



C'est ainsi que le tonneau «fût»! MVVV/R. HOFER

29	EXPOSITION
30-31	AVIS MORTUAIRES
32-33	CINÉMA
34	PROGRAMMES TV
35	MOTS CROISÉS
36	MÉTÉO

# Le «Michelin» suisse a 100 ans

TOURISME • *Il y a cent ans paraissait le premier guide Michelin sur la Suisse. Il énumérait les hôtels, les pompes à essence et les... épiceries, et exposait l'art de changer un pneu!*

MICHEL WALTER

«Ce guide naît avec le siècle. Il durera autant que lui», avait prophétisé André Michelin en 1900, au sujet du premier «guide rouge» consacré à la France. Huit ans plus tard, soit il y a pile 100 ans, le célèbre constructeur de pneus français publiait son premier guide consacré à la Suisse – troisième du genre après le Michelin «Belgique» en 1904 et «Algérie-Tunisie» en 1907. Cet ouvrage de plusieurs centaines de pages est alors vendu un franc (contre 39 aujourd'hui). Pour marquer ce jubilé, Michelin ressort cette année un fac-similé réduit de la première édition, distribué gratuitement avec la cuvée 2008. Un détail: le Michelin suisse a 100 ans, mais il n'en est qu'à sa 16<sup>e</sup> édition. Car curieusement, la marque française a attendu 1994 pour sortir un guide rouge «Suisse» annuel...

Parcourir le Guide Michelin Suisse 1908 est un exercice at- trayant. Dans la préface, on prie par exemple l'automobilis- te «excursionnant en Suisse» de considérer que «le territoire sur lequel il pénètre est habité par une population presque essen- tiellement agricole». Consé- quences: «foule de localités souvent très rapprochées», «quantité de bifurcations dan- gereuses» et «circulation en permanence de bestiaux et d'attelages de campagne».

Maximum 30 km/h!

Même «dans les localités in- dustrielles», rien n'est sûr, car les fabriques provoquent «une circulation charretière inten- se», déversant aux heures des repas «des milliers d'ouvriers dans la rue étroite». «Tout au- tomobiliste sérieux» comprendra donc «qu'une sage prudence est de rigueur et que les autori- tés ont été bien inspirées en prescrivant l'allure de 30 km à l'heure en rase campagne, 10

km/h dans les agglomérations et la montagne, et l'allure du pas dans quelques traversées dangereuses».

Pas de problème en re- vance pour les hôtels: «Les prix sont en général modérés» et même si en haute saison, ils tendent à augmenter, «l'exagé- ration» se justifie «par la courte durée des beaux jours à la mon- tagne». Encore faut-il choisir sa catégorie: la première catégo- rie, les «hôtels-palais», est digne de tous les éloges: «gran- diose, grand luxe, princier». Mais même les hôtels plus mo- destes semblent acceptables, Michelin ne retenant que des maisons offrant «une literie propre et une table au moins passable».

L'essence à l'épicerie

Pour la petite histoire, on notera qu'à Fribourg, tous les hôtels mentionnés dans le gui- de 1908 ont disparu – sauf le Faucon: l'hôtel du Terminus et de la Gare, de l'Autruche et de la Croix-Blanche. Comme aujour- d'hui, le guide n'acceptait au- cune réclame de la part des hô- tels, par souci d'impartialité. En revanche, il vantait, entre autres, les créations du parfumeur Pinaud: «Genêt d'or», «Corrida», «Flirt» ou «Brise, em- baumée violette»...

Le guide contient encore une description d'itinéraires panoramiques, de lieux inté- ressants et des spécialités lo- cales, comme le «fromage dit Têtes de Moine» à «La Joux BE» (aujourd'hui Lajoux JU).

Quant aux renseignements pratiques, ils sont très nom- breux. En plus des marchands et réparateurs de pneus (les crevaisons étaient alors nom- breuses), le guide énumère les garages et les dépôts d'essence, situés souvent dans des dro- gueries ou des épiceries. Il donne aussi les heures de lever et de coucher du soleil («rappor-



«Excursionner» avec Michelin sur les routes de Suisse, il y a un siècle, c'était toute une aventure... DR

tés à l'horizon de Lucerne») et une description détaillée des principales routes: «belle, large, droite» ou «sinueuse ondulée: allure modérée de rigueur».

On trouve en outre de longues instructions sur «Com- ment on pèse une voiture» et sur l'art difficile du «montage et remontage» des pneus. Ah, le

beau temps où l'on pouvait en- core «débarrasser la valve de ses pièces», «décoller le bourre- let extérieur» et «sortir la chambre à air»... I

## DE PARIS JUSQU'À NEW YORK ET TOKYO

**La publication** des guides, cartes et plans Michelin représente moins de 1% du farami- neux chiffre d'affaires du groupe (16,9 mil- liards d'euros l'an dernier). Mais le bilan de ce secteur fait tourner la tête. En 2007, les Editions Michelin ont en effet vendu dans le monde plus de 3,5 millions de guides et 11 mios de cartes et de plans!

**Alors qu'à leurs débuts**, les guides Miche- lin étaient consacrés essentiellement aux pays européens, ils ont connu dès les années 1960 une véritable mondialisation. En 1968, sortie des guides «verts» (tou- risme) pour l'Etat et la ville de New York (en anglais d'abord), puis Washington capitale

(1991), Thaïlande et Guadeloupe (2005), San Francisco (2006) et Las Vegas (2007).

**Dès 1992, Michelin sort** ses premiers guides verts en langue japonaise. En 2005, le groupe lance sa nouvelle collection «Voyager pratique», plus proche du style «Routard»: elle compte 66 titres à ce jour – dont 20 en espagnol. En 2006, Michelin sort le premier guide «rouge» (hôtels et res- taurants) pour la ville de New York. Deux ans plus tard, le Guide rouge de Tokyo est à la fois un grand succès et un événement: 191 restaurants y sont honorés d'au moins une étoile, contre seulement 97 à Paris et 54 à New York. MW

NATURE

## Le fond du lac Baïkal exploré

Deux sous-marins russes habi- tés ont atteint le fond du lac Baï- kal, le plus profond du monde. Les agences ITAR-Tass et Inter- fax précisent que les sous-ma- rins «Mir-1» et «Mir-2» sont des- cendus à plus de 1680m pour toucher le fond du lac sibérien. Des scientifiques participent à cette mission destinée à effec- tuer des prélèvements géolo- giques et biologiques. Le lac Baïkal, plus grand lac d'eau douce du monde et classé au Patrimoine mondial de l'UNES- CO, abrite plus de 1 700 espèces de plantes et d'animaux.

**Les sous-marins** «Mir-1» et «Mir-2» sont connus pour être descendus sous le pôle Nord en août dernier. Lors de cette mis- sion, un drapeau russe avait été planté sur le plancher de l'océan Arctique à l'intérieur d'une capsule de titanium, pour symboliser la revendica- tion par Moscou du territoire. Les participants à la mission au fond du lac Baïkal planteront eux aussi une petite pyramide décorée d'un drapeau russe sur le plancher du lac. AP

EN BREF

### LE MUSICIEN CONGOLAIS PAPA WENDO EST MORT

**RUMBA** «Un baobab de la musique est mort», titrait hier le quotidien congolais «Le Phare». Antoine Wendo Kolo- soy, dit «Papa Wendo», est décédé lundi à Kinshasa des suites d'une longue maladie. Il avait 82 ans. Considéré comme le père de la rumba congolaise, il a débuté dans les années 50. «Marie-Louise», enregistré en 1952, lui valut des problèmes avec l'Eglise catholique qui «l'excommunia» un temps. L'artiste, qui a long- temps voyagé comme mécano sur les bateaux du fleuve Congo, est le sujet d'un docu- mentaire de Jacques Sarrasin, «On the Rumba river». ATS

JARDINAGE

# Pas de gazon maudit pour les vacances!

*Arrosage, hauteur de coupe et aiguisage de tondeuse: conseils de pro pour garder un tapis d'émeraude impeccable!*

TEXTE ET PHOTO

JEAN-LUC PASQUIER\*

Chers amis du green parfait, vous avez intérêt à vous soucier de votre surface verte avant votre départ esti- val. Car, si jusqu'à présent tout s'est présenté pour le mieux, c'est peut-être exactement au moment où vous avez décidé de vous détendre que votre trésor d'émeraude risque de tourner à l'ocre. En effet, si les préci- pitations et la fraîcheur ont été géné- reuses en ce début d'été, elles ont en- tretenue une végétation parfaite et quasiment ininterrompue.

Il se peut donc bien que le mois d'août nous surprenne. Limaces, gare à votre salive, la sécheresse va peut-être vous en faire baver! Sans tomber dans une sinistrose aiguë, il y a quelques précautions à prendre pour vous prémunir d'une mauvaise sur- prise à la rentrée...

Question de rythme

Avant d'épandre sans vergogne toute l'eau de la commune sur votre verte moquette, réfléchissez un peu. Les green-keepers par exemple, ou gar- diens de golf en français, en fins ob- servateurs de la météo, sont passés maîtres dans l'anticipation gazon- nesque. Ils adaptent le rythme et la hauteur de tonte en fonction des tem- pératures. Ils doivent effleurer la per- fection. Et pour cause: ils ont entre leurs mains des bijoux de graminées qui se font fouler, scalper, trouser par les golfeurs obnubilés par leur seul parcours sans faute. L'humeur de leur semaine en dépend, attention.

Hauteur de coupe

Revenons à notre «gazon». Il y a ceux qui, qu'importe le temps, tondent in- lassablement le samedi matin à 9 h, histoire de bien réveiller les adoles-

cents «traîne-au-lit-parce-qu'hier- soir-c'était-trop-bien». Ils ne se sont jamais inquiétés de la nécessité de leur action réveille-matin ou des crans situés près des roues de leur en- gin pétaradant. Il y a aussi ceux qui tondent plutôt trois fois par semaine pour être certains de la perfection de leur travail. Tous ont raison et comme chez Jacques Martin: «tout le monde a gagné!» Ouais! Mais voici tout de même quelques règles pour aider les amateurs du juste milieu.

Lors de fortes chaleurs, tondez plutôt haut, env. 6-7 cm, de manière à créer un tapis de protection: la terre n'est pas mise à nu et le gazon ne grille pas. Après une bonne grosse pluie, vous pouvez refaire une tonte plus courte, env. 4-5 cm. Les brins re- pousseront rapidement après l'ondée et cette «pilosité» fera à nouveau offi- ce d'écran total. Si vous voulez impé-

rativement arroser avant votre départ: placez un pluviomètre au milieu de la surface et arrêtez seulement lorsque la barre des 25-30 mm est atteinte. Si- non, seules les racines supérieures se- ront nourries et l'effet sera inverse: votre gazon sera plus sensible à la sé- cheresse...

Qualité de coupe

Autre chose: peut-être que votre ga- zon «blondit» après chaque passage, alors penchez-vous et observez de tout près la qualité de votre ouvrage. L'herbe est arrachée, frappée, frisée, peroxydée et non pas coupée net... Alors avant de partir tête baissée et le regard mauvais, ruminant les sempit-ernelles remontrances du directoire concernant l'état de la pelouse, véri- fiez une fois, dans une minute de clairvoyance, l'état des couteaux de votre bête à moteur. Ça vous laissera



quelques minutes de paix à l'ombre de l'atelier. Ouvrez une bonne bière fraîche et regardez maintenant cal- mement sous le capot. Vous constate- rez que l'aiguisage est objectivement nécessaire. Avant d'ouvrir la deuxiè- me bière, affûtez selon les recomman- dations du fabricant. Puis, tentez d'équilibrer votre lame en plaçant le trou de l'axe central sur une bille, donnez quelques coups de lime sur le côté qui penche. Les vibrations dispa- raîtront comme par enchantement (donc pas besoin de la troisième biè- re...) Voilà, vous n'êtes plus un bour- reau mais un coiffeur. I

\* horticulteur, maîtrise fédérale