

# L'été

## LÉGÈRETÉ DE L'ÉTÉ (1/7)

### Vingt images «irrésistibles»

J'avoue, mon père était nudiste. Soixante-huitard, il aimait brunir nu, mais loin du regard des autres. Il cherchait des criques isolées pour vivre trois semaines de robinsonnade. Je ne sais pas si j'ai aimé. La vue des organes génitaux d'un père ou d'une belle-mère peut être incommode, surtout à l'adolescence.

Je me souviens aussi de cet amoureux, plus tard, qui m'avait entraînée sur une plage nudiste du Cap Ferret, avec trois de ses amies. Là encore, tout le monde à poil. Sauf moi. Pas le courage. Mais je conserve l'image du garçon récupérant de l'huile solaire dans le sac de l'une, puis restant accroupi, intimité flasque à hauteur de ses yeux, badinant avec décontraction. J'avais envie de faire une scène, mais que dire? Tous semblaient si tranquilles et hédonistes. La norme derrière cette dune était la nudité paisible, pas mes idées tordues.

Le sociologue Jean-Claude Kaufmann a déjà disserté sur ce «regard balnéaire» qui s'impose à la plage, et qui ne doit pas s'attarder sur le corps d'autrui. Pas toujours simple, mais fondement de la liberté pour que chacun continue de bronzer vêtu à sa guise. Quel nom donner alors au regard qu'impose la débauche de selfies estivaux? Toutes ces poses triomphales devant des eaux turquoise, transats de luxe et cocktails censés assoiffer les idiots coincés au bureau.

Même l'été est devenu compétition sociale. La preuve, les voyagistes proposent maintenant des séjours avec photographe professionnel inclus. «Il fournit chaque matin au moins une vingtaine d'images irrésistibles que vous pouvez immédiatement partager sur vos réseaux sociaux», vante une agence. «Cela veut dire que vous pouvez laisser votre téléphone et profiter du moment présent.» Oui, jouir de l'été, c'est rentrer le ventre pour Instagram. Finalement, j'aime mieux les nudistes. ■

JULIE RAMBAL  
@julie\_rambal



WWW.LETEMPSARCHIVES.CH

## 3 JUILLET 1976, RAID SUR ENTEBBE

Il y a quarante et un ans se déroulait le raid d'Entebbe, dans la nuit du 3 au 4 juillet 1976, à l'aéroport international d'Entebbe, en Ouganda. Organisé par Israël, il avait pour objectif de libérer les otages d'un Airbus français détourné par un commando composé de membres du Front populaire de libération de la Palestine et des Cellules révolutionnaires d'Allemagne de l'Ouest. Réussissant à libérer la quasi-intégralité des otages encore retenus, le raid fut considéré comme une réussite militaire.

«L'exploit» laisse toutefois «dans la bouche un goût amer» à Claude Monnier, qui écrit à ce sujet dans le *Journal de Genève* le 6 juillet. Car «il y a comme un air de revanche dans le triomphalisme de certains commentateurs occidentaux: l'Ouganda est bien loin, il n'est donc pas dommage, et Idi Amin Dada», le dictateur militaire au pouvoir à Kampala entre 1971 et 1979, «n'aurait pas «volé» cette leçon». Pour l'éditorialiste, il ne s'agissait pas là de «vraie fermeté, celle qui préserve les équilibres, celle qui assure la justice», mais de véritable «loi de la jungle». Pour lui, tout cela «manque d'allure» et il se demande «quels sentiments eussions-nous éprouvés» si une même opération s'était déroulée «à Klotten ou à Cointtrin». ■

OLIVIER PERRIN  
@olivierperrin



A Soral (GE), le regard se perd dans toute la variété des plantes de Camille, qui a remis au goût du jour des espèces quasi oubliées. (LEA KLOOS)

## C'EST UN JARDIN EXTRAORDINAIRE (1/5)

# A Soral, là où prospèrent les aromates

Cet été, «Le Temps» se plonge dans la culture des plantes aromatiques et médicinales, à travers les portraits de cinq jardins de Suisse et d'ailleurs. Première étape chez 1001 Herbes, dans la campagne genevoise

PASCALINE MINET  
@pascalineminet

Une route qui serpente à travers la campagne genevoise, et soudain, une trouée dans les arbres. Il n'y a plus qu'un petit sentier de terre à dévaler et nous voilà arrivés. A quelques pas à peine de la France, des rangées de plantes sont alignées dans un champ en pente douce. On reconnaît ici le rouge des coquelicots, là le bleu des bleuets. Mais c'est surtout le vert qui domine. Des myriades de nuances de vert, et autant de végétaux plantés là pour leurs saveurs et bienfaits. C'est ici, chez 1001 Herbes à Soral (GE), que le jeune horticulteur Camille Boschung cultive les plantes aromatiques et fleurs comestibles dont il s'est fait une spécialité. Avec la fierté de les produire d'une manière respectueuse de leur environnement.

### Pression sur les terres agricoles

«Monarde, verveine, sarriette, romarin, laurier, bleuet, cosmos, thym, origan, coriandre, persil, pimprenelle, mauve, livèche, calendula...»: quand on lui demande de nommer les plantes qu'il fait pousser, Camille Boschung doit se concentrer pour ne pas en oublier. Et pour cause: «J'en ai près de 35 variétés, sans compter celles que je n'exploite pas et qu'on peut qualifier de mauvaises herbes, même si je n'apprecie pas ce terme péjoratif», indique le trentenaire à la fibre verte, diplômé

de l'Ecole d'horticulture de Lullier en 2007.

Camille Boschung s'est d'abord installé à Avusy, avec pour objectif de produire des plantes médicinales et d'en tirer des huiles essentielles. Une inspiration venue d'une de ses grand-mères, guérisseuse de son état, dont il aimait trier les fioles quand il était petit. Par manque de connaissances et de matériel, il commence cependant par vendre ses herbes sous la forme la plus simple qui soit, c'est-à-dire fraîchement coupées. Ses clients sont des particuliers sur les marchés, et quelques restaurateurs auxquels il livre directement les précieux aromates.

Bien vite, le cultivateur se sent à l'étroit et cherche un plus grand terrain. Mais ce n'est pas une mince affaire: «J'ai démarché de nombreux agriculteurs, sans succès. Il y a une telle pression sur les terres agricoles dans le canton qu'il est très difficile de lancer une nouvelle exploitation», relate-t-il. C'est finalement un viticulteur rencontré par hasard sur le marché de Plainpalais qui lui mettra à disposition la parcelle de Soral: 5000 mètres carrés entre vignes et rivière, où il s'installe en 2013. Deux ans plus tard, le Prix de développement durable Iddea de la Ville de Genève lui permet d'acquérir des séchoirs à plantes pour les infusions.

A Soral, le regard se perd dans la variété des plantes de Camille. «Au départ, je plantais des herbes assez classiques, comme la menthe et le thym. Puis mes clients m'ont demandé des variétés plus particulières. Je me suis aussi rendu compte qu'en me diversifiant, je pouvais multiplier les débouchés», explique-t-il. C'est dans ce contexte qu'il remet au goût du jour des aromates quasi oubliés. On peut citer l'hysope, aux fleurs bleues et au puissant goût camphré, parfait avec le gibier ou la fêra du lac, mais aussi l'agastache anisée, qui parfume agréablement les pâtisseries, ou encore la livèche, une sorte de persil géant «que nos grands-mères mettaient dans les bouillons».

### Ni engrais ni pesticides

Au-delà de la dimension commerciale, jouer la carte de la diversité est aussi une stratégie écologique. «Avoir toutes ces plantes permet de mieux gérer les maladies, relève l'horticulteur. Si l'une d'entre elles est attaquée, on aura tout de même une récolte.» Attaché aux principes d'une agriculture durable, Camille Boschung n'utilise ni engrais ni pesticides de synthèse: son exploitation est d'ailleurs en reconversion pour obtenir le label Bio. «J'ai essayé de faire de ma parcelle un véritable écosystème. En favorisant la biodiversité, on attire des insectes qui protègent les récoltes

contre les ravageurs», souligne-t-il. Et de citer les coccinelles et les syrphes (des mouches à l'aspect de guêpes) parmi les auxiliaires de cultures les plus efficaces.

Il y a cependant un revers à miser ainsi sur les équilibres naturels: l'énorme quantité de travail que cela représente. Chacune des plantes cultivées à Soral nécessite en effet un entretien personnalisé. Ecrasant quelques pucerons par-ci, arrachant une «mauvaise herbe» par-là, Camille Boschung soupire: «Il y a tant de choses à faire! Pour l'heure, mes revenus ne me permettent pas d'engager quelqu'un pour m'épauler, je dois faire appel à ma famille et à des bénévoles. Cela me fait enrager de voir des herbes aromatiques issues de l'étranger vendues dans les supermarchés à bas prix, alors qu'on peut en faire pousser d'excellentes chez nous!»

Mais pas de quoi décourager notre jardinier, profondément attaché au monde végétal. «C'est satisfaisant de pratiquer l'horticulture en respectant la nature, même si cela nécessite beaucoup d'efforts. De cette manière, on ne jardine pas que des plantes, mais aussi son cœur», estime-t-il. Du cœur à l'ouvrage, qui confère sans doute une part de leur saveur aux herbes de Soral. ■

Demain: le jardin médiéval Gentiana, à Leysin (VD)