



« Le photographe n'était pas très bavard, il s'intéressait beaucoup aux autres. Selon Chad Tobin, un ami de l'artiste et photographe de Cap-Breton, cet intérêt est la raison pour laquelle il était un grand photographe. »

Andreia Portinha Saraiva, journaliste, actuellement établie à Toronto

Sur les traces de Robert Frank

Robert Frank, l'un des photographes les plus influents du XX^e siècle, était suisse. Décédé à l'âge de 94 ans en 2019, ce Zurichois a vécu la majorité de sa vie en Amérique du Nord, entre les États-Unis et le Canada. En effet, il a été établi à New York, où il a étudié et photographié les multiples strates de la société américaine, et également à Cap-Breton, au Canada.

En ce qui concerne les États-Unis, Robert Frank a toujours gardé une certaine distance avec la société américaine en adoptant un point de vue ironique et extérieur dans son travail. Un point de vue illustré dans son ouvrage de photographie *Les Américains* : l'une de ses œuvres majeures publiée d'abord en France en 1958, puis aux États-Unis en

1959. Cet ouvrage a d'ailleurs grandement participé à la création du genre de la photographie contemporaine.

Mais si l'artiste était fasciné par les États-Unis, c'est sur une île de pêcheurs à l'est du Canada qu'il fuyait le bruit et la cadence effrénée de la ville et se recentrait sur lui-même. Le village de Mabou, à Cap-Breton, en Nouvelle-Écosse, et ses quelque 1207 habitants (en 2011) étaient donc le havre de paix qui a permis au photographe de travailler sur un autre pan de son œuvre : l'autobiographie.

Ainsi dès la publication en 1972 de son ouvrage de photographie *The Lines of my Hand*, Robert Frank a publié de nombreuses autres œuvres d'autofictions. Au total, l'artiste a produit 22 ouvrages et a influencé à travers ses clichés

le monde de la photographie. Au-delà des images figées, il a aussi fait des films, dont *Candy Mountain* (1987) codirigé avec Rudy Wurlitzer, un road-movie tourné entre New York et Cap-Breton : ses deux points d'ancrage en Amérique du Nord.

Pour les habitants de Cap-Breton, l'artiste a donné beaucoup de son temps en partageant ses connaissances avec les étudiants d'art de l'Université locale (NSCAD). Selon un professeur de l'Université, l'artiste était très décontracté et simple. Et si le photographe n'était pas très bavard, il s'intéressait beaucoup aux autres. Selon Chad Tobin, un ami de l'artiste et photographe de Cap-Breton, cet intérêt est la raison pour laquelle il était un grand photographe.

Un bateau souilleur identifié

CHEYRES Deux auteurs présumés liés à la pollution dans le port ont été contactés par la police.

A la suite de la pollution constatée dans le port de Cheyres le 12 août dernier (*lire La Région du 14 août*), l'enquête de la Police cantonale a permis d'identifier deux auteurs présumés, lesquels seront tous deux dénoncés à l'autorité compétente.

Ce fameux 12 août, la Police cantonale fribourgeoise ainsi que les pompiers de la base de départ Stavia avaient constaté cette pollution aux hydrocarbures dans le port de Cheyres, laquelle s'était répandue en surface sur le plan d'eau.

L'enquête de police a permis d'identifier le bateau à l'origine de cette pollution, mais également de deux autres cas de pollutions survenues ces dernières semaines dans le même secteur. En l'occurrence, un problème technique situé au niveau du moteur semble avoir entraîné lesdites pollutions.

• Com.

Du tartare maison à la maternité!

YVERDON-LES-BAINS Dès aujourd'hui, les Etablissements hospitaliers du Nord Vaudois (EHNv) enrichissent la carte de choix du lieu de naissance d'un nouveau mets bienfaiteur.

Pour certaines mamans, le retour à une alimentation variée après plusieurs mois d'abstinence des produits carnés crus – comme dans le cadre de la prévention de la toxoplasmose – est une réelle envie. C'est pourquoi, afin de répondre à cette demande, les EHNv ont décidé de leur offrir la possibilité de savourer un tartare de bœuf maison à la maternité d'Yverdon.

Accompagnées de la personne de leur choix, ces mamans pourront profiter pleinement de ce moment gourmand. Une alternative végétarienne sera proposée aux personnes qui ne consomment ni viandes crues ni viande.

« Nous comprenons l'importance de ce moment culinaire pour les mamans qui viennent d'accoucher et leur famille. En offrant ce geste gastronomique, nous espérons contribuer à le rendre agréable et spécial », relève David Droz-Vincent, chef de cuisine sur le site yverdonnois.

Cette offre est valable une seule fois pendant le séjour à la maternité, après l'accouchement. • Com.



Les mamans qui le désirent n'auront droit à leur tartare qu'une seule fois. EHNv