

encore!

LE STYLE EN PLUS | OCTOBRE 2013

PARFUM
LE SILLAGE
SENSUEL
DU OUD

CHEF
Gastón
Acurio,
le goût
du Pérou

VIN
10 caves
high-tech

Saveurs

Le légume ancien
comme œuvre d'art



1957

56 ANS D'INSPIRATION INTACTE AU SERVICE DU STYLE

Tudor, mécanique automatique de l'intemporel, fait vibrer le timbre si caractéristique de la sonnerie du réveil de l'Heritage Advisor, réédition moderne d'une icône des fifties, née en 1957 pour accompagner les grands voyageurs.

TUDOR HERITAGE ADVISOR

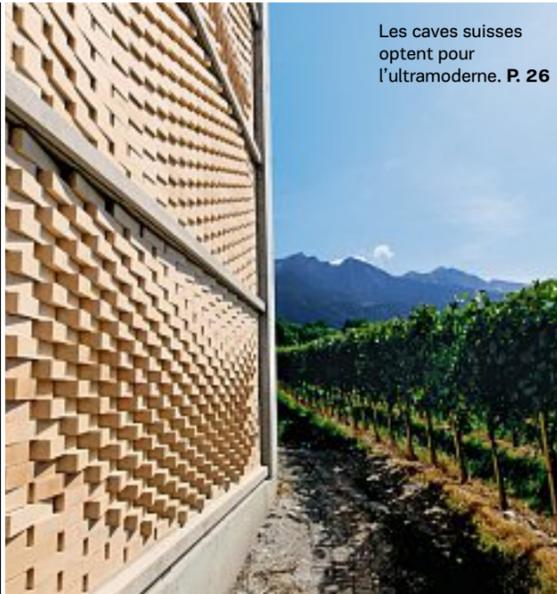
Mouvement mécanique à remontage automatique, étanche à 100 m, boîtier en titane et acier 42 mm. Visitez tudorwatch.com et découvrez-en plus.



TUDOR
WATCH YOUR STYLE



Gastón Acurio
le cuisinier
révolutionnaire
péruvien. P. 14



Les caves suisses
optent pour
l'ultramoderne. P. 26



Les cuisines
décollent avec
légèreté.
P. 24

Saveurs | Octobre 2013

SUJETS

14 Interview

Un chef charismatique à la tête d'une révolution culturelle

18 A table

Les légumes anciens côtoient la vaisselle contemporaine

22 Renouveau des légumes

Les espèces d'antan sont enfin remises au goût du jour

24 Design

De plus en plus aériennes, les cuisines se fondent dans le décor

26 10 caves ultramodernes

Les vignobles suisses s'offrent les signatures de grands architectes

RUBRIQUES

4 Merveilles 8 Saga: oxford, la chemise preppy

10 Swiss made: l'ébéniste des lumières

12 Le sillage sensuel du oud

30 Pour elle, pour lui: le jeans version dandy

34 Ses goûts: Lang Lang



Un chou Nero, espèce réhabilitée, dans le rôle de la star sur un plat blanc. P. 18



EN UNE

Aubergine striée, tomate-citron, concombre melothria pendula, tomate Green zebra – Verre à vin Stella **Saint-Louis**, cuillère à moka Ella dorée **Villeroy & Boch**, tasse et soucoupe bleues **Augarten**, oiseau et crémier **Herend**, assiette et poivre et sel Verdure **Raynaud** – **Cadre Pierre Berndt** 19^{ème}

Photo et stylisme: Aimée Hoving et Philippe Palma

A gauche: coquetiers Origo **littala**, tasse espresso **Rhodes**, minibols tilleul et orange Touron, plat rectangulaire Empreinte et autres gobelets **Jars**

La révolution gourmande

DES RÉVOLUTIONNAIRES, il a le cheveu en bataille et la lumière dans les yeux. Mais Gastón Acurio n'est pas un guerrier fanatisé, et c'est en apprêtant des patates douces gorgées de soleil avec une herbe des Andes nommée huacatay qu'il est en train de changer profondément la société péruvienne (lire en page 14). Grâce à son talent astronomique et gastronomique, Lima est devenu une capitale du bien-manger et les Péruviens sont fiers comme jamais de leur culture, de leur sens de l'innovation. Alors, il a quel goût, ce nouveau Pérou? Il a l'acidité joyeuse de la lime qui éveille. Le tempérament fougueux de piments beaux et fruités. L'insolence conquérante de poissons tellement



Renata Libal,
rédactrice en chef

frais que leurs filets bougent encore (ou presque) dans l'assiette. Le grand chef a un sourire irrésistible, le charisme d'un chanteur de rock, et ses plats sont autant d'offrandes, d'espoirs en un avenir meilleur. Autre continent, autre quête de saveurs: la vieille Europe explore, elle, son passé. Dans cette mouvance, la Suisse redécouvre des variétés de tomates presque oubliées ou le persil tubéreux qui faisait les délices de nos arrière-arrière-grands parents (nos images en page 22). Le paradis délicieux est derrière nous, mais vite: ressuscitons-le! Ici comme là-bas, notre gourmandise révèle des aspirations plus fondamentales, comme le plaisir du repas partagé, l'envie de goûter (littéralement...) à ses racines. La nourriture est toujours spirituelle.

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 Division Tamedia Publications romandes:** Serge Reymond **Direction éditoriale:** Eric Hoelsi **Rédaction en chef:** Renata Libal (responsable), Silvia Aeschbach (version alémanique) **Édition:** Isabelle Mercier **Rédaction:** Semaja Fulpius, Olivia Goricanec, Isabelle Stüssi **Mise en pages:** Géraldine Dura (directrice artistique) **Ont participé à ce numéro:** Textes: Rachel Barbezat, Didier Bonvin, Martina Bortolani, Laurent Delaloye, Karin Oehmigen, Pierre Thomas **Image:** Joëlle Kercau, Sophie Perraudin **Photos:** Marina García Burgos, Yves Bachmann/Annabelle, Christian Dietrich, Denis Emery, Aimée Hoving et Philippe Palma, Patricia von Ah, Lionel Deriaz **Illustrations:** André Gottschalk **Conception graphique:** Ariel Cepeda **Production alémanique:** Hanspeter Eggenberger, Olivia Goricanec, Isabelle Stüssi **Traduction et adaptation:** Andréane Leclercq **Stylisme:** Carla Kiefer, Sorrel Kunder **Secrétariat:** Alessandra Ducret **Photolithographie:** Raymond Dubuis **Correction:** Francis Cattin **Impression:** FOT Imprimerie, Pusignan, 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; Tamedia AG, 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: Editions Le Régional SA, ER Publishing SA, homegate AG, LC Lausanne-cités SA, Le Temps SA, Payot Naville Distribution SA, Romandie Online SA en liquidation, Société de Publications Nouvelles SPN 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.



Le locataire choisit sa déco entre cinq styles : ici, le Crazy China.

APPARTEMENT

Meublé mais stylé

Sous le label «appartement meublé», on visualise un espace lugubre rempli des vieilleries dont le propriétaire cherche à se défaire ou alors un lieu sans âme, où l'homme d'affaires traîne son spleen quand il séjourne à l'étranger. L'entreprise suisse Visiongroup tord le cou à ces clichés: elle inaugure ces jours un immeuble de 200 appartements en plein centre de Zurich avec une vision pionnière et très déco de l'habitat provisoire. A choix: plusieurs tailles de logement (dès 2400 fr. par mois le mini 3-pièces), standard Minergie, ménage régulier, mais surtout cinq styles d'ameublement de grande allure, avec pièces siglées par de grandes marques. L'ambiance led propose du design futuriste, Magnolia se décline en rassurantes nuances café, Saint-Moritz joue le bois et le verre, alors qu'Ibiza fait vacances et Crazy China propose des chaises

pop et des murs en onyx rétro-éclairé... «L'ambiance lifestyle sur mesure répond à une exigence contemporaine», explique la CEO, Anja Graf, 36 ans et un vrai sens du style. L'aventure, pour elle, a commencé en 1999, avec une agence de mannequins à Zurich. Les belles se languissaient à l'hôtel et Anja Graf a fini par leur décorer un immeuble pour séjours de courte durée. La location a vite rapporté davantage que les séances de photos et l'entreprise compte aujourd'hui plus de 600 appartements entre Zurich, Vienne, Varsovie, Munich, Berlin, Lausanne... et Genève dès l'an prochain. Plus de 30% de la clientèle est locale: voilà des lieux où surmonter avec élégance les moments de transition de la vie, ruptures sentimentales, retours de voyage, fins de bail et compagnie. *Renata Libal*
www.visionapartments.eu

L'ART À MOINS DE 1000 FRANCS

Composition aléatoire



PAR LAURENT DELALOYE

Titre Composition aléatoire.

L'artiste: Valentina Suter, née en 1989 à Berne, a fortement été influencée

par les activités artistiques de ses parents. Logique qu'elle ait entrepris des études à l'Ecole de photo de... Vevey (CEPV) qui, à ses yeux, privilégie la pratique à la théorie. Les connaissances techniques ainsi acquises lui ouvrent les portes de multiples projets, telles des collaborations avec la musique, le textile et même la vidéo. Expérimenter, voilà le maître mot qui l'anime.

L'œuvre: Issue d'un travail de commande pour une série autour de la mode pour le magazine WAD, en collaboration avec son amie photographe Léa Favre, cette composition hyperconstruite et parfaitement équilibrée est pourtant le résultat d'un instantané totalement aléatoire. En effet, la «chemise a été lancée sans réfléchir dans le champ de vision» avant d'être figée à jamais! Le fortuit au service du construit: «C'est une sorte de magie», constate la jeune artiste, qui ajoute: «C'est tellement plein d'énergie».

L'actu: Elle a contribué au visuel du concert de Buvette, fin août à Lausanne, et s'est particulièrement fait remarquer au Festival Alt+1000 à Rossinière, avec son projet «Palace - Scenario of a High Society».

www.valentinasuter.ch

Le prix 900 francs.

«Chemise» 1/5, jet d'encre (59,4 x 42 cm), 2013



GOURMANDISE

Choco sur abo



On connaissait le principe des paniers bios des maraîchers, arrivant comme par magie devant notre porte quatre fois l'an. Aujourd'hui, c'est au tour du chocolat de sonner chez nous. Mais pas n'importe quel chocolat. Il s'agit, à chaque saison, d'une sélection de nouvelles spécialités de sept chocolatiers suisses de renom pour 49 francs l'envoi. L'occasion de déguster en toute intimité ce qui se fait de mieux en termes de gourmandises chocolatées. Autant de saveurs traditionnelles que d'associations très audacieuses: fleur de Sel de Raphaël Chocolatier à Cully (VD), Wildekirsche de Nobile Cioccolato à Bätterkinden (BE) ou encore l'inattendu olive torréfiée et myrte de MR Chocolat à Montcherand (VD). Non gourmands s'abstenir... *I.M.*

www.selection-chocolatiers.ch



Le bracelet de la collection **Green Carpet**.

BIJOUX

Le tapis rouge vire au vert

Il aura suffi d'un sourire de Livia Firth, femme de Colin, à Caroline Scheufele, coprésidente de la maison Chopard, pour que le tapis rouge du Festival de Cannes vire au vert. «Lorsque j'ai rencontré Caroline Scheufele, se souvient la très charismatique Livia Firth, je lui ai demandé où elle achetait son or. Elle a réalisé alors son ignorance sur le sujet. Comme beaucoup d'orfèvres, elle se le procure auprès des banques, sans se soucier de ses origines.» La joaillière de la rue du Rhône, convaincue, a rapidement accepté de rallier son entreprise au Green Carpet Challenge (GCC) conduit par la jolie Italo-Anglaise à l'aide d'une collection façonnée avec de l'or certifié Fairmined. Chopard collabore désormais avec un producteur colombien respectant des standards sociaux, environnementaux et éthiques. «Nous avons choisi de commencer par des pièces phares, exclu-



Le Green Carpet Challenge a pour mission de rendre les mondes de la mode et de la joaillerie sensibles à leur **méthode de production**, en favorisant, par exemple, une extraction de l'or sans recourir à des produits chimiques toxiques pour les travailleurs.

sives, explique Caroline Scheufele, cela nous permet de les présenter au monde entier par le biais d'actrices engagées qui les portent sur le tapis rouge, à l'image de Virginie Ledoyen à la Mostra de Venise. D'autant plus que pour l'heure notre partenaire colombien ne parvient à produire que 60 kilos d'or par année, alors que nos ateliers en utilisent une tonne!» Au-delà de ces trois magnifiques pièces de joaillerie, au classicisme intemporel, inspirées de la nature sud-américaine, la coprésidente de Chopard déclare être «en discussion avec de grandes banques suisses pour les sensibiliser au marché de l'or. Car c'est par elles que les changements s'imposeront.» Après avoir dénoncé le commerce du métal précieux, les deux femmes altruistes espèrent pouvoir s'intéresser à celui des pierres précieuses en couleurs. En chemin vers des brillants au cœur réellement pur. *Isabelle Mercier*

ÉCRITURE

Pigeon voyageur



Le plaisir de recevoir une lettre ou une carte postale écrite à la main n'a rien perdu de son charme à l'heure électronique, au contraire, il s'est même décuplé. L'action est suffisamment rare pour qu'on en soigne tous les détails. L'entreprise suisse Le pigeon voyageur exacerbe ce plaisir avec sa collection spéciale de cartes de vœux Signé. Chaque série est signée, comme son nom l'indique, par un artiste ou un illustrateur local. Cet automne, Anna Kanai, Arienne & Pascale Birchler ainsi que le duo huber.huber sont à l'honneur avec leurs œuvres imprimées en version petit format sur du papier de grande qualité. Plus encore que le gaufrage ou la trame du papier, c'est la qualité de l'impression qui fait toute la différence et rend aux dessins toute leur intensité. Même les peintures fluorescentes d'Anna Kanai ne perdent en rien leur vivacité. Quant aux peintures métalliques de montagnes de quartz signées de l'artiste huber.huber, elles sont absolument surprenantes. *Isabelle Stüssi*

Signé-Poskarten (A6), vendu à la pièce ou par set dans un joli coffret sur www.pigeon-voyageur.ch



MAQUILLAGE

Bling nails

A la question, comment attirer tous les regards sur ses mains et arborer un accessoire illustrant le retour de la tendance bling, le duo manucure bijou Diorific apporte une réponse brillante, entre perles cristallines et vernis or. Pour des soirées folles! *R.B.*
Diorific duo manucure bijoux, un vernis et des petites billes brillantes



Deux petites antennes se déploient pour donner l'alerte.

MONTRES

Rescue me

La montre toute trouvée pour les hommes en quête d'héroïsme, avec balise de détresse sur deux fréquences intégrées. Breitling a pensé à tout. Son Emergency II s'impose comme un instrument de sécurité et de fiabilité dans toutes les situations de détresse – sur terre, sur mer et dans les airs. En cas d'avarie, la montre donne l'alerte sur deux fréquences grâce à son microémetteur intégré additionné d'antennes rétractables et oriente les opérations de localisation et de sauvetage. Un premier modèle avait été lancé en 1995 et une vingtaine d'aventuriers ont pu être secourus depuis lors. A l'époque, l'engin ne fonctionnait que sur une seule fréquence. Le modèle qui sort actuellement a été entièrement repensé avec deux émetteurs, il réussit la prouesse de stocker beaucoup d'énergie dans une batterie résistante à -20 degrés. Il a fallu cinq ans pour peaufiner

ce bijou qui allie diverses technologies, généralement peu coutumières du monde horloger. Décidemment idéal pour les superhéros en devenir, il accumule fonction chronographe, construction très complexe en titane, le métal de prédilection de l'aéronautique, un design robuste, léger, antimagnétique, résistant à la corrosion et anallergique. Si elle carbure à l'adrénaline, cette montre n'en reste pas moins élégante. Proposée avec un choix de trois cadrans – noir, jaune ou orange –, l'Emergency II, avec ses bracelets titane ou de caoutchouc, vaut tout de même dans les 15 000 fr. Mais la sécurité n'a pas de prix pour les baroudeurs des neiges ou les explorateurs de jungle urbaine. Voilà donc la première balise bi-fréquence portable au poignet. Et en plus, elle donne l'heure. *Mathilde Binetruy*
Breitling Emergency II, www.breitling.com



SUISSISSIME

Un café frais moulu

A force de boire des mauvais cafés tout autour du monde, le photographe de mode Claude Stahel a décidé de s'intéresser à la production de sa boisson préférée. Il s'y est tant intéressé qu'il a fini par lancer sa propre rôtisserie de café, spécialisée dans les arômes. A chaque saison son mélange. «Parce que le café est un produit frais», explique Stahel. *I.S.*

Black&Blaze sur www.blackandblaze.com



CHAUSSURES

Chevilles au chaud

Ceux qui ne peuvent renoncer, même au plus froid du blizzard, à leurs chaussures de sport favorites seront comblés: Nike sort une version hivernalisée de sept modèles fétiches (en photo: la Air Max 90). Matériaux et semelles renforcés, les nouvelles sportives se déclinent dans les beige-gris élégants, avec une touche kiwi pour la vitamine. La forme surtout fait la différence: montante, mi-sneaker, mi-boot, pour un nouvel hybride des neiges. Et un petit col en néoprène, pour protéger douillettement les chevilles. *R.L.*

Spotify version haute fidélité

TOYS FOR BOYS



PAR DIDIER BONVIN

On la croirait sortie d'un film futuriste des années 60. Ce monstre de l'audio pèse près de 15 kilos pour 90 centimètres de haut. On peut le poser sur ses trois pieds ou le fixer, solidement, au mur. Habillé de matériaux nobles, bois pour les pieds, acier pour le cercle, et d'un finish minimaliste mat, ce système audio renferme le dernier cri en matière de technologie: le contrôle de la musique se fait à distance depuis une tablette ou un smartphone, et pas uniquement avec des appareils d'Apple. On peut aussi caresser le tour de l'enceinte pour la faire réagir grâce à un système tactile. La philosophie du tout en un et de la



Le système BeoPlay A9 sera le premier à offrir un système Spotify intégré.

perfection du détail, cher à feu Steve Jobs, se retrouve dans ce bijou de l'audio. Peu importe où on place le système, le son s'adapte totalement à la pièce. Mais la vraie révolution avec ces BeoPlay A9 vient de l'intégration de Spotify dans le système de Bang & Olufsen. Oui, l'application musicale préférée des ados arrive dans le monde très select des audiophiles. Choquant, mais pratique: 20 millions de morceaux à portée de doigts. Le logiciel Spotify va chercher ses morceaux dans le cloud, sans que la musique soit streamée depuis un appareil externe. Hérésie pour les audiophiles? Peut-être. Surtout quand on sait que les morceaux téléchargés sur Spotify ont un bitrate de 320 kbps en version premium: de la bonne qualité sur un système peu performant, mais de quoi faire pleurer les oreilles des experts sur un système haut de gamme à 2499 francs. Heureusement, le système BeoPlay A9 a aussi une bonne vieille entrée phono pour écouter du vinyle. Ouf!

La réparation d'une huile, la puissance d'un sérum.
Réveillez la peau de vos rêves: plus lisse, rebondie, lumineuse.

NOUVEAU

**BLUE THERAPY
SERUM-IN-OIL
NUIT**

L'HUILE PRÉCIEUSE D'ULKENIA

POUR LA 1^{ÈRE} FOIS EN COSMÉTIQUE, HUILE EXTRAITE DE LA MICRO-ALGUE ULKENIA POUR RÉPARER LES SIGNES VISIBLES DE L'ÂGE RAPIDEMENT, INTENSÉMENT.

En la fusionnant à une texture sérum, Biotherm crée son 1^{er} sérum-en-huile: aussi nutritif qu'une huile, aussi efficace qu'un sérum. Découvrez le pouvoir régénérant qui transforme votre peau durant la nuit. **Toucher non-gras, non-collant. Convient à tous les types de peau.** Réveillez la peau de vos rêves.

Efficacité constatée par les femmes¹:

PEAU PLUS LISSE:	90%
PEAU PLUS REPULPÉE:	73%
PEAU PLUS LUMINEUSE ² :	84%

 facebook.com/biothermswitzerland



1) Auto-satisfaction sur 51 femmes pendant 4 semaines - % de femmes satisfaites.

BIOTHERM

BEAUTY FROM THE DEEP



J.F. Kennedy avec sa jeune fiancée, Jackie, en 1954, arbore la chemise des preppy, cette jeunesse pleine de vigueur dont il fait partie.



1939



1940

DÉCONTRACTÉE

1939 Les joueurs de vélo-polo, sport d'exception, ont porté les premiers des chemises oxford, avec son coton léger. Ici, les Anglais, en blanc, contre les Français.

1940 Marlene Dietrich a été pionnière à Hollywood en portant des chemises d'homme.

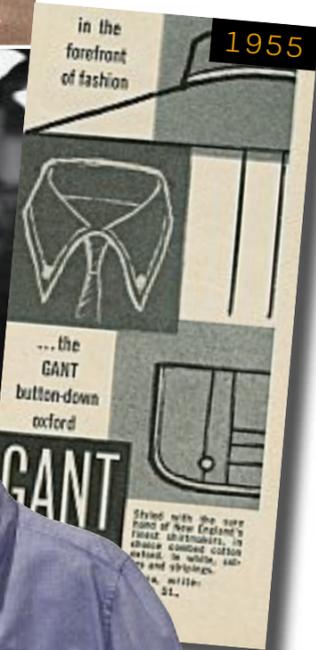
1954 Depuis toujours, les grandes universités américaines ont leur propre magasin, arborant leurs couleurs, comme ici à Yale.

1955 Une publicité de la marque Gant. Elle vante les avantages de la chemise oxford avec ses «button-down» et ses poignets sans boutons de manchette.

2013 La chemise oxford avec son aspect natté unique.



1954



1955

2013

Oxford la chemise preppy

LA CHEMISE OXFORD EST AUJOURD'HUI DE TOUTES LES LIGNES SPORT CHIC. LE TISSU DANS LEQUEL ELLE A ÉTÉ TAILLÉE A QUITTÉ LE DOMAINE DU SPORT POUR FAIRE SON APPARITION AU BUREAU

TEXTE SEMAJA FULPIUS

ELLE N'EST PAS CONSIDÉRÉE comme la plus fine des chemises. Proscrite le soir, elle n'a, le plus souvent, pas droit à la cravate ou seulement si elle est portée par un collégien anglais. Mais son allure sportive donne du style à n'importe quel homme, car sa décontraction aristocratique exprime un refus de formalisme au profit d'une désinvolture chic. Et pour cause; si la célèbre chemise oxford – baptisée selon le nom de la plus ancienne université anglaise par la filature de coton écossaise qui l'a créée au XIX^e siècle – a aujourd'hui intégré le vestiaire masculin et que toutes les marques, des plus classiques aux plus preppy l'ont adoptée, elle était autrefois réservée aux joueurs de polo britanniques. Ceux-là, issus de la noblesse ou de la haute bourgeoisie, vêtus de manches longues, en appréciaient la texture robuste et aérée. Car le tissage spécifique de l'oxford, constitué de l'entrecroisement d'un fil de trame (fil horizontal) coloré et d'une chaîne (fil vertical) blanche, possède un aspect natté dont la souplesse est unique. Et pour empêcher que le col ne vienne fouetter en pleine action les visages de ces cavaliers, les tailleurs de H.M. The Queen avaient eu l'ingéniosité d'y ajouter deux petits boutons pour le retenir, faisant de ce détail le col officiel de ces chemises. L'oxford a donc été dévolue à l'attirail sportif (les joueurs de tennis de l'époque l'ont aussi endossée sur le court) jusqu'à ce que, dans les années 1930, un certain René Lacoste introduise un petit polo de coton piqué...

De l'Angleterre aux USA

Mais ce tissu ne disparaît pas et est vite adopté par les Américains, dont le style est moins engoncé qu'en Europe. Les stars de l'âge d'or d'Hollywood, habillées par les maîtres tailleurs anglais, s'en entichent. «A cette période, Savile Row (ndlr: la rue dans le quartier de Mayfair à Londres où étaient regroupés les tailleurs de la monarchie) sculptait l'identité vestimentaire des vedettes de L.A. La coupe des vêtements était déterminante pour une carrière et était observée avec une minutie qui confinait à l'obsession», explique James Sherwood, auteur de plusieurs ouvrages consacrés à l'élégance britannique. Ainsi, de Fred Astaire à l'androgynisme Marlene Dietrich (qui permettra d'ailleurs aux femmes de se l'approprier) le port de l'oxford se répand dans les milieux du cinéma.

Mais il faudra attendre l'après-guerre pour voir les étudiants américains s'emparer de ce vêtement comme on adopte une devise. Dans les années cinquante, la popularité de l'oxford grandit dans les cercles des Ivy Leagues, les plus anciennes et prestigieuses universités privées de la côte est dont font partie Brown, Columbia, Cornell, Dartmouth, Harvard, Penn, Princeton et Yale. Le chemisier Gant créera même un petit crochet au dos de ses chemises, pour les suspendre au vestiaire, et les filles l'arracheront pour signaler que leur homme est déjà pris. Le style preppy est né, il s'impose pour devenir le signe d'appartenance à une élite jeune, aisée et éduquée qui veut se débarrasser du côté guindé et poussiéreux de ses aînés en assumant une silhouette décontractée. Au début des années 1960, John Kennedy, issu de cette même caste, contribue à imprimer cette image sportive «à la santé insolente», pour reprendre les mots d'un commentateur de l'époque. Par la suite, la célèbre maison new-yorkaise Brooks Brothers diffusera la chemise oxford chez les golden boys des années 1980 qui la portent au bureau, lors des «casual Fridays».

Aujourd'hui, Ralph Lauren ou Tommy Hilfiger puisant leur inspiration dans le monde estudiantin des fifties, ont fait de l'oxford un basic. Celui-ci a beaucoup évolué: «L'image stéréotypée de cette chemise à col boutonné est dépassée, dit-on chez Charvet, à Paris. Aujourd'hui, le Royal Oxford, plus fin, avec de très beaux fils brillants, existe dans plusieurs choix de cols qui tiennent merveilleusement la cravate.» Quant à la couleur, on restera de préférence dans du bleu ou du blanc, et il n'est plus rare de la voir pointer ses manches en soirée. ●

LIBRE DE SE RÉINVENTER

RENDEZ-VOUS NIGHT & DAY

Découvrez l'univers des montres joaillières de Jaeger-LeCoultre
sur ladies.jaeger-lecoultre.com



Boutique Jaeger-LeCoultre
2, rue du Rhône - Genève
+41 (0)22 310 61 50


JAEGER-LECOULTRE



SAVOIR-FAIRE

À GAUCHE Console faite de feuilles de bois d'essences rares cousues entre elles, plaquées au-dessus d'un support lumineux à diffusion variable.

EN HAUT La cave à bois de la maison Dupin, remplie d'essences variées, exotiques ou non, aux normes CFC.

CI-CONTRE Les ateliers de la maison genevoise où tout est fabriqué à la main.

CI-DESSOUS Des feuilles de plaquage de bois rares, souvent vieux de 50 à 200 ans.



L'ébéniste des lumières

POUR PASCAL LUTHI, LE BOIS EST PLUS QU'UN OUTIL DE TRAVAIL, C'EST UNE FASCINATION. AFIN DE LE SUBLIMER, IL A IMAGINÉ DES MEUBLES RÉTRO-ÉCLAIRÉS. EFFEUILLAGE INÉDIT

TEXTE SEMAJA FULPIUS

PASCAL LUTHI A LE BOIS DANS LE SANG. L'héritier de la traditionnelle maison d'architecture et de décoration Dupin, à Genève, manie les diverses essences avec une telle passion qu'il déclenche une émotion chez tout visiteur qui l'écoute. Ses sections de bois, provenant des ports marchands européens et achetées auprès de son réseau de fournisseurs, il les touche comme on caresserait la tête d'un enfant. Il raconte leur histoire avec la même intensité que celle d'un être vivant. Son souvenir le plus émouvant? Le jour où il a récupéré chez un spécialiste un placage de chêne de 600 ans dont il se plaît à rêver qu'il ait vu passer Christophe Colomb... «Voyez ce paddock africain, sentez cet eucalyptus pommelé et là, posez vos doigts sur la loupe (ndlr. excroissance d'un arbre) de ce séquoia», s'exclame-t-il en vous entraînant dans sa cave à bois, véritable repaire où sont stockées des dizaines et dizaines de feuilles de plaquage respectant les normes CFC et provenant d'arbres aux noms parfois si exotiques (comme le zebano, le boubinga d'Afrique ou le bouleau de Carélie) que votre imaginaire s'emballerait pour vous transporter au fond d'une sylve lointaine. De texture souples ou avec une écorce rugueuse, couleur blé ou roux, ces bois peuvent se targuer d'une belle longévité, allant de 50 à 200 ans.

Un savoir-faire d'époque

Ebéniste de formation, Pascal Luthi a suivi les traces de son père et de son grand-père qui

avait racheté la maison Dupin pour développer son commerce. Aujourd'hui, il perpétue ce patrimoine familial qui date de 1820. Avec son frère Stéphane, il s'occupe de l'entreprise qui compte quatre-vingts employés. Dans le secteur de la décoration d'intérieur, il reste un acteur local important, même si plus de 50% de son chiffre d'affaires se fait à l'export. Parmi ses clients, il compte autant de personnes avec des demandes modestes, que de riches esthètes de Russie ou de Thaïlande à la demande desquels il embarque ses artisans pour exécuter des chantiers prestigieux aussi bien pour des particuliers que pour des institutions à la renommée internationale. «Ce qui est assez exceptionnel, c'est que nous avons la capacité d'agencer un intérieur de bout en bout, de la salle de bain au salon, en passant par la cuisine jusqu'à la chambre à coucher. Nous travaillons avec tous les corps de métiers, et avons encore des passementières, capables de fabriquer des tentures et des rideaux avec un savoir-faire d'époque», précise-t-il.

Une idée lumineuse

Mais tout cela ne saurait empêcher ce passionné d'innover: au fil des ans, à côté des commandes de fauteuils, tables, lits et autres meubles sur mesure, il s'est lancé dans une expérience qui a abouti à l'invention du bois lumineux, une technique particulière qu'il a brevetée et qui consiste à faire passer de la lumière à travers le bois, à la manière d'un vitrail. Plaquées en très fines couches sur un support lumineux muni d'un système à diffusion variable, les feuilles pro-

venant de trois bois exceptionnels (Loupe de Frêne, Lauro Foglia et Citronnier) sont «cousues» ensemble, comme on le ferait avec du tissu. De cette façon, l'ébéniste peut orienter le sens des lignes du bois. Une fois la lumière allumée, les différentes essences s'éclairent dans une tonalité feutrée, prenant tantôt des nuances réglisse, orangées ou rouges qui font penser au feu de cheminée d'un jour d'automne. Cette lumière douce dégage une atmosphère voluptueuse et luxueuse. Les veinures, mises en relief par un effet de transparence, laissent apparaître des dessins insoupçonnés sur ces bois rares: tantôt des chevrons à la rigueur géométrique, tantôt des sortes d'écailles à l'aspect reptilien ou des impressions rappelant des peaux de bêtes. Le créateur a décliné cette technique en panneaux muraux, mais s'est aussi récemment lancé dans une ligne de mobilier qui tient de l'objet d'art. Un style au classicisme revisité, jouant de courbes et de motifs rappelant l'Art déco. Chaque modèle de cette première collection, composée de quatre pièces dont un tableau, une console, une table de chevet et un bureau, est limité à 18 pièces et peut se moduler en 56 choix d'assemblages de matériaux, comme la laque, le bronze ou l'incrustation de cristaux. Les éléments seront exécutés selon la demande, car faits à la main. «Mon mobilier lumineux relève du 100% genevois, car tout est réalisé par des artisans dans nos ateliers», précise encore Pascal Luthi. En 2014, notre créateur envisage déjà une deuxième ligne de meubles tout aussi exclusifs. Que la lumière soit! ☉



Pascal Luthi

a commencé sa carrière comme ébéniste. Il a ensuite obtenu un BFA en design et architecture d'intérieur aux Etats-Unis. Ses œuvres sont exposées dans des collections privées ainsi qu'au Cooper Hewitt Museum à New York. Il est marié et père de deux enfants et vit à Genève quand il ne parcourt pas l'Europe à la recherche de bois rares.

Notre entrecôte de bœuf irlandais. La préparation se discute, pas la qualité.



MIGROS

Sélection

Idées de recettes et conseils d'experts
sur www.selection.migros.ch

MIGROS

M comme Meilleur.



Le sillage sensuel du oud

LES FLACONS DE L'AUTOMNE SE DRAPENT DANS DES EFFLUVES D'OUUD, CETTE SENTEUR BOISÉE SOUDAIN REDÉCOUVERTE. UN VOYAGE CHARNEL AUX RÉMINISCENCES ORIENTALES

TEXTE STEFFI HIDBER PHOTO LIONEL DERIAZ

DANS LEUR VOYAGE olfactif, tous les passionnés de senteurs vont forcément rencontrer l'oud. Voilà l'une des plus anciennes essences de l'art du parfumeur, l'une des plus onéreuses aussi, et certainement parmi les plus complexes: intense, sensuelle et exotique. «Pure, cette essence est au fond un peu médicinale et dégage une odeur légèrement désagréable, explique Frank Weckesser. Mais elle a la particularité de se marier merveilleusement à d'autres essences et crée ainsi des synergies proprement magnifiques, qui subliment ces senteurs. L'oud est un compagnon idéal, qui met amoureusement en valeur.» Depuis quinze ans, ce grand connaisseur de la parfumerie distribue des senteurs de niche très recherchées, dont des marques haut de gamme basées sur l'oud, comme Mancera ou le Français Montale, le «père du oud». Inutile de préciser qu'il est aussi totalement conquis par cette essence boisée: «L'oud ennoblit un parfum, comme si celui-ci avait été touché par la main d'un dieu.»

Cher et rare

Mais qu'est donc que l'oud exactement? L'huile fortement parfumée est extraite de la résine d'un arbre exotique: mince, buissonnant et poussant en altitude, on ne le trouve qu'en Asie du Sud-Est. Mais gare: la résine est odorante uniquement quand l'arbre est attaqué par un champignon parasite. Le principe est identique (et les espèces végétales cousines) à celui des arbres producteurs de bois d'agar ou de bois d'aloès. Plus puissant est le champignon, plus aromatisée est la résine – et plus onéreuse aussi: un kilo peut atteindre les 600 000 francs, dans sa forme la plus chère, soit la résine pure, avant nettoyage et distillation. Le prix s'explique aussi par la difficulté, voire l'im-

possibilité, de reproduire l'oud de manière synthétique. Le problème est lancinant car l'arbre se montre non seulement rétif à la culture, mais il est également menacé par la demande en pleine croissance et par le braconnage qui en résulte inexorablement: en Thaïlande, en Chine et en Inde, l'espèce est presque éteinte et l'Aquilaria malaccensis est inscrit depuis 1995 à l'annexe II de la CITES, la Convention sur le commerce international des espèces menacées d'extinction. Heureusement, une quantité infime suffit à conférer des notes fauves au parfum. Des essais de plantation sont en cours dans divers pays du Sud-Est asiatique, dont le Sri Lanka, mais l'affaire semble compliquée. En effet, si l'arbrisseau se reproduit assez aisément, l'inoculation du champignon s'avère, elle, très aléatoire. Elle est pourtant indispensable au développement de la senteur. Pour l'heure, les succès obtenus s'avèrent pour le moins fluctuants.

Une senteur animale

Au Moyen et au Proche-Orient, les parfums capiteux remportent l'adhésion des hommes comme des femmes et l'oud y est souvent copieusement utilisé. C'est le cas, par exemple, des jus de Francis Kurkdjian, dont l'Oud Cashemere Mood. Dans le monde occidental, la senteur arrivait jusqu'à présent à pas feutrés, cachée comme note secondaire dans des combinaisons olfactives sophistiquées, comme par exemple dans le grand classique de Guerlain, Habit Rouge. Son entrée décomplexée dans les rayons parfumerie date de 2002, avec M7 d'Yves Saint Laurent, alors sous la houlette créative de Tom Ford. La senteur a été co-créée avec Alberto Morillas, un nez qui a conçu des jus aussi iconiques que CK One ou Valentina. Morillas passe pour l'un des maîtres les plus expérimentés dans le domaine du oud, lui qui aime à répéter: «Il y a l'oud – et puis il y le oud», évoquant par là

la difficulté à cerner l'âme de cette essence. Le parfumeur sait de quoi il parle: lors de ses voyages prolongés à Dubai, il a senti des jus traditionnels arabes qui se monnaient à des prix variant entre 25 et 10 000 francs. Le flacon, s'entend. Depuis quarante ans qu'il travaille pour l'entreprise suisse Firmenich, le plus grand créateur d'arômes et de parfums au monde, il a appris à aimer la nature volatile de l'essence: «L'oud dégage une odeur chaude et sensuelle... et pourtant différente à chaque fois.»

Le parfumeur Kilian Hennessy a lui aussi succombé au charme envoûtant de la note rauque. Il a découvert la substance précieuse en 2008, alors qu'il cherchait un partenaire entre Abu Dhabi et Dubai, pour lancer sa marque By Kilian au Moyen-Orient. «C'est à ce moment qu'une princesse saoudienne m'a dit que son peuple préférerait investir son argent dans un parfum extraordinaire que dans une belle tenue», se souvient-il. Dès lors, il a, lui aussi, fait appel au grand connaisseur d'oud Alberto Morillas pour développer le parfum Musk Oud, pour agrandir la famille des Arabian Nights de By Kilian. Créé en 2009, ce jus passe depuis pour l'une des créations les plus exclusives du marché, dans la mouvance des réinterprétations occidentales d'oud. La tendance ne semble pas vouloir s'arrêter: depuis le succès de New York Oud du parfumeur Bond N° 9 et Sahara noir de Tom Ford, les senteurs d'oud croissent et se démultiplient en de surprenantes variations. L'été dernier, Yves Saint Laurent a lui aussi lancé une Oriental Collection, où l'oud s'épanouit avec plénitude aux côtés de la rose. Enivrant... Malgré – ou faut-il dire «grâce à»? – ce parfum complexe, presque animal. On aime ou on n'aime pas – pas de quartier! Ce qui est certain, c'est que les effluves d'oud réintroduisent avec maestria l'art des parfums de sillage, ceux que l'on n'oublie pas. ☉

DE GAUCHE À DROITE
Musk Oud **By Kilian**,
eau de parfum, 50ml.

Perfume Calligraphy
rose **Aramis**, eau
de parfum, 100ml

Majestic Rose **YSL**,
eau de parfum, 80ml.

Leather Oud **Christian
Dior**, eau de
parfum, 250ml

L'Autre Oud **Lancôme**,
eau de parfum
vaporisateur, 75ml.

Amber Mystique **Estée
Lauder**, eau de
parfum, 100ml.

Colonia Intensa **Acqua
di Parma**, eau de
cologne concentrée
avec étui en cuir, 30ml.

Oud noir **Versace**
pour homme, eau
de parfum, 100ml.



Kazaar & Dharkan, créés pour repousser les limites de l'intensité.





Gastón Acurio est un chef aussi célèbre qu'une rock star en Amérique latine. Les enfants péruviens rêvent de suivre ses pas en cuisine.

CHEMICHE POWER

GRÂCE AU GRAND CHEF **GASTÓN ACURIO**, LIMA S'IMPOSE EN DESTINATION GASTRONOMIQUE. LA RÉVOLUTION DES PAPILLES EST EN MARCHÉ

TEXTE **RENATA LIBAL** PHOTOS **MARINA GARCÍA BURGOS**

POUR FAIRE PARLER Gastón Acurio de cuisine, il faut se lever de bonne heure... Pourtant l'homme figure en 14^e position du fameux hit-parade de la gastronomie, le classement San Pellegrino, qui détermine chaque année les meilleurs chefs du monde (à titre de comparaison, le premier restaurant en Suisse, celui d'Andreas Caminada, dans les Grisons, n'arrive qu'au 42^e rang). C'est dire s'il devrait se montrer intarissable sur la saisie parfaite de la coquille Saint-Jacques sur son lit de maïs doux. Mais l'homme est davantage encore visionnaire que cuisinier. Pour lui, la nourriture est un délicieux langage qui parle de la vie, du passé mais surtout de l'avenir. Dans son antre de Barranco, le quartier charme et bohème de Lima, il brasse à la fois les idées d'association d'ingrédients et les projets qui mènent vers un Pérou dynamique, gourmand et joyeux. Dernière folie en date: il entend faire «adopter» une école par chacun de ses restaurants, afin d'y bâtir un potager et d'éduquer les petiots de 5 ans à la cuisine, à l'alimentation équilibrée, au plaisir de la terre. Une belle manière de lutter contre les dégâts de la malnutrition, encore très présente dans maintes régions du pays, surtout sur les hauts plateaux. Et voilà Gastón Acurio qui branche son portable et télécharge une vidéo sur l'un des deux jardinets déjà en cours. On y voit un cuisinier de l'équipe Acurio binant un lopin fraîchement aménagé, puis, quelques mois plus tard, mélangeant de grosses tomates en salade. Qui veut suivre l'exemple? Le gouvernement péruvien a déjà entrepris de populariser le projet.

Quand on traverse le Pérou, le nom de Gastón Acurio retentit comme celui d'une star du rock. On le connaît jusqu'au plus haut perché des villages et les gens vous

murmurent, sur le ton de la confiance, que voilà un homme que son père destinait à la politique, mais qui, mû par sa passion pour le bien-manger, a séché ses cours à l'Université de Madrid pour s'initier à la cuisine. C'était dans les années quatre-vingt, papa n'était pas content, mais fiston a fini par revenir au pays avec sa fraîche épouse Astrid Gutsche, pâtissière d'origine allemande, et ils ont ouvert, en 1994, le restaurant devenu depuis le plus réputé d'Amérique latine et de plus loin encore: Astrid & Gaston. Au pays, chacun parle du chef avec respect, chacun a essayé l'une des recettes qu'il propose régulièrement à la télévision nationale

et nombreux sont les petits producteurs qui ont pu sortir de la misère grâce à la conviction avec laquelle il a vanté la qualité exclusive de leur maïs ou de leur piment rouge. Ce qui revient sur toutes les lèvres? «Gaston a su donner au Pérou la fierté d'être Péruvien.» C'est que, peu après ses classes culinaires somme toute assez classiques en Espagne, puis à Paris, le cuisinier a commencé à se passionner pour le patrimoine historique, culturel et surtout agricole de son pays. Il a appliqué les techniques de cuisson modernes aux recettes anciennes, réhabilité les produits locaux, entraîné les restaurants de Lima dans une course à l'ex-

PIMENT

L'aji amarillo – ou piment jaune – est l'ingrédient de base de la cuisine péruvienne, avec une saveur qui ajoute une note très fruitée au piquant. Les aficionados assurent que ce piment-là a le goût du rayon de soleil.





AU MENU

Cet automne, le menu de dégustation du restaurant Astrid & Gastón propose un hommage à l'héritage italien du Pérou. Ici, une variation très sophistiquée de pommes de terre à la génoise, avec lait aux pignons, crème d'ail et basilic.

cellence, ouvert une école de cuisine où étudient plus de 300 enfants des banlieues défavorisées. Il y a dix ans encore, le quinoa, pour un Liméen, était tout juste bon à jeter aux poulets. Aujourd'hui, il s'en cultive moult variétés et la classe moyenne montante l'a adopté comme délicatesse. Quant aux gosses péruviens, ils ne rêvent plus de devenir footballeurs, mais cuisiniers. La classe! Papa se dit sans doute qu'après tout son fils était bel et bien destiné à changer le monde, fût-ce à la force du ceviche, ce plat national de poisson cru à peine saisi dans le citron. Il n'y a pas plus savoureuse révolution.

Si vous deviez résumer votre philosophie de la cuisine en une phrase, ce serait laquelle?

Pour moi, la cuisine est un partage. Je ne veux pas utiliser les produits, les recettes uniquement pour me faire mousser. Je veux que mes plats soient des instruments pour des objectifs plus larges, je veux que mes projets liés à l'alimentation réussissent. Aujourd'hui, toute la scène gastronomique péruvienne tire dans la même direction: les cuisiniers, les producteurs, les pêcheurs... Nous travaillons ensemble, dans le respect et l'honnêteté. Voilà l'état d'esprit qui offre une expérience à la fois gustative et culturelle aux clients des restaurants. Voilà la magie.

Le Pérou est dans une phase de croissance et d'incroyable énergie positive. On dit partout que vous n'y êtes pas pour rien...

Disons que l'industrie alimentaire a lancé ce mouvement de confiance en soi. Elle a été la première à lutter contre la peur et la colère des gens, en mettant en valeur le patrimoine national, ces derniers dix ou quinze ans. Nous, les chefs, avons servi d'exemple aux autres industries. Nous avons émis en substance ce message: «Je ne peux avoir du succès que si toutes les personnes autour de moi, impliquées dans mon projet, ont du succès aussi.» C'est d'ailleurs ainsi que Lima est devenu une capitale gastronomique: nous avons tous mis nos forces en commun. Puis nous sommes allés voir les producteurs. Beaucoup travaillent dans les Andes, beaucoup sont très pauvres, traités comme des citoyens de seconde classe durant les cinq cents dernières années. Ils n'attendaient pas de l'argent, mais du respect. Et ce n'est que grâce à ce respect que des nouvelles relations commerciales ont pu s'établir. Ce n'est que par la suite que nous avons raconté cette histoire aux consom-

mateurs. Les habitants ne s'en rendaient pas compte: le Pérou a vécu dans un esprit de colonie et pendant des années a valorisé uniquement ce qui venait de l'étranger.

A la base, pourtant, votre restaurant phare, Astrid & Gastón, servait de la cuisine classique française...

Oui, c'est ce que j'avais appris. Mais je me suis vite posé des questions: est-ce que mon but, dans la vie, était de cuisiner pour quelques riches? Non, évidemment! Je n'aimais pas non plus l'uniformisation de goûts qu'engendrait la globalisation, où l'on se retrouve avec des chaînes pour tout, qu'il s'agisse de restaurants ou de vêtements. Alors j'ai eu envie d'inviter mes clients à la découverte du Pérou. Avec l'extraordinaire variété de climats que nous avons, tout

La cuisine moderne offre des émotions fortes à ses clients

pousse ici: 3000 variétés de pommes de terre, du maïs de toutes les couleurs... et je ne parle même pas de l'abondance de poissons, ni de la richesse des mélanges culturels, au gré des nombreuses vagues de migration. La nourriture peut être un outil de promotion formidable pour notre pays: en matière de culture, de tourisme, d'agriculture, nutrition... Tous ces domaines sont liés. A nous d'utiliser nos restaurants dans cet objectif.

Vous possédez des restaurants dans toutes les gammes de prix...

Je ne parle naturellement pas de la gastronomie seulement! Le moindre sandwich au coin de la rue doit participer à ce mouvement. Nous avons dépassé cette vision où l'avant-garde est exclusivement réservée aux gens riches, alors que les petits troquets sont bons pour les pauvres. Tout le monde mérite de bien manger, il s'agit simplement de moments de vie différents. Nous, les cuisiniers, avons cette mission.

Vous avez décidé d'une vision très politique de la cuisine.

Sans doute (il rit). Mais sans gauche, sans droite, sans jeux de pouvoir, ni stratégie électorale. Le but d'une vie est tout de même d'essayer de rendre le monde un peu meilleur, non?

Peut-on tout de même parler de nourriture deux minutes? Quelle est la prochaine surprise gustative que vous préparez?

Ah, j'adore travailler sur le menu dégustation. J'en fais deux par an. Celui de cet automne me tient particulièrement à cœur. Il emmène nos hôtes en voyage, en leur faisant vivre, par plats successifs, l'histoire de l'immigration italienne au Pérou, ces milliers de gens, venant de Gênes, notamment. Il est important de célébrer cette fraternité. Presque chaque famille a un grand-père qui raconte la même histoire: le chagrin du départ, l'espoir, la petite épicerie, l'intégration... Mon menu fait goûter à toutes ces émotions. Le premier plat est présenté dans une petite valise, remplie des souvenirs d'Italie, jambon, fromage. Nous avons été 25 à collaborer: des historiens, des musiciens, des cuisiniers, des photographes et même un artiste qui a conçu la vaisselle... J'adore ce processus créatif à plusieurs.

Ce n'est plus de la cuisine, mais du spectacle gustatif!

Oui, les cuisiniers d'aujourd'hui bâtissent des expériences surprenantes qui font vivre des émotions fortes. Mais sans perdre l'objectif de base: servir de l'excellente nourriture.

J'ai tout de même été surpris de ne voir aucun vin péruvien sur votre carte...

Le vin est encore un problème, il n'est pas à niveau. Cette dernière décennie, les viticulteurs ont soigné l'art du pisco, notre eau-de-vie à base de raisin. Il en existe de merveilleuses! Ce n'est que tout récemment que le vin péruvien s'est mis à s'améliorer. Il faut du temps. Mais je jure que des trésors se préparent dans les tonneaux!

S'il n'y avait qu'un plat pour résumer la cuisine péruvienne, ce serait lequel?

Sans hésiter, le ceviche, un plat de poisson cru, dans une sauce de citron, piment, coriandre. C'est comme votre fondue: une occasion de se retrouver ensemble.

Est-ce que ce plat a évolué au cours du temps?

Enormément! Je suis de cette génération qui a vu un changement radical dans la préparation. Quand j'étais petit, on préparait le ceviche à 10 heures du matin, dans toutes les cuisines, pour pouvoir le manger à 13 heures. Trois heures de marinade dans la sauce au citron! La texture était complètement altérée. Maintenant, c'est magique: dans la plus petite des échoppes de rue, on vous le prépare en quelques secondes. C'est que la recette à l'ancienne prévoyait que le poisson ne serait sans doute pas impeccablement frais. Alors la sauce avait pour mission de couvrir le goût de marée. Aujourd'hui, nous avons accès à des poissons ultrafrais et le rapport a changé: la sauce sert à mettre le poisson en valeur.

Sain, varié, frais, savoureux... Est-ce que le ceviche va devenir le nouveau sushi?

Il se pourrait bien, effectivement, que ce plat devienne un grand classique des repas de midi rapides dans le monde. Mais ils peuvent parfaitement coexister! Nous avons la même exigence de fraîcheur, de créativité et de qualité que le sushi, mais le style est différent. Le ceviche va avec l'esprit latin: la fête, les gens qui parlent fort, qui s'amusent.

Même dans votre restaurant gastronomique, il y a de l'ambiance! On est loin des nappes amidonnées à la française...

Partout dans le monde, les nouvelles géné-



LIVRES

Les livres de cuisine de Gastón Acurio ne sont pas encore traduits. Le dernier, *Edén.pe* (Latino Publications) est magnifiquement illustré et le chef y soumet les produits phares du Pérou à 20 autres chefs célèbres. Confrontation d'idées.

rations de cuisiniers s'offrent davantage de liberté et sont plus sensibles au monde réel. Tenez, j'étais en France, la semaine dernière, et personne – mais vraiment personne – n'a prononcé l'adjectif «biologique». On ne parle que de tradition et de technique. Cela me paraît complètement sidérant, c'est comme si on demandait aux chefs de cuisiner sans réfléchir.

Vous allez ouvrir une université de la gastronomie, à Santa Maria, près de Lima, en fin d'année prochaine. Cela veut-il dire que la technique culinaire y sera au second plan?

Totalement! On y apprendra d'abord l'anthropologie, pour comprendre les cultures du monde et la sienne propre, les enjeux et les opportunités de l'environnement, l'agriculture, les systèmes économiques... Et la base, naturellement: biologie, chimie. Il faut connaître les implications profondes de chaque ingrédient. Et aussi l'art classique et contemporain, ce qu'est la beauté... La musique, pour le rythme de l'histoire culinaire que tu as envie de raconter. La littérature, évidemment! Après, seulement, tu peux apprendre à cuisiner!

Cette haute école complète les classes que vous avez déjà mises sur pied, depuis 2007, pour les enfants défavorisés...

L'université ambitionne d'attirer des étudiants du monde entier. L'école, elle, est conçue pour les enfants d'ici qui n'ont pas de possibilités, pour leur permettre d'avoir un travail dans l'alimentation. J'adore aller y donner des cours. Et évidemment, les meilleurs d'entre eux iront ensuite à l'université.

Et les fonds, pour financer tout cela?

J'ai un excellent partenaire très talentueux qui s'occupe de la partie commerciale et des franchises alors que moi je passe mon temps à lancer des nouveautés. J'ai la meilleure partie du travail! Et depuis peu un fonds à Dubaï est entré dans le partenariat, qui nous supervise et nous pousse toujours à davantage d'exigence, notamment en matière de respect de l'environnement.

Finalement, vous arrive-t-il encore de cuisiner pour de vrai?

Mais je cuisine en permanence! Il faut comprendre que les chefs contemporains, même quand ils ne sont pas devant leurs fourneaux, cuisinent des histoires, qui s'expriment ensuite sur les assiettes. Moi, par exemple, je suis très actif sur tweeter et j'ai beaucoup de followers. Je fais des «recetweets»... souvent en patientant dans un embouteillage. J'envoie mes idées, tweet, tweet... C'est de la vraie cuisine. La preuve? Beaucoup de gens utilisent ces recettes.

Vous avez ouvert 40 établissements dans le monde, de Madrid à New York, avec 350 employés, comment contrôlez-vous cet empire?

Des restaurants, on peut en ouvrir mille, ce n'est pas un problème, à condition de respecter l'état d'esprit initial. Cela signifie: j'achète mes produits à de petits fermiers que je rencontre régulièrement, je connais mes clients, je vais cuisiner avec des enfants de l'école d'à côté. Si chaque équipe garde ces priorités, mon objectif est atteint. Sous

une même enseigne, comme par exemple Chicha, les restaurants qui mettent en valeur les plats régionaux, les menus ne sont plus pareils. Je fais confiance aux chefs que j'engage et s'ils ont un doute, ils m'appellent. Ça marche très bien.

Vous allez ouvrir un restaurant à Londres début 2014, ça va être difficile de trouver des producteurs de légumes péruviens...

Je vais évidemment travailler, là-bas aussi, avec des produits locaux. Mais j'importerai un certain nombre d'ingrédients. J'en ai besoin de cinq, pour donner une âme péruvienne aux plats. C'est comme avec les restaurants japonais: quoi que vous fassiez, vous avez besoin de wasabi... Pour l'identité péruvienne, il me faut du aji amarillo (piment jaune), du rocoto (piment rouge fort), de l'aji panca (piment séché), du huacatay (une herbe des Andes) et naturellement le pisco, l'alcool national.

Et le cochon d'Inde, cette viande si typiquement péruvienne? Vous n'allez tout de même pas lancer des élevages en Europe?

(Il rit.) Je veux bien, s'il y a une demande! Mais je ne crois pas que les Anglais soient prêts pour cela... Bien qu'ils mangent du lapin!

A quoi ressemble votre emploi du temps?

Je voyage environ deux fois par an, pendant un mois environ. J'essaie de rassembler tous mes engagements en un seul voyage: des menus de démonstration dans divers grands restaurants, entre New York, Paris, un festival gastronomique à Cologne... et des conférences. Mais je garde beaucoup de temps pour être ici, car c'est au Pérou que mes idées viennent. Et je travaille beaucoup avec mes équipes, qui sont très jeunes.

Quel est le rôle de votre épouse dans toute cette aventure?

Primordial, naturellement! Mais surtout, ces temps, elle se passionne pour l'industrie du chocolat, au Pérou. Nous avons des fèves extrêmement rares, ce que nous ignorions, car elles étaient cachées dans les plantations de coca. Or, de grands chocolatiers de par le monde ont commencé à venir faire leurs emplettes auprès des communautés dans le bassin de l'Amazone. Astrid essaie de développer le savoir-faire chocolatier ici, afin de pouvoir créer, entièrement au Pérou, un produit fini, un chocolat de couverture de très haut niveau. Elle a même lancé une marque locale. Pour que les gosses rêvent de devenir chocolatiers, aussi, plutôt que chef ou joueur de football!

Et vos deux filles, Ivalu et Kiara?

L'aînée, 19 ans, va commencer des études à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Elle travaille avec nous actuellement, pour se former. La cadette, 17 ans, est déjà une excellente cuisinière, un talent naturel. Elle m'a dit l'autre jour qu'elle voulait faire des études d'art, pour apporter une autre vision à la cuisine. Nous nous sommes toujours sentis coupables d'être des parents trop impliqués dans nos métiers, de ne pas avoir eu assez de temps pour elles... Mais elles ont l'air heureuses et elles prolongent notre travail. Ouf... ☺

bulthaup



Chacun a des souhaits, des besoins individuels et sa propre organisation. Nous avons imaginé la solution. bulthaup b3 répondra toujours à vos attentes, aujourd'hui comme demain.

Un trésor nommé ceviche



Le plat national péruvien se sert, chez Gastón Acurio, dans l'enseigne La Mar, spécialisée en poissons (à Lima, mais aussi San Francisco ou Mexico). Il en existe de multiples variantes, mais la recette de base est assez simple à réaliser. Elle réunit le jus de 4 limes, 2 gousses d'ail écrasées, ½ cuillère à café de piment habanero, 4 glaçons, une demi-tasse d'oignon rouge haché fin, une tasse de coriandre ciselée, une pincée de sel – voilà pour la sauce, que l'on appelle *leche de tigre*, lait de tigre, et que l'on passe au mixer. Servir sur du loup de mer en fines lamelles (ne jamais laisser mariner plus de deux minutes) avec oignon, maïs et patates douces.

reichel cuisines sa. genève
www.reichel.bulthaup.com

cuisine et table sa. lausanne
www.lausanne.bulthaup.com





LÉGUMES D'ART

DANS NOS ASSIETTES PRÉCIEUSES, LES ESPÈCES ANCIENNES DES POTAGERS PRENNENT DES ALLURES DE CHEF D'OEUVRES. DÉLICIEUSEMENT VÔTRE...



PAGE DE GAUCHE Légumes Tomate rouge-jaune striée, tomate rose de Berne, tomate Gezahnte buhrer-keel – **Verres** (dans le sens des aiguilles d'une montre, de l'extérieur vers l'intérieur à partir du verre avec les trois tomates) Coupelle Bubbles (remplie de tomates) **Saint Louis**, Triano Or **Saint Louis**, Kavali **Christofle**, Stella (légèrement doré) **Saint Louis**, Garden (rosé) **Sieger**, Excess **Saint Louis**, Flûte Cosmos **Saint Louis**, Verre (décoré avec or) Roemer Thistle **Saint Louis**, Flûte Thistle (étroite et dorée) **Saint Louis**, Coupelle Aurore (violette) et verre Feuille (avec une tomate) **Theresienthal**, Flûte Tommy **Saint Louis**, Gobelet rond (avec deux tomates) **Theresienthal**, Mosaïque **Baccarat** - **Cadre** Bologne XVI^e siècle chez **Pierre Berndt**

PAGE DE DROITE Les légumes Aubergine Rotonda bianca sfumata di rosa - **Vaisselle** Vase à fleurs **Royal Copenhagen**, Mini bol blanc en forme de chou **Schilliger** - **Cadre** déniché aux puces.



Légumes Chou rave beurré (rutabaga) - **Vaisselle** Bougeoir Medor avec pied de cristal et assiette ovale mini-modèle Rallye 24 **Hermès**, verre bleu **Val Saint Lambert**, lien de serviette **Malia chez Touzeau**, plateaux Kaleido **Hay** - **Cadre** florentin du XVIII^e chez **Pierre Berndt**

PRODUCTION: JOËLLE KERCAN DIRECTION ARTISTIQUE: GÉRALDINE DURAN POST PRODUCTION: VIVIANE HAMONIC



avec les pommes de terre Acht-Wochen-Nüdeli, avec les salsifis noirs ou la tomate charnue typiquement suisse connue sous le doux nom de Gezahnte Bühler-Keel.

Les légumes au musée

Nul besoin d'être un expert en sensorialité pour goûter à la qualité et percevoir la différence entre des tomates en grappe poussées sous serre et une Zebra verte mûrie en plein air. Erich Stekovics, l'agriculteur autrichien qui s'est profilé comme le dieu de la tomate (en Autriche, on dit «Paradeiser», pomme du paradis), en fait la preuve chaque été: il conduit les visiteurs à travers son domaine à Frauenkirchen, tout près de la Slovaquie et de la Hongrie, et leur montre les centaines de variétés d'antan, qui prospèrent au naturel, sans arrosage ni attaches, pour laisser leur saveur s'exprimer en liberté. Sa collection personnelle de graines dépasse les 3000 sortes et l'homme se montre intarissable sur l'histoire de la tomate, sur la variété Borghese dont la saveur rappelle le raisin de muscat ou sur la Feuerwerk dont la forme évoque les clochers à bulbe des églises orthodoxes. Nul besoin d'en faire davantage en matière de persuasion: les visites guidées affichent complet chaque été, à peine les réservations sont-elles ouvertes.

En Suisse aussi, les marchés aux plantes sont pris d'assaut quand ils proposent les variétés anciennes de fruits et légumes. De vé-

Depuis le XIX^e
siècle, nous
avons perdu
**80% de
diversité**

Anciens mais contemporains

ILS SONT SAINS, GOÛTEUX ET BEAUX COMME DES GRAVURES D'ANTAN. LES VARIÉTÉS DE LÉGUMES OUBLIÉS S'IMPOSENT COMME LE NOUVEAU SNOBISME ALIMENTAIRE

TEXTE KARIN OEHMIGEN

GRANDE NOUVELLE du berceau de la gastronomie: «Le kale arrive en France», écrivait le magazine *Le Nouvel Observateur*. Et d'essayer de décrire l'immigrant comestible à ses lecteurs: «Cuit, ça ressemble à des épinards, mais ça n'en est pas. Cru, ça ressemble à du chou frisé, mais ça n'en est pas.» Le mystérieux inconnu est pourtant bel et bien un chou vert, mais un ancien, celui dont l'ADN est le plus proche de la variété sauvage. Voilà donc un revenant, populaire jusqu'au XVI^e siècle, qui revient dans nos assiettes européennes, après avoir connu un engouement sans précédent dans les régimes des stars comme sur les menus des restaurants new-yorkais.

Les variétés de légumes du passé célèbrent leur grand retour. Leurs noms résonnent de manière exotique à nos oreilles – Green Zebra, vitelotte, pourpier, raiponce, onagre ou chénotode bon-Henri – mais ils sont très estimés tant par les agriculteurs bios que par les gourmets. Bien des consommateurs se déclarent saturés, gavés par la globalisation, las de plats où tous les concombres ont le même goût,

fatigués de tomates calibrées et de fèves déjà écossées. Ils veulent revenir aux racines, dans tous les sens du terme. Bienvenue donc dans l'univers gustatif des topinambours et autres persil tubéreux, les premiers à avoir emprunté ce chemin glorieux qui les a menés du carreau de potager oublié jusque dans les casseroles de la jeune cuisine créative. Les plus étoilés des cuisiniers ont hissé les racines vers de nouveaux sommets de popularité gourmande.

Le renouvellement

Dès lors, même les grands distributeurs comme Coop ont introduit les légumes anciens dans leur assortiment. La palette reste cependant restreinte – à peine une petite proportion de ce qui poussait et prospérait jadis dans les champs. «Depuis le XIX^e siècle, nous avons perdu environ 80% de notre diversité en matière de plantes cultivées», relève-t-on à la fondation suisse Pro Specie Rara, qui œuvre à réintroduire les espèces oubliées dans nos menus et à rediversifier les potagers. Un répertoire de plus de 1200 raretés végétales est en préparation et devrait paraître au printemps 2014, comme un rempart contre l'oubli.

Aujourd'hui déjà, des potagers cultivés partout en Suisse invitent à faire connaissance

ritables lieux de pèlerinage pour jardiniers et gourmets. Le temple du légume ancien étant le parc du château de Wildeggen, en Argovie, une véritable attraction qui attire plus de 1200 amateurs de verdure, chaque année en mai. Outre ses roses fabuleuses, son potager, l'un des plus grands de Suisse, héberge d'anciennes plantes et légumes auxquels s'intéresse Pro Specie Rara, une fondation dont le but est de préserver les races d'animaux de rente et les plantes de culture menacées d'extinction (www.prospeciarara.ch). Des expositions à thèmes s'y déroulent tout au long de l'année.

Dans les villes, les potagers verdissent sur les toits des garages et dans les arrière-cours. Et la jeune génération de chefs érige les fèves, les raves et les tomates en nouvelles stars des fourneaux.

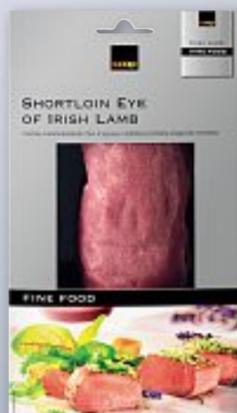
Les envies et les exigences des consommateurs sont devenues plus radicales, constatent aussi les auteurs du récent *European Food Trends Report*, publié par l'Institut Gottlieb Duttweiler. «Une nourriture saine, fraîche, durable et produite dans le respect des valeurs, tout en ayant un goût authentique» – voilà le motto. Lors de la dernière étude déjà, il y a trois ans, «le début d'une prise de conscience alimentaire» a été constatée, de même que «l'aspiration grandissante d'en apprendre davantage sur l'alimentation et d'opposer des initiatives individuelles et une conscience critique à l'opacité des mécanismes de production de l'industrie alimentaire». C'est ainsi que le légume de l'avenir (comme celui du passé) ne provient pas de n'importe où: il pousse en saison, se récolte à son rythme, se plaît chez les agriculteurs bios ou au moins au marché hebdomadaire où il est traité avec amour.

Alors que le rapport au temps devient toujours plus hectique et que la cuisine vire au hobby du week-end, l'acte de manger est promu au rang de symbole de statut social. Dans quelle voiture roules-tu, comment apprêtes-tu ton rutabaga? C'est sans doute que, comme le dit avec tendresse Erich Stekovics, «le goût est la plus jolie manière de parler du ciel». ☺



TOUT COMMENCE PAR LE PLAISIR DES PAPILLES.

La ligne Fine Food regroupe des produits de qualité issus des quatre coins du monde. Découvrez par exemple le Shortloin Eye of Irish Lamb, une



viande d'agneau au goût unique, produite dans le respect de la tradition irlandaise. Retrouvez nos recettes sur www.coop.ch/finefood

FINE FOOD

Pour des moments privilégiés.

coop

Pour moi et pour toi.

Cuisines légères

LES RECETTES NE SONT PAS LES SEULES À S'ALLÉGER, LES CUISINES ELLES-MÊMES SEMBLANT FLOTTER AU-DESSUS DU SOL. DE PLUS EN PLUS AÉRIENNES, LES STRUCTURES DISCRÈTES SE MARIENT AUX NOUVEAUX LIEUX DE VIE MULTIFONCTIONS SANS S'IMPOSER

TEXTE MARTINA BORTOLANI

SOUS LE TERME CUISINE américaine, les murs sont tombés au fil des ans entre les cuisines et les salles à manger, et les îlots centraux, monolithes souvent noirs et mats, se sont implantés, avec leur air immuable. Aujourd'hui, cette vision de la cuisine avec un âtre central est concurrencée par la légèreté. Celle-ci est de mise dans ces lieux de vie toujours plus multifonctions. En version blanc glacier ou couleur chair, les nouvelles cuisines ne dominent plus l'espace, elles sont élégantes et minimalistes, un brin futuristes. Totalement intégrées dans le style architectural de la maison, elles ne sont presque plus perceptibles au premier coup d'œil. Les placards sont en suspension, les plans de travail fixés sur des plinthes masquées et les étagères d'à peine

plus de huit millimètres d'épaisseur paraissent aussi légères que des plumes.

La discrétion est de mise

Philippe Starck a été l'un des premiers à comprendre que la cuisine des années 2010 devait s'intégrer dans l'ameublement. Plus aucune velléité à s'imposer en tant que lieu de cuisson. Il a abandonné la disposition classique consistant à aligner les éléments côte à côte, d'un mur à l'autre d'une pièce. Sa ligne Starck by Warendorf, comme un bloc entouré d'une bibliothèque, offrait un système modulaire, parfaite transition entre des espaces de détente et de repas. Le Français a lancé là une mode très importante parmi les cuisinistes, avec l'introduction d'éléments à l'allure légère et l'emploi de couleurs inhabituelles dans des lieux de cuisson. Les invités n'ont plus l'impression d'entrer dans la sphère privée du cuisinier,



mais dans un prolongement du séjour. Ces nouvelles compositions ont un petit air fugace très engageant. « Cette tendance se dessine depuis un moment déjà », confirme Katharina Buetler, décoratrice d'intérieur chez Boffi à Zurich. Les classiques de la fameuse marque italienne, comme les modèles K2 et K14, ou mieux encore le On/Off (design d'Alberto Colonello) qui se ferme comme une armoire, sont en avance sur leur temps. Le « système modulaire » est

Bien dans son époque, le modèle **Kora de Cesar**, qui évolue à chaque saison, ne repose pas par terre et, discret, laisse la pièce vivre autour de lui.

PHOTO: DR

PUBLICITE

vivez plus fort

Yerebatan - Istanbul



Office de la Culture et du Tourisme de Turquie
Stockerstrasse 55, CH-8002 Zurich
Tél: 044 221 08 10-12, Fax: 044 212 17 49
info@turquie-info.ch, www.facebook.com/tuerkei.tourismus





simplement fixé au mur. Le tout nouveau modèle K20 «s'éloigne encore davantage de la cuisine traditionnelle», ajoute Katharina Buetler, puisque ses aspects culinaires sont presque effacés avec des plans de travail abaissés de quelques centimètres par rapport au pourtour du meuble pour devenir presque invisibles. Pureté et élégance sont aussi les maîtres mots de la collection Kora des cuisines italiennes Cesar. Ce système (en photo) imaginé en 2010 par le designer G. V. Plazzogna fait déjà partie des incon-

tournables et s'intègre aussi bien aux anciennes demeures chics de Milan qu'aux fermes suédoises design. Son secret: être discret et laisser de l'espace au reste de la pièce ou de la maison.

Un salon pour cuisine

Captant l'air du temps, la cuisine doit s'harmoniser visuellement avec les œuvres d'art moderne, les lampes rétros ou encore les jouets des enfants essaimés çà et là dans le logis. Le mobilier doit faire profil bas, tan-

dis que l'intérieur s'égaie de touches personnelles, céramiques aux couleurs vives, ou éclairages leds multicolores. Ruth Arber, spécialiste d'intérieur, qui vend exclusivement le label parisien Caravane depuis peu, sait combien l'agencement de la cuisine doit se faire discret, car «le choix des textiles et des couleurs» est aussi important pour le consommateur que le design des meubles.

La simplicité est aussi un élément clé, sans lequel la légèreté ne pourrait s'exprimer. Aussi, si les nouvelles cuisines sont techniquement toutes-puissantes, elles n'en laissent rien deviner au premier regard. Les surfaces de travail sont escamotées, les espaces de rangement cachés et les armatures réduites au strict nécessaire.

Purisme bohème est le mot d'ordre du moment, alors que la ménagère des années 1960-70 était fière d'exhiber, comme des trophées, chacun de ses robots ménagers. Le luxe ultime, aujourd'hui, consiste à cacher au maximum les outils de cuisson. L'ADN du chic réside dans la structure technique du lieu, mais rien ne doit être apparent. Les cuisines actuelles doivent être ultra-simples, comme l'histoire d'amour sur fond de design intérieur, entre la spécialiste en relations publiques Barbara Hickl et l'architecte et designer Piero Lissoni, directeur artistique chez Boffi. Le jour où madame a repeint en rose la cuisine en acier inox gris-blanc de leur appartement berlinois au style bohème, son esthète de mari a convenu que le lieu n'avait rien perdu de son charme. Cette rénovation prouve que la simplicité du design d'une cuisine suffit à la faire durer éternellement... même en rose. ☺

PUBLICITE

Le design inspiré du mouvement.



En quête de la quintessence du mouvement, nous nous sommes inspirés de la nature, de sa force et de son énergie. Nous avons ainsi quitté les sentiers battus et cultivé la différence, comme nous le faisons depuis des décennies. Résultat: la nouvelle Mazda6, une voiture dont le mouvement renouvelle les formes en les sculptant dans le métal. Les technologies SKYACTIV vous permettent de ressentir intimement cette harmonie de puissance et d'élégance et vous procurent des sensations de conduite totalement inédites. L'exceptionnelle sobriété de son puissant moteur de 150 ch achèvera de vous convaincre. Il se contente de 3,9 litres au 100 km pour seulement 104 g/km d'émissions de CO₂. La Mazda6 redéfinit à sa façon le design, l'efficacité et la performance. Enthousiasmant!

dès CHF 30 600.- ou dès CHF 335.-/mois

NOUVELLE MAZDA6. AU-DELÀ DES CONVENTIONS.

SCHWEIZER
ILLUSTRIERTE

**Voiture
suisse
de
l'année**

Offres valables pour les contrats de vente du 01.07.13 au 30.11.13. Prix net Mazda6 Challenge SKYACTIV-G 145, 4 portes, CHF 30 600.- (prix catalogue CHF 31 600.- moins prime de reprise CHF 1 000.-). Modèle illustré: Mazda6 Revolution SKYACTIV-G 165, 4 portes, CHF 36 800.-. Ex. de leasing: Mazda6 Challenge SKYACTIV-G 145, prix net CHF 30 600.-, 1er loyer conséquent 25% du prix du véhicule, durée 36 mois, 15 000 km/an, taux d'intérêt annuel effectif 3,9%, CHF 335.-/mois. Une offre d'ALPHERA Financial Services, BMW Services Financiers (Suisse) SA. Les prix sont indiqués TVA 8% incluse. Assurance casco intégrale obligatoire en sus. L'octroi d'un crédit est interdit s'il entraîne le surendettement du client. Mazda6 Sedan SKYACTIV-D 150: catégorie de rendement énergétique A, consommation mixte 3,9 l/100 km, émissions CO₂ 104 g/km. Moyenne de toutes les voitures neuves vendues 153 g CO₂/km.

www.mazda6.ch

DÉCOUVERTES



La cave des Gantenbein dans les Grisons, a pu être réalisée grâce aux prouesses techniques d'informaticiens.

10

CAVES ULTRA- MODERNES

RICHE, TRÈS VINICOLE ET AMATRICE DE TECHNOLOGIES DE POINTE, LA SUISSE REGORGE DE CAVES INNOVANTES. VISITE

TEXTE *PIERRE THOMAS*



1 Fläsch, Grisons

Des effets spéciaux robotisés

Le chai Près du village de Fläsch, en 1986, Daniel et Martha Gantenbein avaient déjà construit une cave moderne, à l'orée de leurs 6 ha de vignes. En 2008, ils l'ont agrandie. Vu de l'extérieur, le nouveau bâtiment sur deux étages est spectaculaire: une «paroi intelligente» dessine, au coucher du soleil, une grappe géante de raisins dorés. Un des architectes mandatés, Andrea Deplazes, professeur à l'EPFZ, s'est approché de deux spécialistes en informatique pour imaginer les façades en 28 000 briques, conçues sur ordinateur et fabriquées par un robot. La fresque extérieure se mue en jeux d'ombres et de lumière à l'intérieur. Cette réalisation audacieuse a eu les honneurs d'un reportage dans *Hochparterre*, la revue de l'architecture que dirige, à Zurich, Köbi Gantenbein, le frère du vigneron grison.

Le vin Depuis trente ans, ils signent le pinot noir des Grisons le plus célèbre, une des rares icônes du vin suisse reconnue au niveau mondial. **Gantenbein Wein, Martha & Daniel Gantenbein, Ausserdorf 38, Fläsch, tél. 081 302 47 88, www.gantenbeinwein.com**

2 Colombier, Neuchâtel

Descente au paradis

Le chai La création ex nihilo d'une cave, dans les régions vinicoles, est fort rare. Sur les hauts de Colombier, à l'intérieur d'un clos de 5,5 ha de vignes, plantées principalement en pinot noir, c'est pourtant ce qui est arrivé en 2005, quand Louis-Philippe Burgat a quitté la Cave du Prieuré de Cormondrèche, une coopérative que ses aïeux avaient fondée... A l'arrière d'une gentilhommière flanquée de deux tours, les nouveaux locaux sont fonctionnels, avec une cuverie de plain-pied. Le chai à barriques se cache au sous-sol et tout un décorum procède à la descente au... paradis.

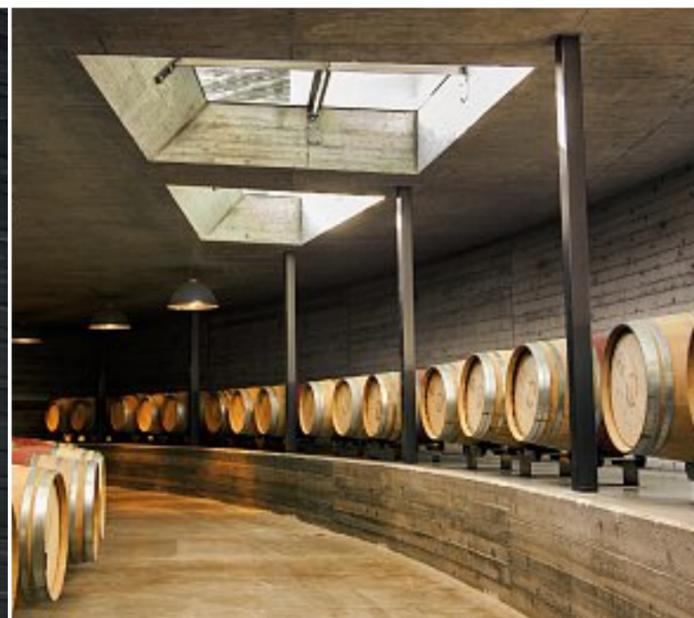
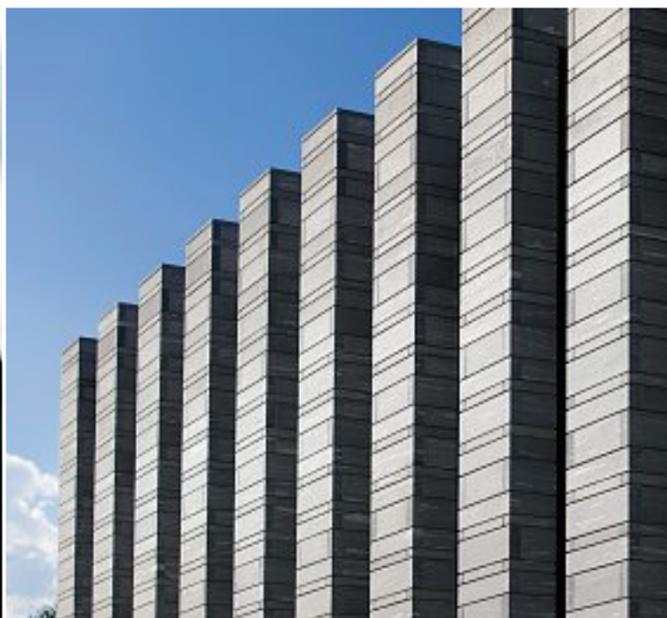
Le vin De quelques rares barriques naît la cuvée la plus prestigieuse du domaine, le pinot noir Pur Sang, inscrit à la Mémoire des vins suisses (www.mdvs.ch). Comme toujours à Neuchâtel, le domaine produit du chasselas – dont une version sur lies, élevée en grand fût de chêne, Blanche Loye, a décroché l'or au dernier Mondial du chasselas, à Aigle – du pinot noir, décliné en œil-de-perdrix, pinot noir «simple», en barrique ou Pur Sang. **Caves de Chambleau, Colombier, tél. 032 731 16 66, www.chambleau.ch**

3 Visperterminen, Valais

Des œufs en béton

Le chai Il fallait un écrin à la hauteur pour permettre de déguster les vins de belle venue de la coopérative du Haut-Valais: l'architecte de Viège Franz Studer a habilement utilisé les matériaux locaux, comme le mélèze et les murs de pierres sèches, dans un mélange réussi de tradition et de modernité.

Le vin Cette coopérative met en valeur les raisins récoltés par 550 sociétaires qui cultivent 45 hectares. Ici, le savagnin, appelé Païen dans le Valais romand et Heida dans le Valais germanophone, règne en maître et ce jusqu'à 1 150 mètres d'altitude, sur les pentes d'un coteau parmi les plus élevés d'Europe. L'œnologue Alain Helmrich propose depuis trois ans un vin unique en son genre, tiré de ceps «francs de pied», soit non-greffé sur des bois américains, une mesure normalement généralisée dans le monde pour éviter la prolifération du parasite le phylloxéra. Ce flacon rare, élevé dès le millésime 2012 en œufs de béton, fait partie de la Mémoire des vins suisses. **St Jodern Kellerei, Unterstalden, Visperterminen, tél. 027 948 43 48, www.jodernkellerei.ch**



4 Cully, Vaud

High-tech et vieille demeure

Le chai Il a dû attendre son 75^e anniversaire, en 2010, pour inaugurer une cave battant neuve, Louis-Philippe Bovard, agitateur d'idées du vignoble vaudois. Equipée en matériel de la dernière génération, elle est cachée entre les vieilles maisons du village viticole de Cully, et complète le labyrinthe des locaux de la Maison Rose, où sont encavés les raisins d'une vingtaine d'hectares.

Le vin Fondateur du Conservatoire du Chasselas, à Rivaz, mais aussi de la Baronnie du Dézaley et d'Arte Vitis, deux mouvements qui visent à promouvoir le meilleur de la région, Le Lavaux, Louis-Philippe Bovard reste un ardent défenseur du chasselas. Il n'hésite pas à prôner sa garde sur plusieurs années, et à le vinifier, parfois, sans malo (ndlr. type de vinification), et même en barriques... Son Dézaley, La Médinette, est inscrit à la Mémoire des vins suisses (www.mdvs.ch). Son nouvel œnologue, Caspar Eugster, un ancien du groupe Hess en Argentine, veille sur des blancs aussi exotiques, à Lavaux, que le sauvignon et le chenin, et des rouges, comme la syrah et le merlot.

Domaine Louis Bovard, place d'Armes 2, Cully, tél. 021 799 21 25, www.domainebovard.com

5 Lugano, Tessin

Botta au sommet de la colline

Le chai Jusqu'en 2009, Mario Botta n'avait pas construit de cave dans son canton d'origine... Pour la propriétaire, Lisetta Lucchini, passionnée de vin, ce chantier fut «la folie de la folie». Creusée dans le rocher – que l'architecte fait ressortir dans le chai à barriques du sous-sol –, la cave est construite sur armature métallique, recouverte de granit du val Maggia. Depuis 2009, la propriétaire est aidée en cave par une jeune œnologue tessinoise, Cristina Monico.

Le vin Alors que, d'ordinaire, en merlot, les cuvées luxueusement barriquées jouent les vedettes au Grand Prix du vin suisse, c'est le Moncucchetto «normal» 2009 de ce petit domaine de 2,5 ha qui l'avait emporté en 2011. Derrière le Riserva, élevé dix-huit mois en fût de chêne (50% neuf), ce «normal» est le deuxième vin, élevé un an en fût de chêne. On y produit aussi un mousseux et quelques autres spécialités. A noter qu'un autre architecte tessinois de renom, Aurelio Galfetti, a construit la cave Ghidossi, dans la plaine de Magadino.

Le vignoble Fattoria Moncucchetto, via Crivelli Torricelli 27, Lugano, tél. 091 967 70 60, www.moncucchetto.ch

6 Flanthey, Valais

Un espace très généreux

Le chai Entre Sion et Sierre, en grim pant sur Flanthey, la cave de Joël Briguet est enterrée dans un virage; elle a été aménagée en plusieurs étapes depuis vingt ans. Cette année, de gros travaux en ont doublé la capacité pour accueillir un nouveau projet viticole ambitieux, le Clos de Tsampéhro.

Le vin Grâce à un investisseur genevois, 2,5 ha de vignes d'un seul tenant ont été rassemblés pour produire des vins de haut niveau: un original mousseux brut, à base des cépages valaisans que sont la rëze, le Païen et la petite arvine, un assemblage blanc de rëze et de Païen, et une cuvée de merlot, cabemet franc, sauvignon et comalin. Ces deux derniers vins sont élevés en barriques neuves, vingt-quatre mois pour le rouge, de sorte que le chai a été agrandi pour en contenir une centaine. Associé au projet, l'œnologue Emmanuel Charpin fera déguster ces vins dans un nouvel espace. Dans la gamme élaborée par Joël Briguet et son œnologue Vincent Tenud, l'humagne rouge Cuvée des Empereurs fait partie du projet de la Mémoire des vins suisses.

Cave La Romaine, route de Granges 124, Flanthey, tél. 027 458 46 22, www.cavelaromaine.ch



7 Saint-Pierre-de-Clages, Valais

En rouge et noir

Le chai A l'étroit dans le village de Chamason, la cave a migré à l'entrée de Saint-Pierre-de-Clages. Un pavillon de vente et une salle de dégustation sont venus, au début de cet été, compléter la cave proprement dite. Rachel Boven, diplômée de l'Ecole hôtelière de Vieux-Bois, à Genève, a choisi l'architecte de Viège Franz Studer pour aménager ce nouveau lieu d'accueil, construit de toutes pièces. Le décor joue sur le rouge et le noir, le bois et la pierre anthracite.

Le vin Dans ce décor «classieux», où Rachel Boven et ses enfants, aidés par l'œnologue Rodolphe Roux, continuent l'œuvre entreprise par Michel Boven, décédé à la fin des vendanges 2010, on déguste les vins du domaine (15 hectares), une trentaine, dont un Païen élevé en barrique, nouveauté du millésime 2012, avec un diolinoir en cuve. Une des fiertés de feu Michel, fut son assemblage rouge, l'Ardévine, fait de syrah, de merlot, d'humagne et de cabernet sauvignon, élevé un an en barrique. Le nouvel espace a pris son nom!
Cave Ardévaz, rue de l'Eglise 29, Saint-Pierre-de-Clages, tél. 027 306 38 50, www.boven.ch

8 Berneck, Saint-Gall

Une étape de plus

Le chai En vingt-cinq ans, ce domaine de 18 ha a connu trois étapes. La dernière, en 2010, en a fait une des caves les plus modernes de Suisse. Kaspar Wetli, 56 ans, s'est inspiré de ce qui se fait de mieux en Italie, dans le Haut-Adige, et en Autriche. En béton et bois, le bâtiment se fond dans le décor du village saint-gallois mais rompt avec la tradition. Au sous-sol, il abrite un chai de 200 barriques.

Le vin Les Wetli vinifient surtout des cépages rouges, un tiers de leurs propres vignes, un tiers acheté et un tiers «à façon» pour d'autres vigneron. Ils ont vu grand, mais la relève est assurée: si Kaspar père est le président de l'interprofession de la vigne et du vin suisse alémanique, son fils, Kaspar junior, 29 ans, est œnologue diplômé HES de Changins, Mathias, 27 ans, termine son stage au Domaine Cruchon, à Echichens, et Adrian, 21 ans, se destine à la viticulture. A signaler une Sélection, à base de pinot noir, de gamaret et de blafränkisch, et Der Rote Baron, fait de zweigelt, merlot et pinot noir.
Le vignoble Schmid Wetli AG, Tramstrasse 23, Berneck, tél. 071 747 90 90, www.schmidwetli.ch

9 Aran-Villette, Vaud

Ancienne ferme savoyarde

Le chai Vincent Chollet, 33 ans, fils d'Henri, 67 ans, est impatient d'entrer dans sa nouvelle cave. Ce sera la première fois que tout le matériel nécessaire pour vinifier les 33 vins tirés de 25 cépages – un record vaudois! – sera sous le même toit, à l'exception d'un chai à barriques. Il a fallu calculer serré pour rénover dans les normes une maison savoyarde du XV^e siècle, située au cœur des vignes, sur 2 hectares de vignes, où, notamment, les Chollet cultivent deux nouveaux cépages prometteurs, croisement de gamaret, l'un avec du nebbiolo, l'autre avec de l'humagne. Restaurée, une belle cave voûtée permettra cet automne d'accueillir les clients au chemin du Grabe, sur les hauts d'Aran-Villette. Du coup, l'achèvement de la cave marquera une étape générationnelle, avec la relève de Vincent qui, avec sa femme, œnologue également, habitent sur place.

Le vin Le domaine, qui a pris le curieux prénom latin d'un ancêtre, figure à la Mémoire des vins suisses avec sa mondeuse, un cépage nouvellement réhabilité.
Domaine Mermetus, Vincent Chollet, Aran-Villette, tél. 021 799 24 85, www.mermetus.ch



Les vigneron suisses améliorent sans cesse la qualité de leurs vins et travaillent avec des **architectes** avant-gardistes.



La cave Marqués de Riscal, dessinée par Frank O. Gehry, au Pays basque, en 2004.

10 Môtier-Vully, Fribourg

Un écrin de béton

Le chai Bâtiment de béton brut au pied du Mont-Vully, la Cave de l'Hôpital de Meyriez (près de Morat) a quarante ans cette année. Mais «elle a été rénovée en 2008 et orientée clients», explique Christian Vessaz, 36 ans, œnologue sur le domaine depuis dix ans. Près de la moitié des vins tirés des 10 ha de vignes sont vendus en direct sur place. Les clients peuvent déguster et voir de leurs propres yeux le chai à barriques, aménagé dans un ancien garage. Si le jeune œnologue a amené de la nouveauté en cave, il l'a aussi fait dans les vignes, où il a pris le virage de la biodynamie en 2009. Il mise autant sur le chasselas, avec une sélection parcellaire, que sur les spécialités blanches ou rouges.

Le vin Son traminer (nom donné au gewurztraminer dans le Vully) est inscrit à la Mémoire des vins suisses. Il en a sorti, au début de l'année, une version issue de vieilles vignes et vinifiée en barrique. Et en rouge, un gamaret-malbec, élevé deux ans en barrique. Deux cuvées de luxe rapidement épuisées, malgré leur prix (35 et 42 fr.)

Domaine de la Bourgeoisie de Morat, route du Lac 200, Môtier-Vully, tél. 026 673 19 10, www.cru-hopital.ch

Grands architectes pour grands crus

Edifier des bâtiments à la mesure des domaines viticoles, parfois de plusieurs centaines d'hectares, conditionne l'architecture des chais réputés d'aujourd'hui. Ces réalisations prennent une valeur de carte de visite internationale. Voilà pourquoi de grands architectes ont mis leur patte sur le chai des châteaux de Bordeaux: un architecte spécialisé comme Bernard Mazières a dessiné les plus cotés (Yquem, Petrus, Latour et Mouton-Rothschild), et des vedettes comme Jean Nouvel celui du Château La Dominique, Alberto Pinto celui de Pavie, Christian de Portzamparc

celui de Cheval-Blanc, Norman Foster celui de Margaux, Philippe Starck celui de Carmes Haut-Brion (prévu pour 2015) et Mario Botta celui de Faugères. Mais il n'y a pas que Bordeaux et son prestige! Mario Botta a aussi construit en Toscane à Petra (Maremma), et Herzog & de Meuron en Californie (Dominus). L'Espagne est jalonnée d'«œnomonuments», comme la Bodega Portia, dans la Ribera del Duero, de Norman Foster – domicilié au château de Vincy, à Gilly, sur La Côte vaudoise –, les ondulations élégantes d'Ysios, signées Santiago Calatrava dans la

Rioja, non loin d'Elciego, où Frank O. Gehry a prolongé l'«effet Bilbao» (et son musée) par la cave Marqués de Riscal. Le grand architecte portugais Álvaro Siza Vieira a dessiné la Quinta do Portal, dans la vallée du Douro, et la «boîte à chaussures» immaculée d'Adega Mayor, dans l'Alentejo. En Amérique du Nord (Californie) et du Sud (en Argentine, au Chili), plusieurs grandes marques ont des caves monumentales. Et bientôt en Chine, comme cette Asterisk Winery, signée Sako et associés, qui reprend la forme de l'étoile graphique posée dans le vignoble.

**«Parfois, il faut que ça
soit du champagne.»**

Evaluation de la cliente de Denner

Carmen V., employée de banque: ★★★★★



Pol Caston brut, Champagne AOC, France, 75 cl, CHF 17.95

**Evaluez
maintenant
les vins Denner
et profitez-en!**
www.denner-wineshop.ch
★★★★★

Un pour tous les amateurs de vin



En denim très mâle

ASSOCIÉ À DES COUPES STRUCTURÉES, LE JEANS SOULIGNE EN DOUCEUR LE STYLE FÉMININ-MASCULIN

SÉLECTION ISABELLE STÜSSI ET OLIVIA GORICANEC



CLASSY & COOL

1. Vernis à ongles Lost on Lombard, **OPI**, 23 fr. 90
2. Perfecto, **Rag & Bone**, 850 fr.
3. Boucles d'oreilles N° 03, **Saskia Diez**, env. 330 fr.
4. Jeans, **Dsquared2**, 298 fr.
5. Cardigan, **Acne**, 398 fr.
6. Sac à main Polly, **Marc Jacobs**, 930 fr.
7. Bague berbère en or, **Repossi**, env. 6 750 fr.
8. Bottes Star, **Acne**, 498 fr.
9. Ombres à paupières Palette City Drive Classy, **Yves Saint Laurent**, 89 fr.

HUBLOT



Big Bang Jeans.

Chronographe en acier orné de 114 diamants, pour un total de 1.2 carat.

Cadran en véritable tissu de jean serti de 8 diamants. Bracelet en tissu de jean fusionné avec le caoutchouc.

Série limitée à 250 pièces.



HUBLOT

BOUTIQUE GENEVE
78 rue du Rhône / 3 rue Céard



twitter.com/hublot • facebook.com/hublot

Le jeans version dandy

UN PEU ÉRAFLÉ ET MALMENÉ, IL DÉDRAMATISE LES PIÈCES À L'ESPRIT TAILLEUR. LA CLASSE, AVEC MALICE

SÉLECTION ISABELLE STÜSSI ET OLIVIA GORICANEC



ENCORE! | SAVEURS 2013

DSQUARED2

PREPPY & COOL

- 1. Chapeau, **Borsalino**, 330 fr.
- 2. Manteau, **Band of Outsiders**, 1396 fr. sur mrporter.com
- 3. Cardigan, **Burberry**, 995 fr.
- 4. Jeans Mercer-Beatnik, **Scotch & Soda**, 169 fr.
- 5. Nœud papillon, **Fidelio**, 98 fr.
- 6. Lunettes Gregory Peck, **Oliver Peoples**, env. 310 fr.
- 7. Parfum Blue Cedrat, **Comme des Garçons**, 149 fr. 85
- 8. Sac, **Boss**, 1099 fr.
- 9. Chaussures Model 05, **Velt**, 355 fr.

**BRILLANCE DIAMANT
ET VOLUME.
IL NE VOUS EN FAUT PAS PLUS
POUR BRILLER.**



NOUVEAU

BRILLANCE IRRÉSISTIBLE ET
VOLUME AÉRIEN.
POUR CHEVEUX FINS.

SES GOÛTS



Lang Lang

PIANISTE PARMIS LES PLUS DOUÉS DE SON ÉPOQUE, LE CHINOIS QUI A PORTÉ LA FLAMME OLYMPIQUE À LONDRES EST ADULÉ COMME UNE POPSTAR EN ASIE. UNIVERS D'UN OVNI MUSICAL

TEXTE ISABELLE MERCIER

BASKETS ROUGES AUX PIEDS, cheveux décoiffés, sourire complice aux lèvres, Lang Lang est le *guy next door* avec qui on aimerait passer une soirée. Il n'a rien d'un pianiste besogneux. Bien dans son époque, il fait de son image un business très rentable et prête son nom à diverses marques. A l'aise avec la presse, il louvoie avec brio entre spontanéité et professionnalisme, égrenant les noms de ses sponsors. Mais avant tout, Lang Lang œuvre pour promouvoir la musique classique auprès des jeunes, notamment en tant que président de la Fondation culturelle de Montblanc. Rencontre avec un grand garçon qui n'a pas peur de déranger.

Vous avez de belles baskets!

(Il regarde ses pieds.) Oui, ce sont des Nike, j'en ai de toutes les couleurs, des vertes, des jaunes. Mais normalement je devrais porter des **Adidas (1)**! Ils ont sorti un modèle qui porte mon nom, noir et doré. Pour les chaussures plus formelles, j'aime aussi les couleurs, mais plus discrètes, comme le bleu foncé.

Vous passez vos soirées sur scène en froc, chez qui vous habillez-vous?

Giorgio Armani (6) me sponsorise. La dernière fois que je suis allé à Milan, c'était fou. Ils m'ont ouvert la boutique et j'ai pu choisir tout ce que je voulais. De retour à New York, il y avait 7 cartons grands comme des frigos devant ma porte, c'étaient mes achats!

Vous portez une montre pour jouer?

Pour les entraînements et les cours, oui. Mais pas en concert, ça m'alourdit le poignet. Les grands soirs, je sors ma **Montblanc Rieussec Open Date (2)**, un cadeau limité à 50 exemplaires. J'en suis très fier.

Quelle est votre salle préférée?

Le Carnegie Hall de New York, l'Albert Hall à Londres, la Philharmonie à Berlin. J'aime les grandes salles où le son s'envole. Mais à Genève, vous avez une petite salle avec une acoustique incroyable, le **Victoria Hall (3)**.

Vous avez composé la musique d'un jeu électronique, vous jouez beaucoup?

Moins! J'ai troqué ma PSP contre mon téléphone portable. Bêtement, j'aime bien **Angry birds (4)**! Par hasard, j'ai rencontré son créateur au sud de la France, un gars supersympa.

Vos musiciens fétiches non classiques?

La provocante **Lady Gaga (7)**, Adele, Justin Timberlake, Paul McCartney.

Où vous sentez-vous à la maison?

Je me déplace tous les deux jours. La maison, c'est New York et Pékin. Mais j'aime aussi mon hôtel londonien, le **Langham Hotel (9)**. Sans doute parce qu'il comporte mon nom!

Que prenez-vous dans vos bagages pour vous sentir chez vous?

Ma maman! Elle m'aide à garder les pieds sur terre. Autrement, mon téléphone portable et, jusqu'à peu, mes **Transformers (5)**, vous savez, ces jouets géniaux.

Vous aimez surtout le foot, non?

Je suis fan du **Barça (8)**, du Bayern Munich et de Manchester. Ⓣ



*"Le vignoble suisse est un trésor caché
entre lacs et montagnes.*

*Les vigneronns suisses le cultivent depuis
la nuit des temps et produisent aujourd'hui
en secret des vins incroyables
de classe mondiale."*

Paolo Basso
Meilleur Sommelier du Monde 2013



Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération

**4 MILLIONS DE
NOUVELLES
CELLULES
CHAQUE JOUR***
LA PEAU RENAIT

AGE PERFECT
RENAISSANCE CELLULAIRE

INNOVATION AVEC NATECIUM® DHC
PUISSANT ANTI-OXYDANT



**“UNE NOUVELLE VIE
POUR MA PEAU.”**

Julianne Moore.

DÉCOUVREZ NOTRE 1^{ER} SOIN
RECONSTITUANT PROFOND QUI STIMULE
LA RÉGÉNÉRATION CELLULAIRE.

**LA PEAU EST PLUS FRAÎCHE, REPULPÉE,
SIMPLEMENT RESPLENDISSANTE:
UNE NOUVELLE VIE POUR LA PEAU.**

Parce que vous le valez bien.

L'ORÉAL
PARIS