

encore!

LE STYLE EN PLUS | OCTOBRE 2012

TECHNO
LA CUISINE
DU FUTUR
EST DÉJÀ LÀ

HISTOIRE

Le sel, sacré
et subtil

GRAND CHEF

René Redzepi
apprête même
les fourmis

GASTRONOMIE

10 cours pour
vous et pour moi

Saveurs

Le temps précieux d'un
tête-à-tête gourmand

AU-DELÀ DES CONVENTIONS



zoom-zoom
zoom-zoom
zoom-zoom

LE DEUXIÈME VÉHICULE IDÉAL DES FAMILLES.



MAZDA5 FAMILY, ENCORE MIEUX ÉQUIPÉ ET PLUS AVANTAGEUX:

Prime
jusqu'à CHF
6 000.-¹



Paquet family
offert
valeur CHF
1 300.-²



2^e miroir de surveillance



Barres de toit et box pliable



2 pare-soleil



2 porte-iPad



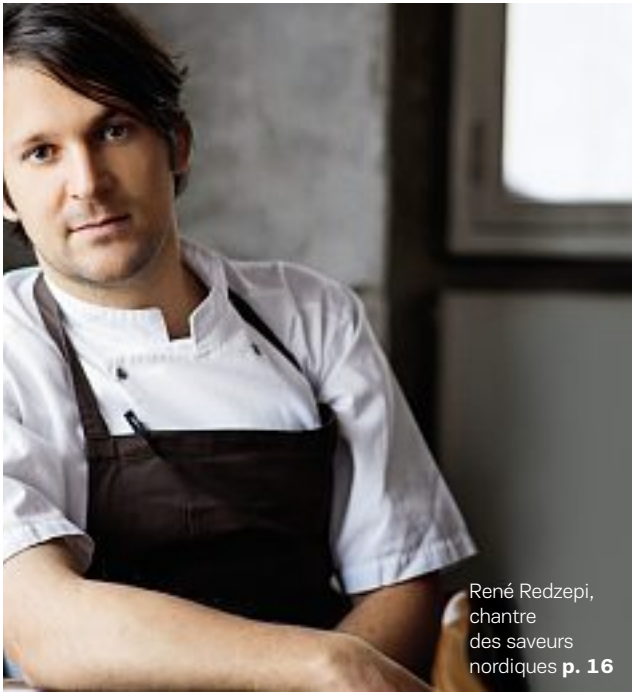
Bac de coffre

Family

Profitez aussi de notre super leasing 3,9%. Mazda5 maintenant à partir de CHF 195.-/mois.³

La prime jusqu'à CHF 6000.- et le leasing de 3,9% sont cumulables. Offre valable pour toute vente conclue entre le 1er septembre et le 30 novembre 2012 avec immatriculation au plus tard le 31 décembre 2012, valable chez tous les Agents Mazda participants. ¹ Prime CHF 5000.- plus prime CHF 1000.- sur les Mazda5 sélectionnés par l'Agent Mazda. ² Valable pour toute famille avec 1 enfant minimum. ³ Exemple de calcul de leasing : Mazda5 Youngster (1.8/115 ch), cat. énergétique E, consommation mixte 7,2 l/100 km, émissions CO₂ 168 g/km (moyenne des émissions CO₂ des voitures neuves vendues en Suisse : 159 g/km), prix net CHF 23900.- (prix catalogue CHF 29900.- moins prime CHF 5000.-, moins prime CHF 1000.- sur les Mazda5 sélectionnés par l'Agent Mazda), 1er loyer correspond à 25% du prix net, durée 48 mois, kilométrage annuel 15000 km, taux d'intérêt annuel effectif 3,9%, mensualités CHF 195.-. Une offre d'Alphera Financial Services, Alphabet Fuhrparkmanagement (Suisse) SA. Données valables au moment de l'impression. Le véhicule représenté comprend des équipements spéciaux moyennant supplément. La poussette représentée ne fait pas partie de l'offre et ne figure ici qu'à des fins d'illustration. Prix avec TVA 8% incluse. Casco complète obligatoire. Le crédit est interdit s'il entraîne le surendettement. Conditions réservées aux Agents Mazda participants.

www.mazda.ch



René Redzeqi, chanteur des saveurs nordiques p. 16



Vieux alcools, nouveaux cocktails p. 10



Dix écoles de cuisine pour se lancer en gastronomie p. 28

Saveurs | Octobre 2012

SUJETS

11 La truffe se popularise

La reine italienne de la truffe, Olga Urbani, raconte le renouveau du produit

12 Joyaux au fond du verre

Les vins doux valaisans s'imposent et offrent des étonnements gustatifs

14 La saga du sel

Sacré et précieux, l'or blanc garde intacte sa charge onirique

26 Ustensiles spectaculaires

Notre choix d'accessoires beaux et utiles

27 Cuisine techno

L'électronique rend le matériel malin

RUBRIQUES

4 Merveilles 8 Swiss made: des peintures aux couleurs imaginées par Le Corbusier
32 Adresses 34 Les goûts de la créatrice Stefi Talman



Manteau Chanel. Créoles, collection Perlée, Van Cleef & Arpels. Collier Impératrice Pompon Emeraude, Fabergé. Minitarte au citron, par le chocolatier-confiseur Vollenweider.



EN UNE

Montre PW1, Bell & Ross. Montre de Poche Email Ivoire, Jaquet Droz. Pocket 1920 Mechanical, Tissot. Les billes de tomate jaune Saint Vincent et green Zebra à la noix de muscade, la féra du Léman marinée et fumée avec yaourt réglisse et caviar d'Aquitaine et la betterave plurielle et café blue mountain sont des compositions culinaires imaginées par Anne-Sophie Pic et réalisées au Beau-Rivage Palace Lausanne par Guillaume Raineix. Photo: Anoush Abrar.

Bouchées comme autant de bijoux. p. 20

Délicatesses et autres mignardises

ENVIE DE DOUCEUR! Loin du monde cruel où les aliments se découpent au couteau, s'embrochent à la fourchette, se rôtissent au feu, se développe une gastronomie délicate et élégante, décorative en main comme une bague glissée au doigt. Il y a d'abord eu le «finger food», cette mode de cocktail pour dîner debout, où les convives attrapent entre pouce et index les délices qui passent sur des plateaux. Cette tendance s'est si bien implantée que les boutiques proposent aujourd'hui toute une vaisselle de circonstance pour apprêter un repas entier sur un jeu de cuillers, dans des verrines qui contiennent deux gouttes de velouté sous une émulsion d'avocat. On mange sans y penser, ni vu ni connu



Renata Libal, rédactrice en chef

je t'embrouille, faites comme si je n'avais rien avalé. Les gourmandises sont devenues des accessoires de charme, détournés de la trivialité de références nourricières. Et quel plaisir régressif que ces textures fondant sur la langue, sans même un coup de dent... Les traiteurs luxueux vont encore plus loin dans cette quête suave (voir notre reportage bouchées-bijoux, page 20): même le salé ressemble maintenant à de la pâtisserie. Macaron aux fines herbes, bonbon à la betterave, lentilles qui semblent en chocolat, foie gras travesti en petit four. Des associations de saveurs d'autant plus surprenantes en bouche que leurs atours prêtent à confusion. Faut-il que les temps soient inquiétants – entre crise économique et Europe qui flanche – pour que nous ayons à ce point besoin de goûts de l'enfance.

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

encore! est un supplément du Matin Dimanche et de la SonntagsZeitung. Il ne peut être vendu séparément. Adresses: Tamedia Publications romandes, encore!, Avenue de la Gare 39, Case postale 615, 1001 Lausanne, Tamedia AG, encore!, Werdstrasse 21, Postfach, 8021 Zurich Editeur: Tamedia Publications romandes SA, 33, av. de la Gare, 1001 Lausanne Directeur général Tamedia Publications romandes: Serge Reymond Direction éditoriale: Eric Hoesli Rédaction en chef: Renata Libal (responsable), Silvia Aeschbach (version alémanique) Édition: Hélène Béziat Rédaction: Semaja Fulpius, Olivia Goricanec, Anouk Schumacher Mise en page: Géraldine Dura (directrice artistique), Andrea Müller Ont participé à ce numéro: Textes: Elodie Amaud, Rachel Barbezat, Didier Bonvin, Laurent Delaloye, Hanspeter Eggenberger, Sarah Jollien-Fardel, Karin Oehrnigen, Claudia Schmid, Pierre Thomas Image: Susanne Borchert, Joëlle Kercan, Cendrine Pouzet Photos: Anoush Abrar, Christian Dietrich, Catherine Gailloud, Vera Hartmann, Michele Limina, Charles Negre, Iris Sullivan Illustrations: André Gottschalk, Clémence Monot Conception graphique: Ariel Cepeda Production alémanique: Hanspeter Eggenberger, Olivia Goricanec, Eva-Maria Schleiffenbaum Traduction et adaptation: Semaja Fulpius, Loyse Pahud, Olivia Goricanec Stylisme: Kim Dung Nguyen, Anouk Schumacher Secrétariat: Silvia de Francesco, Alessandra Ducret Photographie: Raymond Dubuis Correction: Francis Cattin Impression: FOT Imprimerie, Puisseguin, Meyzieu. Marketing: Florence Ruffetta Publicité: Publicité Print Suisse romande, Tamedia Publications romandes SA, av. de la Gare 33, 1001 Lausanne, tél. 021 349 50 50 – Fax 021 349 50 22, publicite.lausanne@sr.tamedia.ch; Publicité Print Suisse alémanique, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zurich, tél. 044 251 35 75 – Fax 044 251 35 38, publicite.zuerich@sr.tamedia.ch, www.mytamedia.ch Indication des participations importantes selon article 322 CPS: ER Publishing SA, Terre et Nature SA, Le Temps SA, Jobup SA, Editions Le Régional SA, Comfriends SA, Homegate SA 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.



Bolivie, Salar d'Uyuni, le plus haut plateau salé du monde.

VOYAGE

Au plus près du ciel

Si vous disposiez d'une baguette magique, quel coin du monde aimeriez-vous voir? Nicolas Ambrosetti a une proposition: quid de l'Amérique latine, dans ce qu'elle recèle de plus spectaculaire? On peut commencer à Rio de Janeiro, pour s'envoler ensuite en Bolivie et grimper à plus de 4000 mètres, sur le plateau salé de Salar d'Uyuni, où le paysage lunaire donne la sensation de fouler les nuages. Ensuite? Peut-être le Machu Picchu au Pérou, un bout de la Route 40, en Argentine, et pousser jusqu'aux falaises glacées de Patagonie. Il faudrait alors penser à faire étape à l'Hôtel Indigo, près de Puerto Natales, au luxe et spas très contemporains, d'où l'on peut



Un département spécialisé, nommé **about love**, pour offrir des voyages de noces sur mesure.

observer, au large, le passage des baleines. Voyageur passionné, Nicolas Ambrosetti a fondé son agence Vickyh destinations en 2004, avec un concept de «Swiss made tailor travel», du sur-mesure pour expériences uniques. Il ouvre aujourd'hui une succursale à Zurich et met en avant le département listes-cadeaux pour voyage de noces, moment idéal pour le périple d'une vie. Pour la folie latino, il faudrait compter trois semaines et dès 4000 francs par personne. Mais les couples qui rêvent d'ailleurs n'ont qu'à murmurer leurs désirs. Le ciel pour seule limite! *Renata Libal*

Après Genève, Vickyh destinations a ouvert à Zurich le 1^{er} octobre dernier.

L'ART À MOINS DE MILLE FRANCS

Monochrome de survie



PAR LAURENT DELALOYE

L'artiste Sébastien Mettraux est né à Vallorbe en 1984. Sa passion pour le dessin reste une

énigme pour ses parents qui le poussent à faire une matu en droit et économie. Pendant ses examens, il présente un dossier original pour entrer à l'ECAL, dont il ressort diplômé en arts visuels en 2006. HEP et master de la HEAD en poche, il partage sa vie entre art, enseignement (40%) et sa famille à Etoy. Plutôt solitaire, il s'est pourtant lié d'amitié avec Simon Senn (vidéo) et Luc Mattenberger (sculpture) aux démarches proches.

L'œuvre Peintre, graveur, sculpteur, il observe nos réflexes face à la paranoïa collective. Il ravive ainsi le mythe de la survie helvétique avec des paysages de bunker. Cette pièce de la série «Bleu de prusse»... médical, est un monochrome sous verre réalisé à la tempera. Le pigment du pharmacien remplace celui du peintre. Un antidote au césium 137 utilisé en cas de catastrophe nucléaire, donc comestible...

L'actu Jusqu'au 21 octobre, collective «Xylon» à la Kunsthau de Granges (SO). Jusqu'au 6 janvier, au Museo d'Arte de Lugano, «Una finestra sul mondo, de Dürer e oltre», puis présenté à l'Hermitage de Lausanne dès le 25 janvier.

Le prix 850 francs la pièce.

D'autres infos sur www.sebastien-mettraux.ch

Bleu de prusse (Radiogardase®) (55x55x6 cm), 2011.



MODE

Le style dans la chaussette

Impossible d'échapper à la tendance: les pantalons se portent désormais retroussés. Mais s'il était assez facile d'exhiber fièrement ses chevilles durant la belle saison, pas certain que l'effet chair de poule soit aussi élégant l'hiver venu. Pas de panique, la solution pour rester branché s'appelle Burlington. La maison anglaise revisite ses classiques à l'attention des dandys chevronnés. Elle décline son motif Argyle et autres rayures en couleurs vives. Une idée à piquer sans hésiter pour réchauffer les tenues aussi bien que les mollets. Pour un maximum d'effet, poussez le vice en associant chaussettes citron et derbies colorées. Ça tombe bien, Paul Smith vient d'en créer pour John Lobb! La british connexion n'a pas fini d'étonner. A.S.

Le modèle Preston de Burlington est disponible en dix coloris.



Photographie de Deborah Turbeville publiée dans *American Vogue* en 1975.

PHOTO

Décllic mode

Souriez! Non, vous n'êtes pas photographié, mais un catalogue consacré aux plus beaux clichés de mode paraît ce mois chez Thames & Hudson. Au programme de «Papier glacé, un centenaire de photographie de mode chez Condé Nast», plus de 300 photographies réalisées par ceux qui comptent aujourd'hui parmi les plus grands. Il faut dire que l'éditeur français de *Vogue* et *Glamour* a su mettre à la tête de ses publications des personnalités capables de repérer les génies à leurs débuts. Leur talent encore en germe n'attendait que les pages brillantes pour être révélé. Nathalie Herschdorfer, historienne de la photographie basée à Lausanne, a pu



«Papier glacé, un centenaire de photographie de mode chez Condé Nast», **Thames & Hudson**.

plonger dans les archives de l'usine à rêves Condé Nast. Elle y a redécouvert des trésors qui ont façonné le paysage de la mode et les a réunis pour l'exposition *Coming into Fashion*, présentée notamment à Berlin, Milan et au Musée Galliera à Paris. Des premiers clichés de mode d'Edward Steichen à ceux de Mario Testino en passant par Cecil Beaton, Irving Penn et Helmut Newton, on se plonge avec délice dans les images qui ont fait fantasmer des générations de fashion addicts et d'esthètes. En mode, du commercial à l'art n'y a qu'un flash. *Anouk Schumacher*

L'expo *Coming into Fashion* est présentée jusqu'à fin octobre chez C/O Berlin.

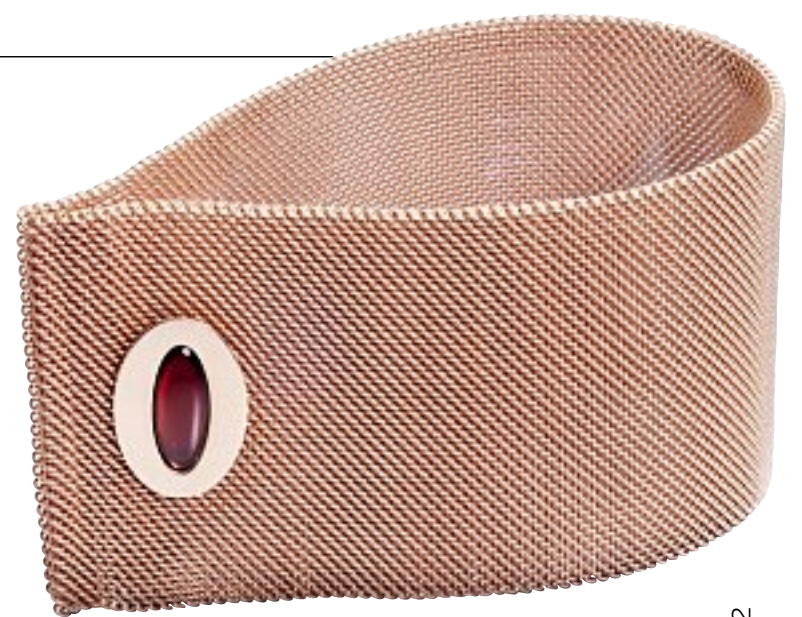
DESIGN

Mon étagère se serre la ceinture



A l'heure du décollage, l'hôtesse de l'air prie les passagers d'attacher leur ceinture: «Fasten your seatbelts, please.» Le rituel a inspiré Francis Chablot, qui l'a décliné en un jeu de meubles à monter soi-même d'un serrement de sangle. Pas de tournevis, pas d'outil, pas de doigt coincé: juste des pieds en érable et des plateaux de métal, que l'on assemble à l'envi. «Il s'agit des mêmes sangles que celles qui liaient nos skis, sourit le jeune designer lausannois. Un produit usiné, que l'on trouve partout.» L'effet est pourtant très couture, avec un subtil jeu de couleurs et de contrastes. Le prototype a séduit l'éditeur de design réputé Danese Milano, qui l'a montré à la messe du métier, à Milan, au printemps dernier, sous le nom de Fast System. Actuellement en production, cette ligne représente le premier travail à large diffusion de l'ancien Ecalien, qui crée par ailleurs depuis 2008 sous sa marque labelobjet des pièces en série limitée. Mais attention: seulement pour les collectionneurs qui aiment les objets souriants. *R.L.*

Etagères et tables basses en anthracite ou blanc mat, sangles en orange, noir ou blanc.



BIJOU

Femmes de poigne

Une maille légère avec un délicat bouton en grenat (ou est-ce un pépin de grenade?), pour fermer un chemisier fictif. Ce bijou est signé du designer Francesco Minoli – ancien de chez Pomellato – pour la toute nouvelle marque Queriot. *S.F.*

Modèle Eis, en or rose 9 carats.



Le costume sur mesure à portée de main.

MODE

L'habit fait le man

Les hommes aiment se sentir uniques. Avoir l'impression que parmi les dizaines de coreligionnaires qu'ils croisent en complet le matin ils restent malgré tout eux-mêmes. La marque Hugo Boss l'a compris et leur offre maintenant un «made to measure», la possibilité de réaliser leurs vêtements dans un sur-mesure parfait, avec des matériaux italiens de la plus haute qualité, et surtout avec maître tailleur à l'appui. Désormais, les adeptes de la marque allemande pourront se rendre dans leur boutique de Genève ou de Zurich, investir l'espace privatif à cet effet, choisir leur tissu parmi une multitude de combinaisons possibles, étudier une coupe, adopter une doublure, hésiter sur un bouton pour revenir sur leur premier choix (toujours le bon!). Une fois les données validées sur iPad – Hugo Boss ajoute à ce savoir-faire sartorial

une dimension tech – les mesures seront transmises directement à la maison mère à Metzingen, en Allemagne, où le complet sera confectionné. Les touches finales seront ensuite apportées in persona sur le client. Pour les plus méticuleux qui érigent le détail en valeur cardinale, des cravates, des chemises et des mouchoirs de poche peuvent également s'assortir à la tenue... Et pour parfaire le tout et s'approprier sa pièce jusqu'au bout de l'ourlet, la signature du propriétaire est brodée au revers de la veste et de la ceinture. Le lundi matin, en se rendant au bureau, ces messieurs porteront peut-être toujours un complet gris anthracite ou marine mais, même si au premier coup d'œil on ne verra pas forcément la différence, eux sauront qu'ils ont quelque chose de singulier. On le sait, il y a des satisfactions qu'on ne savoure que seul... *Semaja Fulpius*



COSMÉTIQUES

Mascara Parade

Les mascaras de la rentrée en mettent plein la vue. Leurs brosses aux formes délirantes attirent le regard avant de le sublimer. Pompons, houppes ou lames graphiques, ces bijoux sont conçus pour étoffer les cils tout en les séparant. A.S.

De gauche à droite: Noir Couture de Givenchy, Instant Definition Mascara, Intense Plum de Clarins, et Cils Cellophane de Serge Lutens.



CHEVEUX

Attache-moi si tu peux

La queue-de-cheval est prête à quitter la cour de récré. Arrivée à l'âge de raison, elle se glisse dans une gaine de cordelettes ou de fil métallisé pour courir les lieux branchés. Ce classique amélioré allie structure et sophistication. Les tignasses rebelles se domptent même à l'aide de vinyle, comme dans la version amazone du défilé Jason Wu, un poil délurée. A.S. Coiffure du défilé Krizia, automne-hiver 2012.

Le vinyle en version design et high-tech

TOY FOR BOY



PAR DIDIER BONVIN

La drôle de démarche du designer Olivier Rubli va à l'encontre de la tendance du moment: dans sa vision à lui de la musique, pas de dématérialisation! Il préconise tout simplement le retour au bon vieux vinyle, en proposant son meuble au design épuré, le Phonograph. D'un blanc immaculé et doté de courbures dignes de 2001, *l'odyssée de l'espace*, l'objet rétro-futuriste permet de se réécouter de vieilles plaques tout en bénéficiant d'une technologie sans fil. Fini les câbles qui prennent la poussière, ce monolithe courbé diffuse sa musique sans aucune



Les vinyles reprennent vie avec le Phonograph rétro-futuriste.

connexion. Monté sur roulettes, il peut ainsi être déplacé jusqu'à 30 mètres de distance de la stéréo. «Le vinyle reste un support très contemporain pour la musique électronique et le nu jazz», explique Olivier Rubli, designer zurichois établi à Genève. «Avec la commercialisation de cet objet, notre idée est aussi de faire la promotion des musiques actuelles.» Tout acheteur du Phonograph reçoit ainsi chaque année une compilation de musiques du moment sur une galette noire. «Ça permet de découvrir des morceaux qu'on n'entend jamais à la radio, se réjouit le designer. Posséder des vinyles, c'est un peu comme avoir des bons vins à la cave que l'on peut ressortir; ce n'est pas comme le MP3 qui est maintenant perdu dans les disques durs ou dans le cloud.» Et comme pour certains bons vins, il faut mettre le prix (12000 fr.) pour se le procurer. Oui, mais c'est du Swiss made, fait à la main par des artisans de la vallée de Joux! www.compactlab.com



Captivating *Alhambra Vintage*
Long necklaces,
yellow gold and onyx.

Van Cleef & Arpels

Haute Joaillerie, place Vendôme since 1906





RECHERCHE

CI-DESSUS
Les pots tests pour les formules couleur: il aura fallu des milliers d'heures de travail au laboratoire de la société de peinture Bubenhofer pour créer la palette du célèbre architecte.

À GAUCHE
Le Corbusier a conçu son clavier de nuances en deux temps: 43 tons en 1931, 20 en 1959, s'attachant au principe que l'application de la couleur hiérarchise les objets et modifie la sensibilité et l'espace.

ÉCOLOGIE

CI-CONTRE, À DROITE
Brassés dans des cuves de 1100 litres, les composants sont recyclables et non toxiques. Exemple!

CRÉATIVITÉ

CI-CONTRE, À DROITE
Le ton gris de Le Corbusier est un savant mélange de vert et de rouge.



Archi coloré

OUTRE SON TRAVAIL D'ARCHITECTE, LE CORBUSIER AVAIT ÉLABORÉ EN SON TEMPS UNE PALETTE DE 63 COULEURS, ISSUES DE SA RÉFLEXION SUR L'HABITAT. L'ENTREPRISE SAINT-GALLOISE KARL BUBENHOFER EST L'UNE DES RARES AU MONDE À AVOIR LE DROIT DE PRODUIRE CES NUANCES

LE GRIS N'EST PAS forcément un mélange basique de blanc et de noir. Le Corbusier, génial architecte chaux-de-fonnier, en avait une vision autrement plus sophistiquée. Démonstration sur un carton d'échantillons de couleurs: «Voyez ce vert d'eau et ce rouge foncé, c'est en mariant les deux et en les travaillant par éclaircissement que l'on aboutit à ce gris qui n'en est pas vraiment un, explique Richard Hollenstein, directeur de l'entreprise de production de peinture Karl Bubenhofer SA. De plus, selon son exposition, ce gris prend d'autres nuances, des accents que l'on ne retrouve pas ailleurs.»

Une palette dédiée à des initiés

Effectivement: en plaçant la teinte élaborée par Le Corbusier à côté d'un gris classique, force est de constater que cela n'a rien à voir. Il y a là une subtilité de ton indéniable. La magie opère. Dans l'univers des couleurs codifiées, le néophyte est familier avec la gamme Pantone, très employée par les graphistes et les designers. Le «clavier de couleurs» de Le Corbusier, lui, est moins connu. Elaboré dès 1931, il compte 63 nuances qui s'assortissent naturellement entre elles, comme si elles étaient liées organiquement. «Cette harmonie rend les couleurs uniques», souligne Erich Bubenhofer. L'entreprise qu'il dirige est l'une des très

rars à détenir la licence de production de cette polychromie. C'est grâce à son know-how de coloriste et à sa réputation qu'elle a pu produire la polychromie de Le Corbusier dès 2009. Car Couleur Suisse SA, la société qui délivre les droits d'utilisation du Système des Couleurs, en lien avec la Fondation Le Corbusier à Paris, veille à l'excellence des partenaires. Seules douze entreprises dans le monde issues de l'univers du design ou de l'ameublement ont été élues. Ces peintures, il va de soi, ne sont donc pas vendues aux particuliers. Pour badigeonner ses murs avec la précieuse mixture, il faut passer par des peintres agréés ou des professionnels du bâtiment.

Pour Karl Bubenhofer SA, fondée en 1908, la fabrication de couleurs, depuis la première usine en 1926, a placé l'entreprise en experte dans le domaine des peintures en bâtiment, production et traitement des enduits, vernis industriels et systèmes d'isolation des façades. La PME familiale de 250 employés située à Gossau, près de Saint-Gall, produit plus de 4000 couleurs, vendues sous le label Kabe Farben, à partir de recettes originales. Pourquoi alors enrichir son offre de ces teintes destinées à des initiés? «Nous souhaitons proposer de l'exclusif à nos clients, et même si la palette de Le Corbusier ne représente que 4% de nos ventes, c'est un bon outil marketing», explique Erich Bubenhofer. Les architectes, en particulier, raffolent de ces

nuances subtiles. Serait-ce l'aura du maître – dont on fête ce mois-ci les 125 ans – qui plane encore sur les esprits? «Peut-être! Mais ce sont d'abord des esthètes à la recherche de tonalités spéciales.»

Les couleurs, expression de la vie

Ce nuancier est le fruit d'une réflexion à la frontière entre art et formalisme, à une période où Le Corbusier étudiait le rapport entre polychromie et psychologie. «Je guette, disait-il dans un discours à l'Académie royale de Rome, au sein d'une expérience architecturale, quand et où la peinture peut être accueillie comme une reine. La couleur est l'expression spontanée de la vie.»

Pour l'anecdote, Erich Bubenhofer a expérimenté en personne l'effet des teintes de Le Corbusier sur l'habitat. «Hasard ou pas, raconte-t-il, lorsque j'ai construit ma maison il y a vingt-cinq ans, l'architecte m'a proposé un bleu Le Corbusier pour une façade, et il est toujours là.» En ce moment, les couleurs les plus prisées de la gamme sont le beige, le mastic, le gris et le rouge. Il en va de la peinture en bâtiment comme des modes: les teintes vont et viennent. Mais pour ceux qui rêvent déjà à un couloir bleu outremer, le prix sera plus élevé: «La fabrication exige plus de travail manuel à cause des dosages particuliers en pigments et de la spécificité de leur formule. Le client achète une philosophie de la couleur», conclut le directeur. La messe le corbusienne est dite. ☉



Erich Bubenhofer

Troisième du nom à diriger l'entreprise familiale spécialisée dans les enduits, les vernis et les couleurs, le Saint-Gallois Erich Bubenhofer a hérité de la fibre artistique de ses ancêtres: car outre la peinture générale, l'entreprise excellait au début du XIX^e dans la décoration murale intérieure d'édifices religieux en Suisse.

LE PREMIER MASCARA FORMULE GEL-MOUSSE.
LE GLAMOUR DE L'EFFET FAUX-CILS...
AUSSI SOUPLE ET DOUX QU'UNE PLUME!

NOUVEAU
**L'EFFET FAUX-CILS
LOOK-PLUMES**
VOLUM'EXPRESS®



TERMINÉ L'EFFET
CARTON!

Notre formule gel-mousse
révolutionnaire contient
moins de cires durcissantes.
Pour un effet volume
sans paquets, aussi léger
qu'une plume.

L'EFFET FAUX-CILS ULTIME, LOOK-PLUMES, D'UN COIN À L'AUTRE!

 www.facebook.com/MaybellineSwitzerland

MAYBELLINE®
MAYBE SHE'S BORN WITH IT. MAYBE IT'S MAYBELLINE:
NEW YORK

Les vieux alcools s'encanaillent...

DE GAUCHE À DROITE

Royal Mure: Liqueur de mûre, champagne, mûres fraîches, sirop de mûre.

Williamine Mojito: Williamine, sucre brun, feuille de menthe, jus de citron vert, glace pilée, eau gazeuse.

Spicy Sun Cognac: Cognac, clou de girofle, anis étoilé, jus de pomme, glace pilée.

Cherry Bomb: Kirsch, sirop de cerise, curaçao, jus de citron, glace pilée.



Néospiritueux

ON LES AVAIT OUBLIÉS, abandonnés au fond du bar de notre mémoire. Ne restait que le souvenir d'une époque où l'on proposait un cognac ou un porto en apéritif, les eaux-de-vie en digestif. Mal nous en a pris: ces «oldies», qu'on servait au comptegoutte dans un verre tulipe ou un lourd gobelet de cristal, ressurgissent dans les soirées, mais ne se boivent qu'en cocktail! L'alcool pantouflard d'hier n'est plus que mélanges audacieux, boissons sulfureuses... La Williamine suçotée en bâtonnets chocolatés se lape en version mojito. Le Grand Marnier, qu'on croyait réservé à la crêpe Suzette, se sirote en Cosmopolitan. La distillerie Morand, en Valais, a d'ailleurs lancé une série de cocktails à base d'eaux-de-vie comme le kirsch ou le génépi. Et

les autres marques classiques de cognac occupent elles aussi le devant du zinc: «Le Summit, le Pure White, le Float ou le Pink Love font un tabac», assure Bruno Seguin, meilleur barman de France en 2002 et directeur du Mirror au Métropole à Genève. De Paris à New York, de Londres à Berlin, les grands noms tels Hennessy shakent ces spiritueux explosifs. Des «mixologues» inventent même des recettes. Et si le retour du cognac doit tout au rap américain (rappelez-vous la chanson «Pass the Courvoisier» de Busta Rhymes, Puff Daddy ouvrant une XO de Martell dans un clip, Beyoncé dansant au milieu de bouteilles Rémy Martin), c'est que leurs codes du luxe aux allures de gangster ont séduit un public plus large. Long drink aux eaux-de-vie! ☪

TEXTE SEMAJA FULPIUS PHOTO CHARLES NEGRE

Truffe extra- terriennes

LA SOCIÉTÉ URBANI, RÉPUTÉE MONDIALEMENT POUR SES FAMEUX CHAMPIGNONS, RENOUVELLE CETTE DENRÉE RARE AVEC DES RECETTES PLUS ACCESSIBLES

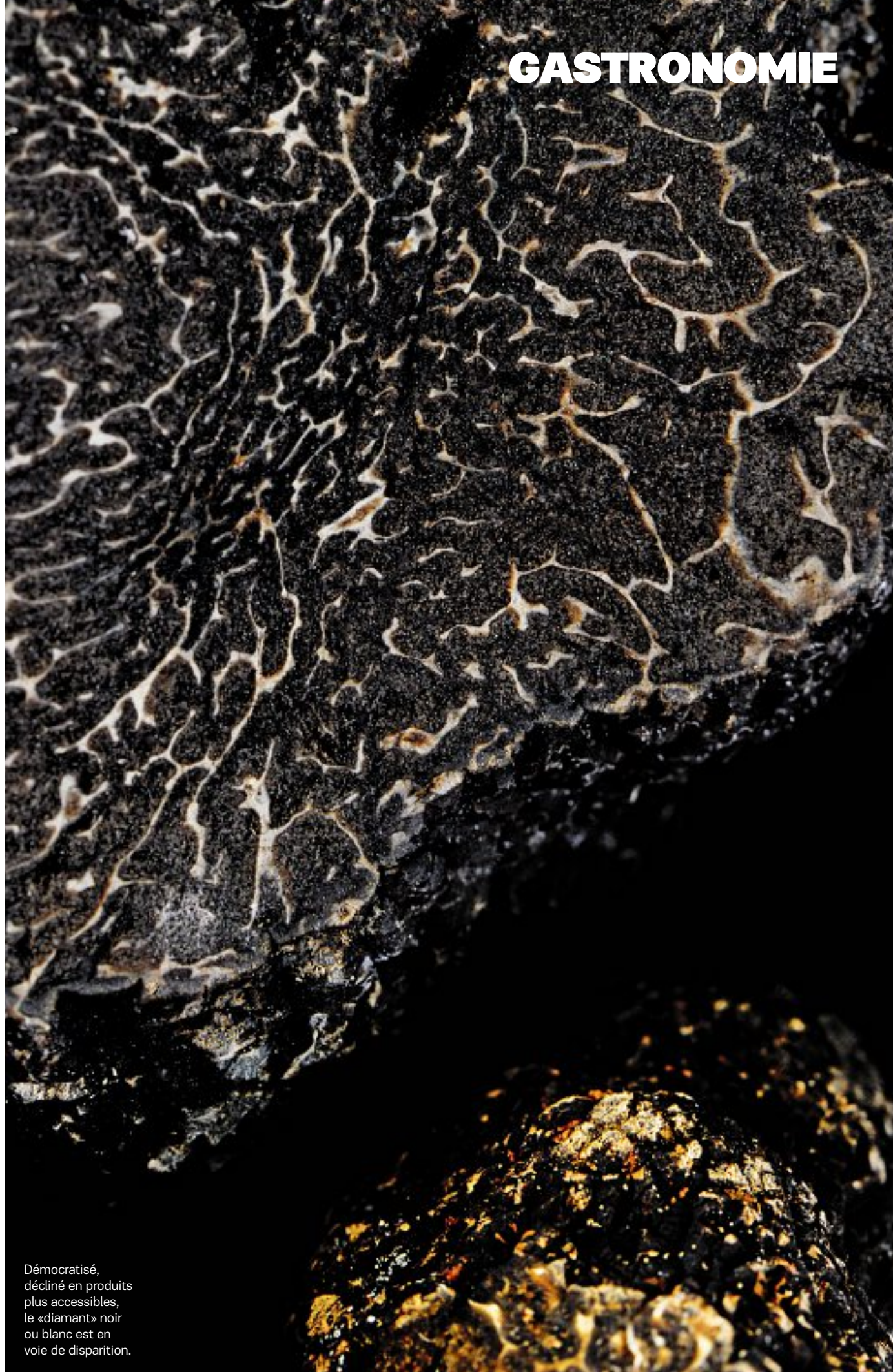
TEXTE SEMAJA FULPIUS

AU MILIEU de la verdure, entourée des terres boisées de la région de l'Ombrie, en Italie centrale, s'érige comme sortie de nulle part une manufacture de condiments de trois cent personnes qui détient près de 70% du marché mondial de la truffe. A sa tête, Olga Urbani, ses deux cousins Carlo et Giammarco, ainsi que son fils aîné, représentant de la 5^e génération. Une histoire de famille construite sur l'amour de la truffe et qui veille depuis bientôt cent ans sur cet or blanc et noir. Le précieux tubercule, dans sa forme la plus noble et bien sûr la plus comestible, est toujours considéré comme un produit de luxe. Mais ceci n'a pas empêché l'entreprise Urbani de trouver de nouvelles recettes pour la rendre plus accessible. Le marché américain, qui est le plus important, raffole notamment des «ready to use», ces sauces en conserve prêtes à être consommées, comme la tomate cerise à la truffe noire, le pesto à la truffe et même le chili à la truffe! «Nous avons fait d'un produit de niche un produit de masse, explique Olga Urbani. Certaines années, nous avons même atteint une production de près de 200 tonnes!»

En Suisse, on trouve le champignon dans la gamme Sélection de Migros ou dans d'autres préparations chez Globus. Les pièces abîmées, qui se sont cassées en petits morceaux, ou des seconds choix sont utilisés pour ces différentes déclinaisons. L'entreprise en compte d'ailleurs plus de mille: huiles, vinaigres balsamiques, crèmes, pâtés, sels, tagliatelles... «Il n'est pas délicieux, ce mélange avec l'artichaut?», demande Olga Urbani avec gourmandise. Dans le registre d'une diversification destinée entre autres à créer de nouveaux amateurs, la tendance est même au sucré: le chocolat saupoudré d'éclats de truffe blanche fait ainsi exploser cette saveur si particulière en bouche. «Initier des douceurs a été un grand pas pour nous», affirme-t-elle encore.

Un caprice de star

Et les grosses truffes alors? Raffinement suprême, elles sont réservées à des clients de choix, à des chefs étoilés qui les apprêteront de manière sophistiquée. Parallèlement, les pépites sont prisées par les célébrités du monde entier: parmi les anecdotes les plus racontées dans la manufacture, un jour



Démocratisé, décliné en produits plus accessibles, le «diamant» noir ou blanc est en voie de disparition.

Nicole Kidman a fait irruption en personne à la réception pour en acheter. Une autre fois, le chanteur Sting a appelé lui-même pour commander une truffe blanche d'un kilo, et avant lui le président Nixon avait envoyé une missive à la société pour les remercier du délice.

Un don de la terre fragile

Alors, populaire ou luxueuse? La patronne balaie gentiment le cliché: «On est entre les deux, puisque la truffe vient de la terre. C'est de là que nous sommes partis, il ne faut jamais l'oublier.» Et de souligner que cela fait plus de deux mille ans que l'homme mange de la truffe. Cette femme à l'élégance racée rappelle les mots de son père: «Les truffes coulent dans nos veines.» Des photos brunies de ses grands-parents témoignent de cet héritage culturel et identitaire.

A ses yeux, ce sont les chercheurs de truffes – les caveurs – qui rendent le produit si précieux. Des paysans rudes qui creusent le sol et transmettent de père en fils le secret des lieux où se cachent leurs trésors. Au nombre de 14 000, ils l'impressionnent lorsqu'ils rapportent leurs trouvailles chez Urbani pour les faire peser, évaluer, à la façon des mineurs avec leurs gemmes. Auréolés de mythes, ils vont du Piémont à la Toscane (pour la blanche), du Lazio aux Abruzzes (pour la noire): «On dit que certains tiennent plus à leur chien – outil de base pour renifler et dénicher la truffe – qu'à leur famille!», lâche-t-elle en riant.

Cela fait plus de deux mille ans que l'homme mange de la truffe

Derrière cet empire et ses relations avec les puissants de ce monde, Olga Urbani ne cesse de rêver à de nouveaux projets et garde bien les pieds sur terre: pour des raisons géologiques, climatiques et à cause de la surexploitation des terres où la truffe se niche, le produit est destiné à se raréfier ces prochaines années. Afin d'anticiper ce déclin, la présidente a lancé dans une gamme premium un autre champignon à fort potentiel: le bolet. Parallèlement, en mémoire de son père, elle vient d'ouvrir un musée à Scheggio, son village natal, où les divers documents, photos, instruments, recettes et publicités retracent l'histoire de la truffe.

«Chez nous, il n'y avait pas le choix. Papa m'a jetée dans l'arène quand j'avais 18 ans. A sa mort, j'ai mesuré le privilège de reprendre le flambeau. La truffe n'est pas reproductible, c'est là toute sa valeur.»



Olga Urbani

A 47 ans, cette femme codirige avec harmonie et dynamisme une entreprise de trois cent personnes dédiées à la truffe. Outre son rôle de présidente, elle met sa créativité au service de son autre passion: le packaging de la manufacture.



Issus de grains flétris sur souche puis vieillis en fût de chêne, les vins liquoreux valaisans peuvent s'apprécier sur dix, vingt ans ou même davantage.



Joyaux au fond du verre

LES VINS LIQUOREUX SONT LE TRÉSOR DE NOMBREUX VIGNOBLES (SAUTERNES, TOKAY, ALSACE). EN VALAIS, DEPUIS QUINZE ANS, LES MEILLEURS VIGNERONS OBSERVENT LES STRICTES RÈGLES DE LA CHARTE GRAIN NOBLE CONFIDENCIEL

TEXTE PIERRE THOMAS

LES «LIQUOREUX» ATTISENT LES SUPERLATIFS. Leur slogan: «Quand le ciel s'unit à la terre pour créer l'exception», decode la curieuse écriture du label, «Grain Noble ConfidenCiel», que seuls les meilleurs vins, jugés en dégustation à l'aveugle, peuvent afficher sur leurs bouteilles. S'y entremêlent «ciel» et «confidentiel»: sans une météo favorable en arrière-automne, pas d'espoir de vins liquoreux en hiver; et les nectars valaisans sont effectivement «confidentiels»: «20 000 litres produits sur moins de 10 hectares (sur les 5000 du Valais), à raison de 2,5 dl par mètre carré», résume Emmanuel Charpin, œnologue et président de la charte. Le plus souvent embouteillés en demi-bouteilles de 37,5 cl, ils restent exceptionnels et réservés au dessert mais pas seulement, car des gourmets créatifs et audacieux ont décidé d'élargir leur champ gustatif (lire encadré ci-contre). Depuis toujours, les Valaisans conservent quelques grappes de raisin sur les ceps. Avec le temps et le vent chaud – le foehn – ces baies se dessèchent plus ou moins. Les vigneronns donnaient alors à leurs vins le nom de «flétris» ou de «mi-flétris».

Une étonnante alchimie naturelle

Peu d'entre eux se souciaient alors de deux facteurs essentiels dans l'élaboration des grands liquoreux, comme à Sauternes ou dans la Loire, mis en lumière par Stéphane Gay, l'œnologue fondateur du mouvement (et mari de l'icône de Provins Valais, Madeleine Gay).

Le premier, c'est le *Botrytis cinerea*. Sous ce nom latin se cache un champignon. Avant les pluies d'automne et le foehn, le *Botrytis* est redouté par les vigneronns. Il se transforme en un duvet de pourriture grise qui donne au raisin un goût de moisi. Un fléau! Mais la même souche de champignon sur des raisins déjà desséchés se transforme en «pourriture noble». Des études scientifiques ont démontré que le botrytis modifie l'acidité et les arômes au cœur du raisin.

L'autre facteur assurant la longévité des liquoreux, c'est l'élevage en bois. Les signataires de la charte s'engagent à garder leurs vins au moins douze mois dans des fûts, souvent des barriques neuves de 225 litres. Le goût vanillé du chêne augmente la complexité, en se fondant avec le temps. Emmanuel Charpin caresse le projet de mettre ces vins sur le marché au moment où ils atteignent une maturité suffisante pour être appréciés. Certains n'arriveront à ce sommet d'expression aromatique qu'après cinq, dix, voire vingt ans. Les paramètres sur lesquels le vigneron et l'œnologue peuvent jouer sont infinis: cépages (cinq autorisés), date de vendange...

Avec pour résultat des vins à multiples facettes. Couleurs à l'œil: du jaune brillant au brun cuivré. Parfums au nez: citron vert, rhubarbe (petite arvine), coing, abricot (malvoisie, amigne), eau-de-vie de framboise, truffe blanche. Arômes en bouche: abricot sec, orange confite, bergamote, figue, miel, d'acacia à la châtaigne en passant par le bourgeon de sapin, puis caramel, cacao, épices douces. Une certaine acidité est recherchée, qui se combine avec la douceur héritée de la concentration naturelle de sucre dans les raisins.

Des vins de méditation

Aujourd'hui, une trentaine de producteurs ont signé la charte. On peut affirmer, dégustation à l'appui, que chacun cherche sa propre voie, entre la puissance (Marie-Thérèse Chappaz, Provins Valais, Philippe Darioli, Fabienne Cottagnoud, Denis Mercier), gage de longévité, et l'accessibilité (Domaine du Mont-d'Or, Rouvinez, Jean-René Germanier, Benoît Dorsaz, Robert Taramarcz, Thierry Constantin). La classification est réductrice: la courbe des premiers rejoint souvent celle des seconds. Et si cette multiplicité d'arômes ne simplifie pas le choix de l'accompagnement gastronomique, on peut se satisfaire du nectar liquoreux: «Vin de méditation», disent les Italiens. En tête-à-tête. Pour le seul plaisir. ☺

Pierre Thomas vient de publier *Le vin pratique* aux éditions Tout Compte Fait.

De la noblesse dans la cuisine

Ayez de l'audace! Alors que dans les caves suisses reposent les meilleurs liquoreux du monde, on ne va les chercher que lorsqu'il y a du foie gras ou du roquefort sur la table. Non qu'il y ait quelque chose à redire devant un verre de tokay ou de sauternes accompagnant un millefeuille de foie gras ou un fromage bleu: ce sont des duos sûrs. Mais il existe bien d'autres combinaisons détonnantes qui requièrent de l'audace et surtout du palais! Auteur du livre «Edelsüsse Weine» («Les vins liquoreux», seulement en allemand, Ed. Umschau, 69 fr.), le journaliste August F. Winkler a tenté

des accords décrétés impossibles: notamment entre du welschriesling vendanges tardives Zwischen den Seen 2000, de l'Autrichien Alois Kracher, et de l'anguille à l'aneth. Ou entre un vin du Domaine Vehlich, millésime 1998, et une épaule d'agneau braisée. «Dans mes recettes, les vins doux se sont accordés d'une manière mystérieuse à la force épicée des mets.» Les audacieux gagnent aussi à la maison: car déguster une petite arvine Grain Noble de la célèbre Marie-Thérèse Chappaz avec une bonne tranche beurrée de pain au raisin revient à trouver les clés du paradis. Karin Oehmigen



Bien trouvé: le Menu gourmet sur simple pression d'un bouton.



Le Combi-Steam XSL et sa première mondiale, GourmetVapeur.

Cuisiner chez soi comme les grands chefs: les recettes gastronomiques préprogrammées vous permettent de réussir les plats les plus raffinés en appuyant sur un simple bouton. Découvrez-en plus au sujet de nos innovations uniques sur vzug.ch



L'avant-garde pour cuisine et buanderie



La fleur de sel ne se cueille que de façon traditionnelle, à la surface des marais.

Chercheurs d'or blanc

L'HISTOIRE DU SEL NE RELÈVE PAS DE LA SIMPLE AFFAIRE DE GOÛT. VENU DES QUATRE COINS DU MONDE, IL A TOUJOURS ÉTÉ AU CŒUR DE STRATÉGIES COMMERCIALES ET POLITIQUES ÉPICÉES

TEXTE ANOUK SCHUMACHER

TROIS GRAINS NOIRS sur une tranche de foie gras. Aujourd'hui, le sel est utilisé en cuisine tant pour ses qualités gustatives que pour son aspect décoratif. Corinne et Patrick Rosset, qui ont ouvert la boutique Le Monde des Epices à Payerne il y a vingt ans, ont vu évoluer les tendances. Il y a une dizaine d'années, les sels colorés – le Black Lava d'Hawaii ou le sel rose de l'Himalaya – suscitaient l'engouement, suivis de peu par les mélanges audacieux de sels aromatisés aux épices, au thé, puis de sels fumés venus du Nord. «Mais maintenant les clients sont surtout séduits par des grains qui ont une histoire», indique Patrick Rosset. Il propose ainsi depuis peu le sel de l'Azalai importé du Mali: sa couleur blanche n'a rien d'inhabituel, mais son voyage à dos de chameau donne une saveur de désert aux plats.

Benoît Violier, successeur de Philippe Rochat à l'Hôtel-de-Ville de Crissier, préfère travailler avec des produits moins exotiques. «Je n'utilise presque que de la fleur de sel venant de Guérande ou de l'île de Ré», explique-t-il. Une tendance qui se confirme dans le milieu extrêmement exigeant et précurseur de la haute gastronomie. «C'est à mon avis la plus aromatisée qui existe, mais je suis sans doute influencé par le goût de mon enfance», confie encore le chef.

Si les Suisses consomment de 7 à 13 grammes de sel par jour, selon une moyenne de l'Agroscope de la Confédération, il est loin d'être réservé aux papilles gustatives.

Le chlorure de sodium, de son vrai nom, est exploité dans l'industrie chimique, l'agriculture, la pharmaceutique et bien sûr pour le déneigement des routes et l'adoucissement des eaux. De tout temps, ses pouvoirs nutritifs et de conservation en ont fait un élément très recherché. Pliny l'Ancien, au I^{er} siècle, affirmait déjà qu'«on ne peut vivre agréablement sans sel».

Sacré grain

L'historien Jean-François Bergier fait commencer son «Histoire du sel» au temps des premières civilisations stables: chez les Sumériens, à Babylone, en Egypte, dans la vallée de l'Indus, en Chine et autour de la Méditerranée. Elles investirent le précieux cristal d'un caractère divin, donnant naissance à une mythologie qui se prolongera au fil du temps. Utilisé dans de nombreux cultes, le sel entre dans la composition de l'eau bénite comme dans la préparation des momies. Les Romains l'offraient aux dieux mais le répandaient aussi sur les villes qu'ils avaient rasées afin qu'aucune culture n'y repousse. Entre pouvoir purificateur ou stérilisant, sa symbolique a toujours été ambivalente. A commencer par l'Ancien Testament qui en fait aussi bien le signe de la destruction que celui de l'alliance sacrée.

Par extension, le sel sera souvent considéré comme un symbole d'hospitalité et d'amitié. Son importance dans de nombreuses croyances populaires correspond à sa puissance économique. N'a-t-il pas fait office de monnaie? Pliny rappelle que «la solde du guerrier lui était à l'origine versée

en ration de sel». Le mot «salaire» y fait d'ailleurs encore référence.

Aujourd'hui, la Suisse reste l'un des rares pays où le sel fait l'objet de droits de régie. Il a pourtant toujours représenté une manne financière pour ses détenteurs qui le soumettaient à un impôt, probablement dès l'époque des premières grandes civilisations. Ce rôle économique prépondérant, qui n'est pas sans rappeler celui du pétrole aujourd'hui, explique la cristallisation des rivalités autour de l'or blanc. Bien que présent en quantité illimitée dans l'eau des mers, sa répartition sur la terre a longtemps été inégale, renforçant les luttes entre les puissances pour son contrôle. Dépourvues de gisements, certaines régions étaient dépendantes des producteurs

LA FORTUNE DU LION

Au cœur des stratégies économiques dès le XX^e siècle à Venise, le sel faisait l'objet d'importations et d'exportations. La toile «Les porteurs de sel à Venise», peinte au XIX^e par Bernard de Gironde, rappelle qu'il était charrié sur des bateaux.



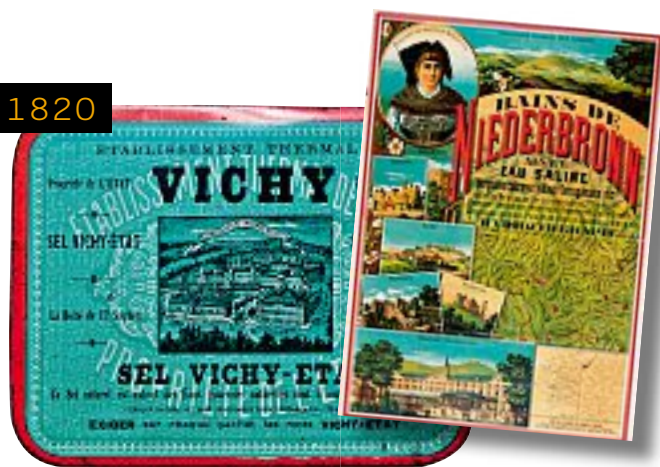
MYTHIQUE

Déposée bien en vue sur la table, la salière a longtemps symbolisé l'hospitalité et la richesse des hôtes. La plus célèbre d'entre elles a été réalisée au XVI^e par Benvenuto Cellini pour François I^{er}. Son décor, inspiré de la mythologie romaine, représente Neptune, dieu de la Mer, et Cybèle, déesse de la Terre, le sel étant né de leur rencontre.



DU XX AU XVII^E

1820



DU BAIN À L'ASSIETTE

1820 Déjà connue dans l'Antiquité, l'utilisation **thermale** du sel connaît un regain d'intérêt au XIX^e. En Suisse, une station ouvre à Rheinfelden et Bex livre les établissements de la région en eau salée.

1905 Des ouvriers chargent du sel aux **Salines Suisses du Rhin**, qui approvisionnent toute la Suisse à l'exception de Vaud.

1942 Après la Deuxième Guerre mondiale, de nouvelles utilisations du sel apparaissent, dont le **déneigement des routes**.

2000 La couleur débarque dans **les assiettes** avec le fameux sel rose de l'Himalaya. Le sel rouge ou noir d'Hawaii doit sa teinte aux roches volcaniques dont il est extrait. Le bleu de Perse tire ses reflets du cobalt.

1942



2000

DÉBUT DU XX^e

2012



2012 Aujourd'hui, si l'aspect décoratif des sels colorés plaît encore, la tendance est aux sels qui font **rêver les papilles**. Celui de l'Azalai, venu du Mali, donne aux plats une saveur de voyage à dos de chameau.

et commerçants. Pour les approvisionner, des routes du sel se sont construites dès l'époque romaine. Sur celles qui sillonnent le désert du Sahara, la denrée était même transportée à dos de chameau et échangée contre de l'or.

Des princes aux nations

A partir du VI^e siècle, la production du sel permettra à des régions de s'enrichir. Un grand commerce se mettra en place en Europe occidentale au profit de divers princes et villes entre le XII^e et le XVII^e siècle. Venise s'assura ainsi le monopole de la production et de la distribution dans sa région, mais importa aussi de Chypre, de Djerba ou de Tripoli.

La Suisse a longtemps été dépendante des importations des pays voisins. Si Venise lui a fait parvenir du sel, le pays était surtout approvisionné par l'Autriche, l'Allemagne ou la France. Philippe Benoit, directeur des Mines de Sel de Bex, rappelle ainsi qu'une «part importante utilisée dans la région venait de Franche-Comté». Ce n'est qu'au XV^e siècle que les premières sources salées seront exploitées dans le canton de Vaud, alors sous le contrôle des Bernois. Des mines remplaceront bientôt les sources et la Saline de Bex sera mise en fonction en 1684. Avec ses 30000 tonnes extraites chaque année, elle partage le monopole avec les Salines Suisses du Rhin.

Ces dernières ont vu le jour en 1909, quand les quatre salines de la région fusionnèrent. Aujourd'hui, seuls deux des quatre sites fonctionnent encore. De 400000 à 500000 tonnes de sel par an sont produites à Schweizerhalle, dans le canton de Bâle-Campagne, et à Riburg, dans le canton d'Argovie. Plus de 50% de cette production est utilisée pour le déneigement des routes, développé dans les années cinquante.

Une pincée de luxe

Presque tous les pays possèdent désormais une source locale d'approvisionnement couvrant leurs besoins. Et l'augmentation de la production a de façon logique entraîné une diversification. «Nous procédons à un remodelage de notre gamme de produits de soin et de bien-être», explique Yves Romanens, responsable de la communication de la Saline de Bex. «Nos sociétés sont en quête de produits haut de gamme», souligne également Carlo Habich, directeur de vente des Salines Suisses du Rhin. C'est pour répondre à cette demande qu'elles ont développé l'importation de sels exotiques venus des quatre coins du monde. De quoi permettre à chacun de mettre son grain de sel et de rêve dans son assiette. ●

PUBLICITE

« La confiance reflète aussi l'engagement quotidien. »

Stanislas Wawrinka, numéro 2 du tennis suisse.

Quelle que soit la surface, le joueur vaudois sait que s'investir chaque jour est le meilleur moyen d'entretenir la confiance.

Ça crée des liens

www.bcv.ch

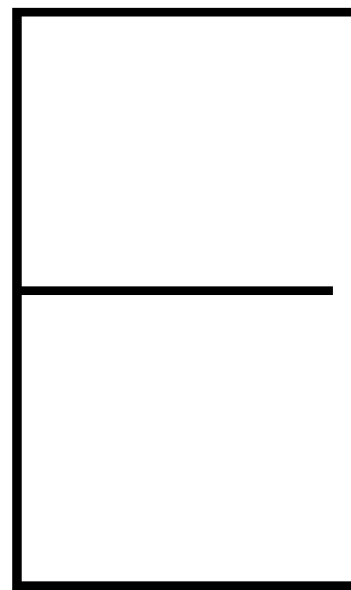
 **BCV**



Le Noma, à Copenhague, a initié une gastronomie conçue à base de produits exclusivement locaux.

René Redzepi Il sert même des fourmis... Avec ses ingrédients danois, le meilleur chef au monde rend le Nord désirable

TEXTE RENATA LIBAL PHOTO DITTE ISAGER



T ÇA SE MANGE? En guise d'accueil, le maître d'hôtel pose un bouquet de saison sur la table et souhaite, d'un sourire, le bon appétit aux convives. OK, mais quelle est la partie comestible, s'il vous plaît? Le jeune homme pointe une sorte de gousse brune – il s'agit en fait d'une galette miniature au malt, piquée dans l'arrangement et accompagnée de genièvre. La mousse, elle, est frite et enrobée d'une poudre de cèpe. Le ton est donné: dans le Restaurant Noma, à Copenhague, le concept de repas prend une dimension nouvelle, expérimentale et aventureuse, joyeuse aussi. «Les bouchées d'entrée vont se succéder à un rythme rapide, prévient le maître d'hôtel. Il s'agit de donner un esprit un peu rock'n'roll, en rafale de saveurs.» En avant donc pour la moule bleue au cassis, la carotte séchée à l'oseille, le minuscule sandwich de peau de poulet grillée au seigle et aux œufs de lump. Les petites crevettes des fjords, elles, se découvrent dans un bocal de glace pilée et frétilent des antennes quand le gourmand les arrose d'un coulis beurré, avant de les croquer crues.

Minute! Comment cela, des crevettes vivantes? Le fameux chef du lieu, le longuement acclamé René Redzepi, celui qui caracole en tête du classement mondial des meilleurs restaurants pour la troisième année consécutive (un palmarès très attendu du magazine britannique *Restaurant*), a la réputation de flirter avec la cuisine moléculaire. On sait de lui qu'il a fait ses gammes chez Ferran Adrià, l'alchimiste espagnol qui a révolutionné les textures du bien manger. Alors, ces crevettes crues? De l'anticuisine moléculaire, non? Parmi le personnel du Noma (une cinquantaine de personnes, y compris les stagiaires bénévoles du monde entier), on sourit en coin. En fait, le tohu-bohu autour des aliments à consistance modifiée est largement surfait, glisse-t-on, ce n'est qu'une technique parmi d'autres. Le principal est ailleurs: dans le produit local le plus pur, le plus dur. D'ailleurs le nom du restaurant est une contraction de «nordik mad», pour «nourriture nordique». A cette aune, ces crevettes à peine surgies de la mer du Nord s'avèrent parfaitement dans la cible. D'ailleurs la presque totalité des produits apprêtés ici provient d'un rayon de 100 kilomètres à la ronde, ce qui concentre l'attention sur les baies des forêts scandinaves, les centaines de variétés de champignons et les algues marines les plus inattendues. On taquine l'un des jeunes chefs qui apporte, en avant-dessert, un caramel à la moelle, servi dans son os: «Jamais d'ananas en fin de repas, ici?» Le malheureux manque de tomber à la renverse. L'ananas est évidemment exclu! Mais il n'est pas le seul: au Noma, même les tomates sont bannies. Non qu'elles ne poussent pas au Danemark, mais les interminables journées d'été leur conviennent mal et elles peinent à atteindre la saveur optimale.

A la découverte des saveurs nordiques

Depuis que le Noma a ouvert, en 2004, dans le quartier des docks, la ville de Copenhague a été parcourue d'un vent de renouveau culinaire (lire page 19), qui a amené légèreté et respect de la nature. Même si certains cuisiniers reprochent à René Redzepi, 34 ans, son intransigeance qui confine au fanatisme (on murmure que c'est son obsession du produit local qui fait obstacle à sa troisième étoile au Michelin), on ne peut nullement le blâmer de manque d'inventivité. Au premier étage de son restaurant, le passionné a ouvert ce qu'il appelle un «studio culinaire», où il expérimente des associations qu'il ajoute, chaque semaine, à son menu saisonnier. Sa cuisine évolue sans doute vers davantage de simplicité et de radicalisme, mais toujours dans la bonne humeur créative. A côté du restaurant, René Redzepi a aussi fondé une organisation sans but lucratif nommée Nordic Lab Food, qui soutient la recherche scientifique sur la nourriture du Nord européen. Par le biais de recettes, de rencontres, de conférences, le savoir se répand et se partage. Et les jeunes chefs sont de plus en plus nombreux – et fiers! – de puiser dans les ressources locales.

A la mi-août, René Redzepi a réintégré son restaurant après une pause estivale destinée à la rénovation de la salle à manger. Oh, toujours rien de luxueux dans cet ancien hangar un peu décati, avec poutres brutes, briques apparentes... Et gril à même le quai, dans l'arrière-cour. Juste un nouveau bois au sol et une déco toujours rugueuse mais repensée: «Incroyable, nous sommes tellement heureux, a écrit Redzepi sur son fil de tweets. Dire qu'il y a cinq ans nous avions de la peine à payer les salaires!» Pendant que les ou- >>

vriers s'affairaient, le chef tenait, à Londres, un restaurant éphémère durant les Jeux olympiques. Dans les cuisines du somptueux Hôtel Claridge, il a servi sa cuisine jusqu'aboutiste à 3500 gourmands en dix jours – l'équivalent de ce qu'il fait en cinq mois chez lui, dans sa salle à moins de 40 places. Il a eu droit à un accueil triomphal et n'en revient toujours pas d'avoir dû signer tant d'autographes. De retour dans son fief, il a retrouvé le vélo qui l'amène chaque jour en cuisine, sa femme, sa fillette de 3 ans... et les cohortes de fins becs qui se battent pour une réservation au Noma. Entretien avec un créateur hors normes.

Au printemps dernier, en visitant votre cuisine, je vous ai trouvé en train de goûter des fleurs de cerisier sauvage. Comment les avez-vous apprêtées, finalement?

Ces fleurs avaient une pointe d'amertume en bouche, puis comme une saveur d'amande. Elles étaient meilleures encore en bouton. Nous avons fini par les servir fraîches, à peine cueillies de la branche, et réparties sur un plat de petits pois très jeunes et très tendres. Nous n'avons pas réussi à mener à bien notre idée d'expérimentation de mise en conserve dans du vinaigre, car la saison s'est achevée de manière très abrupte.

Longtemps, on vous a présenté comme un disciple de Ferran Adria et de sa cuisine moléculaire. Quelle est l'importance réelle de cette école pour vous?

Pour moi, le passage à el Bulli a fonctionné sur un plan spirituel, plutôt que technique. J'ai quitté Rosas et la Costa Brava avec un sentiment de liberté. Je me sentais plein de vigueur et prêt à développer ma propre voix culinaire.

En bouche, les fourmis développent une saveur analogue à celle de la citronnelle

Au Noma, on a l'impression de manger le paysage du Nord...

Notre quête, ce qui nous fait avancer, avec toute mon équipe, c'est ce processus qui nous permet de comprendre quelle bouchée incarne au mieux la région. Ce faisant, nous avons effectivement exploré tout le paysage environnant et, parfois, la nourriture sur l'assiette lui semble empruntée. Mais c'est plus compliqué que cela. Nos préparations sont le résultat d'associations intuitives.

Avant d'ouvrir le Noma, vous avez voyagé dans toute la Scandinavie pour en découvrir les plantes et les produits. Continuez-vous à cueillir vous-même les ingrédients?

Bien sûr! Pas aussi souvent que je l'aimerais, mais au moins une fois par semaine. En fait, aujourd'hui, après dix ans d'existence, nous avons établi une vraie carte de la région. Pas une carte avec des appellations de rues, mais avec les noms des multiples ingrédients différents qui poussent autour de nous.

Un réseau de cueilleurs et de cultivateurs attirés, donc.

Oui, il s'agit de toute une équipe. Nous avons cinq cueilleurs très attentifs à nos besoins et à notre niveau d'exigence, et deux fermiers aussi. Ces personnalités font partie intégrante du restaurant. Et je travaille avec un sous-chef – Trevor Moran – dont la seule fonction est de maintenir nos relations avec nos fournisseurs et de rester relié à eux de manière si proche que nous puissions savoir chaque jour où en est la maturation des produits et quels sont les nouveaux ingrédients disponibles.

Il paraît que vous avez eu un flash en goûtant une variété de coriandre sauvage sur une plage, jadis, en 2005... Est-ce que ce genre de surprise gustative vous arrive encore?

En fait, il ne s'agissait pas de coriandre, mais d'une plante de plage de la famille des troscarts, avec de longues feuilles élançées et à la saveur effectivement proche de celle de la coriandre. A l'époque, cela m'a absolument époustoufflé de réaliser que des goûts pareils pouvaient être accessibles, naturellement, en plantes sauvages, dans notre région. La dernière fois que j'ai vécu une expérience gustative similaire, c'était il y a quelques mois, quand j'ai goûté à des fourmis. En bouche, la sensation est très proche de celle que procure la citronnelle. Les fourmis dont je parle sont une variété sylvestre, vivant dans des régions spécifiques du Danemark.

Vous avez cuisiné à Londres, pendant les Jeux. Les clients ont-ils aimé vos fourmis vivantes dans la crème fraîche?

Ces fourmis très spéciales étaient le seul ingrédient que j'ai amené avec moi du Danemark. Les gens étaient intrigués, naturellement, ils en parlaient de table en table, mais une fois qu'ils les avaient goûté-



LISTE D'ATTENTE

Ceux qui rêvent de l'expérience Noma ont l'Internet pour seul allié: lundi 5 novembre à 10 heures pile (heure danoise), la réservation s'ouvrira pour février 2013. www.noma.dk



EN CUISINE

EN HAUT À GAUCHE

Autour de René Redzepi, l'équipe finit à huit mains la mise en place d'un brochet croustillant aux jeunes pousses.

EN BOUCHE

CI-CONTRE Boulettes légères aux bébés harengs: une manière de revisiter les mets traditionnels danois.

CI-DESSUS Jeunes carottes aux herbes dans leur fausse terre de noisettes et de graines moulues.

tées et senti cette intense saveur de citronnelle, ils ont vraiment apprécié. Ils ont compris pourquoi nous expérimentation avec des fourmis dans nos plats.

Quel était pour vous l'enjeu de ce restaurant éphémère?

Il s'agissait de notre premier essai à cuisiner avec un garde-manger différent, ce qui est un défi incroyable. Naturellement, nous avions envie de vivre l'expérience de l'esprit olympique, mais surtout c'était une manière de tremper nos orteils dans une région du monde différente. J'ai vraiment aimé cette transposition et aussi le changement d'échelle, avec une équipe immense – des chefs, sous-chefs aux réceptionnistes en passant par les fournisseurs et cueilleurs – qui ne se connaissait pas auparavant et qui s'est mobilisée pour le succès de l'entreprise.

Vous voilà donc prêt donc à ouvrir une seconde enseigne, ailleurs qu'au Danemark?

Pas du tout! Je suis heureux de focaliser à nouveau toute mon attention sur le Noma.

Quels étaient pour vous les goûts de l'enfance?

Avant Copenhague, j'ai vécu en Macédoine, où nous ne mangions que des plats réalisés à la maison, avec les produits de notre jardin ou éventuellement d'autres ingrédients locaux que nous trouvions. Je garde une tendresse particulière pour l'odeur et le goût des châtaignes grillées, une des spécialités de mon père.

Au Noma, j'ai vu une table de très jeunes gens, vraiment enthousiastes. Une clientèle inhabituelle dans un restaurant gastronomique...

J'ai effectivement l'impression d'accueillir une clientèle un peu différente de celle des autres restaurants étoilés au Michelin, dans notre région du moins. Ce décalage me fait plaisir. J'aime que nous ayons réussi à faire passer le sentiment que nous sommes ouverts à tous, ni snobs ni prétentieux, simplement dédiés aux aliments et aux goûts superbes.

J'ai beaucoup aimé que chaque cuisinier qui avait confectionné un plat vienne le présenter lui-même à table. On voyait les étoiles dans ses yeux.

Il y a beaucoup de raisons à cette démarche. D'abord, je crois que l'essence même de notre restaurant est contenue dans cette sensation très gratifiante qu'est le don – les quelques secondes uniques où vous tendez les bras vers l'avant et vous offrez le résultat de vos efforts aux clients qui l'acceptent. Le moment est exceptionnel. Je suis persuadé que ce geste aide aussi les chefs à se connecter non seulement à leurs clients mais aussi aux raisons profondes qui les poussent à cuisiner, à leur sensibilité créatrice. Tout ce rituel, en fin de compte, conduit à des saveurs meilleures, à des clients plus satisfaits et à une équipe plus heureuse. ☺

Papilles en éveil

Dans la foulée de l'inventivité de René Redzepi

Les chefs danois se sont senti pousser des ailes. Tous ne sont pas aussi extrêmes dans leur sélection d'ingrédients locaux, mais beaucoup se sont ralliés à la mise en valeur des produits de la mer ou des légumes en conserve (les étés sont courts, au nord).

Le restaurant Noma

(Strandgade 93, sur les quais) reste le plus coté avec ses deux étoiles au Guide Michelin. Mais d'autres suivent. Dans l'édition 2012 du même guide, la capitale danoise totalise 14 étoiles, ce qui en fait une ville plus gastronomique que Rome ou Vienne. Voici les quatre nouveaux promus:

Le Restaurant Geranium

(Per Henrik Lings Allé 4, 8 www.geranium.dk), et son chef Rasmus Kofoed qui s'est spécialisé dans le biodynamique ultraraffiné.

Le Red Cottage, une maisonnette rouge tout en dehors de la ville (den Røde Cottage, Strandvejen 550, 2930 Klampenborg,

www.dengulecottage.dk), qui décline chanterelles danoises, turbot et fenouil.

Le Restaurant Relæ

(Jægersborggade 41, www.restaurant-relae.dk), lui, joue la carte subtilement alternative: cuisine superexigeante, mais dans un cadre décontracté – la gastronomie version cave à jazz plutôt que grand opéra.

Le Restaurant Grønbech & Churchill

(Esplanaden 48, www.gronbech-churchill.dk), tout récent, près du Musée de la résistance, offre un cadre élégant à ses menus soignés: le «masculin» décline les viandes tendres, le «féminin» favorise les poissons et les légumes verts.

Et il n'y a pas que les grands chefs cotés à se sentir portés par cette nouvelle envie de bien manger. Les petits bistrotiers de quartier mettent eux aussi en valeur leurs liens privilégiés avec les producteurs locaux. Quant aux boulangeries, elles présentent pour la plupart des montagnes de trésors, avec quantité de pains variés et en-cas créatifs. Une ville à aborder fourchette en main.

PUBLICITE

Fendant
AOC VALAIS

LES VINS SUISSES
Valais

LES GOÛTER, C'EST LES AIMER
LES VINS DU VALAIS
lesvinsduvalais.ch



FLIRT GOURMAND

SUCRÉES OU SALÉES, LES BOUCHÉES SE DÉGUSTENT
DU BOUT DES DOIGTS. ET À DEUX: COMME
DES BIJOUX À ÉCHANGER, SUR PORCELAINE FINE

PAGE DE GAUCHE Macarons salés, par **Vollenweider chocolatier-confiseur**. Gobelets à champagne Sip of Gold, **Sieger by Fürstenberg**.

PAGE DE DROITE
ELLE Robe **Azzaro**. Chaussures **Gucci**. Boucles d'oreilles Horsebit Cocktail, **Gucci**. Collier Precious Temptations, **Chopard**. Bague collection Rose, **Piaget**. Bracelet collection Serpenti, **Bulgari**. Montre Agile, **ck Watch**. Bague Diamantissima, **Gucci**. Vernis Every Month is Oktoberfest, NLG18, **OPI**. Flûte à champagne Sommeliers, **Riedel**.
LUI Veste, **Louis Vuitton**. Pantalon de smoking, **Brioni**. Chaussures, **Jil Sander**. Chemise de smoking, **Brioni**. Nœud papillon, **Hackett**. Montre Capeland 10062, **Baume&Mercier**.

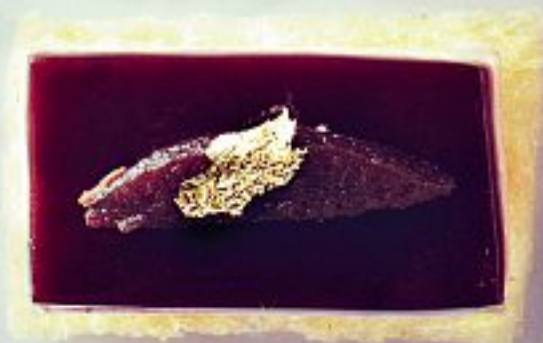
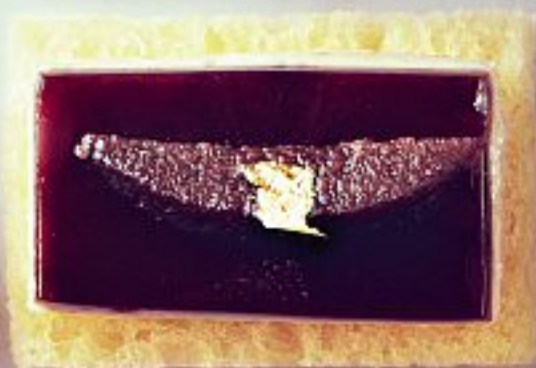
Mousses de framboise et mini-tartes au citron, par **Vollenweider chocolatier-confiseur**. Assiettes: Hemisphere Aile Or, **J.L. Coquet** et Or d'Azur, **Bernardaud**.





PAGE DE GAUCHE
 Robe **Chanel**. Boucles d'oreilles,
Christophe Graber. Montre
 Onde Small, **Ebel**. Bague 1837™,
Tiffany. Bague de la collection
 Impériale, **Chopard**. Bague
 Limelight, **Piaget**. Vernis
 Don't Talk Bach To Me, NLG17,
OPI. Chocolat Tanariva et thé
 Genmaicha, par **Anne-Sophie
 Pic**, avec **Guillaume Raineix**,
 au **Beau-Rivage Palace**.

PAGE DE DROITE
 Petits-fours, par **Les
 Gourmandises de Miyuko**.
 Cafetière-théière, pot à crème
 et sucrier 1925, **Christofle**.



**DE GAUCHE À DROITE
DU HAUT VERS LE BAS**

Anneau de charlotte et osciètre.
Noble de canard et son miroir de
poires au vin rouge et feuille d'or.
Rouelle de langoustine et chutney
à l'orientale. Dôme moelleux
d'orange infusée à la menthe.
Financier fondant à la pistache.
Billes de pomme et caramel,
sablé au beurre demi-sel. Par **RSH,**
Philippe Rochat, Lazare Saguer
et **Michel Hug.** Coupelles,
Sieger by Fürstenberg.

ADRESSES PP. 32-33.
PHOTOS: ANOUSH ABRAR.
ASSISTANTE: ELSA GUILLET.
PRODUCTION: HÉLÈNE BÉZIAT.
DIRECTION ARTISTIQUE:
GÉRALDINE DURA. SÉLECTIONS
ZURICHOISES: OLIVIA GORCANEC.
STYLISME PRÊT-À-PORTER:
KIM DUNGLUYEN. STYLISME
BIJOUX ET MONTRES: ANOUK
SCHUMACHER. COIFFURE ET
MAQUILLAGE: FRANCIS ASEZ.
ONGLES: MARYLIN BIFRARE, OPI.
MANNEQUINS: EDYTA ANGELIKA
ZAJAC, MD MANAGEMENT
ET CHRISTOPHER BELOTTI,
SCOUT MODEL AGENCY.



ELLE Robe *Burberry*. Collier *Christophe Graber*. Montre Dior VIII Grand Bal Résille, *Dior*. Bague Ultra, *Chanel*. Bague Forget Me Knot, *Stephen Webster*. Bracelet Juste un Clou, *Cartier*. Vernis Schnapps Out of It!, NLG22, *OPI*. Lui Veste et lunettes, *Jil Sander*. Pantalon, cravate et broche, *Louis Vuitton*. Chemise *Van Laack*. Montre Portofino à remontage manuel huit jours, *IWC*. Verres à vin, *Pure.Living*. Carafe Montévidéo, *Riedel*.



Horloge murale 1845, avec minuterie, env. 100 fr., **Bengt Ek Design**.



Presse-agrumes électrique Vita, env. 200 fr., **Casa Bugatti**.



Moulins à poivre, sel et épices Bottle Grinder, 45 fr., **Menu**.

Bloc à couteaux magnet, 199 fr. (sans les couteaux), **Güde**.



Toaster à sandwiches, 595 fr., **Rowlett**, sur www.manufactum.ch



New vintage

MÉTALLIQUES ET COLORÉS, LES OUTILS DE CUISINE LA JOUENT PRO. SANS OUBLIER D'ÊTRE BEAUX

SÉLECTION HANSPETER EGGENBERGER



Appareil de cuisine multi-usages Assistent Original, 799 fr., **Assistent**.



Bol avec couvercles colorés en mélamine, divers coloris et tailles disponibles dès 15 fr., **Zak Designs**.



Porte-couteau chromé Magnum Chrome KS-100 de la collection Spicy, env. 100 fr., **Legnoart**.



Machine à découper la charcuterie en fonte, 4590 fr., **Manufactum**, sur www.manufactum.ch



Couteau à vin avec tire-bouchon Ixon, 54 fr., **Peugeot**.



La table induction Le Piano, de De Dietrich, est dotée d'un espace de cuisson qui ne chauffe que là où se pose la casserole.

Cuisine électrochic

AVEC LEURS INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES, LES FABRICANTS D'ÉLECTROMÉNAGER NOUS OUVRENT LES PORTES DE LA CUISINE DE DEMAIN. BIENVENUE DANS LA DOMOTIQUE CULINAIRE

TEXTE ÉLODIE MAÎTRE-ARNAUD

UN FOUR qui adapte seul la cuisson des lasagnes, un frigo qui envoie un texto informant qu'il n'y a plus de yaourts, un lave-vaisselle qui se met automatiquement en marche pendant les heures creuses. De la science-fiction? Pas du tout. Ces appareils existent, parfois au stade du prototype. Et ce n'est qu'un début. Selon une étude menée en 2010, le marché mondial de l'électroménager intelligent devrait être multiplié par cinq à l'horizon 2015. Une tendance confirmée par Nicolas Nova, professeur à la HEAD-Genève et consultant chez Near Future Laboratory. «Après l'électricité, la radio, la télévision et le téléphone, l'insertion d'ordinateurs dans les objets du domicile est un changement assez fort. Et ce ne sont que les premiers pas d'une évolution vers un habitat interconnecté», explique ce sociologue de l'innovation.

Les fonctions des appareils électroménagers se multiplient, tandis que les fabricants rivalisent d'élégance dans leur design. C'est que la cuisine n'est plus uniquement le lieu où l'on prépare les repas. Monique Eleb, sociologue de l'habitat et professeur à l'École d'architecture Paris-Malaquais, relève ainsi que «la cuisine est devenue une pièce principale, une rivale du séjour». Celle du futur ressemblera peut-être à Z-island, un projet de l'architecte Zaha Hadid exposé au Guggenheim de New York en 2006. Dotée d'un écran tactile permettant d'en gérer toutes les commandes, elle confirme également l'avènement de l'ultraplat et de l'ultralisse. Et c'est dans cette mouvance que s'inscrit aussi la cuisine Prima Smart, présentée par la marque italienne Toncelli au salon EuroCucina, au mois d'avril dernier. Un petit bijou muni d'une tablette tactile Samsung Galaxy intégrée, permettant de surfer sur le net pendant que l'on prépare le repas. Car la cuisine de demain sera connectée. Pionnier dans ce domaine, le coréen LG a intégré du wifi dans tous les appareils de la gamme Smart ThinQ, présentés au salon mondial de l'électronique grand public (CES) de Las Vegas l'an dernier. L'idée? Permettre aux utilisateurs

de les piloter à distance, depuis un smartphone, une tablette ou un ordinateur. Déjà omniprésent dans notre quotidien, l'écran tactile est également devenu la norme dans la nouvelle génération d'électroménager et permet d'en gérer les fonctions de façon intuitive. Difficile en effet de se tromper dans la programmation du four ou du lave-vaisselle quand l'écran affiche des icônes explicites sur lesquelles il suffit de faire glisser son doigt.

Innovations, oui, gadgets, non!

Cette simplicité permet aux fabricants d'imaginer des fonctionnalités toujours plus nombreuses. Mais sont-elles toujours utiles? Grâce à un écran tactile intégré, il devient ainsi possible de se connecter au web depuis le four ou de regarder la télévision sur le réfrigérateur. Chez LG ou Haier, les frigos donnent en outre des informations sur leur contenu, en gérant par exemple le stock et les dates de péremption des produits. Reste à savoir lesquelles de ces options constituent réellement un avantage. «Il y a, chez les utilisateurs, une résistance à la technique trop visible, surtout s'ils ont le sentiment de perdre la maîtrise des choses», explique Monique Eleb. Nicolas Nova partage ce scepticisme et prédit déjà bon nombre de flops dans ce domaine. Pour lui, «une manière de distinguer les gadgets inutiles des incontournables de demain consiste à se demander si le produit aura un rapport coût/bénéfice en faveur du bénéfice pour l'utilisateur». A chacun donc de juger au moment de (ré)équiper sa cuisine.

Une écologie intelligente

Connectée, intuitive et multifonction, la cuisine de demain sera surtout résolument verte. De nombreuses innovations visent en effet à y faire diminuer la consommation d'énergie. Lancée dernièrement, la nouvelle table à induction intelligente De Dietrich est capable de reconnaître la forme de n'importe quelle casserole pour ne chauffer qu'à un endroit précis, évitant ainsi toute perte de chaleur inutile. Particulièrement abouti, le concept global GreenKitchen™ de Whirlpool décline quant à lui toute une gamme d'électroménager écologique, no-

tamment un four dont la cavité se réduit selon le volume des aliments à cuire ou une hotte qui se met automatiquement en marche quand elle détecte de la vapeur. Elle comporte également ses propres circuits de recyclage, comme par exemple un système de récupération de l'eau qui est ensuite stockée puis chauffée par la chaleur générée par le réfrigérateur afin d'être réutilisée par le lave-vaisselle. La commercialisation des premiers éléments est annoncée pour début 2013. Pas de doute, la cuisine a déjà pris la route vers le futur! ☺

Deux projets à venir



Belle et verte. Les premiers éléments de la GreenKitchen™ de Whirlpool seront vendus en 2013. L'idée? Réduire la consommation d'énergie en utilisant les déperditions d'eau et de chaleur d'un appareil électroménager à l'autre.



Un design futuriste. Composée d'un îlot pour l'eau et l'autre pour la cuisson, Z-island est signée de l'architecte Zaha Hadid. Réalisée en Corian®, un matériau innovant, la cuisine est équipée d'un écran de contrôle tactile pour piloter ses fonctions.



Un enseignement à huit mains, à l'André's Cooking Academy de Zurich.

10

ÉCOLES DE CUISINE SUR MESURE

POUR DÉCOUVRIR LES SECRETS DES GRANDS CHEFS ET ENFILER LEUR TABLIER LE TEMPS D'UN REPAS GOURMET

TEXTE SEMAJA FULPIUS ET OLIVIA GORICANEC



1 Zurich André's Cooking Academy

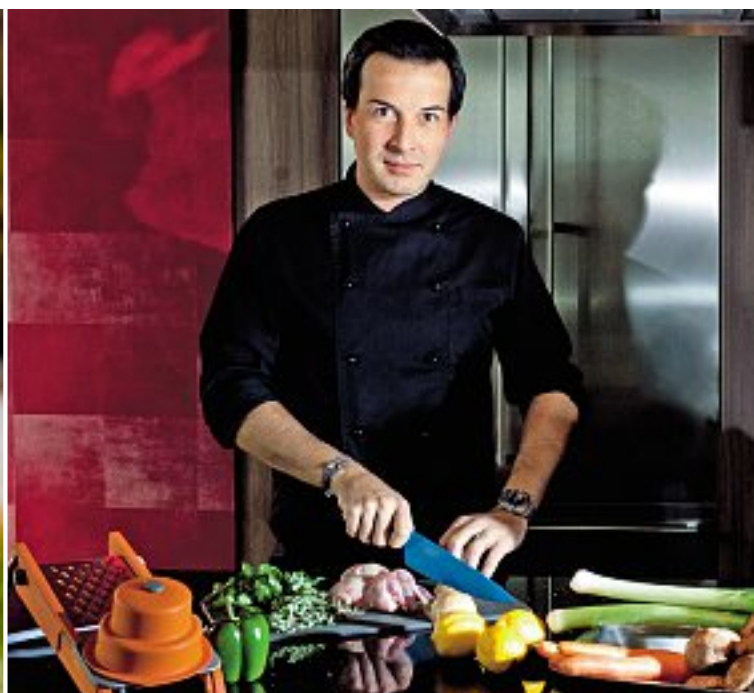
Cinq cuisiniers pointus, une école. Le renommé chef André Jaeger, du Fischerzunft à Schaffhouse, a ouvert son André's Cooking Academy à Zurich en 2010. Avec quatre autres cuisiniers de talent, Martin Dalsass, du Restaurant Talvo by Dalsass à Saint-Moritz, Horst Petermann et Rico Zandonella, du Restaurant Rico's Kunststube à Küsnacht (ZH), et enfin Sala Ruch, du Restaurant Sala of Tokyo à Zurich, il propose aux gourmets d'apprendre l'art de la cuisine avec différents profils de cuisinier. En seulement quatre heures de cours, les participants (jusqu'à quatorze personnes) élaborent sous les instructions du chef un menu exclusif composé de trois plats. A côté de cette activité, André Jaeger gère toujours son Hôtel-Restaurant Fischerzunft, qu'il a repris en 1981 après un séjour en Asie. Ses 19 points au Gault & Millau, obtenus en 1995, saluent un art culinaire qui intègre des éléments asiatiques à sa cuisine.
Prix: 360 fr. André's Cooking Academy, Hürlimann Areal, Brandschenkestrasse 132, Zurich, Suisse, tél. +41 44 945 90 44, www.andres-cooking-academy.ch

2 Bangkok The Oriental Thai Cooking School

Pat thai, som tam et tom yam kung. Depuis plusieurs années déjà, les plats asiatiques sont très tendance chez nous et ont intégré nos habitudes alimentaires. Les gourmets amenés à voyager dans le Royaume de Thaïlande ne devraient donc pas passer à côté d'un cours de cuisine. L'Hôtel Mandarin Oriental à Bangkok est réputé pour son art culinaire, dispensé depuis quinze ans dans sa propre école, l'Oriental Thai Cooking School, l'une des plus raffinées en matière de cuisine thaïe. Les ateliers, qui sont donnés en anglais, convient les participants à découvrir les secrets de la cuisine locale. Ici, on met à disposition la viande et la préparation de légumes qui doivent être frits, cuits à la vapeur et remués à la main. Les cours ont lieu du lundi au samedi, mais ceux qui aimeraient approfondir leurs connaissances en matière de cuisine asiatique peuvent réserver six jours de formation consécutifs (avec nuitées au Mandarin Oriental).
Prix: entre 120 et 180 fr. The Oriental Thai Cooking School, Mandarin Oriental, 48 Oriental Avenue, Bangkok, Thaïlande, tél. +66 (2) 659 9000, www.mandarinoriental.com

3 Fès Riad Fès

Les mille et une nuits. La cuisine marocaine est connue pour ses délicieux tagines, couscous, viande d'agneau, fruits confits et thés épicés. Avis aux intéressés qui passeraient par Fès, on peut y apprendre à préparer ces saveurs. Dans la troisième plus grande ville du Maroc se trouve un Relais & Châteaux, le Riad Fès, une splendeur d'architecture mauresque. Dans la cuisine principale du palais, des ateliers culinaires sont proposés aux résidents du lieu ainsi qu'aux touristes de passage. Avant que les participants (de deux à quatre) découvrent l'art de la cuisine locale, on les emmène – cuisinier et guide à l'appui – dans le souk pour acheter les ingrédients nécessaires à la préparation des mets. Une fois de retour dans la cuisine, on s'affaire à élaborer une entrée, un plat principal et un dessert. Ceux qui souhaiteraient y ajouter du vin ont la possibilité de déguster des crus locaux au wine bar de l'hôtel, sous les bons conseils d'un sommelier.
Prix: 90 fr. Riad Fès, 5 Derb Ben Slimane/Zerbtana, Fès, Maroc, tél. +212 (0) 5 35 94 76 10, www.relaischateaux.com



4 Cerniat, Fribourg Saveurs Sauvages

La poésie dans l'assiette. La plus florale des cheffes, la Gruérienne Judith Baumann, était déjà connue des amateurs de cuisine locavore à base d'aliments glanés dans les prés. Jadis propriétaire de la célèbre Pinte des Mossettes, élue cuisinière suisse de l'année en 1998, elle promet toujours un univers où les végétaux façonnent l'art culinaire. Désormais installée à Cerniat, elle reçoit des petits groupes dans la cuisine aux accents de pierre et de bois d'une vieille ferme qu'elle a retapée. Le cours débute par une cueillette des plantes sauvages. Selon les saisons, le menu sera composé de reines-des-prés, d'orties, de houblon sauvage, de mesclun foisonnant ou de fougères qui deviendront des mousses, crèmes brûlées ou bouillons dont elle seule a le secret. Comme elle aime à le dire, elle s'inspire d'ingrédients «qui n'ont souvent rien à voir avec la cuisine» pour aboutir à des mets aussi magiques que succulents.
Prix: 225 fr., balade dans la région, cueillette et composition d'un menu, herbier et recettes remis aux participants après l'atelier. Saveurs Sauvages, Les Pelley-d'Amont, Cerniat, Suisse, tél. 026 927 20 41, www.saveurs Sauvages.ch

5 Genève Katrépices

Le plus urbain des ateliers de cuisine. Situé en plein centre-ville, Katrépices vous permet de cuisiner à l'heure de la pause déjeuner et en un temps chrono un repas ultragourmand. Comme certains aliments sont préparés à l'avance, les plus workaholics peuvent se prêter au jeu sans culpabiliser. Idéal pour nourrir sa curiosité et avaler autre chose que l'éternel sushi du coin ou le repas de la cantine. Le tout est de s'inscrire à l'avance sur le site et, une fois le tablier enfilé, de suivre les conseils du chef Joffrey Vuillermet et de Stéphanie Banz, qui gèrent le lieu. Dans ce cadre design, on ouvre l'horizon de vos papilles avec des mets sans prétention mais saupoudrés d'un chic «easy going», variant chaque semaine: jus au pomélu et riz basmati, gigolette de volaille farcie, médaillon de filet mignon à la coriandre... Ceux qui voudraient creuser le sujet peuvent prendre des cours du soir, plus gastronomiques. Le plus: la boutique attenante, qui propose des ustensiles et des produits pointus.
Prix: de 35 à 110 fr. selon le type de menu. Katrépices, place de la Synagogue 1, Genève, Suisse, tél. 022 311 44 11, www.katrepices.com

6 Poppi et Chiaveretto Tuscookany

O sole mio! Préparer des légumes bios ou de la viande de boucher sous le soleil toscan, se verser un verre de vin italien tout en jetant un coup d'œil au paysage à couper le souffle. Depuis douze ans, le team de Tuscookany accueille des cuisiniers venus du monde entier pour les initier aux saveurs italiennes et méditerranéennes. Les ateliers comprennent quatorze participants et ont lieu soit à la Casa Ombuto ou à la Torre del Tartufo. Les cours qui portent sur trois jours se concentrent essentiellement sur la «cucina italiana» alors que ceux qui s'étalent sur une semaine abordent aussi l'art de la cuisine française, espagnole et marocaine. Focaccia, ratatouille, gaspacho, tagine et couscous sont au menu, ainsi que des visites dans une fromagerie et chez un producteur d'huile d'olive. Une dégustation dans un vignoble connu accompagnée d'une introduction à la boulangerie et à la pâtisserie est aussi prévue dans le programme.
Prix: cours sur trois jours, env. 2000 fr., et une semaine, env. 3000 fr. Tuscookany, Casa Ombuto, Larniano 21, Poppi, tél. +44 7039 400, ou Torre del Tartufo, Loc. Il Podere 56, Chiaveretto, Italie, www.tuscookany.com



7 Lucerne

Ateliers de cuisine
Gault & Millau

Une brise du Sud à Lucerne. Depuis février 2007, le célèbre chef Johan Breedjik a investi le restaurant lucernois Scala de l'Art Deco Hotel Montana. Ce Hollandais d'origine est directement arrivé en Suisse après sa formation et a exercé ses talents en qualité de cuisinier à l'Hôtel Giardino à Ascona (16 points au Gault & Millau) ainsi qu'au Restaurant Da Enzo à Ponte Brolla (15 points au Gault & Millau). Ces quelques années passées dans la région du Tessin ont définitivement influencé sa cuisine. Aujourd'hui, à la Scala, il est apprécié et reconnu pour sa touche latine. Aux ateliers du Gault & Millau, dispensés par le maître en personne, quatorze cuisiniers en herbe peuvent suivre sa préparation et l'assister dans la composition des cinq plats figurant au menu. Après chaque assiette, le groupe de gastronomes quitte la cuisine pour rejoindre le restaurant afin de savourer ses jolis mets accompagnés d'un vin choisi par le chef. Prix: 250 fr. Art Deco Hotel Montana, Adligenswilerstrasse 22, Lucerne, Suisse, tél. +41 41 419 00 00, www.hotel-montana.ch

8 Munich

Atelier Hans Haas

Deux étoiles au Michelin et 18 points au Gault & Millau. Pour Hans Haas, la nourriture est synonyme de communication. Le célèbre chef tyrolien pense que la préparation des mets doit procurer autant de plaisir que le mets lui-même. C'est conformément à cette philosophie qu'il transmet chaque jeudi et vendredi ses astuces culinaires dans son école munichoise... Les cuisiniers amateurs (douze participants au maximum) préparent un menu composé de cinq plats, qu'ils accompagnent ensuite avec d'excellents vins. Pour ceux qu'un cours intensif intéresserait, des week-ends culinaires sont également proposés, avec nuitées dans des hôtels exclusifs. Le reste de la semaine, Hans Haas opère au légendaire Tantris. Depuis 1991, il est le chef de ce restaurant doublement étoilé. Prix: cours de cuisine 458 fr. env., et week-end gourmet entre 940 et 2100 fr. selon l'hôtel. Hans Haas Kochschule, Amalienstrasse 89/Passage, Munich, Allemagne, tél. +49 089 28 67 44 70, www.hans-haas.de

9 Malvaglia

La Cucina Naturale

Une cuisinière suisse allemande au Tessin. Après une formation de jardinière d'enfants, Meret Bissegger a tout de suite travaillé comme cuisinière à la buvette du Théâtre Dimitri à Verscio, dans le canton du Tessin, dirigé son propre restaurant, le Ponte dei Cavalli (14 points au Gault & Millau) à Cavigliano, puis exploité pendant six ans le bistrot du Teatro Paravento, qui couvrait le Festival du film de Locarno. Depuis 2006, elle vit et travaille à Malvaglia, dans la vallée de Blenio et initie les amateurs à la cuisine de plantes sauvages. Sur les deux ou trois jours de formation exclusivement dispensée en allemand, on apprend à mitonner des plats à base d'épices et d'herbes aromatiques en tout genre mais toujours naturelles. Parmi ses aliments de prédilection se trouvent également les produits bios, pourvu qu'ils soient de grande qualité. Le soir a lieu le souper conçu par le maître et les élèves et le lendemain un déjeuner tardif. Prix: 300 fr. Meret Bissegger, La Cucina Naturale, Casa Merogusto, Malvaglia, Suisse, tél. +41 91 870 13 00, www.meretbissegger.ch



Sous la houlette de chefs étoilés, les élèves découvrent **le plaisir de cuisiner puis déguster** des mets de haute gastronomie

10 Hoi An

Morning Glory
Cooking School

Sucreries street food en mer de Chine. La cheffe Trinh Diem Vy ne s'est pas seulement contentée de fonder la première école culinaire à Hoi An, mais possède aussi trois restaurants et un hôtel dans cette belle ville portuaire, répertoriée en 1999 au Patrimoine mondial de l'Unesco. Cette femme entreprenante fait partie d'une troisième génération de chefs et enseigne, depuis quatorze ans, l'art de la cuisine vietnamienne aussi bien aux amateurs qu'aux professionnels – il existe six niveaux d'apprentissage! Les cours, donnés sur une demi-journée, incluent des recettes de plats traditionnels et des typiques street foods (qui ne sont pas une variante fast-food mais plutôt une sucrerie). Les cours débutent par une visite au marché ou par un tour à vélo dans les jardins d'herbes aromatiques. Puis M^{me} Vy vous apprend ses techniques de coupe et de cuisine pour réaliser, à choix, une salade de mangue, une soupe de chou aux crevettes ou un poulet aux feuilles de citron vert. Prix: de 25 à 50 fr. Morning Glory Restaurant, 106 Nguyen Thai Hoc Street, Hoi An, Quang Nam, Vietnam, tél. +84 (0510) 2241 556, www.restaurant-hoian.com



Meilleur ouvrier de France, Benoît Violier succède à Philippe Rochat.

Toqués:
Même les plus grands donnent des cours

Révolution dans les ateliers de cuisine: Benoît Violier, chef du Restaurant de l'Hôtel-de-Ville à Crissier et le plus prometteur de nos cuisiniers romands, dispense des cours aux enfants: «Nous initions les 7-11 ans aux goûts et les adolescents aux techniques pour réaliser pâtes, riz et autres plats simples.» Pour les adultes, il dispense des formules allant «du meilleur de la saison» aux classiques de Philippe Rochat et Fredy Girardet.» **Longévité et passion: Philippe Wenger,** chef du Restaurant George Wenger au Noirmont, donne des cours depuis trente ans, bien avant que cela ne soit à la mode. «Par amour de la pédagogie, explique Andrea Wenger, son épouse. Il rend les gens attentifs aux produits et leur montre les tours de main.» Les 5 et 6 décembre est prévu un menu Fêtes. A votre foie gras! **Cuisine sur demande: Edgard Bovier,** chef du Lausanne Palace, ne donne des cours que sur demande. Lorsqu'une entreprise ou un groupe de personnes est intéressé, il est d'accord de livrer quelques-uns de ses secrets autour des fourneaux.



«POUR LE CURÉ DE MON QUARTIER,
QUI ACCEPTE DE FERMER UN ŒIL
SUR LES PETITS PÉCHÉS!»

Ivo Adam, chef cuisinier de renom.

La ligne Fine Food regroupe des produits de qualité, issus des quatre coins du monde. Par exemple le chocolat Couverture Grand Cru



Madagascar. Composé de cacao et de vanille bio de Madagascar, il présente un arôme délicatement fruité aux notes de noisette.

FINE FOOD

Pour des moments privilégiés.

coop

Pour moi et pour toi.

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@encore-mag.ch

Sur lui

Une question me taraude depuis un moment. Est-ce que je peux encore porter le bouc? Vincent, Saint-Léonard

Depuis un moment, la tendance exprime un regain d'enthousiasme pour la virilité pileuse. Mais le bouc vous situe instantanément dans la catégorie «j'étais jeune et vigoureux dans les années 90», exit donc le bouc. Du banquier à l'étudiant, de la moustache et favoris des années 30 à l'homme des bois, il existe pléthore de variations du poil. Néanmoins, la barbe de trois jours séduit ces messieurs (et ces dames, ce qui n'est pas mal). Ne prenez pas ce chiffre au pied de la lettre, il varie selon votre pilosité (trois à huit jours). Ce qui est important est le nombre de millimètres. Deux environ. Pour une première prise en main, un barbier (métier à forte aura branchée) peut vous tailler la barbe au millipoil. Chez Le Barbier à Genève, on nous a donné ces précisions (corroborées par quelques élégants): en concave sous le menton, coupée bien au-dessus de la glotte, du savon et le rasage manuel par maestro en personne. Puis, application d'une crème, à barbe ou hydratante. Une touche discrète de parfum n'est pas incompatible. Mais comme c'est très intime, on ne vous conseillera aucune marque. Sachez tout de même que moins il est commercial mieux c'est. Discrétion, entretien et soins. Tout ça pour avoir l'air d'un type simple et naturel.



LONGUEUR DE BARBE IDÉALE: 2 MILLIMÈTRES

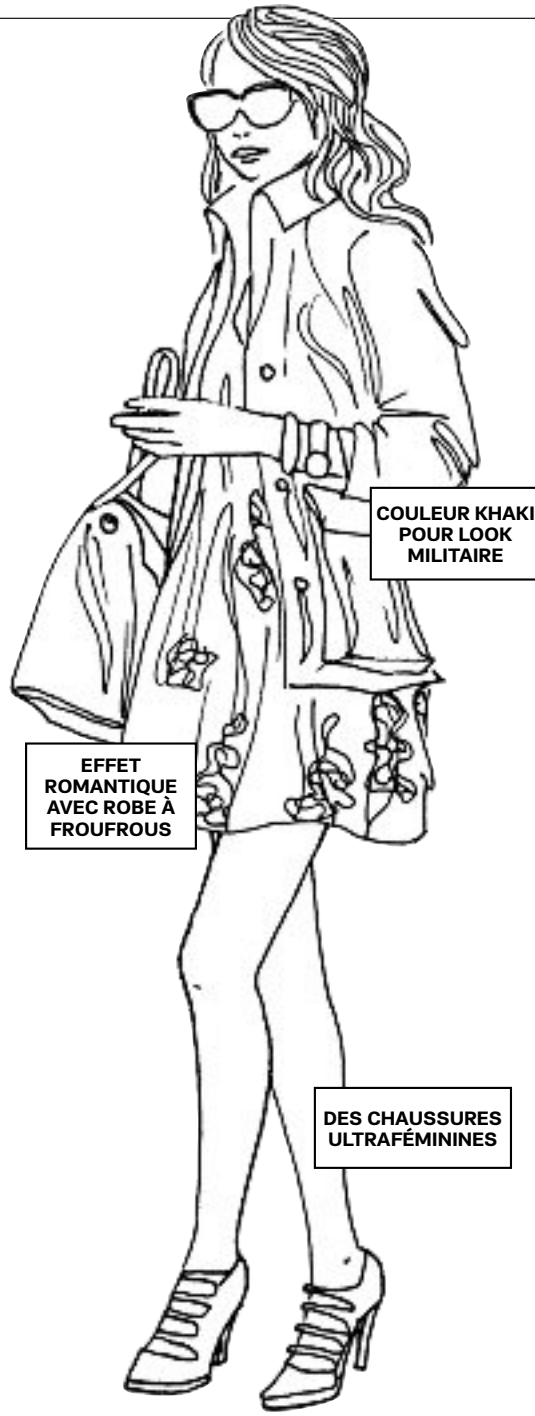
DÉCOUPE CONCAVE SOUS LE MENTON

UN SOUPÇON DE PARFUM, POUR LE STYLE

Sur Elle

Je rêve d'une veste qui ne soit ni trop habillée ni trop sport. Quelque chose qui irait avec la majorité de mon armoire. Est-ce réaliste? Myriam, Porrentruy

Vous ne courez pas après des chimères, Myriam. Il existe bel et bien une veste qui peut être une complice idéale du pantalon, d'une robe ou, soyons encore plus fou, d'une jupe. La veste army, entendez par là veste de couleur kaki, ne se porte pas seulement pour sortir le chien ou cueillir des champignons. Elle fait partie des indispensables d'une garde-robe. Et ça tombe bien, elle est partout cette saison et fastoche à marier. L'idée du moment est de l'associer à une robe romantique voire froufrouante, à une jupe de secrétaire décadente ou bien sûr à un slim ou tout autre futsal que vous possédez. Féminisez à mort avec une broche, des bijoux, une pochette et des chaussures à talons. Elle existe aussi dans sa version chemise, sans manches ou bi matières (manches en cuir, par exemple). Avec un peu de maîtrise, gentiment, vous pourriez dévier carrément vers la version camouflage, avec néanmoins un bémol: sa durée de vie ne sera peut-être pas éternelle. La dénicher est une balade de plaisance. Des grands couturiers aux surplus militaires, les grandes enseignes ou les boutiques branchées. C'est une invasion. Un vrai petit soldat, la veste army, toujours au garde-à-vous!



COULEUR KHAKI POUR LOOK MILITAIRE

EFFET ROMANTIQUE AVEC ROBE À FROUFROUS

DES CHAUSSURES ULTRAFÉMININES

ADRESSES

AESOP Liste de tous les points de vente en Suisse sur www.aesop.com

ANNE-SOPHIE PIC LAUSANNE, Beau-Rivage Palace, place du Port 17, 021 613 33 33. www.brp.ch

ASSISTENT Commandes et informations sur www.assistent-kuechenmaschine.ch

AZZARO GENÈVE, Drake Store, rue Ami-Lévrier 9 (femmes), 022 731 87 32, et rue des Alpes 13, 022 732 24 42 – LAUSANNE, Drake Store, rue de Bourg 22, 021 320 08 20. www.azzaroparis.com

BAUME ET MERCIER www.baume-et-mercier.com

BELL & ROSS www.bellross.com

BENGT EK DESIGN Informations pour la Suisse auprès de Manzotto GmbH, au 041 280 96 66. www.bengtekdesign.com

BERNADAUD GENÈVE Touzeau, rue du Rhône 65, 022 312 36 66 – MONTREUX, Touzeau, av, du Casino 28, 021 966 30 10. Autre point de vente sur www.bernadaud.fr

BRIONI GENÈVE, LAUSANNE, Bongénie. www.brioni.com

BULGARI www.bulgari.com

BURBERRY GENÈVE, rue Céard 8, 022 311 34 25 – GENÈVE, LAUSANNE, Bongénie. www.burberry.com

BURLINGTON En vente chez Globus et Manor. www.burlingtonsocks.com

CARTIER www.cartier.com

CASA BUGGATI Informations sur www.casabuggati.it

CHANEL GENÈVE, boutique temporaire au Bongénie, rue du Marché 34, 022 311 08 62. www.chanel.com

CHANEL JOAILLERIE www.chanel.com

CHOPARD www.chopard.com

CHRISTOFLE GENÈVE, Touzeau,

rue du Rhône 65, 0223123666 – MONTREUX, Touzeau, av, du Casino 28, 021 966 30 10. Autres points de vente sur www.christofle.com

CHRISTOPHE GRABER www.christophegraber.com

CK WATCH www.ck.com

CLARINS www.clarins.ch

DANESE MILANO GENÈVE, Variations, rue des Rois 4, 022 820 00 60. Teo Jakob, rue Saint-Victor 35, 022 342 23 23, et pl. de l'Octroi 8, 022 342 23 23. Detail, rue Etienne-Dumont 16, 022 310 78 05. AdP Decoration, bvd Helvétique 15, 022 707 17 97 – LAUSANNE, Wohnshop Projecto, rue Neuve 8, 021 323 12 17. Goumaz, rue Saint-Martin 11, 021 323 01 14 – NEUCHÂTEL, Menghini, rue de la Promenade-Noire 6, 032 725 62 55 – YVERDON-LES-BAINS, Loft, rue des Pêcheurs 7, 024 426 13 13. www.danesemilano.com

DIOR HORLOGERIE www.dior.com

EBEL www.ebel.com

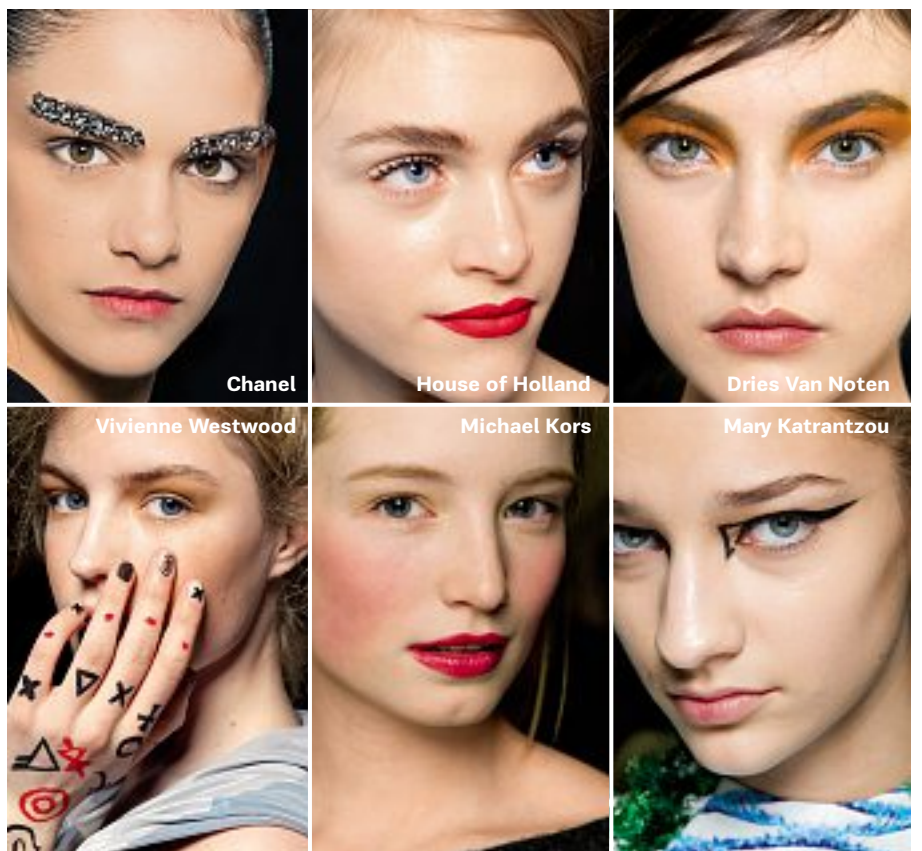
FABERGÉ www.faberge.com

GIVENCHY PARFUMS www.parfumsgivenchy.com

GUCCI GENÈVE, rue du Rhône 92, 022 310 84 06; Drake Store, rue Ami-Lévrier 9 (femmes), 022 731 87 32, et rue des Alpes 13, 022 732 24 42; Anita Smaga, rue du Rhône 49-51, 022 310 26 55 – LAUSANNE, Drake Store, rue de Bourg 22, 021 320 08 20 – MONTREUX, Attitude, Grand-Rue 83, 021 963 92 24 – BERNE, GENÈVE, LAUSANNE, LUCERNE, Bongénie. www.gucci.com

GÜDE Liste des points de vente sur www.guede-solingen.de

HACKETT LONDON GENÈVE, rue de la Tour-Maitresse 5, 022 310 23 11. www.hackett.com



Précision Les tendances beauté présentées dans notre dernier numéro mode du mois de septembre (make up, pp. 40-41) avaient malencontreusement perdu leurs légendes. Les voilà.

HUGO BOSS GENÈVE, rue du Marché 18, 022 311 53 77 – GENÈVE, LAUSANNE, Globus. www.hugoboss.com

IWC www.iwc.com

JAQUET DROZ www.jaquet-droz.com

JIL SANDER ZÜRICH, Storchengasse 23, 044 221 23 16. www.jilsander.com

JL COQUET BÂLE, Wohndecor Tavolino, Freie Strasse 81, 061 272 68 65 – FRIBOURG, La Christallerie, rue de Lausanne 64, 026 322 46 72 – GENÈVE, Touzeau, rue du Rhône 65, 022 312 36 66. Socdor, rue de la Croix-d'Or 27, 022 732 93 02 10 – LAUSANNE, Porcelaine Alice Kleeli, av. Edouard-Dapples 42, 021 617 63 90

– MONTREUX, Touzeau, av. du Casino 28, 021 966 30 10 – NYON, Art Shop, rue de Rive 46, 022 361 26 01. www.jlcoquet.com

KABE FARBEN GOSSAU, Hirschenstrasse 26, 071 387 41 41. Informations sur www.kabe-faben.ch

LEGNOART Informations sur www.legnoart.it

LES GOURMANDISES DE MIYUKO ZÜRICH, Beckenhofstrasse 7/9, 044 350 21 43. www.miyuko.ch

LOUIS VUITTON CRANS-MONTANA, rue du Prado, 0274818212 – GENÈVE, rue du Rhône 33, 022 311 02 32 –

LAUSANNE, rue de Bourg 30,
021 312 76 60. www.louisvuitton.com
OPI Liste de tous les points de vente agréés sur www.opiswiss.ch
MENU Informations sur www.menu.as
PEUGEOT Liste des points de vente sur www.peugeot-saveur.com

PIAGET www.piaget.com

PURE.LIVING ZÜRICH,
Manessestrasse 4, 043 322 09 51.
www.pureliving.ch

QUERLOT www.queriot.com

RESTAURANT DE L'HÔTEL-DE-VILLE DE CRISSIER Rue d'Yverdon 1,
1023 Crissier, 021 634 05 05.
www.restaurantcrissier.com

RESTAURANT-HÔTEL GEORGES

WENGER Rue de la Gare 2, 2340
Le Noirmont, 032 957 66 33.
www.georges-wenger.ch

RESTAURANT LA TABLE D'EDGARD

Au Lausanne Palace, rue du Grand-Chêne 7, 1003 Lausanne, 021 331 32 15. www.lausanne-palace.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

RSH QUALITY FOOD CONCEPT SA GENÈVE, chemin de la Colice 3, 021 635 29 80. www.rsh-sa.com

SERGE LUTENS www.sergelutens.com

SIEGER BY FÜRSTENBERG ZÜRICH, pure.living, Manessestrasse 4, 043 322 09 51. www.fuerstenberg-porzellan.de

STEFI TALMAN BERNE, Carré, Rathausgasse 28, 031 312 79 71 (porte-monnaies et sacs). Comme il faut, Brunngasse 70, 031 311 06 46 (sacs et chaussures).

REMERCIEMENTS



Pour notre shooting saveur (pp. 20-25),

Un grand merci au Beau-Rivage Palace de Lausanne et à Alessandra Hemmeler qui nous a ouvert les portes d'une des magnifiques et prestigieuses suites: Beau-Rivage Palace, rue du Port 17, 1006 Lausanne, 021 613 33 33. www.brp.ch

Merci également aux mains délicates qui ont préparé les bouchées qui agrémentent ces pages:

Guillaume Raineix, qui a réalisé des compositions imaginées par Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace (adresse ci-dessus); Vollenweider Chocolatier-Confiseur, Theaterstrasse 1, 8001 Zurich, 043 288 04 04, www.vollenweiderchocolatier.ch;

Les Gourmandises de Miyuko, Beckenhofstrasse 7/9, 8006 Zurich, 044 350 21 43, www.miyuko.ch;

RSH, Philippe Rochat, Lazare Saguer et Michel Hug, chemin de la Colice 3, 1023 Crissier, 021 635 29 80, www.rsh-sa.com

Merci encore aux boutiques suivantes pour le prêt de vaisselle et de vêtements:

Monique Touzeau, avenue du Casino 28, 1820 Montreux, 021 966 30 10, www.touzeau.com

Pure.Living, Manessestrasse 4, 8003 Zurich, 043 322 09 51, www.pureliving.ch

Ouranos, rue du Grand-Chêne 7, Lausanne Palace, 1003 Lausanne, 021 311 11 88, www.ouranos-palace.ch

Gassmann Zurich, Poststrasse 5-7, 8001 Zurich, 044 211 08 37, www.gassmannzurich.ch

Grieder Zürich, Bahnhofstrasse 30, 8001 Zurich, 044 224 36 36, www.bongenie-grieder.ch

Merci enfin à Corinne et Patrick Rosset du Monde des Epices, route de Grandcour 75, 1530 Payeme, 026 668 20 78, www.poirve.ch pour leur sel de l'Azalai (p. 15), ainsi qu'à Gabriel Serero, sans qui les cocktails de la page 10 ne se seraient pas parés de fumée d'azote: Conte-Goûts SA, Sainte-Beuve 9, 1005 Lausanne, 021 311 81 47, www.conte-gouts.ch

Boutique Viento, Nydeggestalden 24, 031 312 17 42 (sacs) – BIENNE, Essor, Zentralstrasse 32 a, 032 325 52 52 (porte-monnaies et sacs) – LAUSANNE, Walpurgis, rue de la Mercerie 1, 021 312 96 21 (Porte-monnaies et sacs) – ZÜRICH, Boutique Stefi Talman, Oberdorfstrasse 044 252 81 10. www.stefitalman.ch

STEPHEN WEBSTER www.stephenwebster.com

TIFFANY www.tiffany.com

TISSOT www.tissot.ch

TRUFFES URBANI

Informations sur www.urbanitartufi.it

VAN CLEEF & ARPELS

www.vancleefarpels.com

VAN LAACK BERNE, GENÈVE, LAUSANNE,

LUCERNE, Bongénie. Listes des autres points de vente en Suisse

sur www.vanlaack.de

VICKYH GENÈVE, Vickyh destinations,

rue des Eaux-Vives 92, 022 940 –

ZÜRICH, Seefeldstrasse 301 A,

041 210 17 47. www.vickyh.ch

VOLLENWEIDER CHOCOLATIER-CONFISEUR ZÜRICH,

Theaterstrasse 1, 043 288 04 04

– WINTERTHOUR,

Marktgasse 17, 052 212 62 48.

www.vollenweiderchocolatier.ch

ZAK DESIGNS Informations

sur www.zak-designs.org

PUBLICITE

Davidoff
CIGARETTES

THE CHOICE OF
EXCELLENT STYLE

WWW.DAVIDOFF-CIGARETTES.CH

Rauchen fügt Ihnen und den Menschen in Ihrer Umgebung erheblichen Schaden zu. Fumer nuit gravement à votre santé et à celle de votre entourage. Il fumo danneggia gravemente te e chi ti sta intorno.



Stefi Talman

INSPIRÉ DE LA NATURE ET DE L'ART, L'UNIVERS DE LA CRÉATRICE DE MODE ZURICHOISE REFLÈTE LA DOUCEUR DE VIVRE

TEXTE CLAUDIA SCHMID

LES CHAUSSURES, SACS et portemonnaies de Stefi Talman ne sont pas faits pour une saison. Intemporels et d'une qualité extrême, ils sont conçus pour durer une vie. Ce n'est pas par hasard donc si plusieurs de ses modèles sont exposés au Museum für Gestaltung de Zurich. Depuis le début des années quatre-vingt, ses créations essaient toute la Suisse. Sa propre boutique, dans la vieille ville, s'est imposée comme une adresse incontournable. La créatrice elle-même, entre son atelier (elle est cordonnière de formation) et son appartement historique, incarne un certain savoir-faire – savoir-vivre – helvétique.

Cette saison, vous jouez les carreaux...

J'ai voulu des bottines en tissu, comme ce modèle **Mug (1)** dans des tons d'automne. Pour les hommes, la collection se décline en mallettes pour transporter des documents.

Vous vivez et habitez en plein centre-ville. Où trouvez-vous votre équilibre?

La nature est ma principale et inépuisable source d'inspiration. A la maison, il y a tou-

jours un bouquet du marché. J'ai fait des dizaines de photos dans l'Oberland bernois: des prés en fleurs, des chaînes de montagnes, des troncs d'arbres semblables à des silhouettes... Les paysages nous offrent les plus belles images. Et j'adore aller **aux champignons (2)**. Je suis d'ailleurs membre d'une association de mycologie.

Cuisez-vous ces champignons?

Oui! Je suis une cuisinière passionnée. Je fais souvent le marché à Zurich, et je me laisse inspirer par les produits de saison. Je regarde aussi le livre (non traduit en français) **Pi mal Daumen, de l'artiste Donatella Maranta (3)**. Ses recettes savoureuses se réalisent sans balance ni doseur.

Quelle est votre ville préférée?

Comme je travaille dans la mode, je devrais dire Paris (*elle rit*). Plus sérieusement: j'aime vraiment la ville de **Bologne (4)**. J'y vais régulièrement pour la foire du cuir et j'adore me balader sous les arcades.

Y faites-vous aussi votre shopping?

Il y a quelques boutiques que je fréquente,

mais franchement je ne suis pas du tout une obsédée de la mode. Je viens d'un milieu artistique et l'art ne paraît presque plus important. Sur mes murs, j'ai suspendu beaucoup d'œuvres d'amis, comme **cette peinture du Suisse Markus Raetz (5)**.

Et vous aimez aussi la musique?

Oui, beaucoup. Je viens d'ailleurs de découvrir la **compositrice française Germaine Tailleferre (6)** qui s'est imposée au début du XX^e siècle comme la seule femme du légendaire Groupe des Six.

Comment décririez-vous votre style d'intérieur?

J'aime les meubles qui ne se prennent pas au sérieux et se combinent aisément. Comme **la chaise Saffa, du designer suisse Hans Eichenberger (7)**. Mon appartement a aussi une touche asiatique, car mon père est originaire de Hongkong et m'a laissé quelques pièces.

Portez-vous du parfum?

Non, mais j'aime les cosmétiques de la marque **Aesop (8)** qui sentent bon et pas trop fort. ☺



Force de
Gravité
ou
Attraction
En tout
Cas
pas
Envie
de
me
Sever





Le nouveau parfum

La vie est belle

La vie est belle. Ecrivez la vôtre.

LANCÔME
PARIS