

encore!

LE MAGAZINE STYLE | LE MATIN DIMANCHE

ESCAPADE
L'ALGARVE
GOURMANDE

ARCHITECTURE
10 stations-
service
d'exception

PHOTO
En tête-à-tête
avec les bêtes
sauvages

On the road

Carrure et esprit tout-terrain,
la mode revisite ses classiques

MAI 2018

 Le Matin
Dimanche



KAIA'S
CHOICE



TRÉSOR COLLECTION

Ω
OMEGA

Boutiques OMEGA:

Genève • Zürich • Luzern
Interlaken • Bern • Crans-Montana
Zermatt • Bürgenstock

CHANEL







RADO DIAMASTER DIAMONDS
PLASMA HIGH-TECH CERAMIC. METALLIC LOOK. MODERN ALCHEMY.

RADO
S W I T Z E R L A N D

MASTER OF MATERIALS



David Yarrow,
photographe animalier
décomplexé P. 18



A chacun son
pick-up P. 16



10 stations-service
qui méritent l'arrêt P. 30

On the road | Mai 2018

SUJETS

12 Trend

La chemise hawaïenne qui séduit à nouveau le monde entier

13 Swiss made

Les serres parfumées d'un horticulteur qui propose des fleurs coupées

14 Découverte

Dégustation, sous les orangers de l'Algarve, des délices de la région

38 Reportage

Visite gouleyante aux deux Suisses qui font du vin au Chili

39 Ses goûts

Les préférences napolitaines de Lucia Pica, artiste du maquillage

RUBRIQUES

8 Merveilles 28 Backstage: voyage dans l'héritage de la marque Zenith

34 Cosmétiques: baumes et fluides antipollution

36 Elle & lui: ce short qui réveille l'allure

Mode P. 22
Dans un couloir des ateliers de Zenith, à côté des blouses antipoussière pour visiteurs. Parka en coton, **Burberry**. Chemise en popeline de coton, collier en cuir avec perles métal et bois, têtes de mort et pendentif laurier en métal, **Dior Homme**. Pantalon en laine, **Givenchy**.



UNE

Blouson en cuir avec logo perforé, chemise en popeline de coton, T-shirt manches longues et col en néoprène, pantalon en tricotine, sac Keepall 45B Monogram en cuir, **Louis Vuitton**. Montre Defy Classic 41MM, nouveau mouvement Elite squeletté, boîtier en titane brossé, bracelet caoutchouc recouvert de cuir alligator, **Zenith**.

PHOTOS
Antoine Harinthe

STYLISME
Simon Pyllyser

L'appel des grands chemins

ASPHALTE, POUSSIÈRE, soleil de plomb. Voilà l'imagerie de l'aventure contemporaine, celle qui est au final plus dépaysante que l'expérience exotique d'une forêt vierge avec accès à la mer. Nous ne sommes pas tous arc-boutés sur nos choppers selon la mythologie d'*Easy Rider*, mais cet attrait de la route que l'on avale reste intact, comme pour déchirer les apparences et le paysage à tours de roue. Est-ce simplement que l'on n'en finit plus de regarder dans le rétroviseur en célébrant le cinquantenaire de la révolution hippie? Sans doute pas. Les voyages contemporains se veulent de plus en plus souvent des rencontres et des prises de conscience, plutôt que du simple délassément. Notre



Renata Libal,
rédactrice en chef

sélection de stations-service spectaculaires (voir en p. 30) va dans ce sens: chacun de ces monuments au consumérisme raconte les rêves d'une époque – et parfois leurs désillusions. Bien de ces stations-service bâties dans un élan de foi envers la toute-puissance automobile sont aujourd'hui à l'abandon. Que certaines soient reconverties en centres d'art en dit long sur les nouvelles priorités de vie. On peut aussi emprunter des routes plus proches que l'américaine 66 – elles n'en sont pas moins surprenantes. Prenez la 20, des hauts de Neuchâtel: en un rien de temps, elle vous mène au Locle, haut-lieu de l'épopée horlogère de ce pays (dès la page 22). Chiche que vous en ramèneriez des souvenirs autrement plus prégnants que ceux de vos vacances sur un transat.



Incarnation fleurie de la senteur d'été Hmm.

BONNE BOUCHE

Un orphelin bien né



PAR **PIERRE THOMAS**

Cépage allemand, le Scheurebe a été planté à Genève (la majorité des 7 petits hectares en Suisse) et en Suisse alémanique. A Zurich, il a intéressé Rico Lüthi, qui en cultive de quoi livrer 1000 bouteilles par an d'un vin blanc sec et quelques flacons de marc. Vigneron par passion, Rico Lüthi vient de fêter les 20 ans de son «jardin» de deux hectares, à Stäfa (ZH). Thomas Vaterlaus, rédacteur en chef de la revue *Vinum*, n'hésite pas à le décrire comme «l'homme au miracle viticole» dans son guide de poche *Les 150 meilleurs domaines de Suisse*. Son pinot noir est réputé. Mais c'est ce vin blanc qui a retenu mon attention, autant par son goût original que par son histoire. Puissant au nez, avec des notes de fruits blancs, son attaque en bouche rappelle le grapefruit rose, avec une belle puissance et une agréable persistance – et sans fermentation malolactique. On n'a aucune peine à imaginer ce vin de caractère sur un plat épicé de cuisine asiatique auquel il saura tenir tête. Comme le raisin blanc le plus populaire de Suisse alémanique, le Müller-Thurgau, le Scheurebe descend du riesling. Et les deux prêtent à discussion! Longtemps, on a cru le premier issu d'un croisement entre le riesling X silvaner, nom qu'il a conservé dans la majorité des caves suisses. Et le second, de la formule inversée, soit silvaner X riesling. Dans les deux cas, la recherche ADN a pu démontrer qu'on s'était trompé. Le professeur thurgovien Hermann Müller, en 1882, alors

qu'il travaillait en Allemagne, a bien croisé du riesling, mais avec un raisin nommé Madeleine Royale. Et la variété créée par l'Allemand Georg Scheu, en 1916, d'où vient-elle? Le riesling est l'un de ses parents, c'est sûr. Et l'autre? Pas le silvaner, mais un cépage aromatique non identifié. La démonstration qu'il subsiste souvent un peu de mystère au fond d'un verre de vin.



L'étiquette Scheurebe 2016 AOC Zürichsee
Le prix 23 fr.
L'adresse www.luethiweinbau.ch

INTÉRIEUR

La cinquième saison

C'est une jolie expérience olfactive et sensorielle que nous propose Alessi. En mariant son imagination avec celle du designer hollandais Marcel Wanders, la maison italienne a réussi le pari créatif de donner vie à cinq saisons. Ainsi des nébuliseurs de fragrances, des bougies, des chandeliers ou des diffuseurs à pierre de lave et à feuilles prennent possession de l'ambiance de votre home sweet home et lui donnent le parfum pour lequel vous avez opté parmi les cinq proposés. Les noms de ces senteurs sont des onomatopées ludiques qui vous projettent immédiatement au cœur de la période choisie: Ahhh pour un printemps où cardamone,



Grande bougie parfumée Les Cinq Saisons, Alessi.

jacinthe et vétiver se côtoient; Hmm pour un été composé de figues, baies et air boisé; Grrr, automnal composé d'encens, bois de cèdre et lichen; Brrr, qui combat le froid hivernal à coups de bergamote, lilas et musc. Et enfin la très attendue cinquième saison Shhh. Mystérieux, cet effluve aux accents introspectifs nous plonge dans un univers spirituel, un bain d'eucalyptus, de rose et de patchouli. Un véritable jardin des airs que l'on peine à quitter. Mais quand il est temps d'apaiser les senteurs, on manie avec un sourire de magicienne cette drôle de baguette éteignoir en forme d'abeille. Elle s'appelle Bzzz. *Laurence Desbordes*



BAGAGE

Voyager british

Le prestigieux malletier anglais Globe-Trotter a eu l'excellente idée d'allier son savoir-faire (qui remonte à 1897) au talent du plus anglais des stylistes de mode, le bien nommé Paul Smith. Ensemble, ils ont imaginé une valise à roulettes légère et résistante, qui reprend les codes de la maison et les marie avec ceux du créateur. Une poignée et des sangles intérieures ornées des fameuses rayures aux couleurs primaires qu'affectionne tant Mister Smith. Mêmes teintes, mais cette fois unies, pour les coins renforcés. Le tout emballé dans un cuir bleu nuit so chic! *L.D.*

Paul Smith X Globe-Trotter, collection limitée à 120 valises. Format 20 pouces, env. 2300 fr.



PIÈCE UNIQUE

Folie bleue

Dans une collaboration un brin déjantée, la maison d'horlogerie et joaillerie suisse Bucherer s'est alliée avec les motos Harley-Davidson pour créer un bolide endiamanté qui donne l'heure.

Bleu comme le ciel, comme la mer, comme l'appel au voyage. Et sans doute aussi bleu comme un vent de folie. La maison d'horlogerie et joaillerie suisse Bucherer édite une Blue Collection, soit une montre réalisée en partenariat avec les marques qu'elle distribue. Comme un regard singulier sur une icône. On a ainsi vu 17 modèles bleuir au fil des ans, de la Portugaise d'IWC à la Master de Jaeger-LeCoultre. Mais voilà que la maison bleue s'attaque à un mythe autrement plus vrombissant, avec la première Harley-Davidson frappée du sceau de l'extrême préciosité. Pour l'occasion, les joailliers de la ligne Fine Jewellery Bucherer ont mis les mains dans



La montre peut s'extraire de sa niche sertie et se porter, sur bracelet, au poignet.

le cambouis, aux côtés des mécaniciens et carrossiers: le monstre porte une montre incrustée dans le réservoir, et 360 diamants (dont un solitaire à 5,4 carats) ornent les poignées. Le moteur? Eclairé de l'intérieur, comme le chef d'œuvre qu'il est lui aussi. Il a fallu un an, huit collaborateurs et 1500 heures pour réaliser à la main ce qui devient la moto la plus chère du monde, à 1888000 fr. Plein gaz sur le Guinness Book! Cette Softail Slim S 2017 a été customisée avec l'atelier suisse Bündnerbike, qui travaille uniquement à la main. Et, petite touche exclusive, le réservoir à essence ne se déverrouille que sur reconnaissance des empreintes digitales. *Renata Libal*

DESIGN

Paysage au carré



Pour fêter ses 70 ans, la maison Minotti a invité plusieurs designers à réinterpréter certaines de ses lignes. L'architecte brésilien Marcio Kogan s'est inspiré des caillebotis en teck utilisés sur les ponts des bateaux de plaisance pour donner naissance à Quadrado, un système modulaire pour le mobilier d'extérieur. Cette série de plates-formes carrées peut s'assembler ou se découpler et former des tables basses, des poufs ou des assises de canapé réhaussées d'un confortable capiton. Tout est modulable et donc personnalisable en fonction de l'ambiance souhaitée. Si on désire adoucir les angles, on peut toujours rajouter un fauteuil rond bien en chair. Puisant ses racines dans l'architecture Métaboliste japonaise des années 1950 et 1960, Quadrado est un système extraordinairement facile qui permet de réorganiser sans cesse ses espaces extérieurs, quelle que soit la taille de la surface disponible. Un vrai jeu de dominos. *L.D.*

Minotti, Ligne Quadrado, Marcio Kogan/Studio mk27 design.



ACCESSOIRE

Attention les yeux!

Lancée en 1988 par Richard Stark, biker charpentier américain, la marque Chrome Hearts joue le superluxe, comme ce modèle de solaires Blow It Blue, fait main et plaqué or. Esprit bijou, fleur de lys rock, les stars se l'arrachent. Bon, il faut aligner les billets bleus. *R.L.*

La marque est en vente (modèles optiques aussi) chez Joy Fashion à Saint-Moritz ou chez Chablot Optique, à Lausanne.



La façade néoclassique de l'Hôtel Majestic à Barcelone.

GASTRONOMIE

Le goût twenties

On peut avoir 100 ans et être un roi de la hype. La preuve avec le Majestic Hotel & Spa Barcelona. Avec sa déco signée du designer Antonio Obrador, ses œuvres d'art disséminées partout, son lifting réussi, l'hôtel est le hot-spot du moment. L'esprit festif local se cultive sur la terrasse du 10^e étage et sa vue sur la Sagrada Familia, tandis que la gourmandise vit d'autres fêtes dans le restaurant SOLC de l'hôtel. Chaque jour, on fait là le plein de mets et de rencontres. Couple de jeunes mariés italiens, journaliste-scénariste espagnol mondain chuchotant des confidences sur le couple royal de Madrid, trader



La Bomba Majestic, un dessert dont la recette remonte à 1918.

de Londres: autour du menu du centenaire (100 euros, proposé les vendredis soir toute l'année 2018), les clients tissent des liens et remontent le temps. Qu'on en juge: filet de sole Marguery (1918), consommé Marie Stuart (1927), cocktail de homard (1935). Ces recettes, exhumées des archives de l'hôtel, sont accompagnées sans modération de la bonne humeur du chef catalan et étoilé Michelin, Nandu Jubany. Il faut l'entendre raconter les vertus d'une bombe au chocolat Majestic de 1918, qui va pourtant finir sur vos hanches pour les cent prochaines années... Dans ce lâcher-prise total, on prend la mesure de ce qu'est la vie de palace. *Mathilde Binetruy*
www.hotelmajestic.es



MODE

Plongeon cachemire

Pivoines, arcs-en-ciel, biches, on en oublie... Les imprimés sont de sortie cet été. La maison Bompard a, elle aussi, plongé dans ce bain pictural et propose des motifs tricotés dans un esprit très rétro sport (à côté de ses fleurettes plus connues). Ce pull-over ras du cou est parfait à enfiler par-dessus le maillot, quand le soir tombe et la peau frissonne. Ou n'importe quand, en fait. Manière élégante de dire: «Je ne peux pas, j'ai piscine...» *L.D.*

Eric Bompard, 100% cachemire deux fils, 335 fr.



DÉLICATESSE

Accords sushis & caviar

Comment célèbre-t-on un anniversaire dans l'univers des sushis? En les accompagnant somptueusement. Pour ses 20 ans, Sushi-Shop a choisi le caviar: 10 g de la marque française Sturia sont entourés, dans une boîte vendue en édition très limitée, par une ronde de 32 sushis. Un tartare de saumon complète l'offre. Les goûts se révèlent mutuellement. Et c'est la fête. *P.S.*

Autour du Caviar, jusqu'au milieu du mois de juin dans les Sushi Shops, 90 fr.

Votre corps est une pile électrique

TOYS FOR BOYS



PAR CHARLES-ANDRÉ AYMON

Disposer d'une énergie illimitée et gratuite. Ce rêve est à portée de main. Plus exactement: à portée de poignet. Adieu mécanique complexe et pile au

lithium, votre prochaine montre fonctionnera grâce à... la chaleur de votre corps. Et ce n'est pas de la science-fiction, ce prodige est possible grâce la thermoélectricité. En bref, la chaleur agite les électrons libres d'un matériau choisi qui transmet cette charge vers l'autre extrémité, créant un courant électrique. Cette énergie, toutefois, dispose d'une capacité et d'un rendement limités. C'est là que gisent le secret et l'habileté



PowerWatch X, env. 305 fr. avec les frais d'envoi, powerwatch.com

industrielle des ingénieurs de Matrix. Avec si peu de courant, ils alimentent au quotidien la montre, qui, outre les fonctionnalités classiques, compte les calories et surveille le sommeil. Mieux encore, le système tire assez d'électricité du poignet pour se relier en Bluetooth au smartphone. Sans prise ni pile, la montre est scellée et donc étanche jusqu'à 200 mètres. La couronne renforcée et le bracelet en silicone noir donnent à la Matrix PowerWatch X un look de baroudeur sportif. Cela va de pair avec la technologie utilisée, puisque plus ça bouge, plus la chaleur est intense et plus vite la montre se recharge. Bien sûr, il ne faut pas s'attendre à un écran coloré, à pouvoir lire ses e-mails ou installer des applis gourmandes. La consommation est optimisée pour maximiser les performances. Un downsizing écologique. Une appli gratuite pour téléphone portable coiffe le tout. Elle permet de sauvegarder les données de la montre et d'actualiser son micrologiciel afin de lui adjoindre de nouvelles fonctionnalités. Le futur? C'est maintenant.



La main légère de Violette, la directrice Beauté internationale d'Estée Lauder.

BEAUTÉ

Fêter la nature

Un prénom fleuri, une allure de mannequin, Violette, make-up artist intuitive formée en histoire de l'art et en mode, star du web et influenceuse adulée est, depuis 2017, la directrice Beauté internationale d'Estée Lauder. Poppy Sauvage, sa première collection, est une ode aux coquelicots flamboyants du sud de la France qui s'échappent au printemps entre vagues de lavande et champs de blé. Voilà pour les inspirations, où l'on trouve aussi ses obsessions: les pigments, la couleur, les matières et la facilité d'utilisation. Le parcours de la Française de 34 ans tient du rêve contemporain – c'est grâce aux réseaux sociaux qu'elle a conquis la marque américaine... Sur sa chaîne YouTube (189 000 abonnés), ses vidéos

se démarquent par un savant mélange de sophistication et de naturel. A l'arrière d'un taxi new-yorkais ou dans un café, d'un doigt tendre et léger à l'opposé des tutos trop étudiés, Violette, enseigne aux femmes à se maquiller. «Utilisons le maquillage pour célébrer qui nous sommes, au lieu d'essayer de changer notre apparence», proclame-t-elle. Une maxime qu'Estée Lauder, pionnière et visionnaire de la beauté féminine, aurait pu prononcer. Un peu de rouge sur les lèvres, une touche de lumière, et le tour est joué. Simple et éclatant comme une fleur.

Sarah Jollien-Fardel

Collection Poppy Sauvage de Violette disponible sur les stands Estée Lauder des grands magasins.



PARFUM

Simple exception

Pour son dixième élixir dans la collection des Exceptions, la maison Mugler propose un bouquet d'herbes aromatiques au masculin. Basilic, sauge scolarée, thym, origan et touche de baume du Pérou: un élégant jus méditerranéen en façon Art déco. L.D.

Mystic Aromatic, Les Exceptions, Mugler, env. 200 fr. les 80 ml.



Balade le long du bisse de Clavau entre Sion et Siere.

GENOTOURISME

Le vignoble à Pédibus

Le b.a.-ba de l'œnotourisme, ce sont les balades dans les vignes. Les Celliers de Sion et le Domaine de la Ville de Morges ont imaginé des itinéraires ce printemps, l'un sur le coteau de Clavau, l'autre près de l'Ecole d'agriculture de Marcelin. A Sion, on a le choix entre un parcours de 5 km le long du bisse de Clavau et un programme plus ambitieux de cinq heures (sur réservation), joignant

découverte des vins et du vignoble (une heure et demie de marche). A Morges, le Domaine de la Ville vient de tracer un parcours didactique d'un kilomètre, à propos de la vigne (on peut même acquérir un cep de chasselas!) et de sa conduite en biodynamie. P.T.

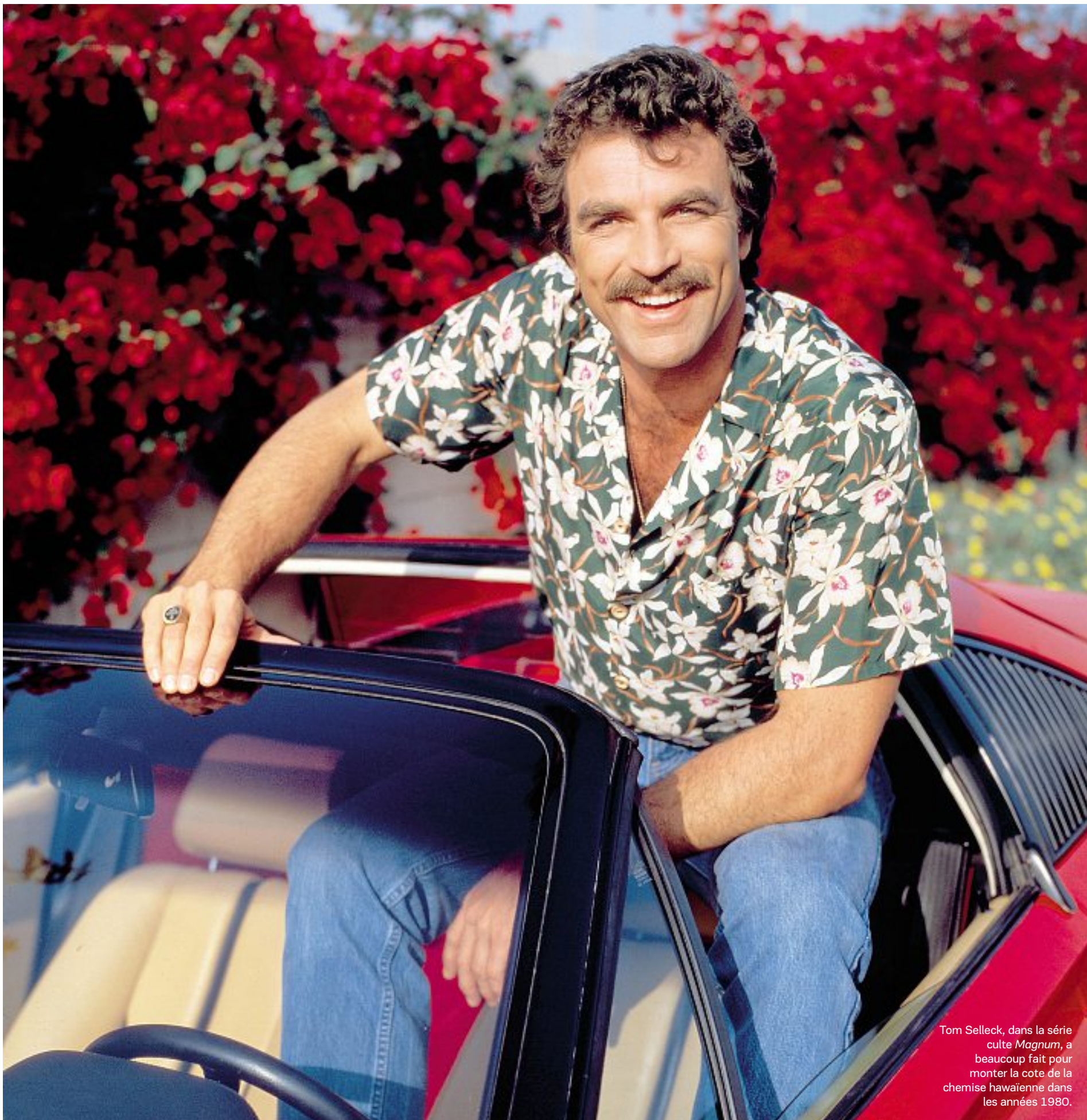
www.celliers.ch; parcours morgien sur App pour smartphone Vaud Guide, www.domainedelaville.ch

TOP 5

Plongeons chics dans piscines choc, devant des palaces suisses



- 1 La plus haute piscine en plein air d'Europe est celle de l'**Hôtel Riffelalp Resort** à Zermatt. Elle est à 2222 m au-dessus du niveau de la mer.
- 2 La plus spectaculaire est sans doute celle du **Bürgenstock** à Obbürgen (Nidwald) d'où l'on jouit d'une vue vertigineuse sur le lac des Quatre-Cantons.
- 3 La plus bucolique est la piscine de l'**Alpina** de Gstaad plantée au cœur des splendides jardins conçus par le célèbre paysagiste Jean Mus.
- 4 La plus festive est la piscine du **Fairmont Montreux Palace** au bord de laquelle on sirote des cocktails, déguste des bentos et danse l'après-midi.
- 5 La plus urbaine est genevoise, sur le toit de l'**Hôtel Président Wilson**. Belle vue sur la cité de Calvin et, en prime, mets japonais du chef Michel Roth.



Tom Selleck, dans la série culte *Magnum*, a beaucoup fait pour monter la cote de la chemise hawaïenne dans les années 1980.

Et Aloha donc!

DANS LE GRAND MANÈGE DE LA MODE, on aime adorer un jour ce que l'on a détesté la veille. La tocade de la saison s'inscrit à plus d'un titre dans ce regard d'amour-haine, d'hésitation entre la fascination du laid et la tentation de la bonne humeur. Le coupable: la chemise exotique. Elle cumule les tares, la malheureuse! Large et molle, elle semble conçue pour camoufler les tailles épaisses et on n'imagine ses fleurs criardes qu'assorties à un appareil photo autour du cou, comme en portaient les fiers touristes des années 1960 le long de Waikiki Beach. On ferme les yeux et on revoit Elvis Presley sur la pochette de *Blue Hawaii*, les GI en poste sur les îles, les Président Harry S. Truman, en couverture du magazine *Life*, déterminé à la jouer cool. Puis il y a eu Magnum et sa moustache dans la série télé du même nom, le chanteur Carlos et son «big bisou», Johnny Depp dans *Las Vegas Parano*, Leo DiCaprio dans *Romeo et Juliette*... Au secours! Du calme, on reprend son souffle: une chemise, même à manches courtes, même bariolée d'ananas, même frappée de fleurs de frangipanier fluo ne peut pas avoir tout faux. Si? A la décharge de la chemise vacancière, concédons-lui



Modèle Pineapple Print Shirt, en coton, Prada. Chemise en serge de soie imprimée, Gucci.

une histoire plutôt rocambolesque. Les manuels d'histoire du costume font remonter ses origines à la *tapa*, étoffe traditionnelle du Pacifique, tissée à partir d'écorces de mûrier. Quand les premiers ouvriers japonais sont arrivés à Hawaï, à la fin du XIX^e siècle, pour travailler dans les plantations de canne à sucre, ils ont heurté les sensibilités des missionnaires chrétiens, avec leur torse nu en sueur. Et les voilà affublés d'un tapaka à fleurs locales, qu'ils ont tôt fait de mâtiner d'imprimés inspirés de l'esthétique kimono. La chemise Aloha était née. Elle s'est répandue dès les années 1930 aux Etats-Unis, puis dans le monde, (forcément) à la faveur de l'engouement des surfeurs et plagistes. Un certain Ellery Chun, natif d'Hawaï et diplômé de Yale, en a lancé la production industrielle (on ne le remercie pas), en 1933, et voilà le résultat! Si des avatars de la chemise hawaïenne se pavent aujourd'hui sur les podiums (Louis Vuitton, Gucci, Lanvin, Balenciaga, Prada...), c'est en clin d'œil à cette saga du kitsch. En féminin ou masculin, on joue l'autodérision et la désinvolture face au prétendu bon goût. Avec des tongs aux pieds, pied de nez, nez en l'air, l'air de rien... ☺

TEXTE RENATA LIBAL



VIE ET DESTIN

À GAUCHE Brassées de roses attachées en partance pour la trieuse.
CI-CONTRE La nouvelle variété Green Island en début de floraison.
CI-DESSOUS (à g.) Les jeunes plants hors sol sont arrosés et nourris via de fins tuyaux; (à dr.) les roses sont coupées à la main.
EN BAS (à g.) La trieuse Rosematic rassemble les fleurs en lots, selon la taille et le degré d'éclosion. (à dr.) un dernier passage en délicate machine emballe les lots d'une feuille de cellophane.



Par ici les fleurs...

LES SERRES DE CROUSAZ FLEURS, À YVORNE, VOIENT ÉCLORE ROSES ET GERBERAS. VISITE PARFUMÉE CHEZ L'UN DES DERNIERS HORTICULTEURS À PROPOSER DES FLEURS COUPÉES LOCALES.

TEXTE RENATA LIBAL PHOTOS JEREMY BIERER

TOUT VOYAGEUR qui survole le Kenya ou l'Éthiopie en petit avion ne peut que rester abasourdi devant les serres à perte de vue. C'est de là que provient, via le marché d'Amsterdam, l'énorme majorité (certainement plus de 95%) des fleurs que nous mettons en vase. Un trajet de 72 heures pour 7000 kilomètres. «Et avec une main-d'œuvre payée 100 fois moins qu'en Suisse», soupire Jean-Marc Crousaz, l'un des derniers horticulteurs (et le plus grand) à proposer des fleurs coupées locales. Evidemment, vus de l'autoroute du Valais, ses 5 hectares de serres et cultures sous tunnel, ses 12 hectares de champs près d'Yvorne, au bout du lac Léman, sont autrement moins vastes que les étendues africaines. Sa spécialité? Les roses rares, comme cette Louise un brin frisée, la plus odorante des variétés qui tiennent en vase. Ou Espérance: une élégante blanche qui s'épanouit rapidement mais garde longtemps ses pétales ouverts. Ou encore la Green Island aux pétales orange en pompon autour d'un cœur vert, une nouveauté dont il guette l'éclosion avec amour.

De l'amour et de la passion, il faut en avoir de bonnes doses pour se battre dans ce marché toujours plus exigü. C'est en 1942 que le grand-père Maurice décide de diversifier ses plantations de vigne, à Paudex, près de Lausanne, en consacrant des terres aux dahlias et chrysanthèmes. En 1975, Georges Crousaz, deuxième génération, déplace le domaine familial dans le Chablais, ses terrains

plats, son ensoleillement presque valaisan. A son tour à la tête de l'entreprise depuis 1994, Jean-Marc Crousaz veille sur près de 100 variétés de fleurs, surtout des roses («une fleur sur quatre vendues dans le monde est une rose»), mais aussi des gerberas variés et des pivoines ou tournesols en saison. Les deux vastes serres consacrées aux roses (une trentaine de variétés), elles, ne connaissent pas les saisons: l'air y est maintenu à 15-16 degrés. En ce matin de printemps, une musique latino met de l'ambiance – pas tant pour faire pousser les fleurs que pour tenir compagnie à l'ouvrier chargé de leur entretien. Celui-ci est en effet seul dans la serre de 2,5 hectares, à couper les tiges chaque matin, avant de les attacher et les passer à la trieuse, qui compose des lots par taille et degré d'ouverture des boutons. Une fois par semaine, il faut tailler les pousses latérales, une fois par mois analyser ce que la plante consomme, pour ajuster la formule du mélange qui la nourrit.

Du chaud, de l'eau, de l'engrais

La culture hors sol a en effet passablement simplifié les processus, avec ces fins tuyaux qui assurent l'arrosage automatique d'eau et engrais trois fois par jour, et le substrat neutre (laine de roche ou perlite) qui prévient bien des attaques de nuisibles. Une génératrice à gaz produit l'électricité nécessaire au chauffage et aux lampes qui prolongent le jour dans les serres. Le gaz carbonique est récupéré et insufflé dans des gaines en plastique sous les plantes suspendues, pour favoriser leur croissance.

Depuis les années 1950, la maison horticole assure ses livraisons: aujourd'hui, huit camions approvisionnent quelque 150 fleuristes, en Suisse romande, jusqu'à Brigue et dans la banlieue de Berne. Selon les moments de l'année, ils sont 35 à 38 employés à faire tourner le domaine. Jean-Marc Crousaz, 48 ans, a littéralement poussé dans la serre, lui dont le parc de bébé jouxtait les rosiers pendant que sa maman les coupait. «Je reste émerveillé, dit-il, face aux infinies différences entre les fleurs.»

Le travail de proximité permet de réagir très vite («Vous voulez 200 roses rouges pour demain? Vous les aurez!») mais surtout de proposer des variétés moins standardisées que celles de la grande production industrielle. Des fleurs qui ont une histoire, une âme, une délicatesse... «Et les fleuristes d'art – certains ont un talent extraordinaire – expriment des demandes toujours plus pointues: vingt tiges de telle variété, trois ou cinq de telle autre... Vous imaginez les problèmes de gestion de stock?», sourit Jean-Marc Crousaz. Dès les années 1980, l'entreprise s'est donc résolue à fonctionner également comme grossiste et quelque 30% du chiffre d'affaires provient de cette activité.

Ce qui fait rêver l'homme parmi ses boutons à peine éclos? Qu'une télévision lance une épreuve pour fleuristes, sur le modèle de *Top Chef*, afin que le public s'éprenne du luxe éphémère de l'art floral, comme il a succombé au raffinement de la table. La maxime de l'endroit? «Ce que l'on dépense en fleurs, on l'économise en psychothérapie.»



Jean-Marc Crousaz

Troisième génération à soigner les rosiers, Jean-Marc Crousaz, 48 ans, a accompli une école de commerce, suivie d'une formation d'horticulteur et de stages à l'étranger avant de reprendre le domaine familial en 1994. Outre sa passion pour les fleurs, il participe à la création du festival de bandes dessinées BD au Château et officie comme conseiller communal radical-libéral à Aigle. Parmi ses trois enfants (8, 11 et 14 ans), le cadet montre déjà quelque prédisposition pour les plaisirs botaniques.

SANTA CATAPLANA D'ALGARVE

LE SUD DU PORTUGAL SE PROFILE COMME LA DESTINATION QUI MONTE. LOIN DES PLAGES, LES GOURMANDS SE DÉLECTENT DES MILLE SAVEURS QUI MIJOTENT DANS LA RÉGION.

TEXTE RENATA LIBAL

FORCÉMENT: SI L'ALGARVE n'avait qu'un goût, ce serait celui de l'orange. A peine descendu de l'avion, le voyageur se voit offrir un jus frais pressé et ne peut qu'opiner avec ses hôtes: oui, ce sont bien les meilleurs agrumes du monde... Le paysage – tant rural au fil des plantations qu'urbain en allées décoratives – se lit d'ailleurs, toute l'année, comme une succession de boules orange, découpées sur feuilles vertes et ciel azur. Mais attendez: il y a les amandes, aussi, si parfumées. Celles-là même qui se glissent dans des figues découpées pour former des étoiles sucrées et dont les arbres en fleurs recouvrent les collines de blanc, en février, comme s'il avait neigé. Et ces cataplanas aux fruits de mer, ces cassolettes typiques qui s'ouvrent comme des coquillages où toutes les espèces marines cuisent à l'étouffée avec leur lot de fines herbes.

L'Algarve est bien connue, depuis les années 1960, comme destination balnéaire, avec ses immenses plages, parfois bordées de falaises spectaculaires. Mais elle traîne aussi une réputation de tourisme de masse et d'hôtels géants bien bétonnés. Or, depuis peu, à la faveur du repli des Européens sur les lieux de proximité, les azulejos pittoresques, les scènes de marché ou les filets de pêcheurs convoités par les mouettes envahissent les comptes des instagrammeurs chics. La région s'impose comme la destination du moment: il n'y a qu'à voir le trafic et les grands travaux à l'aéroport de Faro, le chef-lieu, pour s'en convaincre. L'enjeu est celui de la montée en gamme: il s'agit de mettre en valeur l'héritage culturel, plutôt que simplement les vagues s'écrasant sur le sable rose. Le défi n'est pas aisé, tant il est vrai que le bâti touristique force sur le concept de resort entouré de murailles et sur les résidences en propriété par appartements. Bonne chance à qui veut trouver le petit hôtel de charme dans une vieille bâtisse villageoise! Reste que la nouvelle clientèle exigeante y trouve son compte, par la grâce de multiples terrains de golf aux échappées spectaculaires, et par l'accent mis sur les produits locaux, dans l'artisanat... et surtout en cuisine. Une véritable renaissance des savoir-faire!

Elégance sereine

L'ouverture, ce printemps, du complexe Anantara Vilamoura est à l'avant-garde de ce désir de partager l'héritage de la région. Les voyageurs au loin connaissent l'esprit Anantara, réputé pour son extraordinaire qualité d'accueil et cette manière de coupler le luxe contemporain à l'esprit local, que l'on retrouve dans plus d'une douzaine d'endroits (Oman, Cambodge, Zambie, Vietnam...). Le groupe thaïlandais fondé en 2001 inaugure ici son premier établissement

en Europe, près de la station balnéaire un peu bling, un peu toc et pleine de yachts de Vilamoura. Mais qu'importent les environs. Qui franchit l'imposante entrée de l'Anantara pénètre dans un autre monde: l'Algarve version élégance sereine. Le monumental bâtiment de 280 chambres et sols en marbre (jadis Hôtel Victoria) a été entièrement redécoré, en sollicitant la créativité des artisans de la région. Dans une inspiration épurée, les poteries déclinent l'esthétique des cheminées ouvragées, le liège local est venu calmer les ors au bar, les paniers tressés main présentent le pain (maison), tandis que les poufs en osier reprennent la forme des pièges à poulpes. Mais surtout, l'endroit propose une véritable immersion dans les saveurs du pays. Le chef Bruno Viegas n'en revient pas de son bonheur: «J'ai grandi ici, explique-t-il, avec une passion pour la cuisine de ma grand-mère: les riz au lait, les sardines grillées, les cataplanas parfumées de coriandre... Mais longtemps, nous avions presque honte de cette cuisine simple. En ce qui me concerne, il a fallu le regard extérieur de mes nouveaux patrons pour réaliser le potentiel gastronomique de cet héritage.» Aujourd'hui, toujours à la recherche de recettes anciennes et de produits d'exception, l'homme de 40 ans, barbu comme le veut la mode, donne des cours de haute cuisine locale aux hôtes. Le mois dernier, il explorait le thème de la figue de barbarie, si abondante sur les cactus de la région, dans le menu du restaurant Emo. Et voici un ceviche de maigre à la sauce rosée, acidulée, puis la pintade parfumée aussi au thym bela-luz. A midi? Un cuistot fait le tour de la piscine avec son panier de pêche fraîche, à peine sortie des eaux de la réserve naturelle toute proche, la Ria Formosa, pour que les vacanciers commandent leur grillade.

Qualité à bon prix

Ce nouvel élan savoureux se traduit aussi par une recrudescence de produits extraordinairement bons pour alimenter les ardeurs des chefs – et les envies des voyageurs, qui ne veulent plus, comme il y a peu, le même burger disponible partout.

A côté des apiculteurs frais convertis, des jeunes fromagers et de telle banquière revenue à la terre et aux plantes rares, voici les nouveaux élevages de poissons à faible densité ou les distillateurs d'aguardente, cette liqueur d'argousier qui brûle la gorge en fin de repas... Ce pays de cocagne est d'autant plus attrayant que les prix restent imbattables: même les établissements de prestige proposent des chambres à moins de 300 francs et le prix des menus est à l'avenant. Ceux qui parlent de l'Algarve comme de la nouvelle Côte d'Azur n'ont pas tout à fait tort: si la côte pulse au rythme des bains de foule, l'arrière-pays est, comme en France, tout à fait délicieux. Le chef Bruno Viegas ne dit rien d'autre quand il déclame en riant que «l'Algarve est le secret le plus célèbre en Europe». ●

Y VOLER

Six vols directs hebdomadaires Genève-Faro, avec easyJet, jusqu'à fin octobre.

Les orangers en plantation ou, comme ici, en décoration, au centre de la jolie ville de Faro.



Le chef Bruno Viegas se passionne pour les produits locaux.



La cassolette arrondie à couvercle nommée *cataplana* mélange au mieux les saveurs de la région.



Les plaisirs de la table sont, à côté du golf, au cœur de l'expérience hôtelière à l'Anantara de Vilamoura.



Le chemin des poissons est court, de la mer à la table – ou à la boîte de conserve vendue au marché de Loulé.



Chercher le meilleur

Le marché de Loulé Tous les jours, mais surtout le samedi matin, le beau bâtiment rouge d'inspiration mauresque accueille les produits les plus frais de la région, des incroyables oignons géants aux calamars jaillis des profondeurs.

Les plantes Un domaine à culture biologique, Dias de Aromas, propose depuis 2013 des plantes médicinales et aromatiques, dans les collines près de São Brás de Alportel.

Les huîtres Les excursions sur mesure de l'Hôtel Anantara Vilamoura proposent une visite en bateau de cultures d'huîtres, dans le parc naturel de Ria Formosa, où l'on peut déguster les mollusques à même la mer – avec un verre de rosé portugais.

L'huile d'olive Le producteur artisanal Monterosa, près de Moncaparacho, propose, depuis 2000, quatre variétés savoureuses et souvent primées. Quelques gouttes de Mançanilha sur du pain frais: un bonheur renversant...

Le sel La fleur de sel d'Algarve est récoltée à la main dans les marais salants de Ria Formosa, tout près de Faro.



SILVERADO/CHEVROLET



SIERRA DENALI/GMC



FULLBACK CROSS/FIAT



CLASSE X/MERCEDES

Un pick-up à soi

PASSANT DU STATUT D'UTILITAIRE À CELUI DE VÉHICULE LIFESTYLE, LE PICK-UP ET SA PLATEFORME DE CHARGEMENT ENVAHISSENT LES VILLES.

TEXTE HANSPETER EGGENBERGER

DANS LE SUD des Etats-Unis, ils font partie du paysage depuis les années 1940. Propulsés par leurs puissants moteurs 8 cylindres, les pick-up sont partout, sur les highways entre deux grandes villes ou sur les pistes entre des ranches, des plantations de coton ou des exploitations de forage de pétrole. Pour les hommes qui habitent ces terres, ce genre de véhicule, avec sa plateforme de chargement, est évidemment un outil aussi pratique qu'indispensable. Mais c'est aussi un symbole de statut social: plus il est gros et puissant, plus riche et important est son conducteur. Là-bas, le marché est dominé par les marques américaines que sont Ford, Dodge/Ram ou GMC. Même si des marques japonaises comme Toyota ou Nissan grignotent quelques parts de marché.

Il fut un temps où les Européens produisaient aussi ces étranges machines: à vrai dire des engins dérivés de voitures particulières. Sur la légendaire 404, par exemple, que Peugeot a produite de 1960 à 1975 en Europe (jusqu'en 1989 en Afrique), on raccourcissait l'habitacle après le dossier des places avant, pour greffer une plateforme sur l'arrière du châssis. Peugeot a vendu près de 800 000 de ces pick-up, la plupart sur les marchés africains. A l'époque, on ne parlait pas de tendance lifestyle: ces engins étaient juste un outil de travail. Mais ces dernières années, dans la foulée du boom des SUV, les pick-up se sont forgés

chez nous une nouvelle renommée. Ils ne sont d'ailleurs plus bricolés sur une base de limousine mais bâtis sur des châssis d'utilitaires: ils ont de grandes roues, une garde au sol surélevée et, pour la plupart, des dispositions tout-terrain. La demande s'étant accrue sur nos marchés, les constructeurs nippons y commercialisent des modèles pensés, à la base, pour le marché américain, comme le Toyota Hilux ou la Mitsubishi L200.

Parade et travaux durs

Les Européens s'y sont donc mis aussi. Leader de ces pick-up indigènes, le VW Amarok est le parfait engin alliant lifestyle et aptitudes fonctionnelles. L'Alaskan, lancé par Renault, est en fait adapté du très éprouvé Nissan Navara, dont l'Alliance Renault-Nissan-Mitsubishi termine l'assemblage dans ses usines espagnoles pour approvisionner le marché européen.

Le fait que même un constructeur premium comme Mercedes se mette à proposer un pick-up prouve l'importance du renouvellement de ce style de véhicules. Dans l'industrie automobile globalisée, personne ne s'étonne que Mercedes ait choisi de développer sa nouvelle Classe X sur une base existante – celle du Nissan Navara – que la présence de la célèbre étoile sur la calandre n'empêche pas d'identifier au premier coup d'œil. De quoi faire froncer les sourcils des fans de la marque aux exigences très précises en terme d'exclusivité... Cet essai sera-t-il couronné de succès? Ce n'est pas gagné. De la même façon, Mitsubishi s'est associé depuis des années avec Fiat, dont

le Fullback dérive directement du L200. Avec le tout nouveau Fullback Cross, les Italiens viennent même de lancer une version top model de «leur» pick-up.

Cette tendance à vouloir proposer un minipoids lourd personnel semble partie pour durer. De plus en plus de marques investissent en effet le segment. Au récent Salon de Genève, on a ainsi pu admirer le Musso, de chez SsangYong. Et on sait que les Français de chez PSA planchent actuellement sur un pick-up Peugeot. Mais en matière de véhicule à plateforme de chargement, personne n'égale encore les Américains. Au Salon de Detroit, en janvier dernier, Chevrolet a présenté la cuvée 2019 de son Silverado, qui devrait aussi être commercialisée en Europe. Fiat-Chrysler a présenté son nouveau RAM 1500 et Ford son nouveau Ranger, que l'on peut classer parmi les petits modèles aux USA. La star incontestée aux Etats? Le F150 de Ford qui, depuis des années, reste le plus vendu; un engin robuste, destiné aux travaux durs plutôt qu'à la parade en ville. Cette année, c'est pourtant au Sierra Denali 2500 HD de chez GMC qu'est revenu, de peu, l'insigne honneur d'être élu 2018 Truck of the Year par le très prestigieux magazine *Truck Trend Network*. Cet engin immense, doté d'une grille chromée rutilante, mesure six bons mètres de long, deux de large et près de deux... de haut: une vraie bête de somme, un «Heavy Duty Pickup Truck», comme on dit là-bas. Un monstre? Sans doute. Mais il faut admettre qu'il a une sacrée gueule. ☉



LA NOUVELLE EAU DE PARFUM **ROUGE** PAR **narciso rodriguez**



David Yarrow avec blessure professionnelle... Il s'est abîmé le front contre les barreaux de la cage le protégeant, quand le lion s'est rué dessus.

Pulsion sauvage

SPÉCIALISÉ DANS LE MONDE ANIMAL, LE PHOTOGRAPHE **DAVID YARROW** CAPTE DES IMAGES QUE L'ON DIRAIT SURGIES DU FOND DES ÂGES.

TEXTE **RENATA LIBAL**





Le mâle de 48 ans nommé *Lugard* est sans doute le plus grand éléphant vivant. Il a été photographié en 2017, dans la réserve Tsavo, au Kenya. Il ne porte pas de puce et ne peut être repéré que par la voie des airs.



NORMALEMENT, il voyage avec bien soixante kilos d'objectifs et autres trépieds. Ce matin-là pourtant, le photographe David Yarrow arrive à Cointrin avec un seul petit sac pour le week-end. Il rentre à peine d'Islande, où il a photographié des chevaux sauvages dans la tempête de neige, part pour Los Angeles préparer sa prochaine exposition et ne passe en Suisse qu'en coup de vent. Il vient déjeuner à Crans-Montana en compagnie de Jean-Claude Biver, patron du pôle horloger du groupe LVMH, avec qui il vient de réaliser une campagne publicitaire spectaculaire pour TAG Heuer: Cara Delevingne y figure avec un lion. Deux regards félins côte à côte – ou presque.

L'Écossais David Yarrow est un photographe atypique. Revenu en 2007, à la quarantaine passée, à l'objectif, son premier amour professionnel, il s'est spécialisé dans les photographies animalières monumentales, où de fabuleux éléphants (ou lions ou buffles...) semblent surgir du fond des âges. De sa carrière dans la banque privée, il a gardé un solide sens des affaires. Avec un modèle très personnel de tirages en série fortement limités (douze, vendues chacune à quelque 20000 fr. en moyenne), il se profile comme l'un des artistes les plus cotés sur le marché. Sa photographie *Mankind*, prise au Sud-Soudan en 2014, représente un campement Dinka, ce peuple de pasteurs agriculteurs qui élèvent des vaches aux longues cornes. La composition esthétique coupe le souffle, avec de frêles figures prises dans un entrelacs de cornes en camaïeu. Le tirage est parti à plus de 100 000 fr. lors d'une vente aux enchères chez Sotheby's, à Londres, en mai 2017. Qui dit mieux?

Devant son thé avec vue sur le tarmac, David Yarrow raconte sa quête de l'image unique avec franc-parler et humour. Il sait qu'il fait jaser avec son chiffre d'affaires de près de 15 millions de francs l'an dernier (dont il reverse 1,3 million à diverses causes environnementales), mais il est heureux de se donner les moyens de chasser au bout du monde le portrait léché – «pinsharp», insiste-t-il, fabuleusement net – d'un animal sauvage dans toute sa puissante splendeur... et son indicible fragilité. Ambassadeur des appareils de photo Nikon et des voitures Land Rover, impliqué dans l'organisation Tusk qui œuvre pour la sauvegarde de la faune et l'éducation en Afrique, il passe sa vie entre deux avions. Ce jour-là, il porte un élégant costume bleu un brin dandy, mais un bracelet ethno à billes en bois au poignet rappelle le constant attrait de l'aventure.

Alors, racontez! Comment était-ce de photographier Cara Delevingne, une des plus belles femmes du monde?

Elle est très professionnelle, avec un visage extraordinaire, qui change d'expression en une fraction de seconde. Et ces yeux! Tout est dans son regard. A 5 heures du matin, pendant la séance de maquillage, je lui ai juste dit: «We're gonna kill this» (on va casser la baraque). Elle m'a répondu: «Evidemment! On n'est pas venus si loin pour rien!» C'est une vraie baroudeuse, qui relève ses manches. J'ai beaucoup de respect pour elle. Et j'aime son sens de l'humour. Quand je lui ai dit: «Woaw, quelle force tu dégages!», elle a tourné la tête par-dessus son épaule et lâché: «Merci papa, merci maman.»

J'adore cet esprit. Et comme mon portrait d'elle est son favori, nous sommes très amis! Je me réjouis de retravailler avec elle.

D'où est venue l'idée de juxtaposer la femme et le fauve?

Je voulais une image superpuissante. Une photo qui capte l'attention et ne vous lâche plus. Cara adore les lions depuis toujours. Et moi, j'avais en tête ce portrait de buffle que je venais de prendre dans le parc de Yellowstone. «Il faut imaginer que c'est Cara», ai-je dit à Jean-Claude Biver. C'est exactement ce type de force, en contre-plongée, que je voulais. Du coup, il fallait que le lion soit derrière, avec la netteté sur elle. Nous avons calculé très précisément les distances idéales: quatre mètres entre elle et l'objectif, trois entre elle et le lion. Et soudain la lumière est venue de derrière moi, jetant ces ombres qui ne permettent à personne de douter de l'authenticité de cette image. Nous avons eu la chance de tout capter en une journée.

Quant à la préparation, elle prend des mois, non?

Je connais bien le zoologue Kevin Richardson, propriétaire du refuge Wildlife Sanctuary, pour lions, près de Pretoria. Il est réputé pour chuchoter à l'oreille des fauves. C'est lui qui nous a conseillés et accompagnés. J'ai déjà plusieurs fois photographié le beau mâle nommé *Vayetze*, notamment lors de la campagne pour Nikon. C'est le lion le moins dangereux de la réserve – et d'ailleurs les femelles sont autrement plus redoutables.

Le lancement de la campagne a été retardé, car un accident est survenu dans cette même réserve...

La mort de cette jeune femme sortie de sa voiture est une tragédie. Quand j'ai entendu la nouvelle, la veille de la fête prévue

pour lancer la campagne, j'étais effondré. Moi qui venais de dire à mon équipe que j'étais épaté à quel point nous avions tout fait juste. Tout avait été exceptionnel: l'organisation, les conditions de sécurité, le professionnalisme de chacun et cette lumière, comme un cadeau du ciel... J'adore cette photo dans l'absolu, indépendamment de l'utilisation publicitaire. Mais il était évident que nous devions annuler la célébration, par respect pour la victime et ses proches.

Vous avez quitté la banque privée pour aller photographier la nature, dans sa sauvagerie. Qu'est-ce qui vous a pris?

A 20 ans, j'étais déjà un photographe passionné et je m'étais fait une réputation dans le sport, avec, surtout, cette image de Diego Maradona brandissant la Coupe du monde, à Mexico, en 1986. Mais deux ans plus tard, après avoir suivi les Coupes du monde de ski et les JO d'hiver (je me souviens encore de tous les skieurs suisses, Pirmin Zurbriggen, Peter Müller, Vreni Schneider...), j'avais un drôle de sentiment en développant mes photos: l'image était superbe... mais cinquante autres photographes l'avaient aussi. Un sens élémentaire de l'économie vous dit que, pour une demande constante, il y avait simplement trop d'offres... Et la photographie de sport reste du reportage, pas de l'art. Si belle soit une photo de Roger Federer à Wimbledon, elle ne va pas se vendre très cher.

Il faut vendre pour que ce soit de l'art?

Le marché détermine la valeur de l'art. Un artiste en est dépendant.

Cara Delevingne est une vraie baroudeuse. Et quel sens de l'humour!



Ce qui signifie...

Des images dont la force passe instantanément des yeux au cerveau. Des images que l'on n'oublie plus.

Vingt-deux galeries vous représentent dans le monde, dont deux en Suisse, à Zurich et Gstaad...

Oui, je m'assure qu'elles sont bien approvisionnées et je me déplace pour rencontrer les amateurs. Ma petite entreprise compte aujourd'hui cinq personnes, surtout pour assurer la logistique nécessaire au type de photos que je fais.

Vos photos sont très mises en scène, avec ce cadrage en contre-plongée, cette monumentalisation de l'animal.

Je dirais que la moitié le sont, mais un animal reste imprévisible et il faut compter sur le hasard. Comme pour cette photo de babouin au poil encore ébouriffé par la pluie, prise en Ethiopie, avec ces rayons de soleil en auréole. La recherche est un élément clé de mon travail, ainsi que le contact et la confiance des gens sur place. Les pisteurs sur le terrain me renseignent sur l'animal et m'indiquent les passages probables. Nous travaillons beaucoup en cage. Ou alors avec un déclencheur à distance, avec par exemple l'appareil camouflé dans ses excréments de rhinocéros, comme c'était le cas pour le portrait de l'éléphant, au Kenya.

Quelle différence entre photographier une femme sublime et un éléphant exceptionnel?

Evidemment, avec la femme nous parlons la même langue, ce qui permet de diriger l'image. Mais paradoxalement, ça ne simplifie en rien la démarche. Car l'apparente facilité fait que chaque image a déjà été prise mille fois et qu'il est d'autant plus difficile de sublimer le modèle. Et chaque image de femme prête flanc à une série de critiques sur l'objectivation, la ringardise ou les connotations sexistes. Avec une photo d'éléphant, il n'y a pas d'écueil culturel.

Et le choix du noir et blanc? Un peu votre signature...

C'est une affaire à plusieurs niveaux. Regardez la piste d'atterrissage par la fenêtre: la première chose que l'on aperçoit est la queue orange d'un avion EasyJet. Voilà exactement la distorsion que je veux éviter. Quelqu'un a dit que quand on photographie un individu en couleurs, on ne voit que ses vêtements. En noir et blanc, c'est son âme qui apparaît. J'y crois profondément. En plus, nos vies agitées nous incitent à réduire les agressions, ce que le noir et blanc fait, en offrant une vision plus symbolique, détachée des signaux d'une époque. Et finalement – comme Tom Ford et Andy Warhol – je soutiens que le noir est la plus belle couleur au monde, la plus riche... Bon, mais je vais aussi être brutalement honnête: la combinaison chromatique noir et blanc va dans tous les intérieurs. Vous achèteriez-vous une photo en orange et vert qui jure avec votre sofa?

Et le projet qui vous fait rêver en ce moment?

Il y en a deux. J'adorerais faire le portrait du président Poutine. J'expose au fabuleux MAMM (Multimedia Art Museum à Moscou) et j'essaie de faire jouer des contacts. Comme quoi, je ne suis pas seulement un photographe animalier... Et mon second projet de l'année est d'organiser en novembre, une expédition sur l'île de Géorgie du Sud dans l'archipel des Falklands. C'est l'un des climats les plus rudes de la planète, un territoire vierge pour la photographie. Il y a là un potentiel fabuleux, avec une concentration exceptionnelle de manchots empereurs. 🐧

COULISSSES

PAGE DE GAUCHE

Un photographe en cage et un mannequin protégé par Kevin Richardson, l'homme «qui murmure à l'oreille des lions»: voici comment a été prise l'image publicitaire pour les montres TAG Heuer.

IMAGES CHOCS

CI-DESSUS, EN HAUT

L'image *The Usual Suspects* (Les suspects habituels) a été prise cette année dans un bar du Montana, aux Etats-Unis, avec un loup dressé, marchant comme un mannequin sur le catwalk, et des habitants du coin sélectionnés pour leur allure *Wild West*.

EN BAS

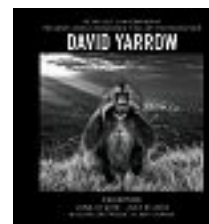
La photographie qui a lancé la nouvelle carrière de David Yarrow, prise, après bien des essais, en Afrique du Sud en 2010.

Vous avez donc perdu vos illusions en matière de sport...

Disons que le matériel s'améliorait tellement que nous étions de plus en plus nombreux à assurer. Et j'ai eu l'occasion d'entrer dans la banque privée, où les revenus étaient vraiment différents. J'ai démenagé à New York, et petit à petit je me suis trouvé piégé comme le hamster dans sa roue, dans un milieu où chacun cherche à avoir la plus grande maison, la plus belle voiture, la femme la plus jeune à son bras... Tant de clichés! J'avais du succès, des clients prestigieux, une boîte soudainement de 35 personnes, une épouse et deux enfants... et toutes les responsabilités qui vont avec. Je n'aimais plus ma vie. Quand j'ai divorcé (mon ex est aujourd'hui ma meilleure amie, soit dit en passant), je n'ai eu envie que d'une chose: partir au bout du monde avec mon appareil de photo. En 2008 (en même temps que la chute des marchés), j'étais certain de ce que je voulais faire. Seulement je ne savais pas comment gagner ma vie ainsi...

A l'évidence, vous avez trouvé depuis!

Il le fallait! Le divorce avait été difficile, mes deux enfants (17 et 15 ans aujourd'hui) étaient en école privée à Londres. J'ai connu mon épiphanie en 2010. J'allais en Afrique du Sud régulièrement, pour essayer de vraiment bien photographier de grands requins blancs. J'en ai fait des allers-retours, en juin-juillet, pour foncer louer un bateau aux aurores et rester l'objectif vissé sur le phoque, en attendant l'apparition du prédateur! Après le quatrième voyage, j'ai enfin eu l'image. Mon cœur battait: c'était elle! Effectivement, la photo a fait le tour du monde. Sauf que j'ai déchanté en recevant le chèque de mon agence: quoi? 20000 fr.? J'en avais déjà dépensé une bonne partie en frais de voyage et pour rémunérer les guides sur place. J'ai failli laisser tomber. Or, trois mois plus tard, j'ai reçu ce coup de fil d'un avocat texan, qui me demandait le prix d'un grand tirage d'art, à accrocher dans son cabinet pour montrer de quel bois il se chauffait. A tout hasard, j'ai dit 10000 fr, en pensant avoir poussé un peu. Eh bien non! A ce prix, il m'en a pris deux. J'ai su à ce moment que je tenais le bon bout. Aujourd'hui, j'essaie de faire cinq photos vraiment extraordinaires par an.



L'EXPO

Du 31 mai au 3 juillet, le travail photographique de David Yarrow est présenté sous le nom de *Wild Encounters*, à la galerie Petra Gut Contemporary à Zurich.

MODE



RÉTRO D'AVENIR

LES NOUVEAUX INTEMPORELS MARQUENT LA CARRURE ET RÉINVENTENT L'ESPRIT D'AVENTURE. DEMAIN COMME HIER.

PHOTOS ANTOINE HARINTHE STYLISME SIMON PLYSER

PAGE DE GAUCHE

Dans la salle du service après-vente de la manufacture horlogère Zenith.

Veste et pantalon en coton mélangé, **Fendi**. Col roulé en tricot de soie, **Bally**. Boots en cuir, Dries Van **Noten**.

SUR CETTE PAGE

Devant la façade historique de la manufacture Zenith.

Pull et chemise en coton, **Dries Van Noten**. Pantalon en cuir, **Faith Connexion**. Montre Defy El Primero 21, boîtier en titane brossé 44 mm, nouveau mouvement du chronographe au 1/100^e de seconde, bracelet caoutchouc recouvert de cuir alligator, **Zenith**.





SUR CETTE PAGE

Dans l'atelier d'usinage.

Pull asymétrique en maille de laine, T-shirt en jersey de coton mercerisé, pantalon large en sergé de laine et dos contrasté en coton délavé, ceinture en veau avec boucle en laiton, **Lanvin**. Boots en cuir, **Givenchy**.

PAGE DE DROITE

Dans le grenier qui abrite les souvenirs historiques de Zenith.

Chemise en coton, **Burberry**. Pantalon en denim, **Ami**. Montre Pilot Type 20 Chronograph Ton Up, mouvement El Primero boîtier acier vieilli 45 mm, bracelet cuir nubuck doublé caoutchouc, **Zenith**.







PAGE DE GAUCHE
*Devant la façade
 frappée des initiales
 du fondateur et classée
 aux monuments de
 l'Unesco.*

Veste en cuir Nappa,
Bally. Polo en coton,
Berluti. Pantalon en
 laine, **Sandro**.
 Sneakers hautes en
 veau grainé et tissu
 technique, double
 boucle en palladium et
 semelle en gomme,
Dior Homme.

SUR CETTE PAGE
*La porte historique à
 effet grillagé permet
 de voir dans l'atelier.*
 Veste, pantalon en
 laine mohair et top
 en nylon, **Prada**.

ASSISTANT PHOTO
 César Sébastien
 CHEF OPÉRATEUR
 Mathieu Salvatici
 COIFFEUR MAQUILLEUR
 Davide Asquini
 MANNEQUIN
 Maxim Nazarov

CE SHOOTING
 A ÉTÉ RÉALISÉ
 EN PARTENARIAT
 AVEC ZENITH.



Travail d'assemblage dans la manufacture Zenith aux temps héroïques (années 1960).

Voyage dans l'héritage

DÈS CE PRINTEMPS, LA MANUFACTURE DES MONTRES ZENITH, FONDÉE EN 1865 AU LOCLE, S'OUVRE AU PUBLIC. VISITE TRÈS MODE (PAGES PRÉCÉDENTES) D'UN MONUMENT D'HISTOIRE ET DE PASSION.

TEXTE LA RÉDACTION

PRENANT LA POSE devant la majestueuse façade blanc et rouge frappée des initiales de l'horloger visionnaire Georges Favre-Jacot, notre mannequin Maxime Nazarov n'en revenait pas d'allier mode (voir pages précédentes) et beaux moments d'histoire. Le privilège est rare en effet de pénétrer dans ces antres horlogers, où longtemps les secrets se gardaient jalousement. La plupart des manufactures organisent des visites exclusives pour leurs plus fidèles clients, mais Zenith est la seule à proposer l'expérience à tous les toqués de tocantes. C'est que Julien Tornare, arrivé à la tête de l'entreprise en mai dernier, a bien l'intention de décroquer les esprits et de mélanger allègrement millennials curieux et détenteurs de tradition (*lire encadré ci-contre*). Et Zenith (qui appartient au groupe de luxe LVMH) a une riche histoire à raconter. Le fondateur de la maison est l'un des premiers à avoir eu l'idée de réunir sous un toit les divers métiers de l'horlogerie (le principe même de manufacture) et de vendre ses modèles dans le vaste monde. Ce n'est pas un hasard si les rails du chemin de fer entrent pratiquement dans le bâtiment...

Le tour de visite parcourt les ateliers, les espaces d'exposition où figurent photos anciennes (ah! cette moustache en guidon de vélo du fondateur!) et réclames Belle Epoque. Mais le clou reste le grenier, où, en 1975, Charles Vermot, responsable d'atelier, a caché tous les éléments nécessaires à la fabrication du mouvement El Primero (étampes, plans, cames, outils de coupe: 150 pièces), pour les préserver de la revente au poids. L'entreprise était alors en mains américaines et il avait été décidé de passer au tout-quartz. En 1984, son acte de résistance permettra de relancer le fameux chronographe. Pour la suite, Julien Tornare réfléchit à la manière de convier les amateurs à un art du temps différent. Ça tombe bien: il reste de beaux espaces à repenser dans le grand complexe industriel. ☉

Visite uniquement sur réservation le vendredi à 9 h. Dès 14 ans. Durée: 3 h. Prix: 40 fr. Tél. 032 889 68 82, info@explorewatch.swiss, www.explorewatch.swiss



DOLCE VITA AU LOCLE

Les amis de belles mécaniques en séjour au Locle ne seront pas déçus: on sait vivre, dans le Jura! Ouverte depuis deux ans, la guesthouse rue Daniel-Jean-Richard (www.guesthouse-leloclle.ch) propose de vastes studios et appartements résolument charmants dans une maison ancienne du centre-ville, dès 148 fr. Les pièces sont réparties dans un dédale de couloirs et meublées avec goût, esprit, beau linge (sur literie de qualité!) et détails personnalisés tels bouquets, romans... Une brocante au rez-de-chaussée propose du café. Et pour dîner? Chez Sandro (av. de la Gare) pour des pâtes maison et des vins magnifiques.



Julien Tornare CEO de la marque horlogère Zenith.

«Vivre l'expérience de la marque»

Pourquoi cette ouverture au public?

Je suis frappé par la frilosité de bien des marques. Même à Baselworld, le public ne peut accéder aux stands que sur invitation et les montres trônent dans des vitrines. Il faut briser cet effet de distance et proposer aux gens de vivre une véritable expérience de la marque. Ce n'est que par la connaissance intime qu'ils en auront qu'ils vont aimer l'horlogerie.

Et du coup, vous soulignez la légitimité historique de Zenith...

Beaucoup de manufactures revendiquent la primauté... Ce qui est certain, c'est que Zenith appartient aux pionniers du secteur et que nous aimerions inciter le public à visiter la région, ce berceau incroyable de l'art horloger où 97% de la population travaille de près ou de loin avec les

montres. Ce n'est pas anodin que Le Locle appartienne au Patrimoine mondial de l'Unesco, pour son urbanisme et son architecture. Plusieurs des façades de notre manufacture sont classées, elles aussi.

Et les visites ne vont pas perturber le planning des 130 horlogers?

Au contraire, la dynamique est positive! Les horlogers sont fiers de parler de leur travail. L'horlogerie est un processus vivant. Nous ne voulons surtout pas devenir une industrie musée. Les racines historiques de Zenith incitent à la liberté d'innover. Par exemple, notre calibre légendaire, El Primero, assure la mesure ultraprécise des temps courts depuis 1969. Nous le mettons en valeur aujourd'hui avec la ligne Defy, très futuriste.

La classe
ÉCONOMIQUE

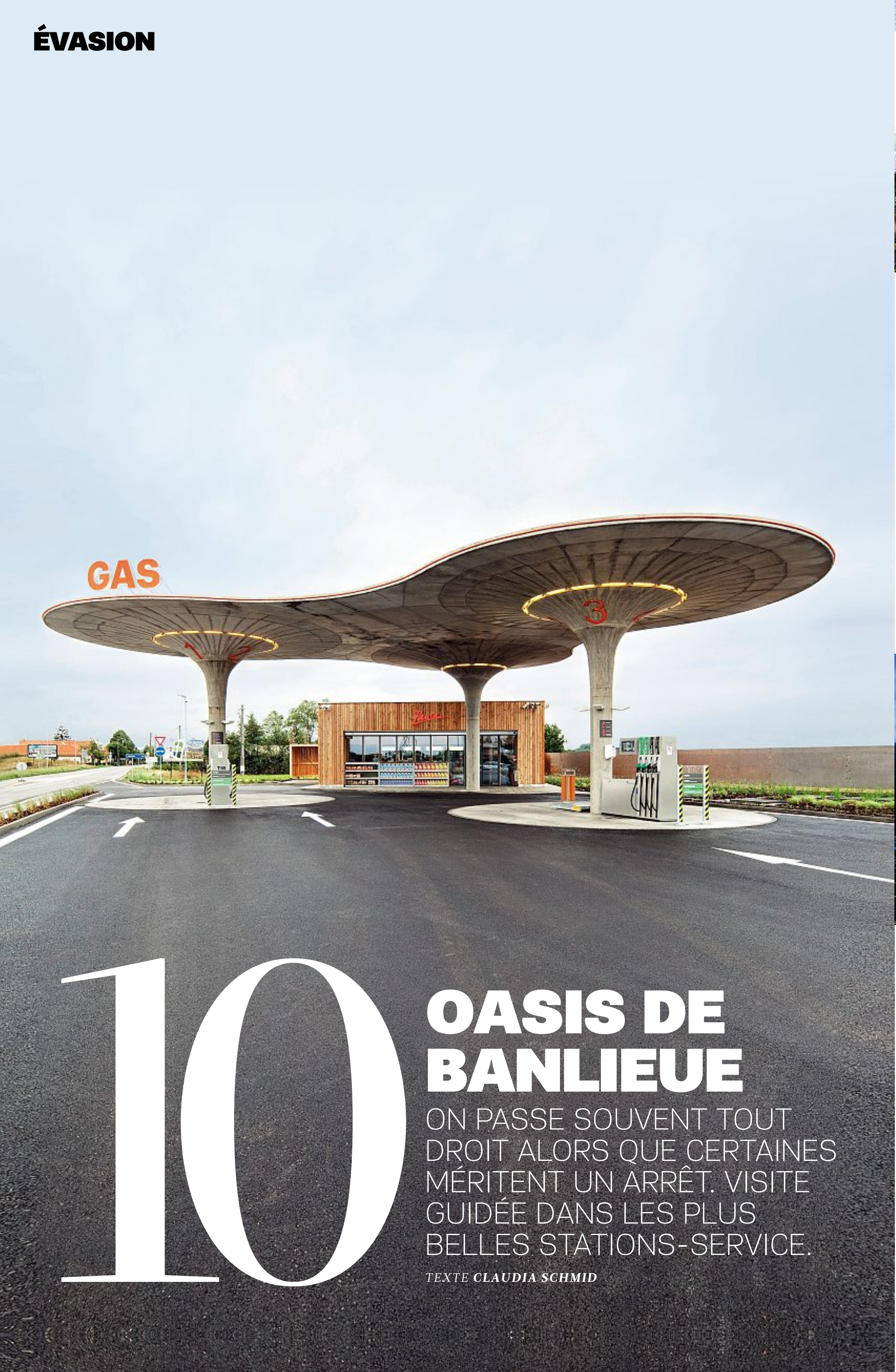
n'a jamais paru aussi gourmande

CLASSE ÉCONOMIQUE EMIRATES

Avec un dessert si tentant, vous allez probablement vouloir commencer par la fin. Soyez patient, notre menu est composé de 3 plats accompagnés de cocktails, de vins et d'autres boissons.

Plus de choix, plus de plaisir


Emirates



10

OASIS DE BANLIEUE

ON PASSE SOUVENT TOUT DROIT ALORS QUE CERTAINES MÉRITENT UN ARRÊT. VISITE GUIDÉE DANS LES PLUS BELLES STATIONS-SERVICE.

TEXTE CLAUDIA SCHMID



1 Essentielle

Matúškovo Slovaquie

La structure En béton brut, elle semble sortir des années 1960. Mais non, elle a été construite en 2011, à 60 km à l'est de la capitale Bratislava, par le bureau d'architecture pragoise SAD pour le compte d'une chaîne de stations-service qui souhaitait renouveler son image de marque. Le concept: trois piliers surmontés de trois disques fusionnés, tous en béton. Là où les piliers rejoignent les disques, des anneaux lumineux formés par une série de lampes plongent le béton dans une lumière théâtrale une fois la nuit tombée. La boutique de la station – un cube – est entièrement revêtue de bois, aussi bien à l'extérieur qu'à l'intérieur. Cette touche naturelle adoucit l'ensemble et contraste avec l'aspect brut des champignons de béton.

Les architectes L'atelier SAD a été fondé en 2002 à Prague par un trio composé d'un architecte, d'un designer et d'un ingénieur. Le SAD se consacre principalement à la conception de maisons individuelles et de restaurants.

Le détail Cette station-service a remporté plusieurs prix, dont le Travel and Leisure Design Award.

2 Fonctionnaliste

Skovshoved Danemark

La structure Les habitants du village de pêcheurs de Skovshoved, dans la banlieue de Copenhague, l'ont baptisée Puddelhatten – le champignon. C'est la plus belle station-service du pays et la plus emblématique. Sa réputation dépasse même les frontières européennes. Conçue en 1936 par l'architecte et designer culte Arne Jacobsen pour le compte de la société pétrolière américaine Texaco, elle devait marquer le début d'une longue série dont elle est au final restée l'unique exemplaire. L'originalité est dans les détails: les parois extérieures sont couvertes de carreaux verticaux de porcelaine de Meissen, une horloge intégrée dans un coin de la façade s'illumine en rouge la nuit et le toit descend en pente douce vers l'arrière.

L'architecte Designer le plus connu du Danemark, Arne Jacobsen (1902-1971) est devenu célèbre dans le monde entier avec son fauteuil Egg (Euf).

Le détail La station-service de Jacobsen a été restaurée en 2003 par le bureau d'architectes Dissing + Weitling. Ses fondateurs Otto Weitling et Hans Dissing étaient autrefois employés par Jacobsen.

3 Fifties

Amboy Californie

La structure Le Roy's Motel & Café peut se vanter d'avoir sa page Wikipedia: un honneur peu courant pour les stations-service. Au milieu du désert de Mojave, il offre l'une des haltes les plus populaires de la Route 66. Ouvert en 1938 puis agrandi dans les années 1950, le Roy's fait battre le cœur des fans des fifties, avec son immense panneau de néon. Près du pavillon, une rangée de micromaisons offrent les services d'un motel. Le Roy's est un bel exemple de l'architecture Googie, marquée par le futurisme, qui prit son essor en Californie après la Seconde Guerre mondiale, dans le sillage de l'industrie automobile et pétrolière. De simples pompes à essence ont ainsi donné naissance à des petits centres où les automobilistes trouvent de quoi se détendre et se distraire.

L'architecte On doit à Roy Crowl, mort en 1977, la création de la station-service et ses multiples réaménagements, mais on ne connaît pas le nom des architectes chargés des plans.

Le détail Dans les années 1950, le Roy's employait jusqu'à 70 personnes, soit 10% des habitants d'Amboy.



4 Conceptuelle

Thusis Grisons

La structure A la sortie Thusis Nord de l'A13, les architectes Iseppi/Kurath ont réalisé, en 2008, une aire de repos bien différente de celles qu'on rencontre habituellement sur les autoroutes suisses. Tout en masse et en angles, celle-ci déploie des formes rappelant les montagnes environnantes. Au centre d'une composition en trois ailes, tel un pivot, règne le bar. Deux ailes mènent aux restaurants dont la vue donne, pour l'un, sur le Domleschg, pour l'autre, sur les gorges de la Schin et de la Viamala; la troisième conduit à la sortie en passant par la boutique. Les espaces restauration, avec leur toit incliné, sont recouverts de bois. Les façades du relais sont gainées de tôle métallique tandis que les piliers qui supportent le toit épais d'un mètre sont en béton.

Les architectes Originaires de Thusis, Ivano Iseppi et Stefan Kurath ont réalisé de nombreux projets touristiques dans la région ces dernières années, et notamment, en 2014, le spectaculaire Centre pour visiteurs de la Via Mala.

Le détail Des spécialités régionales sont en vente dans la petite boutique de la station-service.

5 Emblématique

Adanero Espagne

La structure La nuit, tel un radiateur géant, le dais de la station diffuse une lueur rouge chaleureuse et attrayante. L'éclairage rouge et blanc (tubes LED) fait écho au logo de la société pétrolière espagnole Cepsa. En 2015, cette dernière a entièrement revu la conception de ses stations-service et s'emploie depuis lors à mettre en œuvre son plan architectural. Le toit plat transparent et les piliers de support sont fabriqués dans un matériau synthétique léger et recyclable mais également autonettoyant (EFTE, pour copolymère d'éthylène-tétrafluoroéthylène). Avec ses pompes à essence flanquées de caisses gris-rouge et de poubelles rouges, la structure harmonisée aux couleurs de la société prend des allures futuristes.

Les architectes Basés à Madrid, Malka + Portús arquitectos conçoivent avant tout des magasins. Cepsa est la troisième société pétrolière pour laquelle ils ont développé un concept de station-service.

Le détail Les architectes ont travaillé depuis le début en collaboration avec l'agence internationale Saffron (logo de la compagnie aérienne Vueling) et la société madrilène Aureo-Lighting, experte en éclairage.

6 Expressive

Batumi Géorgie

La structure La Géorgie est un pays en pleine mutation qui attire les investisseurs. En témoignent les innombrables constructions de ces dix dernières années. La station-service conçue par Giorgi Khmaladze illustre l'architecture expressive actuellement en vogue. De loin, le pavillon en verre composé de formes géométriques triangulaires fait penser à un oiseau au bec pointu. Située au centre de Batumi, deuxième ville de Géorgie, cette structure joue le rôle d'une sculpture magistrale destinée à devenir un emblème de la ville. Elle est flanquée de plusieurs bassins dont les eaux se reflètent sur les façades. Mais le clou de cette station-service n'a rien à voir avec ces audaces architecturales: de l'autre côté des pompes à essence installées là où le toit s'élève vers le ciel, on trouve un... McDonald's.

L'architecte Giorgi Khmaladze est l'une des figures de proue de la nouvelle architecture géorgienne. Son bureau travaille actuellement à la conception de l'ambassade irakienne à Tiflis.

Le détail Le toit abrite une terrasse végétalisée où les clients du McDonald's dégustent leur happy meal.



7 Durable

Niemenharju
Finlande

La structure La route européenne 75 (E75) part du nord de la Norvège et va jusqu'en Grèce, plus précisément en Crète. En Finlande, depuis 2016, les automobilistes peuvent faire une halte digne de ce nom à l'aire de repos de Niemenharju. Outre la station-service, celle-ci abrite un hôtel-restaurant qui propose de la gastronomie locale ainsi que dix chambres. Tels des arbres alignés, vingt-quatre colonnes en bois soutiennent un toit aux bords largement relevés, semblant vouloir s'élever vers le ciel. Les «branches» convergent les unes vers les autres en équerre sur toute la surface. La façade, peinte en noire, évoque les cabanes en rondins de la région. Presque entièrement revêtue de bois de bouleau, la partie consacrée à l'hébergement n'a rien à envier à bien des cafés de musée.

Les architectes Studio Puisto est un groupe d'architectes et de designers d'Helsinki spécialisés dans le design durable.

Le détail L'aire de repos abrite également un sauna...



8 Illustrative

San Agustín
Espagne

La structure Elle semble tout droit sortie des années 1945 - 1955! Et pour cause: il y a onze ans, le célèbre bureau d'architecture Moneo Brock s'est inspiré de cette décennie délurée, optimiste et audacieuse pour concevoir ces pavillons tout en envolées. D'un point de vue pratique, ils protègent les pompes à essence de la station de San Agustín del Guadalix. A 30 kilomètres au nord de Madrid sur l'A1, la station a été bâtie au cœur d'un paysage vallonné: ses toits ondulés soulignent ces lignes tout en évoquant les formes des oiseaux ou des nuages. Plus modestes, le café et les caisses arborent un bleu sobre.

Les architectes Connu pour des projets d'envergure comme des églises, des écoles ou des musées, le studio Moneo Brock, fondé par Belén Moneo (Espagne) et Jeff Brock (Etats-Unis), travaille au niveau international.

Le détail Les énormes piliers métalliques qui soutiennent les toits s'enfoncent dans le sol jusqu'à 15 mètres de profondeur.

9 Artistique

Bâle
Suisse

La structure Faire le plein et acheter une toile? A Bâle, c'est possible: voilà dix ans que la galerie von Bartha a inauguré une salle d'exposition derrière les pompes à essence de la station Avia de Kannenfeldplatz. Chaque année, cinq expos sont organisées dans cet espace de 700 m² qui abritait autrefois un garage. La galerie est dotée d'un large avant-toit noir qui surplombe la station-service et permet aux automobilistes et visiteurs de s'abriter. Le galeriste Stefan von Bartha confie que, jusqu'à présent, aucun client venu faire le plein n'a acheté une œuvre d'art...

Les architectes Installés à Zurich, les architectes Lukas Voellmy et Chasper Schmidlin, alors associés, ont transformé en 2008 l'ancien garage en espace artistique. Aujourd'hui, les anciens partenaires possèdent chacun son propre bureau (Luvo Architekten et Schmidlin Architektur).

Le détail La station-essence est située en plein cœur de Bâle, juste en face du plus vaste parc de la ville, le Kannenfeldpark.



10 Monumentale

Nivelles
Belgique

La structure Un peu d'acier, beaucoup de verre – peu courant dans l'habillage des stations-service... Le bâti, sobre et élégant, de 95 m de long de l'aire d'Orival enjambe tel un pont l'Européenne 19, à Nivelles, au sud de Bruxelles en direction de Paris. C'est un exemple réussi de l'architecture du début du nouveau millénaire, qui parie sur le verre et les constructions en acier apparent. Comme au Centre Pompidou de Paris, l'intérieur du bâtiment se laisse voir en toute transparence. L'étage supérieur abrite un restaurant vaste et lumineux au plafond peint. Situé directement au-dessus de la route, il offre de nombreuses places assises le long de la façade vitrée.

Les architectes Philippe Samyn and Partners est un bureau d'architecture et d'ingénierie de Bruxelles, fondé par l'un des architectes les plus connus du pays pour ses constructions monumentales en bois et en verre dans les années 1990.

Le détail L'aire d'autoroute d'Orival est aussi un lieu à vocation culturelle. Des sculpteurs locaux exposent régulièrement leurs œuvres sur l'espace pique-nique et dans les parcs alentour.

L'âge d'or de la station-service remonte aux années 1950. **Il y a des perles d'architecture** à sauver et à restaurer



La station-service de Thônex (GE) à l'ère de sa splendeur dans les années 1970.

La bannière d'une époque

En route, les arrêts à la station-service, s'ils sont nécessaires, restent souvent brefs: on remplit son réservoir d'essence, on passe aux toilettes, on s'achète une boisson, tout cela sans accorder un regard à l'architecture du lieu. Et pourtant, il y a des perles. Qu'on (re)découvre aujourd'hui, notamment grâce à des «best of» sur des blogs d'architecture ou sur Instagram. Un livre – en allemand – vient même de paraître sur le sujet: *Schöner Tanken* (Ed. Gestalten & Sascha Friesike) conte l'histoire de des stations-service. On y apprend qu'elles révèlent beaucoup de

choses sur la culture, globale et architecturale, d'un pays. L'âge d'or des stations-service remonte aux années 1950, et va de pair avec le boom économique de cette période. De nos jours, on ne compte plus celles qui disparaissent. Conséquence de la concentration économique et, aussi, des progrès de la construction automobile: nos voitures, même si elles sont de plus en plus nombreuses, sont en effet de moins en moins gourmandes en carburant.

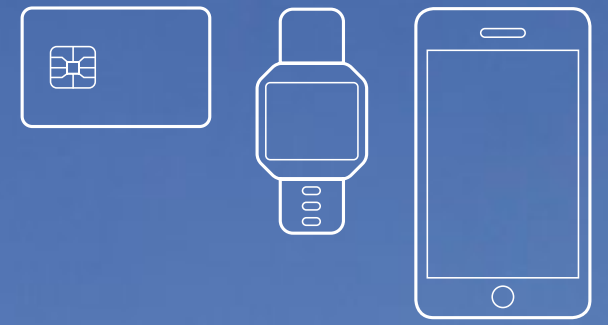
Investir dans des stations-service paraît ainsi une démarche exceptionnelle. Sauf sur une aire

d'autoroute où les gains peuvent être multipliés par tout ce qui se vend dans les Shops, les bars, les restaurants.

On se félicite donc quand des perles du siècle passé sont susceptibles d'être sauvées. Lesquelles en sont dignes, lesquelles non? A Thônex (GE), l'édifice jadis spectaculaire (*ci-dessus*), coiffé de cubes métalliques, imaginé par l'architecte Jean-Marc Lamunière, est à l'abandon. Les esprits sont divisés sur son éventuelle rénovation, les uns attachés à sa valeur patrimoniale, les autres désireux de voir disparaître cette «verrue».



The way to pay.



i cashfree AND YOU?



Partner of
Miles & More
Lufthansa

Profitez de la liberté de paiement sans argent liquide dans le monde entier tout en collectant des précieux Miles de prime. Les nombreuses prestations de votre **Cornèrcard Miles & More** vous permettent de payer confortablement, rapidement et en toute sécurité via smartphone et wearable.

I am cashfree. And you? #iamcashfree cornercard.ch

cornèrcard



FINE CUIRASSE

JUSQU'À RÉCEMMENT, on considérait les UV comme la cause principale du vieillissement prématuré. Mais aujourd'hui, de nouvelles études démontrent que les substances exogènes et endogènes – pollution de l'air, polluants dans la nourriture, nicotine, alcool ou médicaments – sont susceptibles de déclencher des réactions inflammatoires. Ces radicaux libres s'attaquent progressivement à la barrière cutanée, qui s'assèche, s'irrite, développe rougeurs, boutons, voire allergies. Il arrive que la couleur de la peau change, que des taches brunes apparaissent. Les radicaux libres sont à l'origine de beaucoup de problèmes de santé. Ils agressent les cellules et peuvent les empêcher de fonctionner. «Ces polluants sont des molécules instables contenant de l'oxygène auxquelles il manque un électron dans leur structure chimique. Elles vont chercher à en capturer un pour retrouver leur stabilité», explique Werner Abt, fondateur et propriétaire de la parfumerie Spitzenhaus à Zurich. Dans leur quête de ce partenaire, les radicaux libres se montrent impitoyables et rapides. Il ne leur faut que quelques secondes pour s'emparer d'une «victime». Ils arrachent cette particule élémentaire dont ils ont besoin à la première molécule intacte qui croise leur chemin. Un vol que l'on appelle «oxydation». «Lorsque ce processus dépasse un certain stade et touche de manière excessive la peau et le corps, on parle de stress oxydatif», ajoute Werner Abt.

L'urgence de se protéger

La population mondiale vit à 54% en milieu urbain, où les conséquences de la pollution environnementale se font tout particulièrement sentir. D'ici à 2050, cette proportion atteindra les 66%. En plus de leurs effets délétères sur les poumons et sur d'autres organes, les nuisances de l'air affectent en tout premier lieu l'état de la peau: «De plus en plus de médecins tiennent la pollution pour responsable du vieillissement cutané prématuré. Son aspect donne en outre une indication sur l'état général du patient», affirme la dermatologue américaine Rachael Eckel. Protéger la peau avec un produit antipollution est donc devenu le souhait numéro un des consommatrices. Il y a trois ans, une étude similaire démontrait que cette problématique était encore presque inconnue alors qu'aujourd'hui, c'est la question qui préoccupe le domaine de la beauté. Cette nouvelle urgence est comparable à l'essor récent des écrans anti-UV: dans un premier temps, nous avons intégré la nécessité d'une protection anti-UVB. Ensuite, nous avons aussi dû nous protéger des UVA.

Comme beaucoup de tendances en beauté, l'antipollution nous vient d'Asie. Depuis vingt ans, la firme cosmétique japonaise Shiseido effectue des recherches sur le système immunitaire cutané. «Une peau saine est mieux à même de se défendre contre les agressions de l'environnement. Elle ne réagit ni au stress ni aux émotions fortes», affirme Junichi Hosoi, chercheur chez Shiseido à Tokyo. Des marques occidentales comme Estée Lauder, Dior ou Sisley, qui misent sur un lien entre haute technologie et nature, sont à la pointe de ce combat contre la pollution. A l'heure actuelle, les produits qui ne contiennent pas de parabènes, d'huiles minérales, de silicones, de colorants ou de parfum, sont très demandés. Cela témoigne d'un profond changement: les consommatrices sont préoccupées et s'informent. Cela fait un moment que la «cosmétique naturelle» s'est débarrassée de son image écolo. Aujourd'hui, ces produits sont en vente dans les commerces spécialisés, les grands magasins de luxe ou en ligne. ●

«ANTIPOLLUTION», TEL EST LE COMBAT DES NOUVEAUTÉS COSMÉTIQUES. OR, ARGENT, VITAMINES... TOUS SE LIGUENT.

TEXTE SILVIA AESCHBACH PHOTO LIONEL DÉRIAZ





Des ingrédients protecteurs

L'herbe du tigre

La *Centella asiatica* exerce une action apaisante et régénérante sur la peau et stimule la production de collagène.

1. Lancôme Advanced Génifique Sensitive Double Concentré.

La vitamine E

La vitamine E est liposoluble, ce qui contribue à protéger la peau des dommages causés par les radicaux libres. L'épiderme est plus lisse et retient mieux l'eau. On reconnaît à cette vitamine un rôle important pendant et après une exposition intense aux UV, ainsi que des propriétés anti-inflammatoires et cicatrisantes.

2. Oskia Citylife Booster; Estée Lauder *Night Wear Plus Crème détox nuit anti-oxydante*, Clinique *Pep Start*.

L'osmonde royale

Cette grande fougère est extrêmement résistante contre le rayonnement UV et la pollution. Elle possède aussi des propriétés hydratantes. Des études ont établi que ses composants ont un impact positif sur tous les signes de vieillissement, en dynamisant la régénération cellulaire et activant les processus d'autoréparation.

3. Susanne Kaufmann Intensiv Power Serum; *Royal Fern Phytoactive Anti-Aging Cream*.

L'or colloïdal

L'or soutiendrait le biorhythme naturel de la peau. Cet oligoélément assure la régulation de la production hormonale dans les glandes. La peau fortifiée maintient son nouvel équilibre indépendamment des nuisances de l'environnement.

4. La Prairie Cellular Radiance Concentrate Pure Gold; *Julisis Gold Day Cream;* *Omorovicza Gold Flash Firming Serum;* *Mila d'Opiz Phyto Gold Essence*.

L'argent colloïdal

L'argent influence le système parasymphatique et, par là même, exerce une action apaisante et équilibrante.

Il neutralise des radicaux libres, stimule les processus de purification dans le corps entier, et lisse la peau.

5. Julisis Silver Elixir Night.

Les algues

La richesse nutritive des algues de mer est unique. Les algues dopent la microcirculation, hydratent la peau et régulent le fonctionnement des glandes sébacées. Elles activent le renouvellement cellulaire et le métabolisme. Les algues renforcent la résistance, ont des vertus anti-inflammatoires et drainent les tissus. Leur substance gélifiante prévient le dessèchement. Les vitamines et les minéraux protègent la peau des nuisances environnementales. Ils combattent les radicaux libres et constituent un complexe anti-âge naturel.

6. Chanel D -Pollution Essentiel; *La Mer Masque revitalisant intensif;* *Zelens Marine Complex;* *Omorovicza Ultramoor Mud Mask;* *Cellcosmet Cellsplash*.

La vitamine C

En cosmétique, la vitamine C occupe une place de choix. Antioxydant puissant, elle combat les effets négatifs des radicaux libres, stimule la formation des fibres de collagène et exerce une action bénéfique sur l'élasticité et la tonicité des tissus.

7. Helena Rubinstein Powercell Night Rescue Crème de nuit; *Clinique Booster quotidien vitamine C pure 10%;* *Dr. Dennis Gross Huile raffermissante aux peptides Triple C*.

L'edelweiss

La petite fleur emblématique de nos Alpes pousse depuis des siècles à des altitudes s'échelonnant entre 1500 et 3400 mètres. Autant dire qu'elle est soumise à un fort rayonnement UV et à des conditions climatiques extrêmes. Pour survivre, elle a donc développé un bon système de protection très riche en substances antioxydatives. Ce qui, en petit pot, assure une protection certaine contre les radicaux libres.

8. Natura Bissé NB Ceutical Intensive Tolerance Booster; *Bellefontaine Complexes actifs comprenant l'Edelgen®;* *Cellcosmet Masque Précieux*.

Pour faire court

UN PETIT TWIST ET VOILÀ QUE LE SHORT DÉCOLLE. POUR UNE SILHOUETTE QUI SECOUE LE PRINTEMPS.

SÉLECTION LÉONORE NOZ



- 1. Lunettes de soleil en acétate, **Off-White**, env 281 fr.
- 2. Débardeur Royal, cachemire et soie mélangés, **The Elder Statesman**, env. 496 fr.
- 3. Boucles d'oreilles, argent plaqué, verre, perles synthétiques, cristaux, **Etro**, 547 fr. 60.
- 4. Ceinture, **Y/Project**, env. 357 fr.
- 5. Short en coton mélangé, **Theory**, env. 253 fr.
- 6. Chaussettes, **KTZ**, env. 30 fr.
- 7. Charm Etoile Mother-of-Pearl, argent plaqué, or jaune, nacre, **Thomas Sabo**, 115 fr.
- 8. Sac cuir effet lézard Welcome Small, **Dolce & Gabbana**, 3045 fr.
- 9. Escarpins, **Proenza Schouler**, 576 fr.
- 1. Sautoir en cuir noir, **Ports** (via Farfetch), 59 fr.
- 2. Chemise en viscose, **Très Bien**, 281 fr.
- 3. Pull en coton, **Folk**, env. 141 fr.
- 4. Portefeuille en cuir texturé, **Balenciaga**, env. 322 fr.
- 5. Shorts Slim-Fit en coton, **Salle Privée**, env. 224 fr.
- 6. Bougie Alloy, **Tom Dixon**, 84 fr. 70.
- 7. Sac en coton, **Marni**, 745 fr.
- 8. Baskets en cuir, **Common Projects**, env 388 fr.



PARMIGIANI

FLEURIER



S'il ne devait y en avoir qu'une

Kalparisma Agenda
Entièrement manufacturée
en Suisse
parmigiani.com

CRANS-MONTANA L'Atelier Du Temps SA | GENÈVE Air Watch Center SA, Benoit De Gorski, Gübelin, Zbinden
LAUSANNE Guillard SA | MONTREUX Zbinden | VILLARS-SUR-OLLON Brändli Creation & CO



Dans la cave de Mauro von Siebenthal, le drapeau chilien côtoie le suisse.

Crus suisse-chiliens

AU NORD ET AU SUD DE SANTIAGO, DEUX VITICULTEURS SUISSES EXPLOITENT DES DOMAINES TRÈS DIFFÉRENTS L'UN DE L'AUTRE. REPORTAGE.

TEXTE PIERRE THOMAS

LONGTEMPS, le Tessinois Mauro von Siebenthal avait rêvé d'avoir des vignes. Il se voyait au Piémont, dans le Bordelais... Mais c'est dans la vallée de l'Aconcagua que cet ex-avocat a refait sa vie, une cuvette au pied de la cordillère des Andes, à quelque 100 km de Santiago. «Il y a une vingtaine d'années, je suis venu voir un ami de Locarno, alors établi au Chili. On s'est promenés dans cette région de Panquewe. Je me suis décidé en cinq minutes, juste avant de rentrer au Tessin. C'est là que je les voulais mes vignes!» Mauro von Siebenthal n'y est pas le premier à faire du vin: juste à côté, s'étend le domaine Errazuriz, de réputation mondiale, dont le chef œnologue, Francisco Baettig, a de lointaines origines suisses... La cave von Siebenthal, devant laquelle flotte le drapeau rouge à croix blanche, est beaucoup plus modeste que sa voisine, mais l'expatrié de 60 ans n'a jamais regretté son choix: «En trente-cinq ans, le Chili n'a connu qu'une seule vendange difficile, en 2016.» Il lui faudra cinq ans avant de pouvoir récolter les fruits des nouvelles plantations en viticulture intégrée. Les premiers millésimes font sensation: l'assemblage Montelig 2004 remporte le titre de meilleur vin rouge du Concours

mondial de Bruxelles. Pourtant, reconnaît le propriétaire, «les dix premières années ont été difficiles». Aujourd'hui, l'ex-avocat, qui vient d'être rejoint par son fils de 30 ans, Matteo, déjà formé à la viticulture au Tessin, peut annoncer fièrement que ses vins sont bus dans 400 restaurants et hôtels du grand Santiago, où il écoule 60% de sa production. Il exporte en Suisse, par le biais d'Angelo Delea, encaveur à Losone. Et il prospecte en Chine!

Pour ses vins, l'ex-avocat suit les conseils d'un œnologue de Santiago, Stefano Gandolini. Longuement élevés en barriques de chêne français, tanniques et puissants, les vins signés von Siebenthal sont ambitieux. Ils jouent sur deux registres: local, avec la carmenère – cépage identitaire chilien – et international, avec des assemblages des deux cabernets, sauvignon et franc, de la syrah et du petit verdot. Ces rouges sont aussi proposés en monocépages.

Dynamique parmi les producteurs de la vallée de l'Aconcagua, le Tessinois a fondé une association de petits domaines, le groupe Movi. Ces «petits», où von Siebenthal est le plus grand avec ses 200 000 bouteilles par an, entendent jouer leurs cartes face aux géants exportateurs de vins bon marché, comme Concha y Toro, l'une des plus vastes entreprises vitivinicoles de la planète.

Du bio sur les bords du Bio-Bio

Dans le Nouveau Monde, chaque «business» parti de zéro est une aventure personnelle. C'est vrai pour l'ex-avocat tessinois reconverti au nord de Santiago, mais aussi pour un trio de Thurgoviens, viticulteurs séduits par les opportunités climatiques du sud, qui se sont installés non loin du fleuve Bio-Bio, à 430 km de la capitale. On s'y transporte en avion, puis en voiture, sur la fameuse route N° 5, la Panaméricaine, à laquelle il ne manque que 80 km pour relier la Terre de Feu à l'Alaska! Cette région d'Itata est en pleine redécouverte aujourd'hui. Les amateurs de vins chiliens saluent, à travers leurs crus originaux, le dur labeur des paysans-viticulteurs locaux qui travaillent de vieux cépages comme le païs, le moscatel (muscat), le cinsault et même le chasselas, connu sous le nom de «corinto» et consommé en raisin de table ou distillé en grappa.

Cet engouement n'existait pas encore quand, lors de leur voyage de noces, Karine et Roland Lenz, d'Iselisberg, rendent visite à un ami suisse qui y exploite alors un restaurant. C'était il y a vingt-cinq ans. Conquis par le climat, les Lenz, pionniers du vin bio en Suisse achètent une trentaine d'hectares à Chillán. Dans la langue des Mapuches – la population locale – Chillán signifie «là où le soleil reste»... Si le gros des pluies tombe en hiver, l'été, la température peut monter à 35°, mais avec des nuits à 15°, une amplitude très favorable à l'expression des arômes du raisin. Des conditions qu'avaient appréciées les conquistadors débarqués en 1536 avec les premiers ceps de vigne, et les jésuites qui, ensuite prirent soin des vignes. Les traitements phytosanitaires sont donc superflus pour les 16 ha plantés en cépages rouges (cabernet, merlot, carmenère, syrah et pinot noir) et l'hectare de sauvignon blanc. Dès 2004, les vignes sont ainsi certifiées bio. Avant cela, en 2001, un voisin thurgovien, Rudy Rûch, est devenu l'associé des Lenz, et s'est installé au Chili. C'est lui qui mène l'exploitation tandis que Roland fait les allers et retours avec la Suisse, toujours présent pour la vendange et la vinification. 70% des vins s'en vont ensuite en vrac par bateau en Suisse, où ils sont mis en bouteilles, en Thurgovie.

Depuis dix ans, une petite offre hôtelière complète le domaine viticole et agricole. Et dès l'an passé, un jeune couple d'Italiens a pris en main le restaurant, la Favola. Dans un décor boisé épuré, on y mange d'excellentes pâtes «maison». On peut y boire de vieux millésimes, mais aussi des vins «nature», avec très peu de soufre ajouté, une tendance qui s'affiche dans les bars branchés de Santiago, comme à Paris ou à Copenhague. ☉

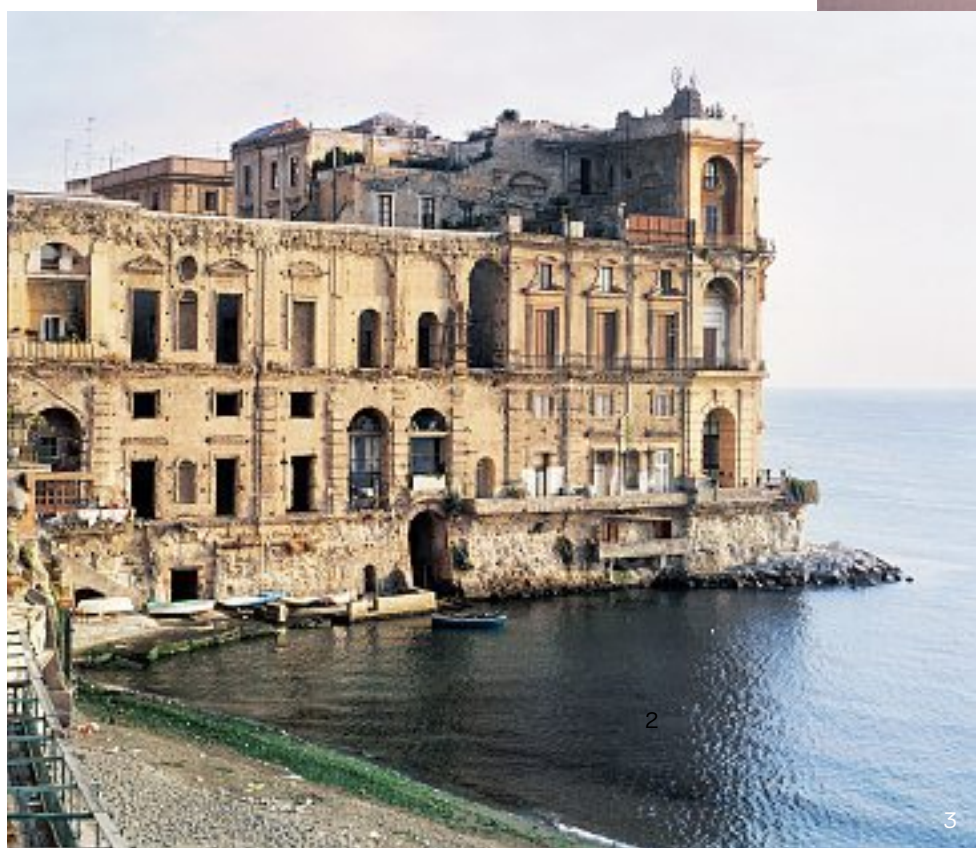


DES ROUGES DIFFÉRENTS

La carmenère de von Siebenthal (2014, 18 fr.) se révèle puissante, marquée par un bois toasté, sur des arômes sauvages (15% de cabernet sauvignon). Celle de Lenz – Chillán – (2016, 21 fr.) est encore très jeune, fraîche, fruitée, avec des notes poivrées et vanillées. De même, l'assemblage Parcela 7 (2013, 17 fr.) de von Siebenthal, de cabernet-sauvignon, de petit verdot, de merlot et de cabernet franc, tannique et rustique, élevé 14 mois en barriques, sur la structure, s'oppose à l'assemblage Cumbres Gran Reserva 2016 (21 fr.) de cabernet, merlot et malbec, aux notes de mûre et de cassis, sur un boisé élégant. Les prix sont tirés de www.delea.ch et www.weingut-lenz.ch.



1



Lucia Pica

NAPOLITAINE DE NAISSANCE, DE CŒUR ET DE CULTURE, LA MAKE-UP ARTIST DE CHANEL NOUS EMMÈNE DANS LES DÉDALES DE SA VILLE. ELLE NOUS DICTE CE QU'IL NE FAUT MANQUER SOUS AUCUN PRÉTEXTE.

TEXTE SILVIA AESCHBACH

POUR LUCIA PICA, qui porte le titre, chez Chanel, de Global Creative Designer pour le maquillage et la couleur, Naples est bien davantage que sa ville natale: elle est une inspiration. La lumière de la mer, les teintes chaudes des façades, l'histoire de la cité et sa culture imprègnent ainsi la collection de cosmétiques printemps-été 2018, Neapolis: New City, dont ce **vernis Arancio Vibrante (1)**. «La ville de Naples réunit les influences les plus diverses et nombre de contradictions, détaille la make-up artist, elle fait peur, elle est charnelle, vieille et moderne à la fois, immorale, spectaculaire, historique et vivante.» Les incontournables de la Napolitaine? En voici un échantillon.

Les plus belles fresques antiques
Dans ce qui était au temps des Romains la banlieue chic de Pompéi (aujourd'hui Torre Annunziata), la **Villa de Poppée (2)** présente de somptueuses fresques. Construite au I^{er} siècle avant J.-C., la villa a été ensevelie sous plusieurs mètres de cendres et

de pouzzolane, ces fins débris de lave crachés par le Vésuve en l'an 79, et ses peintures n'ont été mises au jour qu'en 1964. La villa a pris le nom de Poppée, prénom de la seconde femme de Néron, car une jarre portant le sceau d'une briqueterie appartenant à sa famille a été découverte sur les lieux.

Le palazzo le plus spectaculaire
Sur le Posillipe, cette colline qui s'étire sur plusieurs kilomètres le long de la mer, les anciens *palazzi* de Naples jouissent d'une vue imprenable. Le plus spectaculaire, arrimé sur son promontoire au pied de la colline, le **Palazzo Donn'Anna (3)**, date du XVII^e siècle. Sa construction a été interrompue à la mort de Donn'Anna, épouse du vice-roi de Naples. Depuis lors, le palais inachevé mais géant a abrité une fabrique de cristal, un hôtel, une banque... Aujourd'hui en mains privées, il ne s'ouvre qu'exceptionnellement à la visite.

Le tableau le plus célèbre
Naples regorge de belles églises. Celle de Pio Monte della Misericordia, du XVII^e siècle,

renferme un trésor inestimable: le retable du Caravage **Sette opere di Misericordia (4)** (les sept œuvres corporelles de miséricorde). Avec ce tableau, le peintre milanais révolutionnera la peinture napolitaine.

La pizzeria la plus authentique
La tradition veut que la pizza soit née à Naples. C'est à la pizzeria **Da Michele (5)**, (via Sersale 1), que le monde entier connaît depuis le film *Mange, prie, aime*, qu'on déguste les plus fameuses. Fondée et gérée par la famille Condurro depuis la fin du XVIII^e siècle, la petite pizzeria ne sert que les classiques Margherita et Marinara. La pizza se mérite: une heure d'attente (au moins)!

Le musée le plus riche
L'exceptionnelle collection gréco-romaine du **Musée archéologique national de Naples (6)** attire les amateurs d'art et d'histoire loin à la ronde avec ses mosaïques, ses sculptures, ses céramiques, etc. Le musée est logé dans le Palazzo degli Studi, monument du XVI^e siècle en plein cœur historique. ☉





Nous avons créé cette montre en édition limitée en hommage à la Garde aérienne suisse de sauvetage Rega. Le second fuseau horaire salue sa disponibilité dans le monde entier, 24 h/24.

Chez Oris, le dévouement extraordinaire est quelque chose que nous apprécions particulièrement.

#GoYourOwnWay



**GMT Rega
Limited Edition**

ORIS
HÖLSTEIN 1904