



TIJRE

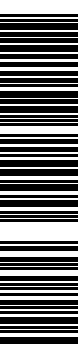
N°20

Immersif. Expérimental. Local

VOYAGE VOYAGE

TROUVER REFUGE

Capri
Suisse
Auvergne
Somerset
Malte
Slovénie



L 12083-20-F-15,00 € - RD



LA SUISSE CÔTÉ REFUGE

Texte Fabien Guyon + Photos Pierre-Olivier Guillet

Le train quitte la France au petit matin. À bord du TGV Lyria, les passagers travaillent sur leurs ordinateurs et regardent défiler les paysages. Peu à peu, les reliefs apparaissent. Les Alpes au loin, puis les vallées plus douces, les lacs, les forêts. Voyager vers la Suisse dans ce moyen de transport donne immédiatement une sensation de fluidité. Tout semble pensé pour rendre le déplacement simple et précis.



Quand on évoque le refuge, on pense souvent aux sommets ou à l'isolement. En Suisse, cette notion commence dans le voyage lui-même et notre voisine helvète reflète ce sentiment de sécurité. Dans ce réseau ferroviaire où les correspondances s'enchaînent avec une exactitude presque déconcertante, un train arrive, alors qu'un autre attend déjà sur un quai plus loin. Le rythme paraît lent, mais il est parfaitement orchestré.

Après plusieurs heures de trajet, arrivée à Bienne, au bord du lac du même nom. La commune possède une atmosphère calme, presque discrète. Des bâtiments modernes longent les rues basses tandis que la vieille ville grimpe légèrement sur les hauteurs. Ici, le bilinguisme fait partie du décor. Le français et l'allemand se croisent naturellement dans les conversations, les vitrines ou les panneaux. Bienne est aussi une ville d'horlogerie, et cette culture de la précision semble avoir imprégné tout son quotidien.

Au bord d'un canal, dans une ancienne usine de fabrication de chronomètres, se trouve L'Écluse. Le bâtiment industriel a conservé son caractère brut, avec une grande salle baignée de lumière et un étage destiné aux événements. En ce dimanche d'avril, la terrasse est ensoleillée et le canal reflète doucement les façades.

Depuis sept ans, l'adresse défend une cuisine localvore exigeante : tout est sourcé dans un rayon de cinquante kilomètres, à l'exception du café et du vin. Et peut-être aussi de la cheffe, Alannah Beatriz, originaire du Brésil et installée ici depuis plusieurs années. Sa cuisine mêle précision et simplicité. Ce jour-là, elle prépare des topinambours accompagnés d'une sauce hollandaise, de poireaux confits et de noisettes torréfiées. Puis viennent des gnocchis à l'ail des ours avec noix grillées et copeaux de tête de moine.

Avant le repas, la sommelière sert un virgin negroni aux notes amères. Les plats sont ensuite mis en

valeur par des vins du Jura des Trois-Lacs, une région viticole encore discrète mais très présente autour du lac de Bienne.

L'après-midi, direction le port. Le bateau qui relie Bienne à Erlach est déjà bien rempli. Mieux vaut arriver en avance pour monter parmi les premiers et choisir une bonne place près des fenêtres.

La traversée du lac de Bienne dure une heure. Très vite, les paysages changent. Les vignobles descendent en pente raide jusqu'à l'eau. Les villages apparaissent entre les rangées de vignes tandis que, plus loin, la chaîne alpine déploie ses sommets encore enneigés. À l'intérieur du bateau, l'atmosphère semble figée dans une autre époque. Rideaux jaunes, tables en formica, moquette verte à petits carreaux : tout rappelle une vieille cafétéria suisse. Deux octogénaires jouent aux cartes devant une assiette de frites et un verre de rouge. Personne ne paraît pressé.



Le bateau ralentit finalement à hauteur de Saint-Pierre. Aujourd'hui reliée à la terre par un isthme étroit, elle était autrefois une véritable île. C'est ici que Jean-Jacques Rousseau trouva refuge à l'automne 1765 après avoir été poursuivi pour ses écrits jugés polémiques. Dans ses *Rêveries du promeneur solitaire*, il décrira cet endroit comme l'un des rares lieux où il se sentit réellement heureux.

Depuis la jetée, quelques minutes de marche suffisent pour rejoindre le St Petersinsel Hotel. Avant cela, une pause s'impose au Café du Soleil, petit bistrot installé au bord de l'eau avec ses tables dispersées sur la plage.

L'hôtel occupe un ancien couvent fondé en 1127. Le bâtiment fait partie des hôtels historiques suisses. Les murs épais, les pierres apparentes et la cour intérieure donnent encore une impression monacale. Dans les chambres, le décor reste sobre. Par les fenêtres, on aperçoit des vaches paître dans les prairies voisines.

L'endroit fonctionne presque hors du temps. Il n'y a ni circulation ni télévision. La chambre de Rousseau peut encore être visitée.

Le restaurant gastronomique de l'hôtel, dirigé par le chef Mario Herr, met lui aussi en avant les producteurs locaux et les domaines viticoles de la région de Bienne. Les assiettes suivent les saisons avec beaucoup de précision et un vrai souci du détail.

Le lendemain, retour sur le rail suisse. Plusieurs correspondances plus tard, direction Toffen, à une quinzaine de minutes de train de Berne. Le village est calme, résidentiel, entouré de verdure. C'est ici que vivent et travaillent les artistes Djeric-Hunold. Dragi et Stefan se sont rencontrés à Berlin avant de quitter la capitale allemande pour s'établir en Suisse, à la recherche d'un environnement plus silencieux et plus propice à la création. Ils nous accueillent directement chez eux. Dans le salon, implanté telle une galerie d'exposition, un escalier rappelle les touches d'un piano. Leur univers mélange peinture, sculpture, installations façonnées de la même manière que des compositions

musicales. Les œuvres se construisent telles des partitions. Le noir domine partout. Les deux artistes travaillent uniquement cette couleur qu'ils considèrent comme un langage à part entière. Chaque réalisation est effectuée à quatre mains, sans correction possible. Le geste doit être définitif et nécessaire d'être totalement présent au moment d'agir.

Quelques centaines de mètres plus loin, ils nous ouvrent les portes de leur atelier. Dans cet univers, le noir devient presque architectural. Les matières fluctuent, les textures aussi, mais la recherche reste la même : construire des mélodies visuelles, créer une perception différente du temps et de l'espace.

Il faut trois trains et deux bus pour atteindre le val d'Anniviers depuis Berne. À partir de Sierre, la route s'élève et notre véhicule attaque les lacets vers Vissoie avant de grimper plus haut vers Grimentz. Le paysage change brutalement pour laisser place aux montagnes du Valais, Domodossola et Chamonix sont à deux heures. Nous sommes début avril, il vient de neiger. Pourtant, le thermomètre affiche 16 degrés au soleil.

Le val d'Anniviers est entouré par une chaîne de sommets dépassant les 4000 mètres, surnommée la Couronne impériale ou les « cinq 4000 ». Les quinze villages qui composent la vallée vivent au rythme de la neige et des saisons. À 1 572 mètres, Grimentz apparaît dans un décor intact. Les chalets traditionnels aux façades de bois patiné, les balcons débordants de géraniums, les ruelles pavées organisées autour de l'église donnent au centre historique le charme d'une autre époque. Dès 1850, les Anglais venaient découvrir les Alpes valaisannes l'été, gravir les sommets et rejoindre des hôtels mythiques comme le Weisshorn, accessible uniquement à pied ou à ski.

À la buvette de la Clairefontaine, les skieurs terminent leur journée. On commande une portion de raclette à l'unité à 5 francs suisses ; servie avec pommes de terre, oignons et cornichons, et accompagnée d'un verre de blanc de la région. Certains sont affalés dans des transats, d'autres accoudés aux tables hautes, les visages sont marqués par

le soleil, les traces des lunettes encore dessinées autour des yeux. Une musique électronique rythme l'heure de l'apéro à la Suisse. La cabane de la Clairefontaine est LE spot d'après-ski.

Plus loin, l'œnothèque Le Grenier mélange cave à vin, supérette et épicerie. Les saucisses sèchent au plafond, les fromages s'empilent derrière le comptoir. Les habitants dégustent les bouteilles locales dans une petite salle attenante. Grimentz agit comme une porte d'entrée vers quelque chose de plus élevé. Plus isolé aussi. Demain, nous prendrons la direction de la haute montagne.

Depuis les pistes, on rejoint les dernières remontées mécaniques avant leur fermeture. Ce matin, on nous a expliqué les bases du ski de randonnée. Déchausser. Faire pivoter les fixations d'un quart de tour. Maintenir les peaux sous les skis. Aujourd'hui synthétiques, elles ont gardé leur nom historique : les peaux de phoque permettent d'avancer à la montée sans reculer. Très vite, le rythme change. Cette activité demande un effort plus physique qu'il n'y paraît. À mesure que le soleil descend, la pente menant vers le col passe à l'ombre et devient glacée. Les skis accrochent moins bien. Il faut progresser en biais, presque en escalier. Les panneaux annoncent quarante-cinq minutes jusqu'au refuge. Nous mettrons plus d'une heure. Y dormir, ça se mérite.

À 2 962 mètres, au col des Becs de Bosson, il apparaît enfin. Une construction métallique recouverte de zinc qui capte les derniers rayons du soleil. Au milieu de ce paysage, la cabane ressemble à un phare. Celle des Becs de Bosson est perchée à 2 975 mètres d'altitude. À cette hauteur, l'air devient plus difficile à respirer. Chaque mouvement demande un temps d'adaptation.

Après s'être déchaussé, on entre dans le sas. Il faut enlever ses chaussures de ski et enfiler une paire de crocs méticuleusement ordonnés par pointure sur les étagères. Des bacs de recyclage remplissent le hall. Tout est organisé avec précision. Éloi et Amélie, les gardiens, accueillent les arrivants avant d'énoncer les règles de vie. Car dormir en refuge exige des responsabilités.

Ici, tout doit être monté à dos d'homme : nourriture, matériel, bouteilles de gaz. Les déchets redescendent de la même manière. Les canalisations sont gelées aujourd'hui. Et nous ne pourrions pas nous doucher. L'eau pour faire sa toilette est limitée.

La cabane existe depuis 1998 et fonctionne grâce à une association soutenue par des dons et une aide fédérale. Éloi et Amélie la gèrent depuis neuf ans. En hiver, les promeneurs montent en ski de randonnée. L'été, les familles prennent le relais en balade pédestre.

À l'intérieur, le refuge reste rudimentaire mais chaleureux. Soixante-deux couchages répartis dans sept dortoirs. Une chambre baptisée Weisshorn avec ses draps à carreaux bleus nous accueille avec nos sacs à viande qui sont obligatoires. Le repas va être servi dans la salle à manger ornée de drapeaux tibétains. Le vrai luxe se trouve derrière les fenêtres : la vue sur les cinq 4000 du val d'Anniviers. Sur les longues tables en bois, deux randonneuses s'affrontent au jeu de go pendant qu'Amélie propose du thé. Le menu est unique : une soupe, du rôti accompagné de légumes racines locaux et de purée.

Éloi partage son quotidien de pisteur. Chaque matin, il rejoint le chef sécurité du domaine skiable pour vérifier les filets, les piquets, les plaques de glace ou les risques d'avalanche. Il faut connaître la neige, maîtriser sa lecture, parfois participer au minage préventif et intervenir lors des accidents. Amélie, elle, jongle entre hôtellerie, météo et secours. En refuge, il est nécessaire de savoir accueillir, cuisiner, réparer une canalisation, faire tourner une génératrice ou utiliser un kit médical en cas d'urgence. Vivre ici demande une autonomie permanente.

Dehors, la nuit tombe rapidement sur la montagne. Le froid s'installe. Dans le silence de cet abri, au milieu de cette immensité blanche, la notion de refuge reprend son sens premier : un lieu isolé mais profondément vivant.





EN MONTAGNE







CAPRI

IL CAPRI HOTEL

Dans cette villa toute rose, terrasses baignées de soleil, vues sur la Méditerranée et chambres assorties à la villa avec du mobilier chiné.

€€€ / Via Roma 71, Capri
@ilcaprihotel

BAGNI INTERNAZIONALI

Transats rayés, pontons de bois et grand bleu à perte de vue.

Via Marina Piccola 95, Capri
@bagniinternazionali_capri

VILLA SAN MICHELE

La villa rêvée d'Axel Munthe, à Anacapri, ouverte sur l'un des plus beaux horizons de l'île.
€ / Anacapri @villasanmichele

VILLA LYSIS

Un refuge de pierre et de jasmin, témoin du luxe et de la liberté du début du XX^e siècle.
€ / Via Lo Capo 12, Capri
@villalYSIS

RESTAURANT LO SFIZIO

Une table conviviale où les classiques napolitains se dégustent dans la fraîcheur du soir.

€€ / Via Tiberio 7/e, Capri
@losfiziorestaurant

MANEBI CAPRI

Sandales artisanales et style insulaire, emblème du chic décontracté de Capri.
€€ / Via le Botteghe 51, Capri
@manebi

LA CONCHIGLIA

Pages anciennes, éditions rares et parfum de papier dans une boutique historique de l'île.
€ / Via le Botteghe 12, Capri
@edizionilaconchigliacapri

LIDO DEL FARO

Un lieu brut et solaire, entre rochers, eau profonde et cuisine méditerranéenne.
€ / Str. Faro di Carena, Anacapri

SUISSE

L'ÉCLUSE

Un restaurant locavore qui source ses produits dans les 50 kilomètres aux alentours. Dans une ancienne usine de chronomètres, au bord d'une écluse.

Promenade de la Suze 14D, Bienne
@eclusebiel

HOTEL ST PETERSINSEL

Un hôtel élégant et cosu situé dans un ancien couvent où Rousseau se réfugia, en 1765, sur le lac de Bienne.

St Petersinsel 26, Erlach
@st.petersinsel

DJERIC HUNOLD

Dans l'atelier des artistes Djeric-Hunold, au sein d'un village du canton de Berne. Sur rendez-vous uniquement.

Toffen
@djeric.hunold

À LA CLAIRE FONTAINE

Le rendez-vous après-ski de Grimentz pour les apéros raclette : à déguster à l'unité avec un verre de vin.

Rue du village 70, Grimentz
@alaclairefontaine_grimentz

CENOTHÈQUE LE GRENIER

Une cave à vin et une épicerie qui propose le meilleur de la charcuterie et du fromage du Valais.

Route des Amis de la Nature 16, Grimentz
@oenothequelegrenier

CABANE DES BECS DE BOSSON

Un refuge de montagne à 2 985 m de hauteur avec vue panoramique sur les cinq « 4000 » du Val d'Anniviers.

Col du Becs de Bosson, Saint-Martin
@cabanedesbecs

AUVERGNE

APOTICARI

Au cœur du Puy-en-Velay, cette boutique déploie ses produits cosmétiques 100 % auvergnats dans une atmosphère sensorielle soignée. Entre plantes locales et flacons ambrés, le lieu réinterprète l'héritage de l'herboristerie.

32, rue Saint-Gilles, Puy-en-Velay
@apoticari_official

NAGORI

Sur une place du centre historique, cette cave à manger mêle produits du terroir et influences japonaises. De l'assiette au verre – majoritairement nature – l'adresse cultive l'art des accords surprenants.

1, place de la Halle, Puy-en-Velay
@nagori_caveamanger

LES PAPIERS DE LA GRANGE

Dans la grange familiale, Étienne fabrique à la main des papiers à partir notamment de chiffons récupérés. Une tradition locale oubliée dont il insuffle un renouveau à travers des créations inattendues.

12, Grande-Rue, Marsac-en-Livradois
@le_dur_de_la_feuille

LE CLOS DAGOBERT

Au cœur du village, Marine a transformé cette ancienne demeure en un gîte chaleureux où l'âme d'antan dialogue avec des touches contemporaines. Avec son jardin et sa piscine, il est un refuge idéal tout au long de l'année.

8, rue de la Chaux, Chadeleuf
@leclosdagobert

LA BRASSERIE DES ESTIVES

À l'entrée du village, Joséphine et Renaud brassent des bières bio et artisanales inspirées du terroir. Gentiane, lentilles et autres ingrédients locaux viennent agrémenter ses breuvages de manière singulière.

9, rue de la Pierre-Grosse, Allanche

SLOVÉNIE

DEMEURE DE JOŽE PLEČNIK

Une maison-atelier d'un architecte visionnaire, où chaque objet semble dessiner une pensée.

Karunova ulica 6, Ljubljana
@plecnik.fund

CUKRARNA GALLERY

Un espace contemporain où l'art prend place au cœur d'un ancien bâtiment industriel.

Poljanski nasip 40, Ljubljana
@cukrarna.art

ŠPORTNO DRUŠTVO TABOR

Un club convivial au cœur de Ljubljana, dédié aux amateurs de sport et de vie locale.

€ / Tabor 13, Ljubljana
@tabor_kultura

HOTEL PIRAN

Choisir une chambre avec terrasse ensoleillée et vue sur l'Adriatique, un brin désuet.

€€ / Stjenkova ulica 1, Piran
@hotelpiran

FRITOLIN PRI CANTINI

Un lieu sans chichi où les poissons et fruits de mer racontent Piran à chaque assiette.

€ / Prvomajski trg 10, Piran
@fritolin.pri.cantini

KLINEC MEDANA

Un domaine intimiste où la tradition viticole slovène se savoure avec vue sur la vallée.

€€ / Medana 20, Dobrovo v Brdih
@klinecmedana

THEODOSIUS FOREST VILLAGE VIPAVA

Un refuge contemporain au cœur de la nature slovène, ouvert sur les collines et les vignes.

€€€ / Vrhpolje 165, Vipava
@theodosiusvillage

GUSTL

Une cuisine locale raffinée dans une atmosphère chaleureuse, au cœur de la vallée de Vipava.
Ulica Ivana Ščeka 6, Vipava

SOMERSET

SEYMOUR ARMS

Un pub, dans la campagne du Somerset, qui semble n'avoir pas bougé depuis des décennies. On vous conseille d'y siroter un cidre en jouant aux fléchettes.

€ / 8, 30 Friary Cl, Witham Friary, Frome

OSIP

Une auberge de campagne à la table étoilée, avec une cuisine locale réalisée par le chef Merlin Labron-Johnson.

€€€ / 25 Kingsettle Hill, Hardway, Bruton
@osiprestaurant

WESTCOMBE DAIRY

Pour se procurer du cheddar, du red leicester ou du caerphilly là où il est fabriqué. On vous recommande de tester aussi leurs saucissons et salamis.

€€ / Lower Westcombe Farm, Evercreech
@westcombe

COLETTE WOODS

Un atelier de peinture et de céramique où Colette vous recevra les week-ends pour vous présenter ses plus belles œuvres.

€€ / 82 High Street, Bruton
@colettewoods_

THE OLD PHARMACY

Dans ce bâtiment de plus de 500 ans, cette adresse du centre de Bruton – qui était une pharmacie – est aujourd'hui un bar à vins, un bistrot et une épicerie courue dans la région.

€€ / 3A High St, Bruton
@oldpharmacybruton

BO LEE GALLERY

Une ancienne chapelle de l'ouest de Bruton a été transformée en galerie d'art contemporain. Elle met principalement en valeur des artistes britanniques.

West End, Bruton
@boleegallery

MALTE

VERDALA WELLNESS HOTEL

Ce grand hôtel-spa dispose de chambres parfaitement élégantes et fonctionnelles, ainsi que d'une appréciable piscine à débordement (chauffée) avec vue sur la campagne maltaise.

€€€ / Triq ir-Rghajja, Rabat
axhotelsmalta.com/verdala-wellness

TA'FUTTI

Ce bar populaire dispose d'une salle de restaurant à l'arrière où déguster (entre autres) de généreuses portions de ragoût de lapin, le plat national maltais.

€ / 30 S. Wistin, Rabat
@ta_futti

BACCHUS

Depuis 1976, dans une grande salle voûtée, on déguste des plats très savoureux. Vins locaux et liqueur de figue de barbarie sont à tester !

€€ / Triq Inguanez, L-Imdina
bacchus.com.mt

CASA BONA VITA

Dans le superbe centre historique d'Attard, entre Rabat et La Valette, ce luxueux boutique-hôtel vient d'ouvrir dans un palais du XVIII^e siècle. Tarifs très élevés... mais jardin luxuriant et piscine !

€€€ / 147 Triq San Anton, Attard
casabonavita.com

TARTARUN

Cette institution de Marsaxlokk cuisine de manière inventive fruits de mer et poissons, le tout dans un cadre reposant et avec un personnel aux petits soins.

Réservez maintenant.

€€ / 20 Xatt is-Sajjieda, Marsaxlokk
tartarun.com