

Lausanne

Un grand nom signe les luminaires du Grand-Pont

Le designer parisien Marc Aurel a conçu les nouveaux candélabres «entre mémoire et modernité».

Laurent Antonoff

À une voyelle près, il aurait le même nom qu'un illustre Romain. Marc Aurel est un designer parisien, ancien d'Expo.02 et véritable empereur lui aussi, mais du mobilier urbain et des mises en scène en lumière. On lui doit notamment la nouvelle signalétique piétonnière aux entrées du métro de la Ville Lumière ainsi qu'aux stations de taxis. «Pour les candélabres du Grand-Pont à Lausanne, la démarche a été sensiblement la même: une réflexion entre mémoire et modernité.»

Les nouveaux candélabres du Grand-Pont sont au nombre de 33. Avec leur double mât, ils formeront comme une haie d'honneur quand les usagers de la route pourront à nouveau emprunter cet ouvrage, après dix mois de rénovation, le samedi 3 décembre. Ils ont été coulés en fonte, dans la fonderie Mezger à Kallnach (BE). Ils mesurent 4,5 mètres de hauteur et 1,05 mètre de largeur.

Côté énergie, ces luminaires de nouvelle génération consomment 73,5% en moins que les précédents. Ils proposent un éclairage blanc chaud (2700K) à la place du blanc neutre (4000K), et l'intensité est programmée intelligemment: à 22 h, la luminosité est abaissée à 75%, puis à 50% dès minuit trente. La consommation annuelle de l'éclairage du Grand-Pont passera ainsi de 7762 kWh à 2057 kWh. Coût de la réalisation, hors câblage et tête lu-



Composés d'un double mât surmonté de deux boules, les 33 candélabres feront comme une haie d'honneur aux usagers du Grand-Pont dès le samedi 3 décembre. ODILE MEYLAN

mineuse: 100'000 francs. Voilà pour la fiche technique.

«Dans ma réflexion, j'ai gardé en tête que nous ne sommes pas n'importe où. Nous sommes à Lausanne. J'ai donc voulu une conceptualisation qui raconte le fil de l'histoire. Ces luminaires devaient être contemporains, mais pas trop non plus», explique Marc Aurel. Les lignes de force ont été conservées, puisque les pieds de candélabres sont restés inchangés, intégrés dans le garde-corps. Le tout a



bien entendu été supervisé par les monuments historiques. Marc Aurel: «Ils ont finalement un design qui doit traverser le temps. Ils ne sont pas là pour se montrer obligatoirement, un peu comme sur la pointe des pieds. Si on ne les remarque pas, ce n'est pas bien grave, mais si on les voit, alors on porte sur eux un regard différent.»



Marc Aurel, designer

Les Lausannois remarqueront également que les caténaïres des lignes TL ont été débarrassées de leurs lumières. «Il y avait trop d'éléments qui encombraient la vue», poursuit le designer. Le Grand-Pont n'en sera pas moins éclairé pour autant. Les nouveaux candélabres envoient plus de 99% de leur flux en direction du sol, par rapport aux luminaires précédents qui éclairaient de façon multidirectionnelle. Une technologie récente qui répond notamment aux exigences liées à la lutte contre la pollution lumineuse.

Un week-end pont ouvert

Afin de célébrer la fin du chantier de rénovation du Grand-Pont, la Ville organise sur cet ouvrage, les 26 et 27 novembre, une exposition gratuite et ouverte à tous et toutes. La population aura le loisir de se promener sur le pont, avant sa réouverture officielle dans dix jours, et ainsi découvrir les coulisses du chantier en images, en sons et en animations.

Des balades en famille seront également proposées sur inscription, d'une durée de quarante-cinq minutes et destinées aux enfants à partir de 6 ans et accompagnés d'un adulte. D'autres se dérouleront sur le thème de l'humour, en collaboration avec la Compagnie du Cachot. Pas d'inscription au préalable mais les départs sont prévus à l'entrée de l'exposition, côté rue Pichard, le samedi à 11 h, 11 h 30, 12 h, 12 h 30, 14 h et 14 h 30.

Le week-end du 26-27 novembre, les coulisses du chantier se dévoilent au public en images et en sons.

Nyon a tiré sa bière officielle d'une pâquerette

Une mousse à l'apéro

La Commune a fait produire une pale-ale qui pourra être servie lors des cérémonies et manifestations. Elle a été fermentée avec une levure trouvée dans un parc.

Lausanne avait été la première Commune de Suisse à se doter d'une bière officielle en 2021. Nyon est désormais la deuxième dans le canton. Les autorités ont présenté mercredi la «1260» (inspirée du code postal de la ville), qui a été brassée par Cap'taine Mousse, la brasserie indépendante installée dans la zone artisanale de Champ-Colin.

Si la Commune a l'habitude, dans ces cérémonies et manifestations, du vin étiqueté à son nom, elle veut s'adapter à l'évolution de la société, qui boit de plus en plus de bière. «Deux nouveaux municipaux sont plus branchés bières que les anciens, donne en exemple le syndic Daniel Rossellat. Ils se demandent parfois s'il y a autre chose que le traditionnel chasselas. C'est pourquoi nous avons donné la mission à l'administration de produire cette bière.»

Levure traditionnelle

Le processus ressemble à celui qui a prévalu à Lausanne. La société Levatura, installée à Chavornay, est venue prélever des levures dans les zones de verdure de la ville. Isolées et multipliées, elles ont ensuite été identifiées en laboratoire pour que l'on puisse s'assurer de leur aptitude à transformer le sucre du moût en alcool. Au final, c'est une levure assez traditionnelle qui a été choisie. Elle a été trouvée sur une pâquerette du parc de la Morâche. La mousse a donc le goût du terroir local. «Elle est forcément unique», souligne Lucien Genoud, cofondateur de Levatura, en expliquant

que les levures sont aussi utiles à développer leurs propres saveurs.

La «1260» a été conçue pour être appréciée par le plus grand nombre. Brassée par Cap'taine Mousse, elle a passé par le filtre d'un jury, regroupant des représentants de la population, du monde de la bière, des professionnels de la restauration, de l'administration communale et des autorités. Ce groupe a notamment éliminé les versions produites à partir de levures trop expressives, avec des notes très citronnées et très sèches.

«La levure a bien travaillé mais s'est arrêtée assez rapidement, laissant une petite dose de sucre qui n'a pas été transformée en alcool.»

Manu Bachelard, cofondateur de Cap'taine Mousse

Pale-ale à fermentation haute, elle est peu amère et possède une finale maltée et douce qui apporte de la rondeur. «La levure a bien travaillé mais s'est arrêtée assez rapidement, laissant une petite dose de sucre qui n'a pas été transformée en alcool», explique Manu Bachelard, cofondateur de Cap'taine Mousse.

Pour la sortie de la bière officielle de Nyon, quelque 2700 bouteilles de 33 cl ont été produites. Elles seront servies en premier lieu lors des cérémonies et manifestations de la ville. Cinq commerces les vendront aussi par lots de trois à un prix de 12 francs. Selon les retours, d'autres brassages seront réalisés à l'avenir pour réapprovisionner les stocks.

Raphaël Ebinger



La «1260» sera servie en même temps que le chasselas lors des cérémonies officielles de la Ville de Nyon. VILLE DE NYON

PUBLICITÉ

24 heures | Partenaire média

Prévert

Spectacle musical
Je. 15 déc. 2022 - 20h

Jacques Prévert
Yolande Moreau / Christian Olivier



leReflêt

Théâtre Le Reflet Vevey

Retour inattendu de Karl's kühne Gassenschau

Spectacle

La troupe revient à Saint-Triphon pour rejouer son spectacle présenté en 2010. Cofondateur, Paul Weilenmann s'en explique.

La troupe zurichoise Karl's kühne Gassenschau fera un retour inattendu dans la carrière des Andonces à Saint-Triphon, en 2023. Elle y jouera son spectacle «SILO 8», déjà présenté en 2010. Entretien avec Paul Weilenmann, un des cofondateurs de la compagnie.

Ce retour est possible en raison du retard pris par le projet de centre de données prévu sur ce site. Quel est votre sentiment?

C'est une très bonne nouvelle pour nous. Après le spectacle «Sektor 1» de 2021, nous n'avions plus d'endroit pour nous produire en Suisse romande.

Pourquoi avoir choisi de rejouer «SILO 8»?

Nous l'avons repris parce que beaucoup de gens nous l'ont demandé. Et puis c'est un spectacle que nous-mêmes avons énormément apprécié. Il reflète bien notre esprit.

S'agissant d'un spectacle déjà connu, ne craignez-vous pas que le public le boude?

Non, la version alémanique que nous avons présentée cette année à Olten a rassemblé 95'000 spectateurs, soit davantage que ce que l'on espérait. On se disait que la pièce était suffisamment forte pour revenir une deuxième fois.

D'autant plus qu'elle comporte quelques nouveautés. Cela dit, je ne vous cache pas que nous travaillons sur une nouvelle création en Suisse romande.

D'ici-là, le projet de data center prévu à Saint-Triphon aura peut-être démarré. Que prévoyez-vous dans un tel cas?

Nous recherchons toujours un autre emplacement. L'idéal serait dans les Chablais, puisque nous y avons nos habitudes.

C'est une région que nous apprécions. Des discussions ont notamment eu lieu avec les communes d'Aigle et de Bex. Pour le moment, il n'y a pas de possibilité, mais nous ne désespérons pas que ça puisse changer.
Rémy Brouzoz

PUBLICITÉ

24 heures | Partenaire média

BARNABÉ GRAND CAFE THEATRE

RETOUR VERS

HOLLYWOOD

★ LA COMÉDIE MUSICALE ★

DÈS LE 18 NOVEMBRE WWW.BARNABE.CH