

encore!

SO SWISS

ARCHITECTURE
LES EXPLOITS
D'ALTITUDE

MONTRES
LES HORLOGERS
DE LA GEN Z

GASTRONOMIE
LES SAVEURS
DES ALPES
SELON DIDIER
DE COURTEN

MODE
LIGNES CLAIRES, COULEURS
FORTES: DESIGN ATTITUDE

FÉVRIER 2026

Le Matin
Dimanche





Cartier

ATKINSONS

LONDON 1799





SO SWISS | FÉVRIER 2026

SUJETS

6 Merveilles

De Verbier à Saint-Moritz, le luxe prend des vacances de neige

10 Trend

Le style chalet se réinvente

13 Horlogerie

Place à la nouvelle génération d'horlogers

30 Beauté

Des soins issus des laboratoires académiques suisses

31 Ses goûts

Les créations joyeuses d'Alfredo Häberli



Manteau en cuir jaune, **Loewe**. Chemise en laine jaune et pantalon en nylon jaune, **MM6 Maison Margiela**. Escarpins en cuir, jaune et vert, **Fendi**. Sac à main The Whole Mini, jaune, **Thaden**. Chariots de service, combinaisons en vert USM, jaune or, orange pur et True Pink (couleur spéciale limitée), **USM Haller**. P. 18



COUVERTURE

Top et pantalon en coton de soie à imprimé Polygone, blanc et corail, **Akris**. Escarpins en cuir embossé et cuir vernis rouge et blanc, **Chanel**. Buffet bas, avec tiroirs et sur roulettes, Rouge rubis, **USM Haller**.

PHOTOS
Arthur Delloye
STYLISME
Simon Pylser



Prendre de la hauteur

ZERMATT, EN DÉBUT DE SAISON. Dans le train qui grimpe au Gornergrat, les skieurs emmitoufflés (-17 degrés ce matin...) se pressent aux fenêtres pour filmer/photographier/selfiser ce Cervin qui émerge d'un sommeil rose. «Aaaah» et «Ooooh» se disent pareillement dans toutes les langues du monde. Ces sommets qui nous sont si familiers attirent et défient, depuis près de deux siècles, les aventuriers de toutes nationalités (bon, au début surtout les Anglais...), mais dans cette dernière décennie, la machine à rêve enneigé semble tourner toujours plus vite. Un nombre record de nuitées en montagne la saison de ski dernière (18,5 millions – tout de même!), plus de 300 hôtels quatre ou cinq étoiles dans les Alpes en 2023,



Renata Libal,
rédactrice en chef

des boutiques de luxe qui ouvrent par bourrasques, des tables ambitieuses qui invitent à la dégustation toujours plus près des étoiles. En hiver, ceux qui peuvent s'offrir ce plaisir, ce vertige, n'hésitent pas: ils montent d'un étage topographique ou deux et regardent la vie d'en haut. On les comprend... et on les imite! L'afflux, sur nos monts, de visiteurs d'ailleurs incite à envisager la Suisse avec une envie renouvelée. Que de nouveautés là-haut! En un week-end ou un jour, l'immersion dans le bleu et blanc permet de s'imprégner de design chic, de goûter à des saveurs inédites (lire en p.14 le plaidoyer du chef Didier de Courten pour la gastronomie alpine), comme de s'extasier devant les folies des architectes qui osent se mesurer aux cimes (voir: p. 26). Au-dessus du brouillard, dans l'air cristallin, scintille une belle créativité born in Switzerland. ☺



Le motif Pilule, de la marque de ski **Fusalp**, est inspiré des années 1970 et amène un esprit fashion dans les tenues performantes.

MODE

Esprit ville en piste

Depuis que les stations de ski se posent en capitales du chic – avec leurs restaurants étoilés, leurs festivals de musique en plein air, leurs galeries d’art – les férus de mode sont un peu empruntés: comment s’habiller griffé les pieds dans la neige? Les réponses viennent de deux directions convergentes. D’une part, les marques de luxe multiplient les collections capsules, qui déclinent le style maison en version sportive. Ainsi, la dernière collection Coco Neige, la première signée du nouveau directeur artistique Matthieu Blazy, propose une garde-robe à cheval entre l’esprit couture et le vestiaire outdoor: des pullovers avec motifs de faons et de fleurs alpines, du tweed revisité techno, des silhouettes épurées qui libèrent le mouvement. La capsule Dioralps, de son côté, assume une certaine vision de l’après-ski, avec des pullovers jacquard surdimensionnés, des

casquettes et un sac en peau de mouton et des moonboots assorties, qui font de joyeux pieds de yétis. Il y a aussi Armani, Gucci, Balenciaga ou Louis Vuitton bien sûr. Michael Kors vient à son tour, cette saison, renforcer la cohorte. Voilà pour déambuler en station, avec les codes du ski, mais des envies d’apéro. Pour ce qui est des pistes proprement dites, ce sont les marques de sport pures et dures qui font un pas vers l’ambiance urbaine. A la pointe du phénomène, la française Fusalp décline ses tenues de ski super protectrices, ultraflexibles en motifs léopard à col (fausse) fourrure ou imprimés inspirés des catwalks. La marque Moncler multiplie les capsules avec des designers comme Rick Owens, mais sa collection Grenoble offre le meilleur du ski en allure mannequin, taille fine et détails couture. Un vrai style *FashNeige* déboule à toute allure... *Renata Libal*



HÔTEL

Chic grison

Les meilleurs cadeaux sont ceux que l’on se fait à soi-même. Le légendaire Badrutt’s Palace de Saint-Moritz fête son 130^e anniversaire et s’est offert un cadeau spécial: une aile entière. Haute de six étages, reliée au bâtiment principal par un passage souterrain, elle abrite 25 chambres et suites. Sa construction a été conçue par l’architecte Antonio Citterio. Et comme l’homme est lié à Flexform, de nombreux meubles de la maison italienne se retrouvent dans les chambres. Sublime. *T.B.*

Badrutt’s Palace Hotel, Saint-Moritz, badruttpalace.com, davantage de photos et d’infos sur encore-mag.ch



HORLOGERIE

Mon œil!

Avec sa couronne surdimensionnée et son aiguille à flèche rouge indiquant la date, le modèle Oris Big Crown se pose, depuis 1938, comme une icône de la maison. Celle-ci incarne l’attachement à la clarté de lecture (une montre pensée pour les aviateurs) et la foi jamais démentie dans les mouvements mécaniques. La réédition de cette année arbore un design que les collectionneurs appellent «bullseye», œil de bœuf, en référence au design concentrique aux couleurs contrastées. Ma pupille fixe la tienne... *R.L.*

Oris, Big Crown, Pointer date bullseye, mouvement mécanique, 38 mm, acier, 1950 fr.



BEAUTÉ

Fortes fleurettes

L’edelweiss, la rhodiola rosea et le narcisse. Ces trois plantes alpines, cultivées dans des jardins à 2000 mètres d’altitude, constituent le cœur des soins Alpeor et font bénéficier la peau de leurs impressionnantes capacités de régénération. Lancée en 2024 par Alexandre Flückiger, la marque s’appuie sur l’héritage d’une grand-mère montreuusienne, déjà active dans les traitements par les plantes. La ligne Ultitude récemment revisitée se focalise sur l’anti-âge et se savoure idéalement en institut. Les spas d’hôtels sélectionnés pas Alpeor respectent l’esprit des prairies: tous orientés nature et délicatesse. Si douce immersion dans la magie végétale... *R.L.*

Les soins Alpeor sont prodigués dans 10 spas d’hôtel, dont l’Hôtel des Horlogers au Brassus, le Belvédère à Locarno ou l’Ermitage à Schönried. Liste, e-shop (produits dès 74 fr.) et points de vente: alpeor.com



Le luminaire Curves dans sa nouvelle version, **blanche et immaculée**.

DESIGN

Des formes pour défier le temps

Pour sa première collection, «Initium», Charles-Emmanuel Deppierraz a misé d'emblée sur l'excellence. On ne sait quelle mouche a piqué l'ancien cadre d'entreprise quand, à l'approche de la cinquantaine, il se découvre une passion pour le design, mais on peut garantir que les créations du Lausannois autodidacte défient le temps. Atemporelles car inspirées par l'Art déco et le modernisme, avec un clin d'œil aux années 1970. Ces pièces éternelles par leur exécution sont confiées aux meilleurs artisans, chacun maître de son savoir-faire. Ainsi, la lampe Curves a été réalisée à la main par la Maison Pouenat, qui perpétue dans ses ateliers français le travail du métal avec maestria depuis 1880, mettant son héritage centenaire au service du design contemporain. Après une version en laiton et noir mat absolu, Charles-Emmanuel Deppierraz a paré les lignes sinueuses du luminaire d'un habit immaculé. La Curves Pure White, sublimée par un intérieur

d'abat-jour doré à la feuille, a été présentée pour la première fois à Paris en janvier dans le cadre de Bel Ouvrage-Collector's Room, un événement dédié au design de collection, organisé – excusez du peu – dans la maison particulière de Karl Lagerfeld. Une scène exceptionnelle pour accueillir les premiers objets précieux du créateur suisse. La collection compte huit objets ultra-luxe: une table basse, un guéridon, une console, un miroir, une chaise, un lampadaire, une lampe à poser, une table d'appoint.

Ce répertoire précis de formes élémentaires et sculpturales transforme la matière en œuvres poétiques mais toujours fonctionnelles. Pensée et créée avec amour et passion, chaque pièce est signée, numérotée et accompagnée de son certificat d'authenticité. *Patricia Lunghi*

Collection Initium, Charles-Emmanuel Deppierraz, prix sur demande, charlesdeppierraz.com

ACCESSOIRES

Si beaux sabots



À mi-chemin entre héritage alpin et cool attitude, les sabots d'Appenzell débarquent là où on ne les attendait pas: dans le vestiaire contemporain, grâce à Appenzeller Gurt, une marque tout ce qu'il y a de plus régional. Oubliez la chaussure folklorique figée dans les vitrines. Ici, la tradition se porte, se marche et s'assume. Inspirés des demi-bottes du costume appenzellois, ces sabots unisexes reprennent les codes forts de la région: cuir noir profond, boucles en laiton, motifs de soleil, de vaches et de fleurs, directement empruntés à la mythique ceinture. Le tout réinterprété dans une forme nette, robuste, presque graphique. Deux ans de développement, du cuir régional tanné à l'ancienne, une semelle en liège, et une fabrication à la main chez Lienhard Schuhe, à Thoun. Le résultat? Une chaussure qui a du poids, du sens et du style. Fondée en 2012 par Caspar Eberhard, Appenzeller Gurt a transformé l'artisanat traditionnel suisse en langage contemporain: ceintures serties de métal, colliers pour chiens, accessoires en cuir et tissus régionaux, juste ce qu'il faut de *bling* pour troubler la tradition. *E.N.*

Sabots Appenzeller, en cuir, Appenzeller Gurt, 260 fr., appenzeller-gurt.com



DÉCO

L'appel des cimes

Le Cervin, un skieur élancé et un nom qui convoque élégance alpine et haut-lieu touristique. La maison Viñas Genève décline ainsi sur plaids plusieurs destinations de neige mythiques. Confort absolu. *J.P.*

Plaid Zermatt, 100 % pure laine Cashwool, Viñas Genève, 590 fr., vinas-geneve.com



Au St Bernard, l'esprit chalet se fait contemporain, en déco comme dans l'assiette.

RESTAURANT

Fidèle

compagnon

Dès l'entrée, le ton est donné. Chez St Bernard, il y a du monde, du bruit, des rires qui débordent des tables et cette faune typiquement verbieraine : saisonniers stylés, locaux affûtés, skieurs fatigués mais heureux. Installé dans l'Experimental Chalet, le nouveau restaurant ne joue pas la carte du temple gastronomique intimidant. Il préfère l'énergie d'un lieu vivant, chaleureux, où l'on vient autant pour l'ambiance que pour ce qu'il y a dans l'assiette. C'est chic, mais pas prétentieux. Soigné, sans être coincé. En cuisine, le chef exécutif Rudy Ballin signe une partition alpine généreuse et précise. Fromages qui sentent bon l'altitude, viandes locales,

légumes de saison, vins du Valais. Des plats francs, réconfortants, qui parlent autant au cœur qu'à l'estomac. Des classiques montagnards revisités avec justesse, parfaits pour refaire le monde après une journée dans la poudreuse. Au fond de la salle, la Table du Chef attire comme un aimant. Grande tablée, conversations croisées, verres qui tintent, inconnus qui deviennent voisins de soirée. St Bernard n'essaie pas d'être tendance. Il l'est déjà, presque malgré lui. Une nouvelle adresse qui donne envie de s'habiller un peu mieux, de rester un peu plus longtemps, et de remettre ça le lendemain. *Endrit Nurcaj*
Restaurant St Bernard, Verbier, stbernardverbier.com



CUISINE

Chaud

devant

Ça bouillonne chez Kuhn Rikon. Si la marque d'accessoires de cuisine, toujours en mains familiales, fête cette année son 100^e anniversaire, elle n'en oublie pas pour autant de jouer la carte de l'innovation. Comme avec sa batterie de cuisine thermique, Hotpan. Avec leur double revêtement, ces casseroles-là permettent d'économiser jusqu'à 60% d'énergie et gardent les aliments au chaud jusqu'à deux heures. *T.B.*

Faitout Hotpan, Ø 22 cm, 209 fr., kuhnrikon.com



BIJOU

Précieuses

briques

Avec ces briques de la maison suisse Gubelin, la maçonnerie prend une dimension joaillière. Déclinée en bagues, en colliers, en bracelets et en boucles d'oreilles, cette collection Bricks joue la carte de l'audace, et invite à l'accumulation, les pièces s'emboîtant les unes avec les autres. *J.P.*

Collection Bricks, bagues dès 2500 fr., gubelin.com

Les promesses des micronutriments

TOY TOY TOY



PAR JULIEN
PIDOUX

Envie d'un sommeil plus profond? D'un cerveau aux fonctions cognitives incomparables? D'une santé cardiovasculaire de fer? De cheveux moins cassants? N'en jetez plus! Dans un marché des compléments alimentaires plus que saturé, la firme suisse More+Life apporte sa plus-value: des combinaisons de micronutriments personnalisées, élaborées à partir de plus de 120 ingrédients validés par la science. Concrètement? On commence par répondre – online – à toute une série de questions, sur sa santé, son sommeil, sa digestion, sa libido,



Le mélange personnalisé se présente sous la forme de granulés, morelife.health

la qualité de ses cheveux ou de ses ongles, et – surtout – sur les objectifs que l'on souhaite atteindre. Le tout accompagné d'un test sanguin (sur le bout du doigt) pour voir où sont les éventuelles carences. C'est en fonction de tous ces résultats que l'entreprise, fondée par ceux-là même qui ont créé la chaîne de restauration santé Kaisin (présente à Zurich, Bâle et Zoug), met au point une formule unique. On aime ces minigranulés, facilement assimilables (on parle de biodisponibilité maximale), ainsi que le beau packaging métallique. Pas de boîte en carton disgracieuse, tout cela peut rester fièrement sur le plan de cuisine, dans le genre «Oui, je prends soin de moi». Il n'y a pas de secret: pour ce type de produits, la durée et la constance sont clés. Après un mois de prise (comptez près de 90 francs), les résultats semblent apparaître. Davantage d'énergie, un sommeil plus récupérateur et des ongles moins cassants – notamment! On se réjouit déjà: après trois mois, on me promet une meilleure endurance physique et concentration.



FLEXFORM GENEVE BY LA COUR DU MAIL 1 AVENUE KRIEG GENEVE T +41 22 328 02 40 INFO@LACOURDUMAIL.CH
 FLEXFORM LUZERN BY DAVINCI INTERIOR DESIGN 4 MEILIPLATZ EMMEN T +41 41 260 51 53 FLEXFORM@DAVINCI-SCHWEIZ.CH
 SHOP IN SHOP WOHNIDEE LUZERN METZGERRAINLE 6 LUZERN T +41414103727 INFO@WOHNIDEE.CH

ÉGALEMENT DISPONIBLE CHEZ D'AUTRES REVENDEURS AGRÉÉS

DISCRET EN APPARENCE SEULEMENT.
 Groundpiece canapé, design Antonio Citterio



FLEXFORM



Cette maison privée de Saint-Moritz vient d'être rénovée par l'architecte Matteo Tartufoli du bureau milanais M2P Associati. Elle est presque entièrement meublée de pièces de la maison Molteni&C. On y repère le sofa Paul de Vincent Van Duysen, les tables basses 45° de Ron Gilad, ainsi que les spectaculaires fauteuils d'extérieur D.154.2 de Gio Ponti.

La montagne épurée

SUR LES HAUTEURS, LA CHALEUR. Traditionnellement, le style chalet se compose de bois sombre un peu brut, de peaux de moutons ou de vaches, de couvertures militaires rebrodées et de petites fenêtres qui laissent le froid à l'extérieur. L'effet cocon. Mais l'art de se lover à la montagne est en pleine révolution. Sans doute le phénomène s'explique-t-il par l'arrivée, sur les sommets, d'une clientèle cosmopolite de plus en plus nombreuse. Ces néo-montagnards amènent avec eux un art de vivre contemporain, ponctué des trouvailles design qu'ils apprécient sous toutes les latitudes. Or, quelle est l'ambiance du moment dans l'ameublement? La délicate simplicité, basée sur des lignes élégantes, de nobles ma-

tériaux et, surtout, une belle luminosité. Ces éléments d'inspiration scandinave – ou japonisante, allez savoir! – vivent particulièrement bien sur les hauteurs, là où la neige et le ciel rivalisent de nuances de blanc. Le bois clair est certainement moins rustique que les madriers en vieux mélèze, mais il confère aux intérieurs une aura de pureté que prolongent les sofas tendus de textile clair. Les grandes maisons de meubles milanaïses confirment toutes qu'elles reçoivent de plus en plus de commandes en station, qu'elles concernent des clients particuliers ou des hôtels. Leurs pièces belles à regarder sont surtout agréables à vivre et ne surchargent pas l'ambiance, laissant la place d'honneur aux pics majestueux, derrière les fenêtres agrandies. ☺

TEXTE RENATA LIBAL

PHOTOS: DR

Fait pour la vie.



VARDAGEN
couteau d'office, 20 cm

24.⁹⁵

15 ans de garantie





2024



1772



XVIII^e S.



2021



2025

EXQUISES DÉLICATESSES

2024 Ors, améthyste, diamants, verdite, laque, ébène... Cette Brassée de Lavande imaginée par l'atelier de la Maison de la Mécanique d'Art pour le compte de Van Cleef & Arpels s'anime pour laisser échapper des papillons.

1772-1774 Le dessinateur, de Jaquet-Droz, est capable de réaliser quatre dessins.

XVIII^e s. L'un des premiers automates d'oiseaux en cage, attribué au Suisse Pierre Jaquet-Droz. Aujourd'hui, seule la manufacture Reuge en produit encore.

2021 Œuvre de François Junod, ce champignonneur qui déambule accueille les visiteurs du Musée Audemars Piguet, au Brassus.

2025 Pour les 270 ans de Vacheron Constantin, François Junod a créé cet humanoïde qui danse sur une horloge astronomique à 23 complications.

2026 Issue de la Fabrique du Temps Louis Vuitton, cette pendule de table est à l'image de la légendaire camionnette siglée LV.



2026

Poésie mécanique

COUSIN DE L'HORLOGERIE, L'ART DES AUTOMATES S'INSCRIT DANS UNE LONGUE TRADITION QUE LE MONDE DU LUXE REDÉCOUVRE AVEC PASSION. À SAINTE-CROIX, FRANÇOIS JUNOD EN EST LE MAGICIEN LE PLUS RESPECTÉ.

TEXTE MATHILDE BINETRUY

UNE PETITE STATION de ski familiale, de celles qui font la fête et rouvrent les téléskis à chaque giboulée. Sur ce «balcon du Jura», le soleil semble plus généreux qu'en plaine. Mais l'endroit n'est pas seulement un lieu de cure en vitamine D, il passe également pour la Silicon Valley des automates. C'est ici, à Sainte-Croix, que la manufacture Reuge œuvre depuis cent soixante et un ans, la seule à perpétuer encore la tradition des oiseaux chanteurs, ces délicatesses qui ont ravi les grands de ce monde durant tout le XIX^e siècle. Les boîtes à musique mécaniques lui valent d'ailleurs une inscription au patrimoine culturel de l'humanité. C'est à Sainte-Croix aussi que travaille François Junod, le magicien le plus célèbre de la poésie mécanique. Avec ses neuf collaborateurs – un exploit dans un art aussi pointu –, il anime un atelier où chaque recoin respire le mouvement.

Mais pour comprendre les automates, il faut d'abord remonter le temps, de plusieurs centaines d'années. Au XII^e siècle, Al-Jazari invente des humanoïdes et des horloges à eau en terres arabes. En Europe, les cathédrales offrent le volume et la puissance nécessaires: Strasbourg, au XIV^e siècle, met en mouvement ses Rois mages. Trois siècles plus tard, le siècle des Lumières libère ces machines du sacré, et, au XVIII^e siècle, Pierre Jaquet-Droz les fait passer du religieux au profane, éblouissant les cours d'Europe. Parmi les pièces les plus célèbres, ce trio: la musicienne, le dessinateur et l'écrivain, que l'on peut voir à l'œuvre au Musée d'art et d'histoire de Neuchâtel. Aujourd'hui, cette tradition d'objets animés connaît un vrai retour de flamme, auprès des maisons de luxe.

Dans le chaos organisé de son atelier, François Junod, 67 ans, façonne depuis plus de quarante ans de telles prouesses en micro-mécanique. Plusieurs fées se sont penchées sur son berceau. Après des gammes en micro mécanique puis aux Beaux-Arts de Lausanne, il revient dans sa ville natale, où il trouve un maître en la personne de Michel Bertrand, qui l'initie à l'art des automates. Il apprend vite, puis passe des années à restaurer des chefs-d'œuvre pour des collectionneurs et des musées, du Japon aux États-Unis. En 2010, un client de Palo Alto lui commande un automate à la complexité inédite: un Alexandre Pouchkine capable d'écrire 1458 poèmes de manière aléatoire, de les illustrer et de les signer. Sept années de travail acharné seront nécessaires pour donner vie à cet androïde, devenu sa création la plus ambitieuse. Parmi ses autres œuvres marquantes, on compte l'Ange du CIMA à Sainte-Croix, le monumental homme-marcheur sur la façade du musée, le tapis volant imaginé pour les cafés La Semeuse, ou encore le marcheur cueillant des morilles dans la forêt du Risoud, à l'entrée du Musée Audemars Piguet.

La rencontre avec Van Cleef & Arpels

C'est alors qu'un autre monde s'ouvre à lui: l'automate joaillier. Mauboussin et Chaumet lui confient cet exercice délicat: «Pour qu'un automate fonctionne, il faut qu'il soit léger, explique-t-il. Or, en joaillerie, avec des pierres précieuses et des matériaux très lourds, comme l'or, c'est tout l'inverse.» Avec Van Cleef & Arpels, une maison où l'art du merveilleux est inscrit dans les gènes (la ligne des «Objets extraordinaires» existe depuis la fondation, en 1906), François Junod explore de nouvelles techniques, comme l'impression 3D et la soudure laser. Le premier fruit de cette collaboration, La Fée Ondine, remporte immédiatement l'adhésion du public en 2017. Fort de ce succès, François Junod et la maison se lancent dans La Fontaine aux oiseaux, un projet de cinq ans présenté en 2022, couronné du Prix spécial du Jury au Grand Prix d'horlogerie de Genève. La complexité de ces créations impose un rythme hors normes: chacune nécessite au moins quatre ans de travail. Dans l'atelier de Sainte-Croix, le temps n'est pas celui du commun des mortels. Au dernier étage, on mesure la portée de cette patience: caméras Bolex, bandits manchots, machines à écrire, jukebox et flippers cohabitent dans un bric-à-brac où le XIX^e et le XX^e siècles se croisent. François Junod aime s'y attarder, sous le regard de Fernand et Marcel, son grand-père et son oncle, immortalisés devant leur manufacture Chanteclair, qui produisait alors des phonographes. C'est ici, dans ce mélange de mémoire familiale et d'invention, que l'art des automates continue de battre son plein. ☯

Les postados de l’horlogerie

À L’OMBRE DES GRANDS NOMS DE TRADITION, DE **JEUNES MARQUES** HORLOGÈRES, NÉES AU TOURNANT DU SIÈCLE, CHANGENT LES RÈGLES DU JEU ET S’ADRESSENT AUX GRANDS ENFANTS.

TEXTE MATHILDE BINETRUY

EST-IL POSSIBLE D’AVOIR 5 ANS à 59 ans? Maximilian Büsser en est l’exemple parfait. Le fringant fondateur de MB&F n’a jamais quitté cette enfance qu’il entretient comme une force. Et c’est tant mieux: il en a fait un business florissant. L’homme appartient à cette génération talentueuse, apparue au début des années 2000 et qui bouscule l’horlogerie de papa. Comme beaucoup de ses pairs, il a commencé sa carrière en suivant la voie classique des grandes maisons avant de se lancer en indépendant. Le déclic? L’envie de repousser les murs d’une industrie corsetée et d’y ajouter sa touche créative. L’époque s’y prêtait: inventive, l’horlogerie explorait de nouvelles méthodes d’industrialisation et s’inspirait d’univers annexes, comme l’aéronautique ou l’automobile. Maximilian Büsser a suivi son instinct et s’est débarrassé de ses tabous, marchant sur les traces d’horlogers qui avaient commencé à ouvrir une voie, comme Giulio Papi (1985) ou François-Paul Journe (1991). Leurs aventures en ont inspiré d’autres, tel Urwerk (1997) qui a suivi le sillon tracé. Tous ont dû se poser les mêmes questions: comment légitimer une nouvelle marque? Comment exister à l’ombre de maisons contrôlées par de grands groupes – Richemont, Swatch, puis LVMH – ou par des familles puissantes comme Patek Philippe ou Audemars Piguet? Comment produire et commercialiser ses créations?

«Il y a une chose qui a véritablement ouvert la voie à ces esprits pionniers: la distribution via Internet, sans passer par une boutique physique», explique Philippe Peverelli, grand connaisseur de l’horlogerie, ancien CEO des montre Tudor et actuellement à la tête du Pôle horloger de la Fondation Sandoz. Mais ce n’était pas suffisant: il fallait aussi conquérir une clientèle. «C’est le public qui décide de faire ou de défaire

une marque. S’il est conquis, il en fait l’un des siens», poursuit-il. Pour se démarquer, ces maisons ont misé sur l’innovation: nouvelles technologies, design audacieux, matériaux légers ou aérodynamiques, souvent dans des segments très spécialisés. Pour certaines, il s’agissait du sport-chic, pour d’autres de la mécanique de haut vol ou des complications horlogères. Chacun, à sa manière, a réinventé l’art d’afficher le temps. «Aujourd’hui, ils occupent une place fondamentale dans l’horlogerie. Ils ont réussi à fédérer un petit cercle d’amateurs passionnés qui suit leur démarche», souligne Philippe Peverelli. Le nombre de ces marques est aujourd’hui difficile à recenser, mais il est loin d’être négligeable.

Success stories au rendez-vous

Au dernier salon Watches & Wonders de Genève, en avril 2025, six maisons ont rejoint les effectifs du Carré des Horlogers qui leur est dédié (notamment Kross Studio, MeisterSinger ou encore Christiaan van der Klaauw). Si toutes ne survivent pas aux aléas économiques, plusieurs signent de véritables *success stories*. A l’instar d’Edouard Meylan, qui a repris en famille H. Moser & Cie en 2013. Au-delà du succès public dû, notamment, à ses célèbres cadrans fumés et à une communication décalée, il a propulsé la marque dans des collaborations inattendues, jusqu’à figurer sur une voiture de Formule 1. Parmi les horlogers qui ont œuvré dans les manufactures avant de tracer leur propre voie, un autre nom demeure un exemple d’audace: Richard Mille. L’homme qui a bousculé les codes et fait rêver avec ses montres ultra techniques et légères (celle de Rafael Nadal pesait 20 grammes, bracelet inclus) est rentré dans le cercle très fermé des marques milliardaires... en moins de vingt-cinq ans. Comme le souligne Philippe Peverelli, «à ce jour, c’est sans doute le succès le plus incroyable du 21^e siècle». 



H. MOSER & CIE



URWERK



NORQAIN



MB&F



BA1110D



Grandir avec un père ancien patron d’Audemars Piguet, ça laisse des traces. **Edouard Meylan**

attrape tôt le virus de l’horlogerie. Quand il prend la tête de H. Moser & Cie en 2013, il se distingue avec des pièces originales: montre à ar-roser, bracelet en cuir de vache suisse... sans jamais transiger sur la valeur horlogère. Sa dernière montre Streamliner regarde vers le ciel: un cadran façonné dans un fragment de météorite, entre Terre et cosmos.

Streamliner Perpetual Moon Concept Meteorite, 35000 fr.



Réinventer la montre du futur en créant des ovnis au poignet: telle est la signature d’Urwerk. En 1997, la rencontre de **Felix Baumgartner** et du designer **Martin Frei** ouvre la voie à des réalisations contemporaines qui interrogent notre perception du temps. L’UR-Freak, éditée à 100 exemplaires, en est l’exemple: une collaboration inédite avec Ulysse Nardin, fusionnant l’affichage satellite iconique d’Urwerk et le mouvement Freak, symbole d’audace horlogère.

UR-Freak, prix sur demande



Ben Küffer est un enfant de Nidau. C’est là que bat le cœur de Norqain, fondé en 2018. Design, déve-

loppement et production: tout se fait sous un même toit. Indépendante, la marque propose des montres mécaniques sport-chic ancrées dans l’*outdoor* et séduit une nouvelle génération d’amateurs d’horlogerie. Sa montre Enjoy Life évoque la joie simple de courir après le camion de glaces, comme dans l’enfance.

Freedom 60 Chrono 40mm Enjoy Life Special Edition, 4550 fr.



Il a quelque chose de solaire, une énergie débordante. Fils unique, **Maximilian Büsser** a nourri son

imaginaire de superhéros et de science-fiction, une passion devenue le moteur de MB&F, la maison qu’il fonde en 2005. Ses créations sont de véritables jouets futuristes pour grands enfants. Conçue avec Eric Giroud, la nouvelle HM11 Art Deco, limitée à dix exemplaires, incarne cette vision: une montre hybride, à la croisée de l’horlogerie et de l’architecture.

HM11 Art Deco, prix sur demande



Grâce à lui, la haute horlogerie n’est plus réservée à une élite. Fondée en 2019 par **Thomas Bailod**,

BA1110D propose un *business model* original. Sans investisseurs, la marque s’est lancée via LinkedIn. Son objectif? Proposer des tourbillons suisses, habituellement à plus de 30000 fr., à moins de 6000 fr., rendant les montres mécaniques complexes accessibles à un public plus large. Le dernier opus de la Chapitre 6 invite le ciel au poignet avec un cadran en aventurine. *Chapitre 6, 875 fr.*

GASTRONOMIE

ALPINE

SUR LES SOMMETS VALAISANS, LE CÉLÈBRE CHEF **DIDIER DE COURTEN** PROMEUT UNE CUISINE QUI MAGNIFIE LES PRODUITS DE MONTAGNE. DÉLICIEUSE EXPÉRIENCE SKIS AUX PIEDS... OU PRESQUE.

PROPOS RECUEILLIS PAR **RENATA LIBAL** IMAGES **ANOUSH ABRAR**

CETTE VUE! Même les plus aguerris des montagnards restent sans voix en émergeant de la cabine géante qui relie Grimentz à Zinal, dans le val d’Anniviers. Avec sa vue panoramique, le voyage en soi relève de l’aventure immersive. Mais que dire, à l’arrivée, quand le paysage s’ouvre sur ce fabuleux cirque de sommets culminant à plus de 4000 mètres, que l’on affronte pour ainsi dire les yeux dans les yeux depuis la baie vitrée de l’Espace Weisshorn? Le chef Didier de Courten est là, fier de son effet, et égrenne les noms de ces géants de glace et de roc qu’il a tous escaladés: Weisshorn, Zinalrothorn, Ober Gabelhorn, Dent Blanche... Si on n’est pas là pour parler alpinisme, les montagnes font partie intégrante du projet gastromique que ce lieu un peu expérimental, perché à 2700 mètres d’altitude, met en place depuis trois ans.

Didier de Courten, l’un des cuisiniers les plus adulés de Suisse ces quarante dernière années, a lâché toque et fourneaux de son restaurant étoilé, le Terminus, à Sierre, à fin 2023. Il s’est installé alors dans le val d’Anniviers, avec pour mission, à la tête de l’hôtellerie-restauration de la Société de remontées mécaniques Grimentz-Zinal, d’assurer une cuisine de haut vol dans les établissements de la société. Par haut vol, il faut entendre qualité, élégance et circuit court, qu’il s’agisse d’une simple buvette à raclette ou d’un menu élaboré. Le restaurant de l’Espace Weisshorn se pose en fer de lance de cette démarche, avec une cuisine gastronomique ambitieuse, assurée par le jeune chef Vincent Lehner. C’est Didier de Courten qui l’a recruté et qui lui a présenté cette vision d’une cuisine qui transpose les montagnes dans l’assiette, pour une expérience impossible à dupliquer ailleurs. L’ancien chef étoilé veille à chaque détail, supervise la carte, passe régulièrement derrière le piano pour des séances de formation d’équipe. L’homme, plutôt discret et modeste, parle avec douceur, mais défend avec une profonde conviction cette approche attentionnée, qui réunit toute une vallée – ses talents, ses producteurs, ses hôteliers, ses artisans, ses visiteurs – autour de saveurs identitaires. A la carte, son plat signature – joues de marcassin braisées en daube, si délicatement présentées avec leur poire au safran et des notes de génépi – illustre délicieusement le propos.

Comment allez-vous, depuis trois ans que vous avez quitté les fourneaux de votre restaurant étoilé à Sierre?

Je vais bien! Après tant d’années en cuisine, j’avais vraiment envie d’approcher la gastronomie sous un autre angle. J’ai eu la chance de participer à ce projet novateur dès ses prémices, d’abord comme consultant, puis en charge de tous les établissements de restauration. Les investisseurs sont des personnalités et des sociétés du val d’Anniviers, qui ont vraiment l’envie de mettre en valeur cette région. Nous avons tout pensé dans le moindre détail. Cela commence naturellement par la collaboration avec les producteurs, puisque nous nous sommes donnés un rayon de 300 km pour nous approvisionner – nous ne servons que des vins valaisans par exemple (sauf le prosecco, pour le Spritz!). Mais la démarche va bien au-delà: nous utilisons l’eau de source, du bois et de la pierre, une approche écoresponsable de l’énergie... Et regardez cette tapisserie florale: elle est constituée de foin et des fleurs récoltées ici. Au début, ça sentait la grange!

Cuisiner en direct ne vous manque donc pas?

Je mentirais si je jurais que les étoiles dans les yeux des clients ne me manquent pas, parfois. Je crois que tous les cuisiniers travaillent pour ce moment d’euphorie où ils accueillent le bonheur des gens. Leurs remerciements, leur reconnaissance sont tout de même plus gratifiants que le moment où on éteint son ordinateur le soir! Cela dit, je me mets volontiers aux fourneaux pour des occasions spéciales et je continue à passer des jours en cuisine, dans un esprit de coaching, d’accompagnement. Je vis à chaque fois un super moment. Ce métier est basé sur l’échange. Actuellement, je chapeaute treize établissements, cinq hôtels et huit restaurants: j’aime l’idée de participer à un mouvement plus ample, de transmettre à grande échelle, de recruter et former les chefs. C’est passionnant de veiller à une vision d’ensemble et d’introduire la qualité à tous les niveaux de restauration.

Comment se manifeste la qualité dans les snacks?

Par le choix des produits, bien sûr, et par l’innovation. Prenez notre bar Burger des Cimes: nous y déclinons des variations cantonales, avec du vrai pain à chaque fois. Le burger vaudois est à base de papet de saucisson artisanal; le fribourgeois à base de cuchaule, avec de la moutarde de la Bénichon; le valaisan avec du pain rustique et de la viande d’Hérens. On ne trouve pas de tels burgers partout! Nous avons aussi créé une fan zone qui retransmet sur grand écran les

A man with short, dark hair is shown in profile, looking out of a window towards a vast, snowy mountain range under a clear blue sky. He is wearing a dark, textured jacket. The scene is brightly lit by natural light, creating a serene and contemplative atmosphere. A small potted plant is visible on a surface in the foreground.

Didier de Courten, chef
devenu consultant
gastronomique, fait
désormais vibrer tout le
val d'Anniviers.



ALTITUDE:
2700
MÈTRES

À GAUCHE Le chef Vincent Lehner assure la qualité au quotidien de l'Espace Weisshorn, le vaisseau amiral de la gastronomie dans le val d'Anniviers... et au-delà!

AU CENTRE A la carte actuellement, cette entrée comme un tableau: le ceviche de saumon alpin des Grisons, avec sa crème aux agrumes, huile de basilic, ketchup de betterave et chips de salsifis.

À DROITE La salle à manger intègre la vue sur la Couronne impériale, au fond du val d'Anniviers, ce cercle de cinq sommets culminant à plus de 4000 mètres d'altitude.

courses de la skieuse du pays, Camille Rast. Cet élan rassembleur et festif n'est pas du tout incompatible avec l'exigence en cuisine!

A l'autre bout du spectre, on trouve une cuisine très raffinée, or, les produits de montagne sont rustiques, par nature...
Le terroir montagnard s'est incroyablement diversifié et enrichi, dans une sorte de dynamique vertueuse. Traditionnellement, on est davantage dans les produits d'encavage, dans la fermentation, dans les salaisons, dans les herbes plutôt que les épices... Mais nous avons énormément de produits maraîchers aussi et une belle variété de céréales. Cette cuisine à la base paysanne peut être traitée avec finesse et créativité. La gastronomie amène de la modernité dans les traditions, en interprétant les produits et en composant les assiettes comme autant de tableaux. L'idée de spectacle est très importante.

La gastronomie alpine est un concept relativement récent...
Il est lié au fait que certains chefs s'intéressent à la montagne et la comprennent. Ils arpentent les paysages, ils fréquentent les cabanes. Je pense à Franck Reynaud à Crans-Montana ou Emmanuel Renaut à Megève et maintenant à la Vallée de Joux, puisqu'il a une une deuxième table à l'Hôtel des Horlogers, au Brassus. La cuisine alpine tient vraiment à ce rapprochement avec un biotope, à une certaine philosophie de l'écologie, du bien-être. Son territoire naturel englobe les Alpes suisses, mais aussi les françaises et les italiennes. Quand je parle de 300 kilomètres à la ronde, j'inclus des produits comme la truffe d'Alba ou le caviar des Grisons. Ils sont issus de la même excellence en montagne.

Vous avez d'ailleurs lancé un festival gastronomique, en octobre dernier, Epicurialpes...
Oui, de grands chefs sont venus cuisinier ici, avec les produits locaux. C'était vraiment exceptionnel, avec Franck Giovannini comme parrain. Puis Emmanuel Renaut, meilleur ouvrier de France, à la soirée d'ouverture, ainsi qu'une soirée dédiée aux chefs valaisans, avec Gilles Varon, Franck Reynaud. Moi, j'étais en cuisine, Vincent Lehner aussi. Tous ont été époustoufflés par le cadre et les matières premières, mais aussi par l'outil de travail: cette cuisine ouverte incroyablement équipée à 2700 mètres d'altitude. Tous ont aimé travailler en public, avec un effet spectacle. Et ces soirées uniques étaient complétées par un marché artisanal à Grimentz, ainsi qu'une multitude de master classes ouvertes au public.

Et l'édition d'octobre prochain réserve une surprise...
Effectivement! Le chef Andreas Caminada a accepté de parrainer l'édition et cuisinera le 9 octobre. Ce sera passionnant de le voir découvrir les trésors d'ici, lui qui est si intimement implanté aux Grisons. Mais avant cela, sur la fin de l'hiver, nous avons encore

La montagne offre **des produits très divers** qui ne cessent de gagner en qualité et créativité

quelques soirées gastronomiques prévues le soir, avec une descente de nuit en télécabine. Réservez!

Diriez-vous qu'Andreas Caminada a été pionnier de la gastronomie alpine en Suisse?
Il l'a théorisée, verbalisée et la pratique avec créativité et rigueur. Mais à mon avis, le tout premier a été Roland Pierroz, à Verbier, même s'il n'utilisait pas ce mot... et qu'il aimait aussi travailler parfois la langoustine! Il a beaucoup collaboré avec les artisans valaisans, dans les années 1990, avant la diversité que l'on connaît aujourd'hui. Pour ses clients du monde entier, il a cherché à capter l'essence de la montagne.

Ces dernières années ont vu se multiplier des tables étoilées en altitude. Que se passe-t-il?
Cet engouement correspond bien sûr à la montée en gamme des stations suisses, à l'ouverture de multiples hôtels 5 étoiles. Nous voyons arriver une clientèle qui achète un abonnement de ski, fait une ou deux pistes, mais finit par opter pour une belle expérience à table. Dès lors, sur un domaine, il faut varier les plaisirs pour que les visiteurs vivent à chaque repas des émotions différentes. Le phénomène est connu dans les stations prestigieuses comme Zermatt ou Saint-Moritz, mais la tendance arrive aussi dans des régions plus préservées comme le val d'Annivers. C'est d'ailleurs un des effets dérivés du Magic Pass.

Quels sont les enjeux de la gastronomie en montagne?
Il ne s'agit pas tant de la disponibilité ou de l'acheminement des produits – surtout si on joue la carte locale. Le principal défi est celui du personnel. En hiver, nous avons d'énormes besoins de collaborateurs saisonniers – j'en encadre 200, pour 25 employés



fixes – et il nous faut les bonnes personnes, qualifiées et fidèles, qui ont envie de revenir chaque année. Pour cela, il est impératif de les traiter avec respect et surtout de fournir des conditions et des logements agréables, ce qui est très difficile. Nous avons, à cet effet, plus de 100 logements que nous gérons en direct et louons via Airbnb en été, à des vacanciers.

Etes-vous un Anniviard de naissance ou d'adoption?

Un peu des deux. J'ai passé là beaucoup de temps dans ma jeunesse, à Saint-Luc, où habitaient mes grand-parents paternels. Le pan maternel de la famille vient de l'autre côté de la vallée, de Venthône. En 2000, mon épouse Carmélina et moi avons eu un coup de cœur, en nous promenant, pour un chalet près d'Ayez, le village que vous voyez-là, en contre-bas. Nous l'avons acheté comme résidence secondaire et le lieu, près de la forêt, s'est avéré une vraie source d'inspiration. Nous y avons emménagé pour de bon quand nous avons fermé le Terminus. Je me suis attaché à ce rythme de vie. J'aurais aujourd'hui de la peine à habiter dans une grande ville.

Et vous vous êtes intégré au point d'élever des vaches!

La race d'Hérens est une passion! Des deux côtés de la famille, mes grands-parents élevaient du bétail. Dès l'achat du chalet, cela m'est apparu comme une évidence. Ma première vache s'appelait *Pirouette*. J'en ai a cinq aujourd'hui, dont deux reines qui participent aux combats. Je les monte à l'alpage, je leur rends visite... C'est aussi une manière de s'intégrer à la vie communautaire et de participer de l'intérieur à l'activité agricole de la vallée, de contribuer à maintenir les valeurs et le paysage.

Un mode de vie contagieux, visiblement!

Absolument! D'ailleurs, j'élève aussi deux ânes et je me suis mis au cor des Alpes. Quant à ma fille Elodie, qui, en 2005, ne cherchait que l'arrêt de car postal pour fuir la vallée, elle a fini par épouser un Anniviard et ils élèvent des vaches, eux aussi...

Et vous mangez vos vaches...?

Non... Je ne les élève pas par métier, mais par tradition. Alors je m'attache à elles. Une anecdote: un jour, je voulais acheter un morceau de viande à la boucherie de Vissoie et le boucher m'a dit: «Non, pas celui-là...» L'abattoir est juste derrière le magasin et il savait que la pièce de viande provenait d'une des bêtes dont j'avais dû me séparer. Les avantages de la traçabilité...

Si vous deviez cuisiner ce soir, qu'auriez-vous envie de faire?

Je fonctionne au coup de cœur: si un produit m'interpelle, je le cuisine. Dernièrement, j'ai fait un carré de veau Wellington, avec une foule de petites choses dedans. J'ai eu un immense plaisir! ☺

SAVEURS DES SOMMETS SUISSES



Grisons Andreas Caminada est certainement le plus médiatique des chefs suisses, classé parmi les 50 meilleurs restaurants au monde. Sa vision: un ancrage profond dans les Grisons, mais le cœur ouvert aux inspirations du monde. Le voyage dans son château historique aux accents design relève de l'expérience d'une vie, entre beauté et saveurs totalement dépayssantes. *Schloss Schauenstein, Obergass 15, Fürstenau, schauenstein.ch*



Zermatt Au sein de l'historique Zermatterhof, la table très élégante de Stefan Lünse (étoile Michelin et 16 au Gault&Millau) met l'accent sur les plus luxueux des produits de montagne: caviar Oona issu de l'élevage d'esturgeons de Frutigen, bœuf Wagyu ou... sorbier de Zermatt. Le chef d'origine allemande propose la gourmandise version grand siècle, nappages et lustres de cristal. *Alpine Gourmet Prato Broni, Zermatt, zermatterhof.ch*



Verbier Dans un décor de bois et de tons chocolatés, au cœur de la station de Verbier et de l'hôtel Relais et Châteaux Le Chalet d'Adrien, Antonio Piattella invite à une exploration des saveurs italiennes à base de produits des Alpes: cardons et truffes, brochet et topinambour, omble, chou-fleur et amandes (1 étoile Michelin et 17 au Gault&Millau). *La Table d'Adrien, ch. des Creux, Verbier, chalet-adrien.com*



Crans-Montana L'hôtel (un Relais et Châteaux) donne dans la peau de mouton voluptueuse, le restaurant dans la pierre brute. Le chef Franck Reynaud (1 étoile Michelin et 19 au Gault&Millau) puise son inspiration dans la nature environnante et ne propose pas de carte: juste le meilleur, au bon moment. C'est lui aussi qui gère la carte du bistrot... et de la cabane des Violettes, sur les pistes. *Hôtellerie du Pas de l'Ours, Crans-Montana, pasdelours.ch*



Champex-lac Plus qu'un hôtel, un art de vivre... Les huit chambres jouent le bois et les baies vitrées, le restaurant 1465 (comme l'altitude) soigne le décor et les produits locaux. Le chef Mariano Buda, originaire des Abruzzes, signe des assiettes colorées, comme échappées des prairies (1 étoile Michelin et 17 au Gault&Millau). *Au Club Alpin, Rte du Lac 21, Orsières, auclubalpin.ch*



EN TECHNICOLOR

LE GRIS? NON MERCI! L'ESPRIT COLORBLOCK
S'ACCORDE SI BIEN AU DESIGN SUISSE.

IMAGES ARTHUR DELLOYE STYLISME SIMON PYLYSER



SUR CETTE PAGE Robe en coton chino violette, chemise en popeline de coton kaki, escarpins en cuir verni noir, **Prada**. **PAGE DE GAUCHE** Robe en satin duchesse, vert et orange, jupe en crêpe de soie, vert et rose, **Dries Van Noten**. Mocassins en cuir brossé noir, **Loewe**. Etagère avec panneaux perforés en bleu gentiane, **USM Haller**.



SUR CETTE PAGE Top seconde peau en maille blanche, jupe asymétrique à pompons en gabardine de laine vert sapin, sandales compensées en cuir de veau, noir et vert, *Alaïa*. Etagère vert olive, *USM Haller*. **PAGE DE DROITE** Chemise en coton, jupe midi en cuir d'agneau rouge orné de boutons dorés, escarpins en cuir embossé et cuir vernis, blanc et rouge, *Chanel*.







SUR CETTE PAGE Body en crêpe de soie pink , jupe en viscose verte, **Fendi**. Mules patchwork à talons, **Dries Van Noten**. Buffet orange pur, avec élément d'univers végétal, **USM Haller**. **PAGE DE GAUCHE** Top court en cuir blanc et jupe longue en satin vert, **Balenciaga**. Sac The Whole, cuir de veau, fuchsia, **Thaden**. Mocassins en cuir brossé noir, **Loewe**.
DIRECTION ARTISTIQUE Géraldine Dura **PRODUCTION** Endrit Nurcaj **ASSISTANT PHOTO** Igor Knevez **OPÉRATRICE PHOTO** Laura de Lucia **COIFFURE ET MAQUILLAGE** Linda Sigg **MODÈLE** Ine (Supreme Milan) **CASTING** Isadora Banaudi

CE SHOOTING A ÉTÉ RÉALISÉ EN PARTENARIAT AVEC LES MEUBLES USM HALLER

Veste et pantalon en laine, pull en cachemire, chemise en coton, baskets en cuir de veau, **Celine**. Étagère, fauteuil de la collection USM x Armando Cabral, avec rembourrage, Vert olive, le tout **USM Haller**.

Du bureau au salon

INCARNATION DU DESIGN SUISSE, **LE MOBILIER USM** S'ÉGAIE TOUJOURS PLUS DANS DES COULEURS ET DES ASSEMBLAGES QUI VIBRENT DANS TOUTES LES PIÈCES DE LA MAISON.

TEXTE LA RÉDACTION

BIEN SÛR, il y a le meuble à casiers – si possible en gris pâle – que maintes entreprises suisses commandent en multiples exemplaires. Rationnel, sérieux, robuste et très chic, le système de meubles modulaires USM s'impose comme le classique absolu de la vie de bureau. Or, depuis quelques années, la maison suisse s'emploie à faire valser ses éléments modulaires pour créer des compositions joyeuses et faciles à vivre dans tous les recoins de la maison. Voilà donc des chariots de service roses, des coiffeuses orange à surmonter d'un miroir, des consoles hautes sur pattes, des parois murales multicolores. A tel point que ce mobilier décomplexé peut presque jouer les accessoires de mode, comme en attestent nos prises de vue des pages précédentes, réalisées sur le seul site de production de la marque, près de Berne. Une étagère à arborer comme on le ferait d'un sac à main... «De telles constructions ont toujours été possibles, sourit Thomas Zulauf, responsable de la communication de la maison. Mais il a fallu un certain temps pour que les gens soient prêts à explorer cet incroyable territoire de créativité.» Selon lui, une étape en direction de la fantaisie ont été les collaborations avec des talents de divers milieux (*lire encadré*), ainsi que l'introduction des nouveaux éléments comme les panneaux percés, où glisser des pots de fleurs (*photo en p. 23*) en 2021. «Ce détail tout simple a contribué à casser l'image très géométrique de notre mobilier, à lui donner une touche de poésie.»

Si les étagères en verre, les surfaces perforées ou les nouveaux panneaux souples en tissu apportent une touche de modernité au mobilier traditionnel USM, la recette du succès est restée la même depuis le brevetage en 1965: des panneaux en tôles d'acier thermo-laquées, montés sur une structure tubulaire, avec l'emblématique boulon rond à chaque angle. A partir de là, on monte et démonte à l'infini, agrandissant ou modifiant le meuble selon les envies ou les besoins de la maisonnée. Une élégance durable qui s'adapte au temps qui passe sans rien perdre de sa pertinence. D'ailleurs, les quatorze couleurs sont restées inchangées jusqu'à aujourd'hui: celui qui veut compléter sa bibliothèque bleu acier (ou rouge rubis, ou vert USM) achètera sans autre un panneau neuf: la nuance sera exactement la même que celle de son meuble historique.

Les amateurs de design aiment à se rappeler l'origine de ce fantastique succès industriel. En 1885, Ulrich Schärer fonde son entreprise de métallurgie et de serrurerie, l'appelant de ses initiales, complétées de celle de sa commune, Münsingen. C'est son petit-

fils Paul qui révolutionne – un peu involontairement – le modèle d'affaires, en demandant à l'architecte suisse Fritz Haller de concevoir une nouvelle usine et des bureaux en éléments modulables, susceptibles d'accompagner les agrandissements à venir. Des meubles ad hoc viennent illustrer ce concept flexible, grâce à la fameuse articulation sphérique, brevetée en 1965. Initialement, il ne s'agit «que» d'équiper l'entreprise. La banque Rothschild, qui découvre par hasard le mobilier de bureau dans un magazine d'architecture, commandera des meubles pour 600 postes de travail à Paris. La production commerciale démarre ainsi en 1969 et continue de plus belle, toujours sur place, pour le monde entier, sous la conduite d'Alexandre Schärer, quatrième génération.

Les nouveaux marchés de cette dernière décennie, comme les Etats-Unis, le Japon ou la Chine, ont d'emblée adopté le système USM pour les intérieurs. En Suisse ou en Allemagne – marchés historiques où l'on connaît et apprécie USM depuis un demi-siècle comme mobilier de bureau – on apprend désormais aussi à vraiment s'amuser avec ce mobilier caméléon, que chacun peut réinventer à son image. 

EN MODE COLLAB'

Pour ouvrir l'horizon des possibilités offertes par les éléments USM, l'entreprise ne lésine pas sur les collaborations, avec des artistes ou des maisons qui partagent des valeurs analogues de design et de durabilité. Des exemples? Des panneaux crénelés avec les valises Rimowa, des montres Zenith aux couleurs USM, une console avec écran et projecteur escamotables avec Leica – entre autres. Une collaboration est aussi en cours avec le designer de mode Armando Cabral (*photo*). Le New-Yorkais se réapproprie le système USM pour construire des meubles opulents et puissants. A guetter ce printemps: son double fauteuil où s'asseoir en quinconce, épaulé contre épaulé.



PHOTOS: ARTHUR DELLOVE, DR

TON MAGAZINE LIFESTYLE TOUJOURS AVEC TOI



MODE ● AVENTURE ● BEAUTÉ ● DESIGN ● VOYAGES

www.encore-mag.ch



Glacier 3000,
comme une
gigantesque **pièce**
d'onyx surplombant
les Diablerets,
connectée à la
passerelle du Peak
Walk by Tissot.



10

PALAIS AU SOMMET

LÀ-HAUT SUR LA MONTAGNE,
DES GESTES ARCHITECTURAUX
À COUPER LE SOUFFLE.
ENTRE ART ET ROCHERS.

TEXTE **JULIEN PIDOUX**



1 Glacier 3000 (VD) Phénix en équilibre

Le bâtiment Bloc noir et massif comme posé en équilibre au-dessus des Diablerets, le «restaurant le plus haut du canton de Vaud» vit depuis fin 2024 sa seconde vie. Inauguré une première fois en 2000, il était parti en fumée en septembre 2022. Le voilà donc ressuscité, par la grâce de l'architecte Mario Botta, qui avait déjà contribué au projet initial... Il a gagné au passage près de 100 mètres carrés de surface intérieure, et une façade entièrement recouverte de 600 panneaux solaires. Par temps clément, la terrasse de 250 mètres carrés offre une vue sur le Cervin et sur 24 sommets de plus de 4000 mètres!

Ses alentours Après avoir profité de l'un des trois restaurants (le plus gastro étant le Botta lui-même), il n'y a que l'embaras du choix: promenade sur le glacier, ski, vertige sur le Peak Walk by Tissot (un impressionnant pont suspendu avec une vue spectaculaire sur les sommets environnants), chiens de traîneaux, descente en luge...

Glacier 3000, accessible par téléphérique depuis le col du Pillon, glacier3000.ch

2 Chäserrugg (SG) Calme starchitectural

Le bâtiment L'envie d'y emménager. Tout ici, de l'architecture extérieure épurée au design intérieur minimaliste, donne envie de s'y installer. A défaut, ce *Gipfelrestaurant* (restaurant du sommet) perché à 2262 mètres dans le Toggenburg accueille randonneurs expérimentés, promeneurs du dimanche ou skieurs pour une parenthèse gastro avec vue panoramique. Plus qu'une escapade, un pèlerinage pour les amateurs de starchitectes: l'édifice, ainsi que plusieurs autres petites perles de cette région du Chäserrugg, sont l'œuvre du cabinet Herzog & De Meuron.

Ses alentours Nul besoin de s'équiper de crampons pour profiter de la région. Le Chäserrugg est facilement accessible en transports publics (60 minutes depuis Zurich), et des parkings aux stations inférieures d'Alt St. Johann et d'Unterwasser permettent ensuite de monter en cabine directement au restaurant. La piste de luge part d'Unterwasser et se termine vers le pavillon Espel, autre construction imaginée par Herzog & De Meuron.

Gipfelrestaurant Chäserrugg, ouvert tous les jours de 8h30 à 16h30, chaeserrugg.ch

3 Cabane Corno Gries (TI) La tête à l'envers

Le bâtiment Peut-être qu'en franchissant le col du Nufenen, un touriste britannique en cabriolet aura cru apercevoir un ovni se poser sur les arêtes environnantes... La cabane du Corno Gries est un drôle de vaisseau amiral, avec sa toiture comme renversée, toisant le Val Bedretto. Autrefois bien plus classique, elle prend sa forme actuelle en 2007, grâce à l'architecte tessinois Silvano Caccia. L'intérieur, plus conventionnel, offre des dortoirs, mais aussi des chambres de 2 et 4 lits.

Ses alentours On accède à la structure assez aisément, notamment depuis All'Acqua (côté tessinois), sur la route en direction d'Airolo, ou depuis Ladstafel, côté valaisan. Il faut compter bien trois heures de marche, été comme hiver. Tout autour de la cabane, les points de vue sont spectaculaires, notamment depuis le petit lac alpin *delle Pigne* (des pommes de pin).

Cabane Corno Gries, ouverture le 28 février (local d'hiver ouvert jusqu'au 25 février), infos et réservations corno-gries.ch



4 Cabane du Vélán (VS) Figure de proue

Le bâtiment Plus qu'une cabane, la proue d'un navire, face au Grand Combin. Ou la pointe d'une flèche, c'est selon. Un édifice en tout cas paré à affronter les conditions climatiques les plus extrêmes, dans cette zone – 2642 mètres d'altitude tout de même! – où la neige est présente plus des deux tiers de l'année. Œuvre du bureau sédunois Savioz Fabrizzi, la version actuelle de la cabane du Vélán a vu le jour en 1993, suite à l'incendie de la précédente construction. Compacte, elle offre une soixantaine de couchettes en toute simplicité durant ses périodes de gardiennage.

Ses alentours La montée à la cabane peut se faire notamment depuis le village de Bourg Saint-Pierre, juste avant l'entrée nord du tunnel du Grand Saint-Bernard. Comptez (à pied en été, en raquettes ou à skis de randonnée en hiver) environ 3 heures et demi et un joli dénivelé positif... Attention, il faut toutefois du matériel (piolet et crampons notamment) et une bonne expérience de la haute montagne pour se lancer à l'assaut de cette voile métallique!

Cabane du Vélán, ouverture hivernale du 14 mars au 9 mai, velan.ch

5 Gornergrat (VS) La tête dans les étoiles

Le bâtiment Le lieu cumule les superlatifs. Terminus de la ligne du Gornergratbahn, la station homonyme est la plus haute gare ferroviaire à l'air libre d'Europe, tandis que l'hôtel attendant – le 3100 Kulmhotel – est l'établissement le plus en altitude des Alpes suisses. Ici, le solide bâtiment en pierre semble défier le temps. Il est en vérité le troisième à y être édifié, après une première cabane en 1886, puis l'hôtel Belvédère, démoli en 1909. 113 ans au compteur, l'actuel bâtiment héberge aussi un observatoire. Centre de recherche scientifique pour les universités de Berne et de Genève, il est aussi ouvert, sur demande, pour les hôtes des lieux. L'endroit idéal pour faire du *star-gazing* loin de toute pollution lumineuse.

Ses alentours On rejoint le Gornergrat depuis Zermatt en 45 minutes à peine avec le train à crémaillère. A côté de la petite gare, le Zooom Matterhorn (l'entrée est incluse dans le prix du billet de train) permet de découvrir le Cervin de manière interactive, notamment avec des lunettes 3D. Le rush d'adrénaline est garanti.

3100 Kulmhotel Gornergrat, gornergrat-kulm.ch

6 Cabane du Mont Rose (VS) Diamant brut

Le bâtiment Le terme de cabane ne lui convient pas très bien. Car la cabane (sic) du Mont Rose, ouverte aux montagnards depuis mars 2010, se veut exemplaire pour de multiples raisons. D'abord pour son architecture exceptionnelle qui évoque la pierre pyrite, conçue par des étudiants de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich sous la supervision d'Andrea Deplazes: une construction en bois de cinq étages, recouverte d'aluminium, posée sur un solide rocher. Mais aussi pour sa durabilité exemplaire: l'une de ses façades couverte de panneaux solaires, ses batteries et son système de récupération d'eau la rend quasi autonome.

Ses alentours Un diamant dans un écrin glaciaire. Tout autour de la cabane, de nombreux sommets mythiques sont visibles, voire accessibles pour les plus expérimentés, du Lyskamm en passant par la Pointe Dufour. On peut y accéder depuis l'arrêt Rotenboden du Gornergrat Bahn ou au départ du Petit Cervin.

Cabane du Mont Rose, saison de ski de randonnée à partir du 18 mars, monterosahuette.ch



7 Restaurant Allalin (VS) Tour de manège

Le bâtiment Confortablement attablé au restaurant Allalin, dans les hauteurs de Saas-Fee, à déguster un sorbet mangue-passion, vous ne reconnaissez plus le paysage qui s’offrait à vous à l’heure de l’entrecôte d’agneau? Pas de panique, il ne s’agit pas d’un symptôme du mal aigu des montagnes. Perché à 3500 mètres, l’établissement est simplement le restaurant tournant le plus haut du monde. En une heure, il effectue ainsi une rotation à 360 degrés, permettant à tous les hôtes de profiter du panorama: massif des Mischabels, Eiger, Mönch, Jungfrau, mais aussi plaine du Po au sud...

Ses alentours Une fois dans sa vie, se retrouver au sommet d’un 4000 mètres? L’Allalin est l’un des 4000 les plus faciles à gravir, en étant accompagné d’un guide de montagne (et avec la garantie de beau temps). Si seule l’entrecôte du restaurant (et la grotte de glace attenante) vous tente, le Metro Alpin est une expérience à lui tout seul.

Restaurant Allalin, accessible depuis Saas Fee (ouvert de 9h à 15h30), saas-fee.ch

8 Chesa Futura (GR) Drôle de chalet

Le bâtiment Monstruosité hors-sol ou magnifique hommage au savoir-faire artisanal, les avis sont pour le moins mitigés concernant la *Chesa Futura* de Saint-Moritz. Imaginée par Norman Foster, la bâtisse détonne au cœur de la station huppée. Si l’architecte s’est certes permis une petite audace, il a utilisé ici la technique – éprouvée – du tavillonnage, ces tuiles en mêleze qui permettent de protéger toitures et façades des intempéries. De plus, cette bulle de trois étages est placée sur des pilotis, comme le sont les chalets typiques de la région, pour les protéger de l’humidité. Une prouesse à admirer depuis la voie publique, puisqu’elle héberge des logements privés...

Ses alentours On est ici dans la station de ski la plus huppée de Suisse, les occasions de voir du beau monde, de manger dans des établissements étoilés et d’admirer les vitrines des plus grandes maisons du luxe ne manquent pas... Chef d’œuvre ferroviaire inscrit au Patrimoine mondial de l’humanité, le chemin de fer rhétique passe par là. Inimaginable de ne pas en profiter. Chesa Futura, via Tinus, Saint-Moritz, engadin.ch

9 Glacier Paradise (VS) Face aux glaciers

Le bâtiment Une petite ville vibrante d’animation à 3883 mètres d’altitude. Avec une vue proprement inoubliable, le Matterhorn Glacier Paradise a de quoi ravir tout un chacun: d’abord, le panorama, avec... 38 sommets à plus de 4000 mètres sous les yeux et 14 glaciers, répartis sur trois pays! Mais au cœur de la montagne, le choix est là: un palais de glace, une plateforme d’observation, un cinéma lounge, un restaurant et une boutique de souvenirs... le tout accessible confortablement depuis Zermatt via deux téléphériques. Le voyage est une expérience en soi.

Ses alentours Envie d’un shot d’adrénaline? Moyennant un supplément, il est possible de réserver l’une des quatre cabines Crystal Ride, entre Trockener Steg et Matterhorn Glacier Paradise et/ou entre Matterhorn Glacier Paradise et Testa Grigia. Après le départ de la cabine, le sol – un fond en cristaux qui devient transparent – semble soudain se dérober! De quoi pousser quelques cris d’effroi puis d’émerveillement.

matterhornparadise.ch



10 Monte Generoso (TI) Fleur minérale

Le bâtiment Aucun doute n’est permis: avec ses volumes spectaculaires et ses façades alternant pierres brutes et pierres polies, cet édifice est une création du plus célèbre des architectes tessinois, Mario Botta. Audace stylistique, avec ses cinq pétales minéraux s’ouvrant vers le ciel, il abrite un petit espace muséal, des salles de conférences et deux restaurants – un self-service et un gastronomique (qui ouvrira ses portes au mois de mai) qui fait la part belle aux produits locaux.

Ses alentours Perché au sommet du Monte Generoso, quasi à cheval entre le Tessin et l’Italie, il se rejoint grâce à un petit train à crémaillère, au départ de Capolago, tout proche de Mendrisio. Mario Botta est d’ailleurs originaire de cette jolie localité, peu connue, abritant notamment l’académie d’architecture de l’université de la Suisse italienne. Le bâtiment académique est immanquable: sur son porche trône un gigantesque oiseau multicolore, oeuvre de Niki de Saint-Phalle.

Fiore di Pietra, montegeneroso.ch

L’équilibre reste fragile entre la nécessité de laisser **la montagne vierge** et le désir d’y imaginer des beautés architecturales



Charlotte Perriand a imaginé l’architecture des Arcs, en Savoie.

En montagne, s’imposer ou se fondre

Herzog & De Meuron dans le Toggenburg, Norman Foster à Saint-Moritz, Mario Botta au-dessus des Diablerets et dans les hauteurs tessinoises... Aucun doute, les architectes aiment l’altitude. Mais là-haut sur la montagne, deux visions diamétralement opposées de l’architecture s’opposent. Car il y a d’un côté ceux qui prônent que – pour répondre à la grandiosité des sommets alentours – les bâtiments doivent être majestueux, ultravisibles. S’imposer. Il faut dire que l’absence (souvent) d’autres bâtiments autour, l’écrin minéral des cimes aussi, permet de mettre en majesté une construction. D’autres prônent davantage une architecture dite intégrée. Elle peut certes être massive, mais doit refléter les paysages environnants, à l’image des créations brutalistes françaises de Marcel Breuer, à Flaine (qui évoquent les parois rocheuses), ou de celles de la station des Arcs (qui épousent la pente), imaginées par Charlotte Perriand.

«Les Alpes ont toujours été une terre d’audace. À panorama exceptionnel, il faut une réponse à la hauteur, résume Virginie Troussier, autrice du livre «Les Alpes, ces lames dans notre ciel». C’est d’autant plus stimulant que celles et ceux qui se frottent aux gageures de la construction en altitude sont contraints d’inventer: nouvelles techniques, matériaux inédits, formes spatiales capables de mieux se fondre dans le paysage.... L’enjeu est passionnant, même si l’équilibre reste fragile entre la nécessité de laisser

la montagne vierge et le désir d’y imaginer des beautés architecturales.» Des beautés architecturales qui deviendront à leur tour un argument touristique, attirant un nouveau profil de curieux.



«Les Alpes, ces lames dans notre ciel», Virginie Troussier, éd. Nevicata

Dolce vita au sommet

AU CŒUR DE LA STATION DE **HAUTE-NENDAZ**, UN ÉTABLISSEMENT LUXUEUX ALLIE LES JOIES DE LA NEIGE ET DE L'EAU À CELLE DU BIEN-VIVRE. NOS CINQ RAISONS D'EN RÊVER.

TEXTE LA RÉDACTION



1 LA PISCINE

Dans la montagne, à flanc de coteau, coulent les fameux bisses valaisans. Dans le cadre de l'hôtel Nendaz 4 Vallées, comme un miroir de la nature, une cascade fait bouillonner l'eau du bassin en plein air. L'architecture contemporaine de l'édifice s'inscrit merveilleusement dans la tradition alpine, réinventant l'esprit chalet en version luxueuse (4 étoiles) et voluptueuse.



2 LA CHAMBRE

La baie vitrée! Outre la décoration boisée, la salle de bain en ardoise et les symboles du chic valaisan, les chambres alpines bénéficient d'une ouverture sur un panorama grandiose, qui souligne le caractère unique de l'établissement. La montagne s'invite carrément dans la pièce. Cette proximité n'est d'ailleurs pas un simple sentiment, mais bien une réalité, puisque l'hôtel jouxte le funiculaire qui mène aux remontées mécaniques. Les skieurs peuvent ainsi, chaussés aux pieds, s'en aller conquérir l'un des plus vastes domaines des Alpes, dont les pentes escarpées du Mont-Fort. Voilà qui a sans doute contribué à ce que le Nendaz 4 Vallées ait été distingué, en décembre dernier, comme l'un des 30 meilleurs hôtels de montagne en Suisse par les lecteurs du magazine germanophone «Connoisseur Circle». Le prix? Dès 239 fr. la chambre.



3 LE SPA

Sur 2200 m², le spa des Bisses est un univers en soi, qui prend ses aises sur deux étages. D'une architecture élégante et moderne, comme le reste de l'établissement, cet espace propose (outre la merveilleuse piscine) un vaste choix de saunas (bio, finlandais, à pierre ou panoramique), un bain à vapeur de rosée, un autre d'eau froide, un parcours Kneipp qui invite à fouler, pieds nus, diverses surfaces naturelles, alternant eau chaude et eau froide... Pour ne citer que quelques-uns des délices à disposition – sans même entrer dans le détail des massages, rituels et autres soins à la carte. L'accès au spa est possible à la journée pour ceux qui ne séjournent pas à l'hôtel (dès 49 fr./adulte) et les couples auront peut-être envie de s'isoler dans l'un des spas privés (250 fr. pour quatre heures) avec jacuzzi, sauna, hammam... et système de télévision et sono à disposition. Pour vivre sa détente au rythme de sa musique favorite.



4 LA NATURE

Si les skieurs apprécient à sa juste valeur le plus grand domaine relié de Suisse (qui unit les stations de Nendaz, Verbier, Veysonnaz, Thyon et La Tzoumaz), les randonneurs ne sont pas en reste, eux qui ont accès à un réseau de 250 kilomètres à arpenter à pied – dont les huit bisses de Nendaz. VTT? Evidemment! Parapente, canyoning, escalade? Et comment! Une idée pour celles et ceux qui n'ont pas envie d'attendre la fonte des neiges pour grimper au sommet? Une offre *Dine on Top* allie l'aller-retour en remontées mécaniques et un bon pour un repas dans l'un des restaurants des pistes. Quelle que soit l'activité ou la saison choisie, la montagne ouvre un extraordinaire terrain d'exploration, aux portes mêmes de l'hôtel. Pour une expérience hors du commun, il est possible aussi d'assister au lever du soleil au sommet du Mont Fort, avec cette vue à 360 degrés, au son du cor des Alpes. Habits (très) chauds de rigueur!



5 L'APRÈS-SKI

Il y a le dîner, bien sûr. La cuisine raffinée du Clos des Cimes (duo de noix de Saint-Jacques, risotto à la truffe) est servie sur nappe blanche dans un cadre lumineux, tandis que la traditionnelle raclette prend ses aises dans l'ambiance boisée du carnotzet L'Aigle. Mais ensuite? Ceux qui ne tombent pas tout de suite dans les plumes après la journée au grand air se retrouveront dans l'élégant espace lounge, où la soirée se prolonge dans un esprit piano-bar. Cigares pour les amateurs, Abricotine Morand pour la touche locale, partie de billard ou de fléchettes pour clore la journée en beauté. Le spectaculaire feu de cheminée apporte la note finale, celle qui signe l'union réussie entre l'esprit de la montagne – ses matériaux authentiques, son invitation à l'action – et le raffinement moderne, celui qui aspire au repos du corps comme de l'âme dans un cadre d'exception. Un verre d'agnin de Vétroz de Jean-René Germanier avant d'aller se coucher?



La marque suisse Timeline s'appuie sur **les mitochondries** pour combattre le vieillissement de la peau.

Labo beauté

ISSUES DES HUBS **DES ÉCOLES POLYTECHNIQUES**, À LAUSANNE OU ZURICH, DES MARQUES ENVISAGENT LES COSMÉTIQUES SOUS UN NOUVEL ANGLE.

TEXTE JULIE QUELOZ

IL Y A EU LA PRAIRIE. Puis Valmont. Cellcosmet. Swissline. Swiss Perfection. Cinq noms, cinq maisons fondatrices, cinq piliers de la beauté pensée en Suisse. Des marques toutes différentes, parfois traversées d'histoires complexes, de transmissions, de rivalités discrètes. Et pourtant, une obsession commune, que chacune poursuit à sa manière: celle d'une peau appréhendée scientifiquement avant d'être embellie. Cette histoire, c'est Custódio d'Avó, directeur de marque chez Swissline, qui la raconte avec le recul du temps long. Bien avant que la science ne devienne un argument de discours, la cosmétique suisse s'est construite sur cette conviction-là.

À côté de ces grandes maisons historiques qui dominent le marché du luxe, de nouveaux noms émergent, portés par des brevets et des données scientifiques solides. Mais quelque chose diffère dans leur point d'origine. Ces marques prennent naissance non pas dans un laboratoire interne pensé pour servir une promesse cosmétique, mais au cœur de laboratoires académiques. Des lieux où la recherche s'écrit sans intention commerciale immédiate. Là où l'on imaginait jusqu'à maintenant une idée de marque suivie d'une

recherche destinée à lui trouver un ingrédient phare ou une promesse cutanée, ces nouveaux noms procèdent à rebours – ou peut-être enfin dans le bon sens. Ils naissent de la recherche elle-même, sans être, au départ, destinés à devenir des labels.

À rebours du soin

La marque suisse Timeline est ainsi l'aboutissement de plus de dix-huit années de recherches consacrées au vieillissement global. Une recherche longtemps menée en dehors de toute logique cosmétique, puis mise à profit sous forme de compléments alimentaires, avant de s'étendre aux soins. C'est au sein des laboratoires de l'EPFL, à Lausanne, que cette trajectoire s'est dessinée, portée notamment par son cofondateur, le Dr Patrick Aebischer, alors président de l'école polytechnique. Bien avant l'émergence de Timeline, l'ambition était d'abord scientifique. «Nous avons commencé en 2007 avec une recherche de base, en essayant de comprendre pourquoi nous vieillissons. La marque n'était pas le point de départ. Elle est venue beaucoup plus tard», explique Federico Luna, directeur marketing (parce que oui, il faut bien finir par en avoir un!) chez Timeline.

Faire naître un soin dans un labo académique suppose un luxe rare: **le temps.**

Contrairement à ce que l'on pourrait imaginer, partir de la recherche n'a rien d'un raccourci. «La plupart des marques partent d'un concept, puis cherchent la science pour le soutenir. Nous avons fait l'inverse. Et cela nous a pris beaucoup plus de temps», explique Federico Luna. Une lecture que partage Custódio d'Avó: «Ce que l'on observe aujourd'hui avec des marques issues de laboratoires académiques n'est pas une révolution, mais une évolution. C'est l'essence même de la cosmétique suisse depuis ses débuts.»

À Zurich, au cœur de l'ETH, une autre marque s'est construite selon une logique comparable. IRÄYE peut ainsi être envisagée comme sa cousine alémanique – sans autre point commun que cette même origine académique. Car là où Timeline, et son ingrédient breveté Mitopure, s'inscrit dans une réflexion globale sur le vieillissement et les mitochondries, IRÄYE est le fruit de décennies de recherche consacrées au système lymphatique: «Pendant ma thèse à l'ETH de Zurich, nous cherchions une piste de médicament liée au système lymphatique. La cosmétique est venue ensuite, comme une conséquence», explique le Dr Epameinondas Gousopoulos, cofondateur de la marque. Pour la maison zurichoise, la technologie n'est pas un argument décoratif, mais une condition sine qua non. «Si l'on veut innover, il faut faire de la recherche et s'appuyer sur une science solide. Sinon, ce n'est qu'une tendance vouée à disparaître», rappelle Epameinondas Gousopoulos.

La Suisse comme terre fertile

«Nous ne sommes pas juste *swiss made*, nous sommes *swiss science*. IRÄYE est une spin-off académique», souligne Epameinondas Gousopoulos. Une formule qui dit beaucoup du contexte dans lequel ces marques prennent forme. En effet, faire naître un soin au cœur d'un laboratoire académique suppose un luxe rare: celui du temps – indispensable lorsque la recherche s'inscrit à un niveau quasi pharmaceutique. «En Suisse, nous avons pu travailler avec une vision de long terme, grâce à un écosystème académique solide et à une certaine patience des investisseurs », explique Federico Luna. Un modèle difficilement transposable ailleurs. «Aux États-Unis, très peu de fonds d'investissement auraient soutenu un projet comme le nôtre. Ils attendent des résultats en cinq ans», précise-t-il encore.

Universités de pointe, soutien de l'Etat avec des financements de l'innovation, proximité du monde médical et pharmaceutique: le terrain helvétique se révèle particulièrement fertile. «En Suisse, il y a une approche plus prudente et raisonnée. On ne saute pas immédiatement sur chaque tendance. Il y a toujours ce dialogue: est-ce réel, est-ce pertinent biologiquement?» poursuit Custódio d'Avó. «Ce que l'on observe aujourd'hui n'est pas une rupture, mais la continuité d'une cosmétique suisse fondée sur la biologie, la science et le temps long», conclut-il. Ces marques venues de la recherche académique rappellent ainsi une chose essentielle: en Suisse, la cosmétique ne s'est jamais vraiment pensée comme un terrain d'expérimentation marketing, mais comme une discipline patiente, ancrée dans une technologie de pointe, la biologie – et le temps. ☺



RECHERCHE POUSSÉE

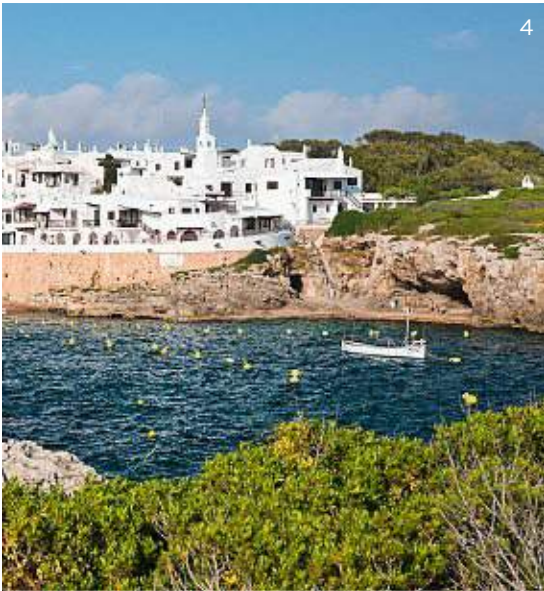
Les soins IRÄYE agissent sur le système lymphatique de la peau, un mécanisme encore très peu étudié dans la cosmétique, alors qu'il l'est dans la recherche scientifique.



Alfredo Häberli

MEUBLES, VOITURES OU HÔTELS, LES CRÉATIONS DU PLUS CONNU **DES DESIGNERS SUISSES** SONT AUSSI JOYEUSES QUE VARIÉES.

PROPOS RECUEILLIS PAR TINA BREMER



SON STUDIO, situé dans le quartier zurichois de Seefeld, ressemble à un cabinet de curiosités: étagères et buffets débordent de montres, de voitures miniatures, de verres, de chaises et de clubs de golf. Un bric-à-brac issu de plus de trente ans de création. Alfredo Häberli est l'un des designers les plus actifs du pays et jouit d'une renommée internationale. Il conçoit des produits pour des marques telles que Iittala, Georg Jensen ou Vitra, a aménagé l'intérieur de l'ambassade suisse à Copenhague comme des magasins pour la marque de chaussures espagnole Camper. Né en 1964 à Buenos Aires, il est arrivé en Suisse à l'âge de 14 ans, a étudié le design industriel à la Haute Ecole d'art et de design de Zurich, puis a fondé son propre studio. Depuis, il y crée des designs à la fois épurés et joyeux. «Ma philosophie de base pourrait se résumer ainsi: susciter beaucoup d'émotions avec peu de lignes et de matériaux, explique-t-il. Mon enfance heureuse en Argentine est une grande source d'inspiration pour moi.»

Vous avez récemment imaginé une édition spéciale du trolley Airline pour Atelier Pfister. Votre père travaillait chez Swissair...
Oui, j'ai un lien étroit avec Swissair, ou plutôt Swiss, car j'ai souvent pris l'avion pour l'Argentine. **Ce trolley (1)**, fabriqué en Suisse, est disponible en trois combinaisons de couleurs et c'est un espace de rangement versatile.

Où avez-vous voyagé pour la dernière fois?
L'année dernière, j'ai découvert **Minorque (4)**. J'ai parcouru la côte en suivant l'ancien chemin équestre, le *Camí de Cavalls*, ce qui était magnifique. Mais à l'origine, j'étais venu sur l'île pour visiter la galerie Hauser & Wirth!

Vous avez conçu l'hôtel 25hours Zurich West. Dans quel établissement aimez-vous séjourner à titre privé?
Nous allons souvent en Engadine. J'aime les hôtels chargés d'histoire, comme le **Valdhaus Sils (6)**. J'y vais chaque année. C'est agréable que ce soit une entreprise familiale.

Un livre sur votre table de chevet?
«**Am Meerschweinchen übt das Kind den Tod**» (2) de la poétesse suisse Nora Gomringer (*non traduit*). Elle évoque de manière incroyablement belle la mort de sa mère. Triste, joyeux, tout à la fois. J'ai souvent offert ce livre en cadeau.

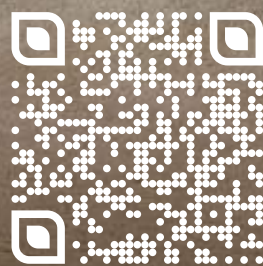
Sur quoi travaillez-vous actuellement?
Je viens de concevoir cinq modèles de **lunettes (3)** pour la Zürich collection de la marque suisse Nirvan Javan. Elle a été lancée fin janvier.

Et quel projet vous tient particulièrement à cœur?
J'ai eu le privilège de réaliser **Le projet Art Car (5)** pour Porsche. Pour cela, j'ai peint à la main l'une des premières Porsche 356 SC. Il était important pour moi que les coups de pinceau soient visibles. Plus on s'approche de la voiture, mieux on reconnaît la structure, la peinture. La voiture a été vendue aux enchères et les bénéfices ont été versés à l'association Kinderkrebshilfe Schweiz. ☺



Elite⁺
LITERIE D'EXCEPTION

La promesse de bien dormir



MANUFACTURE SUISSE DEPUIS 1895
ELITEBEDS.CH