

La Lettonie, le pays préféré des cigognes

*Le monde est devant moi comme un profond miroir,
Et moi je cherche où est mon visage.*

Vizma Belševica, poétesse lettonne (1931-2005)

MÉMOIRE LIVE

Les Lives, d'origine finno-ougrienne, furent sans doute les premiers à peupler les terres lettones il y a quelque cinq mille ans. Ils furent rejoints, un millier d'années plus tard, par des peuples baltes : les Lettes (*latvieši*) auxquels on doit le nom actuel du pays, les Coures, les Sémigaliens et les Séloniens. Les Baltes apportèrent avec eux l'ancêtre de la langue lettone, langue précieuse pour les linguistes car elle conserve, tout comme le lituanien, de nombreuses traces de l'indo-européen originel.

Interdite pendant la période soviétique, l'Union des Lives fut reconstituée à la chute du régime et les Lives – les « gens de la côte » – furent reconnus comme « peuple autochtone de Lettonie ». Encore un millier avant la Seconde Guerre mondiale, ils ne sont plus qu'environ deux cents aujourd'hui et ils ont perdu l'usage de leur langue ancestrale malgré les efforts effectués en vue de sa survie.

UNE CULTURE PAÏENNE VIVACE

En dépit de sa (tardive) christianisation, la Lettonie a longtemps conservé une tradition païenne. Ainsi les cultes n'avaient-ils pas lieu dans

des temples mais dans des forêts sacrées et, comme chez les Celtes, le chêne était un arbre vénéré.

Les divinités étaient majoritairement féminines : Laima, maîtresse des destinées humaines et Māra, la mère de la Terre, considérées comme les principales protectrices des femmes. D'autres bienfaitrices – mères des Vents, de la Forêt, des Flots, des Jardins... – contrôlaient les éléments de la nature. La mère des Âmes avait, pour sa part, en charge le Royaume des Morts. C'est au demeurant à Māra que doit son nom l'insecte emblématique de la Lettonie, la *mārite*, une coccinelle à deux points.

Le dieu masculin le plus important, Dievs, dieu du Ciel, vêtu d'une robe argentée et portant sabre et bijoux, venait parfois sur terre, à bord de son char, surveiller les travaux des paysans. Ses deux fils – l'étoile du matin et l'étoile du soir – épousèrent les filles de Saule, la déesse du Soleil, ravissantes créatures couvertes de diamants qui, lorsqu'elles ne démêlaient pas leurs longs cheveux avec des peignes d'or, plantaient des roses ou ratissaient le foin (avec un râteau d'argent tout de même !).



PHOTO COLLECTIONS DU RUNDĀLE PALACE MUSEUM

Gotthard Kettler,
premier Duc
de Courlande
(vers 1565)

DES CHANTS POUR LA VIE QUOTIDIENNE : LES DAĪNAS

Principalement composés entre les XII^e et XVI^e siècles - souvent par des femmes - les *daīnas* sont pour la plupart des quatrains abordant les thèmes les plus variés : dieux, sentiments, occupations, outils, animaux domestiques, fêtes et travaux des champs, etc. Ils célèbrent abondamment la nature et ses cycles. On y trouve fréquemment évoqués les deux arbres nationaux, le chêne et le tilleul. Autrefois, le chêne était le protecteur du foyer : on plaçait au sommet d'une charpente en construction une couronne de ce bois. Il accompagnait la vie : afin de les rendre plus vigoureux, les nouveaux-nés étaient couchés dans des berceaux en chêne ; et, à la mort d'un villageois, on abattait un chêne pour fabriquer un « arbre chantant », un *kokle*, cithare d'une trentaine de cordes.

Les *daīnas* chantent aussi *Jāņi* (la Saint-Jean), la grande fête du Solstice d'été, célébrée dans la nuit du

23 au 24 juin. C'est par excellence la fête des amoureux qui, ce soir-là, avaient jadis coutume d'annoncer leur mariage et de sauter par-dessus les feux pour s'assurer santé et fertilité, et pourchasser les mauvais esprits.

LE COMMERCE DES BIENS ET DES ÂMES

À partir du XII^e siècle, des Allemands décidèrent de s'établir sur les terres lettones pour y faire du commerce. Appuyés par l'offensive du Pape Innocent III contre les « peuples barbares », ils en profitèrent pour évangéliser l'un des derniers peuples païens d'Europe et vainquirent les Lives. La Lettonie entra dans une période de sujétion et fut intégrée à la Ligue hanséatique. Ainsi s'y établit une puissance nobiliaire germanique qui allait donner naissance à la classe intellectuelle et prospère des « barons allemands », sur laquelle prirent ultérieurement appui les futurs conquérants du pays.

En 1561, la Lettonie passa sous domination polonaise, puis fut partagée, au siècle suivant, entre Polonais et Suédois. L'Est et le Centre du pays devinrent luthériens, tandis que le catholicisme dominait à l'Ouest. Dernier Grand-Maître de l'Ordre livonien, Gotthard Kettler fut destitué par les Polonais mais ne perdit pas au change : converti au luthéranisme, il fut nommé duc de la province de Courlande en 1562. Comença alors pour cette province une période d'indépendance de deux siècles, accompagnée d'une prospérité sans pareille puisqu'elle posséda jusqu'à deux colonies (en Gambie et à Tobago, aux Antilles) et une centaine de vaisseaux !

SOUS LA PATTE DU GRAND OURS

La Lettonie représentait un point de transit très intéressant pour les échanges commerciaux entre la Russie et les puissances occidentales : l'Empire tsariste chercha donc au XVIII^e siècle à l'intégrer dans son giron. En 1721, au terme de la Grande Guerre du Nord, Pierre-le-Grand (dont la seconde femme était lettone) s'empara de Riga et de la Livonie suédoise, puis des provinces polonaises. À la fin du siècle, Catherine II poursuivit la conquête en préservant intelligemment les privilèges des barons allemands. Grâce à une puissante industrie, la Lettonie était devenue la province la plus développée de l'Empire. Elle était également une terre plus progressiste : les premières abolitions locales du servage, sous influence des idées révolutionnaires françaises, s'y produisirent dès le début du XIX^e siècle, alors qu'il fallut attendre 1861 pour son abolition générale. Les progrès sociaux et l'alphabétisation favorisèrent l'apparition d'une classe bourgeoise et intellectuelle de souche proprement lettone, qui vint s'ajouter à l'élite des barons d'origine germanique. Mais la politique de russification intensive conduite à la fin du XIX^e siècle par Alexandre III remit en cause le soutien jusque-là apporté par les barons au pouvoir tsariste¹.

RIGA LA BELLE

Suivant la Route de l'Ambre depuis la Baltique, les Vikings empruntaient la Daugava ou « fleuve du destin » afin d'acheminer la précieuse résine vers la Mer Noire. C'est au bord de ce fleuve à la position

La légende du soupir de la rose

Au Nord-Est de Riga, dans le superbe Parc national de la Gauja, se trouve un château-fort : le château de Turaida, ancien fief des Chevaliers Porte-Glaive qui, au XVII^e siècle, fut occupé par l'armée suédoise au terme d'un sanglant combat. Le gardien du château, parcourant le champ de bataille à la recherche de survivants, recueillit une petite fille, Maija, qui dormait dans les bras de sa mère assassinée.

En grandissant, Maija devint si belle qu'on la surnomma « la rose de Turaida ». Elle tomba amoureuse de Viktor, le jardinier du château, et parvint à repousser les avances d'un officier polonais qui la convoitait en lui offrant, en échange de sa liberté, une écharpe censée protéger de la mort celui qui la portait. L'officier voulut essayer sur Maija les pouvoirs de l'écharpe et par mégarde la tua ; de dépit il se pendit. Viktor, apprenant le décès de sa bien-aimée, fit planter trois tilleuls sur sa tombe puis disparut à tout jamais.

De nos jours, la tombe de Maija continue à être fleurie par les amoureux...

stratégique que fut fondée, au début du XIII^e siècle, la ville de Riga.

Sous la domination suédoise, Riga dépassait Stockholm par son développement économique ; c'était la « corbeille à pain » de l'Empire suédois. Lorsque la Lettonie fut intégrée à l'Empire russe, Riga en devint la troisième ville, après Moscou et Saint-Pétersbourg. Ce fut donc tout naturellement qu'elle fut choisie comme capitale au moment de la première indépendance de la Lettonie en 1918.

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, la communauté juive de Lettonie comptait quelque cent mille membres, dont quarante mille vivaient à Riga. C'était une communauté active, multilingue, qui possédait ses écoles, ses théâtres... C'est à l'un de ses membres, Mikhaïl Eisenstein (le père du cinéaste) qu'on doit les superbes immeubles de style

¹ Le roman de Jules Verne *Un drame en Livonie* (1904) illustre parfaitement le conflit d'intérêts entre les deux puissances, russe et allemande, qui se disputaient le contrôle politique et administratif du pays.

Art Nouveau dont s'enorgueillit la capitale².

UNE INDÉPENDANCE ENFIN ACQUISE

Vers le milieu du XIX^e siècle naquit un véritable intérêt pour la langue lettone et la culture rurale, porté non seulement par un mouvement d'intellectuels qui se baptisèrent les « Jeunes Lettons », mais également, de manière plus inattendue, par certains barons allemands, que leur filiation ne prédisposait pourtant pas à s'intéresser à ce phénomène. De « Nouveaux Lettons » prirent le relais à partir des années 1870 et donnèrent à ce mouvement une tournure plus politique.

En 1905, lors de la tentative non aboutie de Révolution russe, les Lettons exprimèrent pour la première fois leur volonté de disposer d'un État autonome. Mais il leur fallut attendre 1918 pour obtenir leur indépendance, qui ne devint effective qu'après deux ans de guerre contre les Bolcheviques. Et c'est grâce à l'entremise du Français Aristide Briand, alors Ministre des Affaires Étrangères, que la Lettonie obtint sa reconnaissance auprès de la communauté internationale en tant qu'État souverain.

Pour honorer la mémoire des soldats tués pendant la guerre



D.R.

Le traditionnel kokle, cithare d'une trentaine de cordes

d'indépendance, une statue fut érigée à Riga, à l'emplacement même où trônait auparavant celle de Pierre-le-Grand. Cette statue, symbole de Liberté, représente une femme tenant, dans ses bras tendus vers le ciel, trois étoiles – les trois régions historiques composant la Lettonie (Courlande, Vidzeme et Latgalie). Les Lettons la baptisent affectueusement Milda, du nom de l'ancienne déesse balte de l'amour.

A la fin de la Seconde Guerre mondiale, la Lettonie fut rattachée à l'Union soviétique. L'arrivée au pouvoir de Mikhaïl Gorbatchev en 1985 raviva les aspirations des Lettons à l'indépendance ; ils organisèrent des rassemblements massifs en dépit de la répression. En 1991, ils parvinrent à repousser les assauts militaires de Moscou et retrouvèrent finalement leur indépendance à la faveur de l'écroulement du régime soviétique.

Membre de l'Union Européenne depuis 2004, la Lettonie entre cette année dans la zone Euro, et, bien entendu, sur les nouvelles pièces de monnaie figure l'effigie de Dame Milda... ☺

ANNE-EMMANUELLE LAZAR

² Et c'est dans une autre communauté juive très importante de Lettonie, à Liepāja, qu'est né, en 1879, Vladimir Medem, le théoricien du Bund, mouvement ouvrier juif laïque.

Le Pin du Loup-Garou et l'escalier des rêves

Au Nord-Ouest de la ville pousse un pin maléfique. Si vous ne voulez pas être transformé en lycanthrope, évitez de marcher sur ses racines un soir de pleine lune ! Mais si la curiosité vous incite à monter avec votre tendre moitié « l'escalier des rêves », non loin de là, vous saurez si vous êtes véritablement faits l'un pour l'autre....

Starki la Cigogne

Sais-tu, cher Diasporikid, que la Lettonie est le premier lieu de rassemblement des cigognes en Europe ? Là-bas, avoir un nid de cigognes sur le toit de sa maison est gage de bonne fortune. De même, apercevoir une cigogne noire – ce qui est rare ! – est considéré comme un heureux présage. Tout le contraire du chat noir de chez nous...

Aujourd'hui, nous te proposons de réaliser une cigogne gravée sur un plateau en bois. La moitié du territoire de la Lettonie est couverte de forêts (surtout de résineux) ; c'est pourquoi l'art de la gravure sur bois s'y est développé de manière remarquable, que ce soit pour orner les encadrements de portes et de fenêtres des maisons traditionnelles ou pour agrémenter les objets du quotidien.

Matériel :

un crayon HB ; une feuille de papier blanc ; une feuille de calque ; un plateau en bois tendre (non verni) ; un stylo de pyrogravure ; un pinceau ; de la gouache blanche et rouge.

Réalisation :

Sur le papier, trace au crayon un motif de cigogne. Reporte-le au calque sur le plateau.

Pyrograve le motif à l'aide du stylo chauffant.

Peins les pattes de la cigogne en rouge et son corps en blanc. Ajoute des petits points de blanc et de rouge (les couleurs du drapeau letton) tout



autour de ton plateau. Laisse-le bien sécher. Il est prêt ! Tu peux maintenant prendre ton petit déjeuner dessus ! ☺

TEXTE ET PHOTOS : A.-E. L.



Gastronomija latvijas

La cuisine de Lettonie, héritée du monde paysan, est assez simple et peu onéreuse. Les habitudes culinaires sont influencées par les traditions allemandes avec quelques touches russes et polonaises. Les plats sont roboratifs, adaptés aux longs hivers, accompagnés la plupart du temps d'un bon pain de seigle moelleux (rupjmaize).

Labu apetīti !

HARENGS À LA LIVONIENNE

Ingrédients :

200 g de harengs fumés en filets ;
200 g de pommes de terre cuites en robe des champs ; 200 g de pommes de type « Reinettes » ; persil, cerfeuil, estragon, fenouil, oignon rouge ; huile et vinaigre.

Préparation :

Couper en petits morceaux les harengs. Peler les pommes de terre et les pommes, les détailler en dés.

Verser tous les ingrédients dans un saladier, ajouter les herbes hachées, assaisonner avec l'huile et le vinaigre, mélanger et servir.

POMMES DE TERRE À LA SAUCE AUX GIROLLES

Ingrédients pour 4 personnes :

Un kg de pommes de terre nouvelles ; 400 g de girolles ; un oignon ; 200 ml de crème fraîche ; 20 g de beurre ; 1 cuillerée à soupe de farine ; aneth ; sel et poivre.

Préparation :

Nettoyer les girolles, les couper en morceaux, peler et couper l'oignon en rondelles. Peler les pommes de terre, les faire cuire à l'anglaise avec un peu de sel. Pendant ce temps, préparer la sauce : faire revenir l'oignon dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien tendre. Ajouter alors les girolles, mélanger le tout délicatement et laisser cuire à l'étouffée jusqu'à ce que toute l'eau des girolles soit évaporée. Ajouter la crème, le sel et le poivre ; mélanger à nouveau et laisser mijoter à feu doux pendant quelques minutes.



D.R.



D.R.

Pour obtenir une sauce plus épaisse, joindre à la fin de la cuisson un petit bol d'eau dans lequel aura été dissous une cuillerée à soupe de farine.

Dresser les pommes de terre sur un plat, couvrir de la sauce et parsemer d'aneth ciselé.

SOUPE DE PAIN

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de pain de seigle ou de pain noir ; 125 ml d'eau ; 4 cuillères à soupe de confiture de cassis ou de cerises ; 125 g d'un mélange de fruits secs de votre choix et de noix ; 1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre ; 125 ml de crème à fouetter ; 2 cuillères à soupe de sucre en poudre.

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C ; faire tremper les fruits secs dans de l'eau bouillante. Découper le pain en petits cubes et le mettre à rôtir dans un plat supportant la chaleur du four ; le retourner de temps en temps pour qu'il ne brûle pas. Lorsque le pain est doré, le verser dans un faitout ou une grande casserole, le recouvrir de 500 ml d'eau bouillante et laisser reposer 25 à 30 mn. Ajouter alors la confiture, les fruits secs, les noix et la cannelle, mélanger et faire cuire la préparation

pendant 25 mn environ. Si la soupe devient trop épaisse, ajouter un peu d'eau bouillante. Quand la préparation est prête, la répartir dans des bols et la laisser un peu refroidir. Battre la crème avec le sucre et en garnir chaque bol.

Il est possible (voire mieux) d'utiliser du pain sec mais attention : il risque de brûler !

LE BAUME NOIR DE RIGA (RĪGAS MELNAIS BALZAMS)

On ne peut éviter de citer ici cette liqueur traditionnelle lettone, breuvage amer, noir comme de l'encre, à base de plantes, fleurs, bourgeons, racines, jus, baies et huiles mélangés à de la vodka et titrant à 45° ! La recette originale a été inventée au milieu du XVIII^e siècle par Abraham Kunze, un pharmacien de Riga. Le baume est préparé dans des tonneaux en chêne et conditionné dans des flacons en céramique façonnés à la main. Il peut être consommé pur mais, plus



D.R.

Un grand merci à Suzanne Pourchier-Plasseraud et Linda Lappuke pour leurs contributions à la présentation de ces recettes authentiquement lettonnes.

souvent, il accompagne le thé ou le café. Le *Rigas Melnais balzams* était souvent utilisé pour ses vertus thérapeutiques dans les rhumes et les problèmes digestifs, et il aurait même guéri l'impératrice Catherine II de Russie lors d'une visite en Lettonie !

La recette est brevetée et ne se transmet pas mais pour se procurer du *Rigas Black Balsam*, allez voir sur le site : www.lb.lv !

BISCUITS AU CUMIN

Ingrédients pour 30 biscuits :

300 g de farine, ½ cuillerée à café de bicarbonate de soude, 225 g de sucre, 100 g de beurre ramolli, un œuf, 2 cuillerées à soupe de graines de cumin, jus et zeste d'une petite orange, ¼ de cuillerée à café de sel.



PHOTO J.-F. LÉVY



D.R.

Préparation :

Dans un grand saladier, battre le beurre, le sucre, le sel, l'œuf, le zeste et le jus d'orange jusqu'à ce que le mélange pâlisse et mousse. Incorporer alors le cumin. Ajouter progressivement la farine et le bicarbonate et mélanger délicatement pour obtenir une pâte homogène. Poser la préparation sur une bande de papier sulfurisé de 30 cm de long ; former un boudin ; refermer le papier et rouler le tout jusqu'à ce que le colombin soit régulier, les bouts bien droits et mesure environ 25 cm de long et 5 cm de diamètre. Le mettre au réfrigérateur, bien enveloppé pour que la pâte devienne bien ferme.

Préchauffer le four à 180°C ; couper le rouleau de pâte en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur, les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les faire cuire 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. ☺

SYLVIE KUISINEXQUISE (ALIAS KUCZYNSKI)