois de renne blanc à une ficelle au-dessus de la table.

Le renne du Svalbard, qui a évolué de sorte qu’il peut jeûner pendant la disette hivernale, est l’espèce de renne qui a le taux le plus élevé de masse grasseuse – jusqu’à 40 % de son poids à la fin de l’été. Le nôtre, fauché au zénith de sa bacchanale pré-hivernale, déployait son abondance, ses muscles marbrés comme du bœuf wagyu. Nous avons consommé les opulentes réserves qu’il s’était constituées, en alternant les tranches de gras avec des petites gorgées d’aquavit. Nous avons sucé la moelle des os dans leurs creux spongieux. Peut-être est-ce la liqueur de carvi et d’aneth – la viande grasse nécessite d’en prendre une dose généreuse –, mais j’aurais juré sentir la toundra d’été.

Au cours des semaines suivantes, la majorité des convives s’était éparpillée dans d’autres régions du monde. Pendant les mois de nuit restants, abandonnée dans la ville quasi désertée avec les rennes et quelques autres espèces qui ne migrent pas, j’ai souvent pensé à ce dîner et me suis demandé s’il y aurait un jour une redite.

“Ici, je pense qu’il n’y a jamais de retour”, m’a avertie Sarah quand nous avons pris un café en février. Nous étions deux des rares personnes de ce dîner à être encore à Longyearbyen. “Il ne faut jamais s’attendre à retrouver la même chose.”

J’avais trouvé
les personnes avec
qui je voulais
m’enfoncer dans
la nuit polaire.



← Le soir, les habitants de Barentsburg se retrouvent pour boire un thé, partager un dîner ou regarder des films.

← La ville est surtout peuplée de Russes, venus travailler dans la mine de charbon locale, exploitée par Moscou depuis un siècle.

Photos Mario Heller/Panos/REA

Après le retour du soleil, les nuits de plus en plus courtes sont devenues précieuses. Avec mes amis (je peux les appeler ainsi, maintenant), nous nous sommes retrouvés pour faire nos adieux à l'obscurité. Maggie Coblenz nous accueillait cette fois-ci, tout juste rentrée de sa mission à Lanzarote avec un bronzage intense et un regard appuyé. Sam Dwinnell était de retour après des mois au labo de son université sur le continent. Quasiment toutes les personnes qui avaient dégusté le renne étaient à nouveau réunies et accompagnées de nouveaux amis. Mais je me suis souvenue de ce que m'avait dit Sarah Gerats : "Il n'y a jamais de retour."

En guise d'entrée, il y avait sur la table de quoi imiter de la peau : des carrés de silicone qui avaient à peu près la taille et la texture de tranches individuelles de fromage. Au lieu de fourchettes et couteaux, nous avions des aiguilles ; des flacons d'encre étaient posés à côté de nos verres de vin. L'amie de Maggie, Nancy Valladares, artiste et universitaire en visite de New York, nous apprenait la technique *handpoke* de tatouage [dont le nom veut dire, littéralement, "piqué à la main"] – une variante plus risquée des soirées "peinture et pinot".

Après avoir suffisamment torturé nos carrés de peau en silicone, nous les avons remis et remplacés par de la pizza. J'ai dégusté une part aux champignons et j'ai jeté un œil aux bras des autres invités. Tout le monde portait une petite galerie d'œuvres sauf moi.

Nancy a précisé qu'il n'y avait aucune obligation à se tatouer pour de vrai, mais les autres n'ont pas hésité. Lena von Goedeke, une artiste qui partage son temps entre Longyearbyen et Berlin, a inscrit sur le bras maigre de Sam quatre lignes entrecoupées : l'antenne de radiotélémetrie dont elle se sert pour suivre les rennes sur les étendues de toundra.

J'ai contemplé les gribouillages sur mon carré de silicone. Outre quelques chiens et chats, j'avais écrit mon nom en runes. La première lettre, jera, est l'ancêtre du mot anglais *year* ["année"]. En divination runique, elle représente la nature cyclique de la vie, les récoltes qui arrivent la saison venue, puis s'effacent. J'ai dessiné les runes sur la chair tendre entre les deux premiers métatarses de mon pied droit.

Après s'être abstenus de boire de l'alcool pendant les tatouages, nous avons trinqué à la nuit en buvant du mezcal aromatisé à la mangue, que Nancy avait acheté à New York avant son vol pour la Norvège – un itinéraire à peu près aussi alambiqué que les nôtres pour arriver au Svalbard. La plupart des personnes dans cette pièce quitteraient l'archipel sous un mois ; certaines n'avaient pas l'intention de revenir. Plus de la moitié de mon année prévue ici s'était écoulée. Le côté éphémère de la vie et des liens humains est plus flagrant ici que n'importe où ailleurs. La rune restera pourtant avec moi, comme un rappel de la cène clôturant la longue nuit.

— Jennifer Fergesen,
publié le 20 avril

L'autrice



JENNIFER FERGESSEN

Née en 1994 dans le New Jersey d'un père américain et d'une mère philippine, Jennifer Fergesen est diplômée d'un master en écriture créative. Depuis 2019, elle voyage à travers le Grand Nord, et y écrit sur la gastronomie et l'influence des diverses diasporas asiatiques. En juillet 2023, elle s'installe au Svalbard, d'abord dans le cadre d'une résidence artistique. Elle n'en est à ce jour pas repartie. Elle s'intéresse notamment à la diaspora philippine de l'île, et s'apprête à lancer en septembre 2024 un magazine littéraire au Svalbard, *Polarlit*.

UNE GASTRONOME DU GRAND NORD

Au fil de ses pérégrinations dans le Grand Nord à la rencontre de la diaspora philippine, Jennifer Fergesen raconte ses aventures gastronomiques dans des articles publiés par diverses publications américaines. Pour le magazine *Esquire*, elle s'est ainsi rendue dans l'un des restaurants de sushis les plus froids du monde : le Nuga Sushi, au Svalbard. Paradoxalement, le lieu dépend d'importations par avion pour son approvisionnement en poisson. Le chef Winsley Quiambao fait partie des centaines de Philippins attirés par l'exemption de visa au Svalbard, et qui ont dû s'adapter à la vie si différente sur cette île aux températures extrêmes. En Alaska, les découvertes culinaires de Jennifer Fergesen se font plus étonnantes. Elle raconte sur le site *Eater* la fusion qui prend forme sous le couteau de la chef Jillian Moreno, une autochtone inupiat mariée à un Philippin. Elle mêle *maktak* – de la graisse de baleine – et kimchi : c'est "l'une des nombreuses hybridations de la niqipiaq [nourriture autochtone] prélevée par les Inupiat dans la mer et la toundra autour d'Utqiagvik", la ville la plus septentrionale d'Alaska. Toujours dans *Eater*, Jennifer Fergesen retrace l'aventure arctique de l'*adobo*, ce plat philippin devenu un mets prisé des repas de famille et des restaurants dans toutes les villes du sud-est de l'Alaska. Importé au début du xx^e siècle par des immigrants philippins venus travailler dans les conserveries de saumon et les mines d'or, cette préparation à base de porc ou de poulet était à l'origine agrémentée de sauce soja, vinaigre, ail, laurier et poivre. Mais en Alaska, "on trouve aussi de l'*adobo* au saumon ou au gibier, par exemple de la biche", et moins acidulé, avec un mélange d'épices très américain contenant notamment cardamome, gingembre et cannelle.

Vous pouvez suivre les aventures de Jennifer Fergesen sur ses sites Internet (jenniferfergesen.com et globalcarinderia.com) et sur Instagram (@[globalcarinderia](https://www.instagram.com/globalcarinderia)).

"Mais ça sera sympa", a-t-elle ajouté avec le sourire, à propos de nos projets pour le printemps à venir.

Au Svalbard, le soleil se révèle avec toute la lenteur d'un effeuillage et laisse deviner sa présence bien avant de passer, enfin, au-dessus de l'horizon. Tout commence par un ruban de demi-jour vers midi, si faible qu'on pourrait le prendre pour un problème rétinien, et cette pénombre s'amplifie quotidiennement dans l'espace et le temps. Elle s'accompagne d'une sorte de mélancolie, comme le sentiment en demi-teinte de voir l'aube pointer après une joyeuse nuit passée dehors.

Longyearbyen est encadrée par les montagnes, il est donc particulièrement long pour le soleil d'atteindre notre bout de ciel. Nous avons passé tous les week-ends bleutés de février à faire de la motoneige dans les vallées en quête de cette lumière. Un dimanche, j'ai rejoint un groupe de fonctionnaires qui allait en motoneige à Reindalen, la vallée où notre renne était mort. Nous avons gravi une pente et je me suis brièvement demandé pourquoi j'avais l'impression que les quelques centimètres de peau non protégée sous mes lunettes étaient comme touchés par la chaleur d'un baiser. C'était le soleil, que je n'avais pas vu depuis près de quatre mois.

Nous avons garé nos motoneiges sur la colline et sorti nos Thermos de café et nos Tupperware de gâteau. Leonard Snoeks, conjoint d'une urbaniste, a allumé l'enceinte qu'il avait accrochée derrière son siège, aussi grosse qu'une radiocassette des années 1980. Il a d'abord lancé *Here Comes the Sun*, suivi d'une danse sur laquelle nous pouvions sauter et nous débrancher dans nos grosses combis. On était tous beaux, grâce à la lumière rosée qui éclairait nos joues givrées.

Soudain, le soleil est revenu à Longyearbyen. Le 8 mars, la ville s'est rassemblée à flanc de montagne pour l'accueillir. "Soleil, soleil, soleil, reviens, mon meilleur ami le soleil", scandaient les enfants en norvégien, avec des couronnes sur la tête et des ronds de maquillage jaune sur les joues, comme le thanaka birman. Dans moins de deux mois, le jour ininterrompu de l'été arctique serait là.