C’est la [vi]
Postface
Nicolas Taffin – octobre 2005

Bien que la demande de mon ami photographe – passablement dégradée par les grésillements du téléphone portable – me semblait incongrue, l’idée d’écrire sur la « vigne » ne me déplaisait décidément pas, au point que j’interrogeais déjà davantage les motifs de ce plaisir anticipé que l’incongruité de la demande… interrogation qui m’aurait pourtant permis d’entendre et de lever ce qui pouvait apparaître comme un malentendu. Mais n’anticipons pas… « C’est la vigne ! » : à peine le téléphone raccroché, voici mon imagination parcourant les terroirs, les cépages, les grappes, le feuillage, les baies, la pruine qui les recouvre, la chair et le jus qu’elles enferment, les tannins, le pressurage, les assemblages, la fermentation, le moelleux, le bouquet et les arômes, l’ivresse, enfin. Et puis arrivent les photos. Sans équivoque sur l’objet. Des corps, pas des raisins.

En réunissant les femmes et les hommes qui avaient incarné le couple de la Pietà, et surtout en laissant un peu de temps s’écouler, quelques années, le photographe est parvenu, par une opération quasi mathématique, une soustraction en l’occurence, à laisser s’entrouvrir un espace pour la révélation d’un phénomène, celui même qu’il a choisi de nommer [vi]. Prenons deux rendez-vous, distants de cinq ans, ce qui est logé entre ces deux moments, c’est forcément ça, la [vi]. Une histoire de chair et de sang. « Prenez et buvez ».

Car on dit « c’est la [vi] » comme si on avait la moindre idée de ce qu’elle est… C’est une évidence, c’est comme ça, « c’est ». C’est quoi ? Rien de moins évident, à lire tous ces textes qui accompagnent les photographies : c’est de la découverte, de la séparation, de la gestation, de la vérité, de la souffrance, du dialogue, du plaisir, de la disparition, du silence, de la séduction, de la finesse, du reproche, du bonheur, de la bêtise, du mensonge, de la jouissance. Tout cela ferait la [vi] une ? Par une improbable addition, la plus hétéroclite et contradictoire possible ? Ne nous a-t-on pourtant pas appris à l’école qu’on ne pouvait additionner des pommes et des poires ? Et des raisins ?

Allons plus avant encore. La nudité est première. Non satisfaits de nous emmener en voyage vers un point d’origine de notre culture chrétienne, en réincarnant la Pietà, la grande famille des modèles – des acteurs plutôt, acteurs de leur propre [vi] – prolonge le voyage à rebours et nous amène au couple originel. Le couple nu. Et comme rien décidément n’est jamais parfait chez nous, voici le couple tantôt bancal, brutalement amputé d’une moitié, tantôt métastasé et proliférant d’une ou de plusieurs protubérances enfantines. Mais c’est toujours du strict point de vue de ce couple de commencement que se disent les choses. Parce que c’est une règle du jeu imposée par le photographe (ne posent que les enfants qui sont nés depuis la Pietà originelle, et les conjoints déjà présents dans cette série initiale). Bref, rien n’a été ajouté, sinon le temps et la masse chaotique et absolument hétérogène des événements que l’on met entre crochets pour les regrouper sous le nom de [vi]. Tout le reste a été enlevé, notamment les accessoires et les habits.

Le feuillage de la vigne est fréquemment représenté dans l’histoire de l’art, constamment choisi comme voile de pudeur posé sur les parties génitales de l’anatomie. Adam et Ève,

nous les avons connus par Dürer vêtus de la feuille. Des photos ici, le feuillage est absent. Que ce ne soit pas interprété comme une impudeur : il suffit de lire les textes accompagnant les photographies présentées dans cet ouvrage pour constater à quel point la pudeur peut s'accommoder de la nudité, et réciproquement. Mais peut on mentir nu ? Demandons tout simplement aux bourreaux du monde entier pourquoi il commencent par là. Mise à nu. Première violence. Ici consentie, désirée parfois. N'est-il pas fascinant que pour témoigner de la [vi] le photographe doive l'arrêter ? Si la vérité ne se dit pas, elle se crie ou s'écrit peut-être. En tout cas, voici des corps, dont l'esprit ne se révèlera pas forcément. Des corps pleins de jus. Le sang de leur chair.

De presque rien la [vi] s'étire s'accroche et grimpe, prend racine, prolifère. Une fois enracinée et ensoleillée, elle se repose, se concentre, de ses feuilles elle tire l'énergie, de ses racines le liquide qu'elle conduit dans ses fruits. La [vi] devient sucrée, charnue, juteuse, féconde à éclater. Mais la pourriture gagne déjà. Elle disperse les grappes avant l'automne si on n'en a pas récolté le jus. Le reste sèche et jaunit. Puis la [vi] s'éteint, se replie sous terre. Ne restent d'elle que des sarments secs. L'hiver de la [vi] attendant dans un espoir déraisonné la saison d'où toujours elle ressort.

Alors on se dit que si l'essentiel se donne à voir, à lire, et donc à nos yeux plutôt qu'à nos oreilles, on a beau être dur de la feuille et prendre la vie pour la vigne au téléphone, il est difficile de faire la sourde oreille à la [vi] qui se manifeste toujours quand nous aspirons au calme – si reposant. Aujourd'hui il existe des assurances contre les « accidents de la vie », mais rien ne nous protège du mildiou destructeur qui nous fait dire de la [vi] qu'elle est une chienne – et que c'est pour ça que je perds plus d'amis que je ne m'en fais. La [vi] a mille arômes, infiniment complexe et divers – comme elle – une recette impossible à synthétiser, des arômes que l'on pourra uniquement essayer de se remémorer en vieillissant – si on y arrive – en vivant les réminiscences associées de l'acacia, de l'amande, de l'ambre, de l'aubépine, de la banane, du beurre frais, de la brioche, de la cannelle, du cassis, de la cerise, du champignon, du chèvrefeuille, de la cire, du citron, du cuir, du coing, des épices, de la feuille de cassis, de la fleur d'oranger, du foin fraîchement coupé, de la fougère, des fruits secs, de l'herbe fraîche, des lilas, du lys, de la mangue, du marron glacé, de la menthe verte, de la mie de pain, du miel, du mousseron, de la mûre, de la noisette, du noyau de pêche, de l'orange confite, de l'ortie blanche, du pain beurré, du pain grillé, du pamplemousse, de la papaye, de la pâte d'amande, de la pêche blanche, du pétale de rose, de la pierre à fusil, de la poire, du poivre, de pomme, de la réglisse, du silex, des sous bois, du sureau, du tabac blond, du tilleul, du toast, de la truffe, de la vanille, de la verveine,