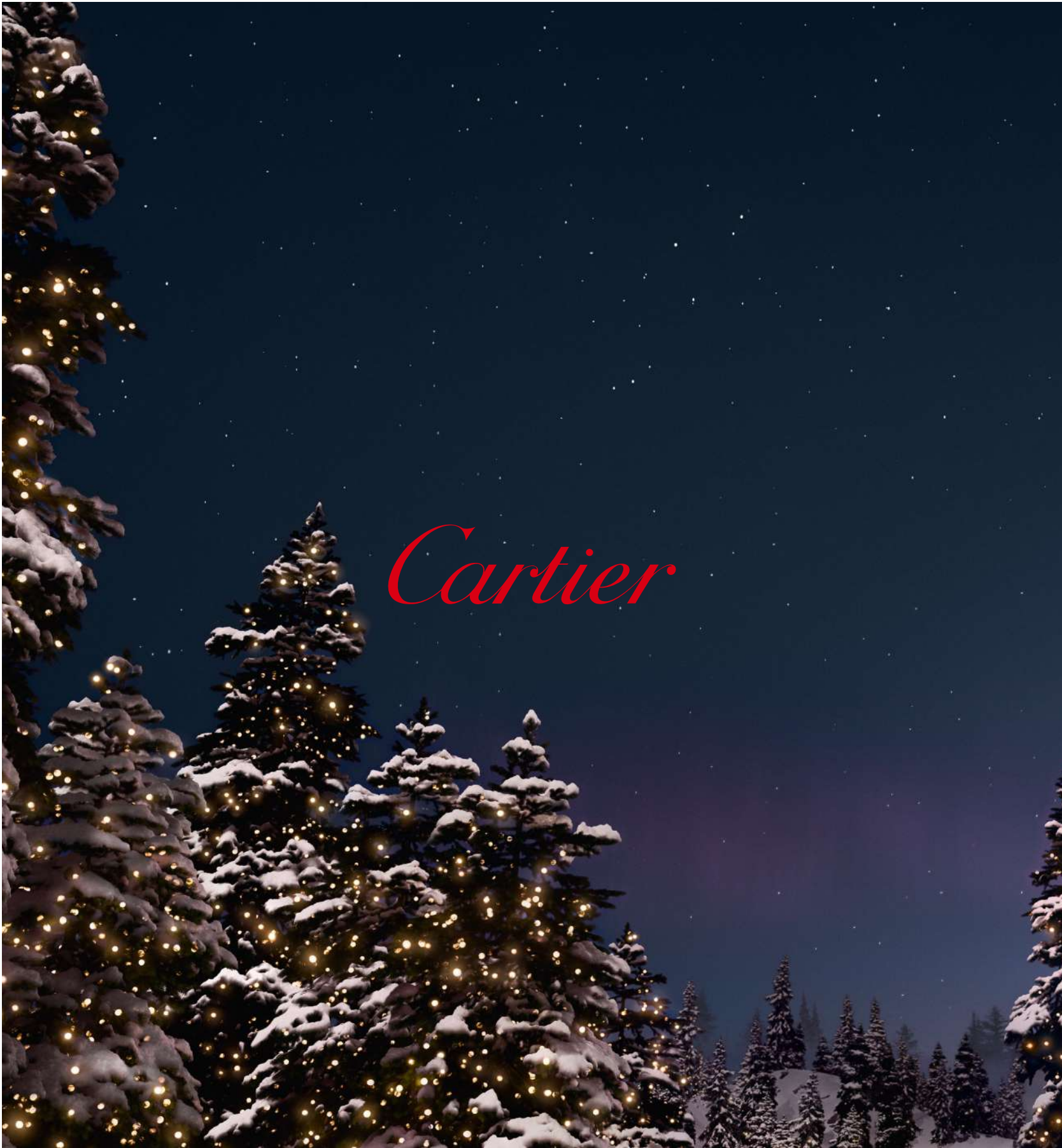


T

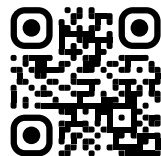
Le magazine du Temps — 2 décembre 2023



gastronomie
manger avec
les yeux



Cartier







CONSTELLATION

Cet hiver, laissez votre imaginaire s'émerveiller sur une lune enneigée empreinte de la magie des Fêtes. Entre rêves et légendes, l'histoire fascinante d'OMEGA se chuchote tel un conte féérique. Comme le plus précieux des cadeaux, la Constellation émerveille autant qu'elle réjouit. Son calibre Co-Axial Master Chronometer et son boîtier de 29 mm en acier inoxydable et or Sedna™ 18K narrent l'histoire fabuleuse de notre précision inspirée par les étoiles.


OMEGA

EVOLVES WITH YOU.

La nouvelle Classe E.

Plus intelligente que jamais. Grâce à son système multimédia MBUX ultraintuitif d'une part et aux routines assistées par IA d'autre part, la nouvelle Classe E offre des expériences de conduite personnalisées inédites. Les routines apprennent de vos habitudes de conduite, comme les systèmes de confort utilisés, et garantissent ainsi un haut niveau de personnalisation.



Mercedes-Benz





DECOUVRIR
MAINTENANT.





Morgan Freeman



Grand Siècle
Laurent-Perrier

It takes time to become an icon

Politique du glacis

Spontanément, vous diriez que c'est avec la bouche, mais en vérité, nous mangeons avec les yeux, plus encore avec notre imaginaire. En 1961 déjà, Roland Barthes écrivait dans *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine* que la nourriture, au-delà de sa fonction diététique, est «aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites».

Aujourd'hui, plus que jamais, l'image fait partie intégrante de l'expérience alimentaire. On en veut pour preuve ces photos partagées avec ses proches et/ou la terre entière. Assiettes de restaurant soigneusement dressées qui disent «regarde, je jouis sans entraves, je vis ma meilleure vie». Grandes tables de banquets aristocratiques qui expriment l'appartenance à une catégorie sociale privilégiée. Casseroles fumantes pleines d'une popote maison qui crient la cuisine-loisir du dimanche, le cocooning, le soin de soi et des autres. Monceaux de *junk food* et autres produits industriels dont le sous-texte est manifestement anarchiste, du moins libertaire: «La moralisation rampante des usages orchestrée par les élites bobos s'arrêtera à la porte de mon frigo.» Avant de transiter par nos intestins, la nourriture passe par les yeux et parle de nous parfois mieux que les mots.

Dès lors, que faut-il penser de la mode actuelle des gâteaux en trompe-l'œil, plus vrais que nature - en forme de sac à main, de chaussure, de ballon de basket, ou de quoi sais-je encore - dont le découpage au couteau, qu'il soit filmé pour TikTok ou pour Netflix, provoque des cris de stupéfaction ahurie et/ou admirative?

Dans l'article que nous consacrons à ce phénomène (p. 50), on apprend que ces pâtisseries, constituées d'une génoise assez costaude pour supporter le poids de la crème au beurre et de la pâte à sucre, impressionnent nettement moins les papilles que les cerveaux ébahis. Pourtant, tout le monde en fait, tout le monde en veut.

Roland Barthes, encore lui, écrivait dans ses *Mythologies* (1957) que la cuisine ornementale, cette «pure cuisine de la vue», était bourgeoise par excellence, le glacis des pâtisseries et le nappé des viandes en sauce ayant vocation à travestir la nature paysanne des aliments bruts, en même temps que la réalité économique: les invitations à enjoliver la pintade oublient de préciser qu'il faut encore pouvoir se l'offrir.

Rapporté au monde d'aujourd'hui, ce questionnement sur la nature politique de la cuisine ornementale est déconcertant: lorsqu'il cache une génoise pataude pour simuler un objet immangeable, de quoi le glacis est-il encore le nom?

Peut-être est-ce parce que nous prenons plaisir à sentir nos instincts primaires trompés, puis détrompés: vous pensiez avoir affaire à un objet utilitaire, or il s'agit d'un comestible, surprise-surprise! Ou alors, c'est que ce domaine du loisir créatif porte en lui-même une critique implicite de la société de consommation et de l'image: un gâteau (pas très bon) en forme de sac à main, c'est la dénonciation des absurdités auxquelles mène l'abondance. La mode de la pâtisserie en trompe-l'œil serait alors une forme de militantisme inconscient pour une décroissance raisonnée. Peut-être. (Mais c'est vraiment peu probable.) ●

Rinny Gremaud



Magazine T

Supplément du «Temps» paraissant
21 fois par an.
(Ne peut être vendu séparément)

Editeur

Le Temps SA

Président du conseil d'administration

Yves Daccord

Direction

Madeleine von Holzen
Jean-Christophe Potocki
Olivier Schwarz
Nathalie Tang

Rédaction de T

Rinny Gremaud (rédactrice en chef)
Séverine Saas (adjointe)
Selim Atakurt (responsable de production)
Emilie Veillon (journaliste)
Sylvain Menétrey (journaliste)
Milena Michoud (journaliste stagiaire)
Mónica Gonçalves (graphiste)
Véronique Botteron (rédactrice image)
Anouck Mutsaerts (responsable style)

Ont contribué à ce numéro

Laszlo Badet
Mathieu Bernard-Reymond
Julien Blanc-Gras
Stéphane Bonvin
Valérie Donchez
Marc Frochoux
Caroline Hamelle
Simon Ladoux
Léonard Méchineau
Julie Zaugg

Chef d'édition

Philippe Simon

Responsable correction

Géraldine Schönenberg

Conception maquette

Bontron & Co

Publicité

Marché national
NZZ One
Adrian Näf (Business Director)
Anne-Sandrine Backes-Klein
(Head of Business Unit Romandie)
lt_publicite@nzz.ch
T +41 21 318 46 60

Marché régional

Le Temps Publicité
Sébastien Cretton
(Head of Regional Sales)
publicite@letemps.ch
T +41 22 575 80 50

Courrier

Le Temps SA
avenue du Bouchet 2, CH-1209 Genève
T +41 22 575 80 50

Impression

Swissprinters AG Zofingen

Prochain numéro

Le 16 décembre 2023



Chopard

HAPPY HEARTS



En une
Grenade, sucre glace et coquetier vintage en argent
Design culinaire: Laszlo Badet
Photo: Léonard Méchineau

curiosi**Tés**

- 14 **Rézoos sociaux**
Les animaux d'Instagram et de TikTok.
- 16 **Quoi de beau**
Sélection d'objets, de livres et d'expositions.
- 22 **La vie des choses**
Les modes, les vêtements et les objets prennent la parole.



humani**Tés**

- 24 **Savoir-vivre**
En 2023, les Nadine de Rothschild 2.0 dispensent leur savoir sur les réseaux sociaux. L'enseignement des bonnes manières et de l'étiquette n'a jamais eu autant la cote.
- 28 **Mannequinat**
Au Kenya, un camp de réfugiés soudanais est devenu la cible des recruteurs de modèles. Si une petite minorité des mannequins parviennent à percer, d'autres reviennent dépités, voire endettés.
- 32 **Architecture**
Telle une poupée matriochka géante, une maison de verre construite dans une ferme du XVIIIe siècle, à Cottens (FR), fait partie des nominés de la 5e édition de la Distinction romande d'architecture (DRA5).



- 36 **Feuilleton**
L'écrivain globe-trotter Julien Blanc-Gras a emmené sa petite famille dans un périple de quatre mois en Asie. Durant tout ce semestre, il nous livre son récit. Episode coréen, où il est question de terre natale.
- 40 **Portfolio**
Plongée dans l'imaginaire culinaire de la Vaudoise Laszlo Badet, couturière chez Chanel devenue cuisinière et set designer à Paris. Son compagnon, le photographe Léonard Méchineau, a immortalisé un panel de ses créations.

vani**Tés**

- 50 **Art culinaire**
Avez-vous déjà dégusté une chaussure ou un sac à main? A la télévision, sur TikTok ou dans les restaurants, les trompe-l'œil rencontrent un succès sans précédent.
- 54 **Pâtisserie**
Quand «roi du macaron» rime avec création. Membre du jury de Design Parade Toulon cet été, Pierre Hermé s'inspire des arts pour enrichir son métier de chef pâtissier.
- 56 **Histoire**
Pour Henri-Daniel Wibaut, les bouquins sont une affaire de goût. Une évidence pour ce libraire spécialisé, qui sort un livre de récits sur la gastronomie.
- 58 **Design**
Le plastique est-il l'avenir de l'alimentation? Soutenue par des scientifiques, l'artiste Eleonora Ortolani a développé une glace à l'arôme de vanille, développée artificiellement à partir de molécules de PET.
- 61 **Déco**
Quel est le point commun entre un carac, une meringue et un cornet à la crème? Ces trois desserts typiquement helvétiques composent une collection de bougies en trompe-l'œil, créée par le duo de Typisch.
- 62 **Fromage**
Il serait né d'une fraude au XIIIe siècle. Le reblochon est un fromage savoyard au goût franc, qui résulte d'un cahier des charges et d'un processus de fabrication drastiques.
- 66 **Bête de style**
Zoé (27 ans) décrypte son look.



LOEWE



Úrsula Corberó with LOEWE Solo Ella
Photographed by Tyler Mitchell

Botanical Rainbow Fragrances
perfumesloewe.com



Nous avons surpris notre chroniqueur en train de visionner en cachette des vidéos d'animaux sur Instagram et TikTok. Pour se dédouaner, il partage et décrypte dans chaque numéro ses comptes préférés, tous tenus par des passionnés.

Vous avez un message Instagram: «Tu aimeras peut-être le compte de @louitheraccoon (330K).» On clique! Plan fixe sur un lave-vaisselle grand ouvert, laissant apparaître au milieu des assiettes... un raton laveur. Boum! C'est un peu comme taper «Google» dans Google, la Toile risque d'exploser (inutile d'essayer, ce n'est pas vrai, si jamais)! Non, la seule chose que Louie a fait voler en éclats, c'est le chagrin de Jaime, sa propriétaire. «Quand je l'ai recueilli, j'étais dévastée, mon père venait de mourir, une semaine plus tôt. Et cet orphelin encore bébé, fraîchement abandonné par sa mère, a comblé un trou dans mon cœur», confiait la Floridienne au site Tailtalez.com.

Cet étancheur de larmes à ses heures perdues est surtout connu pour être le seul animal à nettoyer ses aliments avant de les manger... Faux ou *wrong!* Selon le magazine *Géo*, «le nom anglais, *raccoon*, vient du mot amérindien *arakun*, qui signifie «celui qui gratte avec ses mains». En réalité, il ne lave pas la nourriture, mais la pétrit. S'il est doté d'un sens du toucher et d'un odorat très développés, sa vue laisse à désirer. C'est pourquoi, avant de porter son repas à la bouche, il l'analyse longuement avec ses pattes, en le touchant». Et voilà, une croyance populaire poutzée.

Ce qui crée vraiment la singularité de Louie, c'est clairement le rapport qu'il entretient avec sa maman d'adoption, titulaire

Le masque et le poil

Alors que Jaime était déprimée, un **raton laveur** abandonné l'a consolée. Depuis, l'Américaine a tissé une relation privilégiée avec le mammifère adopté.

♪ Louie Louie, oh baby ♪

par **Selim Atakurt**

d'un permis pour l'élever. Il faut dire que ses journées, en dehors des nombreuses siestes, sont aussi chargées que celles d'un nettoyeur de vitres du Burj Khalifa (qui en recense 28 261): escalade en extérieur de son arbre préféré, peinture avec ses empreintes (des «œuvres» vendues au profit de l'organisation Samadhi Wildlife Rescue), démembrement de sa poupée Barbie, déguisements improbables en tout genre, câlins avec sa copine Lucy - une «ratonne laveuse» (?) également secourue par Jaime - et évidemment chapardage de multiples objets. Une pratique sans surprise si l'on considère le bandeau noir façon Rapetou qui encadre ses yeux.

«Je ne recommanderais pas à tout le monde de posséder un raton laveur comme animal de compagnie. Ces mammifères requièrent beaucoup de temps pour s'en occuper, un vétérinaire spécialisé et suffisamment d'espace afin qu'ils puissent vagabonder», poursuit sa maîtresse sur Tailtalez.com. A Miami, notre omnivore de 2 ans et demi croque la vie à pleines dents, ainsi qu'une très grande quantité de cookies. Résultat: Louie est un peu *chubby* et désormais soumis à un régime draconien pour perdre du poids. Avec des aliments sains et équilibrés dont on sait déjà... qu'il les prendra du bout des doigts! ●



Si vous ne vous lavez pas les mains du quotidien de Louie, découvrez-le via ce code QR.



Explora
JOURNEYS

DISCOVER
THE OCEAN
STATE OF MIND

CONÇU PAR LES PROFESSIONNELS DE SUPERYACHTS | DE SPACIEUSES SUITES OCEAN TERRACE

DES DESTINATIONS ENRICHISSANTES, HORS DES SENTIERS BATTUS | NEUF EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES INCLUSES | UN BIEN-ÊTRE INSPIRÉ DE L'OcéAN

DES VOYAGES DURABLES ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT | UN STYLE DÉCONTRACTÉ

COMMENCEZ VOTRE VOYAGE SUR [EXPLORAJOURNEYS.COM](https://explorajourneys.com)

CONTACTEZ VOTRE **AGENCE DE VOYAGE** OU APPELEZ LE **+41 43 5086478**

Parce que le goût façonne l'art de vivre, le magazine T propose une sélection de belles choses à contempler ou à s'offrir.



édition

Graffitis furtifs

Attention, ce livre à la couverture anonyme qui, lorsqu'on la gratte comme un Tribolo, révèle son auteur crypté - le célèbre collectif de graffeurs zurichois KCBR -, risque de mettre en rage les fanatiques de l'ordre et de la légalité. Mais ces derniers admireront peut-être la minutie avec laquelle les *street artists* organisent leurs happenings furtifs de peinture ferroviaire. Le protocole qui nécessite repérage, discipline et timing précis pour échapper à la police est le même depuis quinze ans: KCBR cible un wagon, le spraye, photographie l'action, puis dissimule le tag. Le disque dur qui réunit les traces de toutes ces œuvres éphémères a opportunément atterri entre les mains de Patrick Frey. Le beau livre qu'en tire l'éditeur zurichois met en valeur au fil des visuels en doubles-pages - hommage au support favori de KCBR - l'approche presque romantique du collectif: rester farouchement autonome de tout média dans sa production d'images.

«KCBR», textes en anglais, Ed. Patrick Frey, editionpatrickfrey.com



geekologie

Écouteurs au presque parfait

WF-1000XM5: les derniers écouteurs de Sony portent un nom technique plutôt barbare. Mais ils sont redoutables d'efficacité. Ils sont chers - comptez environ 300 francs - mais leur qualité est saluée par la critique. Les écouteurs, disponibles en noir ou en blanc, offrent un rendu excellent de la musique et proposent, via l'application Headphones Connect, trois options de base: ne pas activer la réduction de bruit, laisser un son ambiant feutré ou activer la réduction de bruit. Et cela fonctionne très bien, notamment grâce à la présence de deux micros «à rétroaction» (nous n'avons jamais entendu parler de cette fonction avant...). L'app permet aussi des réglages pour le son (comme vif, enthousiaste ou calme). Quatre tailles d'embouts sont fournies et l'autonomie est de 8 heures en écoute continue: difficile de trouver des points faibles.

sony.ch



art de la table

Porcelaine monogrammée

Louis Vuitton met les petits plats dans les grands en lançant cet automne une collection permanente de porcelaine, verres et carafes, sur laquelle figure l'un de ses motifs graphiques emblématiques: la Fleur de Monogram. Baptisée ainsi «Monogram Flower Tile», cette vaisselle est conçue en porcelaine de Limoges et présente de subtils effets aquarellés sur une base extra-blanche. La grande variété de formats - de l'assiette au bol - vise à couvrir la table de l'heure du thé à celle du dîner. Les verres Twist Glass et les Flower Carafe sont, eux, disponibles en version transparente ou dans un bleu saphir, mais aussi en couleur ambre, émeraude ou rubis vénitien. Ces derniers mettent en avant le savoir-faire des verriers de Murano, plus précisément de la verrerie Simone Cenedese, à Venise. Et puisque l'élégance tient aux détails, le fond des verres est torsadé, évoquant un liquide qui tourbillonne. Une dimension artistique qui s'ajoute à l'expérience visuelle et tactile.

louisvuitton.com



PATROUILLE
SUISSE



BREITLING

BREITLING BOUTIQUE

ZURICH • GENEVA • ZERMATT • BASEL
LUCERNE • LAUSANNE • ST. MORITZ



prêt-à-porter

Baguette surréaliste

Qui n'a jamais rêvé d'habiller sa baguette de pain? La question paraît loufoque, mais pas autant que cet élégant sac en satin destiné à ranger ou à transporter... une baguette de pain. L'accessoire est signé Gohar World, le label de la très fantaisiste cheffe new-yorkaise Laila Gohar, réputée pour ses installations mêlant nourriture, art, mode et design. Fabriqué en Egypte, pays d'origine de l'artiste culinaire, le Baguette Bag est orné de gros nœuds cousus main par grand-maman Gohar, alias «la reine du ruban». Disponible en noir ou en couleur crème, il se marie à n'importe quelle tenue, mais aussi avec d'autres accessoires de la marque comme des gants de cuisine argentés format opéra, un tablier en dentelle, une épingle à cheveux agrémentée d'une patte de poule en nacre, ou encore une nappe à col chemise. La cuisine est une affaire sérieuse.

gohar.world



style

Fast and curious

«Une ode à une jeunesse qui vit à grande vitesse.» En collaboration avec le créateur Sébastien Strappazzon, cofondateur de la marque Avnier avec le rappeur OrelSan, l'ECAL propose une collection capsule de vêtements streetwear, en édition limitée. A l'occasion d'un workshop organisé dans les murs de l'école d'art et de design lausannoise, l'ancien champion de BMX a encouragé les étudiants en graphisme à développer une tenue complète aux accents urbains: casquette, veste réversible, pantalon, chaussettes et divers t-shirts - l'objectif étant de «confronter ces jeunes talents à des médias traditionnellement peu explorés au cours de leur formation». Après le lancement de quelques pièces fin septembre, l'ensemble de l'assortiment, estampillé Strappazzon x ECAL, sera officiellement mis en vente le 15 décembre lors d'un afterwork (dès 19h) à la Rasude (Lausanne), puis distribué au Memories Store (Lausanne) et sur le shop en ligne de l'ECAL.

la-rasude.ch | memoriestore.ch | ecal-shop.ch

exposition

La mode en immersion

Ses créations semblent flotter, et c'est parfois réellement le cas. Pour la campagne de sa dernière collection, Carte Blanche, la créatrice de mode néerlandaise Iris van Herpen a fait plonger ses pièces (et les mannequins les portant) dans un bassin. Pour qui veut se dégager un moment de calme et de sérénité dans sa journée, la vidéo du making-of se visionne sans modération. On souhaite le même état méditatif aux visiteurs de l'exposition *Iris van Herpen. Sculpting the Senses*, qui se tient jusqu'au 28 avril 2024 au Musée des arts décoratifs de Paris. Si l'eau y tient une place de choix, huit autres thématiques, tels le corps ou le cosmos, sont abordées. Une centaine de créations haute couture de l'artiste y dialoguent avec diverses œuvres d'art contemporain signées Wim Delvoye, Kate MccGwire ou par le collectif japonais Mé, pour une rétrospective immersive.

madparis.fr



PHOTOS: GOHAR, CALYPSO MAHIEU, COLLECTION PRIVÉE IRIS VAN HERPEN



EDMOND
DE ROTHSCHILD

ON NE SPÉCULE PAS SUR L'AVENIR.
ON LE CONSTRUIT.

EDMOND DE ROTHSCHILD, L'AUDACE DE BÂTIR L'AVENIR.

MAISON D'INVESTISSEMENT | edmond-de-rothschild.com

cachemire

Dans la peau de Sofia Coppola

Fin 2023 aura définitivement rimé avec Sofia Coppola. Entre la publication de son premier livre réunissant des archives de ses tournages et l'imminente sortie en salles de son dernier film, *Priscilla*, la cinéaste américaine est partout. Pas très étonnant, donc, que la maison Barrie, l'un des métiers d'art de Chanel, spécialisé dans le cachemire, lui ait proposé une collaboration. Résultat, une collection capsule destinée au voyage, professionnel ou non, et par conséquent axée sur les notions de confort et d'élégance. Incarnée par l'actrice Margaret Qualley, star de la campagne de pub, la collection joue sur les tons roses et les teintes pastel, rappelant les esthétiques oniriques de la réalisatrice multi-récompensée. A 52 ans, Sofia Coppola n'est finalement jamais bien loin de la mode, elle qui avait eu, en 1986, l'opportunité de faire un stage chez... Chanel.

barrie.com



horlogerie

Ode aux paons

Avec la collection de montres Divas' Dream Peacock, Bulgari pousse l'art de la marqueterie bien au-delà des matériaux traditionnels, jusque dans les confins de l'Asie et de l'Océanie où pavanent les paons. Evoquant l'attachement de la maison horlogère pour les oiseaux mythiques, le cadran est couvert de 12 plumes aux nuances bleutées. Appelées «cheveux», celles-ci sont perdues naturellement par l'oiseau, puis récoltées. Minutieusement choisies pour leurs plus belles couleurs et textures, elles sont ensuite incrustées selon une technique née dans l'Antiquité, utilisée dans l'Italie de la Renaissance, et redécouverte par Bulgari dans les années 1970. S'il ne fait appel qu'à des outils d'une grande simplicité - loupe, pince, couteau et ciseaux - ce travail d'une minutie extrême nécessite plusieurs jours: chaque plume est passée sur une machine à vapeur, taillée, assemblée, collée puis coupée jusqu'à composer une mosaïque unique.

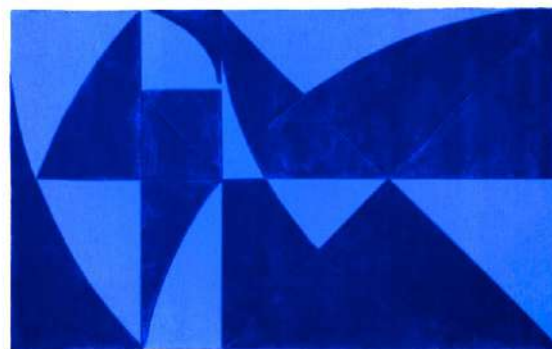
bulgari.com

design

Tapis en ombres

Cofondatrice de la boutique lausannoise de design Chic Cham, Annabelle Dentan a fait appel à un ami de longue date, le graphiste Chris Gautschi, pour élaborer un tapis inédit. Baptisé «CG 161803», en clin d'œil aux initiales de l'artiste, ce nouveau venu au sein de la ligne Chic Cham Rugs est tufté - les brins de fils sont piqués sur un support textile - à la main par des artisans en Inde. Ce savoir-faire donne sa particularité au tapis à l'intense teinte bleu Klein: son motif. Ce dernier ne résulte pas, comme on pourrait le croire, d'effets de pigments, mais bien des différentes techniques de tissage: un jeu de nœuds s'entremêle pour laisser apparaître les tracés géométriques épurés chers au graphiste, également passionné d'architecture. «Ils ont su reproduire parfaitement ce que Chris Gautschi avait dessiné», salue la cogérante.

chiccham.com



PHOTOS: BARRIE, BVLGARI, GAUTSCHI

NOUS SOMMES TOUS CONNECTÉS ISTANBUL

Nous sommes la compagnie aérienne qui dessert le plus de pays au monde.



TURKISH AIRLINES

TÜRKİYE

Confession d'une doudoune noire

Je suis le **vêtement d'hiver** le plus porté actuellement. Par les filles, les garçons, les jeunes, les vieilles, les vieux. Pourquoi moi? Je vais vous l'expliquer

par **Stéphane Bonvin**



J'ai manqué un truc? J'ai raté un épisode de ma vie? Répondez-moi. Est-ce qu'il y aurait eu une grande distribution de moi, gratuitement et à mon insu? Est-ce qu'on m'a larguée d'avion par millions comme des sacs de riz en temps de famine? Est-ce que les satellites d'Elon Musk m'ont fait pleuvoir sur l'Occident?

Je ne comprends pas ce qui m'est arrivé: tout à coup, moi, la doudoune noire, je suis partout. Je suis l'uniforme de l'hiver des années 2020. L'autre jour, à Genève, une classe de collégiens dessinait devant une école de yoga. Sur 16 adolescents, 11 m'avaient sur le dos, filles, garçons, autres. Du coup, j'ai beau être noire, ma popularité me rend transparente. J'ai beau être volumineuse, je suis incognito.

Donc, je suis la doudoune noire. J'ai une capuche ou pas. Je suis longue ou courte.

«Quand je trouverai une couleur plus sombre que le noir, je la porterai. En attendant, je porte du noir»

Gabrielle Chanel, dite Coco, 1883-1971

Je suis fourrée de duvet ou ouatinée. J'ai souvent un logo (le plus emblématique: celui de la marque The North Face) Je suis longue ou je suis courte. Peu importe. La clé de mon succès, la voici: je suis toujours molle *et* dure.

Je suis molle parce que je suis fourrée de plumes ou ouatinée. J'ai l'air d'un duvet tendre, j'ai la texture régressive des nourritures prémâchées ou des smoothies. Quand on m'enfile au moment de sortir et d'affronter la vie, on a un peu l'impression d'emporter sa couette portable. Je suis un giron. Le sein de maman. Je complète la panoplie des accessoires régressifs dont nous nous sommes entourés et qui font cocon mou, autour de nous: écouteurs qui nous isolent, écrans qui nous protègent du spectacle du monde, etc.

Mais scrutez ma couleur: je suis d'un noir mat. Pas d'un noir tendre ou chatoyant - comme le serait le velours. Pas un noir sensuel comme celui du cuir. Pas même ce noir brillant comme l'étaient les doudounes il y a une décennie. Mon noir mat est sec, cru, il ne reflète rien, il fait carapace, il repousse le regard, il est cuirasse. Sur mon noir, le regard ne peut que se cogner. Mon noir relève du militaire, de la brigade de surveillance, du combat, du mercenaire Wagner ou du terroriste. Le noir de la guerre.

Les noirs sont politiques. Il y a le noir brillant, le noir soyeux, le noir d'ébène, le noir *black is beautiful*. Ceux-là, ces noirs-là invitent

à la découverte, à l'aventure. Et il y a le noir mat, le mien, le noir qui fait barrage, le noir qui dit stop, le noir *#baslespattes*, le noir «tire-toi ou je te balance sur les réseaux». Ce noir exclusif, c'est celui des moutons de l'UDC. Et c'est mon noir, à moi, la doudoune nègre.

Sinon, on fait remonter ma famille, celle des doudounes, à l'alpiniste George Ingle Finch. Cet Australien bien connu en Valais fut le premier à tester une veste en toile matelassée et fourrée de plumes, sur l'Everest, en 1922. Je n'étais pas encore noire. Dans les années 1940, mes ancêtres sont adoptés par l'armée des Etats-Unis. Vingt ans plus tard, la marque Moncler me popularise. Mais je suis encore de toutes les couleurs.

Il y aurait un milliard de choses à ajouter sur le noir. Sur les noirs. Baudelaire, dont le soleil était mélancolique, a écrit que «le noir est l'uniforme de la démocratie». Moi, la doudoune noir mat, suis-je démocrate? Non. Ma couleur dure et sans profondeur isole trop la personne qui me porte pour que je sois démocrate. Je rends solitaire. J'individualise. Je sépare. Mon noir n'a rien à voir avec le noir du romantisme, du rock. Moi, la doudoune noire, moi la dure-molle, je suis le vêtement d'une époque qui se rétracte. Qui sort dans la rue avec un duvet régressif mais qui le choisit d'une couleur agressive. Je suis le symptôme d'un temps qui aime petit parce qu'elle a peur de souffrir grand. ●

BE ELITE, SLEEP ELITE

VOS NUITS DÉTERMINENT LA COULEUR DE VOS JOURS



LA PROMESSE DE BIEN DORMIR

Depuis plus de 125 ans à Aubonne, au bord du lac Léman, nos maîtres-artisans s'engagent à faire du lit de vos rêves une réalité. Matelas, boxsprings et lits sont confectionnés avec des matériaux naturels. Découvrez les 6 raisons de choisir une literie durable au confort inégalé.



COMME SUR UN NUAGE

Le choix d'un duvet ou d'un oreiller adapté à vos envies et besoins est essentiel pour optimiser votre confort et vous permettre de bien dormir. **Trouvez la duveterie qu'il vous faut dans l'une de nos Elite Gallery ou sur notre E-boutique.** Certifiée Downpass et fabriquée avec les meilleures matières, elle vous fera vous sentir comme dans un nid douillet.



MANUFACTURE SUISSE DEPUIS 1895
WWW.ELITEBEDS.CH

Elite⁺
LITERIE D'EXCEPTION

Le goût des autres

Gestes du quotidien, conventions sociales ou arts de la table, l'enseignement des **bonnes manières** n'a jamais eu autant la cote sur les réseaux sociaux et dans les écoles spécialisées

par **Caroline Hamelle**

collages: **Simon Ladoux pour le magazine T**

« **A**pprendre les bonnes manières» grâce à TikTok. Cela peut paraître surréaliste, voire antinomique, pourtant le réseau social chinois regorge de vidéos d'influenceuses, et parfois d'influenceurs, qui dispensent des règles de bienséance à leur communauté: comment tenir ses couverts à table, soigner son élocution ou marcher élégamment avec des talons. Leur savoir couvre tous les domaines de la vie, de l'étiquette à proprement parler aux bons usages dans les relations humaines, en passant par des conseils de style ou de beauté. Tête haute, teint frais, coiffure impeccable, ton posé et vouvoiement de rigueur, ces Nadine de Rothschild 2.0 semblent connaître leur sujet. Et les abonnés en redemandent...

Star en la matière, Solène (@soneeeeeel), une trentenaire aux longs cheveux blonds et aux yeux clairs, donne des leçons «d'élégance à la française» à pas moins de 258 000 abonnés sur Instagram et 760 000 sur TikTok. Au point que des marques la contactent pour qu'elle partage ses connaissances lors d'ateliers destinés à faire découvrir leurs produits. La griffe de design Westwing

l'a récemment engagée afin de dispenser un cours pour «apprendre à bien se tenir» et «manger selon les codes» à des influenceurs, invités par Lena Situations, star francophone des réseaux sociaux. Une occasion pour la marque de toucher une audience plus jeune. Tout comme la Lilloise Carmel (TikTok: @carmelassa.k), qui assure des cours d'éloquence pendant sa routine beauté, ou le spécialiste de l'allure masculine @emmanuelpqr (TikTok et Instagram).

De quoi largement rajeunir l'image accolée aux bonnes manières et réjouir la baronne de Rothschild, aujourd'hui âgée de 91 ans, qui fut pendant des décennies la plus célèbre ambassadrice de ce savoir-vivre. Mais qu'est-ce qui pousse les nouvelles générations à s'intéresser à ces questions? «C'est un plus dans la vie, au même titre qu'une langue étrangère», explique Thomas Pernet, auteur de l'ouvrage *Manuel de survie royale (et de bonnes manières)* aux Editions EPA. «Cette langue étrangère, qu'il va falloir apprendre, va procurer les clés afin d'accéder à un monde qui fait souvent rêver. En résumé, c'est une manière de provoquer la chance pour entrer dans cet univers.» Une sorte d'ascenseur social pour une jeunesse ambitieuse. →



Mais finalement de quoi parle-t-on? Qu'est-ce que les bonnes manières? Pour Thomas Pernette, il s'agit de l'art d'évoluer harmonieusement dans la société. La psychosociologue Dominique Picard, coauteure du livre *Relations et communications interpersonnelles* (Ed. Dunod), préfère parler, elle, d'une forme de politesse qui engloberait aussi les bonnes manières: «C'est un ensemble de signes de respect et de reconnaissance que l'on s'envoie. Cela peut être un sourire, un signe de la tête, un pardon... C'est de dire «je vous ai reconnu en tant que personne.» Concrètement, toutes ces attentions, politesses, bonnes manières, améliorent les relations à soi et aux autres - un besoin prépondérant pour certains dans une société actuelle où le climat est souvent délétère.

Signes d'un autre temps

Pourquoi ces gestes ont-ils longtemps été moins présents? «Il est possible qu'ils aient été rejetés car déclarés archaïques ou vieillots», estime Dominique Picard. Signes d'un temps révolu, ils ont été balayés à l'aune de Mai 68 et de la libération des mœurs et des corps. «On a tout envoyé balader au début des années 1970, en réaction à une société trop rigide», poursuit la psychologue. Mais chassez le cadre et il finit par manquer. Résultat: en 2023, les instituts de formation ne désemplassent pas. «Nous recevons huit à dix demandes par jour», affirme Elisabeth Fournier, fondatrice d'En toute élégance, une école française de savoir-vivre créée il y a dix ans. Cette ancienne journaliste reconvertie constate que si la demande est toujours aussi forte, elle a néanmoins évolué: «Celle-ci est importante du côté professionnel, notamment de la part d'entreprises du luxe qui souhaitent former leurs forces de vente aux techniques haut de gamme, ou d'entrepreneurs étrangers qui pensent que cela les aidera dans leurs affaires. Ce qui est nouveau, c'est que je reçois aussi des demandes de parents pour éduquer leurs enfants.»

Gérante de l'Institut Villa Pierrefeu, à Glion (VD), un ancien pensionnat pour jeunes filles transformé en dispensaire de formation aux usages du monde, Viviane Neri remarque aussi un changement de clientèle. Alors qu'elle recevait auparavant de très jeunes demoiselles lors de son cours d'été destiné à apprendre l'étiquette internationale et le protocole, les étudiantes ont désormais entre 25 et 45 ans.

La pandémie de Covid-19 et les différents confinements n'ont fait qu'accentuer ce besoin d'un retour au cadre. «Nous ne sommes pas encore sortis des traumatismes qui découlent de cette période: on constate qu'il y a eu une recrudescence des dépressions, avec un besoin renforcé de contacts», relève l'experte. L'envie de se retrouver et

La pandémie de Covid-19 et les différents confinements n'ont fait qu'accentuer ce besoin de retour au cadre

de créer de belles occasions pour se réunir revient ainsi en force. «On redonne de la valeur à ces moments auxquels on ne prêtait plus vraiment attention», souligne Thomas Pernette. Une tendance que l'on retrouve dans les expériences liées à l'art de la table. «Il y a une vraie augmentation des demandes autour du dressage d'une belle table, avec plus de personnalisation, de scénarisation et de raffinement», note Olivier Perlo-Joncour, PDG de Degrenne, marque experte dans le domaine.

La crise sanitaire a également contribué à modifier certaines règles du quotidien. Avant, si l'on refusait d'embrasser quelqu'un pour le saluer, cela pouvait être vécu comme un affront. La pandémie a autorisé l'installation d'une certaine distance, au point qu'aujourd'hui on n'est plus obligé de faire des tournées d'embrassades, dont on n'a pas forcément envie. Si un certain formalisme est de retour, il n'échappe pas à quelques changements liés à l'époque, dont «le plus grand est l'égalité des sexes», selon Thomas Pernette. Aujourd'hui, les femmes ne doivent plus se plier à certaines conventions jugées désormais désuètes. Fini le temps des sourires forcés!

Les mœurs et la technologie sont les principaux marqueurs de modification de l'étiquette. Le carton à envoyer pour inviter à dîner s'est naturellement transformé en texto, ou parfois en coup de fil quand il s'agit d'un évènement plus protocolaire. Quant au retour d'invitation, il est aujourd'hui toléré de l'effectuer dans les trois mois, plutôt que dans les deux semaines, eu égard à l'emploi du temps de chacun. «Les codes ont été adaptés à la vie moderne», confirme Thomas Pernette.

De nos jours, il est aussi acceptable de découper la salade avec les couverts - ceux en fer, dont les lames étaient attaquées par le vinaigre, ayant été remplacés par des modèles en matériaux qui ne rouillent pas. «Cela n'a plus aucun sens de conserver cette coutume», observe Viviane Neri, qui ne voit pas forcément d'un bon œil les «tutos bonnes manières» qu'elle voit défiler sur les réseaux sociaux. Selon elle, ils ont tendance à donner des conseils sous forme d'injonctions, sans expliquer forcément l'histoire derrière la règle, qui parfois ne s'inscrit plus dans l'air du temps. «Ma peur, c'est que ce mouvement sur Instagram et TikTok fasse revenir une certaine forme de rigidité. Alors que, dans le fond, plus que de savoir qui doit ouvrir ou fermer une porte, c'est le respect des autres qui importe surtout.» ●



Des camps de réfugiés aux défilés

Les agences de mannequins ont commencé à recruter dans un **camp au Kenya** hébergeant des Soudanais qui ont fui la guerre. Si une petite minorité parvient à percer, les autres rentrent les mains vides, voire endettés

par **Julie Zaugg**

«**R**egardez-la! Elle a quitté le camp il y a dix mois et elle défile pour Carolina Herrera! Et lui, il travaille pour Gucci!» Perchée sur un podium recouvert de tissu noir agrafé à la hâte, dans l'Hôtel Radisson Blu de Nairobi, Joan Okorodudu pointe du doigt un écran sur lequel défilent des clichés de mannequins sud-soudanais. Tous proviennent du camp de réfugiés de Kakuma, au nord du Kenya.

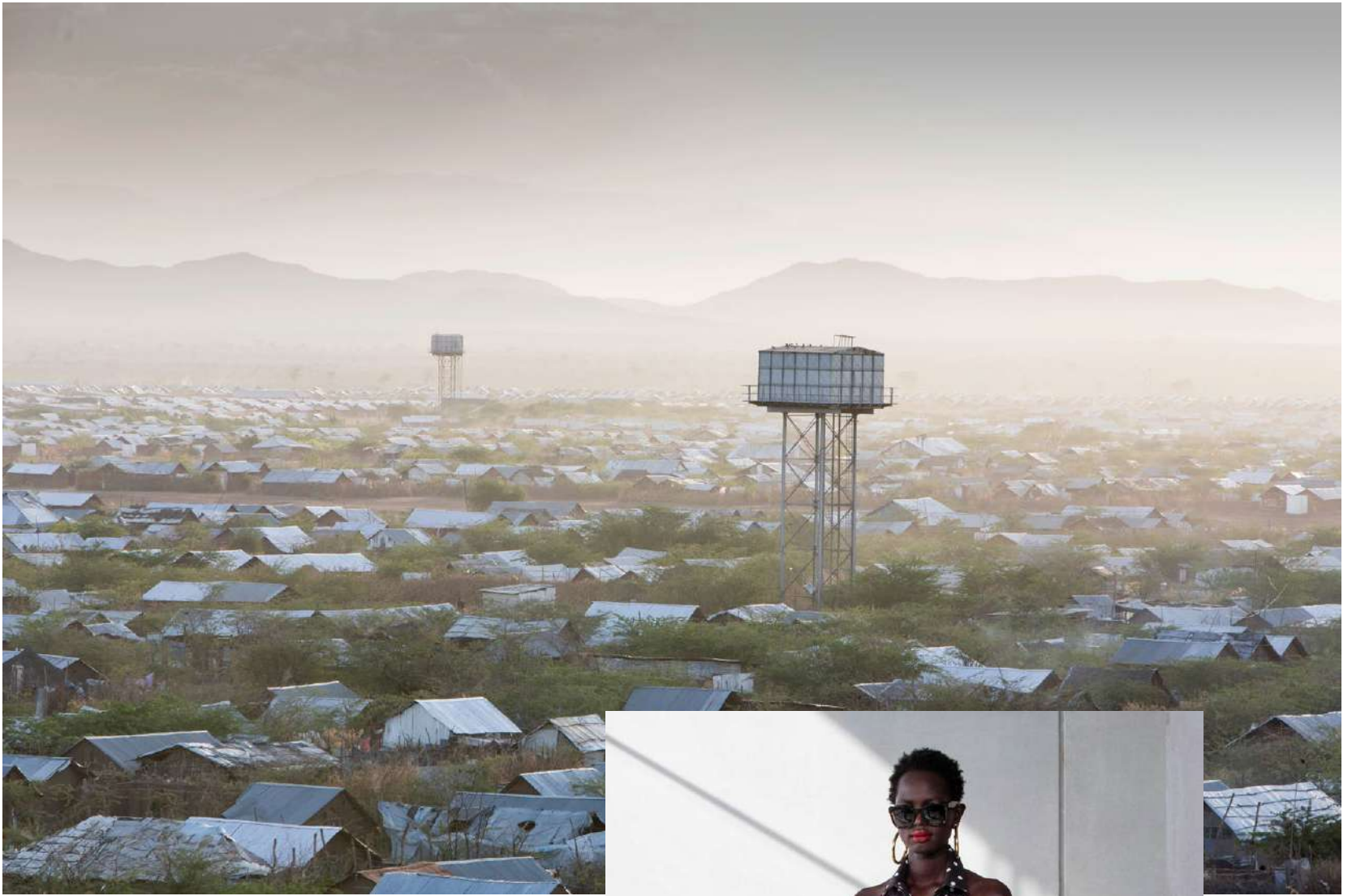
Celui-ci a vu le jour en 1992 et accueille 280 000 personnes ayant fui la guerre, notamment depuis le Soudan du Sud. Ces réfugiés vivent dans des huttes de terre, n'ont pas d'eau courante et survivent pour la plupart avec un repas par jour. L'événement, qui a eu lieu le 28 octobre, avait pour but d'annoncer le vainqueur du concours Africa's Next Super Model, créé par l'agence Isis Models de Joan Okorodudu. «La gagnante est... Achol!», s'exclame la Nigériane de 65 ans en serrant dans ses bras une jeune femme frêle, drapée dans une longue robe noire.

Dix jours après sa victoire, Achol Khan, 19 ans, n'en revient toujours pas. «Je suis tellement heureuse,

dit-elle en swahili d'une voix timide au téléphone depuis Nairobi. Je suis arrivée à Kakuma comme enfant et je n'ai pas quitté le camp depuis.» Joan Okorodudu a prévu de l'envoyer à Londres en janvier 2024 afin de lui faire courir les castings en amont de la Fashion Week. «Ma mère, mes frères et sœurs sont dans un autre camp de réfugiés au Rwanda, j'espère pouvoir les en extraire grâce à ma carrière de mannequin», confie la lauréate.

Joan Okorodudu - qui se fait appeler «Mama Joan» par ses recrues - a fondé son agence en 2008 en Afrique du Sud. Très vite, elle se met à recruter des mannequins dans tout le continent et noue des liens avec des agences occidentales, dont les britanniques Select Model Management et PRM. Elle ouvre même un bureau à Londres, dans une maison de l'est de la ville où elle héberge les mannequins qui viennent de débarquer dans la capitale britannique.

«Je fonctionne comme une agence mère: je repère des jeunes hommes et femmes, je leur obtiens un passeport et un visa, puis je les envoie à Paris ou Londres, où ils se font signer par une agence locale», relate-t-elle, également par téléphone. En 2020, elle ouvre une →



↑ **Le camp de réfugiés de Kakuma, au nord du Kenya, a vu le jour en 1992 et accueille 280 000 personnes ayant fui la guerre, notamment depuis le Soudan du Sud.**

→ **La modèle Nyaduola Gabriel défilait lors du show de Carolina Herrera durant la dernière Fashion Week de New York.**

↓ **Joan Okorodudu a fondé son agence en 2008 en Afrique du Sud. Elle recrute des mannequins dans tout le continent et a noué des liens avec des agences occidentales.**



- Nyakong Chan lors du défilé de Blumarine à la Fashion Week de Milan, en septembre 2023.
- Parmi les mannequins masculins qui ont du succès, Badhiel Lony Nyang collabore avec la marque italienne Bottega Veneta.
- ↘ Pour Nyabalang Gatwech, l'aventure s'est malheureusement transformée en désillusion. Après avoir tenté sa chance en France, elle a dû revenir au camp de Kakuma.



PHOTOS: GETTY IMAGES, BOTTEGA VENETA, HANDOUT

antenne à Nairobi, au Kenya. «Deux ans auparavant, j'avais commencé à recevoir des photos de jeunes filles sud-soudanaises prises par un dénicheur de talents dans le camp de Kakuma.»

Lorsqu'un cliché lui plaît, elle fait venir la recrue potentielle à Nairobi, lui apprend les rudiments du mannequinat et la relooke. «Ces jeunes n'ont rien lorsqu'ils sortent du camp, je dois tout leur acheter: vêtements, chaussures, téléphone», glisse-t-elle. En 2022, elle fonde Africa's Next Super Model. La première édition a eu lieu au Rwanda, la seconde à Nairobi. Cet été, le patron de Select Model Management, Matteo Puglisi, a effectué une visite de repérage à Kakuma, un mètre à la main pour prendre les mensurations des réfugiés les plus prometteurs.

Cette effervescence reflète la popularité croissante des mannequins aux peaux foncées. «L'industrie de la mode est de plus en plus préoccupée par les questions d'inclusion et de diversité, note Alana James, une spécialiste de la mode éthique à l'Université de Northumbria. Cela a débouché sur une fascination malsaine pour les mannequins africains, qui sont traités davantage comme une tendance que comme des êtres humains.» Avec leurs traits sculpturaux et leurs corps creusés par la malnutrition, les Sud-Soudanais sont particulièrement prisés.

Joan Okorodudu dit avoir déjà lancé la carrière de sept mannequins sud-soudanais venus de Kakuma et en a cinq autres, dont Achol Khan, en attente d'un visa. Photos à l'appui, elle montre les campagnes et les défilés auxquels ils ont participé pour Jean Paul Gaultier, Versace, Hermès, Alexander McQueen ou Bally à Paris, Londres, Milan et New York. «Anyiel Piok Majok, l'une de mes recrues, a fait sortir toute sa famille du camp et l'a installée dans une maison au Kenya, relate-t-elle. Une autre a pu s'acheter un lot de terre à Juba et envoyer ses sœurs en Europe.» Badhiel Lony Nyang et Manyon Deng, deux mannequins masculins qui ont travaillé pour Gucci et Bottega Veneta, ont également pu reloger leurs proches, précise-t-elle.

Du rêve au cauchemar

Malgré quelques histoires à succès, de nombreux mannequins sud-soudanais ont vu leur rêve de mannequinat se transformer en cauchemar. Nyabalang Gatwech est arrivée à Paris en février 2022. «Je suis née au Sud-Soudan durant la guerre et ma famille a émigré à Kakuma quand j'avais 2 ans, raconte la jeune femme de 22 ans, contactée par WhatsApp. Je ne connaissais rien d'autre avant de partir pour la France.» Rêvant de devenir mannequin, elle participe à un concours de beauté dans le camp en 2019 et se fait repérer par l'un des dénicheurs de talent d'Isis Models.

Elle doit patienter jusqu'à la fin de la pandémie mais en février dernier, elle s'envole pour la France et est confiée à l'agence Select Model Management. «J'étais si excitée de découvrir le monde, se souvient-elle. J'avais la sensation que mon rêve se réalisait enfin.» Mais elle déchantait rapidement. Après deux semaines sur place

et une poignée de castings qui ne débouchent sur rien, notamment pour Yves Saint Laurent et Valentino, son agence décide de la renvoyer au Kenya.

«Ils ne m'ont jamais donné de raison, soupire-t-elle. Aujourd'hui encore, je me questionne, je me demande ce que j'ai fait de faux. J'ai la sensation d'avoir échoué, d'être une ratée.» Pire, à son retour, Nyabalang Gatwech apprend que l'argent qui a servi à payer son billet d'avion, son logement et ses frais quotidiens en France n'était qu'une avance. Elle doit plus de 2700 euros à Select Model Management, une petite fortune pour une réfugiée sud-soudanaise.

«Je n'avais aucune idée comment repayer une telle somme, lâche-t-elle. Et sans m'acquitter de ma dette, je n'avais pas le droit de quitter l'agence et d'en chercher une autre qui me donne une vraie chance.» Elle découvre en outre que son contrat l'oblige à céder 30% de ses gains à Isis Models et 40% à Select Model Management. Quelques semaines plus tard, elle tente de se suicider.

Interrogée quant au cas de Nyabalang Gatwech, Joan Okorodudu raconte que les mannequins prennent parfois plus d'une saison à percer: «Il leur faut persévérer, ne pas se décourager au premier obstacle.» Elle reconnaît toutefois que l'arrivée dans une capitale occidentale peut être déconcertante pour ces jeunes qui n'ont connu qu'un camp de réfugiés et ne parlent souvent pas l'anglais.

Quant aux dettes, «elles ne sont pas destinées à être repayées et ne le sont presque jamais», assure-t-elle. Mais le mannequin doit en être informé car le droit français oblige les agences à réclamer leur dû au moins deux fois avant de pouvoir l'effacer, souligne-t-elle.

Une communauté exploitée

Si bon nombre de ces pratiques ont régulièrement cours dans l'industrie de la mode, elles deviennent extrêmement problématiques lorsqu'on a affaire à une population vulnérable comme les réfugiés, juge Mari Malek, une mannequin et activiste sud-soudanaise basée à New York qui a pris Nyabalang Gatwech sous son aile et n'hésite pas à évoquer une forme de trafic d'êtres humains. «La plupart de ces jeunes ont vécu la guerre et sont traumatisés. Ils ne sont pas équipés pour être projetés du jour au lendemain dans le milieu ultracompetitif de la mode.»

L'une des mannequins recrutées par Isis Models a été violée à l'âge de 15 ans et a donné naissance à un enfant suite à cette attaque. Une autre a rejoint l'agence pour fuir un mariage forcé mais son séjour à Paris a été annulé à la dernière minute et elle s'est fait battre par les hommes de sa famille.

«On exploite une communauté marginalisée en lui vendant du rêve, constate Alana James. On profite du désespoir de ces gens qui veulent juste améliorer leur sort.» En cas d'échec, ils n'ont pas de plan B, pas d'environnement stable et sûr vers lequel retourner, déplore-t-elle.

«J'ai trouvé cette expérience incroyablement dure, résume Nyabalang Gatwech. Je pensais que tout allait enfin s'arranger après avoir reçu cette chance unique de m'en sortir, mais je me suis retrouvée à la case départ, à Kakuma, dans ce camp dont je voulais tant m'échapper.» ●

Cet article a été réalisé en collaboration avec «Tracés», la revue suisse romande des techniques et cultures du bâti.



Habiter le monde tel qu'il est

Une maison de verre construite dans une *ferme du XVIIIe siècle*. Parmi les nominés de la 5e édition de la Distinction romande d'architecture (DRA5), ce projet à Cottens (FR) de l'architecte Simon Durand aborde avec soin la reconversion du patrimoine rural

par Marc Frochaux, rédacteur en chef de TRACÉS / espazium

Après la Filter House (voir magazine T du 7 octobre 2023), voici un second «petit projet» parmi les six nominés de la 5e édition de la Distinction romande d'architecture (DRA5). Ici aussi, le jury a tenu à affirmer que, malgré sa taille, cette opération relevait d'une réflexion précieuse en se positionnant clairement sur un problème délicat: la reconversion du patrimoine bâti.

Il s'agit de l'une de ces fermes majestueuses qui ponctuent le paysage accidenté de la vallée de la Glâne, du côté de Cottens (FR). Les fermes sont composées d'une partie habitable, le logis (en général maçonné), d'un fenil, d'un hangar et d'une grange. Dans les années 1980, une famille avait réaménagé le logis et installé une piscine dans son hangar. Vingt ans plus tard, voilà que l'aîné propose de transformer la grange pour y vivre avec sa famille: trois générations seraient ainsi logées sous un même toit.

Quand les granges ont perdu leur fonction agricole, la reconversion en logements partagés est la meilleure manière d'éviter qu'elles ne tombent en ruine. A condition de conserver au mieux leur identité, celle qui donne à ces paysages leur caractère. Or les granges sont par définition inhabitables: ce sont des espaces conçus pour stocker le foin au sec et à l'abri de la lumière, pas pour traîner en pyjama. Quand il visite les lieux, l'architecte Simon Durand découvre un grand volume qu'il décrit comme «aérien»: un espace sombre, traversé de poutres tordues par les ans, simplement revêtu de planches et de tuiles légères, qui frémissent au premier coup de vent.

Pour habiter ce patrimoine, deux options de projet se présentent aux architectes. La première consiste à isoler l'ensemble par l'intérieur, souvent à grands frais, car cela nécessite de découvrir la toiture et de reconstruire un nouveau complexe d'étanchéité. Pour Simon Durand, cette option prive de la vue sous la toiture et contrevient à →



PHOTO: ALAN HASOO

la manière «aérienne» dont sont construites ces parties du bâtiment. Dans les cas extrêmes, l'acharnement peut aller jusqu'à reconstruire entièrement le volume, en briques ou en béton, puis à l'envelopper d'isolation avant de le revêtir avec les planches de l'ancienne façade, comme s'il s'agissait d'un costume d'époque.

Une autre voie, plus discrète, moins onéreuse et sans doute plus respectueuse est désormais préconisée, notamment par l'Institut Transform (HEIA-FR), qui a livré en 2015 une étude sur le sujet intitulée «RurBat». Elle suggère littéralement d'«habiter la ruine», en construisant une petite maison à l'intérieur de la grande, et de tirer parti des espaces interstitiels entre l'ancienne et la nouvelle façade. Simon Durand est parvenu à convaincre ses clients d'entrer dans une telle démarche.

L'architecte leur a dessiné une *glass house* avec vue périphérique sous la grande toiture: une boîte en bois vitrée sur deux niveaux, nichée dans la travée centrale, plus deux chambres, logées au-dessus de l'ancien hangar. La ferme de Cottens étant classée en note 2 par le Service des biens culturels fribourgeois, deux éléments constitutifs de son «image» devaient être conservés: l'enveloppe et la structure. A part le pont intérieur (totalement hors d'usage), tout a été conservé et laissé visible, dedans comme dehors.

Dans le bâti ancien, la question énergétique est centrale. De nos jours, les bilans thermiques sont calculés en se fondant sur les propriétés d'isolation de chaque matériau employé. Comme tous les éléments qui participent à la constitution de l'enveloppe thermique sont analysés en fonction de leur performance (la valeur «U»), il paraît plus simple de tout emballer d'isolation. Voilà pourquoi les architectes sensibles à la cause du patrimoine aimeraient que des bilans thermiques «dynamiques» soient introduits, afin de prendre en compte la variabilité des saisons, des usages, mais aussi des situations spécifiques à chaque projet.

La transformation de la ferme de Cottens est fondée sur une idée simple: exploiter les espaces périphériques situés sous la grande toiture comme des zones tampons qui protègent la boîte de verre des intempéries

et du rayonnement solaire. En résumé, il s'agit de rendre habitable la couche d'isolation. La boîte est chauffée par des tuyaux qui serpentent dans la dalle en bois et dans les murs, sous des plaques d'argile ou derrière un enduit à la chaux, afin d'exploiter l'inertie thermique des matériaux.

Avec ce concept, l'opération répond aux normes sans panneaux solaires. «Parfois le recours au photovoltaïque cache un mauvais projet de rénovation», indique Simon Durand. L'architecte a préféré miser sur de bons matériaux, et sur les savoir-faire. Une grande part du projet tient à la qualité des portes à triple vitrage, conçues par une entreprise de la région, et l'expérience du charpentier. «Il n'y a pas de problème qui ne trouve de solution», a déclaré ce dernier.

Utilisation intermittente

Pour Stefanie Schwab, chercheuse coautrice de l'étude «RurBat», ce projet, simple et évident, est une réussite car il limite les ressources et exploite intelligemment le patrimoine pour répartir les espaces chauffés et non chauffés. Tout le projet repose sur une discussion: amener les clients à accepter que la moitié du volume, traitée en terrasses extérieures, ne sera pas exploitable toute l'année.

En acceptant, les habitants gagnent des espaces absolument uniques, imaginés avec l'architecte: un grand plateau libre, une cuisine qui se déplace sur roulettes, des armoires et des chambrettes cachées derrière une paroi épaisse à couvre-joint... De part et d'autre du plateau central, des terrasses en double hauteur offrent des salons en plein air - avec une cheminée. Les habitants y ont installé des canapés, un billard, les jeux des enfants. En haut, le regard est projeté sous la toiture, en bas sur le paysage, cadré à l'horizontale par la rive du toit. Quant à la lumière du jour, elle s'invite par l'unique porte-fenêtre ou filtre à travers les tuiles de verre disposées en damier.

La ferme de Cottens soulève une belle question, que le jury de la DRA5 a voulu mettre en exergue. Contre l'empressement un peu dogmatique à vouloir tout emballer, l'approche de Simon Durand, confronté ici à une problématique patrimoniale, démontre que le projet architectural est un préalable obligatoire pour atteindre un bon projet de rénovation. Celui-ci questionne nos manières de vivre, notre confort, mais aussi notre rapport aux belles choses anciennes. Ici, il est proposé d'habiter le monde tel qu'il est, en somme, plutôt que de chercher à l'adapter à nos exigences. ●

Marc Frochaux est rédacteur en chef de «Tracés», revue suisse romande des techniques et cultures du bâti, espazium.ch

Exposition «Distinction romande d'architecture - L'architecture sur la place publique», jusqu'au 9 décembre, Médiathèque Valais, Sion, mediatheque.ch

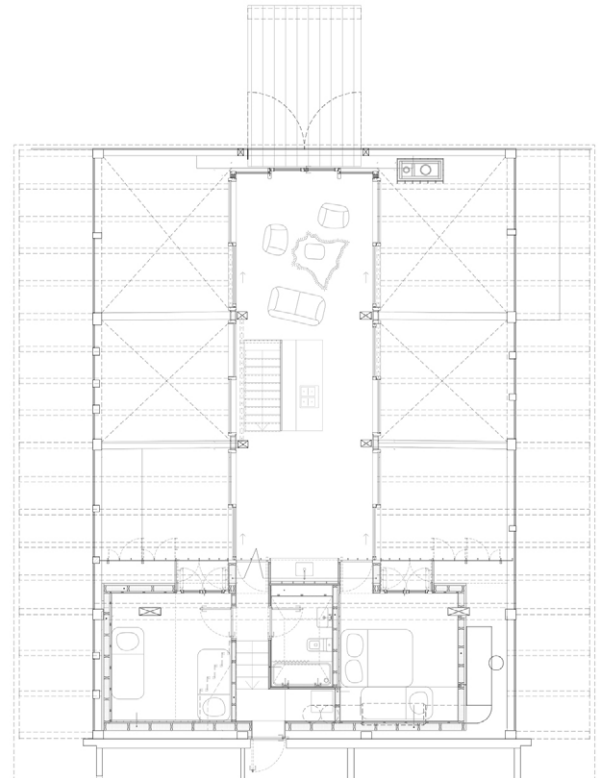
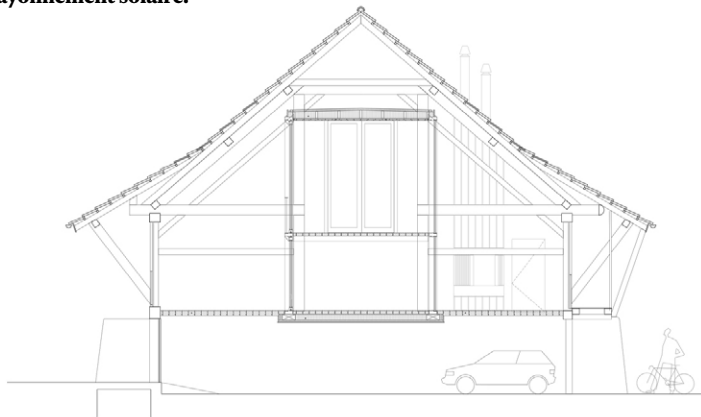
Plus d'informations sur la 5e Distinction romande d'architecture: dra5.ch

Une étude préconise d'«habiter la ruine», autrement dit de construire une petite maison à l'intérieur de la grande



↑ En haut, le regard est projeté sous la toiture, en bas sur le paysage. La lumière du jour s'invite par l'unique porte-fenêtre ou filtre à travers les tuiles de verre disposées en damier.

↘ La transformation de la ferme de Cottens est fondée sur une idée simple: exploiter les espaces périphériques situés sous la grande toiture comme des zones tampons qui protègent la boîte des intempéries et du rayonnement solaire.



L'école du voyage
un récit en neuf étapes

image IA:
**Mathieu Bernard-
Reymond pour
le magazine T**

«Fuir la ville qui flingue les nerfs, les écrans qui dévorent le cerveau, et le travail qui blesse», voilà le projet. Pendant quatre mois, **Julien Blanc-Gras**, écrivain-voyageur, est parti en Asie avec femme et enfant. Pour le magazine T, il a tenu un carnet de route

Episode coréen, où il est question de terre natale

Résumé de l'épisode précédent
Après quelques jours passés au pays du Soleil levant, celui du Matin calme, terre natale de la Femme, accueille notre trio avec en point d'orgue une visite administrative bouleversante.

Il faut arriver à Busan par la mer. Figurez-vous qu'elle est debout leur ville, avec des milliers de tours au garde à vous en rangs serrés sur les reliefs pour abriter tous ces millions de Coréens sur leur menue péninsule - il est dense ce pays. Partout, des grues, des containers, des ponts monumentaux qui cèdent sans cesse la place à d'interminables installations portuaires - on ne chôme pas dans ce pays. C'est la Corée, bébé: on bosse sans arrêt, on innove à gogo, on n'est pas peu fiers d'être modernes. Busan postule pour accueillir l'Exposition universelle de 2030 et elle le clame sur tous les toits. Le futur, c'est ici que ça se passe et il faut que ça se sache. De notre côté, nous plongeons vers le passé.

La Femme pose le pied sur sa terre natale pour la première depuis quarante ans. Le moment est-il solennel? Certainement, si l'on considère comme solennel le fait d'acheter une carte SIM et d'attraper un taxi pour se rendre à l'hôtel.

Voici l'histoire, en version courte: la Femme est née en Corée du Sud, a été adoptée à l'âge de 18 mois, a grandi et vécu en France toute sa vie. Enfance heureuse chez ses parents adoptifs. La Femme est 100% Coréenne physiquement, 100% Française culturellement. Aucun souvenir, aucune sensation, aucune bribe de langage ne la relie à ce pays. «Comment on dit *bonjour* déjà en Coréen?»

Contrairement à bien des adoptés, la Femme n'a jamais manifesté d'intérêt particulier pour son pays de naissance. Elle a passé quatre décennies dans une sorte de stase identitaire, d'équilibre maintenu par l'ignorance de ses origines génétiques. Pourquoi le bousculer si on n'en ressent pas le besoin, si aucune souffrance n'appelle à l'action?

Au départ de notre périple, nous n'étions même pas fermement décidés à venir ici. C'est seulement quelques semaines plus tôt que nous nous sommes dit: *bon, vu qu'on est au Laos, ce serait dommage de ne pas pousser jusqu'en Corée*. L'idée, certes, traînait dans l'air. Depuis qu'elle est mère, la Femme évoque de temps en temps l'envie d'un voyage en Corée «quand l'Enfant aura 10 ans». Il en a 9. Oui, mais le système coréen de calcul de l'âge diffère du nôtre (pour résumer simplement: on ajoute un an pour compter à partir de la conception). Ici, notre fils a 10 ans.

«J'ai envie de me faire percer les oreilles.» Comme ça, d'un coup. Des années de vie commune, aucune mention d'une quelconque volonté de trouer ses oreilles. Et là, soudain, dans le taxi. Le jour de son arrivée en Corée. Comme par hasard. Le psychanalyste amateur en moi saisit le signe formulé et son contexte, s'y accroche comme à une clé menant à l'inconscient de la Femme. Il faut bien comprendre que, depuis que je la connais, je guette (je redoute?) chez cette →

L'auteur
Né à mi-chemin entre l'équateur et le pôle Nord (en France), Julien Blanc-Gras est écrivain, journaliste, réalisateur, globe-trotter et père de famille pas très nombreuse. Il est l'auteur d'une dizaine d'ouvrages dont *Touriste*, *Paradis (avant liquidation)* et *Comme à la guerre*. Son dernier roman, *Envoyé un peu spécial*, vient de paraître au Livre de poche.



«J'ai envie de me faire percer les oreilles.» Comme ça, d'un coup. Des années de vie commune, aucune mention d'une volonté de trouer ses oreilles. Et là, soudain, dans le taxi. Le jour de son arrivée en Corée

personne une crise identitaire qui n'arrive jamais. Et je ne suis pas le seul. Le reste du monde se plaît à lui attribuer un traumatisme enfoui. Avec ce voyage, notre entourage attend d'elle un récit du retour aux origines, avec si possible révélation cathartique et tout le toutim. Il faut avouer que ça m'arrangerait bien, en tant qu'écrivain. Ça ferait une chute idéale: la Femme se reconnectant à l'Asiatique en elle, trouvant la paix dans un temple où elle viendrait accomplir un rituel réconciliateur avec ses parents biologiques qu'elle aurait retrouvés au bout d'une quête poignante et libératrice. C'est bon ça, coco. Ça s'adapte au cinéma, ça. Le problème, c'est qu'elle s'en fout. La Femme vient ici en touriste.

Au moment où j'écris ces lignes, alors que nous nous trouvons en Corée depuis une bonne semaine, la Femme déclare de but en blanc:

«Maintenant qu'on est ici, on pourrait peut-être contacter l'organisme d'adoption à Séoul, non?»

Nous y voilà.

Faut-il mettre un terme à la stratégie d'évitement qui lui a très bien réussi jusqu'à présent? Doit-elle ouvrir le couvercle? On ignore ce qui se cache dessous. Et une fois ouvert, plus moyen de le refermer. Elle hésite. S'esquive elle-même. Me consulte. Je pèse mes mots, je ne veux pas trop influencer:

«C'est entre toi et toi. Il n'y a ni bonne ni mauvaise décision. Quel que soit ton choix, je suis avec toi.»

Elle m'a demandé de rédiger le mail avec elle.

«On verra bien s'ils répondent.»

Il faut arriver à Chungju par le train, pour traverser la Corée profonde, celle des petites villes coincées entre des montagnes basses quoique suffisamment élevées pour boucher l'horizon. Des usines et des rizières, des églises et des carrières, sous un ciel brumeux d'Extrême-Orient. La principale caractéristique de Chungju est de ne présenter aucun intérêt spécifique. Notons toutefois que Chungju (200 000 habitants) est la ville de naissance de Ban Ki-moon (ancien secrétaire général des Nations unies) et de la Femme (ancienne directrice de la communication de Viva Music). C'est ce qu'indique son dossier d'adoption, qui n'indique pas grand-chose d'autre. Nous découvrons la ville où elle aurait dû grandir, à un coup de dés du destin près, en constatant qu'on est bien sortis des sentiers battus, là. Aucun touriste, aucun étranger en vue, à part quelques échassiers migrateurs venus s'abreuver à la rivière. Peut-être bien des cigognes - ces oiseaux qui apportent les enfants. C'est une simple balade, sans autre but que de humer l'atmosphère, sauf qu'on ne peut s'empêcher de penser, en voyant les mamies au bord de la rivière: «Et si c'était ta mère?»

On en plaisante. «Le réceptionniste de l'hôtel, c'était peut-être ton cousin», s'amuse l'Enfant. On en plaisante, mais c'est vertigineux. Il est possible, voire plausible, que dans ces rues vive une femme d'une soixantaine d'années qui au fond de son cœur porte une enfant qu'elle a portée dans son ventre, il y a si longtemps, et qu'elle a dû confier à d'autres. Peut-être. Peut-être pas.

Comme nous n'avons rien de mieux à faire, nous nous rendons dans un parc qui abrite une pagode à sept étages classée monument national numéro 27. Elle se trouve au bord d'un lac tellement mignon qu'on vient y tourner des K-dramas. Les environs sont parfaitement bucoliques, si l'on fait abstraction du vacarme des F-16 tournoyant dans le ciel pour rappeler que ce pays reste officiellement en guerre et qu'il vit sous la menace des cinglés qui dirigent leurs voisins du Nord. Déjeuner dans l'herbe, température parfaite et soleil caressant. Nous savourons pleinement le fait de n'avoir aucun objectif et nous sommes heureux. On a fait un beau voyage, tous les trois. On va bientôt rentrer. En buvant son café, la Femme reçoit un mail. Elle a rendez-vous demain avec l'organisme d'adoption.

Il faut arriver à Séoul par la route, afin de ressentir physiquement ce que signifie l'expression *capitale hydrocéphale*. Cette ville mange la moitié de la population du pays et c'est la dernière étape de notre périple. La Femme oublie son téléphone en descendant du bus (ça ne lui arrive jamais), le jour du rendez-vous. On ne me fera pas croire qu'il ne s'agit pas d'un acte manqué.

Le métro nous téléporte à Hongdae, le quartier universitaire et festif où se niche la guest house tenue par Chris, bodybuilder gay aussi attentionné que bavard. Il est estomaqué que nous venions de Chungju.

- Mais pourquoi êtes-vous allés là-bas?

- C'est ma ville de naissance.

La réaction de Chris, bienveillante et gênée, traduit l'embarras national vis-à-vis des Coréens adoptés. Pendant des décennies, des centaines de milliers de gamins ont été refourgués

à l'étranger. Des gamins aux yeux bridés qui ont grandi en Occident, dépareillés sur la photo de famille, en se faisant traiter de Chinetoques à la récré - ce qui ne les empêche pas de finir ministre à l'occasion. La Corée du XXI^e siècle, douzième puissance économique et plus faible taux de natalité mondiale, baisse les yeux devant l'image que lui renvoie ce rétroviseur.

Je lève la tête: un arrêt de métro porte le nom de Holt International, l'ONG américaine qui gère les adoptions en Corée depuis les années 1950. Un service post-adoption, gratuit, propose de répondre aux deux ou trois questions que certains peuvent légitimement se poser (comme: qui suis-je?). La Femme sait qui elle est et elle ne cherche rien d'autre que des précisions sur son parcours d'adoption, car le dossier en sa possession est elliptique.

Nous sommes reçus par un trentenaire anglophone et fatigué (tout le monde est épuisé en Corée) qui, sans surprise, s'appelle Kim (un cinquième de la population porte ce nom). Le rendez-vous dure une petite heure durant laquelle le couvercle s'entrouvre. La Femme récolte des informations significatives sur sa propre existence. Elle découvre où elle a vécu la première année de sa vie. Les noms de famille, l'année de naissance de ses géniteurs.

- Souhaitez-vous que nous enclenchions la procédure pour tenter de contacter votre mère biologique?

La Femme se vitrifie. Je visualise un gouffre qui s'ouvre sous ses pieds. L'Enfant dessine calmement dans un coin de la pièce.

- Non.

Non, elle ne souhaite pas ouvrir ce couvercle, pour le moment.

Kim s'agite imperceptiblement sur sa chaise, il a envie de partir en week-end.

- Vous avez beaucoup de rendez-vous comme celui-ci?

- Vous êtes la quatrième aujourd'hui.

Avant de nous quitter, Kim offre à la Femme un tote bag contenant un drapeau et une carte de la Corée, ainsi que des baguettes.

Je crois qu'il est nécessaire de se procurer un verre de vin. La Femme ne montre pas grand-chose mais je la connais, elle tangué de l'intérieur. L'Enfant enlace sa mère. Il n'a pas dit un mot, il n'a pas compris un mot, il a tout compris.

Les rues de Hongdae sont floutées par notre brouillard émotionnel. C'est vendredi soir dans le quartier de la teuf, la ville vibre d'une jeunesse au sang irrigué de soju et aux visages dessinés au bistouri. La Femme s'engouffre dans un Daiso, le GiFi local, et achète des babioles pour se détendre. D'ordinaire, je ronchonne contre ces accès de consommation. Aujourd'hui, évidemment, je ne la ramène pas. La Femme vient de s'approcher de l'énigme de ses origines; elle acquiert une éponge spécialement conçue pour nettoyer les carottes.

Nous atterrissons chez des Bretons. Au Mozambique, au Cambodge ou au Chili, on finit toujours par tomber sur un Loïk ou un Yann qui a monté une affaire au bout du monde qui, pour un Finistérien, est la porte à côté. Dans cet établissement, on boit du cidre, on mixe du dub et il est rapidement 2h du matin. L'Enfant joue sur sa tablette, cerné par des gens ivres. Nous sommes de mauvais parents.

Des tablées de francophones aux yeux bridés se sont formées, des conversations entre adoptés se sont nouées et des inconnus liés par leur singularité familiale se racontent leurs histoires. Untel a retrouvé la trace de ses parents biologiques. Son père, constatant qu'il gagnait bien sa vie, lui a demandé de l'argent. *Tu comprends, les liens du sang, c'est important chez nous.* On abandonne un enfant et on essaye de le plumer trente ans plus tard: on se situe assez haut sur l'échelle de l'indignité. Nous ne sommes pas de si mauvais parents.

Le cas inverse peut aussi se présenter. Une Française a retrouvé son père coréen qui, entre-temps, avait fait fortune en fondant une chaîne de supermarchés.

- Je vais peut-être lancer la recherche finalement, plaisante la Femme.

Il n'existe en vérité que très peu de belles histoires de retrouvailles. Seul un infime pourcentage renoue des liens durables avec ses géniteurs. Ces conversations entre adoptés, cette soirée, ont l'effet d'un baume apaisant sur la Femme. Elles confirment ce qu'elle a toujours su: ses seuls parents sont ceux qui l'ont aimée.

Il faut arriver à destination à pied, car les taxis sont introuvables et les téléphones déchargés. Quand on a fait le tour d'un continent ou d'une histoire, quand les corps sont fatigués et les âmes réconfortées, on doit retrouver son chemin par ses propres moyens. Les rues de Séoul se vident de leur jeunesse noctambule. Des millions de Coréens grappillent quelques heures de repos. Trois Français rentrent chez eux, tranquilles, dans le matin calme. ●

«Maintenant qu'on est ici, on pourrait peut-être contacter l'organisme d'adoption à Séoul, non?»
Nous y voilà. Faut-il mettre un terme à la stratégie d'évitement qui lui a très bien réussi jusqu'à présent?

Retrouvez
tous les épisodes
en ligne.



Prochain épisode:
Où l'on rentre chez soi.

Couture en cuisine

Avec des gestes précis et minutieux, la jeune cheffe **Laszlo Badet** embellit les plats et les denrées alimentaires les plus rustiques. Un savoir-faire qu'elle tient de son premier métier de couturière

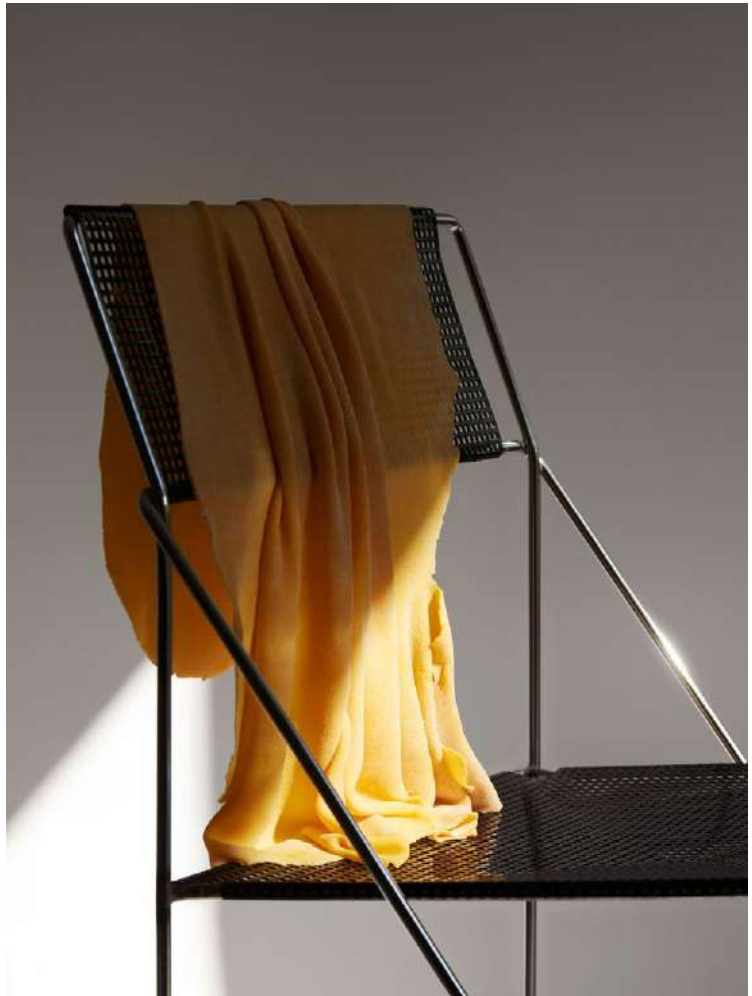
par **Séverine Saas**
photos: **Léonard Méchineau**



← Laszlo Badet est une cuisinière d'un genre nouveau. La Vaudoise n'est affiliée à aucun restaurant, passant allègrement d'une résidence culinaire à la réalisation de buffets pour des événements plus ou moins mondains.

→ «Panier de pâte morte garni de clémentines» - Napperon de la grand-maman de Laszlo Badet.





Un kaki orné d'une dentelle de sucre, délicatement posé sur un coquetier en argent. Une courge creusée pour accueillir une soupe et une élégante cuillère. Un monticule de mandarines érigé dans un panier en pâte à pain tressée. Sous l'œil complice de son compagnon, le photographe français Léonard Méchineau, Laszlo Badet se plaît à sublimer les denrées alimentaires à l'état brut. Sans grandiloquence, avec un souci du détail qui fait désormais sa signature.

Laszlo Badet est cuisinière, mais d'un genre nouveau. Indépendante et nomade, cette Vaudoise d'origine n'est affiliée à aucun restaurant, à aucun lieu, passant allègrement d'une résidence culinaire de plusieurs semaines à la réalisation de buffets pour des événements plus ou moins mondains. Ou encore à la fabrication de décors culinaires pour des campagnes publicitaires. Sa seule table se trouve dans son appartement parisien, point de départ de toutes ses recherches et expérimentations. Elle y concocte des mets «très familiaux», que l'on pourrait facilement trouver dans les livres de recettes d'antan. Typiquement, un pâté en croûte. Mais, contrairement à nos aïeux, la trentenaire en propose une version végétarienne développée avec des produits bios, de saison et, si possible, du terroir. Sa pâte, elle la tresse, la décore d'œuillets et autres formes découpées à même la matière organique. Plus qu'un pâté, c'est un ouvrage d'artisanat. Un savoir-faire que Laszlo Badet a hérité de son premier métier, couturière.

Formée à l'École de couture de Lausanne, loin des cursus de direction artistique et de la mode-concept, elle est arrivée au vêtement par la main. Par le geste anonyme et répété, encore et si bien qu'il parvient à se faire oublier. Passer d'un atelier à une cuisine a été une évidence. «Je dis toujours que je cuisine comme je couds. Je travaille de

la même manière: avec mes mains. Je coupe, je chauffe, je plie, je tisse. Seul le support a changé», détaille la jeune cheffe.

Dans la longue liste des clients de Laszlo Badet, on trouve donc, sans surprise, de nombreuses marques de mode, de joaillerie et de luxe. Elles demandent la touche Badet en matière de nourriture, mais aussi de décor et de mise en scène. Ainsi, pour un seul et même événement, la cheffe se retrouve souvent aux fourneaux, mais aussi à la location de vaisselle et de mobilier, à la sélection de vins, de fleurs et de bougies. Pour ne rien gâcher, Laszlo Badet est mannequin, baladant sa silhouette androgyne dans les défilés de Balenciaga ou de Lemaire, posant parfois pour les marques qui font appel à ses services de cuisinière. Cette boucle vertueuse se prolonge sur Instagram, où son compte professionnel *@cantinelaszlo* comptabilise à ce jour plus de 31 000 abonnés. Son univers créatif jaillit au détour d'une image de biscuit à motifs désuets, de balade dans un marché au sud de l'Italie, d'un coin de sa cuisine parisienne. Surgissent aussi les photos de Léonard Méchineau, dont la lumière épurée transfigure les créations de la cuisinière. «Dans son œil, les aliments deviennent presque des tableaux», loue Laszlo Badet. ●

↖ «Œuf fleuri enveloppé d'un bas»
- Recette pour teindre les œufs.

← «Drap de pâte déposé sur une chaise» - Chaise vintage Nuova X-Line de Niels Jorgen Haugesen.





← «Asperges vertes tenant la chandelle» - Bougeoirs Stoff Nagel.

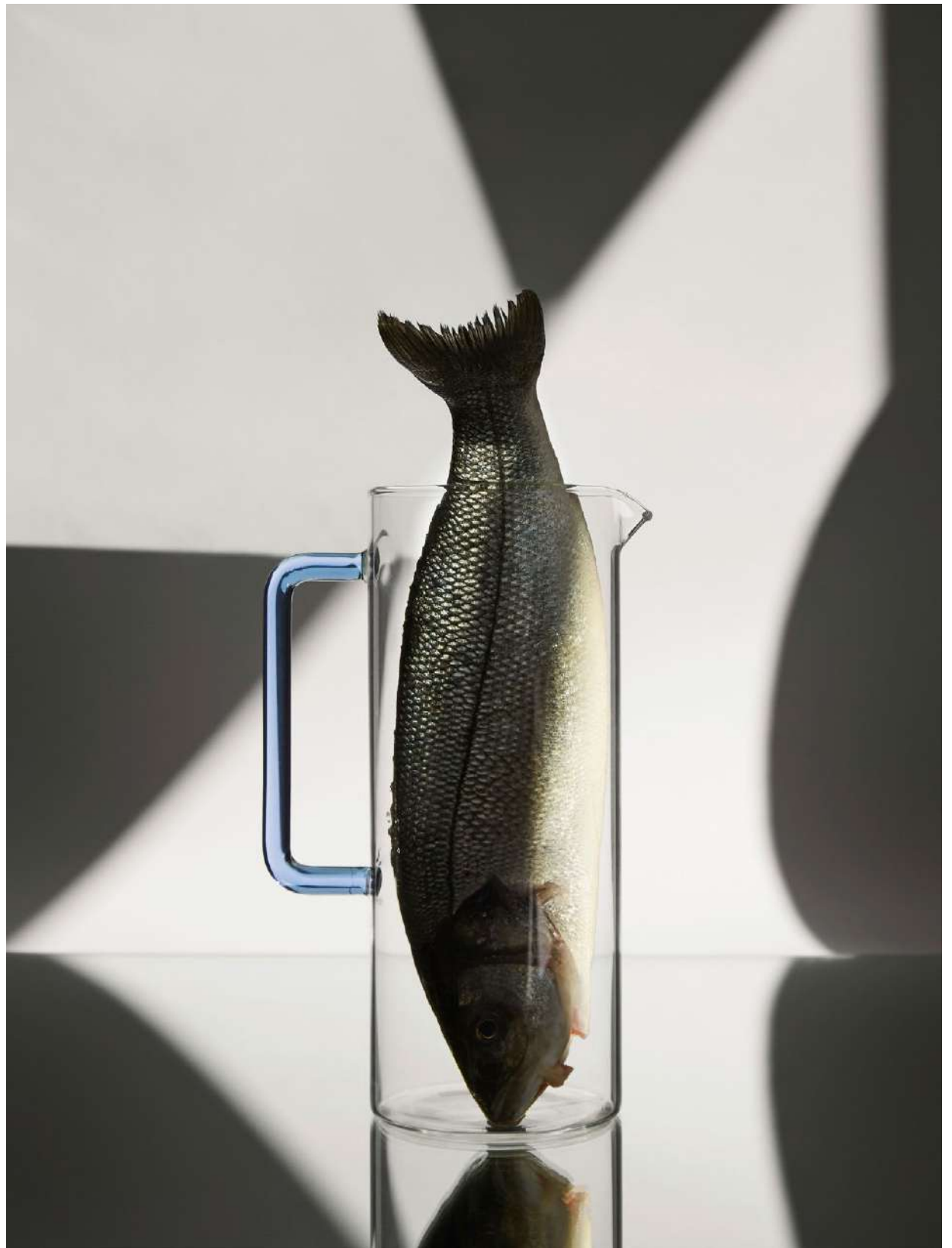
↑ «Kaki décoré de dentelle en sucre glace» - Coquetier vintage en argent.

→ «Coing confit au sucre» - Ancienne coupe à champagne en cristal.



→ «Fruit de grenade pétillant»
- Sucre glace.





↗ «Bar à la tête à l'envers»
- Carafe d'Ichendorf Milano.



← «Soupière en courge»
- Soupe crémeuse à la courge.

↓ «Kaki en robe du soir»
- Sucre glace et blanc d'œuf.

→ «La main de l'abeille» - Main en
porcelaine et miel de sarrasin.





C'est du gâteau!

Le succès des pâtisseries en forme d'objets, de fruits ou de mets salés, dont l'aspect ne correspond pas à ce qu'ils sont réellement, prouve que les **trompe-l'œil** n'ont pas fini de surprendre

par **Emilie Veillon**

Deux sacs à main en cuir rouge imitation crocodile. Deux canards en plastique. Deux coffres-forts noirs. Ou encore deux cocottes en fonte orange. Sur le plateau du show télévisé de *On en mangerait... ou pas*, diffusé sur Netflix, des artistes pâtisseries ont un temps limité pour créer des desserts en trompe-l'œil suivant des thèmes imposés. Un jury doit ensuite tenter d'identifier le gâteau parmi une paire d'objets d'apparence identique. Une fois le choix du jury arrêté, le présentateur muni d'un grand couteau, tente de trancher bougie, pouf, téléphone ou lingot d'or, la vérité jaillissant au bout de la lame. Le pâtissier dont le gâteau a été repéré se voit éliminé. A la clé, 50 000 dollars de récompense.

Ces desserts en trompe-l'œil fascinent les téléspectateurs, y compris les enfants, ébahis devant la qualité des objets façonnés en couches génoises colorées. Avant Netflix, cette tendance culinaire était déjà fort représentée sur les réseaux sociaux où se succèdent des

créations tout aussi convaincantes de pâtisseries amateurs ou professionnels. Cette curiosité de masse a contribué au succès de chefs tels que Cédric Grolet, à Paris, connu pour ses fameux fruits en trompe-l'œil, totalisant plus de 8,8 millions d'abonnés sur Instagram et 6,1 millions sur TikTok.

Ce genre de desserts découle de la mode anglo-saxonne du cake design, importée en Suisse il y a une dizaine d'années. Principalement axée sur les occasions spéciales, cette pratique consiste à recouvrir des génoises de pâtes à sucre, travaillées comme de la pâte à modeler, afin de créer des décors ou personnages thématiques surprenants tels que des terrains de sport ou héros de dessins animés. Cette tendance va de pair avec une offre accrue d'accessoires et d'ingrédients dans les points de vente. Certaines boutiques en ont même fait leur spécialité, comme le Royaume Melazic, présent depuis une dizaine d'années à Lausanne. «Je pense que les gens ont besoin de rêver et d'être créatifs. La pâtisserie est une parenthèse hyper-déstressante, presque méditative, comme le tricot, ou le puzzle!», observe Mélanie Romero, à la tête du lieu avec sa sœur Soizic. Au fil des ans, elles ont vu évoluer le secteur, partant de la fascination

pour les cupcakes gourmands, puis le cake design, pour arriver aux trompe-l'œil prisés d'aujourd'hui.

Si elles ont cessé de réaliser des gâteaux sur commande, «la clientèle n'étant pas prête à mettre le prix que nécessite ce type d'œuvre d'art», elles l'accompagnent et la conseillent à travers un large choix d'ustensiles, moules, poudres, paillettes, pâtes à sucre, colorants et peintures alimentaires. «En ce moment, il y a une forte demande pour les trompe-l'œil façon grimoire d'Harry Potter, saucisson ou théière en porcelaine. Les gens vont de plus en plus loin. Seul bémol, beaucoup ne se rendent pas compte de tout le travail que cela implique, à force d'en voir partout sur les écrans!», relève Mélanie Romero.

Les deux pâtisseries autodidactes tentent toujours de cerner le niveau d'expérience de leurs clients et de décomposer les étapes avec eux. Aux débutants, elles conseillent de simplifier le projet en travaillant à plat plutôt qu'en trois dimensions - ce qui nécessite des heures de travail. Le principe →

↓ Sur le plateau du show télévisé «On en mangerait... ou pas», diffusé sur Netflix, des pâtisseries ont un temps limité pour créer des desserts en trompe-l'œil suivant des thèmes imposés.



est toujours le même pour les trompe-l'œil d'objets: à partir de génoises créées dans des moules simples (rond, rectangle ou carré), on sculpte les bases pour obtenir la forme souhaitée avec de la crème de beurre, qui lie les éléments entre eux ou comble les trous. Ensuite, des textures en pâte à sucre couplées à différents produits de finitions (poudres, paillettes, etc.) sont posées dessus comme emballage pour façonner l'illusion d'une couverture de livre en cuir patiné, d'une peau rugueuse de salami ou d'une céramique blanche luisante. Seule contrainte: la pâte à sucre ne supportant pas la réfrigération, ces trompe-l'œil ne peuvent être composés de farces à base de fruits ou de chantilly, qui ne tolèrent pas la température ambiante, mais plutôt de crèmes de beurre, gelées ou confitures. «On ne peut pas faire un fraisier ou une forêt-noire en grimoire d'Harry Potter. Entre le dessert préféré ou le décor rêvé d'un enfant, il faut choisir! On essaie de ne pas briser les élans créatifs, tout en aidant nos clients à rester réalistes», estime Mélanie Romero.

Ces gâteaux sont-ils bons pour autant? «Ils ne seront pas mauvais, mais pas dignes de la pâtisserie fine. La génoise doit avoir de la tenue, ne pas être trop aérienne, pour

supporter le poids de la pâte à sucre. La ganache n'a pas la fraîcheur d'un fruit frais. L'enveloppe colorée est très sucrée. C'est clairement l'effet surprise, l'esthétique donc, qui prime», analyse la spécialiste. Rien à voir, selon elle, avec les trompe-l'œil de fruits signés Cédric Grolet, dont raffolent les Parisiens prêts à mettre plus de 15 euros pour une fausse pomme verte. Très techniques, ces chefs-d'œuvre tant visuels que gustatifs nécessitent plusieurs jours de travail. La pomme est composée d'une coque en chocolat blanc façonnée dans un moule en silicone. A l'intérieur cohabitent plusieurs inserts qui nécessitent chacun des heures de congélation préalable. La coque est finalement recouverte de glaçage miroir constitué d'un nappage.

Propositions salées

Le succès des trompe-l'œil pousse des chefs à s'amuser à brouiller les pistes salées en cuisine. Finaliste de l'émission *Top Chef* diffusée sur M6, Danny Khezzar vient de publier son *Livre d'or* de recettes, aux Editions Solar, dans lequel il en propose plusieurs. Aux commandes de la brigade du restaurant genevois le Bayview, sis à l'Hôtel Président Wilson, il a élaboré sous la houlette du chef Michel Roth, un donut, mais

aussi un croissant réalisé à base de pommes de terre qu'il farcit avec un parmentier de canard. «Le secteur des desserts est inondé de trompe-l'œil, tandis que ce style est quasi absent du reste des arts culinaires. J'aimerais que ça change! Ce qui me motive, c'est de jouer avec le client et de le surprendre là où il ne s'y attend pas», détaille le chef qui, loin de se cantonner à l'expérience du plat au restaurant, travaille sur le développement de divers produits, type fausses olives au cœur coulant (huile d'olive, réduction de porto Madère, foie gras), qui pourraient être proposés à la vente à l'emporter.

Autre exemple, le chef cuisinier et historien de la gastronomie Philippe Ligron a récemment été mandaté par la marque Gruyère AOP pour créer un trompe-l'œil à base du fromage fribourgeois. Il a créé un œuf au plat composé d'un jaune d'œuf confit à la japonaise, d'une sauce béchamel au gruyère, accompagné d'un sablé à la tomate s'apparentant à une tranche de lard. «Le trompe-l'œil existe depuis toujours dans la gastronomie. Dans l'Antiquité et au Moyen Age, il était avant tout motivé par des raisons symboliques, souvent spirituelles ou religieuses. Il a atteint le paroxysme du kitsch, de l'opulence ou de prouesses architecturales dans l'aristocratie du XVIIe siècle en Italie et France», résume le spécialiste.

Comment expliquer que cet art culinaire plaise autant depuis les années 2010? «Le buzz de ces gâteaux se comprend avant tout par l'omniprésence de la photographie dans notre ère de l'apparence et de l'image. En soi, l'élément de surprise en pâtisserie n'est pas si récent. Il y a toujours eu une recherche esthétique, rien qu'avec un fraisier ou un macaron, car le gâteau marque une célébration, un moment joyeux. Par exemple, Michel Bras a inventé, en 1981 déjà, le mi-cuit au chocolat, coulant sur l'assiette une fois tranché», rapporte Marion Thillou, auteure française de *Comment j'ai dégusté mon gâteau*. Selon elle, si le sens de la vue est essentiel dans la dégustation, ce n'est pas l'aspect d'un dessert qui reste en mémoire. Et l'observatrice des tendances d'ajouter qu'elle voit aussi, en parallèle à la folie des trompe-l'œil, se dessiner un retour aux gourmandises d'apparence plus simples, aux produits finis qui ne nécessitent pas une foule de matières premières, du genre viennoiserie, avec lesquelles on ne peut pas se cacher derrière une prouesse visuelle. ●



↑ Un croissant réalisé à base de pommes de terre, que Danny Khezzar, chef au Bayview à Genève, farcit d'un parmentier de canard. Et, des desserts aux allures de figues, signés Cédric Grolet, pâtissier star français.



L'allure Balenciaga dévale les pistes. Sous la houlette du directeur artistique, Demna, la maison française transpose son vocabulaire urbain au domaine des sports d'hiver et de la performance. Fidèle à son penchant pour les silhouettes radicales, la marque réplique ses volumes *oversize* pour offrir au corps un confort et une liberté de mouvement, et donc une attitude. Une humeur teintée d'ironie. Il faudra s'approcher pour comprendre la complexité des matériaux et des techniques, conçus pour assurer visibilité, isolation, aérodynamisme et protection. Ici, les pantalons cargo sont réalisés en Ripstop, un tissu ultra-résistant, et intègrent des guêtres, des systèmes de ventilation sophistiqués, des chargeurs de batterie et des poches conçues pour le pass de ski. Là, les vêtements d'extérieur sont déperlants, les jeans imperméables et doublés de polaire en denim stretch. Les chaussures, elles, se piquent comme toujours de gigantisme, à l'instar de cette botte Alaska aux proportions démesurées, spécialement développée pour les conditions arctiques. Ou la Sneaker 3XL version ski, livrée avec des chaînes à la façon de pneus neige. Clou de la collection, des équipements sportifs, dont un snowboard et des skis arborant le logo Balenciaga. Dans l'anonymat de la neige, la mode reste affaire de distinction. ●

Collection Balenciaga Skiwear, disponible dans les boutiques du monde entier et sur balenciaga.com

Tout schuss

La maison française **Balenciaga** lance sa première collection dédiée aux sports d'hiver. Et décline dans un langage technique ses silhouettes teintées de gigantisme et d'ironie

photo: **Philippe Jarrigeon** pour le magazine **T**

«La forme doit restituer le goût»

Chef pâtissier parmi les plus connus du monde, **Pierre Hermé** était membre du jury de Design Parade Toulon cet été. Le «roi du macaron» s'est imposé comme un homme de palais, même si les arts constituent une part prépondérante de sa pratique

par **Selim Atakurt**

Assis sur un banc, Pierre Hermé appose sa griffe sur un bout de papier tendu par un garçonnet. C'est sans doute cela qu'on appelle «avoir une signature». Une expression désormais largement démocratisée grâce aux émissions culinaires télévisées. A 62 ans, le chef alsacien est une authentique star: surnommé le «Picasso de la pâtisserie» par *Vogue* et consacré meilleur du monde dans sa discipline par *World's 50 Best Restaurants* en 2016. Le «roi du macaron» règne sur près de 600 collaborateurs, travaillant dans 60 points de vente, répartis dans 12 pays. Il a ainsi su donner forme à une créativité sans limites. Même si, pour lui, la forme ne surpassera jamais le goût!



↑ Le «roi du macaron» règne sur près de 600 collaborateurs, travaillant dans 60 points de vente, répartis dans 12 pays.

Vous êtes membre du jury d'un festival de design. Quel est votre rapport avec cet art dans le cadre de votre métier de chef pâtissier-chocolatier?

Ce qu'on a longtemps appelé le «design culinaire», c'était un exercice que je n'aimais pas beaucoup. Il s'agissait souvent d'une intervention extérieure qui ne tenait pas compte du sens. Il y a notamment un garçon qui s'appelle Marc Brétilot, très connu dans ce domaine, qui fait du design pour du design. Dans son cas, l'acte est un peu gratuit, purement visuel, et ne rend pas justice au savoir-faire gastronomique. Pendant vingt ans, on a enseigné cela comme étant du design culinaire. Pour moi, cette discipline doit avant

tout rendre un gâteau appétissant, désirable. Il faut que l'aspect restitue quelque chose du goût en allant vers l'essentiel, sans artifice. Néanmoins, je peux faire des entorses à la règle: pour le Macaron Ispahan, une de mes pâtisseries phares, je dépose sur le dessus des pétales de rose. Cela crée une note de poésie!

Si le goût prime à vos yeux, est-ce qu'il vous est déjà arrivé d'imaginer un dessert en partant de la forme?

Rarement, mais cela peut arriver. Notamment quand la forme est contrainte par le type de gâteau que l'on souhaite créer. Si on réalise une bûche de Noël, il y a des marqueurs visuels spécifiques. Dans ce cas, c'est la forme qui guide l'architecture du goût.

Vous avez ouvert des boutiques partout dans le monde, est-ce que vous adaptez visuellement vos desserts à la culture de chaque pays?

Oui, il peut y avoir une adaptation par rapport au lieu. Pour La Mamounia, un palace de luxe à Marrakech, au Maroc, j'ai créé des petits gâteaux en forme de cornes de gazelle, par exemple. Au Japon, j'utilise des produits locaux, dont le thé vert, le yuzu, le wasabi, que j'injecte dans de la pâtisserie française. Il y a deux ans, j'ai développé cette collection de gâteaux que j'ai appelée «Japonisme», en hommage à un mouvement de peinture datant de la fin du XIXe siècle, dans lequel les artistes occidentaux s'inspiraient de la culture nipponne.

Pour des raisons techniques, est-ce qu'il y a des formes de gâteaux que vous n'avez pas réussi à restituer?

Cela ne m'est jamais arrivé. En revanche, j'ai fait appel en 1993 à un designer pour créer l'aspect de l'une de mes réalisations, «La Cerise sur le gâteau». L'idée de départ était de faire dessiner une forme qui ne ressemblerait pas à la typologie classique d'un gâteau. J'ai demandé à Yan Pennor's, un designer irlandais, de l'imaginer: il a conçu un entremets en forme de part de gâteau, ainsi que la boîte qui l'accompagne. Depuis la fin des années 1980, j'aime beaucoup croiser mon métier avec d'autres pratiques, qu'elles soient artistiques, artisanales ou dans l'univers de la culture. Cela enrichit la profession, mais également le patrimoine de la marque.

↓ **Trois desserts emblématiques réalisés par le chef alsacien (de haut en bas): «Corne de gazelle», «La Cerise sur le gâteau» et «Tarte infiniment yuzu».**



Quelles autres disciplines aimeriez-vous encore explorer?

Je suis en train de préparer une collaboration avec un authentique trésor national vivant du Japon, Maître Kunihiko Moriguchi, qui peint sur des kimonos - certains sont exposés au Victoria and Albert Museum de Londres. Depuis dix ans, je tisse une relation avec lui et on est en train de discuter pour faire une collaboration autour de produits d'exception. Ces partenariats se créent souvent au gré des rencontres. Par exemple, j'ai visité l'atelier de l'artiste Joana Vasconcelos au Portugal et on s'est dit qu'on allait faire quelque chose ensemble, car on exerce exactement de la même manière.

Et dans le domaine des nouvelles technologies, est-ce qu'il y a des collaborations en cours?

J'échange actuellement avec Marine Coré Baillais, qui a créé la première imprimante 3D dans le domaine de l'alimentaire. Elle va nous prêter une machine et on va faire des essais. Pour l'instant, je ne sais pas encore réellement comment on va l'utiliser, mais si on ne se penche pas sur ce genre d'évolution technologique, cela ne va pas venir tout seul. Et c'est passionnant intellectuellement! Je m'intéresse aussi à des Israéliens qui ont inventé un sucre à base de saccharose, mais qui subit une transformation, ce qui lui procure un pouvoir sucrant supérieur et permet ainsi de baisser sa teneur. Je suis au tout début de l'expérimentation pour le moment.

Quel est votre rapport aux tendances actuelles telles que le véganisme?

Je viens de publier *Pâtisserie végétale* aux Editions Solar. C'est le premier livre de haute pâtisserie végétale. Sans beurre, ni lait ou crème et œufs. C'est ce qu'on appelle de la pâtisserie végane. J'utilise un peu de miel dans quelques recettes, mais autrement, c'est complètement végane. Il y a quelque temps, je me suis rendu à Amsterdam pour visiter une pâtisserie de ce type: les gâteaux étaient carrés avec un morceau de fruit posé dessus, c'était horrible visuellement! De notre côté, ce que nous avons fait, ce sont des gâteaux aussi beaux et bons que des gâteaux «normaux». J'aime ce genre de remise en question. Notre métier nous donne tellement de possibilités que ça serait du gâchis de ne pas en profiter. ●

→ Autrefois enseignant et traducteur, **Henri-Daniel Wibaut** est un bibliophile et gastronome averti.



L'appétit vient en lisant

Le point commun entre l'origine de la frite, les premiers manuels de la bonne ménagère et un menu royal du XVIIIe siècle? Tous ont été décortiqués dans un livre écrit par **Henri-Daniel Wibaut**, libraire spécialisé dans l'histoire de la gastronomie

par **Emilie Veillon**

Installée au pied d'un bâtiment historique de la vieille ville de Lausanne depuis 2004, la librairie Gastérea est spécialisée dans les livres anciens et modernes liés à la gastronomie. On y trouve un vaste assortiment de bouquins d'occasion des trois derniers siècles édités en français. Ouvrages publiés ou manuscrits, ils sont noircis de recettes, mais aussi d'autres thèmes connexes, tels que l'agriculture, la viticulture ou encore l'hygiène alimentaire. Une grande partie est consacrée à la littérature, la cuisine et le vin ayant inspiré bien des écrivains et des poètes. Henri-Daniel Wibaut a été enseignant et traducteur avant de se consacrer à sa librairie. La majorité de sa clientèle est constituée de collectionneurs étrangers qui suivent ses catalogues par le biais d'internet. Parmi eux: on trouve des passionnés d'histoire et de bonne cuisine, mais aussi beaucoup de chefs en quête d'anciens modes

de préparation, ainsi que des bibliothèques très friandes de ce genre de document. Le bibliophile et gastronome averti vient de publier son premier livre intitulé *La Frite de Madame Méricot* aux Editions 41. A l'image de sa boutique, on y découvre un foisonnement d'anecdotes sur le passé culinaire sous forme de 50 petites histoires indépendantes.

Quelle a été l'évolution du livre de cuisine, des premiers manuscrits aux publications d'aujourd'hui?

Historiquement, les recettes écrites étaient transmises sous forme manuscrite. Les premiers livres majeurs en version imprimée ont été diffusés par des cuisiniers qui travaillaient pour des familles royales à partir du milieu du XVIIe siècle. Il faut savoir que les princes rivalisent à cette période sur les champs de bataille, mais aussi lors de dîners! Les livres de cuisine se sont surtout développés en France

le siècle suivant, sous l'impulsion de grands noms tels que François Massialot, qui a travaillé comme chef pour diverses cours, mais aussi Joseph Menon, dont le livre *Nouveau Traité de la cuisine* publié en 1739 et ceux qui ont suivi ont connu un grand succès. Pendant un siècle au moins, les ouvrages étaient destinés aux professionnels: il n'y avait par exemple aucune indication de quantité! Ils recensaient des recettes, des menus, voire tout un savoir-faire sur les sauces ou les cuissons.

Quand sont apparues les premières illustrations?

Très tardivement. Dans les livres anciens, rien ne donnait une idée visuelle du plat. Cela surprend souvent les clients de ma librairie quand ils en feuilletent pour la première fois. On y trouve uniquement des plans de table et quelques rares schémas, notamment sur l'art de trancher la viande ou le poisson. L'arrivée

des illustrations a considérablement contribué au développement des livres de cuisine, puisqu'elles facilitent la compréhension des étapes et du résultat.

A partir de quand ont-ils intéressé le grand public?

Dès la fin du XIXe siècle, avec l'émergence de la bourgeoisie friande d'engager des cuisinières (les chefs étant pour la plupart trop chers ou monopolisés par les aristocrates) d'un côté, et le développement des restaurants tels qu'on les connaît aujourd'hui (des tables individuelles et un menu de plusieurs plats) de l'autre. Ces nouveaux acteurs ont contribué à l'apparition des premiers ouvrages de vulgarisation de la bonne cuisine par le biais de recettes décrites telles qu'on les lit désormais. Aujourd'hui, il suffit d'aller dans les grandes librairies pour voir à quel point la production est volumineuse, notamment en ce qui concerne les cuisines du monde que la mobilité moderne a motivées.

Ces livres anciens ne sont-ils pas des sources sociologiques importantes pour comprendre le rapport à la cuisine à travers les époques?

Oui, absolument. Je trouve incroyable de voir par exemple à quel point la consommation de vin était prônée pour soigner certains problèmes de santé dans les années 1930-1950. A chaque maladie, son cépage et sa quantité de verre! Les descriptions de menus sont aussi très intéressantes sociologiquement parlant. Encore au début du XXe siècle, il était commun de rester attablé toute la journée à l'occasion d'un mariage, d'une communion ou d'un dîner d'Etat. L'abondance alimentaire était synonyme de richesse: il fallait que ça en impose. La reine Victoria était apparemment boulimique: elle pouvait avaler des quantités ahurissantes de nourriture. Ces repas interminables étaient le reflet d'une époque où on prenait davantage de temps. L'allègement progressif des repas dans les décennies suivantes, jusqu'au fast-food d'aujourd'hui, est lié à la contrainte de vaquer à d'autres occupations, à commencer par le travail.

Dans votre livre, vous relayez l'histoire de certains plats, tels que la fondue. Est-elle suisse ou savoyarde selon vos sources?

Sans doute ni l'un ni l'autre. Cela m'intéressait de parler de la paternité des plats, parce qu'elle est extrêmement complexe. Plus le plat



↙ Installée au pied d'un bâtiment historique de la vieille ville de Lausanne depuis 2004, la librairie Gastérea est spécialisée dans les livres anciens et modernes liés à la gastronomie.

est simple, plus il est difficile de savoir où et comment il est né. Dans tous les pays où se trouve une production de lait, le fromage est susceptible d'avoir été consommé fondu. De la même manière, il est impossible d'identifier l'origine de l'œuf au plat, par exemple. En revanche, lorsque le plat est élaboré, on peut remonter le fil de sa création. Je raconte celle de la brandade de morue, du homard à l'américaine ou encore de la frite qui, telle qu'on la conçoit sous forme de bâtonnet, est apparue dans un livre écrit par le cuisinier Borel en 1825.

Quels sont les livres d'époque incontournables ayant été réédités?

Le Grand Dictionnaire de cuisine d'Alexandre Dumas paru en 1873. Parmi les personnalités

les plus marquantes dans le domaine culinaire, l'auteur des *Trois Mousquetaires* occupe une place de choix. Gros mangeur et excellent cuisinier, il a réalisé un survol érudit et encyclopédique des plats et des produits préparés dans le monde entier, avec une foule d'anecdotes croustillantes. Ce livre se lit comme un roman. ●

«La Frite de Madame Meringot», Henri-Daniel Wibaut, Editions 41, epflpress.org



→ Eleonora Ortolani, 27 ans, a réalisé ce projet pour son diplôme de l'école d'art et de design Central Saint Martins à Londres.



Une glace au plastique

Soutenue par des scientifiques, l'artiste **Eleonora Ortolani** a élaboré un dessert à l'arôme de vanille, créé artificiellement à partir de molécules de PET. Si elle ne se déguste pas (encore), cette œuvre pose une question: faut-il manger ses déchets?

par **Milena Michoud**



→ «Les produits dérivés du plastique existent, ils font partie de notre quotidien», explique Eleonora Ortolani.

PHOTOS: GETTY IMAGES, TOM MANNION



← La glace est placée dans un frigo scellé, en attendant que des tests de comestibilité soient réalisés. «Elle le restera jusqu'à ce que nous prenions tous, au niveau politique et législatif, une décision sur ce qu'il faut en faire», confie Eleonora Ortolani.

«**M**on projet provoque deux réactions: il y a d'un côté ceux qui sont choqués et de l'autre ceux qui considèrent qu'il pousse à la réflexion.» Le cadre est posé, on aura compris que *Guilty Pleasure*, la dernière œuvre de l'artiste Eleonora Ortolani, divise. Parce qu'elle propose une piste pour se questionner sur l'alimentation et sur le futur de l'humanité, sans forcément apporter de réponses? Parce que cette piste semble à la fois si proche de notre réalité et si lointaine qu'on l'imagine aisément issue de la série d'anticipation *Black Mirror*?

Aux antipodes d'une tendance prônant une alimentation «naturelle», la jeune femme de 27 ans, récemment diplômée de

l'école d'art et de design Central Saint Martins à Londres, a créé, sous la forme d'une performance scientifico-artistique, une glace à partir de molécules entièrement fabriquées en laboratoire. Jusque-là, rien de particulier. Sauf si l'on s'arrête sur la source de ces molécules: le plastique.

Milanaise venue à Londres pour ses études, Eleonora Ortolani s'est d'abord formée en communication visuelle, puis a travaillé trois ans en tant que designer graphique dans une agence. Pour son travail de fin de master en design, plus précisément appelé «Material Futures», c'est l'alimentation qu'elle a choisi d'aborder.

Au début de ses recherches, Eleonora Ortolani découvre qu'il existe une larve, le ver de cire, capable de dégrader non seulement

la cire mais aussi d'autres matériaux tels que le PET. «On ne sait pas encore si c'est parce qu'ils ont été obligés d'évoluer ou parce que la structure moléculaire des deux matières est similaire», précise la jeune femme. Le procédé biologique est simple: la salive du ver contient une enzyme qui dissout la chaîne moléculaire constitutive du plastique. Par la suite, l'artiste apprend qu'une bactérie, *Ideonella sakaiensis*, a également évolué avec le même but: digérer la matière plastique pour survivre.

«Les vers et les bactéries sont des organismes vivants. Partant de là, j'ai cherché comment transposer ces comportements biologiques aux humains.» Son raisonnement est politique: «Nous placer au centre, car on ne se met jamais vraiment nous-mêmes dans le circuit.»

Le circuit qu'elle mentionne se trouve à l'intersection entre celui de l'alimentation et des déchets: «Nous devons revoir drastiquement notre système alimentaire, car nous ne serons pas capables de résister à une population de près de 10 millions d'habitants à l'avenir. Nous avons pratiquement détruit notre planète, nous ne pourrions donc plus compter uniquement sur les ressources naturelles pour subsister.» Face au constat d'une abondance de produits difficilement recyclables et d'un système alimentaire qui «échoue à tenir le rythme», Eleonora Ortolani élabore une piste: et si les humains pouvaient, eux aussi, digérer le plastique pour survivre?

D'abord théorique, son projet prend un tournant expérimental lorsqu'elle rencontre deux chercheurs: Hamid Ghodduji, spécialiste en alimentation et en microbiologie à l'Université métropolitaine de Londres, et →

Joanna Sadler, docteure en biotechnologie de l'Université d'Edimbourg. «Leur intérêt m'a donné une validation scientifique», reconnaît Eleonora Ortolani. Le laboratoire de Joanna Sadler étudie justement le recyclage du plastique, le considérant comme un composant qu'il est possible de diviser.

Première étape: rompre les chaînes. «Ces liens forts entre les molécules représentent à la fois la force et la faiblesse du plastique: ils en font une matière flexible, résistante et fondable, mais la rendent aussi très difficilement biodégradable. Le problème ne vient donc pas des molécules en tant que telles mais plutôt de ces ponts entre elles, explique Eleonora Ortolani. Une fois celles-ci séparées, la conversation change du tout au

tout, car on peut en faire ce qu'on veut.» En l'occurrence, Joanna Sadler et ses collègues travaillent sur la vanilline, soit l'arôme de vanille, qui peut être produite de manière synthétique, notamment à partir de composants séparés du plastique. Le dessert de l'artiste est tout trouvé.

Avec les scientifiques, Eleonora Ortolani s'appuie sur la bactérie *E. coli* - présente dans les excréments mais surtout utilisée régulièrement dans la recherche en laboratoire car bien connue - et lui applique une enzyme capable de rompre ces chaînes. Les molécules de plastique séparées par la bactérie constituent ainsi la vanilline. Habitée à la question qui suit, la jeune femme anticipe: «Non, il n'y a plus de plastique dans ma glace. Le plastique est un polymère, donc une chaîne. Sans chaîne, plus de plastique.»

Politique alimentaire datée

Hormis ces expérimentations complexes et peu parlantes visuellement - «principalement un tas de bouteilles dans un laboratoire, on ne distingue pas grand-chose», s'amuse l'artiste - ce sont surtout les perspectives offertes par ce processus de déconstruction du plastique qui interpellent.

Lorsqu'Eleonora Ortolani retrace la genèse de son projet, elle s'appuie d'ailleurs sur une frustration: «Je n'en pouvais plus de voir des designers dénoncer nos sociétés de consommation polluantes, tout en construisant des choses en plastique.» Pour elle, la question n'est pas anodine: «Nous sommes conscients du problème de ce matériau, mais c'est comme s'il était si énorme que nous ne pouvions pas l'approcher mentalement.» La glace à la vanille en PET transformé, loin d'être un produit à commercialiser, devient ainsi une manière de rendre tangible la situation.

«Les produits dérivés du plastique existent, ils font partie de notre quotidien. Lorsque les gens regardent ma glace, ils en ont un littéralement en face d'eux.» Reste à débattre de la manière dont ils sont perçus. Alors que la vanilline de synthèse - utilisée si régulièrement dans l'alimentation - est l'arôme le plus produit au monde à raison de 12 000 à 15 000 tonnes chaque année, celle de l'artiste - puisque composée à partir du plastique - est considérée comme une

toute nouvelle biotechnologie. Pour cette raison, sa glace est d'ailleurs placée dans un frigo scellé, en attendant que des tests de comestibilité soient réalisés. «Surtout, elle le restera jusqu'à ce que nous prenions tous, au niveau politique et législatif, une décision sur ce qu'il faut en faire.»

A travers sa création, Eleonora Ortolani cherche alors à démontrer que «la politique autour du système alimentaire doit changer», car qu'elle soit synthétisée en laboratoire ou issue du plastique, la vanilline représente exactement la même molécule. «Seul le processus change. La question que cela soulève est donc: «Sommes-nous prêts, en tant que société, à voir venir cette évolution?» Et à modifier notre état d'esprit en prenant des décisions face à ces nouveaux procédés.»

Celle qui, dans sa pratique artistique, s'est toujours intéressée au corps comme technologie pour influencer sur son environnement, avance: «On sait désormais qu'on pourrait consommer ces polymères transformés. Mais bien sûr, c'est dérangeant.» Puis, anticipant encore une dernière interrogation: «Et non, je ne l'ai pas goûtée. Je voulais d'abord être la première à le faire, puis j'ai changé d'avis au vu du contexte dans lequel se feraient ces tests de sécurité alimentaire. Mais il me paraissait important de montrer que nous avons des solutions, et qu'il nous faut avoir une conversation sur ces possibilités. Ce qui va se passer autour de l'avenir de l'alimentation et du plastique dépend de nous tous et de notre mentalité.» ●

Lors de ses recherches, Eleonora Ortolani découvre qu'il existe une larve, le ver de cire, capable de dégrader non seulement la cire mais aussi des matériaux tels que le PET

De cire et de sucre

Un carac, une meringue, un cornet à la crème: en hommage à la pâtisserie suisse, le studio de création **Typisch** lance une collection de bougies en trompe-l'œil. Une valorisation inattendue du patrimoine gastronomique national

par **Séverine Saas**



PHOTO: YOUNES KLOUCHE

Au panthéon de la gastronomie suisse, l'excellence a le goût (et l'odeur) de la fondue et de la raclette. Mais quid de la pâtisserie? Dans nos contrées comme ailleurs, les douceurs helvétiques sont rarement portées aux nues. Pire: à force de stagner dans les boulangeries et les rayons de supermarché, elles en deviennent presque banales.

Partant de ce constat, Typisch, jeune studio de création lausannois, a lancé une série de bougies en trompe-l'œil à l'effigie de trois desserts emblématiques suisses: un carac, une meringue et un cornet à la crème. Réalistes et régressives, ces répliques infusent une dose d'humour bienvenue dans un bureau ou une salle à manger. Et rappellent qu'à l'ère de la globalisation alimentaire, les traditions locales n'ont rien à envier à *banana bread* ni au cookie au matcha. «Nous voulons porter un regard frais sur notre environnement et célébrer les icônes ordinaires: ces choses pouvant paraître communes et futiles, mais qui sont indispensables pour apporter de la joie au quotidien. La nourriture se prête bien à cette approche, bien qu'il ne s'agisse pas du seul thème que nous souhaitons explorer», expliquent de concert Anna Zurbuchen et Younès Klouche, le duo derrière Typisch, respectivement architecte et photographe.

Baptisée «Tea Room», cette première collection compte 150 bougies, disponibles en édition limitée dans un seul lieu, le Coffee Page, à Lausanne. Chaque pièce a été réalisée à la main par Cereria Introna, une fabrique familiale de bougies artisanales située dans les Pouilles. Connue dans le monde entier, cette institution fondée en 1840 produit des formes aussi variées que des cafetières italiennes, des teckels, des panettones géants ou des saucissons. «Chacune de nos pièces est unique. Par exemple, les meringues ont été fabriquées avec une poche à douille, comme en Gruyère», détaille Younès Klouche, qui conclut: «Ce serait un cadeau diplomatique parfait pour les ambassadeurs de la Suisse à l'étranger.» ●

Plus d'infos: [instagram.com/typisch.studio](https://www.instagram.com/typisch.studio)



Tout est bon dans le reblochon

Né d'une fraude, le *fromage savoyard* emblématique résulte d'un cahier des charges et d'un processus de fabrication drastiques. Trois femmes du métier expliquent sa singularité

par *Valérie Donchez*

← Peu de personnes connaissent l'histoire de ce fromage crémeux à la croûte tendre, d'une couleur légèrement safranée.

Beaucoup de personnes pensent que c'est un fromage à cuire. Or quand on le cuit, on perd une partie de son goût

Beaucoup le dégustent en tartiflette. D'autres le savourent simplement fondu sur une tranche de pain. Star de la gastronomie haute-savoiarde, le reblochon est un incontournable des tables de la région, mais peu connaissent l'histoire de ce fromage crémeux à la croûte tendre, d'une couleur légèrement safranée. On le dit né d'une fraude, ce coquin...

Marie-Louise Donzel, présidente du Syndicat interprofessionnel du reblochon, nous narre cette anecdote: «Aux environs du XIII^e siècle, les agriculteurs n'étaient pas propriétaires des chalets d'alpage où ils se rendaient durant l'été. Ils les louaient à des moines et des seigneurs qui venaient quantifier le lait produit en une traite sur l'exploitation afin d'estimer le prix du fermage durant la saison estivale. Cette mesure se pratiquait en pots de lait. Les paysans, pour payer moins cher la location, faisaient une traite incomplète, ne trayant pas les vaches en plein. Une fois les seigneurs repartis, ils achevaient cette traite. Pour conserver ce lait, ils fabriquaient alors un petit fromage destiné à la consommation familiale. Dans le patois régional, «reblacher» signifie «pincer le pis une deuxième fois». C'est devenu ainsi le nom du reblochon.»

Appelé aussi jadis «fromage des maraudeurs», le reblochon bénéficie d'une AOP depuis 1958. Selon son cahier des charges, il ne peut être produit qu'à partir de trois races de vaches laitières: abondance, tarine ou montbéliarde - dans un territoire délimité au cœur de la Haute-Savoie et du val d'Arly en Savoie, qui regroupe 140 à 144 communes. Les vaches doivent être nourries avec plus de 50% de foin du territoire. Elles n'ont droit qu'à

1800 kg de céréales par an et par tête. Elles doivent également pâturer annuellement plus de 150 jours à l'extérieur. Le cahier des charges précise aussi le processus de fabrication, qui inclut la traçabilité du produit, les contrôles de qualité, bactériens et organoleptiques. Une commission de professionnels procède à des tests tous les mois.

Fabrication complexe

Virginie Avettand, productrice à Serraval dans le canton de Thônes, berceau du reblochon fermier, nous explique le fameux processus de réalisation: «C'est un fromage au lait cru qui se fabrique après chaque traite, matin et soir. On travaille le lait à température ambiante, dès qu'il sort du pis de la vache. Pendant une heure, on le met à maturation avec des ferments fournis par le Syndicat du reblochon. A la fin de la traite, on ajoute de la présure de synthèse - une enzyme digestive qui à l'état naturel se trouve dans l'estomac du veau. Cela permet de faire passer le lait de l'état liquide à solide. Au bout de quarante minutes, il est gélifié. On y dessine alors une croix, en référence à l'emblème savoyard. Une

fois que le sérum est remonté, on s'attaque à la phase de décaillage: celle-ci se compose de mouvements assez lents et circulaires, en huit, pour ne pas briser la matière et obtenir le grain le plus homogène possible. On le moule ensuite, après avoir préalablement préparé des formes avec de la toile de lin - un petit grillage assez emblématique du reblochon. Celui-ci va aider à drainer le fromage et faire en sorte qu'il ait un bel aspect, un croûtage bien lisse.

Après le calibrage (entre 450 et 550 grammes la pièce), premier retournement dans la toile et positionnement de la plaque de caséine, qui sert à la traçabilité. Le fromage est ensuite pressé puis repose une heure dans la toile de lin. Au bout de ce temps, on le replace dans la faisselle pour le presser encore pendant huit heures. Après un passage en saumure, il est disposé sur une planche d'épicéa - le bois régule l'hygrométrie - avec pour objectif de le drainer pendant cinq à six jours, en le tournant quotidiennement. Le fromage forme ainsi une pellicule grasse qu'il faut laver. Commence alors l'étape de l'affinage, en cave. Le geotrichum, cette mousse →



← Le reblochon bénéficie d'une AOP depuis 1958. Selon son cahier des charges, il ne peut être produit qu'à partir de trois races de vaches laitières: abondance, tarine ou montbéliarde - dans un territoire délimité au cœur de la Haute-Savoie et du val d'Arly en Savoie.

blanche qui se mange, va pouvoir se former. Pour qu'elle soit bien uniforme, le fromage est tourné tous les jours. C'est à ce moment-là qu'il prend beaucoup de sa texture. Trois à quatre semaines plus tard, le reblochon sera finalement prêt à la consommation.»

Produit estival

Ce temps d'affinage relativement court permet de déguster le reblochon chaque saison, été comme hiver, cru comme cuit. Les acheteurs ont tendance à le consommer cuit, dans une tartiflette ou sur du pain. «Le fait qu'il soit crémeux invite à le faire fondre et couler sur une pomme de terre, d'où sa popularité en hiver, analyse Virginie Dubois-Dhorne, championne du monde des fromagers 2021. Beaucoup de personnes pensent que c'est un fromage à cuire. Or quand on le cuit, on perd une partie de son goût. On ne peut plus faire la différence entre un reblochon fermier et un reblochon laitier. On imagine que c'est un produit d'hiver alors que c'est un produit d'été. C'est là que le lait est le meilleur car les vaches ont mangé de l'herbe, des fleurs...

Goûtez-le pendant cette période, il y a une grande différence gustative: il est plus fruité. Même visuellement, il est brillant.»

Comment le déguster alors? «On peut le manger cru avec des crudités, poursuit Virginie Dubois-Dhorne. Il se savoure aussi avec du miel et des noisettes torréfiées. Il se mange très bien avec des fruits à coque ou rouges. Il est très bon avec de la carotte aussi. C'est un mets qui est déjà crémeux et gourmand. Il ne demande pas grand-chose de plus. L'idéal est de choisir un reblochon fermier car il a plus de goût.» A l'apéritif également, avec une bière ambrée, il en surprendra plus d'un.

Et pour ceux qui font attention à leur ligne, ils seront ravis: le reblochon est moins calorique qu'un gruyère, souligne la spécialiste. «Pour un grand nombre de gens, un fromage crémeux est forcément calorique. Cependant, cet aspect-là est dû à l'humidité et non à la matière grasse qu'il contient.» De là à se lancer dans un régime à base de reblochon, il n'y a qu'un pas... ●

Chou-fleur gratiné au reblochon

Luis Zuzarte, chef du restaurant L'Appart à Lausanne, intègre le reblochon dans une béchamel gourmande, accompagnant un chou-fleur gratiné, qui peut se manger avec une bisque d'écrevisses, par exemple.

Ingrédients pour un chou-fleur

75 g	beurre
75 g	farine
1 l	lait
100 g	reblochon
1	chou-fleur
+	court-bouillon
+	sel, poivre

Béchamel

1. Faites fondre le beurre, puis ajoutez la farine.
2. Mélangez et laissez cuire ce mélange, qu'on appelle le «roux», 8 à 10 minutes. Salez-le légèrement: il est prêt quand il dégage une légère odeur de biscuit.
3. Ajoutez le lait, puis mélangez au fouet. Quand l'ensemble commence à prendre, poursuivez la cuisson, 10 minutes, à feu très doux.
4. Incorporez ensuite le fromage et mélangez en poursuivant la cuisson durant 3 minutes.
5. Rectifiez l'assaisonnement.

Chou-fleur

1. Cuisez le chou-fleur entier dans un court-bouillon durant 30 à 45 minutes, jusqu'à ce que le cœur soit tendre.
2. Egouttez le chou-fleur et mettez-le dans un plat à gratin.
3. Versez généreusement la béchamel sur le chou-fleur (on peut encore ajouter quelques morceaux de reblochon).
4. Gratinez au four jusqu'à ce que la coloration vous plaise.

Zoé, 27 ans, styliste coresponsable de la marque Agapornis, Genève et Paris

Veste

✓ «C'est un pourpoint que j'ai réalisé. Le pourpoint est un vêtement historique, ancêtre de la veste. J'apprécie la multitude de crochets fermants et la matière qui a été modifiée avec l'incrustation de mohair orange. J'aime porter des créations que je me suis faites sur mesure, me permettant d'obtenir une coupe parfaite. Etant de grande taille, j'ai dessiné pour moi-même beaucoup de pantalons, mais aussi des basiques, comme des pulls manches (très) longues ou encore des manteaux!»

Jupe

→ «J'ai trouvé cette minijupe plissée en laine dans une friperie à Zurich. J'affectionne particulièrement les magasins Brockenhaus Emmaus et Vinted pour leur côté «farfouille» à la fois pour les vêtements et les objets de décoration. Plus ils sont isolés, plus on y trouve des pépites!»

Collants

↗ «Une paire de collants en dentelle Wolford, qui est, pour moi, l'accessoire essentiel de l'automne. J'en ai de différentes couleurs (bordeaux, marron et noir particulièrement), mais j'apprécie surtout ceux en dentelle. Ils permettent de «pimper» un look facilement. Les collants Wolford coûtent leur prix mais ils sont pour moi une référence en termes de longévité, esthétique et confort!»

Sac à main

✓ «C'est un sac à main Luciano Padovan, marque italienne des années 2000. La qualité du cuir et de la métallerie est exceptionnelle. Il s'adapte littéralement à toute ma garde-robe! Chaque fois que je décide de changer de modèle, je reviens finalement vers lui! C'est une amie qui me l'a trouvé sur Vinted, il y a un an. Depuis ce jour-là, il ne me quitte quasiment plus.»

Chaussures

← «Je porte une paire de cuissardes noires à plateformes qui sont, à mon avis, les deuxièmes essentiels de la saison hivernale. Grâce à celles-ci, on peut continuer à porter nos minijupes d'été, ou garder nos jambes vraiment au chaud sous une jupe longue en hiver!»



Liberté, égalité, unicité

texte et photo: Anouck Mutsaerts

«J'ai toujours aimé jouer avec des pièces chinées en seconde main. En fabriquant notamment des vêtements et des accessoires sous mon nom ou celui d'Agapornis, la marque de vêtement que j'ai cofondée avec Louise, rencontrée sur les bancs de la HEAD. Mes silhouettes sont inspirées de caractères de mangas, de drag-queens, ou de personnalités charismatiques dans leur style, qui peuvent être aussi bien ma mère que mes amie-x-s. Je vois le vêtement comme un outil du quotidien libérateur, drôle, parfois provocant, mais qui me donne toujours le pouvoir de vivre sans contrainte. Mon métier me permet de porter des pièces qu'on ne trouve pas dans le commerce, de «sourcer» des matières plus responsables, d'y ajouter une touche particulière et unique. Je développe ainsi un lien émotionnel très fort avec le vêtement.» ●

Heidi.news *au pied du sapin*





BVLGARI.COM

BVLGARI

ROMA

SERPENTI
75 YEARS OF INFINITE TALES