



Formation Gastro Suisse propose une formation qui enseigne toutes les subtilités gastronomiques de la bière. >> 27



Un héros chez les Grecs

Multimédia. Le nouveau volet de la saga vidéoludique *Assassin's Creed* se déroule dans le Grèce antique. Un épisode réussi qui ne réinvente pas la roue mais qui améliore la formule. >> 31

MAGAZINE

LES INVITÉS

25

LA LIBERTÉ
LUNDI 5 NOVEMBRE 2018

Sandra Perriard et Robin Harteveld forment un jeune tandem spécialisé dans la vente de vieux objets

Un duo amoureux des belles choses

<< STÉPHANIE SCHROETER

Brocante >> Ils se sont rencontrés il y a plus de sept ans en Vieille-Ville de Fribourg. C'est «en bas», au cœur du marché aux puces de Saint-Jean, que le couple s'est formé, planant rapidement dans les hautes sphères de l'amour. Qu'ils n'ont jamais vraiment quittés. Le coup de foudre de l'Auge s'est poursuivi dans le quartier voisin de la Neuveville où Sandra Perriard et son compagnon Robin Harteveld habitent avec leur petite fille Maïa Rose âgée de bientôt six ans. Brocanteurs, organisateurs de vide-dressing et de vide-greniers, ils sont sur tous les fronts, amoureux de la vie, amoureux tout court.

Sandra et Robin, pour quelles raisons un jeune couple se passionne-t-il autant pour les vieux objets?

Sandra Perriard (SP): Je pense qu'on aime cela sans le savoir. Depuis toute jeune, et dès que j'ai pu prendre un train, je suis allée chiner dans les boutiques de seconde main. Je portais peu d'habits neufs car je n'aimais pas cela tout comme j'ai toujours adoré les vieux objets ou rentrer de la déchetterie avec des meubles. Ce sont des pièces uniques qui me font vibrer!

Robin Harteveld (RH): Mon histoire familiale m'a naturellement amené à aimer les vieux objets. Mon père est antiquaire spécialisé dans les livres anciens tout comme mon grand-père et mon arrière-grand-père. J'ai toujours baigné là-dedans et j'ai toujours été attiré par les belles choses.

«Nous aimons être ensemble, c'est tout»

Sandra Perriard

Après les années 1970 puis les années 1950, quelle est la tendance actuelle?

RH: Nous remarquons que le marché des curiosités est très à la mode comme, par exemple, les animaux empaillés. Ce sont des choses uniques qui sortent de l'ordinaire.

SP: Les gens aiment aussi les objets qui leur rappellent leur propre enfance. Il y a beaucoup de nostalgie.

RH: C'est la magie de l'objet qui permet de revivre une émotion. Moi, par exemple, c'est ce que je ressens avec l'art islamique. La beauté des paysages lointains, celle des dunes de sable et des pyramides me font voyager.

Et a contrario, qu'est-ce qui ne fonctionne plus?

RH: L'excellent est toujours valable. Mais c'est vrai que l'étain ainsi que les meubles d'intérieur pompeux ne sont plus vraiment



Entre Robin Harteveld et Sandra Perriard, l'aventure à deux a commencé dans le quartier de l'Auge, au marché aux puces de Saint-Jean. Alain Wicht

recherchés ainsi que la classique armoire fribourgeoise qui a perdu dix fois de sa valeur.

La mode du «faux vieux» vous pose-t-elle un problème?

RH: Je n'ai aucune amertume ni souci avec les gens qui achètent ce type d'objets car cela veut dire qu'ils aiment quand même le design.

SP: C'est vrai, même si nous ne jouons pas dans cette catégorie. Mais il est important de ne pas induire en erreur les clients quant à l'origine d'un objet.

Et vous, vous arrive-t-il d'acheter des nouvelles choses?

SP: Oui, bien sûr, mais ça devient assez rare. Et lorsque c'est le cas quand même, c'est d'avantage par dépit. Je n'ai pas vraiment de plaisir à acheter du neuf!

RH: Nous ne sommes pas des extrémistes mais c'est vrai que nous essayons de privilégier le marché de seconde main afin de lutter contre une certaine frénésie de production. Et puis, quand je vois tout ce qui est jeté et qui est encore en bon état, ça donne envie de pleurer!

SP: Surtout à cause du fait que nous n'avons pas le droit de les récupérer, en tout cas pas en ville de Fribourg...

RH: Dans d'autres communes, il y a des petites tables où sont

déposés ce genre d'objets. Les gens peuvent se servir.

Sandra, votre spécialité ce sont les fringues vintage. Sont-elles encore à la mode?

SP: Je participe régulièrement à des marchés aux puces, notamment à Berne où je me rends chaque deuxième samedi du mois. Les habits de seconde main ont plus de succès en Suisse alémanique où les gens ont une fibre écolo plus développée qu'en Suisse romande. Je remarque en tout cas que les vêtements de seconde main ont pris de l'ampleur depuis cinq ou six ans.

Comment expliquer ce succès?

SP: Sans doute par une prise de conscience, une volonté des

gens de pratiquer une philosophie du zéro déchet.

RH: Ce sont beaucoup de jeunes qui en ont marre de ce qu'on leur propose en matière vestimentaire. Il y a cette envie de se démarquer, de ne pas ressembler à un catalogue. Une recherche d'individualisme aussi dans une société où tout le monde veut être spécial. Et dans un vide-dressing, on trouve toujours de quoi se déguiser en quelqu'un de spécial (il rit).

Est-il encore possible de dénicher des objets rares?

RH: Oui, c'est possible mais il faut une certaine connaissance car la rareté d'un objet n'est pas inscrite dessus.

SP: Des privés nous contactent. Nous faisons des estimations

dans le cadre d'héritages mais aussi pour les assurances, notamment. Il ne faut pas hésiter à nous appeler.

C'est un crève-cœur pour vous de devoir vous séparer de beaux objets en les vendant?

RH: J'ai appris à me détacher d'un objet sinon il est impossible d'en vivre. Il faut savoir le lâcher, l'amener à bon port chez celui qui saura l'apprécier.

SP: J'ai peut-être moins de la peine que Robin à le faire car je suis plus minimaliste.

Arrivez-vous à vivre de vos activités?

SP: Comme tous les indépendants, nous n'avons pas de salaire fixe. Il y a donc des mois plus faciles que d'autres.

RH: Nous multiplions quand mêmes les activités ce qui nous assure une certaine sécurité. Cela fonctionne bien car nous touchons divers domaines, de l'antiquité à la seconde main. Nous travaillons aussi bien avec des maisons de ventes aux enchères qu'avec des collectionneurs privés.

Comment gérez-vous le fait de vivre et de travailler ensemble?

RH: Moi j'extériorise très bien (il rit).

SP: Nous sommes complémentaires même si nous avons la même façon de vivre depuis toujours. Nous aimons être ensemble, c'est tout. D'ailleurs, je ne sais pas si tu apprécierais que je fasse un autre job et que je te raconte ma journée le soir en rentrant.

RH: Non je ne crois pas...

SP: Moi non plus, je n'aimerais pas ça surtout si tu étais informaticien (elle rit).

Y a-t-il un avantage, pour un couple, de travailler ensemble?

RJ: On ose peut-être davantage demander à son partenaire qu'à son employé. Et puis, ce qu'on entreprend, on le fait pour nous, notre famille. >>

>> Sandra et Robin organisent un marché tous les derniers samedis du mois sur la place Python à Fribourg. Infos sur www.harteveld-art.ch et au 079 324 49 23 ou 079 513 40 68

UN SOLEIL QUI RAYONNE TOUJOURS ET ENCORE

«Ce soleil brodé en fils d'argent date sans doute du XVIII^e ou du début du XIX^e siècle en Inde, plus précisément à Bénarès. Il s'agit d'un emblème sacré que l'on trouvait dans les nobles maisons afin de les protéger. Nous l'avons depuis peu de temps mais cela fait longtemps que nous l'attendions. Nous allons le faire encadrer prochainement. Nous l'avons

acheté chez un ami antiquaire. Le soleil symbolise le rayonnement. C'est notre état d'esprit dans toutes nos occupations et activités qui sont très variées. Cela va de l'organisation de brocantes ou de marchés aux puces. Des événements qui permettent de nous faire connaître car nous sommes avant tout des commerçants, des antiquaires. SSC



Gastro Suisse propose une formation de sommelier spécialisé dans la dégustation de la bière

Pour devenir incollable sur la bière

« OLIVIER WYSER

Gastronomie « La bière est la preuve que Dieu nous aime et veut que nous soyons heureux », disait l'un des pères fondateurs des Etats-Unis d'Amérique, Benjamin Franklin. « Je sais que la bière fait grossir et que je devrais y renoncer. Mais j'ai préféré renoncer à la coquetterie », plaisantait le célèbre dialoguiste et réalisateur Michel Audiard. « Bière qui roule n'amasse pas mousse », annonçait celui qui n'en a pas consommé avec suffisamment de modération. Bref, on l'aura compris, la bière est une boisson qui fascine les hommes depuis 8000 ans environ. Il était donc temps qu'elle bénéficie d'une formation à la hauteur de sa réputation.



« La plupart des intervenants sont tous des passionnés »

Daniel Vouillamoz

C'est désormais chose faite avec la formation de « sommelier suisse de la bière », dispensée par Gastro Suisse. « Boire une bière n'est plus un plaisir limité à une fête de village ou un événement sportif. Une bière appropriée est servie aujourd'hui aussi bien dans la haute gastronomie que dans l'hôtellerie de luxe », plaide la brochure. Avec une rentrée en Suisse romande tous les deux ans, ce sont une douzaine de candidats qui révisent cet automate pour obtenir leur certificat. Un papier reconnu par la célèbre académie



Bien connaître les différentes spécialités brassicoles: tel est l'objectif de la formation « sommelier suisse de la bière ». Charly Rappo-archives

Doemens, à Munich, l'institut de formation de référence de l'industrie brassicole. Le sésame helvétique donne même accès à une formation raccourcie au sein de la prestigieuse institution allemande.

Aussi des amateurs

« La culture de la bière est bien présente en Suisse allemande, mais elle est un peu moins développée en Romandie, où la concurrence du vin est très forte », analyse Daniel Vouillamoz, responsable adjoint du Bureau romand de la formation professionnelle de Gastro Suisse. « L'Association suisse des

brasseurs et Gastro Suisse ont reconnu le besoin de valoriser les produits brassicoles et d'améliorer les compétences et les connaissances par rapport à la bière dans la restauration. » Le public cible de cette formation est très diversifié: personnel de service dans la restauration et les bars, revendeurs de bières, employés dans les commerces spécialisés, restaurateurs. « Nous avons également de simples amateurs de bière qui désirent parfaire leurs connaissances », ajoute Daniel Vouillamoz.

Le séminaire, qui s'étale sur huit journées et qui peut être

réalisé en cours d'emploi, a de multiples objectifs. Il doit notamment permettre aux candidats de mieux connaître l'histoire de la bière ainsi que sa culture en Suisse. Pour ce faire, la formation a été pensée de manière itinérante. Les cours se déroulent en effet dans de hauts lieux brassicoles helvétiques tels que la brasserie Feldschlösschen, à Rheinfelden, la brasserie Felsenau, à Berne ou encore la brasserie BFM, à Saignelégier, afin de développer une vue d'ensemble du marché suisse – mais aussi européen – de la bière. « La plupart des intervenants sont des

passionnés et il était important pour nous de montrer différents styles de brasseries », poursuit le professionnel.

Droit et marketing

Mais devenir sommelier suisse de la bière implique bien d'autres aspects. La formation insiste notamment sur l'impact de la consommation de bière sur la santé physique et psychologique ou encore sur les principes et les lois qui la concernent. « Il y a parfois des différences entre les cantons, c'est pourquoi l'aspect légal ne peut être ignoré », relève Daniel Vouillamoz. Autre dimension

explorée par la formation, celle du marketing. Les candidats découvriront en détail les dernières tendances dans la gastronomie suisse ou les différents événements et promotions concernant la bière. « Il y a des histoires à raconter autour de la bière, des méthodes de dégustation spécifiques ou encore un certain art d'accommoder la boisson avec des mets. Toutes ces choses prennent de plus en plus d'importance », illustre le responsable adjoint de la formation professionnelle qui ajoute que dans notre pays la bière est une boisson qui a le vent en poupe. »

Un master en architecture d'intérieur

Genève « C'est une première en Suisse: la Haute Ecole d'art et de design de Genève (HEAD) ouvre un master en architecture d'intérieur. »

« Cette nouvelle offre de formation est fortement soutenue par les milieux professionnels, en particulier la VSI ASAI (l'Association suisse des architectes d'intérieur), car elle contribue à la mise en valeur et à la pleine reconnaissance d'une profession dans laquelle la Suisse a une longue tradition d'excellence », indique un communiqué de presse.

Le département Architecture d'intérieur de la HEAD, placé sous la responsabilité de Javier Fernandez Contreras depuis janvier 2018, s'emploie à ouvrir le champ de l'architecture d'inté-

rieur à une typologie d'espaces variés (espaces domestiques, lieux publics ou environnements commerciaux). La profession d'architecte d'intérieur connaît notamment un développement important dans notre pays. Une tendance qui s'inscrit dans le mouvement de transformation de bâtiments existants, mais aussi dans le développement de nouvelles utilisations et de nouvelles pratiques professionnelles.

« Je suis absolument convaincu qu'aujourd'hui les espaces intérieurs sont vraiment les laboratoires de la modernité », estime Javier Fernandez Contreras. « Au début du XX^e siècle, l'idée de la modernité était liée à l'urbanisme, à l'architecture. Aujourd'hui, dans un monde en continu changement, les es-

paces intérieurs sont eux aussi en constante mutation, liés à nos modes de vie contemporains. L'architecte d'intérieur doit maîtriser ces conditions contemporaines, non seulement dans l'espace privé, mais aussi dans les espaces intérieurs des magasins, des musées, des aéroports... »

La HEAD a l'ambition de former des architectes d'intérieur capables d'affronter ces nouveaux défis. « Le diplômé sera un leader pleinement opérationnel, capable d'orienter des processus de conception complexes dans plusieurs champs d'intervention de l'architecture d'intérieur, de l'écologie au patrimoine, de l'ingénierie au design de marque. » Le programme est organisé en coopération avec le Joint Master

HES-SO/BFH en architecture (Genève, Fribourg, Burgdorf) des Hautes Ecoles suisses et avec l'Ecole Camondo de Paris.

« Dans le contexte d'une école comme la nôtre, nous devons penser fortement les liens qu'entretient l'architecture d'intérieur avec le design, avec l'art et avec la société au sens large. Les territoires se sont formidablement complexifiés. On a aujourd'hui une approche de plus en plus holistique et non segmentée, fondée sur une séparation claire des métiers. L'architecture d'intérieur doit ainsi penser l'architecture dans toutes ses interactions, intérieures et extérieures », souligne quant à lui Jean-Pierre Greff, directeur de la HEAD. »

OLIVIER WYSER

Le dessin sans pression

Art « L'Atelier de dessin et de peinture, créé à Fribourg en 2001 par Maya Serafini, peintre et enseignante de dessin, a récemment emménagé dans de nouveaux locaux, situés juste à côté de la cathédrale Saint-Nicolas. Afin de faire connaître au public sa démarche et sa vision particulière de l'apprentissage du dessin et de la peinture, l'atelier ouvrira ses portes le samedi 10 novembre prochain. « Avoir le plaisir de créer un dessin, une peinture, bien à soi. Aimer ce que l'on fait, se reconnaître dans les couleurs, dans le sujet et dans le style. Voilà ce que nous souhaitons apporter à chacun de nos élèves », indique un communiqué. »

Depuis 17 ans, l'Atelier de dessin et de peinture observe les progrès de ses élèves âgés de 12 à 80 ans. Débutants et avancés trouveront « une approche leur permettant d'acquérir un meilleur coup de crayon, une compréhension des couleurs, de la composition et de nombreuses techniques de dessin et de peinture ». Chaque élève reçoit en effet un suivi individuel au sein d'un petit groupe. « Et ce, dans une atmosphère détendue, où le rythme de chacun est respecté », illustre Maya Serafini, qui a été rejointe il y a deux ans par Clémence Haller, illustratrice et enseignante. »

Infos: <http://cours-dessin-peinture.ch>