

L'auditoire



LE JOURNAL DES ÉTUDIANTS DE LAUSANNE DEPUIS 1982

ÉDITION SPÉCIALE

SOCIÉTÉ

CULTURE

PRIX DE LA
CHAMBERONNE

HP: POTENTIEL
MÉCONNU

L'INDUSTRIE
MUSICALE

DOSSIER

À vos fourchettes!

L'auditoire décompose l'alimentation



Laurence Bédoux



DOSSIER

Pour son dernier numéro de l'année académique, *L'Auditoire* consacre son Dossier à l'activité préférée de la rédaction: manger. Si l'alimentation peut parfois sembler anodine, cette thématique regorge pourtant de questions et de problématiques pleines d'intérêt: à

travers une dizaine d'articles, ce Dossier propose de vous intéresser aux tendances alimentaires contemporaines, au passé et au futur de l'alimentation, à ses enjeux écologiques, et plus encore. De quoi vous mettre l'eau à la bouche?

04
Interview de J.-P. Corbeau

06
Historique appétissant

07
Nouveaux mouvements

08
**Manger avec les yeux
Éviter le gaspillage**

09
Culte de la minceur

10
**Sexisme en cuisine
Croquez des criquets**

11
Micro-trottoir



SOCIÉTÉ

12
Découvrir son potentiel

13
Changer son cerveau

14
Le travail du *care* dévalorisé

15
**Les oublié(e)s de l'Histoire
Votes et jeunes**

16
Sexualité animale



CAMPUS

22
Mai 68

23
**Les Lausanne université clubs
Prendre ses notes**



FAE

17
**Concours photographique
Comment allez-vous?**



SPORT

24
**Sport et sponsors
Repasage extrême**

25
**Sportives en Arabie saoudite
Les Panini**



CULTURE

27
L'industrie musicale

28
**Etre photographe et engagé
Les femmes dans la BD**

29
Cafés culturels

30
Nos chroniques

18
PRIX DE LA CHAMBERONNE

26
AGENDA

32
CHIEN MÉCHANT

REMERCIEMENTS
DAVID LE MESSI (CAR SANS LUI, VOUS NE LIREZ PAS CES REMERCIEMENTS), LE BOL DE VOMI DE LA FAE (VOUS ETES DEGUEUSI), LE SEGU OUI A LAISSE PASSER JUDITH, LE MAUVAIS TEMPS POUR NE PAS NOUS AVOIR FAIT REGRETTER NOTRE JOURNEE, LAUREANE, ANTOINE, JUDITH, EMMANUELLE POUR VOS SERVICES (NOTAMMENT SEXUELS).

L'AUDITOIRE

N° 245
BUREAU 1190, BÂTIMENT ANTHROPOLE
1015 LAUSANNE
T 021 692 25 90
E REDACTION@AUDITOIRE.CH
WWW.AUDITOIRE.CH

PARUTION 6 FOIS L'AN

ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO
LAUREANE BADOUX, ANTOINE SCHAUB, VALENTINE MICHEL, SUZANNE BADAN, EMMANUELLE VOLLENWEIDER, JUDITH MARCHAL, THIBAUT NIEUWE WEME, RACHEL BARBARA HAUBI, MAURANE CHOLLET, SACHA TOUPANCE, NATHALIE SCHMID, CARMEN LONFAT, MATHILDE DE ARAGAO, SONIA IMSENG, MARION MARCHETTI, MAXIME KISSOU, JÉRÉMY BERTHOUD, PASCAL LAVENEX, NOÉMIE LICINI, PAUL-LOUIS GUINARD, ÉLOISE EPERON, OPHELIE SCHAEFER, DAVID RACCAUD

CORRECTIONS
GREGOIRE GONIN

SECRÉTAIRE ADMINISTRATIF ET COMPTABLE
FLORIA PAPADOPOULOS

IMPRIMERIE
CENTRE D'IMPRESSION DES RONQUOZ

COMITÉ DE RÉDACTION
RÉDACTION EN CHEF
LAUREANE BADOUX, ANTOINE SCHAUB

DOSSIER
VALENTINE MICHEL

CAMPUS ET SPORT
JUDITH MARCHAL

SOCIÉTÉ
SUZANNE BADAN

FAE
PAULINE MOTTET

CULTURE
EMMANUELLE VOLLENWEIDER

Être féministe pour être heureux

Est-ce vraiment judicieux pour les hommes d'être féministes? Devraient-ils vraiment se battre contre un système qui les privilégie? Ont-ils seulement quelque chose à y gagner? Oui, oui et oui, sans hésitation. Pourtant, trop de personnes pensent encore que le féminisme est une lutte des femmes contre les hommes. Or rien n'est évidemment plus faux. Ce ne sont pas les hommes qui sont attaqués, mais le patriarcat, qui impose des rôles et des façons d'être aux individus en fonction de leur sexe biologique. Les hommes subissent donc eux aussi leur dose d'injonctions, qui leur pourrissent la vie à eux aussi. La société patriarcale réussit le fantastique exploit de ne faire que des perdants, et il en va dans l'intérêt des hommes de se mêler à la lutte.

La virilité, ce fléau

Les impératifs qu'ils endurent s'articulent essentiellement autour d'une notion clé: la virilité. Cette dernière est un idéal vers lequel tout individu de sexe masculin devrait tendre sous peine de ne pas correspondre aux attentes que la société place en lui. Petit mode d'emploi: il est entre autres attendu d'un homme viril qu'il ait de la force, du courage, un esprit de conquête ou encore le sens de l'honneur et du sacrifice. Certains retrouveront peut-être ici des valeurs qui leur sont chères et s'étonneront qu'elles soient pointées du doigt. Pourtant, elles sont bien au centre d'un système qui pèse de tout son poids sur les hommes en leur interdisant d'être vulnérables. Par exemple, on trouvera toujours un journaliste qui s'étonnera plus des larmes de Federer que de sa vingtième victoire en Grand Chelem. La preuve qu'un homme surprendra plus de monde en ayant les yeux humides lors d'une interview qu'en réussissant un des plus invraisemblables exploits de l'histoire du sport. Déceler ce paradoxe, c'est commencer à être féministe.

Une systématisme à questionner

Rejeter en bloc les caractéristiques prônées par l'idéal de virilité ne serait toutefois pas la bonne solution et ne mènerait pas à grand-chose de constructif. Il serait

Les larmes de Roger Federer après son sacre

Par [Le Scan Sport](#) | Mis à jour le 28/01/2018 à 14:05 / Publié le 28/01/2018 à 13:32



Le Figaro s'étonne plus des larmes de Federer que de son vingtième titre en Grand Chelem

absurde d'exiger des hommes qu'ils ne soient en aucun cas courageux ou résilients. Par contre, il est salutaire d'interroger la systématisme de ces valeurs qui imposent des attitudes à adopter, quelle que soit la situation. En effet, si l'on considère qu'un homme doit être fort par nature, cela ne lui laisse guère l'occasion d'être chancelant. C'est précisément cela qui est pesant: un homme se voit dans l'impossibilité de faillir, sous peine de voir l'appartenance à son genre remise en question. Les hommes sont pourtant les premiers à s'imposer cette pression, étant en quelque sorte victimes de leur propre domination qui les pousse à toujours paraître plus forts que les autres. Le féminisme, dans un courant inverse, va essayer de déconstruire cette façon de penser en autorisant les hommes à être tout simplement des humains pouvant connaître des moments de faiblesse.

Avoir la force d'être sensible

L'impératif viril empêche également les hommes de véritablement se connecter à leur propre sensibilité. Il y a d'ailleurs un terme qui revient régulièrement pour désigner un homme qui sort un peu trop des canons de virilité par sa sensibilité ou son émotivité: il sera qualifié de

«fragile». On pourra par exemple entendre: «T'as pleuré devant *La La Land*? T'es trop un fragile!» Pourtant, oser faire face aux émotions que l'on ressent demande à la fois de la force et du courage, tant il est plus facile de fuir. De plus, la connaissance de soi et de ses émotions n'est-elle pas une condition nécessaire au bonheur? Comment progresser et se sentir mieux dans sa vie si l'on snobe sa propre sensibilité? Et, plus encore, comment réussir à créer de véritables liens avec ses proches et à se soucier de leur bien-être dans ces conditions? Les hommes sont bien entendu tout autant capables que les femmes de ressentir des émotions, de la compassion ou de l'empathie, et il est aberrant de cantonner ces dispositions – indispensables pour être véritablement heureux – à la moitié de la population seulement. Les féministes, loin de vouloir s'en prendre aux hommes, leur offrent la possibilité de se libérer de l'armure qui les oppresse. A nous de tomber le fer! •



«Médicaliser l'alimentation, c'est la désenchanter»

Interview avec Jean-Pierre Corbeau

INTERVIEW • Professeur émérite de sociologie à l'Université de Tours et vice-Président de l'IEHCA (Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation), Jean-Pierre Corbeau a consacré sa carrière aux questions sociologiques et anthropologiques qui entourent les pratiques alimentaires. Pour *L'auditoire*, il analyse les enjeux de notre relation à l'alimentation.

L'alimentation a énormément changé à travers le temps. A quoi ressemblerait le contenu d'une assiette typique il y a un siècle en Europe?

Avant de répondre, une remarque préalable: convenons de dire que le temps de comparaison se situe avant la Grande Guerre, laquelle, à travers les convivialités militaires obligées, a permis la rencontre des répertoires alimentaires urbains et paysans... Quoi qu'il en soit, il est difficile de poser le problème sans imaginer une typologie de mangeurs. C'est-à-dire: les assiettes d'il y a cent ans d'un paysan et d'un bourgeois ne sont pas les mêmes. A cette époque, la bourgeoisie suit la logique d'un corps «corpulent»: cela signifie que ceux qui peuvent manger selon leurs désirs, parce qu'ils ont les moyens financiers de le faire, ont tendance à manger beaucoup. On valorise les lipides, et surtout les protéines d'origine animale. Donc, si l'on en a les moyens, on mange de la viande en grande quantité. Ce qui n'empêche pas, bien sûr, de consommer des légumes différents au gré des saisons... Pointons le fait qu'il y a un siècle, manger des fruits et des légumes dits «exotiques» représente une forme de distinction sociale pour les personnes privilégiées. En face, dans le cadre d'une alimentation plus paysanne, on consomme au contraire beaucoup de féculents, beaucoup d'aliments qui tiennent au corps. Le type de cuisine diffère également, parce que celle des plus riches est sophistiquée, avec divers types de préparations, des marinades, alors qu'à l'inverse, la cuisine populaire d'il y a cent ans est une cuisine du bouilli: beaucoup de soupes, de ragoûts, des formes de nourriture qu'on ne trouve pas forcément chez les plus favorisés.

Et il y a cinquante ans?

A ce moment-là, le modèle corporel change dans nos sociétés occidentales.

A la fin des Trente Glorieuses, le moyen de signifier la réussite sociale n'est plus d'avoir une sorte d'embonpoint suggérant la sédentarité, l'ancrage sur un fief, l'occupation d'une «bonne place». Au contraire, on a pour modèle masculin le corps d'un marathonnier, et pour les femmes on s'éloigne de l'image du corset, de la taille fine obtenue artificiellement, et de la mise en valeurs des formes féminines pour privilégier une esthétique corporelle plus androgyne; et tout cela suppose qu'on mange léger, pour courir, atteindre l'ubiquité, cette nouvelle conception de la liberté.

«Il y a une cinquantaine d'années, les assiettes de la bourgeoisie s'allègent et se végétalisent»

Donc, il y a une cinquantaine d'années, les assiettes de la bourgeoisie s'allègent et se végétalisent: on mange moins de viande, et si on en mange, on favorise plutôt des viandes blanches (perçues comme moins grasses) que les rouges. Mais ces changements concernent les personnes privilégiées. Pour les catégories plus populaires, on signifie encore sa réussite sociale en accédant à la viande: il ne s'agit plus de gagner son «pain quotidien», mais de gagner son bifteck. La guerre avait imposé des privations, et soudainement avec les Trente Glorieuses, on a un accès à des produits qui se démocratisent, et une soudaine abondance alimentaire. Les catégories privilégiées commencent à se méfier de cette abondance et favorisent la restriction, alors que du côté populaire, le mouvement vers la nourriture légère est beaucoup plus lent.

Et qu'en est-il aujourd'hui?

A l'heure actuelle, il y a beaucoup moins de différences entre les mangeurs qu'auparavant, du moins en termes de préférences alimentaires: c'est moins le type d'aliment qu'on consomme que sa qualité qui entre en jeu. Par exemple, maintenant, même si les gens mangent du saumon, celui des catégories privilégiées ne va pas être le même saumon que celui des catégories relativement précaires: cela peut être du saumon en boîte, du saumon labellisé, du saumon qu'on achète dans des magasins chics... Les distinctions sociales se font donc plutôt sur la qualité du produit. Au-delà de cela, on s'aperçoit que l'assiette contemporaine est extrêmement variée. On devient ce que j'appelle des «mangeurs pluriels»: selon les situations dans lesquelles on est impliqué, on peut manger des choses relativement caloriques à midi et beaucoup moins le soir, par exemple. Et des personnes qui mangent certains aliments au restaurant ne vont pas forcément les consommer tous les jours: on n'est pas du tout dans des routines ou des habitudes alimentaires aussi marquées qu'elles pouvaient l'être il y a un siècle. Et de manière générale, la tendance de l'assiette actuelle est à la végétalisation. Même les mangeurs de viande consomment en général plus de fruits et de légumes qu'auparavant; même s'ils n'en mangent pas beaucoup, ils en mangent plus que leurs parents.

On entend de plus en plus parler d'intolérance au gluten ou au lactose, ou de régimes végétariens, voire végétaliens. Comment peut-on expliquer cette augmentation?

Tout d'abord, je pense que ces phénomènes sont liés à la notion d'incorporation, c'est-à-dire l'impression qu'on devient ce qu'on mange. On a cette idée, qui n'est pas fautive du point de vue physiologique, que ce qu'on

mange va modifier notre vitalité, notre image corporelle, et éventuellement notre spiritualité, pour ce qui a trait à la dimension symbolique de la viande. C'est un aspect important en ce qui concerne les nouveaux interdits ou suspensions qui se mettent en place. Une autre explication touche à une caractéristique de nos sociétés, c'est-à-dire le fait que l'on fait appel chez soi — en tout cas de façon intermittente — à des produits de l'agro-industrie, préparés, ou parfois surgelés, et que l'on fait face à une démocratisation de produits à prix bas. Cela signifie que le mangeur a une grande liberté, qui devient chez certains une forme de peur concernant ce que l'on mange, d'où le produit vient... C'est un aspect du *low cost*, qui peut provoquer des inquiétudes parfois justifiées. Et d'une certaine manière, cette abondance alimentaire qui peut faire peur devient également une construction de pouvoir: je peux refuser un produit, me méfier de ceci, boycotter cela. De plus, il y a aussi la question de l'individualisme: dans la solitude urbaine, on veut être remarqué.

«Le mangeur a une grande liberté»

Donc il y a une stratégie de mise en scène de soi comme différent des autres, «remarquable» dans la sociabilité. Evidemment, il y a des allergies avérées, mais, quand on regarde les chiffres, il n'y en a pas tant que cela. Donc pour certains, c'est une manière inconsciente de se distinguer: c'est une valorisation de l'ego à l'intérieur de ce qui devient un partage réduit, puisque chacun va manger de son côté. On mange ensemble, mais pas la même chose. C'est un moyen de signifier son autonomie et sa liberté d'exister au sens fort du terme dans une crise urbaine.

Une autre tendance actuelle est d'afficher son repas sur les réseaux sociaux. Comment comprendre ce phénomène?

Les blogs de cuisine, les partages sur Instagram ou Facebook représentent une nouvelle forme de sociabilité qui finalement part toujours de l'ego. Lorsqu'on photographie son plat, c'est un moyen d'exister, et c'est aussi le signe d'un désir d'être vu, d'être reconnu comme vivant une aventure extraordinaire. D'ailleurs, ces photos peuvent montrer simplement un plat, mais très souvent, elles montrent non seulement la nourriture, mais également le mangeur. Donc c'est aussi la valorisation de l'ego dans tous les sens du terme: on théâtralise ses actes, et en même temps cette théâtralisation crée une forme de reconnaissance sociale.

Est-ce qu'on peut comparer ces formes de partage avec la médiatisation autour de l'alimentation et de la cuisine, notamment par le biais d'émissions télévisuelles? Comment peut-on expliquer le succès de ces émissions?

A mon avis, il y a plusieurs phénomènes: d'une part, on a une forme d'esthétisation de la cuisine, c'est-à-dire que l'art culinaire fait l'objet d'un mouvement esthétique, et en même temps, cela devient un comportement culturel, donc distinctif. Faire la cuisine devient quelque chose de créatif, mais aussi un domaine de connaissances, comme c'est le cas pour le vin. De plus, selon les types d'émissions télévisées, les matrices sont très différentes. Si l'on considère les émissions qui sont des produits d'importation anglo-saxons, il s'agit d'une forme d'esthétisation; c'est la prouesse qui est mise en avant. En même temps, il existe aussi des émissions de compétition, et les publics sont très différents. Dans tous les cas, toutes ces émissions ont le mérite d'éclairer l'importance de l'acte culinaire, même si elles en donnent une vision très déformée de ce que sont les pratiques professionnelles des cuisinières et cuisiniers. Mais quelle que soit la logique de fréquentation de ces émissions, on voit que, *in fine*, elles valorisent la cuisine comme quelque chose d'important dans nos sociétés pour se retrouver, pour se construire une identité.

A quel moment diriez-vous que l'alimentation est passée d'un besoin purement physique à un plaisir?

En fait, depuis toujours, il y a eu des groupes privilégiés qui valorisaient la cuisine. Déjà dans l'Antiquité, ou pendant les banquets du Moyen Âge, on voit que certaines catégories de personnes ont



Jean-Pierre Corbeau

toujours eu, au-delà du besoin physiologique, le plaisir de manger, de découvrir des aliments. L'incorporation alimentaire peut alors être créatrice de plaisirs: le plaisir de la transgression, le plaisir gustatif, le plaisir du partage... Depuis que l'homme se nourrit, l'aliment ne se réduit pas à sa fonction nutritionnelle ou physiologique, il est porteur de visions symboliques. D'ailleurs, l'un des problèmes de nos sociétés, c'est d'avoir trop médicalisé l'alimentation et de vouloir la réduire à sa fonction nutritionnelle et bonne pour la santé. Au fond, de quelle santé parle-t-on? Quand on parle de santé, on déconstruit, en disant que tel aliment peut déboucher sur un cancer, tel autre sur une maladie cardiovasculaire, ou du diabète... C'est désenchanter l'aliment, alors qu'il doit à mon avis garder toutes ses dimensions.

Est-ce que la volonté actuelle d'intellectualiser la nourriture, en comptant ses apports nutritionnels par exemple, entre dans cette logique de désenchantement?

Tout à fait, et cela entre aussi dans une logique hyperindividualiste. On mesure constamment, et d'une certaine manière, on devient une sorte de machine qui doit se surveiller sans arrêt, en allant même jusqu'à l'hypersurveillance, puisqu'on la quantifie. Et cela peut être rassurant si les chiffres sont bons, et inquiétant si ce n'est pas le cas. Au fond, c'est une forme de négation de la multiplicité des

fonctions de l'aliment, puisque les fonctions symboliques sont oubliées aux dépens des informations, de certains paramètres de santé, dont on n'est même pas sûr qu'ils soient forcément pertinents.

Les enjeux écologiques concernant le gaspillage sont sur le devant de la scène. Voyez-vous des solutions à ces problèmes?

Je n'ai pas la solution malheureusement. Je pense que les réductions du gaspillage doivent passer par des politiques d'éducation, en partant notamment des restaurations collectives et en particulier la restauration scolaire. Il y a par exemple des gestes simples: on pourrait décider de donner un grammage un peu inférieur à ce qui est conseillé, dans l'idée que l'on peut se resservir si on a faim. Nous sommes tributaires de normes diététiques, mais le fait de donner des portions plus petites et de se resservir si besoin me semblerait pouvoir limiter considérablement le gaspillage. Bien sûr, il y a aussi la problématique du *packaging*, et de ces grands paquets, issus d'Amérique du Nord et d'une société d'hyperconsommation. On pourrait concevoir des tailles raisonnables, plutôt que des paquets énormes, où l'on sait que si tout est mangé cela va être très mauvais pour la santé, et que comme les gens sont raisonnables et ne vont pas tout manger, le reste va finir à la poubelle. Enfin, il faudrait aussi que des

redistributions se mettent mieux en place, parce qu'il y a quand même beaucoup de précarité dans nos pays.

Selon vous, à quoi ressemblera l'assiette de demain, et quel sera notre rapport à l'alimentation?

Je pense que l'idée du mangeur pluriel va se renforcer, c'est-à-dire que selon les situations on mangera des choses très différentes. Le fait maison va sans doute s'intensifier, mais de façon intermittente. Et en dehors de cela, on aura des offres de restauration collective, sociale, qui seront équilibrées, plus qu'elles ne le sont maintenant. Je pense que les problèmes éthiques et citoyens liés à l'alimentation, et bien sûr le plaisir de manger, vont l'emporter et repasser devant les problèmes de la médicalisation de l'alimentation, qui de mon point de vue de sociologue sont une catastrophe. Médicaliser l'alimentation, c'est la désenchanter, c'est s'interdire de pouvoir la modifier et d'en tirer plaisir, c'est oublier sa fonction sociale première et, *in fine*, s'interdire la mise en place de véritables politiques de bien-être et de santé publique. •

Propos recueillis par
Lauréane Badoux et Valentine Michel

Du banquet au supermarché

La cuisine, pas la guerre

ÉVOLUTION • Véritable activité sociale, le fait de s'alimenter a toujours représenté bien plus pour l'être humain que la simple satisfaction physiologique d'un besoin primaire. Des premiers repas à nos jours, retour sur plusieurs siècles de dégustation.

Découverte de quelques spécialités culinaires aux quatre coins du globe.

Il y a environ 500'000 ans, l'*Homo erectus* apprend à domestiquer le feu. Cet événement représente un tournant important dans l'histoire de l'alimentation: les hommes commencent à cuire leurs aliments et se rassemblent auprès du foyer, marquant ainsi un début de socialisation autour de la nourriture. Dès lors, quel chemin l'alimentation et les pratiques qui l'entourent ont-elles emprunté pour arriver à ce que nous connaissons aujourd'hui?

Un marqueur hiérarchique

Alors que la civilisation gréco-romaine prête principalement au repas une fonction d'échange, comme en témoignent les fameux banquets philosophiques, l'époque médiévale le perçoit davantage comme une représentation de la place de l'homme dans la société. «On n'a jamais eu un discours aussi abouti sur la place de l'aliment par rapport aux hiérarchies sociales qu'au Moyen Âge, explique Eva Pibiri, maître d'enseignement et de recherche en histoire médiévale à l'Unil. Les nobles cherchent véritablement à se démarquer par l'alimentation.» Les médecins tiennent même des discours physiologiques accentuant cette fracture alimentaire entre les gens, décrétant que les personnes fortunées, habituées dès leur plus jeune âge à de la nourriture «noble», seraient incapables de digérer les aliments du peuple.

L'alimentation représente la place de l'homme dans la société

Des théories classent ainsi animaux et végétaux pour déterminer quels sont les aliments les plus prestigieux: «Ceux qui sont au plus près de Dieu sont plus élevés hiérarchiquement, indique la professeure. Les végétaux qu'on trouve sous la terre sont considérés comme étant les plus vils, tandis que ceux qui s'approchent du ciel, comme les arbres fruitiers, sont



valorisés. Et ils sont d'autant plus appréciés s'ils viennent d'Orient.» La table des paysans est donc plutôt composée de pain noir et de potages, tandis que celle des nobles est ornée d'une multitude de viandes accompagnées de sauces diverses. Ce qui fait la table noble, ce sont aussi les épices orientales – onéreuses – qui apportent une belle coloration et un goût très prononcé aux aliments.

Voyage, voyage

On rêve alors de contrées lointaines et on se délecte des produits aux origines étrangères. La conquête des océans durant l'époque moderne apporte son lot de surprises qui réjouissent les papilles occidentales. Si l'importation d'épices devient toujours plus importante durant le XVI^e siècle, ce sont surtout les produits découverts par les colons aux Amériques et en Afrique qui remportent un vif succès. Certains s'installent même définitivement dans le régime alimentaire, au point de devenir parfois des aliments phares d'un pays européen. Ainsi, la tomate utilisée pour la sauce des pâtes italiennes est importée du Mexique, la traditionnelle *cup of tea* anglaise provient de Chine, et le fameux café au lait parisien est originaire d'Éthiopie et du Yémen. Dans le cas de ces deux boissons, le seul apport des Occidentaux a été d'y ajouter du sucre, très en vogue à cette

période. Et l'attrait pour les mets d'outre-mer ne s'arrête pas là: au cours des XIX^e et XX^e siècles, ce sont les fruits «exotiques» qu'on importe en quantités de plus en plus importantes. A croire qu'il a toujours été difficile de se contenter de ce que l'on trouve autour de chez soi.

Question de conscience?

Ces échanges de nourriture sont d'autant plus fréquents au cours de l'ère contemporaine. Par le biais du développement de la mondialisation, des produits provenant des quatre coins du globe se trouvent désormais à portée de main. Lors d'une envie soudaine d'ananas ou de mangue, une visite rapide dans le supermarché du coin suffit à assouvir ses désirs...

Une visite au supermarché suffit à assouvir ses désirs

Mais, aujourd'hui, de nombreuses questions se posent face à ce type de commerce, grandement remis en doute. Le marché agroalimentaire augmente ses bénéfices en recourant parfois à des méthodes contestables, comme l'ajout de conservateurs néfastes pour la santé et l'environnement, ou de sucre créant une addiction (nous vous en parlions dans le numéro 238). A force d'être maintenus dans l'ignorance du contenu véritable de leurs assiettes, les consommateurs tendent alors à se tourner vers une alimentation plus locale, basée sur une relation de confiance avec le producteur. •

Judith Marchal

Si n'est pas rare de découvrir une bonne fondue à la carte des restaurants suisses, ceux-ci se différencient de la tradition culinaire helvétique en proposant de nombreux plats venus d'ailleurs, tels que le canard laqué, les sushis, ou encore les pizzas. Mais qu'en est-il des spécialités étrangères moins connues, qui, elles, n'ont pas été adaptées aux papilles occidentales? Les Chinois, friands de légendes, content l'histoire, vieille de 700 ans, d'une cane qui aurait pondu son œuf dans un tas de chaux. Lors de la découverte de l'œuf, deux mois plus tard, le blanc et le jaune se seraient assombrés et gélifiés à cause d'une fermentation inorganique. A l'époque, la conservation était un vrai problème sanitaire; cette pratique permettait ainsi de conserver les œufs bien plus longtemps. Malgré son aspect peu plaisant, le *pidan*, ou «œuf de cent ans», est aujourd'hui encore apprécié en Chine pour sa saveur piquante se rapprochant d'un roquefort. Aux antipodes du globe, chez les Péruviens, ce sont les cochons d'Inde que l'on déguste. Ces mets d'exception se cuisinent en sauce, grillés, farcis, frits ou encore confits. Leur chair rappelle celle du poulet ou du lapin, mais est considérée, elle, comme un plat de luxe, populaire le dimanche ou lors des mariages. Mis à part le cochon d'Inde, une multitude de viandes sont servies aux quatre coins du monde, certaines nous paraissant plus inhabituelles que d'autres. Le crocodile n'est pas rare dans les assiettes australiennes, et des animaux sauvages comme le bison, l'élan ou le caribou se dégustent quant à eux au Canada. Le monde entier regorge de spécialités peu communes et souvent inconnues de nos papilles occidentales. Mais, au final, le meilleur moyen de découvrir une culture étrangère est d'en savourer la cuisine sur place. Quoi qu'il en soit, quand la faim se fait sentir, les différences culturelles s'effacent, les restaurants se remplissent et les amitiés se nouent autour d'un verre de saké ou de Bordeaux. •

Carmen Lonfat

L'avocat de la viande

VÉGÉTARISME • Modifier son mode d'alimentation peut permettre de réduire son impact sur l'environnement, raison pour laquelle de plus en plus de personnes décident de renoncer à la consommation de viande. Néanmoins, un certain scepticisme règne concernant les véritables bénéfices écologiques de cette habitude alimentaire.

En quinze ans, le nombre de végétariens s'est multiplié par six sur le territoire helvétique: le site de Swissveg les dénombre à 11% de la population en 2017. Les raisons menant à adopter ce mode de vie diffèrent selon les personnes. Pour certains, il représente un activisme encourageant une répartition mondiale plus équitable des ressources, dénonçant et s'opposant ainsi à la production de céréales dans le seul but d'engraisser le bétail au lieu de nourrir des êtres humains.

Le nombre de végétariens s'est multiplié par six en Suisse

D'autres prônent les bénéfices d'une alimentation sans viande pour la santé, sujet sur lequel la sphère scientifique leur donne raison: le végétarisme augmente l'espérance de vie, selon une étude menée en 2013 par l'Université californienne de Loma Linda. Enfin, renoncer à la consommation de viande représente également un engagement écologique: «En Europe, 20 à 30% des impacts environnementaux causés par la consommation publique et privée sont liés aux boissons et à la nourriture, dont notamment la viande et les produits laitiers», indique Marlyne Sahakian, professeure en sociologie à l'Université de Genève, spécialiste de la thématique de la consommation dans une perspective de durabilité. En effet, les émissions des gaz à effet de serre produits par l'élevage a dépassé celui des transports. Les principaux responsables: la production et l'importation des aliments nourrissant les animaux, ainsi que le méthane produit par les flatulences du bétail. Ce à quoi peuvent s'ajouter d'autres problématiques écologiques, telles que la déforestation amazonienne pour laisser place à l'élevage, ainsi que les quantités d'eau utilisées pour les abreuver, étant donné qu'un kilo de bœuf en nécessite 15'000 litres. Néanmoins, cette habitude alimentaire fait des sceptiques sur ces mêmes questions environnementales.

Des écolos pollués Herji
Plusieurs reproches sont adressés aux végétariens concernant l'impact environnemental de leurs habitudes alimentaires. Des questionnements s'élèvent concernant la consommation de quinoa, dont la teneur en protéines en fait un bon aliment de substitution aux produits d'origine animale. On remet également en question l'engouement pour les avocats, riches en vitamines, en antioxydants et en acides gras monoinsaturés. L'avocat et le quinoa sont non seulement très présents dans les restaurants végétariens, mais aussi de plus en plus populaires de manière générale. La consommation de ces aliments ayant drastiquement augmenté ces dernières années en Europe, leur production pose des problèmes humains et écologiques.

La consommation d'avocats et de quinoa a drastiquement augmenté ces dernières années

Le Mexique, premier exportateur mondial d'avocats, subit une déforestation de masse pour laisser place à une culture contribuant à l'assèchement des terres: un avocat requiert 400 litres d'eau, selon une enquête menée par le *Zeit*. Par ailleurs, sa production intensive va de pair avec une pollution des sols, amenant son lot de maladies auprès des agriculteurs. Un portrait similairement tragique est dressé du quinoa, principalement cultivé au Pérou. Initialement consommé comme céréale de base dans l'alimentation des Péruviens, son exportation de masse a drastiquement augmenté son prix, ce qui le rend inaccessible aux

LA VÉRITÉ SUR LES CARNIVORES: ILS ONT UN COEUR !



populations défavorisées. Ces constats remettent en question les convictions écologiques des personnes ayant renoncé à consommer de la viande.

Amalgame alimentaire

Néanmoins, force est de rappeler qu'il est possible de trouver des avocats bio cultivés en Espagne, ce qui limite les dégâts environnementaux observés au Mexique. Par ailleurs, le végétarisme n'implique pas une consommation exclusive d'avocats et de quinoa; il permet également de se tourner vers de nombreux produits cultivés en Europe. La remise en question s'imposerait donc plutôt du côté des importations de nourriture cultivée dans des conditions plus que discutables. Autrement dit, le végétarisme en soi peut difficilement être nommé responsable pour les conséquences humaines et écologiques de certains modèles d'agriculture. Pour une analyse fondée de l'impact social et environnemental du mode d'alimentation d'un individu, la distinction entre végétariens et omnivores ne suffit pas; les habitudes locavores (manger des

produits locaux et de saison) et la valorisation des produits bio sont également à prendre en compte. Et Marlyne Sahakian de préciser: «On tend à moraliser les consommateurs, comme si toute la responsabilité pour un moindre impact écologique reposait sur nos choix individuels; or nous n'avons pas toujours le choix.» En effet, une alimentation éthique peut se révéler chronophage et contraignante financièrement, et n'entre pas dans le champ des priorités de tous. Néanmoins, ces nombreux questionnements sont les indicateurs d'une transition vers une prise de conscience collective concernant l'importance d'une alimentation responsable. Bien qu'elle présente de nombreuses difficultés en termes de priorités et implique un certain temps d'adaptation, elle oriente peu à peu l'agriculture vers l'espoir d'un changement. •

Cauchemar sexiste en cuisine

GASTRONOMIE • Les cuisines professionnelles ne sont pas épargnées par la misogynie; aujourd'hui encore, les femmes y restent grandement minoritaires et discriminées. Retour sur ces cheffes qui, pour s'imposer, doivent mettre les bouchées doubles.

En France, pays où la *maestria* gastronomique est une affaire de fierté nationale, pas moins de 94% des chefs sont des hommes. Et lorsqu'ils évoquent leur vocation, la plupart de ces messieurs a l'anecdote facile sur ses aïeules féminines: «Ah, les tourtes de grand-maman, leur parfum m'enivre encore.» Même phénomène dans les rayons de supermarché, où les produits Mamie Nova ou Bonne Maman promettent la bonne et rassurante cuisine de famille. Ainsi, alors que les femmes ont toujours assumé la fonction nourricière, difficile pour elles de sortir de la cuisine de «bonne femme» et d'accéder à une place derrière des fourneaux professionnels. Il y aurait donc une différence de prestige entre le cuisinier et la cuisinière, qui exercent pourtant la

même activité. C'est ce que décrit le sociologue Pierre Bourdieu dans *La domination masculine*: «Les mêmes tâches peuvent être nobles et difficiles quand elles sont réalisées par des hommes, ou insignifiantes et imperceptibles, faciles et futiles, quand elles sont accomplies par des femmes; il suffit que les hommes s'emparent de tâches réputées féminines et les accomplissent hors de la sphère privée pour qu'elles se trouvent ennoblies et transfigurées.»

Un schéma-type masculin

Brigades, chefs, coups de feu, ... Le vocabulaire de la restauration sous-entend un métier militaire, dur et violent. Travailler dans une organisation autoritaire, au rythme intensif et à la hiérarchie très marquée serait pénible;

pour y prospérer on aurait donc besoin d'avoir du caractère et de la discipline, des qualités typiquement associées aux hommes.

Un milieu aux codes déclarés masculins

De fait, dans un milieu aux codes déclarés masculins, difficile pour les femmes de faire leurs preuves. En plus d'être évaluées sur leurs compétences purement culinaires – comme leurs confrères –, elles subissent également d'innombrables tests sur leurs capacités de «résistance». Confrontées à ce sexisme, nombre de femmes cheffes disent avoir connu des crises de légitimité dans leurs années néophytes:

devoir faire deux fois plus d'efforts pour prouver leur valeur ou être directement pointées du doigt en cas d'erreur; le résultat d'un machisme trop souvent méfiant à l'égard de leur présence derrière les fourneaux. Cependant, le progrès est en marche. Depuis quelques années – incidemment à partir de la consécration 3 étoiles d'Anne-Sophie Pic en 2007 –, les hautes écoles de cuisine enregistrent un nombre toujours croissant de femmes. Mesdames, osez sortir vos tabliers de l'ombre de la cuisine familiale: la reconnaissance vient prendre la relève d'un déni fatigué et dépassé. •

Thibault Nieuwe Weme

A la poubelle... et après?

GASPILLAGE • Les Suisses jettent 11% des aliments qu'ils achètent et gaspillent par la même occasion 2'000 francs par an. Le mouvement international Disco Soupe éveille les consciences sur les conséquences écologiques de ce fonctionnement.

«Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième plus grand émetteur de CO₂ après la Chine et les Etats-Unis», selon un rapport de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. En effet, un tiers de la nourriture produite dans le monde est jeté, dépensant inutilement de précieuses ressources. Cette problématique s'observe à plusieurs niveaux de la chaîne de production alimentaire: déclassement des marchandises pour des raisons esthétiques, pertes liées au transport et à l'entreposage, et gaspillage dans l'industrie de la transformation. Au

niveau des grandes surfaces suisses, les produits invendus en raison des dates de péremption sont majoritairement distribués à des organisations caritatives. Néanmoins, «les consommateurs gaspillent quatre fois plus que les supermarchés, dépensant inutilement une moyenne de 2'000 francs par an» mentionne Thomas Fassnacht, organisateur du dernier Disco Soupe lausannois, qui lutte contre le gaspillage alimentaire.

Atelier récupération

C'est dans la lignée de cette prise de conscience que le mouvement international Disco Soupe prend de l'ampleur. Après l'édition du 8 mars organisée sur le campus par Unipoly, c'est à la Place de l'Europe que des bénévoles se sont réunis le 25 avril dernier pour découper les légumes invendus d'un supermarché et profiter de la soupe concoctée par des cuisiniers. Après avoir épluché les aliments nécessaires pour le potage, des dizaines de caisses de légumes inutilisés ont été mises à disposition des

passants. L'idée de ces événements est de sensibiliser les consommateurs concernant les conséquences environnementales de la nourriture qui finit dans leurs poubelles. Ces événements permettent de valoriser les aliments, dont le prix a baissé ces dernières années, ce qui a graduellement effacé des esprits la conscience du travail et des ressources nécessaires pour produire de la nourriture. «Pour faire un kilo de pain, on a besoin de 1'000 litres d'eau», mentionne l'organisateur de l'évènement, soulignant la nécessité de repenser ses habitudes de consommation.

L'exemple à suivre

Pour diminuer ses déchets alimentaires, Thomas Fassnacht offre de nombreux conseils: établir une liste et vérifier le contenu de son frigo avant d'aller faire ses courses; se rendre au supermarché le ventre plein, la faim biaisant les achats vers l'excès; réfléchir à deux fois avant d'acheter une plus grande quantité d'aliments sous prétexte qu'ils sont

en promotion; faire preuve de créativité pour réutiliser les restes; et enfin, consommer local. En effet, les aliments produits à proximité restent comestibles plus longtemps que ceux dont la durée et les aléas du trajet ont accéléré le processus de décomposition. Il encourage également les consommateurs à faire preuve de réalisme lorsqu'ils vont au restaurant, où de nombreux plats et desserts sont délaissés après une entrée trop copieuse. Dans ces cas, le *doggy-bag* est une solution adaptée, étant donné qu'elle permet de valoriser à la fois la production des aliments, le travail des cuisiniers et le budget dépensé. Des gestes simples, favorisant à la fois le respect de la nourriture et le plaisir de manger, et permettant à chacun de contribuer à son échelle pour une meilleure utilisation des ressources. •



Disco Soupe

Marion Marchetti

Du lard ou du cochon ?

PRESSION • Aujourd'hui, difficile d'échapper à la tendance du «manger sain». Pour autant, ce terme recouvre des pratiques multiples et parfois même contradictoires. Qu'entend-on réellement par «santé»? Quels types d'alimentation privilégie-t-on dans l'espace public? *L'auditoire* vous propose un petit tour d'horizon du sujet.

Pendant longtemps, s'alimenter semblait relativement simple et anodin pour beaucoup: on mangeait ce que l'on avait dans notre assiette, sans forcément avoir le luxe de s'interroger sur le nombre de calories ou la quantité de glucides et autres protéines qui s'y trouvaient. L'important était simplement d'apporter les nutriments nécessaires au bon fonctionnement de son corps. Mais, depuis quelques années, la tendance est à l'intellectualisation de notre nourriture et à son décryptage le plus poussé, dans la vague du «manger sain». On voit alors apparaître de nombreuses injonctions: certains aliments sont à éviter – on fait la guerre aux féculents, au gras et au sucre –, alors que d'autres sont qualifiés de «*superfood*» à consommer sans modération, faisant fi des conséquences environnementales (voir p.7). Mais quelle vision de la santé promeut-on véritablement dans nos sociétés, et quel rapport à l'alimentation met-on en avant afin de l'atteindre?

Le culte de la minceur

Alors qu'auparavant l'on signifiait son statut privilégié par l'embonpoint, les choses sont désormais bien différentes. En effet, le climat social actuel est à la grossophobie: les personnes en surpoids subissent des commentaires insultants et moqueurs, et l'on valorise au contraire les corps féminins minces et tonifiés, qu'on met non seulement en couverture de magazines (retouchés pour la plupart), mais aussi dans les publicités, que celles-ci visent à vendre de la lingerie ou du déodorant... pour hommes. Un culte de la minceur que l'on retrouve également sur les réseaux sociaux, comme Instagram, qui promeuvent un seul type de corps, dit «idéal», à coup de *#fitspiration*, ou, plus dérangeant, *#thinspiration*. On met en avant ce corps fin comme un corps sain, et l'on condamne les kilos «en trop» comme des symptômes ou des preuves de mauvaise santé. Or la forme d'une enveloppe corporelle n'est pas nécessairement indicatrice de la santé de son propriétaire: l'injonction à la minceur peut ainsi amener certaines personnes à manger trop peu, à refuser de consommer certains nutriments essentiels à la santé, et, dans certains

cas extrêmes, peut aboutir à des formes de troubles alimentaires (bien qu'il ne s'agisse pas de la seule cause, ces troubles étant complexes et multiples). Ainsi, l'on va souvent vouloir manger sainement, non pas pour être en bonne santé, mais pour être mince.

Des discours contradictoires

Au-delà de la question de l'apparence, aujourd'hui, si l'on souhaite manger sainement, il est difficile de savoir comment s'y prendre. La pluralité des discours mettant en avant des preuves scientifiques de validité très variable, elle crée un flou pour quiconque souhaite rendre son alimentation plus saine: on martèle les bienfaits des régimes *low carb* ou *low fat* (c'est selon), on vante les mérites d'une alimentation paléo ou *raw*, on privilégie la consommation de protéines animales ou au contraire une cuisine végétalienne. Ces nombreux discours incompatibles forment ce que les sociologues Antonio Casilli et Paola Tubaro appellent la «cacophonie diététique contemporaine» dans leur article intitulé «Complexité alimentaire et injonctions contradictoires». Dès lors, manger sain peut signifier tout et son

contraire: certains aliments sont ainsi diabolisés dans un régime et promus comme indispensables dans un autre, selon le rapport que l'on entretient avec la nourriture et le type de buts nutritionnels que l'on souhaite atteindre. Cette multiplicité de discours est un symptôme de notre modèle actuel de surconsommation: si, auparavant, on choisissait les aliments en fonction de son budget et de ce qu'on trouvait au marché, aujourd'hui presque tout est disponible pour un grand nombre de personnes, et les repères font défaut.

Un problème global

Certaines tentatives d'instauration de repères au niveau de la santé publique ont pris place depuis quelques années dans le cadre du domaine publicitaire, mais celles-ci se révèlent peu intuitives, voire contradictoires. Antonio Casilli et Paola Tubaro soulignent ce phénomène: «Les publicités des produits alimentaires sont représentatives du conflit cognitif que le consommateur moyen peut éprouver. Par exemple, depuis 2007 et sauf quelques exceptions, la loi française impose aux marques de produits alimentaires

d'introduire dans leurs publicités et autres outils de communication un message sanitaire: il s'agit d'une mesure de santé publique visant à sensibiliser le public et à donner des repères nutritionnels. Elle débouche toutefois en des injonctions contradictoires.» Les auteurs citent ainsi notamment l'exemple des publicités pour desserts et autres snacks forcées d'arborer des slogans tels que «évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé» ou «pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas», alors qu'elles mettent en scène le caractère délicieux, onctueux et savoureux du produit, incitant ainsi à sa consommation. Si la tentative est louable, elle n'est donc pas suffisante: il semble nécessaire de repenser de manière plus complète notre rapport à la nourriture et à la santé, y compris en termes de discours public et d'éducation. Pour que l'alimentation redevienne un plaisir, sain si on le souhaite, et pas un casse-tête. •

Lauréane Badoux et
Valentine Michel



Jouir ou se nourrir, il faut choisir

TENDANCE • Le *food-porn*, cette pratique merveilleuse qui consiste à photographier et mettre en scène des plats non digérés, traduit le lien historique entre alimentation et sexualité par le biais des outils de notre époque: les images et les réseaux sociaux. Analyse d'un phénomène.

Nourriture et sexualité ont toujours marché main dans la main. Aristote déjà, dans son *Ethique à Nicomaque*, les classe sous la commune étiquette de «sources corporelles de plaisir», sans doute parce que toutes deux ont commerce avec nos orifices. Lorsque, en 1977, le *NY Review of Books* emploie pour la première fois le terme «*gastroporn*», «porno-culinaire», à propos des illustrations d'un livre de cuisine de Paul Bocuse, loin d'inventer un nouveau concept, il ne fait que renouveler ce lien historique en y insérant la notion, contemporaine, de pornographie. En 1984, Rosalind Coward parle, dans son *Female Desire*, de «*food pornography*», «pornographie de la nourriture», qu'elle définit comme une tendance des magazines féminins à «mettre en

valeur la nourriture grâce à des photos magnifiquement éclairées et très retouchées». Selon elle, la *food pornography* procure un plaisir coupable qui s'apparente à l'excitation que l'on ressent face à la pornographie. L'expression est ensuite adoptée par la publicité puis, avec l'avènement des réseaux sociaux, finit par s'appliquer à l'ensemble de la production picturale de nourriture.

Montre-moi ton papet

Le *food-porn*, tout comme la pornographie, se fonde sur deux gestes: produire et consommer. Produire du *food-porn* consiste à mettre visuellement en valeur des plats, souvent gras, par le biais de courbes suggestives, de couleurs éclatantes ou de filtres Instagram. Consommer implique d'en

retirer un plaisir presque physiologique, fondé sur l'image et les fantasmes que celle-ci suscite, et diffuser ce contenu, avec possibilité de tomber dans l'envie d'en voir toujours plus.



Tout comme les réseaux sociaux sur lesquels il prolifère – le *#foodporn*, les vidéos *Tasty* sur Facebook, *Napoli Food Porn* sur Instagram... –, le *food-porn* mise sur l'idéalisation d'une réalité dont la banalité n'est pas des plus excitantes. Le *food-porn*, à l'instar des *selfies* de la dernière soirée déguisée au refuge de Villars-le-Terroir, cherche à faire du *like*, lequel nous donne l'impression d'exister en tant qu'individu complet au sein de notre société frémissante. Ce type de consommation visuelle allant grandissant, on en viendrait presque à oublier que la nourriture, avant d'être belle, se devrait d'être bonne. Car le plaisir des yeux ne remplacera jamais celui des papilles, qui a l'avantage, lui, de remplir l'estomac. •

Jérémy Berthoud

Des insectes dans nos assiettes

ENTOMOPHAGIE • Nous connaissons tous les insectes pollinisateurs, les vers à soie ou les abeilles pour leur miel. Mais les insectes sont aussi connus sous forme de petit snack ou bien de réel repas. Les insectes, la nourriture de demain? Décryptage.

Manger des insectes n'est de loin pas une invention de notre société en quête de nouveauté: on trouve en effet des traces d'entomophagie, soit la consommation d'insectes par l'être humain, depuis la préhistoire. Les insectes y étaient un aliment de choix, surtout en période de chasse difficile, en raison de leurs apports nutritionnels.

On déguste les chenilles comme des frites

On trouve également des références à cet aliment dans la Grèce antique, où riches comme pauvres avaient pour habitude de manger des criquets et des cigales. Si l'on en consommait durant l'Antiquité, cette pratique a ensuite disparu en Europe; pour autant, les insectes sont restés un plat de choix dans le reste du monde. A La Réunion, par

exemple, on raffole du *kari* de larves de guêpes, même si les récupérer n'étant pas sans risque, et au Mexique on déguste les chenilles comme des frites. A l'heure des grands questionnements sur l'agroalimentaire, cette pratique revient sur le devant de la scène. En effet, la Coop a annoncé vouloir vendre des produits à base d'insectes, et ceux-ci gagnent en popularité dans nos contrées. Pour autant, ils soulèvent également leur lot de questionnements et de doutes de par leur caractère inhabituel dans notre alimentation. Les insectes représentent-ils la nourriture de demain?

Nutritionnel et ecofriendly?

Si certains sont sceptiques face à la perspective de déguster des insectes, il semble pourtant que ceux-ci pourraient apporter des solutions à des problèmes d'actualité, notamment pour l'environnement. En effet,

l'émission de gaz à effet de serre est actuellement un problème écologique majeur. Or, si l'on compare les méthodes actuelles de production de viande avec celles d'insectes, on observe que ces derniers produisent cent fois moins de gaz à effet de serre pour une même quantité de nourriture. De plus, les bovins nécessitent des espaces de l'ordre de l'hectare, contre des mètres carrés pour les insectes, et si, pour un élevage de bovins, on doit compter 15'000 litres d'eau, pour des criquets, il faut moins d'un litre. Au-delà de leurs avantages écologiques, les insectes ont également beaucoup à offrir sur le plan nutritif: des analyses démontrent que pour cent grammes de matière sèche de criquets, on trouve trois fois plus de protéines que pour la même quantité de bœuf. On peut donc dès lors comparer 20 grammes d'insectes à un steak de 110 grammes en termes de valeur énergétique. De plus, on y trouve des vitamines rares telles que

la vitamine D, ainsi que divers minéraux, ce qui en comparaison avec les aliments actuels en fait un mets de premier choix.

Pourquoi pas?

Malgré ses qualités que l'on redécouvre, leur réputation fait d'eux un mets de méfiance. En effet, les insectes sont vecteurs de nombreuses maladies, dont le paludisme, la dengue ou la maladie de Lyme. L'insecte est ainsi parfois associé à la saleté, la mort. Mais il ne s'agit que d'une image que l'on véhicule dans nos contrées; on pense différemment dans d'autres parties du globe, qui les dégustent volontiers. Et à raison: les insectes sont non seulement bons en bouche, mais il en existe en outre plus de 1'900 espèces. De quoi satisfaire ceux qui voudront bien les goûter, pendant qu'ils s'invitent encore timidement dans nos assiettes. •

Pascal Lavenex

Que mangent nos moutons?

MICRO-TROTTOIR • Entre les restaurants, les cafétérias, les supermarchés et les *foodtrucks*, l'Unil et l'EPFL proposent un choix plutôt large en matière de restauration. Mais y en a-t-il vraiment pour tous les goûts? Nous avons posé la question à quelques étudiants. Petit tour d'horizon des habitudes alimentaires sur le campus de l'Unil.

Où il fait bon manger

Dans les lieux de restauration les plus fréquentés de l'Unil, on trouve bien évidemment les cafétérias des principaux bâtiments du campus. Le nom de Géopolis revient le plus régulièrement, la cuisine du SV Group semblant être particulièrement appréciée. A l'inverse, un certain nombre d'étudiants interrogés affirme boudier les menus de l'Amphimax, dont on dit qu'ils «ne sont pas forcément de bonne qualité». La cafétéria de la Banane, quant à elle, avec son choix de menus riche et varié, est plébiscitée par les étudiants soucieux de leur alimentation. Une habituée confie: «Je favorise des plats équilibrés et consistants, histoire d'avoir assez d'énergie, car il m'arrive de sauter le repas du soir.» Certains aiment également varier les plaisirs, comme cet étudiant qui se définit comme «un nomade des cafétérias», regardant chaque matin sur internet les différents menus du jour et se déplaçant en fonction. «Bien sûr, reconnaît-il, il faut parfois faire des concessions afin de rester manger avec les amis.» Autre contrainte, celle du temps: durant une courte pause de midi, il est souvent délicat de trop s'éloigner pour aller manger. Ainsi en est-il de cet étudiant qui, n'ayant qu'une heure avant un cours au Batochime, devra se contenter de l'Amphimax. •

Chez les voisins

Certains étudiants ne consomment aucun des mets proposés sur le campus de Dorigny. Non, pas besoin de jeûner pour ça: quelques privilégiés, qui habitent à proximité, peuvent se permettre de rentrer tous les midis. Les autres, peu attirés par l'offre de l'Unil ou motivés par la présence d'amis, préfèrent se repaître sur le campus voisin. Il faut dire que l'EPFL dispose d'une offre plutôt alléchante. On peut y manger des repas chauds dans de nombreux restaurants et self-services, ou préférer prendre un sandwich à Sat, une barquette au Sushizen ou une viennoiserie à la roulotte Fleur de Pains. Même les Uniliens convaincus avouent se rendre occasionnellement à la Migros ou au Holy Cow locaux. •

Nous sommes plus de 14'000 étudiants sur le campus de l'Unil, pour 12 lieux de restauration. Outre les principales cafétérias, tenues par le SV Group (Géopolis), Fit&Fun (CSS) et Da Nino (tout le reste), l'offre alimentaire est également complétée par les produits de l'Epicentre, ou encore les sandwiches et salades de Zelig. Si l'on joint le campus EPFL, nous atteignons les 24'000 étudiants, pour un total de 40 endroits où il est possible de se sustenter. A l'offre unilienne s'ajoutent ainsi les cafétérias de l'école polytechnique, ses self-services, ses restaurants, ses *foodtrucks* et son épicerie. Indéniablement, le choix ne manque pas sur les deux campus. Quelles options sont alors les plus prisées? Et pour quelles raisons? Afin d'éclaircir la question, nous sommes allés directement interroger les étudiants au sortir des cours. De cette petite enquête sont ressorties des préférences variables, motivées aussi bien par le simple plaisir du goût que par les prescriptions d'un régime alimentaire ou la taille réduite du porte-monnaie. •

La rédaction



Suzanne Badani



Suzanne Badani



Suzanne Badani

Fait maison

Parmi les étudiants de l'Unil qui ne consomment pas local, une part non négligeable apporte sa propre nourriture sur le campus. Si un utilisateur de Tupperware justifie sa démarche par son grand appétit («les plats proposés par les diverses cantines ne me suffisent jamais»), le principal argument des amateurs du «fait maison» se révèle être financier. Une étudiante explique: «Je me fais des plats le soir d'avant depuis chez moi, des pâtes, des salades, des restes de pizzas, ou sinon je me fais un sandwich le matin même. Je ne mange pas ce qui est proposé sur le campus, car cela ne rentre pas dans mon budget.» Malgré leurs tarifs globalement raisonnables, les mets de l'Unil ne sont pas à la portée de tout le monde, certains étudiants regrettant même une certaine inégalité de prix entre les cafétérias. Plus abordable, l'option Tupperware reste néanmoins toujours compliquée par un problème de longue date: le faible nombre de micro-ondes mis à disposition. •

Et pour les autres?

Si nos questions auront rencontré peu d'étudiants suivant un régime particulier, nous ne les oublions pas pour autant. Allergique au gluten, une interviewée évoque les difficultés qu'elle rencontre pour choisir ses repas sur le campus: «Il n'est pas rare que les cantinières ne sachent pas la composition des sauces mises à disposition avec les mets.» Pour le reste, on ne peut qu'imaginer selon l'offre existante. Notons par exemple l'existence du label «fourchette verte», décerné aux restaurants qui proposent un plat du jour équilibré en respectant les critères de la pyramide alimentaire suisse, dont disposent les cafétérias de l'Unithèque ou de Géopolis. Si l'offre n'est pas systématique ni spécialement variée, les personnes végétariennes ou véganes ont tout de même droit à quelques menus dans la plupart des cafétérias. Il reste également la possibilité de se rendre à l'Epicure de l'EPFL pour trouver une large gamme de mets véganes. Et par l'Unil, l'Epicentre propose des produits non seulement végétariens pour certains, mais dans tous les cas bio, sans gluten, sans lactose et locaux. •



Les « surdoués » à la loupe

INTELLIGENCE • Ces individus qu'on appelle « surdoués », qui sont-ils vraiment ? Thierry Lecerf, spécialiste en psychologie différentielle, nous aide à lever le voile sur ces personnes particulières et souvent incomprises, pour lesquelles le diagnostic peut être un véritable soulagement.

Le sujet des « surdoués » fait polémique : entre envie et dédain, chacun donne son opinion, alors que peu savent vraiment ce qui les définit. Mais alors, qu'en est-il de la réalité pour ces personnes souvent mal comprises ?

Un fonctionnement particulier

Tout d'abord, le concept même de l'intelligence est complexe car sa définition varie selon le contexte socio-culturel. Thierry Lecerf, maître d'enseignement et de recherche en psychologie différentielle à l'Unil, explique : « Dans notre culture, l'intelligence fait principalement appel aux capacités à raisonner de manière abstraite, à résoudre des problèmes, à apprendre à apprendre et à s'adapter à notre environnement ». Dans plusieurs pays occidentaux, la mesure utilisée pour évaluer l'intelligence est le quotient intellectuel (QI). Lorsqu'une personne possède un score de QI qui dépasse 120, on peut dire qu'elle a probablement un haut potentiel intellectuel (HPI). Néanmoins, ce ne doit pas être le seul critère d'identification. En effet, selon Thierry Lecerf, le QI est « une estimation du fonctionnement cognitif général, qui traduit les interactions entre diverses capacités cognitives et des capacités combattives, comme la motivation ou la tolérance à la frustration ».

Le bilan psychologique doit être « complet » pour identifier la surdouance

Le QI a donc son importance, car c'est un indicateur, mais d'autres éléments doivent y être associés. C'est pourquoi, pour identifier la surdouance, il faut procéder à un bilan psychologique « complet » : tout d'abord, le client passe une série de tests qui évaluent plusieurs compétences, ce qui permet de calculer le

quotient intellectuel. Ensuite, le psychologue observe le patient pendant qu'il exécute ces tâches afin de tenter de comprendre son fonctionnement. Finalement, un entretien permet d'approfondir l'analyse de sa personnalité. Outre un QI élevé, des IRM ont démontré qu'une des caractéristiques particulières du cerveau des personnes à haut potentiel est le nombre important de connexions dans certaines de ses parties. Cette connectivité n'est pas nécessairement la même dans toutes les zones cérébrales. C'est

son livre *Trop intelligent pour être heureux ?*, ces individus ont tendance à être perçus comme chanceux vu leur intelligence, alors que la réalité est parfois tout autre pour eux.

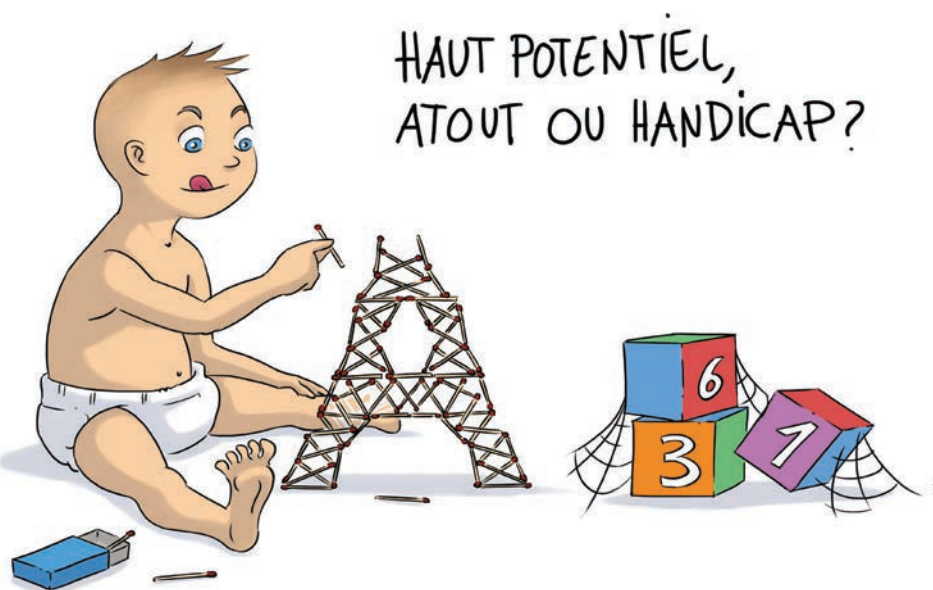
Soulager le mal-être

Les enfants sont en général plus faciles à repérer, notamment grâce au contexte scolaire qui permet de distinguer un élève qui n'est pas dans la norme, soit parce qu'il est en difficulté, soit au contraire parce qu'il démontre une grande aisance par rapport à ses cama-

Magazine qu'elle a longtemps eu le sentiment d'être idiote et en décalage par rapport aux autres. Prendre connaissance de son potentiel a été un soulagement qui lui a permis de s'accepter, de prendre confiance en elle, de comprendre d'où venait sa marginalité et de repenser sa différence en termes positifs. En effet, poser un diagnostic aide de nombreux adultes à se situer par rapport aux autres et à mettre des mots sur un sentiment de marginalité couramment perçu comme négatif (souvent parce que leur fonctionnement peut être mal vu, car s'éloignant de la norme, notamment vis-à-vis de leur grande sensibilité). Le diagnostic peut aussi apporter un nouveau regard d'introspection plus favorable.

Comment les intégrer ?

Pour pouvoir convenablement intégrer les HPI dans leur environnement social, il serait d'abord judicieux de pouvoir les identifier. Certains adultes sont suivis par des psychologues qui ne sont pas assez renseignés à ce sujet. Il arrive donc qu'après des années de thérapie et de souffrance, le spécialiste passe à côté du diagnostic. Ensuite, il est important de se détacher des « mythes sur les HPI », comme le dit Thierry Lecerf, en ne les réduisant pas à leur score de QI et en reconnaissant que chaque individu est différent. Par exemple, être HPI ne rime pas avec le fait d'être matheux, une croyance souvent associée à la surdouance. Finalement, le plus important pour ce qui est de l'intégration est de tenter de comprendre et d'accepter l'autre et ses différences, en appréciant ses talents, peu importe son quotient intellectuel. •



pourquoi Thierry Lecerf explique que « les HPI présenteraient de meilleures performances dans le domaine verbal, dans celui du raisonnement ou encore du domaine visuo-spatial. Ils pourraient traiter et établir des liens plus rapidement à partir d'informations ». Cela démontre que l'on peut avoir un haut potentiel même si l'on n'est pas le premier de sa classe, car chaque individu est unique et possède ses propres forces et faiblesses. Néanmoins, certaines caractéristiques vont de pair avec un haut potentiel intellectuel, comme une curiosité insatiable, une grande créativité ou encore une sensibilité exacerbée, bien que ces particularités soient souvent méconnues. Comme Jeanne Siaud-Facchin le souligne dans

MAI rades. Mais tous les HPI ne sont pas identifiés durant leur enfance. Ces individus apprennent donc – plus ou moins – à vivre avec leurs différences. Certains d'entre eux ne les vivent pas bien : les témoignages parlent fréquemment du sentiment d'être incompris, de se sentir différents ou même bêtes. Le diagnostic est alors plus délicat, car, pour ces adultes ayant vécu une majeure partie de leur vie sans comprendre leur différence tout en la ressentant, il peut totalement bouleverser leur existence. Entre ceux qui se sentent revivre et ceux qui ont l'impression d'avoir gâché leur potentiel, les réactions sont diverses, mais intenses. Sophie, une jeune femme de 30 ans récemment diagnostiquée HPI, raconte dans le *Migros*



Agnodice, femme médecin

GYNÉCOLOGUE • Mythe ou réalité, l'histoire d'Agnodice résonne encore comme celle d'une femme qui n'a pas hésité à braver les interdits liés à son genre pour suivre ses convictions, et qui n'a pas eu peur de s'opposer à ses détracteurs.

Aux alentours de 350 avant J.-C., à Athènes, la pratique de la médecine est illégale pour la gent féminine. Agnodice, jeune femme appartenant à une riche famille, observe dubitative les conséquences de cette prohibition, en particulier dans le domaine de la gynécologie. En effet, il semblerait que certaines femmes, n'étant pas à l'aise avec les obstétriciens (tous de sexe masculin), préfèrent tenter de se débrouiller seules, ou faire appel à des sages-femmes clandestines qui, n'ayant pas accès à l'enseignement médical, manquent de qualifications techniques. Les décès en couche sont alors nombreux.

Au-dessus des lois

Pour Agnodice, cette situation n'est pas acceptable. Elle s'en va donc

pour l'Égypte (dans certaines versions de l'histoire avec le soutien de son père) afin d'y étudier la médecine, et décide de se consacrer à l'obstétrique et à la santé féminine.

Elle se déguise en homme pour travailler

De retour à Athènes sa formation en poche, elle n'a toujours pas le droit d'exercer. Elle prend alors la décision de se déguiser en homme afin de pouvoir travailler, bien qu'elle révèle en secret son sexe à ses patientes lorsque ces dernières sont gênées à l'idée d'être soignées par un obstétricien. Praticienne de talent et d'un grand savoir-faire, Agnodice (ou plutôt

Miltiade, comme elle se fait alors appeler) gagne vite en notoriété: nombreuses sont celles qui font appel à elle. Le succès qu'elle rencontre provoque alors la jalousie de ses confrères, qui l'emmènent devant l'aéropage, le tribunal athénien, et l'accusent d'abuser de sa position pour séduire et corrompre les épouses dont elle prend soin. Face à un juré entièrement masculin, elle ne manque cependant pas de courage et, afin de démontrer le mal-fondé de ces accusations, elle n'hésite pas, geste empli de bravoure, à soulever sa robe, dévoilant ainsi son sexe à tous. Bien embêté, le tribunal décide alors de la condamner à mort pour exercice illégal de la médecine. A cette nouvelle, les nombreuses femmes qu'elle a sauvées, dont certaines appartiennent à de puissantes familles

athéniennes, s'insurgent et protestent. Acculés, les juges n'ont pas d'autre choix que de l'acquitter. Un an plus tard, la loi est modifiée, autorisant ainsi les femmes à exercer la médecine. Méconnue, l'histoire d'Agnodice est pourtant inspirante. La gynécologue ne jouit cependant pas encore d'une grande reconnaissance et son nom est plus souvent rattaché à celui d'Hérophile, médecin réputé de l'Antiquité qui aurait été son instructeur. Elle porte pourtant la pleine responsabilité de ses actes et de son courage. •

Maurane Chollet

Jeunes et politique: rallumer la flamme

DÉMOCRATIE • Les dernières statistiques le confirment: les jeunes peinent à se diriger vers l'urne. La vie politique serait-elle trop compliquée ou inintéressante? Des projets comme EasyVote s'affairent à la rendre plus accessible.

La Suisse dispose d'un système démocratique actif que beaucoup de pays lui jalouent. Et pourtant, ses citoyens débutants ne semblent pas déterminés à lui faire honneur: seuls 30% des jeunes mettent régulièrement à profit leur droit de vote.

Sentiment d'illégitimité

Barry Lopez, porte-parole d'EasyVote – projet qui s'emploie à inverser cette tendance – explique que «lorsque l'on demande aux jeunes les raisons pour lesquelles ils ne participent pas aux votations, arrive en première position la complexité du langage politique. Pour certains, il est aussi dur de voir comment les votations peuvent résoudre les problèmes. Il s'agit donc d'un défi pour tous les acteurs, à commencer par les politiques qui doivent rendre plus compréhensibles leurs propos.» Face à des propositions souvent abstraites, beaucoup de jeunes se sentent dépassés et déconsidèrent leur voix. Cette impression de ne pas avoir les

compétences nécessaires pour donner son avis mène à un sentiment plus général d'illégitimité, par définition néfaste au fonctionnement démocratique. Ironie du sort: la jeune génération, en repoussant la prise de position politique, soulève des questions elles-mêmes politiques. En effet, un dispositif démocratique peu exploité est forcément imparfait; il dérive de son but essentiel. Et Barry Lopez de continuer: «C'est une question de crédibilité de notre système. Se féliciter de notre démocratie tout en ayant un taux de participation faible est un problème. Sans compter que, dans plusieurs régions, on a de la peine à trouver de la relève pour assumer des fonctions législatives ou exécutives.»

EasyVote comme relais

Le problème de ce faible engagement électoral relèverait chez ces citoyens néophytes davantage de la désinformation que du désintérêt à proprement parler. En effet, malgré leur modeste



participation, 43% des jeunes se disent pourtant intéressés par la politique suisse. Dès lors, comment faire pour remobiliser ces troupes désabusées? Pour EasyVote, la solution est de proposer une plate-forme neutre et simplifiée qui rend abordables les explications et les enjeux des projets politiques d'actualité. A la veille de chaque votation, des brochures informatives comprenant les argumentaires des deux positions sont envoyées à un maximum de jeunes citoyens. Le but à long terme: leur faire franchir la barre des 40% de participation. La jeunesse semblant tourner le dos aux médias traditionnels, EasyVote n'hésite pas non plus à la suivre dans ses nouveaux canaux

d'information, proposant par exemple des vidéos de vulgarisation sur Facebook. Le combat est mené sur tous les fronts. Barry Lopez ajoute: «Notre objectif est aussi d'encourager l'éducation civique dans les classes. Nous avons du matériel pédagogique neutre et nous encourageons les professeurs à organiser des débats. Plusieurs études et statistiques le prouvent, nous sommes efficaces. Par exemple, en ville de Lucerne, entre les élections fédérales de 2011 et 2015, nous avons réussi à augmenter la participation des jeunes de 16,1%. Ils ont même voté plus que la moyenne globale.» Des résultats enthousiasmants. Formons, informons, et les petites enveloppes vertes suivront. •

Thibault Nieuwe Weme

Do you care about us?

CARE • En opposition avec des professions nécessitant des compétences socialement valorisées, les métiers du *care* souffrent d'un manque de reconnaissance, encouragé par des préjugés souvent sexistes. Un grand nombre d'enjeux et de problématiques entoure alors ces métiers, dans lesquels les travailleurs n'ont pas fini de se révolter.

Encore peu connu, le concept du *care* vient de l'anglais et signifie littéralement «soin, souci, attention». Il désigne toute activité qui est imprégnée par le souci de l'autre, et peut s'appliquer au monde domestique comme au marché du travail. Dans ce dernier cas, on parle alors de «travail du *care*», dans lequel les professionnels sont spécialisés dans le souci et le soin d'autrui. Un des exemples les plus parlants est la profession d'infirmier qui, en plus de compétences techniques, nécessite des compétences relationnelles.

Compétences «féminines»

Ces types d'activités, souvent indispensables, souffrent cependant d'un grand manque de valorisation. Ceci peut s'expliquer par différents aspects. Tout d'abord, le travail du *care* est «genré» et majoritairement investi par les femmes. En effet, comme le souligne Lavinia Gianettoni, maître d'enseignement et de recherche au sein de l'Institut des sciences sociales de l'Unil: «Les métiers du *care* sont associés à l'entrée des femmes sur le marché du travail: on rémunère (peu) un travail qui était auparavant accompli gratuitement dans le cadre familial, comme le soin aux enfants ou aux personnes âgées.» Le fait que les compétences spécifiquement requises dans le cadre du travail du *care* (comme l'aide à autrui, l'empathie ou encore la sociabilité) soient de nos jours toujours associées à un savoir-faire dont les femmes jouiraient «naturellement» contribue au maintien d'une rémunération et d'une valorisation basses de ces activités. «Cette "idée de nature" justifie la faible rémunération de ces métiers qui ne nécessiteraient pas, selon une vision stéréotypée et sexiste, de vraies compétences techniques et professionnelles», ajoute Lavinia Gianettoni. A l'inverse, des compétences perçues comme «masculines», telles que le *leadership* ou la compétitivité sont valorisées et peuvent engendrer une meilleure rémunération.

Indispensable mais invisible

Ensuite, le *care* est souvent associé à des professions qui impliquent des activités perçues comme désagréables, bien qu'indispensables. Dans le cadre du soin médical, par exemple,

les professions telles qu'infirmier ou aide-soignant touchent au tabou du corps, de son intimité et de ses résidus. Cette constatation vaut également pour les métiers d'entretien ou de gestion des déchets, qui sont souvent vus comme des «travaux non qualifiés». Ils œuvrent cependant de manière indispensable au maintien de l'ordre dans notre société, littéralement et métaphoriquement.

On exige des travailleurs du *care* qu'ils soient discrets

Les travailleurs de cette branche se font alors les ouvriers discrets de notre ordre social, car ils répondent à un autre impératif propre au travail du *care*: on exige d'eux qu'ils se rendent invisibles, ou qu'ils exercent leurs compétences sans en avoir l'air, car elles sont, une fois de plus, censées être naturelles. Là sont la complexité et la force du travail du *care*: des compétences

inestimables, nécessitant une grande attention et humilité face à l'autre, mais tuées notamment parce qu'elles touchent à des domaines trop intimes ou trop tabous, se heurtant ainsi à une pudeur disproportionnée qui empêche ces professions d'accéder à une valorisation adéquate.

Une tension palpable

Il existe donc une hiérarchisation du monde professionnel, dans laquelle les métiers du *care* ne se trouvent pas au premier plan. Dans le domaine médical, la tension se fait sentir et les problématiques du travail du *care* sont visibles, entre autres dans la comparaison entre le métier d'infirmier et de médecin: «Le concept du *care* est davantage perçu dans les soins infirmiers, le métier de médecin étant perçu comme plus technique», explique Lavinia Gianettoni. La hiérarchie entre ces deux métiers recoupe celle entre les dimensions techniques et relationnelles dans la sphère professionnelle», poursuit-elle. Cette tension entre ces professions, qui sont perçues comme si

éloignées l'une de l'autre alors qu'elles œuvrent en réalité dans un but commun, peut engendrer des malaises dans les relations interprofessionnelles. En novembre dernier, ce problème, allié à d'autres, a motivé la déposition d'une initiative «Pour des soins infirmiers forts» par l'Association suisse des infirmières et infirmiers (ASI). Elle visait à obtenir une plus grande autonomie pour les infirmiers, qui doivent se référer constamment aux médecins traitants pour appliquer des soins. Elle a été refusée par le Conseil fédéral le 9 mars 2018, mais est actuellement discutée par le Parlement. Réaction à une pénurie de personnel qui engendre des conditions de travail de plus en plus pénibles, cette initiative aurait pu être un premier pas vers une valorisation bien méritée. A voir si les revendications de l'ASI seront entendues, ou si le Parlement décidera lui aussi de faire la sourde oreille. •



Contrôler son cerveau

PLEINE CONSCIENCE • Alors que de plus en plus de personnes se tournent vers la méditation, les découvertes scientifiques viennent appuyer les constatations de ses pratiquants, donnant plus de légitimité à cet exercice.

«Le cerveau est un outil extraordinaire, mais il a besoin qu'on lui dise quoi faire. La méditation permet d'en devenir le maître.» Sylvie Staub, instructrice d'un programme d'entraînement à l'attention basé sur la pleine conscience, explique comment la méditation permet d'atteindre une paix intérieure. Cette pratique consiste à fixer son attention sur un objet; on débute souvent par un élément interne tel que la respiration, car cela permet à l'esprit de reprendre contact avec le corps. «Très rapidement, on constate qu'on pense tout à fait à autre chose; on découvre que son attention vagabonde, qu'elle mène sa propre vie», explique l'instructrice.



conscience de ce par quoi son attention est généralement attirée, et de déterminer si cette habitude est bénéfique ou non. Si elle est jugée comme néfaste au comportement, comme dans le cas des ruminations ou des pensées stressantes orientées vers des problématiques incontrôlables, on réalise qu'on a le pouvoir de la changer. Devenant conscients d'automatismes qui leur étaient jusqu'alors invisibles, les pratiquants peuvent décider de donner une nouvelle direction à leur attention pour adopter un fonctionnement plus sain. Bien que les étapes décrites se succèdent de manière non linéaire, le processus s'installe à force de répétition et devient une habitude, ce qui produit des modifications au niveau du cerveau.

Changements neurologiques

«Les gènes codants représentent 1,5% du génome humain. Les 80% du reste, auparavant considérés comme de l'ADN poubelle, se sont révélés moduler l'expression de ces gènes codants», indique Sylvie Staub, citant les résultats du projet de recherche ENCODE. Bien que contestée dans ses conclusions par les évolutionnistes, cette révélation concernant l'épigénétique est l'une des étapes pionnières dans le changement de représentation de la biologie humaine et du libre arbitre des individus. La sphère scientifique entre peu à peu dans une ère de plasticité, où la présence d'un gène lié au cancer ne suffit plus à déterminer si le patient sera touché par la maladie: «Cela dépendra

notamment de ses croyances, qui peuvent permettre ou non au gène en question de s'activer», explique l'intervenante. C'est dans la lignée de ces découvertes que s'inscrit son programme de méditation de huit semaines, au terme duquel des différences s'observent sur les IRM des cerveaux des participants: les zones activées lors de situations de stress diminuent leur densité de façon très nette, celles régulant l'apprentissage, la mémoire et la régulation des émotions augmentent jusqu'à huit fois et, finalement, celles qui permettent la prise de distance, l'empathie et la compassion, augmentent jusqu'à cinq fois.

Les zones activées lors de situations de stress diminuent leur densité

Autrement dit, la méditation restructure l'organisation neuronale vers des réflexes mentaux bénéfiques. Cette pratique nécessite patience et ouverture d'esprit, mais offre un puissant moyen d'accéder à un bien-être profond. •

Marion Marchetti



Pour en savoir plus, rendez-vous sur lapleineconscience.ch



Tsépakoi

Tous à poil!

A l'approche des beaux jours d'été, l'angoisse de l'épilation imparfaite guette. Explication de ce phénomène.

Le dicton «Il faut souffrir pour être belle» ne s'est jamais avéré aussi concret que face à une bande de cire à épiler. Mais d'où nous vient donc cette idée de vouloir éradiquer à tout prix notre pelage telle une mauvaise herbe? Si nous possédons autant de follicules que le singe, notre plus grande crainte est pourtant d'être confondus avec notre cousin primate. Et la phobie du poil ne semble pas être un phénomène de mode récent. En effet, la pilosité a toujours été considérée comme le symbole impur de l'animalité. Pour les femmes comme pour les hommes, d'ailleurs. Déjà dans l'Égypte antique, les personnes provenant de classes sociales élevées, et tout particulièrement les pharaons et les prêtres, s'épilaient l'intégralité du corps afin de signifier leur pureté. L'épilation s'est généralisée à l'ensemble de la société dans la Grèce antique, les barbiers pratiquant l'épilation pour tous. Brûlage à la lampe à huile ou encore arrachage avec de la résine de pin, tous les moyens sont bons pour se débarrasser de la pilosité. A la fin du XIX^e siècle, l'anthropologie examine le poil pour tenter d'établir un classement des différentes «races humaines» et considère que moins les hommes sont poilus, plus ils sont évolués et intelligents. Or la toison des Européens se trouve être plus développée que celle des Indiens d'Amérique. Embêtant. Afin de rester crédible, on attribue alors diverses vertus à la pilosité masculine, comme le fait de renforcer la virilité. Cela n'est bien évidemment pas valable pour les femmes qui, malgré une certaine libération dans les années hippies, se voient contraintes d'arborer un corps intégralement lisse, toujours plus mis en avant par la publicité, l'industrie pornographique et les normes sociales. La chasse au poil ne paraît donc pas prête de prendre fin. A moins de laisser enfin s'exprimer la bête qui sommeille en nous? •

Judith Marchal

Just like animals

SEXUALITÉ • Lors du numéro 242, *L'auditoire* se demandait ce qu'il était possible de faire de son corps après la mort. Cette fois, la rédaction s'est penchée sur un autre sujet souvent tu: les pratiques sexuelles animales. Que se passe-t-il dans la nature? Les réponses sont aussi diverses que surprenantes.

Frotti-frotta

Les comportements des bonobos sont plutôt semblables aux nôtres. Chez ces grands singes, les actes sexuels sont fréquents, et ne sont pas toujours utilisés dans un but de reproduction: ils leur permettent de se procurer du plaisir, mais également de réguler l'ordre social, car ils font office de moyen d'apaiser les tensions entre les individus. Les éthologues qualifient les bonobos de pansexuels, car ils sont attirés par tous les sexes. Ils n'hésitent d'ailleurs pas à varier les expériences afin de se satisfaire au mieux, en pratiquant, par exemple, le sexe oral ou le frottement génito-génital. La pénétration est donc loin d'être le seul plaisir de ces macaques. De quoi inspirer les humains... •



Suzanne Badan

Les plus réfractaires au mariage pour tous ont souvent mis en avant l'idée que l'homosexualité serait «contre-nature». Si l'on suit ce raisonnement, cela signifierait que l'homosexualité, prétendument contraire à l'ordre naturel, serait absente de ce dernier. Or il suffit de se pencher un instant sur la diversité des comportements sexuels des animaux pour constater qu'elle est bel et bien présente, et ce depuis longtemps. Par ailleurs, en plus des différentes orientations sexuelles, de nombreuses pratiques que nous croyons réservées aux humains sont également observables chez les autres animaux. Comme quoi, sur ce plan-ci, les *Homo sapiens* ne sont pas aussi différents des autres espèces, pour le meilleur et pour le pire. •

Des rôles pas si fixes

Notre éducation actuelle nous apprend que les hommes ont un pénis, et que les femmes ont un vagin. Cette affirmation, déjà non représentative de la diversité de l'anatomie humaine (il suffit de regarder les intersexes), est loin de s'appliquer à toutes les espèces. Chez les neotroglas, des insectes carnivores vivant dans des grottes au Brésil, ce sont les femelles qui, à l'aide d'une structure appelée gynosome, pénètrent les mâles pour venir chercher le sperme nécessaire à la reproduction. Une fois à l'intérieur, le gynosome gonfle et libère des épines, ce qui empêche la séparation des deux partenaires. La copulation dure plusieurs jours et, durant tout ce temps, le neotroglas mâle n'a pas intérêt à bouger s'il ne veut pas se retrouver coupé en deux. •

Fusion totale (ou presque)

Si un grand nombre d'animaux ont la possibilité de «faire sprinter l'unijambiste» plusieurs fois, ce n'est pas le cas du baudroie mâle. En effet, il ne connaîtra de petite mort qu'une seule fois dans sa vie. Pour s'accoupler, le petit mâle mord la grosse femelle. Progressivement, cette dernière absorbe le corps de son Don Juan, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que ses testicules désormais accrochés à la peau de la belle. Si le pauvre décide de ne pas faire don de sa virginité afin de préserver son intégrité corporelle ou s'il met trop de temps à trouver sa partenaire idéale, il change de sexe, devenant femelle à son tour. Dans les profondeurs marines, la vie est dure pour la gent masculine... •



Love me tender

Tout comme les humains, il arrive que les autres animaux utilisent la violence afin d'en tirer du plaisir. Dans sa chanson *Basique*, le rappeur OreSan annonce la couleur en déclarant que, malgré leur charmante apparence, les dauphins sont des violeurs. En effet, des chercheurs ont découvert que certains mâles montaient des alliances et kidnappaient des femelles dans le but d'abuser d'elles. Du côté des oiseaux, il s'avère que les canards femelles ont un vagin en forme de labyrinthe, permettant d'empêcher les mâles (dont le pénis mesure plus de 20 centimètres et a une forme de tire-bouchon) de forcer la copulation. Un autre exemple un peu plus lugubre concerne les manchots d'Adélie, qui en plus de pratiquer la nécrophilie et la pédophilie, envoient leur partenaire se prostituer vers d'autres mâles afin qu'elle récupère des matériaux, comme des cailloux, pour construire leur nid. Pour le coup, on ne souhaite pas forcément aller dans le sens de la nature. •

Who run the world? Girls!

Il arrive que le sexe ne soit pas pratiqué dans une optique de reproduction. Mais il arrive aussi que des animaux se reproduisent sans rapport sexuel, ou du moins sans l'intervention d'un géniteur et de ses spermatozoïdes. Ce phénomène est connu sous le nom de parthénogenèse, et peut être observé notamment chez les insectes, les oiseaux ou encore chez les reptiles. Les geckos nains femelles, par exemple, se reproduisent seules, bien qu'il existe des mâles. A l'inverse, les lézards à queue en fouet sont une espèce de reptiles exclusivement féminine. Contrairement aux autres individus pratiquant la parthénogénèse, ces lézards ont tout de même besoin d'être stimulés pour ovuler, c'est pourquoi les rapports homosexuels sont nombreux. Comme les gènes ne sont pas mélangés, les petites filles sont des parfaites copies de leur mère. Niveau clonage, les lézards sont donc plus au point que nous. •



Une récolte fructueuse!

Comme chaque semestre, le don du sang a été organisé les 17 et 18 avril derniers dans le bâtiment de l'Anthropole. La récolte a été particulièrement abondante cette année! 201 poches ont pu être récoltées le premier jour et 166 le deuxième jour (un plus grand nombre de personnes ne remplissait pas les critères d'acceptation). Un grand merci aux donateurs/euses et aux bénévoles du stand de collation de la FAE. Nous nous réjouissons de vous revoir pour la prochaine édition qui se déroulera en décembre prochain! •

Anouschka Hofmann

Concours photo: Agenda 2018-19

Chaque année académique, la FAE distribue gratuitement **plus de 2'000 agendas** lors de la Journée d'accueil des étudiant-e-s de première année de bachelor. Nous souhaitons cette fois-ci mettre à contribution votre imagination en organisant **un concours pour la photo de couverture!**

Public

Le concours est ouvert à l'entier de la communauté de l'Unil (étudiant-e-s, assistant-e-s, employé-e-s...) ainsi qu'aux alumni.

Thème

«**Campus de l'Unil**». Laissez libre cours à votre imagination!

Vous avez droit à une photographie par personne, en format portrait et en technique numérique (format JPEG). Les agendas seront imprimés en format A6.

Prix

1^{er} prix: Photo publiée en couleur et en couverture de l'agenda 2018-2019. Le gagnant recevra également la somme de CHF 250.-.

2^e-11^e prix: Photo publiée à l'intérieur de l'agenda en noir et blanc et petite attention offerte.

Une page de l'agenda sera également prévue pour communiquer les liens vers les blogs/réseaux sociaux/sites internet des gagnant-e-s qui le souhaitent.

Le jury sera composé des neuf membres du Bureau exécutif de la FAE. Il n'aura pas connaissance des noms et fonctions des participant-e-s.

Envoi

Les photographies sont à envoyer par mail à fae@unil.ch jusqu'au mardi **29 mai 2018**. Les photos envoyées après cette date ne seront pas prises en compte! Merci d'indiquer vos informations de contact (nom, fonction et e-mail) ainsi que le titre de votre photo.

Nous nous réjouissons de recevoir vos propositions! •

Pauline Mottet

Enquête «Comment allez-vous?»

Une enquête s'est déroulée au mois de novembre 2017 auprès des étudiant-e-s de première année de l'Université de Lausanne. Les questions portaient notamment sur leurs études, leur logement, leur situation financière et plus spécifiquement cette année sur leur état de santé. Le Service d'orientation et carrière, avec l'aide de la FAE et des téléphonistes engagé-e-s, a obtenu plus de 1'000 réponses. Voici quelques chiffres intéressants concernant cette année académique:

Etudes

- En moyenne, les étudiant-e-s de première année consacrent 38h30 par semaine à leurs études, dont 17 aux révisions et au travail personnel.
- 44% des interrogé-e-s travaillent à côté de leurs études, 7h30 par semaine en moyenne.
- 98% des étudiant-e-s interrogés déclarent assister aux cours de manière régulière.
- 41% de notre échantillon connaissent l'existence de la FAE, principalement pour la représentation et la défense des intérêts des étudiant-e-s (33%) et pour l'accueil des nouveaux/elles étudiant-e-s (27%).

Santé

- 90% des personnes interrogées jugent leur état de santé comme bon. Les problèmes les plus importants concernent la gestion du stress (30% de ces étudiant-e-s), la qualité du sommeil (29%) et le manque d'activité physique (16%). 10% des étudiant-e-s interrogés considèrent leur hyperconnectivité comme un comportement «à risque». 6% considèrent que leur alimentation est un problème.
- 84% des personnes interrogées jugent leur état psychologique comme bon. Les principales difficultés éprouvées sont liées au stress par rapport aux études (42%) et à l'anxiété, la fatigue ou la démotivation (35%).

Si cette enquête vous intéresse, il est possible de la consulter en libre accès sur le site internet du SOC de l'Unil. •

Anouschka Hofmann



Prix de la Chamberonne

5^e édition

PHOTOGRAPHIE • Chaque année, *L'auditoire* met sur pied le concours photographique de la Chamberonne. Ouverte à l'ensemble de la communauté universitaire, cette cinquième édition, qui marquait le retour du prix du public, avait pour thème «L'autre réalité: ombres et reflets». Elle a trouvé son épilogue le 8 mai dernier lors d'une sympathique cérémonie de remise des prix.

Avec le développement des smartphones et des réseaux sociaux, la photographie est un art qui devient de plus en plus populaire. Chacun peut capturer un instant de sa vie, qu'il soit mis en scène ou non, et le partager avec un public qui réagira immédiatement. Néanmoins, la véritable photographie ne se résume pas à un filtre Instagram ou Snapchat. Elle demande de la patience, de l'ingéniosité, de la créativité, ainsi que de nombreuses connaissances techniques. Ce sont toutes ces qualités que le Prix de la Chamberonne, organisé annuellement depuis cinq ans par *L'auditoire*, essaie de développer au sein de la communauté académique. Ouverte aussi bien aux étudiants qu'aux professeurs, ainsi qu'au personnel technique et administratif de l'Unil et de l'EPFL, cette cinquième édition avait pour thème «L'autre réalité: ombres et reflets». La technique et le format étant libres, les candidats n'avaient pour autre limite que celle de leur imagination. Et cela s'est traduit par une grande hétérogénéité dans les contributions. Du lac



Emmanuelle Vollenweider, membre du jury.

de montagne reflétant les majestueux sommets l'entourant à l'ombre inquiétante projetée sur les murs d'une pièce peu éclairée, les 35 participations furent d'une remarquable variété.

Le retour du prix du public

Une partie de cette diversité de clichés a pu être appréciée pendant plus d'une semaine au foyer de la Grange de Dorigny. En effet, cette édition renouait avec le prix du public, qui laissait la possibilité à qui le voulait de voter pour sa photographie

préférée parmi la vingtaine d'images qui avaient été retenues et exposées (car comme tous les prix dignes de ce nom, celui de la Chamberonne s'est effectué cette année en deux tours). Les très nombreux votes ont désigné un gagnant se détachant assez nettement des autres. Il s'agit d'une photographie nommée *Rælia* et réalisée par Alexandre Barbey, montrant l'ombre d'une silhouette sur une paroi à la luminosité orangée. Ce prix du public fut également l'occasion de réinscrire le Prix de la Chamberonne dans le cadre du Festival Féculé, qui célèbre la créativité universitaire.

Une soirée pleine de rebondissements

Finalement, le concours s'est terminé en apothéose lors d'une mémorable soirée de remise des prix le mardi 8 mai dans la chaleureuse ambiance du foyer de la Grange de Dorigny. Les participants, leur famille, leurs amis, les curieux ainsi que toute personne plus ou moins proche de *L'auditoire* étaient conviés à y participer. Ce fut donc en présence de nombreux quidams que les prix allaient être remis

Le Jury

Jean-Pierre Vicario,
photographe et formateur

Vincent Bourrut,
photographe

Jonas Guyot,
responsable du Festival Féculé

Emmanuelle Vollenweider,
cheffe de la rubrique Culture de *L'auditoire*

l'issue des résultats, tout le beau monde présent dans la salle put se remettre de ses émotions en dégustant un apéro dont seul *L'auditoire* a le secret. En un mot, le prix fut une véritable réussite et ne demande qu'à être renouvelé l'année prochaine! •

Antoine Schaub



Après une première sélection, 22 photographies ont été retenues pour être exposées.

un à un. Mais, l'univers ayant apparemment décidé que cette édition 2018 du Prix de la Chamberonne devait définitivement être plus particulière que les autres, un tragique événement survint: un accident se produisit sur l'autoroute A1, empêchant ainsi *Nøtilus Artet*, le groupe de musique initialement prévu pour faire des intermèdes musicaux afin de faire durer le suspense lors de la cérémonie, de se rendre jusqu'à Lausanne. Heureusement, Lucas Gerth, un grand pianiste venu un peu par hasard à la soirée, put les remplacer au pied levé. La remise des prix se déroula donc sans encombre, et, à

P.-S.: Il faut toujours mettre un *post-scriptum* dans les comptes rendus de cérémonies de prix. C'est donc l'unique raison de la présence de celui-ci dans ce texte, qui ne s'explique absolument pas par un manque d'inspiration de la part d'un co-rédacteur en chef pour qui il est grand temps de s'en aller. Allez, bisous. En fait, apparemment, il faut quand même que je complète deux-trois lignes, ainsi j'en profite pour vous dire que c'était un plaisir, même si sur la fin ma santé mentale a été un peu toute cassée, comme ce *post-scriptum* le laisse deviner, mais de toute façon les autres devraient couper ça au bouclage. Ah, c'est bon, j'ai le bon nombre de signes!



Premier prix: *Le Miroir de la Vérité*

Adrien Ramelet

«Afin de coller le plus possible au thème du concours, je voulais photographier un reflet qui montre une autre réalité que celle de la scène principale, ce qui rendait la tâche difficile... Sans être particulièrement fan des portraits «en lévitation», je me suis dit que cette technique, couplée avec un miroir, permettrait de concevoir une image dans laquelle le reflet du miroir trahirait la vérité, à savoir que le sujet ne lévite pas mais repose sur un tabouret. Le secret de la lévitation, soit le décalquage du tabouret à l'aide d'une seconde prise de vue sans sujet ni tabouret, apparaît alors aux yeux du spectateur. Celui-ci n'est donc pas trompé.»

L'instant biographique

La photographie est un hobby qui prend une part importante de mon temps et de mon énergie. Heureusement, mon budget a été pour l'instant épargné autant que possible et je conserve suffisamment de temps pour ma thèse en droit, qui est en cours de rédaction. Je prends habituellement des images de la nature, en voyage ou en montagne – tout le contraire de cette photo! Mais c'est là l'intérêt des concours photo: ils permettent de se forcer à sortir de sa zone de confort et de ses habitudes. •

Retrouvez Adrien Ramelet sur Instagram: @adrien_j_r

Cela nous a plu parce que...

Le premier prix s'est très vite distingué du corpus. Entièrement dans le thème, le reflet présenté dans le cliché sert à interroger la réalité. Souvent décrit comme une figure de mensonge et de manipulation, inversant gauche et droite, le miroir photographié par Adrien Ramelet permet de montrer la vérité – ce que d'ailleurs ne cache pas le titre. Dans cette photographie, le message est clair et la maîtrise technique et esthétique sert à le valoriser. Le fond brouille les pistes et, hormis le reflet, l'image est entièrement retravaillée. Dans la glace, la lumière reste brute, presque trop forte, et le tabouret apparaît sans s'imposer aux yeux du public. Cette image demande d'être décodée et de réfléchir plus finement au thème du prix ainsi qu'à la construction d'une image. Finalement, elle interroge le geste photographique lui-même: un unique cliché est capable de fournir une vérité et un mensonge. •

Deuxième prix: *Un temps de réflexion*

Lucas Reut



«Une fin de journée d'été au bord de l'Atlantique non loin de Nazaré. A cet instant, tout sembla se figer devant mes yeux. Une légère brume, une lumière finement dorée, une marée descendante: les éléments naturels s'étaient réunis pour nous offrir un temps de réflexion. Un temps permettant d'imaginer un horizon futur sans pour autant abandonner le reflet de notre passé. Un temps permettant d'imaginer tout et rien à la fois. Un temps permettant...»

L'instant biographique

Des diapositives de ma grand-mère aux photos de libellules de mon grand-père, des milliers de souvenirs me passent par la tête. J'ai toujours été fasciné par ce médium car il donne libre cours à l'interprétation. On dit souvent «une image vaut mille mots». Pour moi, une image ne s'arrête pas aux mots. Elle donne la liberté à chacun de rêver, de ressentir et d'imaginer ce que bon lui semble. C'est en recevant le Rolleiflex de mon grand-père il y a deux ans que mon hobby pour la photographie est devenu une passion. Aujourd'hui, je ne pars jamais sans un de mes appareils. •

Cela nous a plu parce que...

Cette photographie s'est imposée progressivement aux yeux du jury. Plus il l'observait, plus elle se distinguait des autres par l'histoire qu'elle semblait raconter. Les choix esthétiques, quelques peu radicaux et parfois contraires aux règles de prise de vue, soulignent le point de vue du photographe. Alors qu'on s'attendrait à voir sur le cliché ce que regardent les personnages principaux, cette partie est occultée pour porter l'attention sur la femme et l'homme. Ainsi, la verticalité déconstruit l'image et la suspend. Cohérent avec l'image, le titre souligne la singularité des protagonistes et de leur situation: la «réflexion» renvoie autant à l'état des personnages qu'à leur reflet. A quoi réfléchissent-ils? Pourquoi sont-ils à côté mais séparés? Plus on regarde la photographie, plus on s'interroge et l'on imagine une histoire pour expliquer ce temps d'arrêt. •



Troisième prix: *Les fantômes*

Lighea Ardia

«*“Les fantômes” ont été capturés l’été dernier à Palma de Majorque, dans une grande rue en plein soleil. Je ne pensais pas, de prime abord, que l’image aurait un quelconque intérêt; je voulais juste immortaliser ces mannequins, qui étaient exposés dans la vitrine d’une boutique. C’est quand je l’ai passée en noir et blanc que je me suis rendu compte que, grâce au reflet de la rue dans la vitre, elle pouvait devenir très intéressante. L’atmosphère me rappelle Les désastreuses aventures des orphelins Baudelaire, une série de livres géniale que j’adorais quand j’étais adolescente. Au début du VI^e tome, les jeunes héros découvrent que leur nouveau foyer est situé au 667, boulevard Noir. Noir, car les arbres qui y ont été plantés possèdent un feuillage si dense que même en plein jour, on n’y voit pas plus qu’au crépuscule.*»

L’instant biographique

J’ai 21 ans, je suis étudiante en troisième année de bachelor en science politique, et passionnée par tout ce qui est artistique. Je fais des photos depuis peu d’années et je n’y connais pas grand-chose, mais je me suis acheté un bon appareil récemment – avec lequel j’ai pris cette photo – et je compte bien apprendre à m’en servir, car la photographie est un art qui me parle particulièrement. •

Cela nous a plu parce que...

Tout comme les deux autres finalistes, *Les fantômes* raconte quelque chose et interroge le thème. Fortement apprécié par le jury, le choix pertinent du noir et blanc dénote une belle maîtrise technique de la photographe et valorise autant les ombres des lunettes que le reflet des arbres. Ce dernier indique la présence de la vitre, qui sépare les deux mannequins du monde extérieur. La liberté que semble inspirer cette nature suggérée attire l’attention sur le regard du personnage de gauche. On se surprend à s’interroger sur ce qu’il exprime – tristesse, envie, dédain –, alors qu’en réalité il ne s’agit que d’un objet. Une photographie subtile donc, qui utilise les ombres et reflets pour souligner le regard d’un simple mannequin. •



En Mai, fais ce qu'il te plaît

ANNIVERSAIRE • Mai 68 est un mouvement de protestation lancé par les étudiants, qui a abouti à une remise en question sociale et culturelle à l'échelle internationale. Quels événements ont marqué Mai 68 dans notre pays et quel rôle y ont joué les étudiants, notamment à Lausanne?

Mai 68 s'est en réalité inscrit dans une période plus large, allant grosso modo de 1964 à 1975. La fin des «Trente Glorieuses», la guerre du Vietnam ou encore le baby-boom ont marqué cette décennie durant laquelle la jeunesse s'est révoltée contre l'autorité et les mœurs conservatrices, et où la liberté de parole est devenue essentielle. La Suisse n'a pas été épargnée par ce vent de contestation. Après une cinquantaine d'années, un petit retour dans le passé s'impose pour comprendre les événements de Mai 68 en Suisse, et plus particulièrement dans le monde universitaire lausannois.

Toile de fond de Mai 68 en Suisse

Depuis les années 1950, le conservatisme helvétique pesait sur la société et la politique. Les élites ne s'étaient pas renouvelées à la suite de la Seconde Guerre mondiale. La première votation populaire fédérale sur le suffrage féminin avait été rejetée massivement en 1959. Mais comme le rappelle Jean Batou – historien, professeur honoraire à l'Université de Lausanne et auteur du livre *Nos années 68 dans le cerveau du monstre* paru récemment aux Editions de l'Aire – en cette période «une gauche alternative avait commencé à poindre en Suisse et avait balisé beaucoup de questions qui ont été celles de 68». Une des problématiques majeures concerne l'armée, qui revêtait en Suisse une importance capitale dans le maintien des valeurs traditionnelles.

Des centres autonomes pour les jeunes

Ensuite, l'immigration était considérée comme un danger dans une Suisse qui voulait affirmer son identité nationale. Les questions du tiers monde et la décolonisation faisaient également partie des préoccupations des jeunes militants. Jean Batou explique que ces thématiques forment «le tissu de fond; 68 approchait, mais cela avait déjà travaillé la société

depuis dix ans». A partir de la fin des années 1960, plusieurs batailles ont été menées en Suisse par les jeunes dans le but d'obtenir des centres autonomes. A Zurich en 1968, une manifestation sévèrement réprimée s'est déroulée devant le magasin Globus. A Genève, les jeunes ont occupé l'ancienne clinique du Prieuré, tandis qu'à Lausanne le Comité



action cinéma se battait contre la hausse des billets. Dans un monde où la société conservatrice et les valeurs traditionnelles étouffaient les jeunes, ces derniers avaient besoin d'un espace à eux où respirer et développer leur propre culture, bercés par le rock'n'roll des Rolling Stones.

Etudiants, apprentis et collégiens

Dès les premières manifestations en France, la jeunesse suisse suivait l'actualité de ses voisins avec attention. Bernard Crettaz, sociologue, ethnologue et acteur du mouvement de 68 en Suisse, affirme que «les événements parisiens ont été évidemment

les déclencheurs». Le 14 mai 1968 s'est déroulée à Genève la première manifestation étudiante, dont les revendications portaient principalement sur la démocratisation des études et la défense du tiers-monde. On retient également le «mouvement du 17 mai», qui a rassemblé des centaines d'étudiants, apprentis et collégiens à l'Université de Genève. «On

apportant ainsi un certain soutien aux ouvriers.

Quid de l'Université de Lausanne?

L'historien affirme qu'il régnait à Lausanne «une culture politique plus développée qu'à Genève». Le 13 mai 1968, une manifestation d'étudiants s'est déroulée dans les rues de Lausanne avec des slogans tels que «Solidarité avec les étudiants français», «Qui transformera l'Uni? Nous!» ou encore «Non à l'Uni technocratique». Des tentatives de réunion à l'Aula du Palais de Rumine ont eu lieu, regroupant quelques centaines d'étudiants.

«Non à l'Uni technocratique»

A cette époque «le rectorat lausannois avait mis en place une commission secrète qui enquêtait sur les étudiants gauchistes, en lien avec la police», poursuit Jean Batou. Néanmoins, quelques réclamations ont finalement été écoutées: la possibilité de se réunir à l'intérieur de l'université, le changement des modalités d'examens et l'affichage libre. Reste la question qui traverse le plus souvent les esprits: est-ce que la volonté de transférer l'université en dehors de la ville dès 1970 est en lien avec les événements de Mai 68, notamment la crainte d'éventuelles émeutes estudiantines? En fait, c'est au début des années 1960 que commence à germer l'idée d'un déplacement pour faire face à l'accroissement régulier du nombre d'étudiants et le manque de place. Si ces faits ont pu participer à l'élaboration concrète de ce projet, ils n'en étaient donc visiblement pas les raisons principales. Aujourd'hui, on peut se poser une autre question: quel héritage reste-t-il de Mai 68 dans la société suisse et plus particulièrement dans le monde estudiantin? •

Mathilde de Aragao

C'est qui ce LUC?

CLUBS UNIVERSITAIRES • Depuis 1971, l'Université de Lausanne et l'EPFL réunissent une grande partie de leur communauté sportive sous la bannière du LUC. Une belle opportunité pour les jeunes souhaitant allier études et sport de compétition. Découverte.

Ils sont les Miami Hurricanes, les Boston College Eagles ou encore les Chicago Maroons de Lausanne. Fondés par des joueurs passionnés et tous composés presque exclusivement d'étudiants, les clubs universitaires lausannois, ou LUC pour les intimes, sont depuis plus de quarante ans les compétiteurs qui représentent l'Unil et l'EPFL. Si leur histoire a débuté par la création du LUC Rugby en 1971, elle a continué avec l'intégration du football, puis du volley, jusqu'à celle de la voile en 2013. Ce sont désormais neuf sports qui sont représentés, dont le tennis, le badminton, le basket, le football américain ou encore le unihockey.

Professionalisme

Malheureusement peu visibles au sein de l'Unil, les différents clubs du LUC sont pourtant très présents dans

les compétitions nationales et internationales des plus hauts niveaux. Avec leurs comités composés principalement de bénévoles à la fois joueurs et étudiants, ces clubs ont su montrer le professionnalisme qu'ils visaient. C'est notamment le cas du LUC Volley, qui se démarque par son nombre d'équipes et son budget. Au cours des quarante dernières années,

LUC



les volleyeurs et volleyeuses ont remporté plus d'une vingtaine de titres nationaux. Si tous les clubs ne disposent pas de fonds similaires, tous sont soutenus par la ville de Lausanne ainsi que son université, et cet investissement semble avoir porté ses fruits: au moins une équipe de chacun des différents club évolue parmi les plus hautes ligues nationales.

Un esprit de partage

Toutefois, si la victoire et la professionnalisation sont leurs objectifs concrets, l'esprit Coubertin reste de mise. Chaque club souhaite avant tout initier les étudiants curieux et leur partager une passion et une ambiance. Si des séances ouvertes sont difficiles à obtenir dans les clubs, certains joueurs bénévoles prennent part à l'encadrement des cours tout public du centre sportif

universitaire. D'autres soutiennent les événements sportifs de la région.

L'esprit Coubertin reste de mise

Les plus festifs s'amuse à organiser des soirées et sorties en tout genre, à la manière des traditionnels clubs de rugby anglais. Plus que de simples joueurs, ce sont des collègues et des étudiants qui concourent aux couleurs de l'Université de Lausanne et de l'EPFL, pour, qui sait, y faire un jour carrière. •

Paul-Louis Guinard

Game of notes

ANALYSE • Quel est le meilleur moyen de prendre des notes? Telle est la question qui hante aujourd'hui la majorité des étudiants. Entre les partisans du clavier ou les adeptes du stylo, les avis sont partagés. Décryptage de ce terrible dilemme.

Toute personne étant déjà entrée quelques minutes après le début d'un cours dans un auditoire pourrait presque être éblouie par la lumière des écrans. Depuis que l'ordinateur est devenu portable, de plus en plus d'étudiants ont pris l'habitude de l'utiliser pour suivre leurs cours et prendre leurs notes, et non sans raison! En effet, un ordinateur permet d'économiser du temps et du papier, tout en offrant une meilleure organisation et mise en page. De plus, avec le wifi proposé par l'université combiné aux offres de stockage en ligne, le risque de perte est presque éliminé.

Recopier sans trier

Mais l'ordinateur portable est-il vraiment l'outil idéal pour réussir? Quelques études démontrent le contraire, notamment celle publiée par la réputée revue américaine *Psychological Science* et réalisée par Pam A. Mueller de la Princeton

University et Daniel M. Oppenheimer de l'University of California. Ces deux chercheurs se sont posé la question suivante: apprenons-nous plus efficacement en recopiant entièrement la matière enseignée, telle une dictée, ou en retranscrivant moins d'informations mais mieux traitées?

Recopier sans réflexion

Sans trop entrer dans les détails, les résultats de l'étude sont clairs: plus la prise de notes est faite machinalement et sans réflexion, moins elle est efficace. Or, comme taper est nettement plus rapide qu'écrire, les étudiants sont tentés de recopier mot pour mot les dires de l'enseignant, que ce soit pour réduire le risque de rater quelque chose d'important ou simplement pour diminuer la concentration nécessaire pour une prise de note efficace. Le

verdict est donc intransigeant: vivent le bon vieux papier, les stylos, crayons, surligneurs et autres outils d'écriture datant de l'âge de pierre. Deux problèmes ont été soulevés par cette étude. Le premier est que recopier simplement les dires de l'enseignant n'est pas suffisant pour assimiler et comprendre la matière. Le deuxième est que l'ordinateur, et plus précisément l'accès constant à internet, déconcentre et peut inciter à faire autre chose lors d'une lecture peu intéressante. En bref, rien de révolutionnaire.

Le papier gagnant, et pourtant

Pourtant, avec une éducation correcte sur l'utilisation des outils informatiques à notre disposition, la réponse serait sans doute moins tranchée. Ne serions-nous pas nettement plus efficaces dans notre prise de notes par ordinateur si nous avions été formés préalablement? Face à ce questionnement, force est de

constater que l'enseignement des nouvelles technologies en Suisse n'est pas adapté à la réalité. Malheureusement peu présents dans les salles de cours, une meilleure familiarisation de ces outils serait pourtant essentielle pour pouvoir profiter pleinement de leurs multiples capacités. Alors, finalement, est-ce que prendre des notes à l'ordinateur met notre réussite en péril? Pour l'instant, il semblerait bien que oui. Mais la prise de notes est quelque chose de profondément personnel et l'important est de trouver une méthode qui fonctionne pour soi. Le clavier et le stylo ont chacun leurs avantages et inconvénients, mais il semble que le papier allégerait la charge de travail en période de révisions. •

David Raccaud



Business musclé

MARKETING • Les montants investis dans le sponsoring sportif donnent le vertige, mais, sans cela, le sport aurait un visage bien différent. Introduction au phénomène avec Emmanuel Bayle, professeur associé de l'Institut des sciences du sport de l'Unil.

Il suffit de suivre un événement sportif pour saisir l'importance essentielle qu'y revêt le sponsoring: les maillots, les stades et même les athlètes sont l'objet d'une lutte entre marques, qui se joue à coups de grosses sommes.

Qu'est-ce que c'est?

«Le sponsoring sportif, c'est une technique de communication et de marketing qui consiste en général à mettre des moyens financiers, mais aussi humains et matériels, à disposition du sport dans le but d'avoir des retombées en termes de communication, mais également de plus en plus pour obtenir des retombées commerciales», explique Emmanuel Bayle, professeur à l'Institut des sciences du sport de l'Unil (ISSUL) et responsable du Master en gestion du sport. On comprend donc qu'il s'agit d'un véritable contrat à obligations réciproques entre, d'une part, une entité sportive – que ce soit un athlète, un club, une association ou encore une fédération – et, d'autre part, une entreprise. Cela implique que cette dernière offre une prestation à laquelle l'entité soutenue répond par une contrepartie, qui consiste généralement à offrir une visibilité particulière à l'entreprise. Du point de vue sportif, ces sommes permettent aux bénéficiaires

de disposer d'un budget conséquent qui assure leur vitalité économique et très souvent leur compétitivité sur le plan sportif. Pour les sports phares, soit les plus médiatisés, qui concentrent l'essentiel des moyens engagés, ces revenus peuvent représenter la majorité de leur budget. D'un point de vue économique, les entreprises visent également des objectifs internes, comme en offrant des avantages à leurs collaborateurs, ou encore sociétaux, en s'engageant activement auprès des communautés et des collectivités locales. Les buts de l'action doivent donc être clairement définis et mesurables. Ainsi, une entreprise cherche généralement à améliorer sa notoriété ou son image, en s'associant par exemple à l'image de la performance.

L'émotion, un objet commercial

La place particulière qu'occupe le sponsoring sportif dans les possibilités communicationnelles des entreprises peut s'expliquer par plusieurs facteurs, mais il semble que deux d'entre eux pèsent particulièrement lourd dans la balance. En effet, la particularité du sport dans le sponsoring est la tendance à avoir une offre très restreinte, car seuls quelques sports ou événements sportifs suscitent un intérêt quasiment unanime du

public. Répondant aux critères de l'offre et de la demande, le sponsoring s'intéresse évidemment de très près à ces rencontres, suivies par des millions de spectateurs.

Répondre à l'offre et à la demande

Dès lors, l'inflation est inévitable, ce qui explique par exemple que les droits télévisuels autour des compétitions majeures s'arrachent à prix d'or. D'autre part, il semble que le sponsoring sportif soit un support particulièrement efficace pour la communication des entreprises, car c'est un domaine généralement associé à l'émotion. En effet, d'après Emmanuel Bayle, «les recherches montrent que la mémorisation de la marque, par rapport à de la publicité plus traditionnelle, est plus forte avec le sponsoring, parce qu'il y a plus d'émotions et donc d'attention».

La place des médias

Dans toute cette effervescence, les médias jouent un rôle central; en concentrant leurs forces autour de quelques sports ultra-médiatisés, tels que le football ou le tennis, les médias en font des vitrines de choix pour les entreprises. Mais cela joue aussi en leur faveur, comme le rappelle Emmanuel Bayle: «Ce que montrent les statistiques, c'est que ce sont quand même le sport et ses plus grands événements qui font la plus grande audience, donc les plus grandes recettes de publicité.» Notons tout de même qu'il faut distinguer les médias publics des médias commerciaux, qui peuvent avoir des objectifs différents. Alors que l'un cherche à proposer une offre variée à ses téléspectateurs, l'autre a peut-être des considérations plus économiques à l'esprit. •

Pour les plis, on repassera

S'éclater tout en repassant ses chemises, voilà le concept de l'extreme ironing.

Qui n'a jamais senti un profond désespoir face à un amas d'habits attendant d'être repassés, alors que le soleil brille et que l'appel de la nature se fait entendre? L'un n'empêche pas l'autre, se dit Phil Shaw en 1997, embarquant dans un même paquetage chaussures de marche et planche à repasser. C'est au sommet d'une montagne qu'il décide de repasser ses chemises, lançant ainsi un nouveau sport: le repassage extrême. Cette pratique ne se limite pas nécessairement à l'escalade, mais peut prendre place dans n'importe quelle situation, du moment qu'elle présente un minimum de difficulté, voire de danger: sur l'Everest, sur une autoroute, à ski (y compris nautique), et même en parachute, l'important étant d'éviter les plis. Au départ curieuse lubie d'un seul homme, le repassage extrême compte aujourd'hui plus de 1'500 adeptes autour du globe. Il existe même un championnat du monde d'*extreme ironing*, déclinant la pratique en cinq catégories: aquatique (dans un kayak en plein rapides), urbain (dans une voiture), rocher (en rappel contre une falaise), forêt (en haut d'un arbre), et freestyle (selon l'imagination des concurrents). Outre l'état final du vêtement, les juges accordent également une note pour le style et la créativité. Cette dernière peut d'ailleurs être poussée jusqu'à l'extrême de l'improbable, certains emmenant carrément ce sport sous l'eau: une équipe de 72 plongeurs détient ainsi depuis 2008 le record du monde de repassage extrême *underwater* en simultané. Inspirés par l'astucieuse combinaison de l'ennui du ménage et de l'adrénaline du sport extrême, des passionnés tentent depuis quelques années de lancer une pratique voisine en remplaçant le fer par l'aspirateur. Bientôt aux Jeux Olympiques? •



Maxime Kissou

Valentine Michel et Thibaud Ducret

Coller sans dépasser

COLLECTION • La Coupe du monde de football, qui se déroule cette année en Russie, approche à grands pas. Pourquoi ne pas se replonger dans notre enfance, lorsque nous faisons la collection des fameuses vignettes panini ornées de nos joueurs favoris?

Il est de ces objets sur lesquels, vestiges du temps de notre enfance, il nous arrive de reposer un regard empreint de nostalgie. Tout comme les Pokémons, les cassettes d'Henri Dès ou les bonbecs, les vignettes Panini, que nous collectionnions, échangeons, vendons, achetions frénétiquement afin de remplir notre album, font partie de ces objets. Aujourd'hui, c'est chez les enfants de notre entourage que nous voyons s'animer cette insondable excitation au moment de l'ouverture d'une pochette.

Il était une fois...

C'est dans les années 1950, dans une ville du nord de l'Italie, que deux frères marchands de journaux, Giuseppe et Benito Panini, réalisent à quel point les enfants aiment collectionner les photos

de leurs joueurs favoris. Les deux frères décident ainsi d'en glisser une au sein de chacun de leurs quotidiens. Un succès commercial s'ensuit et, en 1961, ils ont l'idée de vendre des vignettes en carton à coller dans un album avec un tube de colle. Grâce à l'apparition de l'image autocollante dans les années 1970, le marché s'internationalise et ces albums deviennent une véritable entreprise. Le succès de ces petites photos se lit sans conteste dans les chiffres: l'entreprise emploie plus de 1'000 personnes en 2015, qui en éditent annuellement 5 à 6 milliards, pour un chiffre d'affaire de 751 millions d'euros en 2015. L'ampleur de cette entreprise se mesure aussi dans la fierté qu'éprouvent certains joueurs à figurer dans l'album, comme c'est le cas cette année pour les Panaméens,

qui y apparaissent pour la première fois. Il existe aussi désormais la possibilité de posséder un album en version numérique, qui coûte moins cher que l'album matériel. Reste à savoir si cette dématérialisation rencontrera le même succès, car le principe de la collection est précisément d'être palpable.

Le revers de la médaille

Certains albums peuvent devenir de véritables objets de collection, qui se monnaient comme des œuvres d'art. A ce titre, un album de la Coupe du monde de 1970 signé par Pelé a été vendu au prix record de 12'000 euros! Mais, avant de vous rendre riche, cette collection risque surtout de peser dans votre budget. En théorie, 115 euros pourraient suffire pour compléter un album, mais en réalité certaines figurines

sont éditées en moins grand nombre à des fins purement commerciales.

Un investissement total de 593 euros

Ainsi, deux mathématiciens de l'UNIGE ont calculé que pour finir complètement l'album Panini de 2014, le collectionneur devait acheter 899 paquets à 60 centimes: l'investissement total est alors de 593 euros. De quoi faire pâlir les parents et réjouir les enfants! •

Eloïse Eperon

Toutes au stade!

ÉMANCIPATION • Le sport a pendant longtemps été une activité purement masculine. Or, récemment, ce domaine s'ouvre de plus en plus aux femmes, faisant parfois figure de vecteur de leur émancipation. Illustration par le cas de l'Arabie saoudite.

Reflet de la société actuelle, le monde du sport n'est pas épargné par les inégalités de race et de genre. En effet, les sportifs les plus reconnus et montrés généralement des hommes, blancs. Toutefois, la situation semble actuellement être en train de changer, notamment au niveau de la discrimination basée sur le genre: les équipes féminines sont de plus en plus médiatisées et sponsorisées, et l'accès au sport pour les femmes est facilité. C'est par exemple le cas en Arabie saoudite, où elles ont enfin acquis le droit de pratiquer du sport en public.

Sur la voie du changement

Le sport jouit d'une popularité et d'une visibilité qui en font un excellent terrain de revendication, et il peut également être perçu comme un moyen de faire avancer les droits des femmes dans certains pays. L'Arabie saoudite, Etat dans lequel les droits des femmes restent encore extrêmement



limités, en est un bon exemple. Alors que ces dernières n'ont obtenu le droit de vote qu'en décembre 2015, elles peuvent désormais – si accompagnées de leur mari, frère, père ou fils – assister à des manifestations sportives dans trois stades des plus grandes villes du pays, Jeddah, Dammam et Riyad. En outre, alors que le sport n'était précédemment dispensé aux filles qu'au sein des écoles privées, les écoles publiques l'incluent maintenant elles aussi dans leurs enseignements. Ainsi, alors que les athlètes saoudiennes n'étaient que deux aux Jeux Olympiques de Londres en 2012, elles étaient, le 3

mars 2018, plus de 1'500 à prendre part au marathon de la ville Al-Ahsa. Il s'agissait alors de la première fois que les femmes étaient autorisées à participer à un marathon dans le pays.

Progrès désintéressés?

Si les droits des femmes progressent au travers des sports, il ne s'agit nullement d'une initiative isolée. Effectivement, ces récents changements s'inscrivent dans le cadre du plan de réformes de l'économie «Vision 2030», publié par le vice-prince héritier Mohammed Ben Salman en avril 2016. Faciliter l'accès au sport pour les femmes est alors quasiment devenu une nécessité: il s'agit d'augmenter la population active féminine de 20 à 30%, de créer de nouveaux emplois pour les femmes dans le monde du sport, mais également de veiller à la bonne santé de la population puisque plus de 40% des Saoudiennes seraient actuellement obèses. Mais tout cela

ne semble de loin pas désintéressé de la part du prince. En effet, celui-ci cherche d'une part à s'attirer la sympathie de la population saoudienne, dont 70% a moins de 30 ans, mais également à améliorer l'image de son pays aux yeux du monde: «Il envoie le message que l'Arabie saoudite commence une nouvelle page dans sa stratégie de développement, plus ouverte à la modernité et aux normes internationales», confiait au *Monde* Mahfoud Amara, professeur en politique et management du sport à l'Université du Qatar. Le sport est certes un vecteur d'émancipation pour les femmes saoudiennes, mais relevons toutefois que ce progrès paraît minime lorsque l'on sait que ces dernières ont encore besoin d'une autorisation masculine pour entrer à l'université... •

Lauréane Badoux

Guinguette urbaine

Fort de son succès des éditions précédentes, le Festival de la Cité réinvestira plus que jamais la vieille ville de Lausanne cet été. La Place du Château étant désormais libérée de tous travaux, une nouvelle grande scène y sera installée et, autre nouveauté, une zone de bien-être sera aménagée sur la Place du Tunnel. Au programme, des événements aussi variés que d'habitude: performances artistiques, danse, musique, théâtre ou encore acrobaties, le tout dans une ambiance qui se veut conviviale et décalée. Un détour par les ruelles de la Cité s'impose!

Festival de La Cité, Lausanne, du 10 et 15 juillet.



Mieux au naturel

Pour sa 8^e édition, la Fête de la nature propose de partir à la rencontre des créatures animales et végétales qui partagent notre quotidien. Chaque canton organise ainsi diverses activités gratuites visant à en apprendre davantage sur la nature locale. Entre balades nocturnes en forêt et construction d'un hôtel pour insectes, le week-end promet d'être riche en découvertes. De quoi satisfaire les curieux de tous âges.

Fête de la nature, du 25 au 27 mai dans toute la Suisse.

Cheese!

Jean-Pierre Vicario, membre du jury du prix de la Chamberonne 2018, organise un workshop de deux jours en compagnie d'Eric Bouvet. Ce dernier, photographe de talent, a mené des reportages dans de nombreux pays, notamment en Colombie lors de l'éruption du volcan Nevado del Ruiz. Si vous souhaitez entendre ses expériences et développer vos compétences en photographie, réservez votre place à jean-pierre@jp-vicario.net, et rendez-vous à Lausanne le week-end du 9 au 10 juin, muni de votre appareil photo numérique et d'un objectif 35 ou 55 millimètres.

Atelier de photographie, Lausanne, du 9 au 10 juin, sur inscription et avec matériel.

Le NIFFF c'est le kiff

Chaque juillet, la ville de Neuchâtel devient la capitale du fantastique et du paranormal. Pendant une semaine, les écrans de cinéma de la ville sont possédés par toutes sortes de créatures à l'occasion du Neuchâtel International Fantastic Film Festival (NIFFF). Tous les genres sont au programme: blockbuster, film d'auteur, comédie et évidemment science-fiction. Un élément relie cependant toutes les œuvres à l'affiche: elles doivent transgresser la «réalité ordinaire». Et pour se remettre de leurs émotions, les festivaliers pourront retrouver l'ambiance festive du bord du lac.

Neuchâtel International Fantastic Film Festival, Neuchâtel, du 6 au 14 juillet.

Le gala de tous

Vidy fête la fin de la saison en dansant avec le projet Gala. Mené par Jérôme Bel, ce spectacle déjà joué l'année passée rassemble des danseurs professionnels et des amateurs de la région de Lausanne. Sur scène se mélangent alors les âges et les horizons, rassemblés par la danse. Le spectateur ne vient pas pour juger de la qualité d'une prestation et de sa technique, mais pour sentir ce que disent les chorégraphies et leurs maladrotes. Dans un cercle de bienveillance, la danse rassemble spectateurs et danseurs, rappelant son rôle social essentiel dans notre monde. Un moment touchant et humain.

Gala, Théâtre Vidy Lausanne, le 16 juin.



Théâtre Vidy Lausanne

Et aussi...

Shiink! 9^e festival d'impro, Yverdon-les-Bains, du 24 au 27 mai

Concert Mozart et Beethoven de l'orchestre de chambre des étudiants de l'EPFL et de l'Unil, Eglise Saint-Jacques, Lausanne, 25 mai

Prémices festival, Lausanne, 26 mai

«Inde», exposition au Manoir de Martigny, du 26 mai au 5 août

Indiennes et esclavage, le rôle des producteurs suisses de cotons imprimés dans le commerce triangulaire, conférence de Gilles Foster, Musée national suisse, Château de Prangins, 27 mai et 30 septembre

Lausanne Shakespeare Festival, Théâtre de la Grange de Dorigny, du 1^{er} au 3 juin

Anniversaire de la cheffe Campus et Sport, 14 juin (en pleine session d'exams, il y en a qui savent fêter)

Festival de Coppet – Germaine de Staël, du 19 au 21 juin

Le songe d'une nuit d'été, Forêt des Pléiades, Théâtre du Reflet, du 21 au 30 juin

Nuit des images, Musée de l'Elysée, Lausanne, 23 juin

Anniversaire du co-rédac chef, 10 août

Rock Altitude Festival, Le Locle, du 15 au 18 août

Anniversaire de la cheffe Société, 18 août

Festival Francomanias, Bulle, du 29 août au 1^{er} septembre



Chaises musicales

INDUSTRIE CULTURELLE • Le monde musical est parfois perçu comme un marché économique traditionnel, dans lequel se trouve une véritable industrie. Les artistes deviennent des produits, vendus au public, qui passe d'un statut de spectateur à celui de consommateur. Retour sur l'histoire de cette perception et de ce qu'il en reste aujourd'hui.

La musique est peut-être l'une des expressions artistiques la plus appréciée et la plus partagée qui soit. La musique, c'est aussi beaucoup de diversité: on peut passer de la chanson commerciale omniprésente, à des musiques plus alternatives, partagées dans des petits groupes de connaisseurs. Son univers est régi entre autres par de nombreux critiques, avec un rejet, chez certains d'entre eux, de la commercialité et des célébrités qui la composent. Toutefois, en portant l'attention plus longuement sur cette musique commerciale et ses célébrités, on découvre une industrie, avec de nombreuses personnes intermédiaires, entre le public et l'artiste qui la font fonctionner. La notion d'industrie culturelle, et plus précisément d'industrie musicale, permet donc de porter un certain regard, souvent critique, sur la musique, son économie, son fonctionnement et son public.

Un outil pour abrutir les masses

Cette notion d'industrie culturelle est longuement discutée au XX^e siècle par les sociologues de l'École de Francfort, et plus précisément par Theodor Adorno. Adorno formule essentiellement une critique à l'encontre de cette industrialisation de la culture. Son discours arrive parallèlement au développement des innovations majeures dans le domaine de la culture et des médias: la télévision apparaît, le cinéma se popularise et la radio s'étend.

La culture n'est donc plus réservée à une élite intellectuelle

Cela favorise un accès à la culture pour de nouvelles couches de la population, pour un public plus populaire; la

culture n'est donc plus réservée à une élite intellectuelle. Pour Adorno, avec le développement industriel de la culture, on entre dans un processus de marchandisation des produits proposés au public. Selon lui, une logique de consommation pure se crée et les

empereurs pour qui ils jouaient et composaient. «Avec la création des éditions de partitions, des acteurs intermédiaires vont commencer à exister entre l'artiste et son public», ajoute Marc Perrenoud. L'un des éléments clés de cette industrie culturelle qui se

disques de Stromae. L'écoute et la découverte de musiques se fait plutôt au travers de nouveaux canaux, comme YouTube, Apple, Spotify. «Avec ces nouveaux intermédiaires, le public pourrait avoir un plus grand impact», relève Marc Perrenoud. En effet, on voit apparaître plus facilement grâce au web, des phénomènes de succès planétaires. «Les larges renommées ont toujours existé, mais sous l'influence d'internet, elles sont souvent spontanément établies par l'action du public, sans la mise en route d'une machine industrielle de promotion», ajoute Marc Perrenoud.

La montée des festivals

La façon de vendre et de faire connaître sa musique a aussi évolué ces dernières années. «Il y a une concentration des maisons de disques, mais aussi un déplacement de l'activité rentable vers le *live*», précise le sociologue. Les festivals représentent d'ailleurs bien ce nouvel engouement pour les performances publiques. «Avant, lors des tournées, le *live* était utilisé pour promouvoir son dernier disque.



Benoît Schmid

produits culturels sont alors de moins bonne qualité. Ils ne demandent plus d'efforts particuliers pour les apprécier, se ressemblent tous; bref, pour l'auteur, l'industrie culturelle est une régression et un outil d'abrutissement des masses au profit du capitalisme. Aujourd'hui, cette théorie est parfois nuancée, mais certains éléments demeurent. Néanmoins, on peut aussi s'intéresser à cette industrie avec un œil moins jugeant et en s'éloignant des arguments avancés par l'École de Francfort. Pour Marc Perrenoud, sociologue et professeur à la Faculté des sciences sociales et politiques, «les premiers éléments de cette industrie culturelle arrivent avec l'apparition de l'édition de partitions». A la fin du XVIII^e siècle et au début du XIX^e, des compositeurs comme Beethoven peuvent vendre leurs partitions grâce aux éditions, ce qui leur permet de gagner leur vie et d'avoir une certaine indépendance. Auparavant, les musiciens tels que Mozart étaient dépendants des

créés, l'artiste, devient donc un acteur parmi d'autres dans la chaîne de production musicale, qui s'industrialise.

Une crise de l'industrie musicale?

Aujourd'hui, les disques se vendent moins bien, et un discours dominant parle d'une crise de l'industrie musicale qui toucherait tous les musiciens. Marc Perrenoud a travaillé sur ce discours dominant, qui parle d'une révolution de l'industrie musicale: «Cette révolution concerne uniquement une infime minorité des musiciens, ceux qui évoluent dans cette industrie musicale. Les musiciens que j'appelle ordinaires n'ont jamais gagné de l'argent en vendant des disques, donc rien ne change pour la majorité d'entre eux», nuance-t-il. On dénote cependant certains changements liés à la manière d'écouter de la musique, via internet. Le CD ne se vend plus tellement sauf dans de rares cas, lorsque les musiques s'adressent à un large public, comme l'illustrent les importantes ventes de

«Aujourd'hui, le disque est un support pour promouvoir son *live*»

Mais, aujourd'hui, le disque est uniquement un support pour promouvoir son *live*. Les promoteurs de festivals sont devenus les entrepreneurs de l'industrie musicale», déclare Marc Perrenoud. Ils représentent aussi et encore un nouvel intermédiaire entre le public et l'artiste, au sein de l'industrie culturelle, qui a changé ces dernières années, mais qui continue de vendre à grande échelle la musique d'une minorité de musiciens qui la composent. •

La photographie, une arme pacifiste

ACTIVISME • Alors qu'on peut se sentir impuissant face aux crises du XXI^e siècle, de vaillants photographes, poussés par le besoin d'agir, sont décidés à dévoiler au monde des vérités ignorées. Leur mission? Conscience, espoir et changement.

En réponse aux enjeux majeurs de notre siècle, certains s'arment d'un appareil photo afin de dénoncer, de partager, mais également de donner espoir pour un monde nouveau. C'est le cas de Cristina Mittermeier, une écrivaine, photographe et scientifique née au Mexique en 1966. Après avoir obtenu un diplôme en biologie marine et travaillé dans la conservation, la photographe comprit que la science, de par sa rigidité, n'était pas le meilleur moyen pour sensibiliser les individus à l'environnement. Elle s'est donc tournée vers la photographie et l'écriture en focalisant son objectif sur la biodiversité et des communautés indigènes, comme les Kayapos en Amazonie. Cristina a ainsi voyagé dans plus d'une centaine de pays dans le but d'attirer l'attention sur des enjeux écologiques et culturels

en suscitant par ses images des émotions génératrices de prises de conscience et d'actions.

Susciter par les images des émotions génératrices de prises de conscience

En 2005, elle fonde la Ligue internationale des photographes en conservation (ILCP), qui promeut la conservation environnementale et culturelle par la photographie éthique. Neuf ans plus tard, avec son partenaire Paul Nicklen, également biologiste et photographe renommé au *National Geographic*, Cristina Mittermeier fonde Sea Legacy,

une organisation à but non lucratif qui vise à protéger les océans. Regroupant des photographes et cinéastes illustres menant des expéditions jusqu'aux confins des océans, Sea Legacy partage des images qui prouvent la nécessité d'agir urgemment pour l'environnement et finance des organisations œuvrant pour des solutions sous forme de projets océaniques. Un regard mêlant science et art qui permet de témoigner et de donner une voix à ceux qui n'en ont pas.

Au service des droits humains

Au-delà de la défense de l'environnement, la photographie peut également servir d'arme politique dénonçant les injustices humaines. Par exemple, le photographe franco-vénézuélien Mathieu Asselin, suite à une enquête

longue de cinq ans, a publié un livre dont les portraits dévoilent les conséquences désastreuses des activités de Monsanto sur la santé. Dans le rang des activistes visuels se trouve également Zalmai, un ancien réfugié afghan expatrié en Suisse suite à l'invasion soviétique de 1980. Conscient et désireux d'aider, ce Lausannois adopté est devenu photoreporter spécialisé dans la crise des réfugiés qu'il tend à humaniser et démystifier depuis plus de 25 ans. Le panel des photographes engagés est vaste et varié, à l'image du monde qu'il s'efforce de saisir. Poussés par une conviction profonde, leur travail est un témoignage d'amour et de respect pour cette planète et la vie qui l'habite, un cri d'urgence et d'espoir. •

Rachel Barbara Häubi

Des bulles, des seins et des fesses

HÉROÏNES • Si le cinéma a été au centre des scandales liés au mouvement *MeToo*, la BD se fait plus discrète dans les médias. Mais son silence ne signifie pas qu'elle n'est pas concernée par la problématique des genres. Au contraire, il y a un vrai problème de représentation.

Le monde de la bande dessinée n'est pas connu pour être féminin. Il suffit de se promener dans les rayons des librairies pour remarquer que la gent masculine est bien plus présente une BD à la main que le pendant féminin. Et les chiffres sont là pour le prouver: en France en 2011, les lectrices étaient deux fois moins nombreuses que les hommes. Pourtant, la BD semble tout avoir pour attirer autant les femmes que les hommes. Son univers varié, la richesse des représentations des individus, mais aussi des personnes LGBTQ+ – on

pense notamment à la touchante *Mauvais genre* – qu'elle peut fournir grâce à son esthétique diversifiée amènent à penser que le neuvième art est capable d'éviter le biais de genre inhérent à notre société. En creusant un peu cependant, on découvre que le monde de la bande dessinée est encore très machiste et en retard sur d'autres arts.

Ton personnage féminin sera sexy

Historiquement, la représentation des personnages féminins n'a pas été à leur avantage. À l'image de la femme dans la société, ils ont longtemps été écartés, utilisés comme objet ou faire-valoir des héros masculins. Jusqu'aux années 1960, les héroïnes dans la BD francophone se compte sur les doigts d'une main. Parmi eux se trouve Bécassine, souvent considérée comme la première héroïne en BD. Chez les canons du genre, les personnages féminins sont tout aussi rares: le premier tome d'*Astérix* ne montre aucune

femme, les schtroumpfs en comptent une parmi eux seulement après leur dixième histoire, et la Castafiore, chez Tintin, ne valorise pas vraiment le deuxième sexe en chantant faux et en étant plutôt un élément perturbateur. Avec le vent des années 1960, la BD francophone donne une nouvelle place aux femmes, qui sont plus aventurières, comme Barbarella, mais aussi plus sexualisées. Les femmes apparaissent enfin, certes, mais avec des seins bien présents et des habits bien absents. Le scénariste et professeur de l'Université de Lancaster Benoît Peeters écrit: «D'une misogynie par absence, on va passer à une misogynie de la représentation stéréotypée, tant graphiquement que narrativement.» Fort heureusement, le tableau peut être nuancé. Ainsi, des personnages comme Laureline, dans *Valérien et Laureline*, ou Yoko Tsuno, incarnent des héroïnes qui ne sont pas «potiches» et qui travaillent dans des univers plutôt stéréotypés comme masculins. Plus intellectuelles

que charnelles, elles sont brillantes, conduisent vaisseaux et avions, maîtrisent la technologie. À leur image existent aujourd'hui de plus en plus des personnages féminins nuancés. Cette amélioration est due entre autres à l'augmentation du nombre d'autrices de BD.

Autrice à condition d'être discrète

Si celles-ci sont présentes, elles se heurtent à un solide plafond de verre. En témoigne le Grand Prix d'Angoulême, qui, en 2016, n'a pas réussi à nommer une seule femme parmi les 30 élus. Fort heureusement, les autrices se mobilisent et ont créé le Collectif des créatrices de bande dessinée contre le sexisme, qui dénonce la situation actuelle. Il est temps que les auteurs prennent conscience de leur vision des femmes, autant dans leurs planches que dans la réalité. Alors peut-être qu'un jour on trouvera enfin autant de lectrices que de lecteurs au rayon BD. •

Emmanuelle Vollenweider



Peyo

La culture se boit au café

CAFÉS CULTURELS • Avec l'été vient l'envie des terrasses. Mais l'arrivée des vacances n'implique pas l'arrêt total du cerveau. Voici la sélection de la rédaction de cafés culturels d'ici et d'ailleurs. Des endroits parfaits où abreuver le gosier et l'intellect.

À cheval chez Slatkine

Le café Slatkine, situé au cœur de la vieille ville de Genève, est un bar littéraire relié à la librairie et à la maison d'édition du même nom. Cent ans après la première enseigne, les arrière-petits-enfants du libraire ont choisi de mêler littérature et restauration dans un même lieu à l'ambiance paisible et à la musique rétro. Deux bibliothèques abritent des ouvrages neufs et d'occasion à lire sur place ou à emporter. Lorsque la soirée approche, le café fait place aux cocktails et aux planchettes d'apéro. Le café accueille également des vernissages et rencontres littéraires en tous genres. L'adresse idéale pour redécouvrir ses classiques dans la cité de Calvin. •

Judith Marchal

La paix en ville

Située à l'extrémité du quartier du Flon à Lausanne, en face du cordon boisé des Côtes-de-Montbenon, La Datcha est née de la transformation d'un entrepôt abandonné en café culturel. Ayant conservé la forme du dépôt industriel et ses murs en béton, l'intérieur est spacieux et authentique. De plus, sa terrasse offrant sur la forêt permet à quiconque de trouver de la tranquillité. Mais outre ses qualités architecturales, La Datcha est connue pour la diversité des événements qu'elle propose: concerts, vernissages, performances ou encore conférences sont au programme les soirées du jeudi au vendredi. Véritable espace de rencontre, il est possible de siroter un verre tout en écoutant de la musique ou de débattre sur des enjeux sociaux importants. •

Mathilde de Aragao

Voyage en Iran

Si de l'extérieur la façade n'a rien d'exceptionnel, une fois la porte franchie, quiconque sera séduit par l'intérieur authentique de ce salon de thé iranien situé au bord du canal Saint-Martin à Paris. La décoration est typique du pays avec les coussins, les grands poufs et les tapis brodés de motifs perses. On retrouve sur les murs des photographies, des peintures et des citations de poèmes calligraphiés. Il est possible de faire diverses activités telles que des cours de yoga, de méditation, d'assister à des lectures de textes, des concerts et des projections de films iraniens. Dans une ambiance calme et cosy, et ce depuis 1989, le centre culturel Pouya invite les visiteurs à découvrir la culture iranienne, ses spécialités culinaires, ses traditions et ses artistes. •

Mathilde de Aragao



Nouer des liens

Dans les hauts de Montchoisi se trouve un lieu plutôt insolite: L-ETAGERE. Logé dans une ancienne pharmacie, ce projet a été monté par deux ergothérapeutes. Ces dernières proposent depuis plusieurs années diverses activités afin que le voisinage et les visiteurs puissent développer des liens et faire connaissance dans une atmosphère chaleureuse. Ateliers cuisine, tricots, meubles, séances d'ergothérapie: tout le monde peut y trouver son compte. Les plus gourmands peuvent se rendre les lundis et les mercredis pour goûter à un repas préparé par l'équipe, ou encore les vendredis pour assister au café-croissant. Les amateurs d'arts peuvent aussi simplement passer contempler les œuvres qui y sont parfois exposées. •

Suzanne Badan

Boudum, boudum

Situé aux confins de Vevey, «Le Bout du monde» est un bar où l'on peut autant croiser des étudiants jouant au jass que des retraités s'adonnant à de folles parties d'échec. Un large choix de jeux de société est en effet à disposition de quiconque souhaite boire sa bière en défiant ses amis autour d'un Dixit ou d'un Hâte-toi lentement. De plus, le bar est loin de se limiter à cela, puisque «Le Bout du monde» est également un haut lieu culturel de la Riviera vaudoise. Une centaine d'animations sont effectivement organisées tout au long de l'année. Entre soirées de lecture, contes ou encore des performances en tout genre, le programme est vaste. Mais le lieu est surtout connu pour les innombrables concerts qui y sont organisés, où se produisent à la fois des artistes confirmés et locaux. •

Antoine Schaub

Des livres et des fleurs

La Fondation Martin Bodmer propose un voyage à la croisée des jardins et des livres.

Ce printemps s'est ouvert l'exposition «Des jardins et des livres». Du 28 avril au 9 septembre 2018, la Fondation Martin Bodmer de Genève offre une immersion dans un entre-deux-mondes. À la croisée des jardins et des livres se trouve une longue tradition littéraire. On se balade de l'Eden et des jardins homériques jusqu'à ceux de Vénus et de la Vierge. D'illustres écrivains qui ont joué de ce dialogue sont aussi du voyage: Balzac, Zola, Flaubert, Proust, Woolf, sans oublier Lewis Carroll et bien d'autres.



Basil Besler

Basil Besler, Hortus Eystettensis, 1613.

Dans son itinéraire, l'exposition se décline en une multiplicité de genres (épopée, poésie, prose, théâtre, livres scientifiques, etc.) et pousse la curiosité au-delà des frontières pour passer par l'Égypte, la Mésopotamie, la Grèce, la Chine, le Japon, la Perse et plus encore. Pour les plus bibliophiles, de rares manuscrits provenant de collections jusqu'alors privées sont exposés. Ce sont finalement plus de 140 curiosités qui sont proposées, dont une édition originale de 1499 de l'*Hypnerotomachia Poliphili* (*Songe de Poliphile*), un bijou reconnu de la Renaissance. Le *Hortus Eystettensis* de Basil Besler de 1613 offre aux visiteurs de splendides représentations. Sacré, politisé, idéalisé, fantasmé: le jardin passionné et ce de façon intemporelle. Une occasion d'en apprendre davantage sur les relations qu'entretiennent littérature et nature. •

Sacha Toupance

Au fil des œuvres: Fais-moi mal! Le plaisir du martyr

«La sexualité n'est pas fondamentalement ce dont le pouvoir a peur; mais elle est sans doute bien davantage ce à quoi il s'exerce», explique Michel Foucault. Retour sur les rapports entre pouvoir et sexualité.

«Les martyrs étaient des êtres suprasensuels qui trouvaient un plaisir certain dans la douleur [...] comme d'autres recherchent la joie», écrivait Léopold Ritter von Sacher-Masoch en 1885 dans *La Vénus à la fourrure*. Le masochisme, terme dérivé du nom du romancier, est un dialogue entre souffrance et plaisir, qui est au cœur du roman. L'adaptation moderne par le cinéaste Roman Polanski (2014), basée sur la pièce homonyme de David Ives (2010), propose une mise en abyme du roman en théâtre. Le personnage principal, un metteur en scène, est à la recherche d'une comédienne qui jouera la figure dominatrice de sa pièce. Apparaît Wanda, au caractère rebutant, mais qui incarne le rôle avec une aisance déconcertante. Un duel pervers s'installe jusqu'au triomphe de l'élève par l'humiliation du maître. La victime, à la merci de son bourreau, est dominée puisque la souffrance, lorsqu'elle est infligée par autrui, prend place au sein d'un rapport de pouvoir. Au-delà de l'apparent malaise qu'une telle scène peut provoquer, le masochisme en fait une source de plaisir. Considérée comme perverse sous l'Allemagne nazie, l'œuvre de Sacher-Masoch sera censurée. Expression du pouvoir par la domination, le totalitarisme ne condamnerait-il pas ici sa propre stratégie? Une interprétation du nazisme en termes d'«érotisation du pouvoir» (selon Michel Foucault) est



Liliana Cavani

Liliana Cavani, Portier de nuit, 1974.

d'ailleurs au centre de l'œuvre cinématographique de Liliana Cavani, *Portier de nuit* (1974). Œuvre éminemment controversée, elle narre la relation sadomasochiste entre un officier nazi et une déportée. Au-delà de la dépendance souffrance-plaisir, s'ajoute le sadisme.

Le dominé jouit de son humiliation et le dominant de son oppression. Dans le *Portier*, la relation sado-masochiste entamée dans les camps de concentration est poursuivie des années plus tard lorsque les protagonistes se croisent à nouveau. En associant le sado-masochisme à la violence contre le genre humain, l'œuvre de Cavani interroge la relativisation dans la mémoire populaire des horreurs de l'Histoire. La crainte du relativisme est d'ailleurs au cœur des débats sur la sexualité à l'écran. Qualifié de pornographique avant sa sortie au cinéma en version censurée, *Nymphomaniac* de Lars von Trier (2013) explore également cette thématique. Inventant d'autres façons de trouver du plaisir, le dialogue



avec la souffrance permettrait de renouer avec les sensations du corps. C'est la voie qu'emprunte l'héroïne du film, auto-diagnostiquée comme nymphomane. Elle narre à son hôte son parcours érotique de 0 à 50 ans et sa perte totale de plaisir, qui ne fut retrouvé qu'après un paroxysme de douleur. Scène de jeux de pouvoir, subversion des puissants, exercice en marge des pratiques habituelles: le masochisme et le sado-masochisme ont éveillé les curiosités. Suffisait-il d'attendre l'accréditation des médias pour que celles-ci soient assumées? Le succès de *Fifty Shades of Grey* (2012), romance érotique au masochisme édulcoré, semble le suggérer. •

Nathalie Schmid et Sacha Toupance

La vita è en couleur

«La vie en couleur» retrace l'existence haute en couleur du photographe Jacques Henri Lartigue.

La vie hivernale en noir et blanc se termine, le printemps si attendu annonce le retour des beaux jours; entre les couchers de soleil et champs fleuris, la couleur est désormais à l'honneur. Elle sera à son tour célébrée dès le 30 mai au Musée de l'Élysée grâce à l'exposition



© Minière de la Culture France/AAUJHL

«La vie en couleur» de l'artiste français Jacques Henri Lartigue (1894-1986). Ce dernier a reçu pour ses 8 ans son premier appareil photo. Dès lors, il ne cesse de vouloir retenir le temps qui passe au moyen de la peinture, du dessin, de l'écriture ou de la photographie. Même si la peinture lui permet de subsister à ses besoins, c'est l'originalité de son œuvre photographique qui est reconnue pour la première fois en 1963 avec une exposition au MoMA de New York. L'Élysée présente ainsi des clichés de J.H. Lartigue retraçant différentes étapes de sa vie. Que ce soit les promenades dans la nature ou le ski, chaque occasion se prête à la mise en scène. Sa sensibilité à la nature est exaltée par les mélanges de couleurs aux variantes infinies; son obsession est telle qu'il photographie plus de cent fois des coquelicots. Le photographe passe une grande partie de sa vie confiné dans les stations balnéaires de la Côte d'Azur ou du Pays basque, mais il visite tout de même l'Italie et les États-Unis. Au-delà du voyage géographique, ses clichés explorent toutes les variations chromatiques de la vie. Parallèlement à cette exposition se tiendra «L'outil photographique» concernant Jean Dubuffet. Celle-ci présente la documentation diversifiée de l'œuvre de l'artiste: peintures, maquettes, ou éléments de spectacle. •

Carmen Lonfat

Un coup de crayon

Ophélie Schaefer



Les trois conseils de...

Chaque mois, un membre de l'Université de Lausanne vous fait découvrir trois objets culturels de son choix.

PAULINE MOTTET, SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE LA FÉDÉRATION DES ASSOCIATIONS D'ÉTUDIANT-E-S DE L'UNIL (FAE)

UN CONCERT

Hans Zimmer

Un spectacle audio-visuel intense et fort en émotions du célèbre compositeur de musiques de films. *Gladiator*, *Pirates des Caraïbes*, *Inception*: les choristes et musiciens enchaînent les succès, sans oublier l'inoubliable musique du *Roi Lion* pour laquelle Hans Zimmer avait gagné un Oscar.



Olla Marnec

UNE SÉRIE

The Good Fight

Fan inconditionnelle de *The Good Wife*, j'ai été ravie d'apprendre la sortie de sa suite produite par CBS. Le *spin off* met en avant trois femmes, Diane, Lucca et Maia, avocates dans un prestigieux cabinet afro-américain. Un portrait très sarcastique de la société américaine actuelle et qui n'hésite pas à ironiser sur son président Donald Trump. On retrouve avec plaisir Christine Baranski et Cush Jumbo, et on redécouvre Rose Leslie (Maia) que l'on connaît notamment pour son rôle d'Ygritte dans la série *Game of thrones*.

The good fight, 2 saisons. •

UN FESTIVAL

Paléo

Pas très original, mais je ne peux pas passer à côté de ce festival incroyable auquel je me rends chaque année depuis plus de dix ans. Six jours de musique, de fête, de nourriture incroyable (se ruer vers les crêpes au chocolat suisse râpé dès l'entrée), sans oublier les quelques orages inévitables et le smiley pas toujours réussi du feu d'artifice final. Vivement le 17 juillet!

Révisons nos classiques!

«You're the one that I want»

Parmi les grands classiques que sont *Notre-Dame de Paris*, *Grease* ou encore *Fame*, saurez-vous à quelle comédie musicale se rapporte chacune des citations? Retrouvez les réponses sur auditoire.ch.

1. «Belle / Malgré ses grands yeux noirs qui vous ensorcellent / La demoiselle serait-elle encore pucelle? Quand ses mouvements me font voir monts et merveilles / Sous son jupon aux couleurs de l'arc-en-ciel / Ma dulcinée laissez-moi vous être infidèle / Avant de vous avoir mené jusqu'à l'autel.»

2. «I've had the time of my life / No I / never felt this way before / Yes I swear it's the truth / And I owe it all to you / With my body and soul.»

3. «You better shape up / Cause I need a man / And my heart is set on you / You better shape up / You better understanding / To my heart I must be true / Nothing left / Nothing left for me to do.»

4. «Now I gotta cut loose / Footloose, kick off the Sunday shoes / Please, Louise, pull me off of my knees / Jack, get back, come on before we crack / Lose your blues, everybody cut footloose.»

5. «Ce sera nous, dès demain / Ce sera nous, le chemin / Pour que l'amour / Qu'on saura se donner / Nous donne l'envie d'aimer / Ce sera nous, dès ce soir / À nous de le vouloir / Faire que l'amour / Qu'on aura partagé / Nous donne l'envie d'aimer.»

6. «Nous on fait l'amour on vit la vie / Jour après jour nuit après nuit / À quoi ça sert d'être sur la terre / Si c'est pour faire nos vies à genoux / On sait que le temps c'est comme le vent / De vivre

y'a que ça d'important / On se fout pas mal de la morale / On sait bien qu'on fait pas de mal.»

6. «(Fame) I'm gonna live forever / I'm gonna learn how to fly (High) / I feel it coming together / People will see me and cry / (Fame) I'm gonna make it to heaven / Light up the sky like a flame / (Fame) I'm gonna live forever / Baby, remember my name / (Remember, remember, remember, remember).» •

LE SAVIEZ-VOUS?

Chien méchant
méchant



Parce que le savoir est un minimum important, ne serait-ce que pour pouvoir se coucher un peu moins con qu'on ne l'était au réveil, *L'auditoire* vous propose de découvrir plusieurs faits scientifiques aussi objectifs que surprenants, qui ont été triés selon des catégories particulièrement bien pensées.

AVANT OU APRES TA VIE, MAIS SURTOUT PENDANT

La fin du monde a eu lieu le 21 décembre 2012. Depuis, notre vie n'a été qu'une illusion provoquée par des câbles reliés à notre corps plongé en catalepsie.

Vous aurez de meilleures chances de vivre vieux si vous ne mourez pas.

Le cannibalisme, c'est moins choquant si tout le monde est mort et consentant.

Il est parfois difficile de se souvenir des moments avant sa naissance.

Si vous vivez, vous risquez de mourir un jour.

Finalement, on passe plus de temps mort que vivant.

Vos parents vous ont conçus en baisant...

Dr



DOGMES ET VERITES INCONTESTABLES

Les milles pattes n'ont en fait que 457 pattes.

L'être humain a entre 6 et 7 trous. Le golf en a 18.

Le LEB et le communisme ont une chose en commun: l'échec de leur système.

On peut acheter un fil pour les écouteurs sans-fil bluetooth d'Apple, si on a peur de les perdre.

Il n'y a pas de quai 2 à la gare de Lausanne mais une voie 2, entre les quais 1 et 3.

Selon une étude, 67% des pandas auraient préféré être jaunes.

Il est rare de confondre un sanglier avec une semelle.

LINGUISTIQUE ET BEL ESPRIT

Tourner en rond sur soi-même à rebours des aiguilles d'une montre donne l'impression d'être bourré à l'envers.

Les gens nés en joint ont tendance à fumer des joints.

Le S de la langue française a été inventé par les nazis.

«Pointer du doigt» est une contrepèterie.

Les gens qui ont un prénom qui commence avec un S ont moins de chance de trouver leur salle en Anthropole.

Dr



PEOPLE SUPER CONNUS (SAUF DAVID)

«Quand on dit non, on ne dit pas oui.» (d'après H. Weinstein)

Zac Efron est aussi beau devant que derrière.

«Les chiens vous regardent tous avec vénération. Les chats vous toisent tous avec dédain. Il n'y a que les cochons qui vous considèrent comme leurs égaux.» (W. Churchill)

La tête de l'albatros dans Bernard et Bianca a été inspirée par le visage de François Hollande.

Si vous êtes nés en 2000, vous allez avoir 18 ans cette année. Et vous avez plus de chance de tomber sur David.

Alain Berset est champion du 800 mètres.

Une étude a montré qu'Ueli Maurer dormait mieux assis que debout.

RELATIONS HUMAINES (SI ELLES EXISTENT)

Si vous écoutez votre musique sans écouteurs dans les transports en public, il y a de grandes chances que tout le monde vous déteste.

Si vous ne laissez pas descendre les gens du bus, ce sera moins facile pour entrer.

Epouser quelqu'un de riche rend riche (surtout si la personne meurt avant vous).

Une étude a démontré que parler avec des gens vous faisait perdre de la salive (et du temps, parfois, voire trop souvent).

Les gens les plus intelligents ne sont pas toujours ceux qui parlent le mieux

Les constructions sociales sont des constructions sociales qu'il faut déconstruire pour reconstruire afin de les redéconstruire.

LIFESTYLE

Lire *L'auditoire* rend millionnaire, intelligent, beau, heureux et modeste.

Lire ce chien méchant ne vous fera pas réussir vos examens.

Selon une étude russe, ne pas boire augmente les risques de sobriété.

Le café accélère le transit (mais pas sur l'autoroute de contournement de Lausanne).

Vous dépensez environ 12'000 francs en papier toilette dans toute votre vie. Eh oui, «vie de merde» est un beau pléonasme.

Si vous n'avez pas les bras d'un homme dans lesquels vous jeter, il vous reste toujours la fenêtre.

Si vous portez des Crocs, vous avez 5% de chances en moins de trouver l'amour, à moins que vous soyez Robert Patinson

Dr

