

Epaules contre crabe

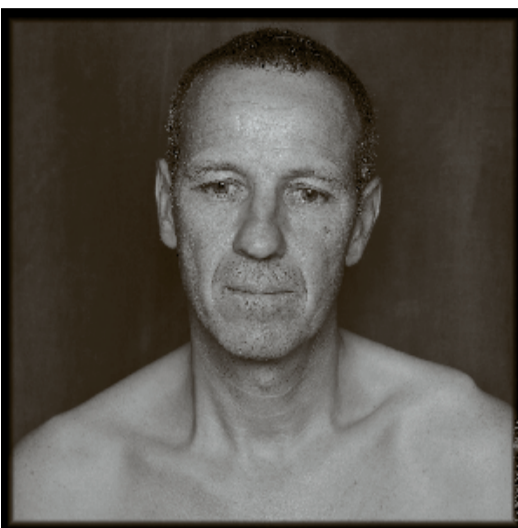
Le photographe Dominique Derisbourg dénuide des personnalités romandes pour la bonne cause. L'habit ne fait plus le moine, même pour un hôtelier.

ALEXANDRE CALDARA

Des épaules nues pour contribuer à la lutte contre le cancer. Des visages vus sous des lumières prestigieuses, ici sans appareil, livrés à ce qui les traverse. Quand Dominique Derisbourg, photographe de mode, de luxe et de publicité habitué à une esthétique léchée décide de radicaliser son soutien à Fond'Action, la fondation du professeur Serge Leyvraz, oncologue à l'Université de Lausanne, il implique ses modèles et va vers le brut. Son projet «Tous égaux» à découvrir jusqu'au 13 décembre à la Ferrari Art Gallery de Vevey présente peaux et sentiments.

Jean-Jacques Gauer à l'œil vif et mutin. Anne-Sophie Pic rendue à sa fragilité. Christophe Bonvin la face grave, pupilles rivées vers le vague. Marie-Thérèse Chappaz solide, terrienne, amusée. On ne choisit pas ces quatre là par hasard. Marie-Thérèse Chappaz et Anne-Sophie Pic, comme deux statues indébouloables du goût qu'on regarde en chien de faïence, qu'on craint absurde pour leur trop grande classe. Bonvin c'est l'inverse celui qui symbolise le jeu à onze à hauteur de petit garçon, devenu commercial pour de grands vins et qui nous confie son bonheur dans la défaite un soir à Liverpool. Et puis Jean-Jacques Gauer, l'hôtelier sans le costume. «Il était tout beau, rentrait de vacances», dit Derisbourg. Il reste un cinquième, une figure tutélaire, homme capable de reconnaître de la banane parmi mille synthèses: Frédéric Girardet.

Voilà ce qu'on a décidé de voir. Mais Derisbourg montre bien plus: yeux fermés, mains là où on ne les attendait pas, cicatrices, traces de bronzage, tatouages,



Les modèles. Anne-Sophie Pic, cheffe, Christophe Bonvin, commerçant en vins et ex-footballeur, Jean-Jacques Gauer, hôtelier et Marie-Thérèse Chappaz, vigneronne.

Images Dominique Derisbourg

sédiments d'enfance, copaux de nostalgie. Le temps du dénuement ne valorise pas systématiquement. Pourtant le photographe, basé entre Montreux et Paris, voulait proposer à des personnalités de précisément payer de leur personne au profit de la lutte contre le cancer. Il envoie 200 demandes, 100 acceptent: «Je suis frappé par la générosité générale, ils ont offert leur regard, libres de leurs pensées.»

De nombreuses toques intègrent le projet

Beaucoup de grands chefs dans le livre et l'exposition figurent au générique de «Tous égaux». Face au crabe, ils ne dégagent par leur fine lame ou leur technique de cuisson, mais bien leur sensibilité. Dominique Derisbourg explique leur poids dans la balance ainsi: «L'aventure démarre avec

mon ami le chef Gérard Rabaey, j'effectue les essais de lumière sur lui, en sachant qu'il a souffert dans sa chair, car il a parlé de sa maladie publiquement, j'ai envie de son regard.» Le photographe laisse chacun libre d'exprimer ce qu'il ressent au moment du cliché, il reçoit la moitié des modèles mis à nu chez lui, part à la rencontre des autres. Il va notamment à New York découvrir Daniel Humm, l'étoile de l'Eleven Madison, contacté par son ancien mentor Gérard Rabaey: «Lui connaissait le projet, mais pas son service de presse qui organise les entretiens. On me dit «pas de problème on va faire cela dans la rue.» Mais le

dispositif du preneur d'image demande au modèle de se mettre torse nu et de s'asseoir sur une valise, devant un fond neutre, éclairé par une seule lumière. Il pensait d'abord photographier les mains de ses modèles: «Celles d'un chef ne sont pas celles d'un chirurgien.» Puis en se baladant avec son épouse sur une plage, il aperçoit une vague puis une autre, qui engloutissent la fragile présence. Il prendra après chaque image l'empreinte du pied. La pose s'engouffre plus encore dans la nacelle de l'intime: «Il faut se laisser toucher les pieds.» Un tirage unique et une empreinte sont vendus aux enchères sur

«L'aventure démarre avec mon ami le chef Gérard Rabaey, je sais qu'il a souffert.»

Dominique Derisbourg
Photographe

le site de sa galerie. Chaque vente, comme pour l'exposition et le livre redistribue 50% des gains à Fond'Action, le reste devrait permettre de couvrir les frais du projet. La représentation publique d'un chef se réalise, le plus souvent à travers son habit de travail, sa tenue de scène ou parfois d'apparat à deux roues pour les plus cyclistes d'entre eux.

Une longue collaboration avec Michel Bras

Alors certains hésitent avant de se livrer pleinement, réfléchissent longtemps. «Quand je pense à lui, je me dis c'est Monsieur Girardet.» Et le voilà, tel qu'en lui-même. Quant à Anne-Sophie Pic, elle maîtrise parfaitement son image, chignon tiré, maquillage parfaitement ajusté. «Elle a éprouvé une grande peur à l'idée de se laisser photographier sans maquillage. Puis comme tous les autres, elle pouvait éliminer les images qui ne lui convenaient pas et a accepté son regard. Dans une chambre du Beau-Rivage Palace j'ai aussi été confronté à sa gentillesse, sa bonté, sa douceur.»

Derisbourg aime les contrastes. Le chef Michel Bras lui aussi dénué, avait jadis rédigé la préface d'«Impressions». Son premier recueil d'images personnelles où une femme intégralement nue mais photographiée comme sur un podium peut côtoyer un bloc de parmesan vu en sculpture. Il jongle entre la plasticité lyrique de Richard Avedon et la rigueur intangible d'un food photographe comme Pierre-Michel Delesert. Michel Bras ne fait pas autre chose dans l'espace vide laissé aux légumes et l'entrelacs d'une sauce, perçue en pigments.

Et dans ce dernier projet «Tous égaux», Derisbourg met en scène des personnalités du star system en les baignant d'un noir-blanc proche d'une tradition photographique humaniste des années 1960. Tout cela pour une cause que la langue transforme en crabe. Et qui questionne peut-être plus sourdement encore le rapport entre hédonisme et maladie.

Dominique Derisbourg, «Tous égaux», Ferrari art Gallery Editions, 100 francs, 169 pages, disponible sur le site de l'artiste, à la galerie et exclusivement chez Payot qui a renoncé à ses droits de distribution.

www.ferrariartgallery.ch
www.dominiquederisbourg.com

En bref

Suisse

Nouveaux dérangements souhaités



ldd

Sous la devise «Please Disturb», de nombreux hôtels ouvriront leurs portes le 15 mars 2015. Tous les hôteliers qui désirent participer à cet événement national peuvent s'enregistrer jusqu'au 15 décembre 2012. «Vous aurez l'occasion de mettre en avant vos prestations et confier des responsabilités à vos collaborateurs», peut-on lire dans un communiqué d'hotelleriesuisse.

www.pleasedisturb.ch

Des accords mets et vins à profusion

La Semaine du vin suisse démarre aujourd'hui dans 200 restaurants de tous les cantons et se termine le 30 novembre. Ils se sont inscrits sur une plate-forme en ligne: «Nous avons atteint nos objectifs avec une augmentation de participation de 76% par rapport à l'année dernière», commente Elisabeth Pasquier, directrice de Vinea, organisatrice avec Swiss Wine Promotion. Les participants doivent proposer trois accords mets et vins, de régions viticoles différentes. aca

www.semaineduvinsuisse.ch

Vaud

Traîneau volant pour les 20 ans de Montreux Noël



ldd

Le Montreux Noël, qui débute demain jusqu'au 24 décembre, fête ses 20 ans. Pour l'occasion, le Père Noël et ses rennes survoleront chaque jour les chalets et ses 151 exposants. Les villes amies et jumelles de Montreux présenteront les produits traditionnels de leur région. Une grande parade est prévue les 13 et 14 décembre durant laquelle près de 600 personnes défilent. L'an dernier, le marché avait battu son record avec plus de 500 000 visiteurs.

Dix artistes donnent vie au Festival Lumières

Dès demain, la troisième édition du Festival Lumières animera le centre-ville de Lausanne, tels que la Place de la gare, la Place de la Palud ou la rue Saint-Laurent. Le comité d'organisation a invité dix artistes, originaires de Suisse, de France, d'Allemagne et de Finlande. Tous travaillent la lumière au travers de projections, de sculptures ou de mises en scène. Pour la première fois, le comité d'organisation a confié l'une des œuvres du festival à plus de 500 élèves des classes lausannoises, âgés de 8 à 15 ans. lb

Le Chasselas et la technologie

Le Chasselas est le principal cépage cultivé en Suisse. Grâce à de nouvelles publications et à des recherches de pointe, sa renommée et sa qualité s'accroissent d'année en année.

RENATE DUBACH

Sur les 15 000 hectares de vignoble que compte la Suisse, plus de 4000 sont plantés de Chasselas. Ce cépage a figuré au centre de l'attention la semaine dernière à l'occasion de la présentation du nouvel ouvrage de Chandra Kurt, célébrée par la maison Bolle & Cie SA en collaboration avec l'association «Clos, Domaines & Châteaux» (CDC) et le «Conservatoire mondial du chasselas». Les festivités ont débuté par un repas servi au domaine de Plessis qui a permis

aux hôtes de découvrir les vertus insoupçonnées de «l'humble» chasselas.

Minutieusement déterminé par René Müller du restaurant du Club nautique de Morges, l'éventail des vins s'étendait d'un Calamin Grand Cru AOC de 2013 à un Château de Vinzel Grand Cru La Côte de 1990, d'une stupéfiante fraîcheur malgré son âge vénérable.

Comment un vin qui, de l'avis général, doit être dégusté jeune peut-il arborer une aussi belle maturité? «La réponse réside dans l'union entre le terroir et le cépage – une pure magie», déclare en souriant André Fuchs, directeur de Schenk SA Rolle et président de l'association CDC qui regroupe 21 vignobles vaudois.

Le Château de Châtagneréaz, qui appartient à la maison Schenk, est l'un d'eux. Sur ce domaine, la vigne prospère depuis un millier d'années. D'immenses

fûts de chêne, dont certains comptent près de deux siècles, sont alignés dans les caves du château. Dans ces lieux où la tradition règne en maître, le visiteur suppose que les innovations sont accueillies avec réticence.

Rien de plus faux, cependant. «Lorsque je suis arrivé ici il y a deux ans, diverses informations étaient disponibles sur les sols, mais j'avais besoin d'en connaître davantage», explique Pierre-Olivier Dion-Labrie, l'œnologue du domaine. Il s'est donc adressé à l'un de ses anciens professeurs de l'Agroscope Changins-Wädenswil.

Le département de recherche de l'institut a étudié la demande et contacté l'entreprise lausannoise Sense Fly. Ensemble, ils ont élaboré un projet révolutionnaire qui recourt à des drones. Grâce à cette technologie, les renseignements naguère patiemment récoltés à la main sont rapidement accessibles.



Les prises de vues aériennes permettent de définir la nature des différents sols.

ldd

Les prises de vues aériennes transmettent une vision globale et permettent de définir la nature des différents sols. «Auparavant, nous avions réparti les 13,5 hectares en 5 catégories. Aujourd'hui, nous recensons 19 miniparcelles. La précision est notablement plus élevée», se félicite Pierre-Olivier Dion-Labrie. Ces données servent à déterminer le moment op-

timal de la vendange sur chaque parcelle ainsi que la période idéale pour traiter la vigne ou amender les sols. «Les vins de Châtagneréaz ont toujours été excellents, mais ils deviendront assurément meilleurs encore», conclut l'œnologue passionné.

Traduction Jean Pierre Ammon sur la base d'un texte en page 17