

# encore!

LE STYLE EN PLUS | OCTOBRE 2011



RENCONTRE  
Andreas  
Caminada,  
le meilleur  
chef suisse

TREND  
Nouveaux  
légumes  
de la mer

SES GOÛTS  
Les favoris  
d'Inès de la  
Fressange

INSOLITE  
10 TABLES  
FOLLEMENT  
EXQUISES

## Saveurs

Des mets raffinés comme  
des bijoux, à déguster  
des papilles et des yeux

Cette publication  
ne peut être vendue  
séparément

 **Le Matin  
Dimanche**



100  
ANNIVERSARY  
SWISS SINCE 1911

# EBEL

THE ARCHITECTS OF TIME



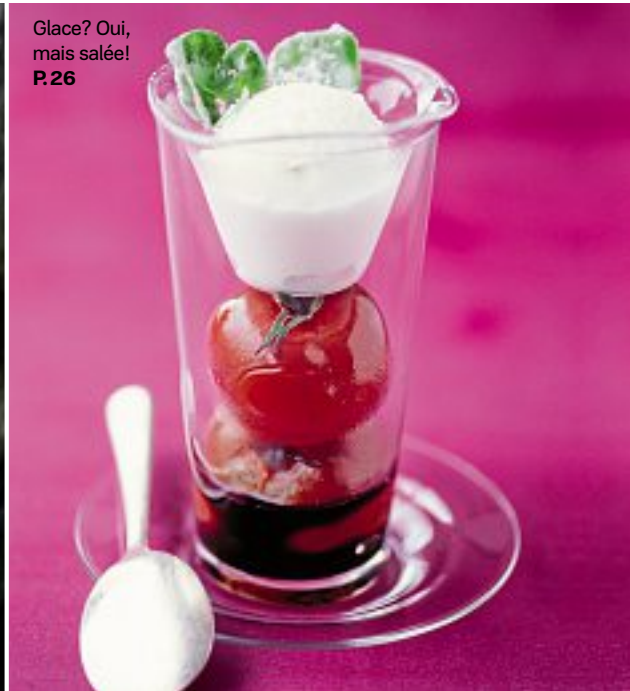
©2011 Ebel / www.ebel.com - Réf 1216032-1216030

NEW EBEL CLASSIC SPORT





Le cuisinier  
Andreas  
Caminada  
P. 14



Glace? Oui,  
mais salée!  
P. 26



Restaurants  
délirants P. 30

# Saveurs | Octobre 2011

SUJETS

## 12 Les cuisines caméléons

Tendance déco: discrétion! L'utilitaire disparaît dans les meubles

## 14 Le chef Andreas Caminada

Le meilleur cuisinier suisse officie aux Grisons

## 18 D'art et de vin

Le producteur bernois Donald Hess ouvre caves et musées

## 26 Glaces salées

Les nouveaux parfums: mozzarella, thym ou foie gras

## 26 Lèvres à croquer

Des rouges ardents nous invitent au fruit défendu

## 30 Restaurants de folie

Une créativité débridée dans la déco et dans les assiettes

RUBRIQUES

4 Merveilles 8 Swiss made: pincés à épiler design

10 Trend: les légumes de la mer

33 Adresses 34 Ses goûts: Inès de la Fressange



Table et joaillerie,  
deux univers  
gourmands et  
raffinés P. 20



EN UNE

Fourchette **WMF** garnie d'une feuille de coriandre, d'un œuf de caille, d'une mûre, de groseilles et de la bague Méditerranéenne Eden en or jaune, avec améthyste et pavé de diamants, **Bulgari**.

## Plein la bouche, plein les yeux

VOTRE TARLETTELLE, si ronde, si parfaitement moulée, vous la prendrez avec de la crème fouettée ou sertie en boucle d'oreille? Je plaisante (encore que... j'adorerais des grappes de baies qui me frôlent les maxillaires), mais les aliments sont aujourd'hui devenus si magnifiquement ouvragés que l'on hésite à y planter les dents. Il ne faut pas se gêner. A l'évidence, la beauté contribue à la saveur, dans une expérience sensorielle totale. Dégustez... Mais ne fermez surtout pas les yeux. Avant d'y plonger la cuiller, caressez du regard le velouté bicolore d'Andrea Caminada, sacré meilleur chef suisse (lire en page 14). Et sentez, sur vos papilles, comme chaque allure déploie son propre uni-



Renata Libal,  
rédactrice en chef

vers gustatif. Regardez aussi Isabelle, cet échafaudage de fruits en robe de soirée, signé par le confiseur David Paganel (page 31) et apprêtez-lui une table digne de sa folie créative. Convives vêtus de mousseline pour s'élever aussi légèrement que les desserts modernes... Dans nos sociétés qui ne souffrent pas de faim, manger est devenu une démarche artistique. Aujourd'hui, les esthètes choisissent leur table de restaurant en fonction de la décoration des lieux comme du plaisir dans l'assiette. Et quand l'heure n'est pas aux dépenses fastueuses? On élit, au marché, la plus gironde des citrouilles et on la sert en soupe, semée de graines et de peluches de coriandre. En art comme en cuisine, le goût est avant tout une histoire d'inspiration, que dis-je?, d'amour. Et l'amour... C'est si bon!

Magazine imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

Encore! Adresse: 33, Av. de la Gare, 1001 LAUSANNE encore@edipresse.ch, Tél. 021 349 52 00 Direction éditoriale: Eric Hoesli Rédactrice en chef: Renata Libal Conception graphique: Ariel Cepeda Edition: Hélène Béziat Rédaction: Semaja Fulpius, Anouk Schumacher Directrice artistique: Géraldine Dura Responsable image: Joëlle Kercau Secrétaire: Silvia de Francesco Photolithographie: Raymond Dubuis Correction: Jean-Paul Magnin Ont participé à ce numéro: Textes: Rachel Barbezat, Didier Borvin, Katie Breen, Cristina d'Agostino, Laurent Delaloye, Sarah Jollien-Fardel, Pierre Thomas, Sylvie Ulmann Styliste: Irma Birka, Anouk Schumacher Photo: Yann André, Bruno Fournier, Ali Mahdavi, Caroline Smyrliadis Portraits rédaction: Catherine Gailloud. La rédaction décline toute responsabilité envers les manuscrits qui lui sont soumis. Marketing: Florence Ruffetta, Wanda Guerry Publicité: Suisse romande: Edipub SA, Av. de la Gare 33, 1001 Lausanne, Tél. 021 349 50 50 - Fax 021 349 50 22 edipub.lausanne@edipresse.ch; Suisse alémanique: Edipub SA, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zurich. Tél. 044 251 35 75 - Fax 044 251 35 38 edipub.zuerich@edipresse.ch www.edipub.ch Editeur: EDIPRESSE PUBLICATIONS SA, 33, Av. de la Gare, 1001 Lausanne Directeur général: Serge Reymond Indication des participations importantes selon article 322 CPS: ER Publishing SA, Terre et Nature SA, Ecran P&P SA, Jobup SA, Le Régional SA, Comfriends SA, Homegate SA Impression: FOT Imprimerie, Pusignan, Meyzieu. Tous droits réservés. En vertu des dispositions légales relatives aux droits d'auteur ainsi qu'à la loi contre la concurrence déloyale et sous réserve de l'approbation écrite de l'éditeur, sont notamment interdites toute réimpression, reproduction, copie de texte rédactionnel ou d'annonce ainsi que toute utilisation sur des supports optiques, électroniques ou tout autre support, qu'elles soient totales ou partielles, combinées ou non avec d'autres œuvres ou prestations. L'exploitation intégrale ou partielle des annonces par des tiers non autorisés, notamment sur des services en ligne, est expressément interdite.





Les Converse à la toile passée ont trouvé de la concurrence: des sneakers street mais chics Miu Miu!

L'ART À MOINS DE 1000 FRANCS

## La fusion des matières



PAR LAURENT DELALOYE, Collectionneur

**L'artiste** Geneviève Capitanio (née à Sion en 1964) vit et travaille à Clarens. En 1989, elle

sort diplômée de la section peinture de l'Ecole cantonale des beaux-arts de Sion, avant de parfaire sa formation à l'Institut supérieur Van der Kelen, à Bruxelles, en 1995. Côté créatif, l'artiste développe un style à nul autre pareil. Adepte du travail en solitaire, elle utilise plus volontiers la technique à l'huile qui est pour elle le médium parfait pour exprimer les glissements et les fusions des matières. Sur la base de carnets remplis de notes et de croquis, elle construit ses images sur Photoshop: «Je vois mon ordinateur comme un compost, quasi organique. Il est rempli d'images que j'archive. Après, je bouture, je taille, j'arrose la toile.»

**L'œuvre** La mésange Tsitsirr (à dr.) et les pinsons Pink (à g.) sont des acryliques sur toile, de petit format. Ces passereaux, ou du moins ce qu'il en reste après une série de transformations, s'inscrivent dans la série «Auxiliaires», composée de sept pièces. Ils sont nés dans le jardin potager de Geneviève, qui est à la fois sa salle de sport et son lieu de méditation. Ses travaux sont présentés jusqu'au 9 octobre à l'Espace culturel d'Assens, dans le cadre de l'expo *Salvatica*, dont font aussi partie Liliana Gassiot et Christine Sefolosh.

**L'actu** Du 8 octobre au 27 novembre, expo collective *In girum imus noste et consumimur igni*, à l'Espace Arlaud, à Lausanne. [www.genevievecapitanio.ch](http://www.genevievecapitanio.ch)

**Le prix** Chaque œuvre coûte 900 fr.

*Pink* (24 x 19 cm) et *Tsitsirr* (27 x 22 cm), deux des sept oiseaux réalisés par la peintre en 2011.



### MODE

## Le pied en fête

Le pied couvert de paillettes, cap' ou pas cap'? La question a commencé à se poser quand une ribambelle de chaussures brillantes sont apparues sur les podiums. Des derbies dorées Dolce & Gabbana aux bottines Miu Miu, les créateurs de mode avaient apparemment décidé d'offrir à nos pieds leur heure de gloire. Quelques flashes et clics plus tard, les modèles délirants étincelaient sur les pages les plus hype, versions pixélisées chez les bloggers et papier glacé dans les bibles fashion de la rentrée. Il n'en fallait pas plus pour que l'expression «must-have» me trotte dans la tête, l'achat relevant encore uniquement du domaine du fantasme. Jusqu'à ce que les



Pour le soir, on opte pour des Walter Steiger. Le créateur genevois a imaginé des chaussures au jeu de brides pailletées, presque futuristes.

stars apparaissent sur les étagères de nos boutiques suisses romandes. Réaction? «Damned it, il me les faut!» Suivi de: «Mais se balader dans des chaussures qu'on me soupçonnera d'avoir volées à une gamine (voire à sa Barbie), est-ce bien raisonnable?» Après méditation devant la vitrine Louboutin, je me dis que, rayon chaussures, il n'est jamais question de raison - sauf peut-être quand il s'agit de rando. Et que pour aimer la mode, il faut être un peu fou d'abord. Alors cap' sur les baskets de princesse dans leur papier de soie rose ou de vertigineux talons chatoyants. En revanche, les Uggs, même en version paillette, c'est toujours non! A.S.



### LIVRES

## La science infuse

Une tranche de viande vue à la loupe. Un œuf au plat radiographié. Ces images insolites sont à découvrir dans un livre, «Modernist Cuisine: The art of science and cooking», aux Editions Taschen. Un ouvrage en six volumes qui apporte un éclairage des plus avancés sur la technologie culinaire. Car ici, c'est de science qu'il s'agit. Une véritable initiation à la physique des aliments: réductions, bains-marie, émulsionnants, sont décortiqués par des chefs illustres tels Chris Young ou Maxime Bilet dont l'art tient plus de la biochimie que des fourneaux. Des restaurants de renommée internationale comme elBulli, The Fat Duck, Alinea ou wd-50, où ils officient, s'en sont faits le relais. Ou comment mettre les mains au labo! S.F.





Un intérieur conçu comme un ancien navire d'époque.

AUTO

## Ciel, ma voiture!

En Amérique, c'est bien connu, tout est plus grand! Et les voitures ne font pas exception à la règle. Prenez le dernier concept de chez Cadillac. Baptisé «Ciel», en toute modestie, cet hallucinant engin défie tous les standards. A tel point que ses énormes jantes de 22 pouces, qui sembleraient démesurées sur n'importe quelle auto, semblent ici petites. Le cabriolet «Ciel», c'est du superlatif à tous les étages. D'abord sa taille: 5,17 m! A titre de comparaison, la plus grande BMW – la Série 7 – ne mesure «que» 5,07 m et la plus



Romantisme façon années 50-60 et futurisme: la quintessence du luxe made by Cadillac.

longue Audi – l'A8 – 5,14 m. Son moteur – un V6 biturbo hybride de 3600 cm<sup>3</sup> – développe la bagatelle de 425 chevaux. Ouvrez les portières – antagonistes – et admirez... Mélange de cuir et de bois, le luxe est perceptible à l'œil et à l'odorat: conçu par le designer Gaël Buzyn, on se croirait dans un ancien navire. Ah le luxe...! «Il est indissociable de Cadillac: le concept de «Ciel» synthétise l'héritage et l'avenir de la maison», souligne Clay Dean, directeur de la conception. Ce sont les grandes berlines allemandes qui vont être contentes! P.C.

DESIGN

## La beauté de l'eau

Gamine, Kira Heuer ne voyait dans l'eau que des opportunités de surf, sur les rouleaux se déversant sur les plages de Californie. Plus tard, devenue designer et lectrice assidue du *National Geographic*, elle a réalisé que la magie de l'eau ne se résumait pas à une vague parfaitement modelée. Dans le monde, 46% des ménages ne disposent pas d'eau courante et, dans les pays en développement, les femmes marchent 6 kilomètres par jour pour approvisionner la famille. De cette prise de conscience est née, l'été dernier, la compagnie Bib & Sola (boisson et réconfort, en latin) et une splendide collection de carafes, dont la ligne rend hommage à la grâce et à la force des porteuses d'eau. Courbes féminines et dignité du maintien. Chaque pièce, unique, est soufflée par un artisan à Murano et 10% des bénéfices sont reversés à la fondation One, qui soutient la construction de pompes au Malawi. Kira Heuer, établie à Londres, envisage également des collaborations avec des artistes pour que sa carafe se pare régulièrement d'habits neufs. R.L.

A 350 £ (490 fr.) sur [www.bibandsola.com](http://www.bibandsola.com)



Les carafes de la collection Marta se déclinent en huit couleurs. Leur bouchon fait office de gobelet.

TECHNO

## La qualité musicale

Le son MP3, trop compressé, est une aberration pour les audiophiles. Face à cette perte de qualité, le serveur musical, un épais disque dur (2 téras), diffuse une musique au plus près de la source. Les serveurs Olive, équipés d'écrans tactiles, sont une référence en la matière. Et en plus, ils sont beaux! D.B.





Un mouvement rétro disparu qui bat à nouveau. Magique!

HORLOGERIE

# La tic-tac vintage

Sur la planète montre, le style vintage connaît une déferlante. Mouvements extraplats, cadrans rétros, courbes très épurées, la nostalgie des temps anciens nous colle au poignet. Cœur mécanique tout neuf dans un corps vieille époque, la tendance est à la forme plutôt qu'au fond. Alors, quand une marque veut jouer la carte du vintage jusqu'au bout du mouvement, l'exercice se corse. Car beaucoup d'anciens calibres collector, les beaux «Venus» et autres moteurs à faire frissonner un passionné, sont aujourd'hui épuisés. Corum vient pourtant de révéler une montre intégrant un véritable mouvement d'époque: la Grand Précis,



Classique et sobre en apparence, la Grand Précis abrite un véritable trésor en termes de patrimoine et de savoir-faire horlogers.

collection Vintage, réédition limitée d'un modèle de 1957. Heures, minutes, petite seconde, le garde-temps va à l'essentiel. Les composants bruts découverts non assemblés et non terminés ont retrouvé une deuxième jeunesse chez un artisan décorateur. Au total, dix mois pour restaurer, remonter et assembler les 150 mouvements. Mais Pour Antonio Calce, CEO de Corum, l'exercice a valeur de double message: «Nous bénéficions d'un riche passé: je suis déterminé à capitaliser sur notre histoire et les racines de la marque». Ou quand le vintage met les pendules à l'heure... *Cristina d'Agostino*

EXPOSITION

# La cité idéale

C'est l'histoire de la fin des empires coloniaux. En 1948, Nehru, premier ministre indien, fait appel aux avant-gardistes Le Corbusier et Pierre Jeanneret pour faire de Chandigarh la capitale symbole du modernisme. Une exposition retrace à Genève cette aventure unique: l'ensemble des bâtiments officiels construits dans les années 1950 ont été pourvus d'un mobilier fonctionnel, dessiné par Jeanneret et fabriqués en Inde. Dans le cadre de cette manifestation, fauteuils, bureaux et chaises seront exposés et vendus. S.F.



Pierre Jeanneret, Judge Chair, 1960. Teck massif, cuir.

Exposition «Le Corbusier & Pierre Jeanneret: The Chandigarh Project», jusqu'au 29 octobre, Palais de l'Athénée, à Genève.



BIJOU

# Bague pour fine bouche

Comme le miel attire l'abeille, cette bague en vermeil et émail séduira les croqueuses de bijoux originaux. Les créations de Delfina Delettrez, fille de Silvia Fendi, viennent d'un monde étrange peuplé de squelettes précieux et d'araignées en argent. Un tour dans son cabinet de curiosité – heu!, sa boutique – à Rome, s'impose mais on trouve aussi ses bijoux sur l'eStore d'Opening Ceremony. A.S.

# Et la lumière devint naturelle

BEAU & VERT



PAR SYLVIE ULMANN

Je suis prête à intégrer beaucoup de gestes «verts» à ma vie quotidienne. Mais le domaine où j'ai le plus de mal à adopter une attitude 100% green, c'est l'éclairage. Franchement, vous les trouvez sexy, vous, ces lampes éco qui vous donnent l'air d'avoir passé la nuit dans le compost alors que vous sortez tout juste de huit heures de sommeil? Pire, je suis sûre que ces ampoules seraient capables de transformer un groupe de Luccellino délicatement ailés en vol de Cracoucass. Résultat, je m'accroche désespérément à quelques lampes halogènes pour tâcher de



Des lampes oniriques réconcilient le pratique et l'écologique.

me réconcilier avec la planète. Et puis, cet été, j'ai découvert les Fourmis Bleues. Là, j'ai enfin eu le sentiment que pratique, poésie et lumière écologique étaient compatibles. Dans cet atelier né en 2003 et basé à Nantes, Elen Boutang, sa fondatrice, travaille avec des matériaux naturels recyclables, voire recyclés. En papier, métal ou polyéthylène reconverti, ses créations sont uniques ou en petites séries. Toutes sont équipées de LED ou d'ampoules fluocompactes. Hyper poétiques, ses contours flous évoquent tantôt un nuage, tantôt une fleur ou une boule de coton, comme échoués dans votre salon. En prime, pour chaque luminaire acheté, les Fourmis Bleues plantent cinq jatrophas à Madagascar. Un vrai petit miracle de la nature, ce végétal, soit dit en passant: on l'appelle «arbre à pétrole», car ses fruits regorgent d'une huile transformable en agrocaburiant.

Les Fourmis Bleues, 11, quai Surcouf, F-44400 Rezé. De 44€ à 11 560 fr. [www.fourmisbleues.fr](http://www.fourmisbleues.fr)





Une belle peau en 3 secondes? Clinique dit oui.  
Avec Even Better Makeup SPF 15, votre teint paraît  
immédiatement unifié et plus clair.

Appliquez Even Better Makeup SPF 15 et l'incroyable se produit: les taches pigmentaires et de  
vieillesse sont aussitôt couvertes et atténuées grâce à des minéraux naturels. Et elles s'estompent  
après 4 à 6 semaines déjà.

La protection solaire SPF 15 prévient à long terme les nouvelles taches brunes. Pour des résultats  
encore plus efficaces, utilisez en combinaison avec Even Better Clinical Dark Spot Corrector.

[www.ch.clinique.com](http://www.ch.clinique.com)

[facebook.com/Clinique.Switzerland](https://www.facebook.com/Clinique.Switzerland)

**CLINIQUE**

Soumis à des tests d'allergie. 100% sans parfum.





**PINCES**  
Le modèle *Élégance*, avec des trous comme du gruyère, ou encore le modèle *Techno Steel*, sont devenus des icônes qui ont obtenu 12 prestigieux prix internationaux de design et innovation.

**ATELIER**  
Environ 35 tonnes d'acier inoxydable arrivent chaque année à l'usine sous forme de rouleaux. Laminage, formage et usinage sont alors nécessaires pour produire pinces et paires de ciseaux.

**ENTREPRISE**  
La société Rubis, installée à Stabio, au Tessin, compte une quarantaine de salariés. Gage de qualité, le contrôle final des produits se fait à la main. [www.rubis.ch](http://www.rubis.ch)



# On en pince pour son chic

C'EST LA SUCCESS STORY D'UNE PINCE À ÉPILER QUI A TRANSFORMÉ UNE MANUFACTURE TESSINOISE EN MARQUE MONDIALE ET D'UNE FEMME CAPABLE DE CHANGER LE MÉTAL EN OR

**L**E MAGAZINE VOGUE la plébiscite. L'Américaine Bobby Brown, leader d'opinion et maquilleuse gourou des catwalks, ne jure que par elle. Les sourcils des femmes du monde entier aussi. Dans le cercle exclusif de la beauté, évoquer les pinces à épiler Rubis, c'est relever la qualité, l'efficacité et l'élégance de ces objets – certes utilitaires – mais précieux. Une consécration pour une petite manufacture tessinoise qui fabrique ses produits à la main, dans ses propres ateliers. Spécialisée à l'origine dans les pinces horlogères («brucelles» en termes techniques), rien ne prédestinait cette entreprise à devenir une enseigne réputée dans le domaine de la cosmétique. Il a fallu qu'une femme, Fides Baldesberger, mette ses doigts de fée dans le cambouis pour transformer une industrie ronronnante en un business lucratif. Son parcours d'historienne de l'art et un détour par le marché des pierres précieuses ne l'avaient pourtant pas préparée à ce saut dans l'industrie du métal. Son allure élégante et plutôt réservée ne correspondait pas non plus au profil type des patrons de ce secteur. Et pourtant... le gène entrepreneurial s'est exprimé. En 1984, à l'âge de 30 ans, elle décide de reprendre la société dont son père était actionnaire, mais la trouve mal en point car le secteur horloger, alors en pleine récession, a baissé ses commandes. Malgré cela, l'entrepreneuse sent un potentiel endormi. L'idée des pinces

à épiler germe rapidement: «J'avais tout sous la main: la matière première, le know-how, les ouvriers et les machines». Convaincue que cet outil peut devenir beau, elle adapte les compétences en place, étend la fabrication existante aux pinces esthétiques pour élargir la production et la rentabiliser: «Ce qui est incroyable, c'est que pendant des années, les pinces à épiler n'avaient pas évolué. Leur qualité restait médiocre, sans parler de leur inefficacité. Longtemps, on n'a pas du tout pris au sérieux les besoins féminins, il y avait donc une vraie opportunité d'innovation à saisir dans ce secteur.»

## Petite pince devient grande

A ses débuts, la jeune patronne devra endosser toutes les casquettes, création, fabrication et marketing compris. «C'était dense mais la multifonctionnalité m'a intéressée.» Le produit phare est baptisé Rubis, allusion aux pierres utilisées dans la mécanique de précision des montres. Il lui portera chance. La nouvelle orientation de l'entreprise va bouleverser le marché: la petite pince tessinoise devient en quelques années leader dans son domaine. Aujourd'hui, les modèles sont exportés dans plus de trente-sept pays et la production s'élève à quelque 500 000 pièces par an. Une réussite que la business woman regarde avec modestie, tout comme ses produits qu'elle veut «d'un luxe calme, sans raccourcis ni effets faciles».

La signature Rubis? Une inspiration Bauhaus, des motifs sobres, des formes épurées et des couleurs vives qui dédrama-

tisent l'objet. «À l'époque, on ne se souciait pas du design. Sur ce plan-là, j'ai vraiment innové. Mais l'aspect technique constituait également un défi, car une fois le dessin terminé, j'ai dû résoudre les problèmes liés à la réalisation de l'objet. L'acier inoxydable est une matière qui demande beaucoup de travail, de persévérance. Cela reste toujours un challenge d'aboutir au résultat souhaité», explique Fides Baldesberger. Et pour mieux atteindre son objectif tant esthétique que qualitatif, elle a soigné chaque détail permettant d'associer la forme à la fonction et à la légèreté – unique – des pinces.

Ses produits sont principalement distribués en pharmacie. Entre vingt et quarante francs, les pinces coûtent deux à trois fois plus cher que leurs concurrentes (comme la française Vitry ou Herba, en inox) mais les revendeurs interrogés sont unanimes sur la qualité. Au fil des ans, la gamme s'est élargie et propose des pinces pour le modélisme, la botanique, ou des ciseaux. Un site Internet vient même de voir le jour. Alors, quid de l'avenir de Rubis? Fides Baldesberger n'a pas d'héritiers pour reprendre l'entreprise florissante. Qu'advient-il dans vingt ans? «Je délègue déjà beaucoup de choses. En ce moment, je travaille sur un gros projet qui aboutira dans deux, trois ans», nous confie-t-elle. Elle n'en dira pas plus. Mais elle reste convaincue d'une chose: la pince à épiler n'est pas près de disparaître. Elle rappelle que les premières pinces à usage esthétique datent du Moyen Âge. «Les femmes n'arrêteront pas de les utiliser de sitôt.»



## Fides Baldesberger

«Du courage et de l'obstination». Deux mots qui résument la trajectoire de la patronne de Rubis. En un peu plus de vingt ans, elle a «féminisé» le secteur de l'acier et a fait de son enseigne l'un des grands noms de la cosmétique mondiale. Son seul credo: rester en dehors des tendances, de la mode et même du temps.





*Nespresso invente l'Édition Limitée durable...*





*Des algues consommables s'invitent dans les assiettes des grands chefs et sont désormais vendues dans des commerces spécialisés.*

## Légumes de la mer

**E**LLES PORTENT DES NOMS AUSSI POÉTIQUES que leurs formes, souples et majestueuses: baudrier de Neptune, passepierre ou mousse d'Irlande. Des noms drôles, aussi: spaghetti ou laitue de mer. Les algues comestibles envahissent la cuisine. Si leurs vertus nutritives font le lit des pro-bio – elles sont riches en protéines végétales, fer, magnésium et vitamine C – c'est surtout leur aspect esthétique qui fait le bonheur de nos assiettes. Entortillées autour d'une crevette, coupées en fines lamelles, émietées, posées en rosace, elles donnent une green touch élégante aux plats avec, en plus, cette saveur qui respire l'exotisme. L'influence des cuisines asiatiques et notamment japonaise, dont elles font partie intégrante, y est pour beaucoup. Elles ont inspiré plus

d'un chef étoilé: les William Ledeuil (Paris), Jean Montagard (Menton) ou encore Jean-Yves Drevet (Neuchâtel) et Denis Velen (Vaud) n'hésitent désormais plus à introduire ces légumes de mer dans la composition de leurs mets. Manger un caviar de nori sur pomme dauphine, savourer un tartare de lames de l'Océan ou croquer des tomates farcies au kombu royal devient un régal des yeux et du palais. En Angleterre, les amateurs se fournissent en algues dans les Deli chics et supermarchés spécialisés. Chez nous, Globus vend du salicornie, une algue française cultivée dans la Somme, et du wakame (utilisé, entre autres, pour les sushis) qui accompagne le poisson cru de manière idéale. La preuve? La demande est telle qu'ils en vendent 1 kg par jour! ☪





## Voici *Dhjana*, un Grand Cru entièrement issu de notre programme AAA\*.

Depuis 2003, le programme Nespresso AAA Sustainable Quality™\*, en collaboration avec l'ONG The Rainforest Alliance, œuvre pour un engagement long terme avec les producteurs, afin de proposer des cafés d'exception, améliorer leur qualité de vie, augmenter le rendement



des plantations et préserver le milieu naturel. 60 % de notre production de café vert provient de fermes associées au programme. Notre objectif : parvenir à 80 %, d'ici 2013. Pour plus de renseignements, rendez-vous sur [www.nespresso.com/dhjana](http://www.nespresso.com/dhjana)

\* Le programme Nespresso AAA pour une qualité durable

**NESPRESSO**  
Le café corps et âme





David Driesen, du bureau dmvA Architectes, crée des panneaux amovibles pour dissimuler ou montrer la cuisine selon son envie.

# La cuisine caméléon

MAIS OÙ EST DONC PASSÉE LA CUISINE? PLANTÉE TEL UN MEUBLE AU BEAU MILIEU D'UNE PIÈCE, OU FONDUE DANS LE DÉCOR, ELLE SE RÉINVENTE ET S'ADAPTE AU GOÛT DU JOUR

TEXTE SARAH JOLLIEN-FARDEL

**D**ISCRÉTION: VOILÀ LE MOT D'ORDRE. Les nouvelles cuisines se cachent dans la décoration, se déguisent en meubles assortis à ceux du salon, se fondent dans l'architecture intérieure. Exit donc le carrelage, le décorum en faux bois vieilli, la cuisine-trophée ou la cuisine-symbole de réussite sociale. Et au placard aussi le laboratoire technologique que l'on exhibait, témoignage de talents culinaires dignes d'un maître-queux professionnel. En matière de design d'intérieur, les tendances suivent celles de la mode vestimentaire et valorisent actuellement le minimalisme susurré avec discrétion. Même si – normal! – l'espace dédié à la cuisine évolue lentement, puisque le mobilier comme le matériel électroménager doivent durer une décennie, si ce n'est deux. Selon Guido Pietrini, associé du cabinet d'architecture neuchâtelois Manini & Pietrini, le goût des clients a évolué vers la sobriété, sous l'impulsion indubitable du géant mondial de l'ameublement: «Ikea a éduqué le public au sobre et à l'épure. Et il faut admettre que leurs meubles de cuisine sont pensés par de très bons designers», n'hésite-t-il pas à souligner.

## Une tendance adaptée au style de vie

Désormais donc, la cuisine se devine plus qu'elle ne se voit. Discrète, elle s'unit à la pièce où elle se trouve, dans un jeu de ton sur ton ou de matériau sur matériau. «Elle n'est plus une pièce à part mais un meuble, un élément homogène de l'ensemble du logement, adapté à la manière de vivre de ses occupants», relève le designer Olivier Rambert, de l'atelier Oloom. Astucieusement, les équipements et accessoires utilitaires s'effacent, le plan de travail est libéré grâce à d'ingénieux systèmes de rangement. En bref, la tendance est à l'intégration non seulement esthétique mais aussi fonctionnelle.

Les matières propices à cette évolution? Comme le souligne Denis Woeffray, du bureau valaisan Bonnard & Woeffray: «Aujourd'hui, ce n'est pas le matériau qui prime mais son adaptation à l'espace cuisine, dans une vision globale de l'habitat.» Le bois est plus que jamais à l'honneur, en version contemporaine: panneaux lissés, lasurés ou laqués, posés à l'horizontale, comme dans des dressings. Le béton, ciré, enduit ou brut, est prisé pour son aspect, sa solidité et ses qualités écologiques. Le corian rallie bon nombre d'architectes car sa résistance est incomparable et ses formes et ses teintes, infinies. «Il n'y a pas de règles dans le choix des matériaux», précise Bernard Counson, de Counson Architectes. Mais il faut noter qu'actuellement, nous n'en utilisons quasi jamais plus de trois sur l'ensemble du logement.»

## Interprétations d'architectes ou quand l'utilitaire joue l'effacement



### Cube blanc sur fond blanc L'élément posé

Le principe: une cuisine sous forme de meuble fonctionnel et beau dans le lieu de vie principal. A Lausanne, on trouve ce concept adapté à chaque appartement dans des lofts de location. Les éléments en bois laqué blanc mat se fondent avec les murs. L'ouverture en L à mi-hauteur permet au cuisinier de ne pas être isolé mais aussi de cacher le désordre. Coût: 20 000 fr., appareils ménagers compris. Le bureau Oloom à Lausanne, [www.loom.ch](http://www.loom.ch), crée ces cuisines pour deux bureaux d'architectes: Mercier & Squalli à Lausanne, [www.merciersqualli.ch](http://www.merciersqualli.ch) et Bonnard Woeffray à Montey, [www.bwarch.ch](http://www.bwarch.ch)



### Jeux géométriques L'espace communicant

La cafétéria du siège Bulgari à Neuchâtel est conçue comme une cuisine domestique, conviviale. Le meuble en bois laqué bleu foncé offre une ouverture à mi-hauteur afin de favoriser la communication entre les personnes présentes dans toute la pièce. En vis-à-vis, la table en poirier rappelle les tables de couvent par sa longueur et son étroitesse. Une réflexion jusqu'au-boutiste reprise pour les tabourets à la forme ultra-simple, et baptisés pour l'occasion «sgalbugaro». Bureau d'architecture Manini & Pietrini Sàrl à Neuchâtel. [www.atelier-mp.ch](http://www.atelier-mp.ch)



### Fusion des matières La nature en majesté

Ici, le meuble de cuisine est posé au centre de l'espace de vie. Pour ne pas contrarier l'esthétisme et dans une volonté d'intégration, le sol et tous les éléments de la cuisine sont dans un même matériau: le chêne. Une couche de peinture lasure biologique translucide harmonise les différentes teintes de bois et rappelle la texture des murs. La fenêtre percée au-dessus du plan de travail valorise le site où est bâtie la maison, entre Jura et Alpes: que l'on soit au-dessus de l'évier ou dans le salon, la vue est ainsi toujours accessible. Bureau Counson Architectes à Nyon. [www.counson-architecte.ch](http://www.counson-architecte.ch)





FAKTUM cuisine avec façades ABSTRAKT en blanc ultra-brillant et RUBRIK ABSTRAKT en vert ultra-brillant

**5'490.-\***

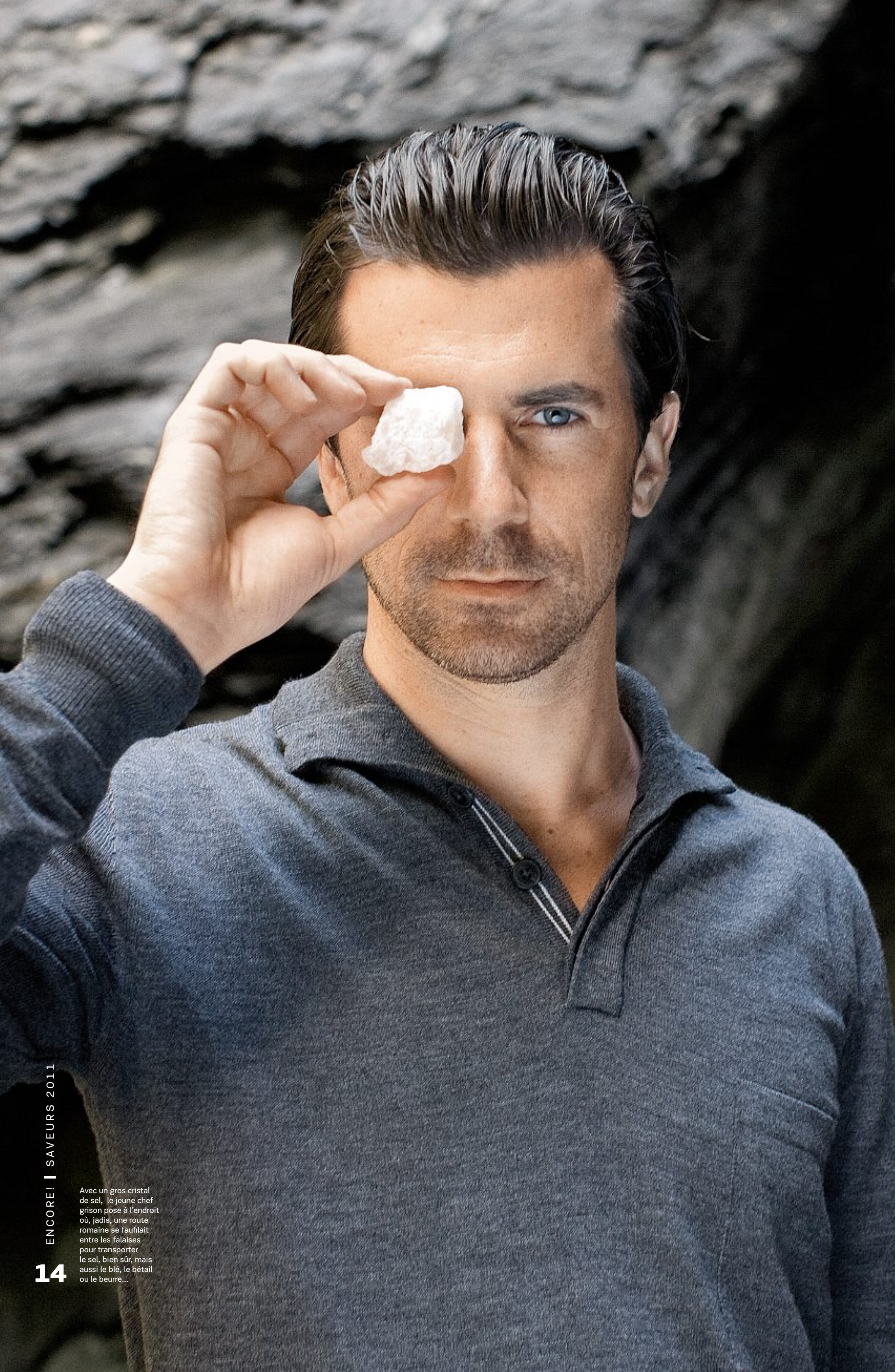
**PLACE À DE NOUVELLES IDÉES.**

De plus en plus nombreux sont ceux qui optent pour un coin de bonheur durable. Et malgré des prix imbattables, nos cuisines sont garanties 25 ans. Tu bénéficies également de l'aide de nos professionnels lors de la planification et du montage. Pour toutes ces raisons, dis adieu à ton ancienne cuisine: [www.IKEA.ch/cuisines](http://www.IKEA.ch/cuisines)



\*Prix hors électroménager.







# LES SENS DU GOUT

LE MEILLEUR CHEF SUISSE **ANDREAS CAMINADA** OFFICIE AUX GRISONS. SA SIGNATURE? DES PLATS EN MULTIPLES BOUCHÉES. TALENT, AUDACE ET CHARME

**U**N DÉLICE? Allons, le mot est bien faible! Un repas chez Caminada relève de l'expérience gustative, du dépaysement sensoriel. Le genre de repas que l'on se remémore, des années plus tard, avec le sentiment exclusif d'y «avoir été». Il faut dire que l'aventure gourmande se mérite. Le château Schauenstein trône dans un hameau sur les altitudes grisonnes, tout près du bourg de Thusis. Compter une bonne demi-journée de déplacement... et des mois d'anticipation, car il faut réserver sa table des mois à l'avance. Le rituel commence à l'apéritif, servi dans une ancienne salle avec cheminée, ponctuée de détails design. Dans les coupelles, pour accompagner le champagne blanc de blancs brut Ruinart, s'égaient des plats de couleurs, comme un jeu de construction. Ça se mange? Et comment! Bienvenue au pays du dip au tapioca, de la bouchée de foie gras à la fleur de sureau, de la rondelle de betterave rouge, des chips de seiche. Autant de saveurs familières, mais sublimes. Légumes en tenue de soirée! Dans la salle à manger, le service est exécuté, tel un ballet, par de jeunes gens minces et beaux, vêtus de noir. Des employés recrutés sur casting, comme des mannequins, non? Andreas Caminada, le chef qui a rêvé et réalisé ce lieu, balaie la suspicion en riant: «Mais non, je ne leur demande pas leurs mensurations avant de les engager! Cela dit, vous avez en partie raison: tous mes collaborateurs sont sélectionnés en fonction de leur savoir-faire (la base!), mais aussi selon un certain état d'esprit. Outre une culture esthétique et une exigence de qualité, je souhaite qu'ils manifestent une joie de vivre, une décontraction chic. Ici, la cuisine s'intègre à une ambiance générale, à laquelle tout participe: le décor, la vaisselle, le sourire. Nous voulons de l'élégance, mais jamais guindée ni prétentieuse.»

Une demi-douzaine de candidatures spontanées arrivent chaque semaine, du monde entier, depuis que la réputation du restaurant est établie. Des jeunes qui rêvent de se frotter à l'expérience globale en cuisine, même s'il faut, pour cela, s'installer dans un village de montagne. Cette année, outre les 19 points au guide GaultMillau et les trois étoiles au Michelin, Andreas Caminada, 33 ans, s'est imposé en 23<sup>e</sup> place au fameux classement San Pellegrino des meilleurs restaurants du monde. Voilà qui le propulse au firmament suisse. Pour les amateurs de comparaisons, le seul autre Helvète dans le top 50 est Philippe Rochat, dont l'Hôtel de Ville de Crissier arrive en 47<sup>e</sup> position. Et le top du top alors? C'est le Noma, à Copenhague, où le jeune chef René Redzepi est en train de réinventer la cuisine du Nord.

#### Une note acidulée et des minipotions

Mais retour aux Grisons et zoom sur l'assiette. La signature Caminada se manifeste par deux éléments. D'abord, une touche acidulée rehausse chaque assiette: coulis de pamplemousse ou goutte de Yuzu asiatique, cet homme-là aime les agrumes! Mais sa «magic touch» à lui, c'est surtout la déclinaison amoureuse d'un ingrédient, tel un musicien improvisant sur un même thème. Prenez la langoustine: sur une assiette en six bouchées de textures, de cuissons et d'accompagnements différents, on la découvre tour à tour crue et marinée à la lime, rôtie, en mousse au citron et basilic, en velouté bicolore... Et comble du talent: on la reconnaît toujours, même parée de tous ces atours. Le gourmand ferme les yeux pour mieux apprécier chaque parcelle au bout de sa fourchette. Comme chaque prise en bouche est différente, voilà le genre de repas qui laisse peu de place à la conversation. Mais attendez une seconde! Qui donc, en cuisine, s'amuse à apprêter six cuissons différentes pour une seule assiette? Sur un dîner, cela peut représenter jusqu'à 50 miniplats par convive! Caminada hausse un sourcil: «Tout le monde! Même si cela fait des journées >>



#### AMBIANCE

Perché sur les hauteurs grisonnes, le château Schauenstein offre une ambiance féerique. Les murs et les peintures conservent le prestige d'antan, mais pimenté par des détails design.





de travail de quatorze heures. Quand on a fini la langoustine, on fait de même avec le thon (en rouleau, rôti, mariné avec du concombre, en salade avec de l'avocat), avec l'agneau local, le chocolat... Une symphonie, dont chaque bouchée joue une note complémentaire. Au total, une brigade de six cuisiniers et deux aides, avec six personnes au service, pour 24 couverts. Pour du vrai sur-mesure.

Andreas Caminada, lui aussi beau comme une gravure de mode (il pose d'ailleurs régulièrement pour le magazine alémanique *SI Style*, où il tient une chronique mensuelle sur l'art du bien manger), cultive un sens aigu de l'esthétique, soignant chaque détail, chaque goutte d'émulsion dans l'assiette. «Quand je me suis installé ici il y a huit ans avec ma compagne d'alors, raconte-t-il, nous avons tout rénové, travaillé comme des fous.» Aujourd'hui, il n'en revient pas d'avoir réussi: «Vous vous rendez compte, j'ai deux jours de congé par semaine! Et je n'ai même plus besoin de courir les marchés: les producteurs de la région connaissent mes besoins et m'apportent des produits exceptionnels.» La maison aussi a évolué. Pas question bien sûr de toucher aux panneaux peints, huile sur lin, du XIX<sup>e</sup> siècle (la bâtisse, elle, date du XIV<sup>e</sup>), mais il a aménagé six chambres d'hôte avec de belles lignes sobres et des baignoires en majesté. Il montre fièrement le deck de repos, nouvellement installé dans le jardin luxuriant. Pour la saison d'hiver, il rêve d'ouvrir une annexe, dans l'ancienne grange au fond de la cour. Il y servirait des petits-déjeuners et des paninis frais, à la manière d'un déli à l'américaine. «J'aimerais que les skieurs passent en rentrant des pistes, que les gens du coin viennent», prévoit déjà Caminada. Vacanciers, croisez les doigts pour que tout soit prêt avec la neige! En matière d'expansion, pas question de pousser le succès jusqu'à diffuser des ustensiles de cuisine ou – quelle horreur! – ouvrir une seconde adresse. «Je crois vraiment qu'un chef doit travailler sur les lieux où il vit. Cette énergie, ces racines nourrissent l'inspiration de l'équipe. Dans un restaurant haut de gamme, on ne peut pas cuisiner à distance.»

**Des produits locaux, mais sans fanatisme**

La distance, justement! Sur la carte du Schauenstein figure une profusion de produits locaux: des fromages inédits, des vins rares comme le riesling spätlese de Martha et Daniel Gantenbein, à Fläsch, ou des truites élevées dans le val Lumnezia. Le chef s'est-il fait l'ambassadeur des Grisons? Il secoue la tête: «Je ne suis pas rigoriste! J'aime ce coin, sa nature, il fait partie de moi. Mais je me sens libre de puiser mon inspiration n'importe où.» Poireau d'ici et pak choi de Chine... Dans le style aussi, on sent l'harmonie entre des apprêts classiques et quelques touches de cuisine moléculaire, telle cette neige d'huile de citron explosée sur une bouchée de foie gras. L'influence de Ferràn Adrià, le célèbre sorcier chimiste espagnol? «Clairement! Il marque un tournant dans la cuisine, explique le jeune chef. Ce serait absurde de se priver de certaines préparations qui modifient les textures.» De même, une touche de Jamie Oliver, le cuisinier rock'n'roll anglais, se retrouve dans un rapport plutôt sexy à la cuisine. «Et écrivez que je suis un grand admirateur de Philippe Rochat, souligne-t-il. Vous avez tant de magnifiques restaurants en Suisse romande!» Son vœu, pour la Suisse, pays de papilles? «Que se développe de petits restaurants sympas et excellents! En matière d'étoiles, nous sommes déjà bien

**Quand je fais quelque chose, j'aime le faire vraiment bien**

lotis. Il manque des adresses avec de sublimes rösti, de merveilleuses truites. Si mon exemple de mec parti de rien pouvait servir à susciter des vocations, je serais heureux.»

Heureux, Andreas Caminada l'est sans doute déjà. Il vit sa cuisine avec passion, aime l'équilibre de ses semaines, avec une compagne établie à Amsterdam et qui «ne travaille heureusement pas au restaurant», des vacances lointaines parfois, un handicap très honorable au golf (6,1) et, surtout, cette notoriété mondiale, si tôt, si forte. Il insiste: «Quand je fais quelque chose, j'aime le faire bien!» Ses moteurs? L'exigence esthétique,

le goût de la perfection et le plaisir. Amateur de vêtements stylés, il habite dans une maison avec deux cheminées à foyer ouvert, aime marcher dans des gorges sauvages, crée des partenariats avec des marques aux valeurs similaires aux siennes, comme les voitures Audi, les cuisines Zug... Tiens? Il ne porte pas sa montre Audemars-Piguet? «Si! Mais je l'ai oubliée hier, sur la table de nuit de mon amie...»

Quand il était petit, papa, menuisier, s'occupait de son entreprise de construction, alors que maman cuisinait des plats bons et simples, où il était question de tomates bien mûres et de biscuits de Noël. Après un apprentissage de cuisinier dans la station de ski de Laax, Andreas Caminada part à Vancouver, mais ce n'est qu'au retour qu'il attrape le virus de la grande cuisine. «J'ai eu la chance d'être engagé chez Beat Bollinger, au Walsertal, à Klosters, raconte-t-il. Il m'a beaucoup laissé expérimenter, surtout en pâtisserie.» Et lui alors, quel est le repas initiatique de sa vie? Il réfléchit longuement, avant de parler d'une table à Montpellier, en France: le Jardin des Sens où, jeune adulte, il a éprouvé ce sentiment d'absolue harmonie entre l'assiette, le lieu et l'humeur. C'est là qu'il a su que lui aussi voulait créer de tels instants, hors du temps, hors du monde, au-delà de la réalité.

Sur le chemin du retour, la visiteuse d'un soir, gourmande de toujours, se repasse l'inventaire des saveurs, cherchant à les restituer en papilles, en mots, en souvenirs. S'il ne devait en rester qu'une, ce serait la crème brûlée de pommes de terres et morilles. Cette rencontre étourdissante entre des goûts d'enfance et des textures insolites. Sur ce met culte de la maison, Caminada s'est lancé dans des explications techniques et des éloges de variétés de pomme de terre. Mais chut, aucune importance! Seul compte le pur plaisir d'y goûter. Les recettes des potions magiques doivent rester secrètes. ●

**TABLEAU CULINAIRE**

Variation sur le thème de la langoustine: une assiette composée de petites bouchées qui déclinent un même ingrédient sous différents apprêts. Là, avec un tartare de filet de veau, ailleurs avec un fond chili et lime.

**L'expérience culinaire d'une vie**

**On peut dormir ailleurs**, à Thusis par exemple, mais l'expérience ultime consiste à passer la nuit au château, dans l'une des six chambres aménagées entre moderne et ancien (dès 370 fr. la nuit et 39 fr. le petit-déjeuner). Le repas commence à 19 heures et se conclut avec des mignardises improbables, comme cette sucette transparente menthe/chocolat. Les menus se

déclinent autour d'un ingrédient phare par plat, compter entre 198 fr. (3 plats) et 245 fr. (6 plats). En souvenir, on peut repartir avec un fond de veau maison (19 fr.) ou un sachet de graines (9 fr. 50). Et comme Andreas Caminada est amoureux de sa région, il vous proposera des chemins ou des musées à découvrir. Schauenstein Schloss, Fürstenu, tél. +41 81 632 10 80. www.schaenstein.ch



La nouvelle  
BMW Série 1

[www.bmw.ch](http://www.bmw.ch)



Le plaisir  
de conduire



# FASCINATION DYNAMIQUE.

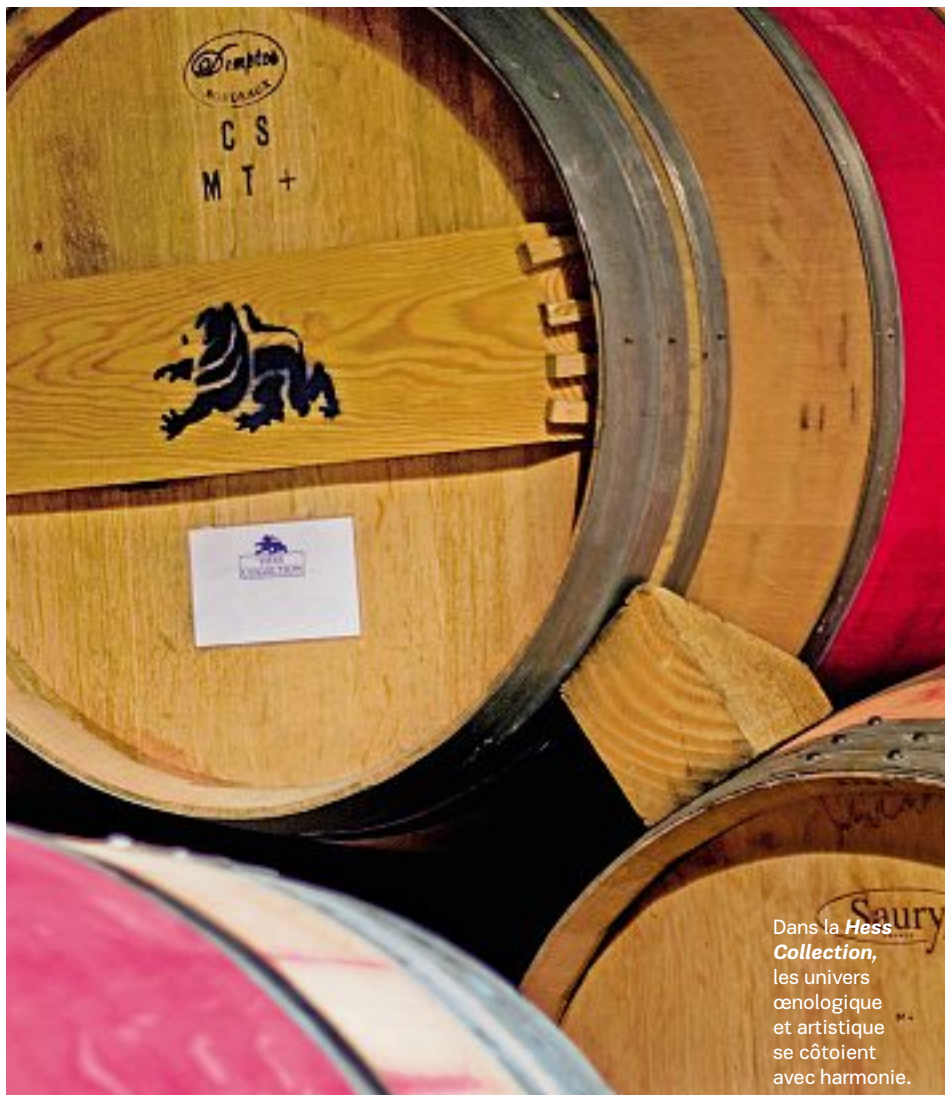
Des formes purement dynamiques et un caractère irrésistiblement fougueux: la nouvelle BMW Série 1 fait figure de référence dans sa catégorie. Elle dicte les tendances au lieu de les suivre. Les nouveaux turbomoteurs TwinPower BMW combinent un dynamisme étonnant et une efficacité exemplaire. Et grâce au ConnectedDrive BMW, vous gardez toujours un œil sur votre compte Facebook ou Twitter. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à votre partenaire BMW ou consulter le site [www.bmw.ch](http://www.bmw.ch)

## LA NOUVELLE BMW SÉRIE 1.

**BMW EfficientDynamics**

Moins d'émissions. Plus de plaisir de conduire.





Dans la **Hess Collection**, les univers œnologique et artistique se côtoient avec harmonie.



Un immense domaine argentin sert d'écrin à la collection très pointue de l'artiste **James Turrell**.

# Symbiose d'art & de vin

À 75 ANS, LE BERNOIS DONALD HESS A BÂTI UN EMPIRE VINICOLE ET UNE INCROYABLE COLLECTION D'ART CONTEMPORAIN. PORTRAIT D'UN «GENTLEMAN» AU DESTIN ÉTONNANT

TEXTE PIERRE THOMAS

**S**A RETRAITE, Donald Hess l'a prise le 1<sup>er</sup> juillet dernier. «Tout était planifié pour que je cède le flambeau à 55 ans, mais mes affaires m'ont obligé à y renoncer. Dix ans plus tard, à 65 ans, je suis tombé amoureux du domaine de Colomé, en Argentine, que ma femme et moi avons restauré. A présent, mes deux beaux-fils, Timothy Persson, 33 ans, avocat, et Christoph Ehrbar, 34 ans, économiste, sont aux commandes, chacun dans sa sphère de compétences.» Celui qui demeure encore le «chairman», le président, nous montre l'organigramme de ses multiples sociétés, avec, au sommet, un «trust» domicilié à Jersey, une «holding» à Luxembourg et le siège à Liebefeld, à Berne. Le tout dans un français impeccable. Sa vie professionnelle a débuté à l'Ecole supérieure de commerce de Neuchâtel et, vingt ans durant, il a géré des hôtels au Maroc. Son père avait acheté le château de Coinsins, près de Nyon, en 1941, dans l'espoir que les nazis, s'ils poussaient jusqu'à Berne, épargneraient l'arc lémanique. La bâtisse fut revendue en 1958.

Dans la banlieue de Berne, au bout de la «rue Hess» (Hessstrasse), une maison construite avec les pierres d'une colline percée pour conserver au frais la bière et de la glace rapportée de l'Oberland, a abrité quatre gé-

nération de brasseurs. A la mort de son père, Donald n'a que 20 ans et étudie l'art de faire de la bière à Munich. Il en fabrique avec alcool puis sans alcool pour la Migros, mais finit par renoncer. Il achète la source d'eau grisonne Valsler, encore inexploitée, et la revend quarante-deux ans plus tard à Coca-Cola, en 2002.

Il rêve aussi de partir à la conquête des Etats-Unis avec de l'eau minérale. Faute d'avoir trouvé une source de qualité en Californie, il se convertit au vin, à Mount Veeder, et scelle une amitié indéfectible avec feu Robert Mondavi et son épouse, une Suisse. Aujourd'hui, les domaines du groupe Hess prospèrent en Californie (The Hess Collection, Arzezin, Sequana), en Afrique du Sud (Glen Carlou, à Paarl), en Argentine (Colomé et Amalya, près de Salta), ainsi qu'en Australie (Peter Lehmann Wines, à Barossa Valley). A noter qu'aucun vignoble européen ne figure dans son patrimoine, les propriétés d'une centaine d'hectares étant jugées trop chères à son goût.

## De l'art contemporain à la cave

Cette approche contemporaine du vin, Donald Hess l'appliquera à l'art: «Chez nous il y avait des meubles, des tapis persans, une collection de chopes de bière et que des murs blancs. Mon père m'a dit: «Regarde par la fenêtre. Aucun artiste ne peut reproduire ce que le bon Dieu nous donne. Tu t'assieds,

tu bois un verre et tu imagines tes propres tableaux sur les murs.» Grâce à une galerie bernoise, le jeune Donald achète une lithographie de Picasso. Puis, à New York, il s'enquiert des «10 meilleurs artistes de la ville» auprès d'un connaisseur qui s'exclame alors: «Mais il en existe 60 000!»

«Je rêvais de dîner avec Goya et Van Gogh mais ils n'étaient plus là. Il me fallait donc partager ma passion avec de jeunes talents et suivre un fil rouge: que l'œuvre touche mon âme. Il n'y en a aucune que je regrette d'avoir achetée.» En quarante-cinq ans, Donald Hess a accumulé environ mille tableaux et aidé une centaine d'artistes vivants. Convaincu de la correspondance entre le vin et l'art, il met toute son énergie à trouver des lieux adéquats pour mettre en échos les deux univers: «Le vigneron est tout seul au moment de l'assemblage de ses cuvées, l'artiste devant la toile blanche. L'un et l'autre se demandent par quoi commencer. Et les deux font quelque chose de simple pour nous émouvoir.» En 1989, il ouvre donc son premier musée à la cave de Napa Valley. A Glen Carlou, dans la province du Cap, il installe sa galerie en surplomb d'une cuverie. Enfin, à Colomé, dans les Andes, il crée un musée dédié à James Turrell, pionnier du «Light Art» dans une propriété vinicole. Autant de lieux qui résument à la perfection la quête passionnée de l'entrepreneur. ☉



**Donald Hess**

Le jeudi 13 octobre, à 18 h, à L'ECAL, l'entrepreneur suisse **Donald Hess**, passionné d'œnologie et d'art contemporain, donne une conférence sur son parcours suivie d'une dégustation de quelques cuvées Hess Family Estates. Av. du Temple 5 à Renens, sur inscription uniquement. [www.hess-events.ch](http://www.hess-events.ch)

## Découverte de quatre chefs-d'œuvre des domaines Hess



### Amalya 2010

Ce vin provient d'une cave de la vallée de Calchaqui. Donald Hess a imaginé lui-même l'étiquette, avec un symbole de l'infini en couleur vive. 85% de torroutès, cépage argentin et 15% de riesling. Un vin blanc frais, vif, aromatique, idéal à l'apéritif ou sur des crevettes thaïes. 12 fr. 90, [www.testuz.ch](http://www.testuz.ch)



### Arzezin 2008

La cave californienne produit des vins de cépages petite sirah, carignan, charbono et zinfandels. Typé de la variété croato-italienne, ce rouge est chaleureux, gras, souple, avec des arômes d'épices douces (cannelle) et du cacao. Parfait avec des pâtes ou une pizza. 19 fr. 80, [www.testuz.ch](http://www.testuz.ch)



### Malbec Colomé Estate 2009

A Colomé, vignoble le plus haut du monde (2200 à 3111 mètres), la cuvée «de base» est typée malbec, un grand cépage argentin: ce rouge riche a des arômes de mûre et de cerise, des tanins souples. Idéal avec une viande ou des pâtes. 24 fr. 90, [www.testuz.ch](http://www.testuz.ch)



### Cabernet sauvignon Mount Veeder 2007

Issu de la «Hess Collection», ce vin, encore jeune, est un cabernet sauvignon californien typique: attaque sur le cassis, le chocolat, la noix de coco, il est à la fois fruité et tannique. Parfait avec une grillade, une côte de bœuf ou des pâtes. 44 fr., [www.moevenpick.ch](http://www.moevenpick.ch)





Unilever

# Favorisez jour après jour les fonctions de votre corps!

Becel est riche en acides gras omégas 3 et 6, et favorise par conséquent les fonctions du corps humain. Associé à un mode de vie sain, Becel peut vous aider à profiter pleinement de la vie.

**Il y a des choix qui comptent.**



[www.becel.ch](http://www.becel.ch)



DE GAUCHE À DROITE  
ET DE HAUT EN BAS  
Verres: Tommy, **Saint-Louis**,  
**Luigi Bormioli**, Skoja, **Ikea**,  
**Nachtmann**, **Riedel**, **RCR**.  
Boucles d'oreilles diamants  
et émeraudes, **De Grisogono**.  
Collier émeraudes et diamants  
et collier diamants, **Adler**.  
Détails p.33.



# JOYAUX GOURMANDS

TEL UN BIJOU, LA CRÉATION CULINAIRE SAIT  
SE FAIRE PRÉCIEUSE, RARE ET IRRÉSISTIBLE

PHOTOS ULYSSE FRECHELIN





Création automnale  
du pâtissier-traiteur  
**Philippe Guignard**.  
Asperge et petits-pois  
en réduction de bouillon  
de légumes et herbes,  
savamment gélifiée.



DE GAUCHE À DROITE  
ET DE HAUT EN BAS  
Sous-tasse Gala, **Raynaud**.  
Assiette Illusion, **Haviland**  
et bagues Quatre, en or blanc,  
rose, jaune et or Boucheron,  
**Boucheron**. Assiette Albi,  
**Christofle** et bracelet  
galuchat Gimme a Clue,  
**Louis Vuitton**. Assiette  
Végétal, **Bernardaud** et  
Col Fetish, **Louis Vuitton**.







Eclats de chocolat de l'artisan pâtissier **Pierre Walder**, déclinés en une vingtaine de spécialités dont Maracaïbo, Guanaja, Manjari ou Papouasie (lait) dans la gamme Pure origine et 100%, poivre rose, coriandre ou cannelle dans la gamme Spéciaux.





DE GAUCHE À DROITE  
ET DE HAUT EN BAS  
Cuiller Miami, **Interio** et  
bague Cabochon, **Marie-  
Hélène de Taillac**. Cuiller  
Queen, **Interio** et bagues  
Colpo di Fulmine, **Pomel-  
lato**. Cuiller Cromargan,  
**WMF** et bague Mediterra-  
nean Eden, **Bulgari**. Cuiller  
Miami, **Interio** et bague  
Mediterranean Eden,  
**Bulgari**. Cuiller Alos, **Inte-  
rio** et bague **Adler**. Cuiller  
Alos, **Interio** et bague  
Cabochon, **Marie-Hélène  
de Taillac**. Cuiller Avant-  
garde Elite, **Sola** et bague  
**Adler**. Cuiller Château Poli,  
**Globus** et bague Parentesi  
Cocktail, **Bulgari**. Cuiller  
Château Poli, **Globus** et  
bague Byzantine, **Chanel**.  
Cuiller Avant-garde Elite,  
**Sola** et bague Mediterra-  
nean Eden, **Bulgari**.  
Détails p.33.





Pâtisserie Isabelle, de l'artisan **David Paganel**. Crème légère à la pistache, crème aux fruits de la passion et macarons à la pistache croquants posés sur un biscuit à la pistache, le tout glacé d'une gelée acidulée pour relever les fruits de la passion.

PRODUCTION: HÉLÈNE BÉZIAT  
STYLISME VAISSELLE: JULIE MONOT  
ET BIJOUX: ANOUK SCHUMACHER  
ASSISTANT PHOTO: ARMAND YERLY



# Insolentes glaces salées

INUTILE DÉSORMAIS D'ATTENDRE  
LE DESSERT POUR DÉGUSTER  
DES GLACES. EN VERSION SALÉE,  
NOS PAPILLES GUSTATIVES  
EN PERDENT LA BOULE

TEXTE ELODIE MAÎTRE-ARNAUD

**D**ES GLACES SALÉES? N'oubliez surtout pas qu'elles vont venir parfumer des coupes liégeoises, vacherins glacés et autres petites spécialités traditionnellement sucrées que l'on préparerait façon gloubi-boulga. Que diriez-vous en revanche d'un frisson qui crée la surprise dans une soupe ou sur une viande rôtie? Les grands chefs se sont déjà emparés de cette tendance et composent d'extraordinaires variations en chaud et froid pour le plus grand plaisir de nos papilles. De leur côté, les artisans glaciers s'ingénient également à inventer des parfums inattendus: fromage de chèvre, poivron, curry, foie gras ou encore herbes aromatiques, dont une simple boule suffit à rafraîchir de façon unique les plats les plus basiques.



PUBLICITE

clubmed.ch

- Hey mon champion,  
ça te va bien  
de te mettre au sport !

L'EURO  
A BAISSÉ,  
NOS PRIX  
AUSSI

Club Med 

tous les Bonheurs du monde

DES SITES EXCLUSIFS PARTOUT DANS LE MONDE ET DANS DES LIEUX UNIQUES • DES VILLAGES ÉLÉGANTS PROPOSANT UNE ATMOSPHÈRE INTERNATIONALE  
• DES ACTIVITÉS SPORTIVES INCLUSES ET VARIÉES • UNE CUISINE RAFFINÉE, BAR & SNACKING TOUTE LA JOURNÉE • UN BUDGET VACANCES  
SOUS CONTRÔLE GRÂCE AU TOUT COMPRIS BY CLUB MED • PLUS D'INFOS SUR WWW.CLUBMED.CH OU AU 0840 841 842 (TARIF LOCAL)



Et quoi de plus classique que l'incontournable papet vaudois? Jean-Yves Drevet, chef de La Maison du Prussien à Neuchâtel, le propose en entrée «servi comme une coupe Danemark». A l'instar d'autres restaurateurs inventifs, il bouscule ainsi les codes gustatifs en introduisant de la glace dans des plats salés. Difficile de ne pas être surpris. «La dégustation de ces glaces salées nécessite une certaine curiosité et ouverture d'esprit pour casser les habitudes», reconnaît-il. C'est qu'en matière de nourriture, nous sommes conditionnés depuis l'enfance et nous associons de façon inconsciente les textures glacées au goût sucré. Le jeune chef se réjouit toutefois que sa clientèle soit dans l'ensemble ravie de ces expériences culinaires. «Le contraste du froid sur le chaud permet de percevoir différemment les produits qui composent un plat», résume-t-il. Ses idées pour la saison? Un jus de gibier glacé ou encore une glace à la béarnaise pour accompagner une viande, comme un vent de fraîcheur sur des mets classiques d'automne.

#### Dépasser les a priori

Si la clientèle pointue des restaurants gastronomiques raffole de nouvelles sensations, les artisans glaciers soulignent que les parfums insolites, salés en tête, constituent à ce jour une niche... dans laquelle le glacier français Philippe Faur règne en maître! Foie gras, piquillos, wasabi, roquefort, saumon fumé ou bien encore caviar – le sorbet le plus cher du monde créé en association avec la Maison Petrossian – aucun défi ne lui résiste. Tout au long de l'année, il sert des plats associés à ses spécialités glacées dans son restaurant de Saint-Girons, non loin de Toulouse, en France. Paolo Gervasi laisse lui aussi libre cours à sa créativité sur les hauteurs de Lutry, dans son laboratoire de La Conversion, et lance régulièrement de nouveaux parfums pour l'enseigne familiale Veneta, «même si, finalement, ce sont toujours les arômes classiques qui se vendent le mieux. C'est la grande frustration du glacier!», regrette-il. Sa glace au potiron fait toutefois saliver les amateurs qui l'utilisent, en saison, pour refroidir une soupe à la courge. «C'est

une association facile, les goûts et les textures se mélangent à la perfection sans trop de risques», ajoute le glacier qui, comme ses confrères, parle d'ailleurs plus volontiers de glaces salées/sucrées que de glaces salées.

Pourquoi cette nuance? «Contrairement aux restaurateurs qui utilisent une machine spéciale pour préparer des glaces à la minute, nous sommes toujours obligés de sucrer la préparation, car c'est le sucre qui apporte de l'onctuosité et lui permet de bien se conserver sans se transformer en glaçon», explique Paolo Sottile, propriétaire de Gelato Mania, dont la glace au fromage de chèvre a su séduire la clientèle genevoise. Irrésistible sur une tarte à la tomate! «Ce n'est pas toujours évident de marier le sucre avec des arômes salés, il faut que cela reste bon», souligne Joseph Crisafulli. Dans sa boutique Pipoglaces à Genève, il a créé plusieurs sorbets à base d'herbes aromatiques comme la sauge, le romarin ou le thym, qu'il suggère de servir avec un carré d'agneau ou en trou normand au milieu du repas. Le glacier lausannois Luigi Pedrazzi confectionne quant à lui une glace au curry: «C'est un restaurant indien qui me l'avait commandée il y a une vingtaine d'années et elle a toujours du succès», raconte-t-il. Délicieux en effet pour accompagner des crevettes sautées!

Mais en dépit de l'imagination sans bornes de ces artistes du froid, les consommateurs sont-ils vraiment prêts pour le coup de blizzard? Selon Paolo Gervasi, «les glaciers artisanaux ne sont pas assez nombreux pour donner au grand public l'impulsion de découvrir de nouvelles saveurs. Les gens font essentiellement leurs courses en grandes surfaces, et c'est donc logiquement de là que les grandes tendances de consommation partent.» L'idée des glaces salées/sucrées risque toutefois tôt ou tard de faire son chemin du côté de la grande distribution en Suisse. Chez nos voisins français, le géant du surgelé Picard a ainsi lancé récemment quatre parfums salés: betterave-balsamique, pesto, foie gras et gingembre. A découvrir sans tabous, même si rien ne remplacera jamais le plaisir d'une vraie bonne glace artisanale, fût-elle agrémentée d'un grain de sel! ☺

## Où les découvrir

### Les glaciers

**Glaces Veneta**  
Quai d'Ouchy à Lausanne,  
tél. 021 601 12 53 et  
au débarcadère de Lutry,  
tél. 021 625 25 15.

### Gelato Mania

Paolo Sottile 25, rue  
des Pâquis à Genève,  
tél. 022 741 41 44,  
ouvert de mars à octobre.

### Pipoglaces

Joseph Crisafulli  
7, rte des Acacias à Genève,  
tél. 078 736 96 99.

### Gelateria Pedrazzi

Luigi Pedrazzi, 15, rue  
de la Borde à Lausanne,  
tél. 021 647 50 27.

### Les restaurants

#### La Maison du Prussien

Jean-Yves Drevet  
11, rue des Tunnels  
à Neuchâtel,  
tél. 032 730 54 54,  
menus de 120 fr. à 180 fr.  
par personne, réservation  
indispensable.  
www.hotel-prussien.ch

#### Les Tentations

Philippe Faur  
8, rue Gambetta à Saint-  
Girons en France,  
tél. +33 5 61 04 88 60,  
menus de 18 fr. à 35 fr.  
www.philippefaur.com

Le sorbet à la mozzarella se marie avec audace à la tomate kumato pochée au sirop et son caramel balsamique.

PHOTO: PAQUIN/PHOTOCUISINE

PUBLICITE

**L'originalité,  
ça passe par  
l'action.**

**Batt, solexboarder et rivellutionnaire**

**longue vie autrement**

ons  
rvice  
toutes  
les filiales.

erdmanpeis/er



Batt en action:  
télécharger l'application iPhone «paperboy»,  
photographier la pub, voir le contenu.





## La bouche rouge cerise est perçue comme un signal sexuel

Penn, maîtrise le sujet à la perfection. Au fil des heures, malgré la vague impression de véhiculer un message assez engageant du type «mangez-moi!», je ne cille pas devant les ceillades gourmandes du serveur au café, d'un inconnu dans la rue, ni devant celles de mon collègue facétieux qui me glisse sur le ton de la confiance: «Sais-tu qu'une bouche maquillée d'un rouge vif évoque pour les hommes une partie intime de l'anatomie féminine en état d'excitation?» Plus inspiré, son acolyte me gratifie d'une citation du sociologue français Jean Baudrillard: «La femme n'est pas en position de désir, elle est en position, bien supérieure, d'objet de désir.» J'en prends note et je retourne son regard complice à une fille croisée dans le couloir avant de rajouter une touche de rouge, fascinée par le (dé) clic mythique, l'étui luxueux aux lignes contemporaines et épurées. C'est un fait, le moindre détail a été pensé/étudié pour faire de ce symbole phallique qu'est le bâton de rouge à lèvres, un précieux objet de désir... et du geste caractéristique qui accompagne son application, un acte chargé d'érotisme.

### Matières sensuelles

Quant aux textures, elles se font toujours plus douces, confortables, fondantes, il est loin le temps de la teinture de cochenille, pétales de roses et autres pommades à bases de jus de raisins utilisées par Cléopâtre il y a 4000 ans. Enhardie par le sentiment, d'invincibilité et de toute puissance que me confère ma bouche «intensément colorée et mate», je réponds par un sourire aux clin d'œil de mon prof de pilates. Il me revient à l'esprit un passage de Baudelaire dans son «éloge du maquillage», extrait du Peintre de la vie moderne (1863): «La femme doit donc emprunter à tous les arts les moyens de s'élever au-dessus de la nature pour mieux subjuguier les cœurs et frapper les esprits. Il importe fort peu que la ruse et l'artifice soient connus de tous, si le succès en est certain et l'effet toujours irrésistible.» C'est décidé, demain, j'essaie «L'exquise!» ☺

# Ma journée de femme à dévorer

VÉRITABLE ODE AUX FRUITS DES BOIS, LES ROUGES À LÈVRES DE CET AUTOMNE FONT DE NOS BOUCHES AINSI PARÉES ET SUCRÉES UN APPEL À LA TENTATION, UNE INVITATION À LA LUXURE ET À LA GOURMANDISE

**D**U MAQUILLAGE ROUGE QUE les nobles et courtisans du XVIII<sup>e</sup> siècle appliquaient de manière obsessionnelle sur leurs joues ou sur leurs lèvres, Casanova, séducteur invétéré, disait: «On le met pour faire plaisir aux yeux, qui voient les marques d'une ivresse qui leur promet des égarements et des fureurs enchanteresses.» Autre époque, autres mœurs, est-ce qu'aujourd'hui une bouche rouge est susceptible de provoquer le même plaisir visuel et d'inspirer des égarements passionnels? La question se justifie, alors que le rouge sous toutes ses déclinaisons, claires ou foncées, est le «it» accessoire des bouches branchées et du teint «nude» de l'automne-hiver 2011/2012. Titillée par cette tendance qui fait la part belle à l'éternel féminin et nargue la grisaille automnale, j'ai décidé de braver mes appréhensions et de laisser s'exprimer la femme fatale qui sommeille en moi en assumant avec panache durant une journée un rouge profond magnétique «qui peut faire tourner la tête de plus d'un». Dixit Peter Philips, directeur de la création maquillage de Chanel et concepteur de la dernière gamme «Rouge Allure Velvet» où l'on trouve des

rouges à lèvres aux noms évocateurs: «La distinguée», «La furtive», «La raffinée», «La ravissante», «L'exquise», etc. J'ai opté sans hésiter pour l'expérience «La fascinante».

### «Mangez-moi!»

Aujourd'hui, ainsi que l'explique Peter Philips, le rouge à lèvres chez Chanel «écrit un nouveau chapitre de la féminité». Fière d'inaugurer ce fameux nouveau chapitre, je sors grisée par mon audace, mais le reflet de mes lèvres fruitées façon «péché de gourmandise» dans le miroir de l'ascenseur me donne envie d'effacer ou du moins d'atténuer ce signal sexuel. Je me ravise, en me rappelant que cette couleur, ultime «apanage des femmes sûres d'elles», ne supporte pas la demi-teinte, ni la demi-mesure. Pas facile pourtant de jouer les sulfureuses assumées en croisant le regard à la fois intrigué et concupiscent du voisin dont le «bonjour» est accompagné d'un sourire très avenant. Son attitude vient confirmer les propos de l'actrice Scarlett Johansson: «Les hommes aiment quand une fille porte un fabuleux rouge à lèvres.» Nul doute que la très marilynnesque égérie des rouges à lèvres Dolce & Gabbana, qui a accessoirement séduit Sean



### PETITES DOUCEURS

Ces sucres d'orge à la rose et aux fruits rouges sont à mi-chemin entre la pâtisserie et la cosmétique. Créés par Philippe Conticini et le nez Olivia Giacobetti, ils rappellent les rouges à lèvres flamboyants d'antan. Proustien!



Décision première: une cuisine et une salle de bains de Sanitas Troesch.



Visitez nos expositions à Basel, Biel/Bienne, Carouge, Chur, Contone, Crissier, Develier, Jona, Köniz, Kriens, Lugano, Olten, Sierre, St. Gallen, Thun, Winterthur et Zürich. Informations complémentaires sur: [www.sanitastroesch.ch](http://www.sanitastroesch.ch)

**SANITAS  
TROESCH**

*La référence pour la cuisine et la salle de bains*





L'univers allégorique stupéfiant du *Blue Frog*.

# 10

## TABLES FOLLEMENT EXQUISES

DES LIEUX DÉLIRANTS À TRAVERS LE MONDE, OÙ LA DÉCO EST AUSSI CRÉATIVE ET ICONOCLASTE QUE L'ART CULINAIRE. EXCEPTIONNEL!





## 1 Le Blue Frog, Bombay, Inde

**L'ambiance** Un décor entre studio d'enregistrement Motown et un paysage martien. Dans une ancienne fabrique de textiles, ce café-restaurant-salle de concert joue l'architecture déroutante, avec des alvéoles à la Kubrick. Les cinq fondateurs, tous artistes, voulaient proposer des mets entre cuisine indienne et occidentale, au son de musiciens soul, blues ou funk de pointe. Pari gagné! Le lieu est devenu un sanctuaire où se presse la jeunesse dorée de Bombay. Le concept décoratif est signé Kapil Gupta, le designer indien culte du moment.

**La philosophie** «Blue Frog» sonne comme «Blue Note». Le club avant-gardiste prône l'atmosphère chill out, le groove six soirs sur six.

**Goûter absolument** Le soufflé de crabe sur gressins à l'orange et au pavot ou le gaspacho de concombre au cumin qui sauront surprendre votre palais.

**Le prix** Plateau de mezzes à moins de 10 fr. S.F.  
**Au cœur de Bombay, Mathuradas Mills compound, N. M. Joshi Marg, Lower Parel, tél. +91 22 249 55 009. www.bluefrog.co.in**

## 2 At.mosphere, Dubaï, Emirats

**L'ambiance** Aérienne. Ouvert depuis le 23 janvier au 122<sup>e</sup> étage de la plus haute tour du monde, ce restaurant est perché à une altitude de 442 mètres. Ce n'est pas le Cervin, mais cela reste l'endroit le plus élevé où manger sur cette planète. Vue imprenable (naturellement!) sur Dubaï et sa fameuse fontaine, que ce soit dans l'espace grill et la partie lounge (ouverte pour le thé comme pour le dernier verre de la nuit). L'acajou contraste avec les sols couleur crème et le dress code («smart elegant») incite les touristes à laisser les tongs à l'hôtel.

**La philosophie** Côté assiettes, la simplicité est de mise. Le jeune chef néo-zélandais Dwayne Cheer travaille en regardant la mer et garantit des produits rigoureusement parfaits, fraîchement prélevés dans l'eau, à la ferme ou au marché.

**Goûter absolument** Les grillades et les fruits de mer, préparés directement sous vos yeux.

**Le prix** 70 fr. le steak tenderloin (quand même...) S.U.  
**Burj Khalifa, Downtown Dubai, tél. +971 4 888 38 28. www.atmosphereburjkhalifa.com**

## 3 Cristal Room Baccarat, Paris, France

**L'ambiance** La vicomtesse Marie-Laure de Noailles, amoureuse des arts, mécène et artiste, recevait ses amis (Yves Saint Laurent, Jean Cocteau...) et donnait des réceptions grandioses dans cet hôtel particulier, aujourd'hui devenu le siège de la maison Baccarat. Le restaurant, somptueux, se trouve dans l'ancienne salle à manger et a été rénové par le designer Philippe Starck. Briques brutes et lambris se côtoient audacieusement. So chic et extravagant.

**La philosophie** L'art de recevoir à la manière de la prestigieuse cristallerie. Trois boutiques, une galerie-musée complètent ce lieu.

**Goûter absolument** David Angelot, sous la direction du chef étoilé Guy Martin, donne dans la cuisine méditerranéenne. Il faut impérativement succomber aux feuillantes croustillantes en dessert, clin d'œil complice au cristal de Baccarat.

**Le prix** Menu déjeuner complet pour 65 fr., le soir dès 130 fr. S.J-F.  
**11, place des Etats-Unis, à Paris, tél. +33 1 40 22 11 10. www.baccarat.fr**



## 4 Marine Room, La Jolla, Californie

**L'ambiance** C'est la vue la plus spectaculaire de la côte californienne: l'océan dans toute sa puissance. A marée haute, les vagues viennent s'écraser contre la baie vitrée, dans une explosion d'écume haute de deux étages. Les couchers de soleil sont mémorables. Et c'est encore plus beau la nuit: de puissants spots éclairent le jeu de la mer pour un tableau hypnotisant. mais où est-ce? Au nord de San Diego, sur la plage magique de «la Jolla» («le Joyau» en français).

**La philosophie** «Le chef est un vrai sorcier qui prodigue de la joie avec ses plats», telle est la philosophie du chef Bernard Guillas, Français d'origine et Californien de cœur. Pour sa fusion food, il a été honoré du titre «Maître cuisinier de France», dont seuls trois chefs aux Etats-Unis peuvent se vanter.

**Goûter absolument** Tous les mets de la mer, notamment le crabe à carapace molle. En apéritif: le cocktail «Drunken Mint», de la vodka au citron, avec menthe, liqueur d'abricot et un splash de vin pétillant.

**Le prix** Environ 53 fr. le menu. D.B.  
**The Marine Room, 2000 Spindrift Drive, La Jolla, Ca 92037, tél. +866 644 23 51. www.marineroom.com**

## 5 Spirit House, Yandina, Australie

**L'ambiance** Bienvenue dans la jungle: clapotis de l'eau, murmure d'une chute, végétation luxuriante... De quoi oublier que vous êtes dans le Queensland. Côté cuisine, les parfums sont thais et contemporains. Aux fourneaux, trois chefs, tous Australiens, qui misent sur des ingrédients ultra-frais. Gingembre, kaffir et citronnelle sont donc livrés chaque jour sur place. Malgré la recherche des plats, le trio a le bon goût de ne pas se prendre trop au sérieux. Résultat: atmosphère détendue, ce qui est plutôt agréable dans la jungle! Ceux qui deviennent accros peuvent toujours repartir avec l'un des quatre livres de cuisine ou s'inscrire à un cours d'une demi-journée, voire à un voyage accompagné et culinaire en Asie.

**La philosophie** Le repas est un moment de partage. Les convives sont donc encouragés à commander leurs plats en commun et à goûter de tout.

**Goûter absolument** Les crevettes fumées au citron vert et au piment, une saveur inédite.

**Le prix** 68 fr. le menu banquet à partager. S.U.  
**20 Ninderry Rd, Yandina, Qld, 4561, tél. +07 5446 8994. www.spirithouse.com.au**

## 6 AnaKato, Assouan, Egypte

**L'ambiance** Une authentique demeure nubienne, avec dépendances aménagées en terrasses, plongeant sur un bras du Nil bordé de papyrus (baignade possible, les crocodiles sont retenus en amont du barrage). Les façades colorées en jaune (sable) et bleu (ciel) affichent des bas-reliefs naïfs: fleurs, poissons... Comme si le Facteur Cheval se faisait ici Facteur Chameau. Avec un peu de chance, Fikry Kachif – l'un des plus authentiques chanteurs nubiens – vous gratifiera de quelques couplets à l'heure de la chicha.

**La philosophie** Nouveau concept hôtelier en Egypte, voilà une oasis écologique aux portes du désert. De la chambre à la cuisine, tout est délibérément orienté vers la nature et les produits ont la saveur du bio. Culture en prime, avec traditions et légendes locales.

**Goûter absolument** Incomparables mezzes! Les plats sont disposés sur une table basse où les convives gourmands peuvent se servir à volonté.

**Le prix d'entrée du menu** Environ 18 fr. B.P.  
**Village nubien de Gharb Soheil, à 10 km d'Assouan, tél. +20127889034. www.anakato.com**



## RESTAURANTS



### 7 Kaa Restaurante, São Paulo, Brésil

**L'ambiance** Bienvenue dans une déclinaison design de la forêt amazonienne. Dans cet espace de 700 m<sup>2</sup> poussent quelque 7000 plantes tropicales, organisées en un jardin mural. Un véritable morceau de jungle installé en ville. Cette ambiance est signée par l'architecte brésilien Arthur Casas. Pour mettre en scène les trois espaces du Kaa – restaurant, bar et lounge –, il s'est inspiré des maisons d'Ibiza, de Miami et d'Algarve. Résultat: des contrastes entre briques claires et bois foncé, un bassin d'eau de pluie, beaucoup de lumière, des canapés profonds pour oublier les heures qui s'écoulent. Pas étonnant que le magazine *Wallpaper* ait donné, en 2010, le prix du meilleur nouveau restaurant à cet endroit unique.

**La philosophie** Mixer des ingrédients brésiliens et un savoir-faire français dans une cuisine aux saveurs franco-italiennes. Deux chefs et quatre mains étoilées.

**Goûter absolument** Les produits de la mer.

**Le prix** Sur demande. *S.U.*

Av. Juscelino Kubitschek 279, Vila Olímpia, CEP 04543, São Paulo, tél. +55 11 3045 0043. [kaarestaurante.com.br](http://kaarestaurante.com.br)

### 8 Runway 34, Zurich, Suisse

**L'ambiance** Situé au bout de la piste n° 34 de l'aéroport de Kloten, d'où son nom, le lieu voue un culte à l'aviation. Mais pas n'importe laquelle. Ici, on est plus proche de l'âge d'or de «Catch me if you can» que des vols low cost d'aujourd'hui. Des hôtesse de l'air brushées et des pilotes flambeurs font office de serveurs. Le restaurant est une halle immense avec un avion planté au milieu. Et quel avion! Un authentique IL 14, ancien fleuron de la flotte soviétique, pour une atmosphère guerre froide emprunt de romantisme. Fauteuils de cabine rouges, prospectus de vol en guise de menus et un plaisir interdit: fumer des cigares dans le cockpit.

**La philosophie** Reto Seipel, ex-pilote de Swissair, rêvait de manger en regardant décoller les avions...

**Goûter absolument** Les saveurs du voyage: «Roll Mexican Skies» (des wraps) ou «Fly under the Golden Gate Bridge» (une soupe de tomate).

**Le prix** Dès 35 fr. *S.F.*

Rohrholzstrasse 67, 8152 Opfikon, tél. +41 43 816 34 34. [www.runway34.ch](http://www.runway34.ch)

### 9 Red Sea Star, Eilat, Israël

**L'ambiance** La plongée sans se mouiller! Le restaurant est situé cinq mètres au-dessous du niveau de la mer et les tables disposent de deux fenêtres – certaines latérales, d'autres au plafond – avec vue sur la barrière de corail et les poissons. L'expérience est aussi belle à vivre de jour, par lumière naturelle, que de nuit, car les fonds sont éclairés. Que les amis des bêtes se rassurent, la couleur, l'intensité et même l'onde des lampes ont été pensées pour ne pas gêner les habitants des fonds marins. La déco joue le kitsch tendance subaquatique: le sol est fait de vrai sable coulé dans une épaisse couche de résine époxy et le mobilier du bar évoque pieuvres et méduses.

**La philosophie** Démarche de sensibilisation: les propriétaires se sont lancés dans une louable entreprise de restauration de la barrière de corail au moyen de greffes, dont 70% ont réussi.

**Goûter absolument** Le poisson... évidemment!

**Le prix** Sur demande. *S.U.*

The Southern Square, Eilat, tél. +972 8 634 7777. [www.redseastar.com](http://www.redseastar.com)



### 10 Noma, Copenhague Danemark

**L'ambiance** Le luxe à la nordique s'exprime de manière rigoureuse et extrême, avec de simples tables de bois dressées d'assiettes blanches. Les lourdes poutres trahissent l'ancien entrepôt maritime du XVIII<sup>e</sup> siècle, transformé en restaurant en 2003. La vue sur le port est époustouflante et, pour la touche de chaleur, il y a la peau de bête jetée sur le dossier des chaises.

**La philosophie** René Redzepi, l'âme du lieu, est un fanatique. Ancien d'El Bulli (celui de la cuisine moléculaire), il entend donner des lettres de noblesse à la tradition culinaire nordique et ne cuisine que du crabe des îles Féroé, du lichen local, des algues d'Islande... Il fume lui-même son flétan, cuit sa noix de Saint-Jacques huit heures à 60 degrés et il lui arrive de servir ses légumes sur un lit de pierres récoltées dans le champ où ils ont poussé. L'eau de cuisson? Elle vient tout droit du Groenland. Un pur, on vous dit! Deux étoiles au Guide Michelin et meilleur restaurant du monde selon le classement annuel San Pellegrino.

**Goûter absolument** La peau de blanc d'œuf à la crème de truffe noire. Un miracle gustatif!

**Le prix** Dès 170 fr. le menu à sept plats. Attention: le 3 octobre à 10 heures du matin s'ouvrent les réservations pour janvier 2012. *R.L.*

Strandgade 93, Copenhague, tél. +45 32 96 32 97. [www.noma.dk](http://www.noma.dk)

#### Pour l'art et la forme

**Le livre** Maladroits s'abstenir: le livre de René Redzepi, paru au printemps, est bien autre chose qu'une succession de recettes. C'est une profession de foi, une défense de l'aliment sauvage, une idée de la vie. Il faut le prendre comme un objet d'art (les photos sont sublimes), mais seuls les plus talentueux et les plus technologiquement équipés parviendront à réaliser une parcelle de cette cuisine-là. Noma, Time and place in the nordic cuisine (Ed. Phaidon).





## QUESTIONS DE STYLE



PAR SARAH JOLLIEN-FARDEL

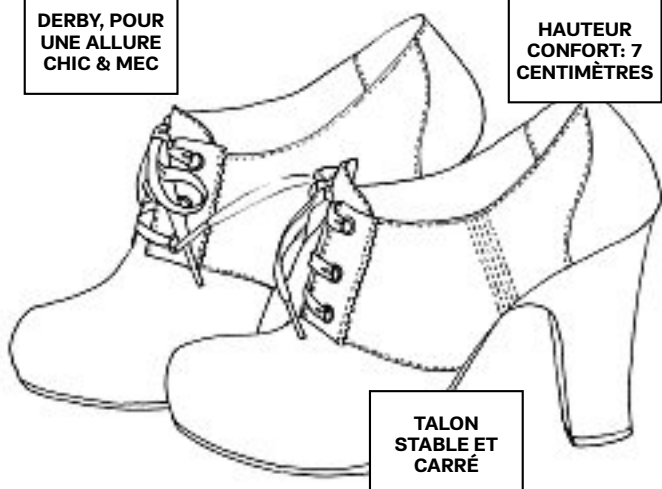
Elle est Romande et sa passion consiste à capter les tendances. La **blogueuse de mode** partage ses découvertes.

Adressez vos questions à [encore@edipresse.ch](mailto:encore@edipresse.ch)

DERBY, POUR UNE ALLURE CHIC & MEC

HAUTEUR CONFORT: 7 CENTIMÈTRES

TALON STABLE ET CARRÉ



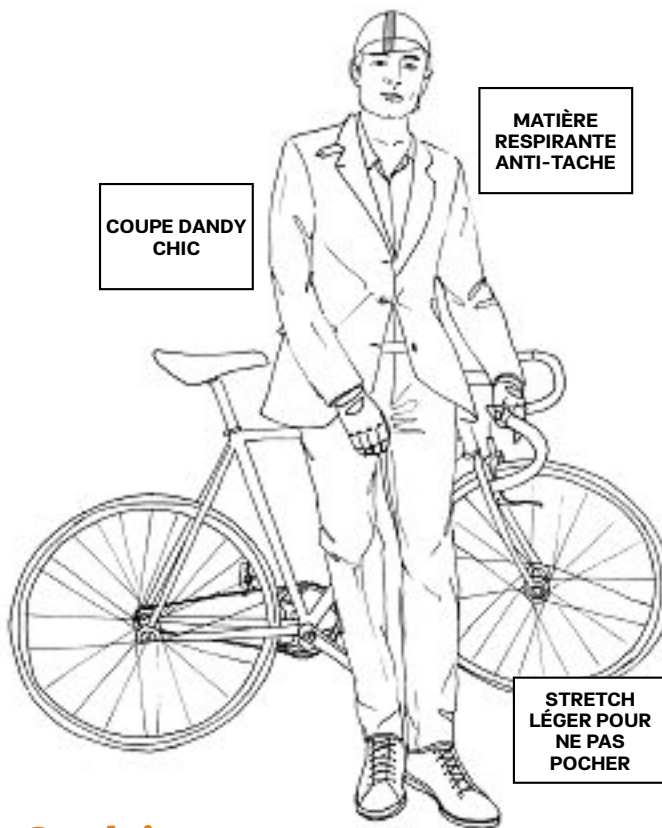
### Sur elle

**Mon mari rêverait que je porte des talons aiguilles, je campe sur mes chaussures plates et ultraconfortables. De vraies tue-l'amour, me dit-il. Un terrain d'entente?** Geneviève, Monthey

Avant de sauter pieds joints dans des Louboutin, sachez qu'il existe des talons plus commodes à amadouer. Apprivoiser délicatement la hauteur avec des chaussures compensées, douce alternative pour une récalcitrante. Chez Chie Mihara, des talons stables, carrés ou bobine sont parfaits pour les novices. Peut-être découvrirez-vous que 7 centimètres, ce n'est pas si terrible. Mais ne boudez pas votre plaisir du plat. Une belle paire de richelieu (chez Heschung, des merveilles!) ou des slippers (pantoufles citadines), c'est se plaire à soi-même et ça n'empêche pas de temps à autre de sortir le grand jeu pour lui.

COUPE DANDY CHIC

MATIÈRE RESPIRANTE ANTI-TACHE



STRETCH LÉGER POUR NE PAS POCHER

### Sur lui

**Mon moyen de transport préféré est le vélo. Comment être un type cool et distingué avec des tenues faites pour rouler et travailler?** Jérôme, Genève

Rouler nonchalamment à vélo, c'est déjà la moitié du chemin parcouru vers la cool attitude. Entre pantalons remontés mi-mollet pour ne pas le graisser, sueur et costard froissé, difficile de garder un tant soit peu de contenance stylée. Le site danois <http://www.copenhagencyclechic.com> et sa pléthore de photos vous démontreront que vous roulez sur la bonne voie! Pour les fringues, foncez chez les Zurichois de Strellson, pros des tenues businessmen aux attributs anti-transpirant/taches et des bandes réfléchissantes pour sauter de la selle au bureau. Sur ce créneau, la marque londonienne Rapha s'est associée à un couturier de goût, Paul Smith: jeans, hoodie, veste... de quoi sustenter l'amoureux de la bicyclette qui ne souhaite pas perdre de sa superbe.

## L'APPLI QUI BUZZ



PAR DIDIER BONVIN

Journaliste **spécialisé Web et techno**, il repère chaque mois une application à télécharger d'urgence.

## Mon ami Kobo

Dans le paysage des liseuses, Kobo coiffe au poteau Kindle d'Amazon, Nook de l'Américaine Barnes & Nobles et iBooks d'Apple: avec un million de livres gratuits accessibles, la majorité des nouveautés téléchargeables à des prix imbattables, des pages qui tournent avec souplesse dont on peut plier les coins et une couverture plein écran, son atout majeur reste l'expérience «sociale». En passant son doigt sur le texte, on peut en partager des extraits sur Facebook, Twitter ou email. Les habitudes de lecture y sont répertoriées tant pour soi-même que pour ses amis dans un espace appelé «My Reading Life». Oui, ça donne un peu l'impression



d'avoir ses copains et le libraire sur le dos quand on lit, mais à l'heure du «Big Browser», difficile d'y échapper!

**Kobo, application gratuite pour iOS, BlackBerry, Android et Palm Pre.**

## ADRESSES

**ADLER** [www.adler.ch](http://www.adler.ch)

**BERNADAUD** GENÈVE, Touzeau, rue du Rhône 65, 022 312 36 66 – MONTREUX, Touzeau, av. du Casino 28, 021 966 30 10. [www.bernadaud.fr](http://www.bernadaud.fr)

**BOUCHERON** [www.boucheron.com](http://www.boucheron.com)

**BULGARI** [www.bulgari.com](http://www.bulgari.com)

**CADILLAC** Points de vente en Suisse sur [www.cadillac-europe.com](http://www.cadillac-europe.com)

**CARVEN** GENÈVE, Drake Store femme, rue Ami-Lévrier 9 (femmes), 022 731 87 32 – LAUSANNE, Drake Store, rue de Bourg 22, 021 320 08 20. [www.carven.fr](http://www.carven.fr)

**CHANEL** [www.chanel.com](http://www.chanel.com)

**CHAUMET** [www.chaumet.com](http://www.chaumet.com)

**CHRISTOFFLE** GENÈVE, Touzeau, rue du Rhône 65, 022 312 36 66 – MONTREUX, Touzeau, av. du Casino 28, 021 966 30 10. [www.christoffle.com](http://www.christoffle.com)

**DAVID PAGANEL** GENÈVE, rue de Carouge 71, 022 320 49 12; rue Jean-Charles-Amat 26, 022 732 26 92. [www.paganel.ch](http://www.paganel.ch)

**DE GRISOGONO** [www.degrisogono.com](http://www.degrisogono.com)

**HAVILAND** Points de vente en Suisse sur [www.haviland.fr](http://www.haviland.fr)

**JAEGER-LECOULTRE**

[www.jaeger-lecoultre.com](http://www.jaeger-lecoultre.com)

**LOUIS VUITTON** CRANS-MONTANA, rue du Prado, 027 481 82 12 – GENÈVE, rue du Rhône 33, 022 311 02 32 – LAUSANNE, rue de Bourg 30, 021 312 76 60. [www.louisvuitton.com](http://www.louisvuitton.com)

**LUIGI BORMIOLI** En vente chez Pfister. [www.luigibormioli.com](http://www.luigibormioli.com)

**MARIE-HÉLÈNE DE TAILLAC** GENÈVE, Boutique Jill Wolf, Grand-Rue 39, 022 312 00 84. [www.mariehelenedetaillac.com](http://www.mariehelenedetaillac.com)

**MIU MIU** CRANS-MONTANA, Boutique Attitude, Imm. Xirès I, 027 480 34 25 – GENÈVE, Anita Smaga, rue du Rhône 49-51, 022 310 26 55 – LAUSANNE, Olivier & François Ausoni, pl. St-François 5, 021 312 94 12 – MONTREUX, Attitude, Grand-Rue 83, 021 963 92 24 – SION, Attitude, Rue de Conthey 9, 027 322 88 40 – GENÈVE, LAUSANNE, Bongénie. [www.miumiu.it](http://www.miumiu.it)

**NACHTMANN** GENÈVE, Touzeau, rue du Rhône 65, 022 312 36 66 – MONTREUX, Touzeau, av. du Casino 28, 021 966 30 10. [www.nachtmann.com](http://www.nachtmann.com)

**OLIVE** GENÈVE, Touzeau, rue du Rhône 65, 022 312 36 66 – MONTREUX, Touzeau, av. du Casino 28, 021 966 30 10. [www.olivehd.com](http://www.olivehd.com)

**PHILIPPE GUIGNARD** LAUSANNE, Le Citadin;

Rue Centrale 2, 021 312 20 01 – ORBE, Grand-Rue 17-19, 024 442 81 20. [www.guignard-desserts.com](http://www.guignard-desserts.com)

**PIERRE WALDER** NEUCHÂTEL, angle rue Seyon-Hôpital, 032 725 20 49. [www.confiserie-neuchatel.com](http://www.confiserie-neuchatel.com)

**POMELLATO**, Les Ambassadeurs, rue du Rhône 62, 022 318 62 22. [www.pomellato.it](http://www.pomellato.it)

**RAYNAUD** Points de vente en Suisse sur [www.raynaud.fr](http://www.raynaud.fr)

**RCR** En vente chez Globus et Manor. [www.rcrcrystal.com](http://www.rcrcrystal.com)

**RIEDEL** GENÈVE, Touzeau, rue du Rhône 65, 022 312 36 66 – MONTREUX, Touzeau, av. du Casino 28, 021 966 30 10. Egalement en vente chez Globus. [www.riedel.com](http://www.riedel.com)

**ROGER VIVIER** Pas de points de vente en Suisse. Infos sur [www.rogervivier.com](http://www.rogervivier.com)

**SAINT-LOUIS** GENÈVE, Touzeau, rue du Rhône 65, 022 312 36 66 – MONTREUX, Touzeau, av. du Casino 28, 021 966 30 10. [www.saint-louis.com](http://www.saint-louis.com)

**SOLA** En vente chez Globus, Interio, Migros, Manor et Pfister. [www.solaswiss.com](http://www.solaswiss.com)

**SŒUR** Pas de points de vente en Suisse. Infos et eStore sur [www.soeur-online.fr](http://www.soeur-online.fr)

**WALTER STEIGER** GENÈVE, rue du Rhône 55, 022 312 47 33. [www.waltersteiger.com](http://www.waltersteiger.com)

**WMF** En vente chez Interio. [www.wmf.ch](http://www.wmf.ch)

### Détail des bijoux en page 20

Boucles d'oreilles de **GRISOGONO**: or gris serti de 451 émeraudes de 6.1 cts, 2 émeraudes tappers de 5.18 cts et de 692 diamants blancs de 22.66 cts. Créations **Adler**: collier en or blanc 18 cts serti de 51 diamants beads 28.34 cts, de 54 diamants 0.24 ct, d'1 diamant 2.22 cts et de 17 émeraudes beads 245.38 cts; collier en or blanc 18 cts serti de 18 diamants taille poire 5.53 cts, de 3 diamants taille ovale 1.09 ct et de 1417 diamants 7.322 cts.

### Détail des bagues en page 24

Bagues Cabochon **Marie-Hélène de Taillac**: or jaune serti d'un quartz rose ou d'un quartz jaune. Bagues Colpo di Fulmine **Pomellato**: or blanc serti d'un grenat, d'un péridot, d'une opale de feu ou d'une améthyste et de brillants. Bagues Mediterranean Eden. **Bulgari**: or jaune serti d'améthystes claires et foncées, péridot et pavé diamants (bague fleur), améthyste et pavé diamants (bague violette), tourmaline rose et pavé diamants (bague rose). Bagues **Adler**: or rose serti d'une rubellite, de saphirs violets et de diamants (bague rose), or blanc serti d'une améthyste, de saphirs et de diamants (bague bleue). Bague Parentesi Cocktail **Bulgari**: or rose serti d'un quartz vert et pavé diamants. Bague Byzantine **Chanel** (fleur): or jaune serti d'une citrine, d'améthystes et de tourmalines roses.

## PUBLICITE

**SYRAH AOC VALAIS**  
FIÈREMENT NOBLE  
LA ROBE POURPRE  
UNE TOUCHE MYSTÉRIEUSE

LES VINS DU VALAIS

ILS ONT TOUS DU CARACTÈRE  
[www.lesvinsduvalais.ch](http://www.lesvinsduvalais.ch)





# Inès de la Fressange

SURNOMMÉE «LA MANNEQUIN QUI PARLE», L'EX-ÉGÉRIE DE CHANEL, CRÉATRICE DE SA PROPRE GRIFFE DE LUXE, S'EST TOUJOURS DÉMARQUÉE PAR SA LIBERTÉ DE PENSÉE

TEXTE SARAH JOLLIEU-FARDEL

ENCORE! | SAVEURS 2011

34

**E**LLE A RÉVOLUTIONNÉ les défilés avec son élégance rare dès le début de sa carrière de mannequin en 1974. Depuis, elle a vécu mille vies. Repérée par Karl Lagerfeld pour sa ressemblance frappante avec Coco Chanel, elle devient l'icône de la maison de couture. Mais son indépendance d'esprit l'amène à casser son contrat afin d'incarner Marianne pour la République française. Elle crée alors sa marque de prêt-à-porter éponyme, qu'elle développe avec succès. Aujourd'hui, à plus de cinquante ans, elle entraîne ses filles dans son sillage et pose pour L'Oréal, Chanel et Roger Vivier. Elle nous raconte ses goûts.

**Vos «must have» de cette saison?**  
J'ai envie d'une veste tartan, chez **Sœur (1)** ou de twin-sets très 50', chez Eric Bompard.

**Le parfum. Fidèle ou versatile?**  
Fidèle! A Mitsouko, de **Guerlain (2)**, bien que j'aie créé des parfums en séries limitées pour Roger Vivier avec Rami Mekdachi qui sont de véritables petits trésors, à l'ancienne.

**Le lieu où vous vous ressourcez le plus?**  
A **Tarascon (3)**, c'est mon fief!

**Votre couturier du moment?**  
J'aime le travail de **Guillaume Henry (4)**, qui est en train de faire renaître Carven.

**L'accessoire qui sauve une élégante?**  
Une bonne brosse à dents! Une belle montre d'homme comme unique accessoire: la Dandy de **Chaumet (5)** ou une Reverso de **Jaeger-LeCoultre**. Des espadrilles ou des tongs plutôt que de vilaines chaussures.

**Le plat dont vous raffolez?**  
La **pastilla marocaine (6)**. Un vrai délice!

**Vous appréciez la décoration d'intérieur. Une adresse à partager avec nous?**  
C'est simple, j'achèterais tout à **Caravane, chambre 19 (7)**. C'est au 10, rue Saint Nicolas, dans le 12<sup>e</sup>, à Paris.

**Votre genre de sac?**  
J'aime particulièrement les sacs «docteur»

mais ils ne sont vraiment pas pratiques. Et les «bolletos». Je reviens à la bandoulière, comme le Cut-Up, chez **Roger Vivier (8)**.

**Un bijou que vous ne quittez jamais?**  
Une bague de Marie-Hélène de Taillac dotée d'une pierre rouge ovale sertie d'or.

**Vous êtes ambassadrice de L'Oréal. Quels sont vos secrets pour rayonner?**  
Vous ne pensez tout de même pas que je vais vous répondre: «Mais la beauté vient de l'intérieureuuurrr, voyons!» Nan, nan, nan! Il faut prendre soin de soi, mais le secret, c'est d'écouter et s'intéresser aux autres. Et se tartiner de «Revitalift» de L'Oréal bien sûr!

**Vos livres favoris?**  
*L'envie*, de Sophie Fontanel, et *La Parisienne*, que j'ai coécrit avec la journaliste suisse Sophie Gachet il y a un peu plus d'un an.

**Votre resto parisien?**  
Cru, 7, rue Charlemagne dans le 4<sup>e</sup>, à Paris, pour l'ambiance, les carpaccios, les tartares. ☺





# CORNÈRCARD – MA RÉFÉRENCE EN MATIÈRE DE CARTES DE CRÉDIT ET DE CARTES PRÉPAYÉES.



Mon choix:  
Cornèrcard Gold.



Également sous forme d'offre **duo**  
Deux cartes et davantage pour le prix d'une seule.

Cornèrcard – la carte pour toutes les exigences.  
0844 00 4141 ou [www.cornercard.ch/gold](http://www.cornercard.ch/gold)

**cornèrcard**  
— [www.cornercard.ch](http://www.cornercard.ch) —





yslbeauty.com

# YVES SAINT LAURENT

## MASCARA VOLUME EFFET FAUX CILS SHOCKING

DÉMESURE CAPTIVANTE

Le volume à outrance sous toutes les coutures. Innovation technologique :  
une brosse à hélice ample, concentrée dans une coupe ajustée, dépose un volume extrême et immédiat.