

«En regardant des films, j'avais toujours envie de savoir ce qui se passait derrière la caméra, d'accéder à l'envers du décor»



## PROFIL

**1987** Naissance à Genève.

**2016** Diplôme de la Haute Ecole d'art et de design de Genève.

**2018** Termine ses études à l'Ecole internationale de cinéma et de télévision de Cuba.

**2019** Résidence à la Cité internationale de Paris.

**2023** Sortie de son film «Para no olvidar» au festival Visions du Réel à Nyon.

Lors du décès de son père, il y a cinq ans, Laura Gabay, 36 ans, est assaillie par une peur: oublier, un jour, le timbre de sa voix. La réalisatrice suisse d'origine uruguayenne et espagnole commence alors un long travail, à mi-chemin entre le deuil et l'introspection, qui la mènera à se plonger dans les archives familiales, à superposer sons et images jusqu'à former une fresque qui éclaire une partie de la vie de son père, parti d'Uruguay dans les années 1970 pour fuir la dictature. Baptisé *Para no olvidar* («Pour ne pas oublier»), son premier long métrage est présenté dans le cadre du festival Filmar en América latina qui se tient à Genève jusqu'à dimanche.

Formée à la HEAD-Genève (Haute Ecole d'art et de design) et à l'Ecole internationale de cinéma et de télévision de Cuba, Laura Gabay fait partie de la nouvelle génération de réalisateurs latino-américains qui montent. Outre son propre film, celle qui est actuellement en résidence à San Sebastian, en Espagne, préside également le jury des jeunes qui récompensera, dimanche, un réalisateur ou une réalisatrice dans la catégorie Opera prima.

## Avant l'image, il y a le son

Remonter le fil de l'exil, comprendre un peu mieux ce père ingénieur et artiste qu'elle a tant admiré, mais aussi mettre des mots sur ses silences: à travers son film, Laura Gabay se lance dans un minutieux travail de recomposition. Et avant l'image, il y a le son. «Tout est parti de cassettes audio que j'ai découvertes éparpillées à son domicile et chez des membres de la famille en Uruguay», raconte la jeune femme, dans un café situé à quelques pas de son atelier à L'Ecurie, dans le quartier des Grottes. Au total, 36 cassettes d'une durée de 90 minutes chacune dans lesquelles son père, mais aussi sa tante et ses grands-parents restés au

pays se donnent des nouvelles, se racontent les instants du quotidien, comme pour annuler la distance qui les séparent. Un océan. Sur ces sons, Laura Gabay a superposé des images tournées en super-8 par son père. A la manière d'un collage, elle assemble des morceaux de vie auxquels vient encore se greffer une voix off, la sienne, pour expliciter les non-dits, remplir les trous. La musique, mélange de tangos et milongas, rythme le tout. A l'arrivée, le film s'offre comme un flash, une bulle tout en poésie pour entrer dans l'intimité d'une famille marquée à jamais par l'expérience de la migration.

Cet exil, Laura Gabay ne le vit pas directement, elle qui grandit dans le quartier des Eaux-Vives, à Genève. «La maison était comme un microcosme latino et multiculturel, se souvient-elle. J'ai mis longtemps à me sentir suisse.» Berlin, Rome, Lisbonne, Paris ou

## Exil et filiation

LAURA GABAY

La réalisatrice suisse aux origines uruguayenne et espagnole présente son film «Para no olvidar», à la mémoire de son père, dans le cadre du festival genevois Filmar en América latina

SYLVIA REVELLO  
@sylviarevello

encore Montevideo: une fois jeune adulte, Laura Gabay a la bougeotte. «Lorsque j'allais en Uruguay en tant qu'enfant, je ne trouvais pas ma place, il y avait quelque chose d'étranger et de familier à la fois. Une fois adulte, je suis retournée y vivre de manière entrecoupée durant deux ans. C'est ainsi que j'ai créé mon propre lien avec le pays.»

## Cinéma social et engagé

Travailler dans le monde du cinéma? Un rêve que Laura Gabay caresse depuis toute petite. «En regardant des films, j'avais toujours envie de savoir ce qui se passait derrière la caméra, d'accéder à l'envers du décor, mais surtout j'étais captivée par les sons, c'est ce qui m'a d'abord attirée dans le cinéma», confie-t-elle. Adolescente, elle dévore les films de Filmar et d'autres festivals, tels que le FIFDH, le GIFF ou encore Black Movie, dans lesquels elle travaillera par la suite comme bénévole.

Après des études de socioéconomie et un bachelor en cinéma à la HEAD-Genève, elle poursuit sa formation à Cuba. Un tournant. «Cela a complètement changé mon lien avec le cinéma, ça m'a permis de me rapprocher de l'Amérique latine. Mon goût pour le cinéma social et engagé, né dans les marges, fabriqué de manière organique, s'est affirmé. Le travail en collectif aussi.» A son retour, elle retrouve l'association Ecran mobile, pour laquelle elle s'était engagée en organisant un festival de courts métrages, et la convertit en boîte de production, de manière collective. Elle vit aujourd'hui pleinement du cinéma et des ateliers de films super-8 qu'elle donne à l'Université de Genève.

Alors que le monde commémore les 50 ans des coups d'Etat en Uruguay et au Chili, comment appréhende-t-elle l'élection de l'ultralibéral Javier Milei en Argentine? «Je suis très choquée, il me semble qu'on perd la mémoire, j'ai peur des conséquences de sa méthode «tronçonneuse» pour le milieu de la culture, entre autres, mais aussi des répercussions en Uruguay», lâche la jeune femme, l'air morose.

Face à cette actualité, Laura Gabay revendique l'importance d'un cinéma engagé pour la solidarité, l'ouverture, les droits humains et la liberté. «On pense que certaines choses sont acquises, mais ce n'est pas le cas, la montée des extrêmes dans différents pays le montre, y compris en Suisse», affirme-t-elle. En cours d'écriture, son deuxième long métrage sera consacré à l'agression homophobe qu'a vécue l'une de ses amies uruguayennes à Londres en 2019. «Elle m'a demandé d'en parler de manière très intime et personnelle. Cela prendra du temps, c'est nécessaire pour trouver la manière la plus juste de raconter son histoire.» ■

**Para no olvidar**, à découvrir vendredi 24 novembre à 21h au Grütli et dimanche 26 novembre à 15h au Cinélux. Plus d'informations sur Filmar.ch.

## Un jour, une idée

## Oh Martine!, exclamation de café



(FRANCESCA SERRA/LE TEMPS)

FRANCESCA SERRA

A la sortie arrière de la gare Cornavin, au pied de l'hôtel Montbrillant, Oh Martine! vient d'inaugurer son deuxième café, plus spacieux et profitant d'une belle luminosité grâce à sa véranda vitrée. La décoration chaleureuse réussit à créer un ensemble harmonieux composé de fauteuils en velours, chaises en bois et canapés de style asiatique. Pour compléter le tout, une touche de végétation et des objets drôles qui évoquent l'insouciance des années 1980, des vinyles vintage à l'illustration en noir et blanc d'un Arnold Schwarzenegger jeune et séduisant.

Ici, nous sommes chez des spécialistes du café, moulu à partir de grains bios – le lait lui aussi est bio. Le tableau noir décline les propositions

usuelles, mais aussi des spécialités de la maison comme le Marrontine, un café latte à la crème de marrons, à la chantilly et à la noisette, ou encore le Saigon Express, un double expresso avec du lait concentré au fond et du lait froid mousseux en haut. Autre proposition surprenante, le Martine's Tonic agrémenté l'expresso avec une pointe de gingembre.

Dans la panoplie des lattes, laits aromatisés, figurent bien évidemment le chai, parfumé aux épices, mais aussi le Golden Latte, boisson devenue très populaire à laquelle on attribue des vertus détox grâce à son trio de curcuma, gingembre et cannelle. Oh Martine! propose aussi un lait rose avec de la betterave, ou noir avec du charbon actif.

En plus des salades et des toasts traditionnels – avocat ou œuf Bénédicte –, la maison élabore

une carte de tartines salées très gourmandes. Jeu de sucré-salé pour Vive Canada avec avocat, deux œufs mollets, bacon, sirop d'érable, sésame, ciboulette et chiochia, variété de betterave rose veinée de blanc. Inspiration asiatique pour le Bahn Mi avec ses spaghettis de pickels de carottes et navet, concombre, poulet, coriandre et mayo Sriracha.

On peut aussi repartir avec des cafés à déguster à la maison. Ceux torréfiés par la marque Adrenaline présentent différentes techniques de fermentation. Du Costa Rica, Cordillera de fuego dévoile des notes de chocolat noir et de fruits rouges avec une acidité rappelant la groseille et le citron vert, et le colombien Finca Monteblanco laisse éclore des arômes de mangue et fruit de la passion. ■

**Oh Martine!** 2, rue de Montbrillant, Genève.  
www.ohmartine.com