

Passionnément, à la folie?



ALEXANDRE JOLLIEN
PHILOSOPHE

A l'approche des élections, s'est imposé à moi le thème du pouvoir, de la fascination que peut exercer sur nous, un être, une personnalité. En assistant de loin à des débats passionnés, je me suis aussi interrogé sur la passion. Si aujourd'hui, beaucoup la souhaitent pour «pimenter» une vie, il sied de se rappeler qu'elle est quelque chose qu'on subit, qui est plus fort que nous et qui peut nous rendre esclave.

«La passion exige l'absolu, l'extrême, elle idéalise l'autre, l'objet aimé, l'objet rêvé»

L'étymologie du mot le laisse déjà pressentir. Pâtir, c'est subir, souffrir. Spinoza l'envisage comme un affect dont je ne suis pas la cause adéquate, c'est-à-dire, une réaction à l'endroit des circonstances extérieures. En ce sens, la passion dépossède le sujet et diminue son pouvoir, sa puissance. Assurément, elle contient un élément de passivité où l'individu est emporté par quelque chose qui le dépasse. Il se coupe du monde pour vivre dans le sien. Lamartine l'écrit fort bien: «Un seul être vous manque et tout est dépeuplé.» Ainsi la passion est le résultat d'un désir devenu exclusif, obsessionnel, qui nous rend prisonnier et aveugle au reste du monde. Le passionné ne délire pas, ou plutôt, il trouve habilement des arguments pour justifier son esclavage, son délire. Tout lui paraîtra bon pour s'enfermer dans un destin qu'il n'a pas choisi. Manipulé par une seule idée, le passionné instrumentalise la raison au lieu de se laisser éclairer par elle et devenir libre.

La passion exige l'absolu, l'extrême, elle idéalise l'autre, l'objet aimé, l'objet rêvé. Stendhal avait une belle métaphore pour décrire ce processus. Il rapporte l'étrange phénomène qui survient dans une mine de sel de Salzbourg. Si vous cueillez un rameau tout ce qu'il y a de plus simple et vous le déposez quelque temps dans la mine, la branche sera recouverte de mille cristaux étincellants. Ainsi va la passion, elle projette une valeur sur un objet, une personne qui devient dès lors l'incarnation de tous nos fantasmes.

D'où parfois notre étonnement lorsqu'un ami nous présente l'élue de son cœur: «Vraiment, je ne l'imaginai pas comme

ça.» Descartes, le rationaliste, rapporte dans une de ses lettres qu'il était passionné par les femmes qui louchaient, précisément parce que, enfant, il avait aimé une fille au regard «un peu louche». L'auteur du «Discours de la méthode» nous livre peut-être un outil en nous invitant à exercer notre lucidité pour voir tout ce que nous projetons sur l'autre. Ainsi, bien de nos attirances ne sont qu'une vaine tentative pour retrouver un passé, pour revivre ce qui nous a été enlevé et nous manque aujourd'hui.

Loin de condamner nos désirs, il s'agit de rester vigilant lorsqu'un d'entre eux devient le centre de gravité de notre existence, quand on est prêt à tout, même au pire, même à la dépendance, pour l'assouvir. La détresse et l'insatisfaction du passionné montrent bien la distinction qu'il y a entre le désir, le plaisir et la passion. L'alcoolisme relève de la passion, car la personne qui boit ne recherche plus seulement le plaisir et sa dépendance détermine son rapport au monde et sa façon de vivre.

Une fois de plus, Spinoza m'éclaire en Ethique, IV, 14, il écrit: «La connaissance vraie du bon et du mauvais ne peut, en tant que vraie, réduire aucun affect, mais seulement en tant qu'elle est considérée elle-même comme un affect.» Ici, Spinoza nous délivre du danger rationaliste, ce n'est pas la raison seule qui peut nous libérer de l'esclavage d'une passion mais c'est un désir plus fort, plus vrai, plus fidèle à nous-mêmes qui peut nous arracher à nos dépendan-

ces. Ce désir, c'est le désir de joie, de liberté.

Il est peut-être une autre voie pour se libérer des passions: considérer la frustration comme faisant partie intégrante de notre vie. Souvent, nous nourrissons l'illusion qu'en réalisant nos rêves, qu'en étant réunis avec l'objet de notre passion, nous serons enfin heureux. Or, il n'est que regarder dans notre

«L'alcoolisme relève de la passion, car la personne qui boit ne recherche plus seulement le plaisir et sa dépendance détermine son rapport au monde et sa façon de vivre»

passé pour voir que la réalisation d'un projet nous a laissé une insatisfaction, un manque. C'est notamment l'enseignement du bouddhisme que de montrer que tout est souffrance, y compris nos joies. En effet, si nous ne nous détachons pas, tout peut devenir occasion de servitude, de peur. Les moments les plus heureux de notre existence apparaissent dès lors comme de l'eau que nous nous efforcerions de retenir entre nos

mains. La joie ne

s'enferme pas, on ne saurait la contenir. Le passionné peut cependant accéder à la joie avec ses frustrations, ses déceptions. Il s'agit ici de se délivrer de l'idée d'un bonheur parfait, sans ombre. Tout change, les saisons se succèdent, la nature se transforme sans cesse et pourtant nous exigeons pour notre conscience une stabilité absolue. On peut être heureux avec nos quinze problèmes et nos vingt-six tâches à effectuer.

Le détachement vient même réhabiliter d'une certaine façon la passion, pour en faire bon usage. Celle-ci n'est pas forcément mauvaise. Et la passion pour la joie, pour la liberté, la passion pour la vie demeurent fécondes. Comme le remarque Hegel, dans les Leçons sur la philosophie de l'Histoire, rien de grand dans le monde ne s'est accompli sans passion. Mieux encore, Simone Weil relève que derrière chaque passion il y a une puissance ascétique. La personne toxicomane est en effet prête à tous les sacrifices pour obtenir sa dose.

Les femmes et les hommes de pouvoir sont généralement des êtres de passion. Celle-ci peut être triste ou joyeuse, participer de l'esclavage ou, au contraire, de la légèreté, d'un confiant abandon à la vie. Finalement, il importe peu d'être emporté. Ou plutôt, il est bon d'être emporté par quelque chose qui nous dépasse, quelque chose de grand, de beau, par la vie. Etre passionné par son combat, s'oublier dans le don est une forme de passion librement consentie, c'est l'esprit de service. Enfin, il s'agit d'ouvrir nos passions pour qu'elles aient pour objet la vie, l'autre, qu'elles nous invitent sans cesse à nous libérer de notre étroitesse de vue, de nos intérêts mesquins.

Les retrouvailles

WWW.ALP-INFO.CH ► La Vallée d'Aoste revient à la Foire du Valais



Raphaël Garcia, directeur de la foire, et Pierantonio Genestronne, président de la Chambre valdôtaine: une poignée de main qui est tout un programme. LDD

FRANCESCA JACCOB

La Vallée d'Aoste, la plus petite région d'Italie, sera hôte d'honneur à la prochaine Foire du Valais qui se déroulera cette année du 28 septembre au 7 octobre.

Le rendez-vous est pris: la dernière édition a



fêté un record de présence au Centre d'expositions et de réunions de Martigny (CERM). La présence valdôtaine à Martigny se propose donc comme outil de promotion touristique et culturelle du Val d'Aoste en Suisse et point de référence pour les opérateurs du commerce et de l'artisanat. Début mars, une délégation valaisanne, représentée par Raphaël Garcia, s'est donc rendue à Aoste pour établir les premiers contacts, avec notamment Pierantonio Genestronne, président de la Chambre de commerce de la Vallée d'Aoste.

Liens anciens plutôt que feux d'artifice

Après la région piémontaise du VCO et l'Alsace, hôtes d'honneur de qualité en 2005 et 2006, le choix pour la 48e édition est enfin tombé sur une région francophone de proximité. Au cœur des Alpes, la Vallée d'Aoste en Italie et le Valais en Suisse partagent les mêmes racines de civilisation montagnarde. Des liens anciens, mais que l'économie globalisée méprise souvent à la faveur des «Tigres asiatiques». Beaucoup d'experts, industriels et professionnels des médias, discutent - et se disputent - les énormes opportunités commerciales représentées par les marchés chinois et indien. Toutefois, le risque de faire face à un simple feu d'artifice est réel. Prendre des contacts n'est que le premier pas d'un parcours qui mène au «business»: il faut maintenir et gérer aisément le réseau de contacts obtenus. Mais l'actualité Valais - Val d'Aoste voit déjà une langue commune, de bonnes infrastructures, des services de transport organisés et la présence d'un espace transfrontalier Italo-suisse reconnu par les Gouvernements; des éléments qui peuvent aider l'établissement de

relations efficaces dans tous les domaines entre les deux versants des Alpes.

Le style valdôtain

La Foire du Valais représente une vitrine pour toutes les branches de l'économie. Quels sont donc les atouts sur lesquels va investir la Vallée d'Aoste? Le président Genestronne répond ainsi: «Notre tissu économique regarde des espaces précis de la filière. Dans le but de gagner le maximum de retour de visibilité, notre Région va mettre en valeur ses activités touristiques et culturelles, les particularités artisanales, les produits agro-alimentaires et de la restauration. Faute d'une présence industrielle importante, sauf quelques exceptions dans le domaine de la sidérurgie et de la production de bière, un rôle important sera alors donné au savoir-faire artisanal et agricole valdôtain.»

L'organisation espère aussi faire participer des «Reines», les meilleures représentantes du bétail valdôtain, les vaches championnes des batailles qui se déroulent aussi au Val d'Aoste.

L'accueil valaisan

«La Foire du Valais est plus de 372 exposants, 40000m² de surface, 163000 visiteurs et une ambiance incomparable pendant dix jours», explique Raphaël Garcia, Directeur du CERM. «Depuis 2004, les chiffres sont en constante augmentation. Une part du succès revient au travail du comité, qui planche toute l'année afin d'assurer des animations et des hôtes d'honneur qui raviront les visiteurs. L'autre part revient aux exposants fidèles au rendez-vous et chaque année plus nombreux.»

Le stand

Premier événement économique du Valais, la Foire de Martigny hébergera l'hôte italien dans un stand ad hoc, où la restauration typique représentera l'un des points forts. La possibilité sera donnée aux jeunes de l'Ecole hôtelière de Challillon (qui travailleront pendant toute la durée de la manifestation dans les cuisines de l'Espace gourmand, toujours fort apprécié) de participer à une expérience: cuisiner à côté des meilleurs chefs du val d'Aoste!

