

Հայերեն НАЦИОНАЛЕН שפה 文化 شرقية

inalco



Association des étudiants
en langue arménienne

Institut national
des langues
et civilisations orientales

Jeudi 19
mars 2015
10h / 17h



JOURNÉE DE L'ARMÉNIE

CONFÉRENCES - AUDITORIUM

Conférence table Ronde sur l'économie de L'Arménie. De 10h à 12h

Cinéma d'Arménie. De 14h à 16h

Concert avec L'ensemble Djivani. De 16h à 17h

ACTIVITÉS - HALL DU 2ÈME ÉTAGE

Ateliers, Artisanat, Librairie,

Présentation du cursus d'arménien à l'INALCO. De 12h à 14h

EXPOSITION DE PHOTOS - FOYER DE L'AUDITORIUM

Pôle des
Langues et Civilisations

65, rue des Grands Moulins
75013 PARIS

PROGRAMME DE LA JOURNÉE

AUDITORIUM

9h15

Accueil des participants

9h45

Ouverture de la Journée

10h - 12h

Table ronde sur l'économie de l'Arménie

14h - 16h

Regards sur le cinéma arménien et présentation de films de Levon Minasian

16h - 17h

Concert avec l'Ensemble Djivani

HALL DU 2^{ème} ETAGE

12h - 14h

Restauration - Buffet de spécialités arméniennes

12h - 17h

Activités - Vente d'artisanat. Table du libraire. Table de presse

Table pédagogique : Présentation du cursus d'arménien

14h - 17h

Animations

Démonstration de jeu de Tavlou

Séances d'écriture de l'alphabet arménien

FOYER DE L'AUDITORIUM

Exposition de panneaux et photos d'Arménie sur les thèmes suivants :
histoire, langue, architecture, artisanat, textiles, paysages, séquences
de vie quotidienne

AUDITORIUM DE 10H À 12H

Mot d'introduction

C'est la première fois, à l'INALCO, qu'une Journée est consacrée à l'Arménie. L'association des étudiants de la section de langue arménienne ARMINALCO, créée en juillet 2014 est heureuse de l'organiser.

Cette journée du 19 mars 2015 est l'occasion de présenter la culture arménienne vivante et décloisonnée, en mettant l'accent notamment sur son environnement régional et sur tout ce qui, dans ses usages fait pont avec les autres langues de l'INALCO. Conférences avec des universitaires et des chercheurs sur des thèmes d'hier et d'aujourd'hui avec mises en débats, tables-rondes sur des sujets d'actualité, films, concerts, spectacles de danse, expositions diverses, un panorama d'une culture en mouvement.

Cette journée, ne nous fait pas perdre de vue l'année 2015 qui entre en résonance avec une année fatidique, cent ans auparavant. Le souvenir du génocide, cet épisode douloureux de l'histoire des Arméniens est là, inscrit.

Aujourd'hui, c'est de l'Arménie dont nous allons parler. L'Arménie avec son potentiel, ses ressources, ses compétences et ses projets qui se tracent avec des échanges, dans les domaines des savoir faire, des transferts d'expériences en harmonie avec ses aspirations, l'échange de bonnes pratiques, avec le respect, et en lien notamment avec la diaspora.

L'Arménie est riche de traditions fortes dans de multiples domaines avec des artistes d'excellence bien souvent avant-gardistes, dans les domaines de l'architecture, l'enluminure, la peinture, la sculpture, la littérature, la musique, le cinéma... Elle n'en est pas moins en devenir, grâce à ses ressources dans les domaines énergétiques, du tourisme, des nouvelles technologies, de l'agriculture... Pour le secteur agricole, peut-on dégager les stratégies d'un développement durable ? Les nouvelles technologies sont animées par des ingénieurs hautement compétents. L'Arménie saura-t-elle les retenir ? En termes de ressources culturelles, l'Arménie possède plus de 24 000 monuments historiques et culturels. En 2013, elle a été classée au 5ème rang des destinations qu'il faut absolument visiter. Fait-elle le pari d'un tourisme respectueux de ses traditions et de son environnement ?

Dans le domaine de la création artistique, comme le cinéma, l'édition, la littérature, l'artisanat, diverses initiatives encouragent les jeunes talents, sous l'impulsion de courageux créateurs, bien décidés à construire leur pays.

Et la société civile arménienne ? Dans ses relations avec la diaspora, elle est en attente. L'hiver dernier à Paris et à Lyon, deux tables rondes ont été organisées avec certains de ses représentants. Il s'agissait de nouer un dialogue constructif avec les cadres et intellectuels de la diaspora, en vue d'élaborer un agenda commun autour de perspectives stratégiques mutuelles. Cet appel est aujourd'hui entendu par ceux qui soutiennent l'Arménie dans son développement.

AUDITORIUM DE 10H À 12H

Conférence d'ouverture

Table ronde : « L'Arménie et son paysage économique : Un terrain pour des expériences innovantes et solidaires »

Depuis plusieurs années, le Fonds Arménien de France a mis en place des actions de soutien et d'échange sur des projets agro-pastoraux entre les agriculteurs de France et d'Arménie. Ce projet agro-pastoral du Tavoush porté par le département des Hauts de Seine et le Fonds Arménien de France depuis 2009 a pour objet le développement de l'agriculture et des revenus des paysans de la Région du Tavoush en intégrant productions céréalières et fruitières, constructions de fermes d'élevage bovines, fabrication de fromage,Nouveau modèle de développement, ces actions s'appuient sur de petites coopératives et la formation des agriculteurs et éleveurs.

Echanges de savoir faire et de bonnes pratiques, que ce soit dans l'agriculture, le tourisme, les technologies de pointe et la gestion concertée de Web-ISI à l'égard de ses équipes en Arménie, ces dynamiques économiques feront-elles école et permettront-elles aux entrepreneurs arméniens de contribuer au développement économique de leur région, voire de leur pays ?



Avec les intervenants suivants :

Gérard Achdjian, Economiste

Rafi Baghdassarian, Directeur des ventes de Saberatours

Armen Mnatzakanian, Directeur de Web-ISI

Michel Pazoumian, Vice président délégué du Fonds Arménien de France

Aude Ronsin - Laurenceau, Directrice du Département International du département des Hauts de Seine

Animation : René Dzagoyan, journaliste et écrivain

Débat avec la salle.

Les intervenants

Gérard Achdjian : Avant de créer APRICOT Group avec ses partenaires en 2010, il a une longue expérience des affaires économiques et politiques : Professeur Invité à la Sorbonne, Maître de Conférences à l'Université d'Angers (France), il a réalisé différentes missions à l'Université Française en Arménie (UFAR) et à l'École d'Administration de la République d'Arménie.

Il a aussi exercé au Liban comme Sous-directeur au Département des Statistiques et Etudes Economiques de la Banque Centrale et Professeur d'économie à l'Université Saint Joseph de Beyrouth; il a été membre des Conseils d'Administration de l'Université et de la Faculté d'économie. Il a été également Président du groupement Interprofessionnel International Arménien (G2iA) en France et a coordonné les programmes du Centre de Formation CEMA en Arménie. Il gère le site internet www.gab-ibn.com dédié à l'économie de l'Arménie.

Rafi Baghdassarian : Diplômé d'un Master de Finances de Marché à l'université de Paris Dauphine et d'un Master II de Trading de matières premières à Londres (Birkbeck, University of London), a exercé dans le secteur du négoce de matières premières agricoles avant d'incorporer il y a 3 ans l'entreprise familiale Saberateurs, dont il est le Directeur des ventes. Agence de voyages et Tour-Opérateur, elle est spécialisée depuis plus de trente ans sur les pays du Caucase et l'Asie Centrale.

Armen Mnatzakanian : Directeur général de la société Web-ISI, qui intervient dans les domaines de l'ingénierie et des systèmes information, la création de sites internet professionnels et personnels, l'hébergement sécurisé et le marketing mail et streaming. Agissant avec 35 ingénieurs hautement qualifiés en Arménie, ses 20 ans d'expérience lui permettent d'avoir pour références des entreprises en France dans les domaines des médias, du tourisme, de la mode, du secteur bancaire...

Michel Pazoumian : Diplômé de l'ESSEC et du cycle d'Urbanisme de Sciences Politiques il exerce dans plusieurs domaines :

Délégué Général de la Fédération Procos (Fédération du Commerce Spécialisé Français); PDG des Cabinets d'Urbanisme Commercial « Bérénice pour la Ville et le Commerce » pour la France et « Eurelia » à l'international et Président-délégué de « l'Institut pour la Ville et le Commerce ». Il intervient en Arménie dans le cadre du Fonds Arménien de France dont il est Vice-Président délégué chargé du projet agro-pastoral du Tavoush.

Aude Ronsin - Laurenceau : Diplômée de Sciences Politiques, elle est la Directrice du Département International du département des Hauts de Seine.

AUDITORIUM DE 14H À 16H

Regards sur le cinéma arménien : Échanges et projection de films

En Arménie, quelles sont les moyens existants permettant à l'art cinématographique de se développer ? Comment le travail des auteurs est-il encouragé, soutenu, depuis l'élaboration de scénarios, la production, la promotion et la distribution de leurs films ?

Avec Anna Leyloyan, Maître de conférences, les arts de la Russie et du Caucase à l'INALCO et Lévon Minasian, scénariste, réalisateur et metteur en scène.

Lévon Minasian

Originaire d'Arménie, il est nourri de cinéastes soviétiques tels que Paradjanov, Péléchian, German, Mikhalkov ou Tarkovski. Tour à tour comédien en Arménie, scénariste en France, metteur en scène en Russie, sa détermination n'a jamais fléchi, au delà des langues, des cultures qui se croisent en lui, il est animé par la passion des images et des belles histoires. Ses films ont participé à plus de 70 festivals dans le monde entier, ont obtenu de nombreux prix et mentions dans de nombreux pays. Ils ont été diffusés sur France 2, France Ô, TV 5 Monde et au cours d'une lecture publique sur France Culture et RFI. Lévon Minasian est également scénariste pour des longs métrages et metteur en scène de théâtre.

Courts métrages présentés

L'HOMME DE L'ÎLE SANDWICH (2015)

26 min, comédie dramatique. Coécrit par Ester Mann.
Cassiopée Films, CNC, Région Poitou-Charentes, Orange Cinéma Séries. Avec : Anna Mouglalis, Max Baissette de Malglaive, Lola Lasseron, Julien Courbey.



LE PIANO (2011)

26 min, comédie
Boa Films, Cérigo Films, France 2, Shant TV (Arménie), avec le CNC, Région Alsace.

Le cinéma arménien

C'est en 1923, en Arménie soviétique que le cinéma arménien est nationalisé. Le Goskino (Comité d'Etat au cinéma) organise la production cinématographique du pays. Quelques films documentaires avaient déjà été réalisés depuis 1907 et projetés à Tiflis et à Bakou où les Arméniens, nombreux, formaient un milieu culturel très riche et varié. Le Comité d'Etat au cinéma, à l'automne de 1923 crée une société de production, Gosfotokino (Petlouskino, sous la direction de Daniel Dznouni) rebaptisée aussitôt Arménkino qui en deux ans établit sur le territoire de la jeune république un réseau de salles de cinéma fixes et itinérantes. De plus Arménkino ouvre ses salles en Iran, en RSFS (République socialiste fédérative soviétique de Russie) de Russie, mais également à Tbilissi et à Bakou. En 1924 Arménkino produit son premier film documentaire, l'Arménie soviétique, qui est aussitôt diffusé dans les salles de la république.

A partir de 1925, avant son installation définitive en Arménie en 1926, sur l'invitation du Conseil des commissaires du peuple d'Arménie Hamo Bek-Nazarian (Amo Bek-Nazarov, un acteur populaire du cinéma russe d'avant la révolution, en 1921 organisateur avec Guerman Goguitidzé de la section de cinéma auprès du Commissariat du peuple à l'éducation de Géorgie et son premier directeur artistique après sa réorganisation en 1923 en Goskinprom), produit consécutivement 3 films qui marquent le début du cinéma nationale : Namous (L'honneur). Drame d'une jeune fille, qui a des relations amoureuses avec son fiancé bien avant le mariage, ce film traite des thèmes du déshonneur, de la place de la femme dans la société, de la trahison et du meurtre, et de la violence masculine. Il est tourné avec les meilleurs acteurs du théâtre arménien : H. Abelian, Hasmik, H. Khatchanian, H. Nercissian, O. Maïssourian.

Zaré, dont l'histoire se situe dans un village Yézidi, a un caractère profondément ethnographique. Classique du cinéma muet, il conte l'histoire d'un amour pur entre une jeune fille et un berger, laquelle est confrontée au chef de village qui veut la prendre pour seconde épouse.

Chor et Chorchor, est la première comédie arménienne. Hamo Bek-Nazarian tourne le premier film sonore, Pépo, en 1935. C'est aussi la première fois que sera portée à l'écran la musique d'A. Khatchatourian.

La production cinématographique ne cessera de se poursuivre.

En 1991 est créée la première cinémathèque en Arménie. Cependant, la situation économique ne permet pas de soutenir la création de films dans le pays. Qu'en est-il donc du cinéma d'auteur aujourd'hui ?

Ce texte est inspiré des sources suivantes :

Radvanyi Jean (sous la direction), *Le cinéma arménien*, Editions du Centre George Pompidou, Paris, 1993.

Les rencontres des Cinémas d'Europe – Aubenas du 18 au 25 novembre 2012 « *Focus sur l'Arménie* »

Galstyan Siranush, *Armenian Cinema. An Overview*, Erevan, 2014

AUDITORIUM DE 16H À 17H

Concert de l'Ensemble Djivani

En 1963, Jean-Pierre Nergarian, avec trois amis d'enfance fonde un ensemble traditionnel de musique arménienne avec des instruments tels que le doudouk, le tar, le saz et le oud. Leur groupe s'appelle L'ensemble Sayat Nova. Au contact de musiciens venus d'Arménie ils travaillent à donner une expression traditionnelle à leur art et intègrent d'autres instruments comme le kamantcha, le kanun, le dap, le chvi, le zourna et le parkabzouk. Ils réalisent de nombreuses prestations à Paris, en province et à l'étranger.

Depuis 1983, le groupe intitulé désormais Djivani se compose de 7 musiciens et d'une chanteuse. Ils veulent exprimer un climat musical pluriel des régions du Caucase et de l'Anatolie. Ils participent à de nombreuses manifestations culturelles et artistiques en France et en Europe, notamment à la salle Guimet, à l'UNESCO, à l'Université de Jussieu et de la Sorbonne, au Festival France Musique « D'Ailleurs », à la Cartoucherie de Vincennes, à la péniche ANAKO, à UGAB...

Les musiciens :

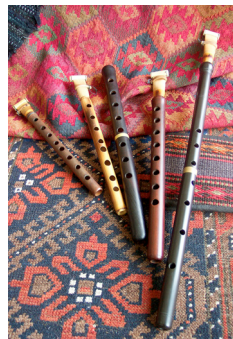
- Jean-Pierre Nergarian, kamantcha et direction de l'ensemble
- Berdj Kouyoumdjian, oud
- Aïda Nergarian, kanun
- Siranouche Hourdan, chant
- Philippe Chahbazian, ploul, shvi, doudouk, zourna parkabzouk
- Vartan Arslanyan, oud et saz
- Rostom Kachikian, doudouk,
- Eric Ricci Kismichian, dehole, dap



Les instruments de musique arméniens

DOUDOUK

Classé parmi la famille des hautbois à cause de sa anche double (ghamish), il a deux caractéristiques originales : son corps de 25 à 35cm est de perce cylindrique et l'anche est énorme par rapport à la taille de l'instrument. Le corps souvent en abricotier est extérieurement cylindrique d'un diamètre d'environ 2,5 / 3cm. Huit à neuf trous sont percés sur la partie supérieure et 1 pour le pouce sur la face inférieure. L'anche, faite de roseau épais est, à une de ses extrémités, aplatie, alors que l'autre est ligaturée en forme conique. Il est en général joué en double.



SHEVI

Flûte à bec, en abricotier ou en roseau, munie de sept trous sur sa face supérieure et d'un autre pour le pouce sur sa face inférieure. Instrument de berger par excellence, le shêvi a une place importante dans la musique arménienne. Son timbre perçant et sa sonorité aiguë se prêtent bien aux mélodies véloces. L'instrumentiste utilise non l'extrémité des doigts comme pour les flûtes occidentales, mais la seconde phalange. Cette technique traditionnelle donne au jeu plus de virtuosité et de douceur.

KANUN

C'est une cithare sur table de forme trapézoïdale. Les 75 cordes sont tendues parallèlement de la base à l'extrémité haute. La profondeur est environ de 6cm. La table d'harmonie est en peuplier, le fond en différentes essences de bois nobles. La table est percée d'ouïes dans lesquelles sont placées des rosaces ouvragées en bois sombre. Une frise décorative longe les contours. Le cordier en bois massif est percé de trous verticaux destinés à recevoir les chevilles. Le chevalet est fait d'une pièce de bois à quatre socles sur lequel viennent se placer les cordes. Les socles reposent sur un rectangle de peau.



SAZ

Le saz est un des représentants actuels de la famille des luths à manche long, dont l'origine est très ancienne, ce type d'instruments nous étant connu dès le premier millénaire avant J. C. Son ascendant direct semble être le tanbur du Khorasan, instrument persan dont AI-Fârâbî se servit au 10^e siècle pour régler le système modal oriental, d'après les théories pythagoriciennes et les systèmes persans.

Le saz, très populaire, a 6 cordes couplées se joue par pincement. Très utilisé autrefois par les ménestrels arméniens. Il est typiquement oriental, très répandu de l'Anatolie à l'Asie centrale.



HALL DU 2^{ème} ÉTAGE DE 12H À 17H

12h - 14h

Restauration - Buffet de spécialités arméniennes



12h - 17h

Activités diverses

Atelier de Tavlou

Atelier d'écriture

Artisanat : exposition et vente d'objets

Table du libraire : présentation et vente de livres

Table de presse : mise à disposition de journaux

Table pédagogique : Informations sur la section d'arménien à l'INALCO



La cuisine et les plats arméniens

La cuisine arménienne désigne une cuisine propre à l'Arménie comme celle de l'ensemble de la communauté arménienne dispersée dans le monde. Elle a été influencée par ses voisins (Moyen-Orient, Grèce, Iran) comme elle a influencé la cuisine des pays avoisinants, notamment la Turquie et la Syrie.

L'art culinaire arménien se transmet de génération en génération, principalement par les femmes. Que ce soit, dans le choix des ingrédients, dans le respect des goûts, dans les techniques de préparation des plats. Elles sont en général compliquées, nécessitent une main d'œuvre conséquente. Elles requièrent aussi beaucoup de patience et d'ingéniosité qu'il s'agisse de plats mijotés, d'entrées, ou d'entremets sucrés. Les sarma (feuilles de vigne au riz ou au bœuf), le pasterma (bœuf séché et salé avec des épices), le soudjouk (viande hachée préparée avec de l'ail et des épices), le jajik (concombres au yaourt et ail), les keufté (boulettes de bœuf), les beurek (feuilletés au fromage), les dolmas (farcis de légumes), le lamajoun (pizza à la viande), le mante (raviolis au bœuf), le paklava (gâteaux orientaux), l'abour anoush (soupe sucrée froide)... sont parmi les mets les plus courants.

Toutes les préparations ont leur particularisme local. Cependant, toutes sont composées de couleurs et de saveurs. Tomates, aubergines, concombres, poivrons, courgettes entrent dans de combinaisons subtiles, mêlées au cumin, au carvi, au clou de girofle, le gingembre, le sésame, la menthe, l'aneth, le persil, le thym, et pour les desserts, la cannelle, les raisins, les amandes, les noisettes, les pistaches, les noix, le miel.

En république d'Arménie, les khorovats (brochettes de bœuf, d'agneau) comme le poulet grillé sont très populaires. Comme en diaspora, les plats demandent beaucoup de préparation : le khach (sorte de potée de pieds de bœuf bouillis), est consommé particulièrement en hiver, le khashlama (soupe de pommes de terre et bœuf), le tivjik (à base de foie et de reins poêlés avec des oignons) sont typiques. Parmi les céréales et les légumes secs, le Kufta de lentilles rouges (écrasées avec du boulgour et des épices), ou alors des haricots rouges avec des noix, le eetch, (aubergines frites farcies aux noix et au fromage de chèvre). En dessert, les pâtisseries comme le khapama (ragoût de citrouille avec du riz et des fruits secs : prunes, abricots, cerises, raisins et des noix) ou le gata, moelleux de beurre, noix et épices, le tout accompagné de cognac arménien.

Quelques livres de référence :

Rosette Krikorian, « *Ma Cuisine arménienne* », Fable, Edisud.

Sandrine Gulbenkian, « *Les recettes de Zabel, ma grand-mère arménienne* », Cuisines du monde, Les Beaux-jours.

Nathalie Baravian et Rémy Sirope, « *La Cuisine arménienne* », Actes sud.

ՌԻՄ ռационален שפה 文化 شرقية
i n a l c o

Institut national
des langues
et civilisations orientales



Remerciements

La Présidence de l'INALCO, le service communication, la Vie Etudiante,
les professeurs et étudiants de la section d'arménien
et tous les intervenants

Crédits photos

Ensemble Djivani, Lévon Minasian, Jean Kieusseian,
Jean-François Fozzani, Sylvie Fozzani, Fonds Arménien de France

Textes

Marie-Anne Thil

Contact
association.arminalco@gmail.com