

Carol Parisi,
37 ans,
enseignante

«C'était pendant la dernière Coupe du monde de football je crois. J'habite en centre-ville et il y a eu, un soir, des coups de klaxon à n'en plus finir. Je n'arrivais pas à dormir. Je me suis levée vers minuit et j'ai rempli des ballons avec de l'eau et du vinaigre. Je me suis planquée sur mon balcon et je les ai balancés sur les voitures qui passaient en dessous. C'était jouissif, j'étais comme un enfant. Cela m'a fait rire et m'a calmée; je crois que les gens, eux, ne se sont pas aperçus de grand-chose. Ce fut un acte spontané, interdit mais de bonne guerre. J'aurais accepté ce tintamarre pour une meilleure cause, mais pas pour le foot! C'est étonnant de ma part: je suis beaucoup dans l'auto-contrôle en général, jamais dans l'impulsion. Si mes élèves m'avaient vue! A l'inverse, moi je ne les aurais pas laissés faire cela!» **C.St.**



OLIVIER JEANNIN



LESTUDIO SURVOLTÉ

Sarah Joliat, 30 ans, assistante funéraire

«Je suis en train de créer ma propre entreprise de pompes funèbres et j'ai l'intention de faire les choses différemment. J'ai envie de casser les prix, je trouve que les tarifs affichés partout sont un manque de respect. C'est dégueulasse de se faire du fric sur les gens en deuil. Moi j'aime ce que je fais, c'est une passion et une vocation; je ne suis pas là pour faire fortune. Alors, évidemment, ça va faire jaser dans le milieu. Je souhaite aussi offrir un service plus joyeux, des cercueils de couleur, des enterrements moins tristes et un lieu qui s'adapte à toutes

les religions. Je travaille dans ce domaine depuis six ans, sur appel, et j'ai cherché longtemps une place de stage puis un emploi, même à temps partiel. Tout le monde m'a fermé la porte, certainement parce que je suis une fille et jeune. D'où l'idée de monter mon affaire. J'attends de recevoir la patente pour chercher les locaux. Et, moi, j'en prendrai des filles en stage: c'est important de pouvoir essayer. J'ai commencé parce que j'avais peur de la mort. Aujourd'hui, j'aime leur présence, les habiller, les faire beaux.» **C.St.**

Frondes de femmes

Le magazine romand «George» rend hommage à celles qui «dépassent les bornes». **Caroline Stevan** a visité l'exposition consacrée à leurs rébellions

La galerie, sise à Porrentruy, se nomme Le Sauvage. L'exposition, dédiée aux femmes qui refusent de rentrer dans le cadre, s'intitule «Elles dépassent les bornes». Joli binôme. C'est le magazine lausannois *George*, largement dédié à ces frondeuses, qui a conçu cette balade jurassienne et réflexive entre représentation féminine et audace féministe. «Les arts visuels occupent une place importante dans nos pages, avec notamment le portfolio. Cette exposition est l'occasion d'offrir un autre espace d'expression aux artistes qui collaborent avec nous», explique Nathalie Imhof, graphiste du périodique et coorganisatrice de la manifestation.

D'abord, quelques portraits de pionnières (Muriel Rochat et Monokini), frondeuses sociales ou politiques, combattantes locales ou égéries lointaines. On croise la socialiste chaux-de-fonnière Heidi Deneys, militante de la première heure pour le droit à l'IVG, Simone de Beauvoir et Patti Smith. C'est un peu le panthéon des filles de *George*, de ses figures inspirantes.

Audiomat on

Ensuite, à l'étage de l'ancienne grange, des images prises par le Studio Survolté, un duo de photographes lausannoises (LT 09.09.2009). Pêle-mêle, une ébéniste en tenue du dimanche, une croque-mort, une chauffeur de taxi, Lucienne Schnegg – la «petite dame du capitole» – ou encore une assistante sexuelle. «Caresser un homme, c'est comme jouer d'un instrument pour faire sortir son âme», proclame celle-ci.

Les portraits, souvent en situation, sont colorés et intimes, drôles et inattendus. «Toutes ces femmes ont des personnalités originales, des parcours atypiques. Elles sont indépendantes et déterminées. Toutes ont dû se battre pour arriver là où elles sont. Et toutes rayonnent», souligne Catherine Leutenegger, l'une des photographes. Nous vou-

lions montrer qu'il y a de multiples manières de vivre sa féminité.»

De nombreuses façons encore de «dépasser les bornes». Dans un coin de la pièce, des enregistrements égrènent les témoignages de rébellion ou d'impétuosité. Drôles, dérisoires ou profonds, ils sont à compléter par les visiteurs dans un «audiomat» mis à disposition.

Sans maquillage

Tout en haut, des portraits en noir et blanc d'Olivier Jeannin, dont le concept marque les uns du magazine *George*. Des femmes en gros plan, sans maquillage. Des photos sans retouches. Rides, cicatrices, rugosités, les visages disent le vécu. Les modèles sont belles, intimes. «C'est le contre-pied de la couverture habituelle de magazine, lisse, joli comme un produit, comme si les femmes étaient des bagnoles», commente Nathalie Imhof. Au centre de la pièce, une petite cabane permet de visionner des séquences filmées de ces mêmes femmes, des minutes entières à les regarder droit dans les yeux avec pour seule bande-son le battement de leur cœur. A quoi pensent-elles? Que donnent-elles à voir d'elles-mêmes? L'expérience est troublante. Fin de la balade.

Si l'exposition peut sembler décousue, elle trouve sa cohérence dans les questions qu'elle pose sur l'identité féminine, sa représentation et sa construction face à l'autre. Un enseignement? Les femmes sont multiples. Un regret? Dans un monde plus idéal, une exposition présentant des féministes et des dames sans rouge à lèvres ou évoluant dans un milieu d'hommes ne devrait même pas avoir besoin de s'appeler «Elles dépassent les bornes». Dans ce monde-là, une telle exposition devrait juste s'intituler: «Et alors?»

Elles dépassent les bornes, jusqu'au 3 juillet, Galerie du Sauvage, Porrentruy. www.georgemag.ch

Le nez dehors

Caves ouvertes en Valais

De Martigny à Sierre, les vignobles valaisans ouvrent leurs portes pour faire découvrir leurs crus, de la Petite Arvine à l'Humagne rouge. Des spécialités culinaires de la région sont parfois proposées en accompagnement, et des navettes circulent entre les caves. Sa 4, 11h-19h. Accès payant à certaines caves. Rens. www.lesvinsduvalais.ch

Le potager de mois en mois

Tous les mois, le château de Prangins organise des visites guidées publiques pour suivre l'évolution d'un jardin au fil des mois. La conférence de ce week-end a pour thème «Ravageurs et maladies», ou comment repenser la lutte antiparasitaire avec Bernard Messerli, conservateur des jardins. Di 5, 10h15h-11h30. Château de Prangins. Prix: 10.-. Rens. et inscription: www.musee-suisse.ch

Fête de quartier

L'association mixCité organise une fête de quartier au Petit-Lancy. L'occasion de dévaliser les stands du vide-greniers et de la bourse aux jouets en matinée, avant de profiter de l'ambiance festive et familiale. Spectacles et animations pour les enfants. Sa 4, 10h-18h. Square central de Clair-Matin. Rens. <http://mionta.bleublog.lematin.ch>

Balade en ville de Nyon

Chaque premier samedi du mois jusqu'en octobre, la Ville de Nyon organise une visite guidée pour découvrir son patrimoine historique et culturel. La balade se termine au château, où les visiteurs seront accueillis avec un apéritif au caveau des vigneronns. Sa 4. Rdv pl. du Château à 10h30. Sans inscription. Tarif adultes 20.-, gratuit pour les enfants. Rens. www.nyon-tourisme.ch
Magali Dubey

Chardonnay 2009, Clos de la George

Vinothèque
Par Pierre-Emmanuel Buss



C'est un symbole de la quête d'excellence poursuivie depuis 20 ans par la maison Hammel. Issu d'une des plus belles parcelles d'Yverne, le chardonnay Clos de la George est un vin rare: 1500 bouteilles sont produites chaque année, soit le contenu de 5 barriques. Ce petit volume résulte de la création, au début des années 1990, d'une cave spécifique pour produire des vins qualitatifs issus de cépages internationaux. Depuis lors, deux mondes cohabitent dans les murs du siège de Rolle: la cave des spécialités, qui réceptionne 300 000 kilos de raisin par vendange; la cave principale, qui en absorbe dix fois plus. Egalement actifs dans le négoce, Hammel SA et son patron, Charles Rolaz, se sont

donné les moyens de leurs ambitions. Le matériel de vinification est à la pointe de la technologie: pressoirs de dernière génération, extraction des moûts par gravité, utilisation d'amphore en béton pour l'élevage de certaines spécialités blanches. Pour les vins rouges, l'œnologue Fabio Penta privilégie les macérations préfermentaires à froid, de longues fermentations alcooliques avec levures indigènes en cuve acier ouverte, avec pigeage journalier. Orientés plein sud, les huit hectares en terrasse du Clos de la George accueillent plusieurs cépages blancs et rouges. Le chardonnay est minoritaire. Le millésime 2009 présente une robe or pâle avec des reflets verts. Le nez est sur la retenue, avec des arômes de pamplemousse, d'eucalyptus et une légère

note empyreumatique (pain grillé) liée à son élevage sous bois. La bouche est ronde, mais sans embonpoint. La fraîcheur domine (5,7% d'acidité totale), avec un fruit acidulé et une finale minérale. La société vaudoise encave 200 hectares de vignes dont 70 en propriété. La production annuelle avoisine les 3 millions de cols, dont 150 000 «spécialités». Dont plusieurs grandes réussites comme le chasselas l'Ouvaille (Yverne), racé et minéral, et la Cuvée Charles Auguste (Domaine de Crochet, Mont-sur-Rolle), assemblage rouge membre de la Mémoire des vins suisses.

Où l'acheter? Hammel SA, chemin des Cruz, 1180 Rolle. Tél. 021 822 07 07. Rens: www.hammel.ch Prix: 25 francs.

Nadia Eruam, 38 ans, responsable de mandats tutélaires

«Je rêvais depuis longtemps de chanter dans un groupe. J'ai pris des cours à la vingtaine, sans suite. J'en ai repris à la trentaine et, après trois ans de leçons, j'ai décidé de me lancer. J'avais peur de ne pas y arriver, je n'avais jamais chanté en public ni composé de ma vie. Et puis c'était un groupe de rock, un monde de mecs. Au final, j'ai adoré le côté exutoire des répêts et la création, évidemment. Cela dépassait tout ce que j'avais l'habitude de faire.»
C. St.



OLIVIER JEANIN



MURIEL ROCHAT

Guite Theurillat, 63 ans, directrice d'une école pour adultes

«Je suis membre depuis de longues années de l'Association féminine pour la défense du Jura» (AFDJ), qui a lutté pour l'indépendance du canton mais aussi pour la

création d'un bureau de la condition féminine – qui deviendra plus tard le premier Bureau de l'égalité. J'en ai d'ailleurs été la première collaboratrice, avant d'être déléguée du Bureau de l'UNIL. Le mouvement indépendantiste était déjà mal vu à l'époque, mais si vous y ajoutez le combat féministe... L'AFDJ n'était pas trop revendicatrice au départ, alors je militais au sein du Mouvement de libération des femmes (MLF). Nous étions mal vues; on parlait avortement, sexualité ou remise en cause des rôles traditionnels. Tout cela était tabou. On nous regardait comme des sorcières.» **C. St.**

Village people

Par Stéphane Bonvin



Cochon qui s'en Ferry

Tous des cochons. Il y a eu DSK, bien sûr, apparemment grand Trousseur de la Priapie socialiste. Et puis Georges Tron, secrétaire d'Etat français soupçonné d'agressions sexuelles et récemment démissionnaire. Et cette semaine le tsunami miasmo-coprique déclenché par Luc Ferry. Le philosophe de droite, ex-ministre de l'éducation française de 2002 à 2004 ayant accusé, à la télévision, sur le plateau de Canal +, un ancien ministre français de s'être fait «poisser» au Maroc, en compagnie de jeunes garçons, dans une partouze... Les politiciens? Tous des cochons. Bandes de porcs, va.

Evidemment j'exagère. Mais voilà ce que l'on finit par se dire, à contempler le spectacle de la politique française – et, par éclaboussure, le paysage politique général.

Apparu il y a une dizaine d'années, la logique de la télé-réalité avait commencé par phagocytter le star-system. Aujourd'hui, voilà qui contamine la classe politique et les journaux qui s'y intéressent. Même illusion de tout voir et de percer des secrets lourds. Même exhibition d'une fringale de célébrité couplée à une boulimie de sexe. Même impression de mondes vivant en huis clos, avec leurs lois, leurs omertas, leurs lobbys et leurs complices. Je ne suis pas en train de regretter le temps où les scandales sexuels des politiciens étaient plus faciles à étouffer, non, non. Au contraire. Je constate juste qu'il aura fallu l'influence massive de télé-réalité et du Web (où, cela dit en passant, tout le monde médite sur tout le monde impunément), pour délier des langues. Pour instaurer non pas une exigence de transparence, mais une logique de la dénon-

ciation – la petite phrase de Luc Ferry, révélant les mœurs prétendument pédophiles d'un ex-ministre, on dirait celle d'un candidat renvoyé d'une émission de télé-réalité qui se confie en une de *Voici*.

L'accusation de Luc Ferry, sa phrase jetant le soupçon sur tout ministre ayant exercé avant 2002, justement, regardons-la en boucle, sur Youtube. Luc Ferry porte beau, il pourrait poser pour L'Oréal, le vaillant philosophe méchu et bellement coiffé. Mais il n'est pas à l'aise, Luc Ferry, il a beau maîtriser les codes et l'élégance *made in*



Canal +, il lui restera toujours un fond de glèbe paysanne et de sérieux campagnard, à lui qui vient d'un milieu modeste où l'éducation avait un prix et surtout une valeur (les petits Ferry étaient quatre, ils sont tous devenus profs).

Luc Ferry, sur le plateau de Canal +, c'est une sorte de BHL avec un peu de boue au revers du pantalon et sans l'aisance salonnarde de ce dernier mieux né. C'est le dépit comme moteur, la déception comme ressort, le manque comme carburant.

Plus tard dans la semaine, Luc Ferry aura beau tenter de se justifier, sur le plateau de LCI, en disant qu'il a balancé son ragot flou pour démontrer son attachement au respect de la vie privée (ai-je bien compris?), la machine est lancée. Des plaintes ont été portées. Des enquêtes sont en cours. Et sur le Web, ce nouveau terrain de jeu du puritanisme déguisé en transparence, les accusations de pédophilie se répercutent, des noms sont cités sans vergogne.

Comme le disait Sœur Emmanuelle: Luc Ferry, quasi-anagramme de Lucifer. Drôle d'ange porteur d'une sombre lumière.



LE STUDIO SURVOLTE

Lucienne Schnegg, 86 ans, petite dame du Capitole

«Avec mon cinéma, je dépasse les bornes! D'abord je suis partie en lutte contre les multiplexes, ce n'était pas évident; j'étais un poids plume face aux requins. Il fallait le faire, je ne pouvais pas me laisser zigouiller comme cela! J'ai réussi, mais il n'y a plus guère de petites salles indépendantes à Lausanne. Et puis aujourd'hui je dépasse encore les bornes, sans doute, parce que je m'accroche à cet endroit. La salle a été rachetée par la Ville de Lausanne et confiée à la Cinémathèque, mais je suis toujours là, pour quelque temps au moins. C'est difficile de partir, je vis ici depuis 1949! La salle est tellement belle. Elle a été construite en 1929.» **C. St.**



MURIEL ROCHAT

Béatrice Despland, 62 ans, enseignante à la Haute Ecole de santé vaudoise

«J'ai dépassé les bornes chaque fois que j'ai accepté un nouvel emploi, notamment lorsque je me suis embarquée comme juriste à Berne tout en élevant seule mes deux enfants à Genève. C'était un défi à la fois personnel et professionnel. Je savais que je devais le faire, mais aussi que cela serait incroyablement difficile de tout combiner. Ce n'était pas raisonnable. J'ai eu des doutes, des questionnements, mais je n'ai jamais regretté.» **C. St.**

Bon appétit Par Maxime Pietri

Gai rossignol et merle moqueur



Eh oui, la saison a quatre bonnes semaines d'avance sur le calendrier, les cerises aussi. Devant notre fenêtre, celles d'un cerisier sauvage prennent couleur, petites drupes acidulées et longue queue. Quant au merle, il attend le bon moment pour planter son bec dans celles qui sont mûres. Pour le moment, perché sur une branche confortable, ce pétillant gaillard semble nous suggérer: envolé-toi si tu es un homme. Gaston Lenôtre, dans *Les Desserts de mon enfance* (Flammarion 2001), décrit les clafoutis du Limousin où les cerises noires sont de rigueur. Il affirme qu'il était de bon ton, naïvement, de croquer et d'en avaler les

noyaux! Sa formule? 500 g de cerises équeutées, 100 g de farine, 180 g de sucre cristallisé, 20 g de sucre vanillé, 4 œufs, 1 pincée de sel, et 4 dl de lait. Faire suivre de 35-40 mn de four à 200°. Notre variante? Ni farine ni four thermique, mais quelques minutes de micro-ondes. Rappelons enfin que le mot clafoutis est un des rares termes de la langue française que l'on peut émettre sans utiliser les cordes vocales. Claquements de langue et souffle suffisent. Voilà un bon jeu, entre convives à la fin du repas, en sirotant un godet de kirsch. Certaines recettes demandent que

les cerises soient dénoyautées, un exercice qui est loin d'être de la rigolade. Il y a quelques années, nous avons acheté un appareil censé nous faciliter ce travail de forçat. La chose a fini à la poubelle. Que disent les pros? D'abord, de faire tremper les drupes équeutées, pendant une heure, dans de l'eau contenant des glaçons. Robuchon les coupe en deux pour ôter le noyau, et les Troigros se servent d'une tige de fil de fer recourbée plantée dans un bouchon. Quant à notre grand-mère, elle utilisait tout simplement une épingle à cheveux. Le dénoyautage étant terminé, la confiture est en vue: installer les

cerises dans une casserole et mettre sur petit feu. Quand les fruits sont un peu cuits et ont lâché leur jus, ajouter leur poids en sucre et le jus d'un citron. La température est à 103°? Hop, mettre en pots. Pour le dessert, on peut aussi s'inspirer des étoilés. Le granité de griottes, façon Troigros, ne donnera pas la migraine au cuisinant: turbiner les fruits avec du sucre, verser dans un moule métallique, claquer dessus la porte du congélateur, et grattouiller de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une neige rouge. Robuchon, lui, met les cerises dans un sabayon relevé de kirsch avant de faire bronzer le tout sous la salamandre.

PUBLICITE

Faites-vous livrer plus que le journal!

SOS
BOISSONS-GETRANKE
0848 848 118
www.sosboissons.ch

Le Palais Oriental
المطبخ الشرقي

Restaurant (Saveurs d'Iran, Liban, Maroc) • Salle de banquet
Veranda • Galerie d'Art • Caviar d'Iran • 1820 Montreux
Tél. 021 963 12 71 • www.palaisoriental.ch • Fermé le lundi

Steinfels
Ventes aux enchères de Grands Vins

Av. de Frontenex 4 • Place des Eaux Vives • 1207 Genève
www.la-maison-du-vin.ch • info@la-maison-du-vin.ch
Tél. 022 840 20 85 • Fax 022 840 20 89

Côtes du Rhône Blanc 2009 – E. Guigal
15.00 Fr. / Bt de 75 cl au lieu de 16.50

Assemblage de 55 % de Viognier, 20 % de Roussanne, 10 % de Marsanne, 10 % de Clairette et de 5 % de Bourboulenc. Robe jaune or, brillante et limpide. Parfum des fleurs blanches, abricot, acacias et pêche blanche. Vin fruité d'une belle rondeur en bouche, il allie élégance et équilibre. Appréciez-le en apéritif, avec vos entrées, salades composées et produits de la mer.