

market

LE MEDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

PATRIMOINE(S)
LA SUISSE RÊVE DE DEVENIR
LA FINTECH VALLEY

FINANCE(S)

L'INDÉPENDANCE
DES BANQUES
CENTRALES

INVESTIR

RETOUR SUR
LES COMMODITIES

PHOTOGRAPHIE(S)

AUTOUR
DES RENCONTRES
D'ARLES AVEC
JOËL MEYEROWITZ

INDEX

GASTRONOMIE :
12 ACTEURS
D'INFLUENCE

MARCHÉ DE L'ART

ÉTATS-UNIS :
POP ART OU
ABSTRACTION ?

INVITÉ

JEAN-MARC
SABET

GÉOPOLITIQUE(S)

LES INGRÉDIENTS DE LA GUERRE D'APRÈS : LES MARINES DÉPLOYÉS EN SYRIE

15 CHF



AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



VOYAGEZ LE CŒUR LÉGER !

APPLICATION MOBILE & E-SERVICING Air France vous accompagne tout au long de votre voyage.

Vous pouvez avoir des informations sur votre porte d'embarquement et votre bagage* à l'arrivée sur l'application mobile Air France et obtenir une réponse à toutes vos questions sur nos réseaux sociaux** 7j/7.

AIRFRANCE_KLM

MOBILE.AIRFRANCE.CH

E-servicing : Services en ligne. *Notification tapis bagage disponible à Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly, Amsterdam, Marseille, Nice, Toulouse, Bordeaux, Lyon, Montpellier et Strasbourg. **24 h/24 en français et anglais. 7j/7 en japonais, espagnol, chinois, coréen, portugais, allemand et italien.

Éditorial



BORIS SAKOWITSCH, Directeur de la publication

Elena Budnikova

Plus besoin de vérifier le réel lorsque celui-ci a pris le pli des conventions. Pourtant les clés de la situation au Moyen-Orient, où les jeux visibles et invisibles ont des répercussions mondiales, devraient faire l'objet d'une lecture anticipative, afin d'établir une stratégie, et donc de réduire l'incertitude. Aussi malgré la récente prise de Mossoul, l'environnement demeure très instable. L'arrivée au pouvoir de Donald Trump n'a pas calmé le jeu. Au moindre écart tout peut s'embraser. On le voit notamment avec le Qatar qui s'est

retrouvé sous embargo du jour au lendemain. Même chose avec la Turquie dont l'armée est prête, chaque jour, à des opérations militaires d'envergure au nord de la Syrie, sur le terrain de manœuvre de la Russie mais également celui des États-Unis qui y ont des bases et des troupes au sol. Et que dire de l'Iran qui a englouti des budgets colossaux dans ce conflit ? Sans parler de l'Arabie saoudite, dont tout le monde s'accorde à voir dans son prince héritier et ministre de la défense un va-t-en guerre dont la recherche de gloire personnelle est particulièrement frustrée, notamment dans ses opérations au Yémen...

Décidément il semble peu aisé de commenter l'actualité, comme on pourrait par exemple le faire sur un livre que l'on n'a jamais ouvert, ces *livres qu'on n'a pas lus*, dont parle Pierre Bayard. La masse d'informations planétaires est si dense et abondante, en même temps qu'éphémère, que tout dire est vain, et finalement admis comme impossible. Voici comment les détenteurs du discours public s'organisent en technocratie du silence. C'est l'ironie du sort, et dès lors le journaliste et le politique ne travaillent plus à produire l'information mais à la réduire pour être entendus. Ils ne jouent plus de la plume mais du scalpel, faisant du réel un rebut, et, au mieux, un moment du faux.

ÉDITEUR

Swiss Business Media
49, route des Jeunes
1227 Carouge/Genève
tél. +41 22 301 59 12
fax. +41 22 301 59 12
ISSN 1661-934X

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

Boris Sakowitsch
tél. +41 22 301 59 12
bsakowitsch@market.ch

RÉDACTEUR EN CHEF

CAHIER PATRIMOINE(S)
Fabio Bonavita
tél. +41 79 963 00 66
fbonavita@market.ch

CHEF D'ÉDITION

Amandine Sasso
tél. +41 78 836 56 02
asasso@market.ch

RESPONSABLE RUBRIQUES
CULTURE(S) & HÉDONISME(S)

Louis-Olivier Maury
lomaury@market.ch
tél. +41 22 301 59 12

RÉDACTION

Oscar Bartolomei
François Belaich
François Besse
Michel Donegani
Alain Freymond
René-Georges Gaultier
George Iwanicki
Daniel Kohler

Axel Marguet

Olivier Maury
Laurence M. Emilian
Céline Moine
Stéphane Zrehen

CORRECTION

Caroline Gadenne
Marion Piroux

DIRECTEURS DE CRÉATION

Vincent Nicolò
Aurélien Vogt

DIRECTION ARTISTIQUE

Elena Budnikova
ebudnikova@market.ch

GRAPHIQUES ET INFOGRAPHIES

Vincent Nicolò

DIRECTEUR COMMERCIAL

John Hartung
tél. +41 22 301 59 13
jhartung@market.ch

SERVICE PUBLICITÉ

tél. +41 22 301 59 13
pub@market.ch

Marianne Bechtel-Croze
tél. +41 79 379 82 71
mac@bab-consulting.com

BUSINESS DEVELOPMENT MANAGER

Nicolas Danilchenko
tél. +41 22 301 59 50
ndanilchenko@market.ch

DIRECTION MARKETING

Anne-Françoise Hulliger
tél. +41 76 431 64 76
afhulliger@market.ch

IT MANAGEMENT / MARKET ONLINE

Amandine Sasso
asasso@market.ch

SERVICE ABONNEMENTS

tél. +41 22 301 59 12
abo@market.ch

IMPRESSION

Klismo
Hütte 53
4700 Eupen
Belgique

NUMÉRO 137
2017



12



16



30



36

03 ÉDITORIAL

CHRONIQUE(S)

08 ÉLOGE DE LA FRUGALITÉ
ET DU RETOUR À L'AUTHENTICITÉ
par Alexandre Bardot

10 LE MARKETING DES CORPS
par Franck Belaïch

12 L'INDUSTRIE DU TRUST EN PLEINE
MUTATION *par Xavier Isaac*

DOSSIER

16 GÉOPOLITIQUE(S) : Les ingrédients
de la guerre d'après : les Marines déployés
en Syrie *par Boris Sakowitsch*

CAHIER PATRIMOINE(S)

29 ÉDITO & SOMMAIRE DÉTAILLÉ

30 DOSSIER : La Suisse rêve de devenir
la Fintech Valley

36 INVESTIR : Retour sur les commodities

46 FINANCE(S) : L'indépendance
des banques centrales

50 INVITÉ : Jean-Marc Sabet



50



La Classe E. L'intelligence fascine.

La Classe E dispose pour la première fois d'un assistant directionnel actif. Celui-ci ne se contente pas de faciliter grandement la vie au conducteur: il empêche également les situations dangereuses. La conduite autonome sans accident se concrétise de plus en plus; découvrez la nouvelle étape franchie: le modèle pourvu des systèmes de pilotage et d'assistance à la conduite les plus intelligents de sa catégorie. Dès maintenant à des conditions de flotte particulièrement avantageuses.

www.mercedes-benz.ch/fleet

Mercedes-Benz Business





56



70



74



82

MARKET INFLUENCE INDEX

56 GASTRONOMIE : 12 acteurs d'influence

CULTURE(S) & HÉDONISME(S)

70 MARCHÉ DE L'ART : États-Unis :
Pop art ou abstraction ?

74 PHOTOGRAPHIE(S) : Autour
des rencontres d'Arles avec Joël Meyerowitz

82 LA CHRONIQUE DE L'ÉPICURIEN
MASQUÉ : Là-haut sur la montagne

86 ÉVÈNEMENT(S) : De la musique
et ses variations par Astrid Minassian

88 ENTRE LES LIGNES François Kieffer

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.

LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET
WORTH INDIVIDUALS



ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH

1 an/8 éditions pour 109 chf

2 ans/16 éditions pour 188 chf



Julius Bär

YOUR PRIVATE BANK



LA PRISE DE CONSCIENCE DU
DÉVELOPPEMENT DURABLE GRANDIT.
MAIS QUEL EST LE SECTEUR QUI
EN PROFITERA LE PLUS ?

>> Découvrez notre approche sur juliusbaer.com/esprit-visionnaire

Julius Baer est le plus important groupe suisse dans le private banking et est présent sur environ 50 sites dans le monde entier. De Dubaï, Francfort, Genève, Guernesey, Hong Kong, Londres, Lugano, Monaco, Montevideo, Moscou, Mumbai, Nassau, Singapour à Zurich (siège principal).

ÉLOGE DE LA FRUGALITÉ ET DU RETOUR À L'AUTHENTICITÉ



ALEXANDRE BARDOT, Avocat-Associé, Lemanía Law Avocats

Elina Bardiava

Les ressources naturelles ne sont pas illimitées. Au-delà de ce truisme, il est aisé de constater que l'eau, les terres cultivables, le bois ou encore les énergies fossiles, se raréfient. En outre, les classes moyennes des pays développés voient leur pouvoir d'achat diminuer. Alors que faire, se lamenter avec des mantras du type «c'était mieux avant»? Ou bien vivre mieux avec moins, utiliser la pénurie comme une source d'innovation, de recherche de meilleure qualité de vie à l'instar de ce qui se produit en Californie, où la pénurie d'eau a conduit au recyclage des eaux usées et à inventer de nouvelles technologies dans l'agriculture par exemple. D'ailleurs, inspirée par les écrits de Pierre Rabhi, l'agriculteur poète et philosophe auteur de «la sobriété heureuse», la génération Y a déjà fait sienne l'économie de partage plutôt que le concept de la possession qui lui semble éculé. Le manque de ressources permet aussi l'éclosion de solutions intelligentes utilisant des moyens très simples. L'équation «plus de ressources donc plus d'innovations» est erronée. Blablacar, Airbnb ou encore les services

permettant d'envoyer ou recevoir de l'argent grâce à un téléphone portable sans compte en banque sont les produits de ces réflexions. Mais le moteur de l'innovation frugale, c'est le génie humain, pas le robot ni le code informatique.

Comment ces principes peuvent-ils se traduire, appliqués à la banque, à la gestion de fortune ou à l'ingénierie financière et juridique? Revenir aux bases, aux besoins des clients et au bon sens qui a fait le succès de la place financière. Rechercher un meilleur alignement des intérêts par le biais d'une gestion des titres en direct, des choix audacieux dans les Small & Mid cap, le private equity ou le real estate par exemple, sans déléguer la gestion du client à une «usine produits» centralisée après avoir défini son profil d'investissement et de risque.

Au niveau des professions du droit, l'intelligence artificielle peut aider à simplifier et accélérer les recherches fastidieuses, à trouver des données exploitables de manière facilitée, afin de pouvoir se concentrer sur les besoins du client, sur la stratégie à adopter. En revanche, comme pour la gestion de fortune, il nous semble peu probable que l'intelligence artificielle remplace l'être humain qui, avec des compétences renforcées, sera seul capable de discerner des besoins patrimoniaux spécifiques, des situations complexes et d'élaborer avec le client, en fonction de sa subjectivité propre, des stratégies adaptées. L'humain est encore au cœur de tout et pour longtemps, en ce qui concerne la gestion d'une clientèle privée. L'apport de ressources, de technologie, de robots et d'intelligence artificielle sera un atout évident, mais ne constitue pas une solution de remplacement des professionnels de la gestion, du chiffre et du droit qui sont capables d'offrir des solutions à forte valeur ajoutée. En revanche, la généralisation de ces outils constituera une menace très forte pour les professionnels qui offrent des solutions

standardisées, reproductibles à l'infini. Contrairement à ce que certains consultants pensent avec cynisme, les clients privés, qu'il s'agisse de membres d'anciennes familles ou de nouveaux entrepreneurs, ont tout le discernement nécessaire pour faire la différence entre une gestion standardisée et robotisée et une véritable gestion sur mesure adaptée à leurs besoins spécifiques. Leur proposer une gestion passive sur base d'ETF où aucune place n'est laissée à la créativité et à l'intelligence, ou bien les

LE MOTEUR DE L'INNOVATION FRUGALE, C'EST LE GÉNIE HUMAIN, PAS LE ROBOT NI LE CODE INFORMATIQUE

gérer dans une division de distribution de fonds maison et de produits structurés n'est plus du tout conforme aux attentes de clients aguerris et désormais d'autant plus mobiles qu'ils ne sont plus liés à l'argument du secret fiscal. C'est à ce niveau que les acteurs innovants, à taille humaine, peuvent se différencier, en alignant leurs intérêts sur ceux des clients. Le modèle qui consistait à prendre une commission de gestion élevée sans offrir de réelle performance a fait long feu. Il serait courageux de proposer une tarification largement axée sur des performance fees par

exemple. À grand renfort de marketing, on cherche à faire croire au client qu'il bénéficie d'une approche «tailor made», personnalisée, humaine, quand cela n'est pas le cas. Alors que celui-ci est à la recherche de conseils à forte valeur ajoutée en matière patrimoniale, que ce soit pour la gestion de ses actifs, le mode de détention et de structuration de son patrimoine, sa résidence fiscale ou encore ses problématiques de succession. En somme, il est à la recherche de solutions frugales, innovantes et authentiques produites par des êtres humains et non par des machines.

Les acteurs de la gestion de fortune de nouvelle génération ont tout intérêt à revenir à ce qu'ils savaient très bien faire. Prendre des risques, innover, gérer activement le portefeuille, trouver de nouvelles opportunités d'investissement. Nous avons des raisons de nous réjouir, les choses évoluent très favorablement et on peut constater qu'une bonne partie du secteur accélère sa mue. \

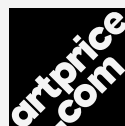


**Nos clients sont des investisseurs,
nous parlons leur langage**

Pour bien investir en bourse, il faut en percevoir les tendances. Pour investir dans l'art, c'est pareil. Grâce à nos données et graphiques interactifs sur vos artistes*, maîtrisez encore mieux vos investissements en art !



*Le rapport sur le Marché de l'Art 2016 est
disponible gratuitement sur Artprice.com*



**LEADER MONDIAL
DE L'INFORMATION SUR
LE MARCHÉ DE L'ART**



Tél : +33 (0)4 72 42 17 06 | Tout l'univers
d'Artprice : <http://web.artprice.com/video>
Artprice.com est cotée sur Eurolist (SRD long
only) by Euronext Paris (PRC 7478-ARTF)

LE MARKETING DES CORPS



FRANCK BELAICH, Directeur de l'Institut Supérieur de Gestion. Programs Luxury Management

Se développent et se propagent de plus en plus autour de nous « des maladies du lien » : cette forme d'impuissance aiguë à accepter des liens partiels, provisoires et l'irrépressible envie de les remplacer par un lien définitif et total. Autrement dit par un lien narcissique, qui ne vous lie qu'à vous-même via l'objet « absolu ». Tout à fait le type de lien que procure la drogue.

La drogue n'est pas seulement celle fournie par les dealers. On peut aussi se droguer au travail, à l'argent, à la secte, au fanatisme et par dessus tout, à l'image de soi. S'y réduire au point de ne plus savoir que faire quand on est sans.

Cette addiction à l'image de soi donne, ou plutôt impose, un lien qui fait Loi, celui qui identifie le sujet à cette loi. Et sans ce lien, le corps est en manque, en détresse. Il est devenu ce lieu des lois, des contraintes et d'assujettissements terribles parce qu'il est le porteur contemporain de cette image de soi, le responsable de ce que chacun peut paraître et devenir au regard de l'autre.

Ivres d'eux-mêmes perfusés aux selfies, ces corps qui bougent si bien dans les codes se

font voir sur le « catwalk » de la Jet-set. Des couples d'un genre nouveau.

Cet été, ils déambulent lascifs en attelages gagnants dans les enclos d'Ibiza ou les hélicos tropéziens. On les sait en équilibre stable accoudés aux rebords d'une piscine à Mykonos ou Formentera, en peignoirs signés des palaces à SPA de Monte Carlo ou dans des villas de Saint-Barthélemy. Rien à voir avec ces anciens couples fusionnels, ces amoureux éthérés de la Colombe d'Or ou de Cadaquès, qui ne voulaient faire qu'un. Très loin aussi des couples narcissiques et colériques des films de Vincente Minnelli ou Joseph Mankiewicz qui comptaient pour deux.

Ceux-là, font couple sur autre chose : ils ne comptent que sur eux-mêmes et sont unis par un tout autre contrat : l'exaspération narcissique. Aussi comique que cela puisse paraître, leur projet n'est pas d'être ensemble. Mais d'être soi. Ensemble pour être en soi. Alors dans son incomplétude, on instrumentalise ce que l'on est impuissant à voir comme Autre. Cet autre dépecé de toute son altérité, vidé de son sujet, que l'on incorpore comme objet, accessoire, rallonge de soi et que l'on manipule avec dextérité comme sensualité au gré des tendances de la saison.

Des corps d'hommes, bodybuildés, tatoués, épilés, bronzés, crémés plus que de raison, portant sur leur ventre, tel un petit trophée phallique, leurs récentes progénitures. Les visages masqués par des lunettes Dior, ils portent des chaussures Marc Jacobs et au poignet une énorme « Off Shore », en contrepoids à son abjection du temps qui passe et qui ramollit l'image. Jamais montres n'auront autant montré. Elles, l'allure longiligne, chaloupant telles de petites filles dans les Louboutin de leurs mamans, galbées de leurs shorts en jean Levis vintage déchirés de leurs propres mains, soutiens-gorge-brassières débordant de poitrine montrant nombril, un It-bag à la main, comme sac de survie. Cette petite fille à l'esthétique Instagram, à la blondeur d'ange

exterminateur, tout droit sortie du vestiaire de la presse People, ne regarde personne et rien : elle veut simplement être vue... C'est son devoir de « vacances ».

Ils ne parlent à personne mais s'adressent à tout le monde via leurs tee-shirts à messages. L'un et l'autre, ustensile – partenaire du narcissisme de chacun, s'utilisent comme des prothèses, des prolongements d'eux-mêmes. Ils sont dans une symbiose orthopédique et jouissent de leur incomplétude : mais pas ensemble, chacun pour soi. Symbiose néanmoins pas infamante du tout, qui marche plutôt bien et redéfinit un éthos masculin – féminin original, une panoplie du couple doté de son propre équilibre. Une démarche comme une autre où au final chacun a ses minerves et ses béquilles. Il n'y a pas de recette miracle !

Ils font couple sur quelque chose qui, peut-être, nous trouble ou nous séduit dans son effet-miroir ; la surcompensation phallique. Quoique bien balancée, cette surcompensation exhibe toujours dans ses surpiqûres une gigantesque solitude et donne à voir, dans le plissé de son caché-montré, une intimité insoupçonnée et fragile, demeurée cachée, d'abord à soi-même. Dans leur besoin de « distinction », paradoxalement, ces nouveaux couples s'aiment à la passion. Une passion de people, utilitaire et performante, chatolement narcissique et atemporel qui gomme, le temps d'une jouissance, les différences.

À commencer par les différences de sexes, pour nous abîmer dans la fascination opportuniste de l'autre alors parfait reflet de nous-mêmes. Cette passion tant vantée et boostée par les médias et autres canaux de diffusion – les Whats app et Face Time – qui nous permettent d'être « reliés », enchaînés dirons certains, à l'autre en continu – entretient le mirage de la similitude et la sensation que l'autre est nôtre, complètement. Pour autant, nulle étreinte ne transpire vraiment de ces images car on est dans le « masturbatoire ». C'est-à-dire, cet amour inconscient et primaire du reflet, du scintillement de sa propre image dans le regard de l'autre. Cet autre devenu, pour le coup, un « sex-toy » complice d'une auto-érotisation assumée.



En traversant, main dans la main, comme des enfants exhibitionnistes et impudiques, le monde qui ne peut que les regarder, ils font aussi couple sur une volonté de domination. De se dominer. D'où la maîtrise de leur image, la gestion de leur posture, comme un parfait branding d'eux-mêmes. C'est la peur du noir. Ces « Ken » et ces « Barbie » ne parviennent à apaiser leur terreur d'exister que sur la « scène » sociale, le seul endroit autorisé par le socius où il reste convenable d'exprimer ses fantasmes en replongeant dans ces expériences infantiles du déguisement, du jeu de rôle. Le seul endroit aussi où, pour un temps seulement, dans cette ultime réserve dévolue à la fantaisie,

**CETTE ADDICTION À L'IMAGE DE SOI
DONNE, OU PLUTÔT IMPOSE, UN LIEN QUI FAIT
LOI, CELUI QUI IDENTIFIE LE SUJET
À CETTE LOI. ET SANS CE LIEN, LE CORPS
EST EN MANQUE, EN DÉTRESSE**

on peut échapper aux nécessités de la vie et aux contraintes de la réalité. Mais gare aux sorties de scène et à la folie mégalomaniacale de modifier la réalité en fonction de ses fantasmes. Il ne suffit pas d'avoir les moyens économiques (les marques de puissance). Encore faut-il disposer des moyens psychiques d'approcher sans y sombrer, cette réserve de l'incrédé en soi... au devenir aléatoire.

À l'heure où se dessinent dans les petits ateliers de notre culture post-moderne de nouveaux modèles d'hommes et de femmes emmitouflés, il faut apprendre à aimer un lien pour pouvoir le quitter sans y perdre toute la symbolique qui, seule, permet de changer de lieu, de cadre ou de registre sans avoir peur de tout perdre. Car mieux que de savoir jouer, il faut apprendre à changer de jeu. \

L'INDUSTRIE DU TRUST EN PLEINE MUTATION



XAVIER ISAAC, CEO, ACCURO

Elisa Baudouin

L'activité de trustee n'est pas nouvelle en Suisse et a connu un premier essor dans les années septante avec le développement de la clientèle anglo-saxonne au sein des banques privées suisses et internationales. Cette tendance s'est amplifiée au début des années deux mille avec l'arrivée de nouveaux entrants, notamment des sociétés spécialisées dans le trust en provenance des îles anglo-normandes. Ces acteurs étaient à la recherche de nouveaux marchés et, pour certains d'entre eux, d'un cadre réglementaire et fiscal moins exigeant que dans leurs juridictions d'origine.

La ratification par la Suisse en 2007 de la Convention de La Haye sur la reconnaissance des trusts, suivie de l'introduction la même année de la Circulaire sur le traitement fiscal des trusts en Suisse, ont également joué un rôle déterminant dans le développement de l'industrie. Elles confèrent à la Suisse une crédibilité accrue dans le monde compétitif du trust et offrent une sécurité juridique et

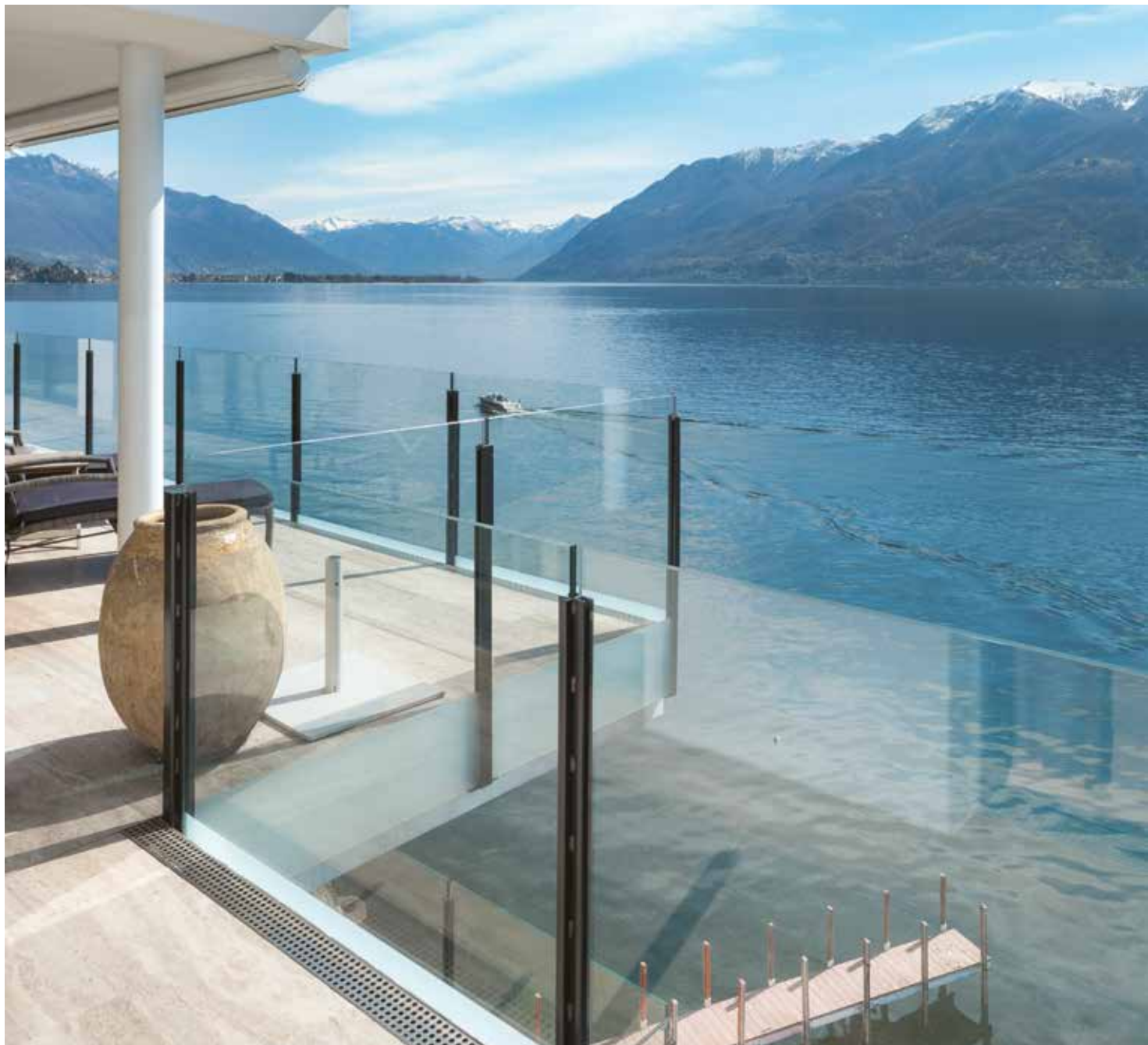
fiscale pour les familles qui choisissent un trustee basé en Suisse pour effectuer la gestion de leurs trusts patrimoniaux.

Ces évolutions successives ont amené une panoplie de professionnels divers et variés, opportunistes ou stratégiques, à s'investir dans un secteur donnant des perspectives de croissance intéressantes, une fidélisation de la clientèle et une annuité de revenus. Filiales « trust » de banques privées, gestionnaires de fortune, avocats spécialisés en structuration patrimoniale, sociétés de trust indépendantes, constituent dès lors le paysage d'une économie discrète et extrêmement fragmentée en Suisse.

À ce stade, il est important de rappeler qu'agir en tant que trustee est gratifiant à de nombreux égards mais reste une activité fiduciaire à hauts risques. En tant que propriétaire juridique des actifs qui lui sont confiés par le constituant du trust, le trustee est responsable de tous les

**LA GRANDE MAJORITÉ
DES BANQUES
A PRIS CONSCIENCE
DES RISQUES OPÉRATIONNELS
ET RÉPUTATIONNELS
LIÉS À L'ACTIVITÉ
DE TRUSTEE**

actes qu'il entreprend en sa capacité de trustee vis-à-vis des tiers et des bénéficiaires du trust. Il doit avoir une compréhension approfondie de son rôle, de ses obligations et des standards de diligence qui lui sont applicables, en particulier dans le cadre de l'administration et la protection des avoirs du trust. Il faut également souligner que les sociétés de trust doivent se conformer aux lois anti-blanchiment appli-



LUXURY REAL ESTATE

THE GREATEST TRANSACTIONS
ALWAYS BEAR THE SAME SIGNATURE



JOHN TAYLOR

LUXURY REAL ESTATE SINCE 1864

G E N E V A · G S T A A D · L A U S A N N E

JOHN TAYLOR INTERNATIONAL LUXURY REAL ESTATE NETWORK | FRANCE · GERMANY · ITALY · MALTA
MONACO · QATAR · RUSSIA · SAUDI ARABIA · SPAIN · SWITZERLAND · UNITED KINGDOM · UNITED STATES

WWW.JOHN-TAYLOR.CH

cables aux intermédiaires financiers opérant en Suisse. Néanmoins, l'accès à la profession de trustee n'est soumis à aucune autorisation préalable par le régulateur à cette époque.

La crise financière amorcée en 2008, l'érosion du secret bancaire dès 2009, l'introduction constante de nouvelles réglementations anti-blanchiment et en matière de transparence fiscale avec l'introduction des programmes « FATCA » et plus récemment « CRS », ont graduellement transformé de manière durable notre industrie du trust en Suisse.

Tout d'abord, la grande majorité des banques a pris conscience des risques opérationnels et réputationnels liés à l'activité de trustee. Certains litiges, relatifs notamment à des investissements non performants dans des produits « maison », ont mis à jour l'existence de conflits d'intérêts réels d'un modèle d'affaire « captif », lorsque la banque et la société de trust sont détenues par un actionnaire commun. Les banques en ont, pour nombre d'entre elles, tiré les conséquences en vendant leurs activités de trust en Suisse et à l'étranger.

Beaucoup de professionnels non-institutionnels, ayant peu de collaborateurs ou agissant à titre personnel comme trustee, ont quant à eux pris conscience de la spécialisation rapide du secteur et de l'exigence d'avoir une taille critique. Une équipe professionnelle étoffée est aujourd'hui nécessaire non seulement pour gérer la relation client et l'administration des trusts, mais également pour disposer d'une infrastructure couvrant entre autres les aspects comptables, juridiques et fiscaux, le reporting, la surveillance prudentielle des portefeuilles et autres actifs sous gestion, le risque et la compliance, les systèmes informatiques ainsi que la cyber-sécurité.

C'est donc face à une industrie fragmentée et en recomposition que nous nous trouvons aujourd'hui. L'opportunité de consolidation a bien été comprise par les investisseurs Private Equity qui ont investi massivement ces cinq dernières années dans le secteur. La stratégie s'opère en trois temps : acquisition d'un acteur multi-juridictionnel important dont le siège se situe souvent dans les îles anglo-normandes, suivie d'une succession d'acquisitions rapides

et de rationalisation des coûts, pour effectuer ensuite une plus-value sur cession par IPO ou vente à un « trade buyer » dans un délai généralement de trois à cinq ans. De nombreuses sociétés de trust en Suisse ont été embarquées dans ce type de transaction avec des fortunes diverses.

Enfin, la prise de conscience par la FINMA de la nécessité de soumettre les trustees au projet de loi du Conseil Fédéral sur les établissements financiers contribuera à l'accélération de cette tendance dans les deux prochaines années. En effet, la loi entrera en vigueur dès 2018 et prévoit un système d'autorisation préalable, lié à des conditions strictes en matière d'organisation interne, de contrôle des risques, de qualification professionnelle des collaborateurs, de capital minimum et d'assurance professionnelle.

Pour utiliser un terme au goût du jour, la consolidation de l'industrie du trust est en marche ! Il nous faut nous y préparer et en saisir les opportunités, en tant que client, banquier, avocat, gérant indépendant et bien entendu trustee. \

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET. LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS



ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH
1 an/8 éditions pour 109 chf
2 ans/16 éditions pour 188 chf



HEAT

TOBACCO, DON'T BURN IT



 **IQOS**
THIS CHANGES EVERYTHING

Dieses Tabakerzeugnis kann Ihre Gesundheit schädigen und macht abhängig.
Ce produit du tabac peut nuire à votre santé et crée une dépendance.
Questo prodotto del tabacco può nuocere alla tua salute e provoca dipendenza.

SYRIE, LES INGRÉDIENTS DE LA GUERRE D'APRÈS



BORIS SAKOWITSCH, Directeur de la publication

Étienne Baudouin

MALGRÉ LA RÉCENTE PRISE DE MOSSOUL, LA SITUATION AU MOYEN-ORIENT DEMEURE TRÈS INSTABLE ET L'ARRIVÉE AU POUVOIR DE DONALD TRUMP N'A PAS CALMÉ LE JEU. AU MOINDRE ÉCART ELLE PEUT S'EMBRASER. ON LE VOIT NOTAMMENT AVEC LE QATAR QUI SE RETROUVE SOUS EMBARGO DU JOUR AU LENDEMAIN DE LA PART DE SES ALLIÉS D'HIER. ON LE VOIT ÉGALEMENT AVEC LA TURQUIE DONT L'ARMÉE EST PRÊTE, CHAQUE JOUR, À DES OPÉRATIONS MILITAIRES D'ENVERGURE AU NORD DE LA SYRIE, SUR LE TERRAIN DE MANŒUVRE DE LA RUSSIE MAIS ÉGALEMENT CELUI DES ÉTATS-UNIS QUI Y ONT DES BASES ET DES TROUPES AU SOL. QUE DIRE

DE L'IRAN QUI A ENGLOUTI DES BUDGETS COLOSSAUX DANS CE CONFLIT ET QUI NE TIRERA PAS UN TRAIT DESSUS POUR FAIRE PLAISIR À QUICONQUE, ET SURTOUT PAS ISRAËL QUI POURTANT N'EN ACCEPTE PAS LE DÉPLOIEMENT D'INFLUENCE SI PRÈS DE SES FRONTIÈRES NORD. SANS PARLER DE L'ARABIE SAOUDITE, DONT TOUT LE MONDE S'ACCORDE À VOIR DANS SON PRINCE HÉRITIER ET MINISTRE DE LA DÉFENSE UN VA-T-EN GUERRE DONT LA RECHERCHE DE GLOIRE PERSONNELLE EST PARTICULIÈREMENT FRUSTRÉE, NOTAMMENT DANS SES OPÉRATIONS AU YÉMEN.

Au moindre écart, ce sont les cours du pétrole qui vont reprendre une courbe ascendante, dans des proportions qui, on l'espère, n'atteindront pas celles du choc pétrolier de 1973, aux vu des analogies actuelles : financer une guerre d'usure avec l'Union soviétique via l'Afghanistan à l'époque. Financer son affaiblissement à une plus large échelle aujourd'hui mais plus encore, celui de la Chine frontalière de Corée du Nord et si gourmande en hydrocarbures.

Pour mesurer quelques-uns des paramètres critiques de cette situation, il nous a paru utile de les replacer dans leur contexte syrien, qui est entré dans sa septième année de conflit meurtrier.

S'il est une région où il est toujours hasardeux d'oser « faire le point », c'est bien le Moyen-Orient. Vue des écrans de télévision aux heures de grande écoute, la région est actuellement en proie à 2 conflits armés prin-



Convoi de véhicules blindés US, village de Yalanli, région nord de Manbij, Syrie, le 5 mars 2017

cupaux et imbriqués : une guerre d'éradication légitime de l'État islamique, principalement en Irak et en Syrie, et une guerre dite « civile » dans cette même Syrie, visant à renverser le président en exercice et à redessiner les frontières et zones d'influence locales.

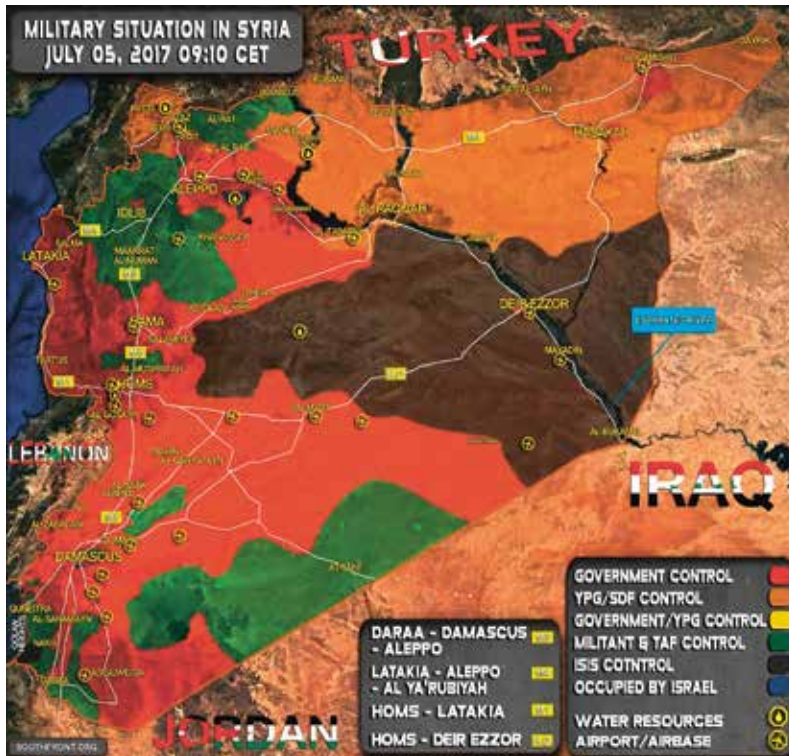
Pour tenter d'y voir clair, il faut prendre en considération les intérêts divergents des principaux acteurs, bien au-delà de leurs alliances de circonstances ou de leurs oppositions les plus avérées. Après 6 ans d'un conflit qui a totalement ravagé la Syrie, hormis sa bande côtière alaouite, les coalitions d'origine ont en effet largement muté et du même coup mieux mis au jour les buts stratégiques des uns et des autres. Quelques marqueurs nous aideront à faire ce point : la genèse de l'État islamique, le facteur kurde, l'engagement américain au sol et l'intervention de la Russie.

L'ÉTAT ISLAMIQUE

Le 18 décembre 2011, les troupes américaines achèvent officiellement leur retrait d'Irak, abandonnant 505 bases à près de 900 000

militaires irakiens mal préparés et ne laissant sur place que quelques milliers d'hommes officiellement chargés de garder les ambassades et autres installations stratégiques. Au plus fort de sa mobilisation, l'armée américaine avait engagé jusqu'à 170 000 hommes dans une opération qui aura coûté 770 milliards de dollars au contribuable américain depuis 2003 et entraîné la mort directe de 150 000 Irakiens environ, chiffre auquel on doit ajouter les 50 000 morts supplémentaires, victimes d'attentats, depuis 2011 jusqu'en 2017.

Sans attendre le retrait américain, des groupes insurgés sunnites multipliaient en effet les attaques, principalement contre le gouvernement central et la population chiite. L'effet domino du « Printemps arabe » n'avait fait qu'accroître les capacités des insurgés qui allèrent puiser des financements et des armes occidentales en Syrie mais aussi en Turquie, en Jordanie, au Qatar, en Arabie saoudite, c'est-à-dire de ceux-là mêmes qui déclaraient les combattre en Irak. Le déclenchement d'une nouvelle guerre de « changement de régime » en Syrie, dès mars 2011, par une coalition dirigée par les États-Unis allait catalyser un jihad d'une barbarie inconnue au XXI^e siècle et plonger un pays plutôt placide dans un enfer dramatique. Pourtant, sur le papier, tout semblait contrôlable. On allait mettre en œuvre le scénario bien rôdé d'une pseudo-révolution pro-démocratique présentée comme pacifique et atrocement matée par un despote sanguinaire et inhumain, en la personne de Bachar el-Assad. Le même que l'on recevait avec les honneurs quelques temps plus tôt, comme en France pour un défilé du 14 juillet 2008 (cf. notre dossier dans market numéro 126).



Carte des forces en présence, Syrie, 5 juillet 2017

C'est dans ce contexte que l'État islamique¹ prend forme. L'appellation apparut toutefois dès octobre 2006, après qu'al-Qaïda en Irak eût créé un « Conseil consultatif des moudjahidines en Irak » (*Majlis Shura al-Mujabideen fi al-Iraq*), lequel proclama « l'État islamique d'Irak ». Ce dernier n'était encore pensé à l'époque que comme le nouveau gouvernement légitime (sunnite) du pays. À tel point qu'en 2007, l'Égyptien et Frère musulman Ayman al-Zawahiri, encore bras droit de Ben Laden,

**AU MOINDRE ÉCART, CE SONT
LES COURS DU PÉTROLE QUI VONT REPRENDRE
UNE COURBE ASCENDANTE, DANS DES
PROPORTIONS QUI NE SERONT PAS MOINDRE QUE
CELLE DU CHOC PÉTROLIER DE 1973**

pouvait annoncer que « Al-Qaïda en Irak n'existe plus », puisqu'il se trouvait dorénavant fondu dans cet « État islamique d'Irak ». Premier constat : l'État islamique a bien été enfanté par al-Qaïda, dans une engence des Frères musulmans.

En 2012, l'État islamique a su profiter de la guerre en Syrie pour s'y étendre, avec comme premier objectif stratégique de s'emparer de tout le Levant. 2012, c'est aussi l'année de création d'une « Armée irakienne libre » (AIL), qui est organisée sur le modèle de « l'Armée syrienne libre » (ASL), fondée en Turquie un an plus tôt, c'est-à-dire comme un



Bachar el Assad et son épouse flânant dans Paris (2008)

conglomérat de factions à jihadie variable, formées, soutenues et financées par l'Occident, la Turquie et les principales pétromonarchies. L'AIL se donna pour principal objectif de libérer l'Irak de « l'emprise safavide », c'est-à-dire de l'influence iranienne et chiite. Le but était conjoint à celui de l'État islamique en Irak. L'Iran était donc clairement l'une des cibles majeures de cette guerre préfabriquée qui allait faire plusieurs centaines de milliers de victimes et des millions de réfugiés.

En avril 2013, l'entité se meut en « État islamique en Irak et au Levant » et prend son indépendance d'al-Qaïda-canal historique. Le chef dudit État islamique, le très prochain « calife Ibrahim² », s'oppose en effet à Ayman al-Zawahiri, nouvel émir d'al-Qaïda depuis l'élimination de Ben Laden en mai 2011, principalement au sujet du périmètre de l'action jihadiste à mener. On notera au passage la synchronicité frappante de l'opération de liquidation de Ben Laden, quelques semaines après le déclenchement de la guerre de Syrie, qui semble encore échapper totalement à l'analyse de la plupart des observateurs.

1) En arabe, *ad-dawla al-islamiyya*, connote une réalité différente de celle d'État (islamique). *dawla* exprime en effet l'idée de rotation et par suite, appliquée à l'univers politique, celle d'une période de succès militaire et de règne correspondant. Le concept évolue ainsi vers le sens de « dynastie » (apparenté à « dynamique »), et pas seulement celui d'État (apparenté à « statique »). Son slogan est d'ailleurs : *Baqiya wa tatamadad* (« Rester et s'étendre »).

2) Né à Falloujah (Irak), le 28 juillet 1971, sous le nom d'Ibrahim Awad Ibrahim Ali al-Badri, dit Abou Bakr al-Baghdadi al-Husseini al-Qurashi, sa mort a été confirmée par les organes de communication de l'État islamique le 11 juillet 2017.

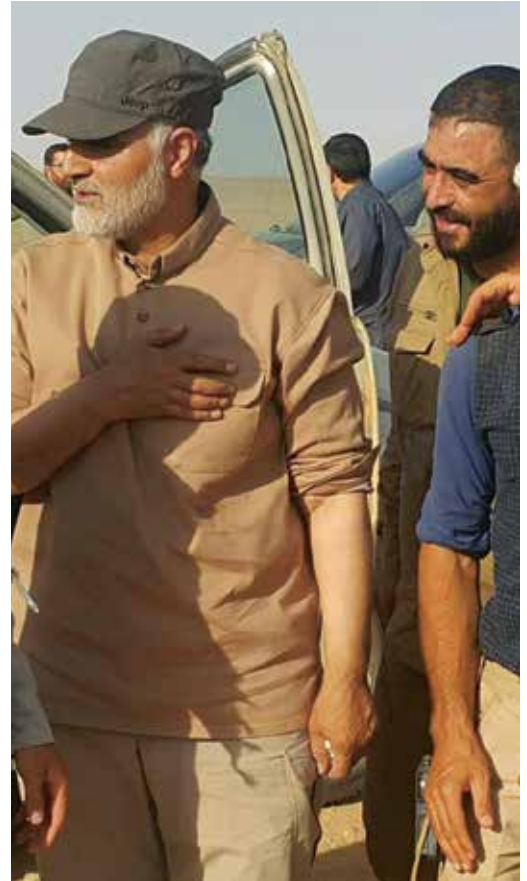
Quelques mois plus tard, en août 2013, Barack Obama renonce à lancer une vaste opération militaire, dont le prétexte tout trouvé avait été une attaque au gaz perpétrée dans l'ancienne oasis de la Goutha, en banlieue de Damas, et qui fut imputée *sine die* à l'armée régulière de Syrie par l'ensemble des médias, des gouvernements occidentaux et de leurs alliés locaux. Mais la responsabilité de cette attaque demeura controversée. Des spécialistes de renom³ démontrèrent qu'elle ne pouvait pas provenir des forces régulières syriennes, tandis que la presse américaine révélait que les jihadistes disposaient d'un tel gaz dans des conditions exploitables militairement, ce que Barack Obama savait. Pour le Général français Jean-Bernard Pinatel, il ne faisait pas de doute que c'est al-Nosra (al-Qaïda) qui avait utilisé l'arme chimique et que celle-ci lui avait été fournie par Erdogan⁴. Autrement dit, il se serait agi d'une classique opération sous fausse bannière, stratagème dont l'armée américaine dispose d'une expérience reconnue.

Cette opération militaire sera finalement annulée en dernière minute par Obama, on s'en souvient, sur la base d'un accord de démantèlement des armes chimiques syriennes proposé par la Russie, au grand dam des pétromonarchies et de la Turquie, qui se dirent trahies.

La restauration du califat sera proclamée le 29 juin 2014 (premier jour du ramadan), à Mossoul, seconde ville d'Irak qui venait d'être prise par l'État islamique. Ce nouvel élément de langage provoquera un véritable appel d'air pour le recrutement de jihadistes étrangers, mais également pour l'extension de l'influence de cette organisation au-delà du Levant. Il servit en outre de nouvel argument religieux (« l'allégeance ») aux attentats commis en dehors du théâtre des opérations. En parallèle, Barack Obama annonçait son intention de débloquent 500 millions de dollars pour « entraîner et équiper » « l'opposition modérée armée » en Syrie. Autrement dit les États-Unis inventaient l'oxymore de « combattants modérés », destiné à faire admettre par l'inconscient collectif que les jihadistes sont finalement nos amis et qu'ils font « du bon boulot », selon la boulette célèbre de Laurent Fabius⁵.

Pour être clair, alors que le schéma de recrutement de départ opposait les sunnites aux chiïtes, voici que des sunnites sont appelés à combattre d'autres sunnites, dont ils sont néanmoins des frères d'armes. Les dites armes de plus en plus sophistiquées que livre la coalition à ses stipendiés, ainsi que le savoir-faire correspondant, passeront dès lors sans surprise dans le camp des jihadistes les plus durs.

La déconfiture actuelle de l'État islamique aura démontré que cette organisation a toutefois, et dès l'origine, été piégée militairement, dans une stratégie dite du « pot de miel » (*honeypot*), consistant à attirer et regrouper des ennemis clandestins aux côtés d'ennemis déclarés afin de les identifier, puis de les neutraliser, si possible en un seul lieu. Mais dans ce cas (très probable), la question de la responsabilité relative aux dommages collatéraux demeure néanmoins entière, notamment à l'égard des jihadistes qui se sont déjà mis à l'abri ou qui sont déjà actifs sur d'autres champs de guerre. Le souvenir du retour des moudjahidines d'Afghanistan qui hante encore les familles des 120 000 morts de la guerre civile d'Algérie, ne manquera pas d'avoir une seconde vie,



Le Général iranien Qasem Soleimani avec le chef militaire Liwa Al-Baqr sur la route de Deir Ezzor en Syrie, juin 2017

- 3) En particulier Richard Lloyd, ancien inspecteur de l'ONU, spécialiste en contrôle balistique de missiles, et Theodore Postol, professeur émérite du MIT.
- 4) <http://www.atlantico.fr/decryptage/pourquoi-hypothese-troisieme-guerre-mondiale-prochaine-est-plus-seulement-fantasma-addict-catastrophe-jean-bernard-pinatel-3098832.html>
- 5) Appréciation exprimée au journal le Monde, prononcée à l'occasion de la reconnaissance officielle d'un conseil de la « Coalition nationale de l'opposition syrienne », à Marrakech.



Décollage d'un c17 Globemaster III américain sur sol aride

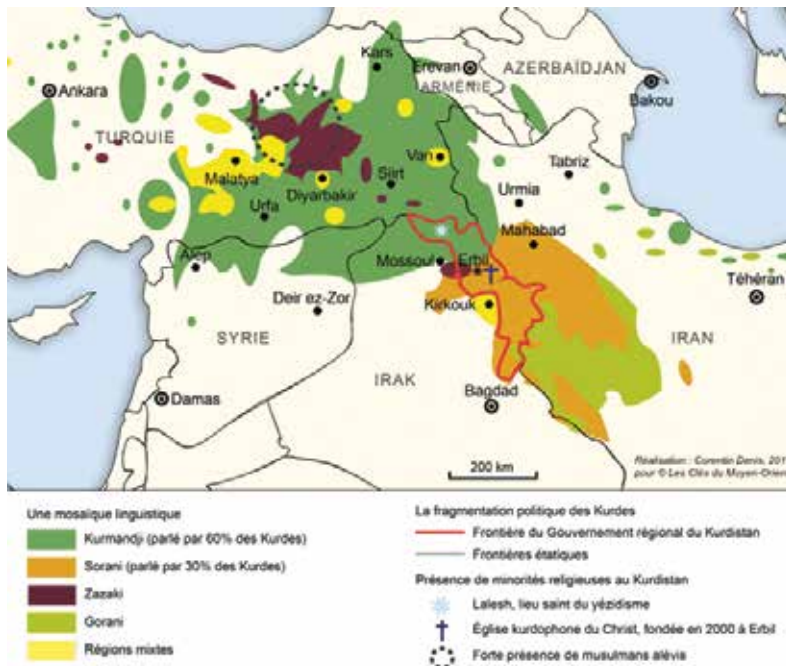
au moins aussi infernale avec les hordes de l'État islamique. À cet égard, la mise au ban du Qatar par les pétromonarchies voisines et surtout l'Égypte, peut s'expliquer par un désir de ne pas voir les jihadistes en perdition y trouver un refuge trop assuré. La déstabilisation aiguë du Sinaï par des rejetons des Frères musulmans financés par le Qatar et de l'État islamique, le rappelle chaque jour au maréchal al-Sissi. Il en est de même du contrôle de sa frontière occidentale avec la Libye. Mais là, il peut compter sur le soutien de la Russie qui aide le gouvernement dissident de Benghazi à y faire le ménage du mieux qu'il peut. Les exercices récents menés conjointement par l'Égypte et la France, pourraient également s'interpréter dans ce contexte post-syrien à haut risque. Mais n'anticipons pas trop vite, même si Mossoul est tombée, les combats à Raqqa ne font que commencer. Le rôle des Kurdes syriens y est essentiel.

LE FACTEUR KURDE

Le sort géopolitique des 30 à 40 millions de Kurdes est certainement l'un des principaux marqueurs du conflit irako-syrien actuel. En 2008, Saywan Barzani, le neveu du président actuel du Kurdistan irakien⁶ et aujourd'hui ambassadeur d'Irak aux Pays-Bas, déclarait :

« Le Kurdistan, avec sa position stratégique entre les trois continents du vieux monde, ses richesses naturelles, notamment le pétrole, et sa position de château d'eau du Moyen-Orient (qui pourra éventuellement fournir les Arabes et les Israéliens en eau) pourrait combattre le terrorisme et les divers trafics, cela profiterait davantage aux grandes puissances qu'à des pays instables et fermés, comme c'est le cas actuellement. Mais une modification de la carte de la région semble extrêmement difficile pour le moment et nécessiterait une guerre [souligné par nous], hypothèse non envisageable à court terme⁷ ». Cette guerre arriva finalement plus tôt que prévu.

La population kurde chevauche en effet stratégiquement le sud et l'est de la Turquie qui compte selon les sources de 12 à 20 millions de Kurdes, soit entre 16 et 28 % de la population nationale, le nord de la Syrie (3 millions), le nord de l'Irak (5 à 7 millions) et l'ouest de l'Iran (6 à 9 millions).



KURDES SYRIENS

On entend beaucoup parler des Kurdes dans le cadre de la reconquête de Raqqa. Cette ville se situe sur les rives de l'Euphrate en aval du lac el-Assad, et à 170 km environ à l'est d'Alep. On l'a dite fondée par Alexandre le Grand mais pour l'État islamique, c'est le symbole de la splendeur que lui donne le Calife abbasside Haroun al-Rachid (763-809) qui en fait un symbole, autant que la disparition de cette dynastie, consécutive à son écrasement par les Mongols en 1258. En installant leur capitale califale politique et militaire à Raqqa en juin 2013, les affidés de feu al-Baghdadi pensaient sans doute venger, autant que restaurer, le souvenir des Abbassides. Mais 4 ans après, presque jour pour jour, le 6 juin 2017, les Forces démocratiques syriennes (FDS), c'est-à-dire une division arabo-kurde d'environ 4 000 hommes (et femmes) y est entrée avec l'assistance directe, au sol, de forces américaines et françaises principalement, mais également de la Russie. Raqqa est une ville arabe. Pour en tenir compte, les Arabes sont donc majoritaires au sein de la force engagée dans la libération de Raqqa, à environ 60 %, voire plus. Les Kurdes syriens en constituent néanmoins la colonne vertébrale. Ils restent organisés au sein de leur PYD (« Parti de l'Union démocratique »), une émanation historique du PKK turc (Parti des travailleurs du Kurdistan).

Créé en 1978, le mouvement du PKK (de tendance maoïste, de type « Sentier lumineux »), a d'emblée opté pour la lutte armée. Son action a fait 45 000 morts depuis 1984, ce qui lui vaut d'être classé comme organisation terroriste et d'être pourchassé par tous les gouvernements turcs successifs.

Son fondateur et leader historique Abdullah Öcalan (alias « Apo » ou encore, le « Lénine kurde »), est d'ailleurs aujourd'hui emprisonné à

vie au pénitencier de l'île turque d'Imrali⁸. Il fut capturé en 1999, à l'ambassade de Grèce à Nairobi (Kenya), par les services secrets américains et israéliens, avec l'aide bienveillante d'agents grecs et de la police locale. Il avait auparavant vécu 15 ans assez paisibles à Damas, sous la protection d'Hafez el-Assad.

L'actuel président Erdogan maintient cette lutte sans merci contre toutes velléités d'indépendance de ses 12 à 15 millions de ressortissants kurdes, traités la plupart du temps comme des citoyens de seconde zone. Et il ne fait bien évidemment aucune différence entre le PKK et son rameau syrien du PYD, qu'il peste de ne pas voir classé comme organisation terroriste par ses alliés de circonstance dans la guerre de Syrie.

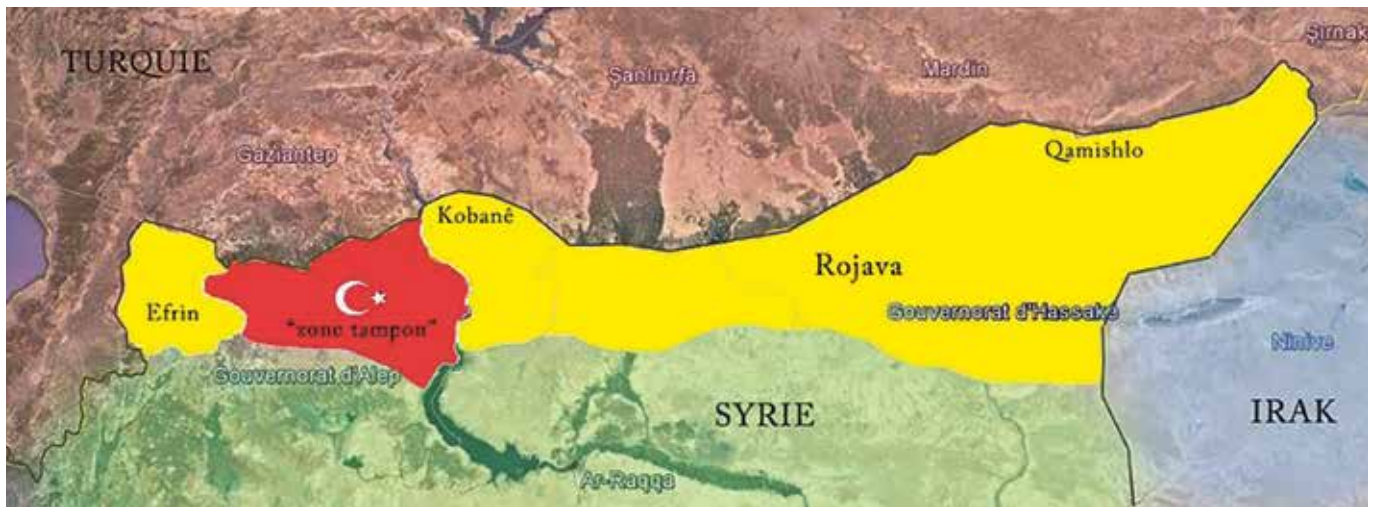
C'est que les forces armées du PKK ont su démontrer une forte capacité de résistance aux avancées de l'État islamique et des jihadistes en général, notamment en Irak, à l'instar de leurs frères syriens et surtout de leurs « sœurs » du PYD. Celles-ci comptent en effet pour 40 % des effectifs qui combattent au sein des YPG (« Unités de protection du peuple »), la branche armée du PYD, composée elle-même d'environ 50 000 combattants. On se souvient qu'en août 2014, le PKK et les YPG se sont fait connaître du monde entier en réussissant à évacuer plusieurs dizaines de milliers de Yézidis⁹ encerclés par les soldats de l'État islamique dans leurs Monts sacrés du Sinjar (Irak).

6) Mustapha Barzani, le père de Massoud Barzani, fut l'un des artisans de l'indépendance du Kurdistan iranien, proclamée en janvier 1946 sous le nom de République de Mahabad. Lâché par les Soviétiques qui préféraient voir la région se fondre dans l'Azerbaïdjan, cette indépendance ne dura que jusqu'en décembre 1946 après une intervention militaire iranienne. Massoud Barzani est néanmoins né à Mahabad pendant cette période d'éphémère indépendance, ce qui n'aura pas manqué de le marquer. Durant la guerre Iran-Irak (1980-1988), il prend parti contre Saddam Hussein et s'installe en Iran. Son neveu Saywan a été formé en droit à Orléans et titulaire d'un doctorat en sciences politiques de la Sorbonne.

7) <https://echogeo.revues.org/2380>

98) La même qui est relatée, sous un autre nom, par William Hayes, dans « Midnight Express ».

9) L'un des plus anciens peuples de Mésopotamie. Leur religion est vieille de près de 4 000 ans. Ils croient en un Dieu unique, créateur de l'univers et de sept Anges dont le roi, appelé Malek Taous (l'Ange-Paon), est chargé de l'exécution de la volonté divine sur terre.



Territoires du Rojava



Carte des bases US du Nord syrien, révélés par l'agence officielle turque Anadolu, le 18 juillet 2017

Si les 3 millions de Kurdes syriens demeurent hostiles au gouvernement de Bachar el-Assad, ils n'en concentrent pas moins toutes leurs forces sur la lutte contre les jihadistes (« rebelles modérés » y compris – sauf au sein de la FDS) et s'accommodent fort bien d'alliances tactiques avec les forces loyalistes syriennes depuis qu'elles se sont retirées du « Rojava¹⁰ », à la mi-2012, c'est-à-dire leur zone autonome située le long de la frontière nord de la Syrie. Le 29 janvier 2014, le PYD a en effet officiellement déclaré son autonomie aux termes d'une charte constitutionnelle qui prévoit que le Rojava demeurera une « partie intégrante de la Syrie » dans le cadre d'une future réorganisation fédérale de la Syrie.

Le Rojava est depuis lors auto-administré par des conseils locaux kurdes sur un modèle laïc de démocratie directe très réel (baptisé « confédéralisme démocratique »), et garantissant notamment une parité hommes-femmes en politique, l'égalité des sexes et les droits des minorités. Tout cela provoque évidemment l'ire de la Turquie qui a

notamment bombardé le Rojava et les monts Sinjar (symbole précité du courage des YPG) en avril 2017, sous prétexte de s'en prendre à l'État islamique. En juin, les tensions se sont encore accrues, avec le bombardement de l'YPG à l'artillerie lourde dans le secteur d'Afrin, par l'armée turque.

10) Le Rojava est découpé en trois cantons qui bordent tous la frontière turque : Afrin, Kobani et Jazira (d'Ouest en Est). Cette zone représente 15% du territoire syrien, soit trois fois la superficie du Liban, et recèle 60% du pétrole syrien, outre de nombreuses terres agricoles.



Pipeline Kurdistan Turquie

Mais cela n'empêche pas le Rojava de faire fonctionner déjà plusieurs représentations diplomatiques, toutes ouvertes depuis 2016. La première a été très symboliquement accueillie par Moscou en février, suivie de Stockholm et Prague en avril, Paris et Berlin en mai, et la Haye en septembre. C'est leur approche à la fois foncièrement démocratique, pragmatique et très neutre à l'égard de la religion, qui fait espérer un réel avenir politique aux Kurdes au sein de la nouvelle Syrie qui émergera tôt ou tard et dont l'exemple donné par le Kurdistan irakien est sans doute rassurant.

KURDISTAN IRAKIEN

Le discret Kurdistan irakien est à peu près grand comme la Suisse et compte 5,5 millions d'habitants ou 7 millions si l'on y ajoute les Kurdes établis aux abords du périmètre actuel.

Il s'agit déjà d'une région autonome, dotée de son drapeau, de son hymne, d'un parlement et de 14 représentations diplomatiques à l'étranger¹¹. Le Kurdistan irakien dispose en outre d'infrastructures éducatives et économiques modernes, incluant trois aéroports internationaux (Erbil, Souleimaniye et Duhok), et contrôle sa propre police et sa propre armée (250 000 peshmergas, dont 150 000 combattent l'État islamique). Fin octobre 2014, ces peshmergas intervenaient d'ailleurs pour la première fois en dehors de leurs frontières, afin de porter secours à leurs frères (pas toujours amis) du Rojava, à Kobané, secteur-clé qui sera libéré en janvier 2015 grâce à la détermination des YPG et malgré les efforts de la Turquie pour l'empêcher.

C'est la constitution irakienne de 2005, écrite à l'encre américaine, qui a donné aux Kurdes d'Irak cette autonomie étendue, avec en prime un référendum de scission prévu initialement pour 2007, avec une garantie de l'ONU. S'il fut constamment repoussé, il devrait finalement se dérouler cette année, précisément le 25 septembre 2017¹². Une date fatidique qui, si elle est tenue, coïncidera sans doute avec de nouvelles opérations militaires à déplorer. Il faut en effet garder à l'esprit que l'Irak s'y oppose, sauf à renoncer à une partie substantielle de sa richesse pétrolière, avec notamment les champs de Kirkuk qui devraient se trouver intégrés à ce nouveau Kurdistan. L'Iran, qui abrite une communauté kurde forte de près de 10 millions d'âmes, soit 13% de sa population, n'a cessé aussi de réaffirmer son hostilité à ce vote. Quant à la Turquie, elle n'assistera évidemment pas les bras croisés à cet événement contre lequel elle se bat depuis le Traité de Lausanne (1924). Elle compte notamment sur le fait que l'économie du Kurdistan irakien dépend quasi totalement de ses produits et de ses investissements (80% des 2 000 entreprises étrangères installées au Kurdistan irakien sont turques), et qu'elle représente la seule ouverture sur la Méditerranée et l'Europe pour écouler ses hydrocarbures. Pour donner un ordre de grandeur, en 2015, le Kurdistan a vendu pour plus de 3,5 milliards d'euros de pétrole à ou via la Turquie¹³.

11) En Suisse, le Kurdistan est représenté par le Dr Fauzi Kaddur (Thunstrasse 74, CH-3006 Berne). Le Kurdistan dispose également de représentations aux USA, Royaume-Uni, France, Allemagne, Autriche, Espagne, Italie, Pologne, Russie, Suède, Iran, Australie, et Union européenne.

12) Il faudra répondre par oui ou par non à la question suivante, rédigée en kurde, en arabe, en turkmène et en syriaque : « Voulez-vous que la région du Kurdistan ainsi que les territoires kurdes en dehors de la région deviennent un État indépendant ? ».

13) En 2014, Bagdad avait même dû arrêter de payer sa quote-part du budget kurde, en représailles de ses exportations directes d'hydrocarbures, considérées comme illégales. Mais finalement, en fin d'année, un accord fut trouvé, aux termes duquel le Kurdistan rétrocédait 550 000 barils de pétrole par jour à Bagdad, qui allouait en retour 17% du budget irakien à Erbil, outre une aide de 1 milliard de dollars pour financer la lutte contre l'État islamique.

En revanche, l'ouverture d'un accès à la mer, via un Rojava autonome, anéantirait le levier économique de la Turquie, ce qu'elle ne saurait tolérer, sauf à ce que se profile un changement de régime à Ankara. Une hypothèse qui n'est pas du tout à écarter, en particulier depuis la tentative de coup d'État de juillet 2016. À cet égard, il est même possible que l'embargo récemment décrété contre le Qatar soit aussi un avant-goût de ce qui pourrait attendre le président Erdogan, de plus en plus isolé diplomatiquement. On notera à cet égard que parmi les 13 exigences imposées au Qatar par ses voisins pour lever leur embargo, figure la fermeture de la base militaire turque qui vient tout juste de s'y installer.

On appréciera ici la complexité de la situation. Les Kurdes d'Irak sont encore en bons termes avec la Turquie mais jusqu'à quand ? Ils le sont aussi avec l'Iran, dont ils parlent une langue apparentée. Mais Téhéran ne veut pas de cette partition. Ils entretiennent également de très bons rapports avec les pays occidentaux, ceux du Golfe et même avec Israël, qui eux, verraient en revanche tous d'un très bon œil la création d'un nouvel État tampon ami, à la frontière de l'Iran et de la Syrie et dont l'existence affaiblirait le « croissant chiite » que construit patiemment l'Iran de Téhéran à Beyrouth. La création de cet État et d'une extension syrienne apparaît alors comme un des buts de guerre très concrets du conflit syrien, hormis pour la Turquie, l'Irak et l'Iran.

Ce premier survol devrait nous permettre de lever un coin de voile sur le déroulement des opérations irako-syriennes, notamment dans son aspect de vases communicants militaires.

L'ENGAGEMENT AMÉRICAIN AU SOL

Obama avait promis de retirer les GI's d'Irak, ce qu'il fut obligé d'accomplir à la veille de sa campagne pour un second mandat. Mais s'il déshabilla Paul ce fut pour mieux habiller Jacques. En même temps qu'il rapatriait ses soldats, il lançait le Printemps arabe et ses combattants « rebelles » formés et armés par lui et ses affidés, tandis que la confrérie protéiforme des Frères musulmans, dont l'AKP d'Erdogan est un avatar, assurait l'endoctrinement nécessaire. Dans quel but ?



Forces spéciales US, près de la frontière turque, Syrie, 29 avril 2017

Globalement le même que celui qui présida à la guerre d'Irak de 2003 mais en beaucoup moins onéreux : maintenir une présence régionale américaine en vue de maîtriser les facteurs dits « antiaccès », c'est-à-dire bloquant l'émergence et/ou le développement de tout régime hostile aux intérêts américains, en Irak aussi bien qu'en Syrie et alentours. L'Iran est bien entendu visé en priorité, ce qui fait d'Israël un bénéficiaire très direct malgré sa relative discrétion. Israël n'a d'ailleurs jamais manqué de rappeler, au besoin à l'aide de son aviation, qu'il ne tolérerait pas d'implantation iranienne dans sa zone de sécurité, ni un renforcement du Hezbollah. Jusqu'à présent,

MISE AU BAN DU QATAR PAR LES PÉTROMONARCHIES VOISINES ET SURTOUT L'ÉGYPTE, PEUT S'EXPLIQUER PAR UN DÉSIR DE NE PAS VOIR LES JIHADISTES EN PERDITION Y TROUVER UN REFUGE TROP ASSURÉ

Israël et le Hezbollah se sont en effet placés en situation de dissuasion mutuelle. Ils savent en effet qu'un conflit direct entre eux entraînerait des destructions massives au Liban mais aussi des dommages très lourds pour Israël. C'est notamment la raison pour laquelle Israël est hostile à l'accord USA-Russie du G20 en ce qu'il pourrait conduire à terme à une implantation russe sur le Golan, y attirant le Hezbollah dans son sillage. Il en est de même pour la Jordanie qui ne veut pas d'une présence iranienne le long de sa frontière nord et qui se déclare prête à toute intervention dans cette hypothèse. C'est la



spetsnaz russes sécurisant le site de Palmyre

raison pour laquelle, aussi, les États-Unis ont tout fait pour prendre le contrôle de la frontière irako-syrienne, allant jusqu'à installer une base militaire en territoire syrien à al-Tanaf, dans la plus totale illégalité, non seulement au regard du droit international mais de leur propre constitution et des conditions de contrôle parlementaire qu'elle impose à cet égard. Pourtant, le Pentagone y entraîne, y arme et y encadre très ouvertement des centaines de rebelles jihadistes. Par ailleurs, l'armée américaine y a installé des obusiers M777 ainsi que son système de fusée d'artillerie à haute mobilité (HIMARS¹⁴), c'est-à-dire des obus lancés par des fusées installées sur des camions légers et dont la portée est de 300km. Ces obus peuvent être classiques mais aussi bien disperser des mines antipersonnel et anti-tank dans toute leur zone de portée, ce qui en fait une arme redoutable. Non seulement Washington met ainsi Damas dans sa zone de tir mais les Américains peuvent en outre barrer l'accès aux troupes loyalistes et iraniennes qui envisageraient de rejoindre Raqqa ou prendre Deir ez-Zor à revers en longeant la frontière jordano-syrienne. Enfin et surtout, cette base ainsi équipée restreint très sérieusement la traversée de la frontière irako-syrienne sur un axe que l'Iran veut voir grand ouvert, afin d'approvisionner ses troupes. Ce dernier paramètre n'a toutefois pas entièrement fonctionné puisque depuis lors, le général Qassim Soleimani, commandant de la force al-Qods des Gardiens de la Révolution, s'est fait abondamment filmer du côté syrien de cet axe. Il n'en demeure pas moins que le danger est évident de voir les États-Unis et l'Iran entrer dans une escalade militaire allant jusqu'à l'affrontement direct, dans ce coin de désert inhospitalier.

Mais la Chine et la Russie, chacune à sa mesure, sont tout autant visées. L'entrée en lice de la Russie aux côtés de la Syrie a toutefois passablement bouleversé les plans d'origine.

LA PRÉSENCE RUSSE

L'intervention militaire de la Russie en Syrie est approuvée par la chambre haute de la Fédération de Russie le 30 septembre 2015. À partir de cette date, tout change. Dès le lendemain du début des opérations militaires, Vladimir Poutine propose une résolution à l'ONU, visant à constituer une « coalition contre le groupe État islamique et le Front al-Nosra¹⁵ ». Cette coalition est voulue respectueuse de la souveraineté syrienne, conformément aux principes fondateurs de la charte de l'ONU. La proposition est évidemment rejetée par les États-Unis et ses alliés. Pour eux, la Syrie n'existe déjà plus que sur Google Maps, ou sur la plaque d'attribution de son siège à l'ONU. En outre, ce projet a le gros inconvénient d'assimiler l'État islamique aux autres jihadistes-rebelles qui œuvrent, par procuration et par les armes, au renversement du président Bachar el-Assad. Des armes que justement les États-Unis et sa coalition leur fournissent.

Vladimir Poutine enclenche ainsi un jeu de dévoilement très désagréable aux capitales occidentales et pétrolières. L'intervention militaire russe expose ouvertement que la coalition sous commandement américain arme des jihadistes qu'elle déclare combattre par ailleurs, et dont les ramifications inextricables conduisent toutes aux Frères musulmans, à al-Qaïda et/ou à l'État islamique, d'une manière ou d'une autre.

Elle dévoile ensuite que la coalition enfreint en permanence les règles du droit international qui interdisent à un État de faire la guerre à un autre, sans une résolution de l'ONU ou situation de légitime défense, même par procuration, et prohibent également d'occuper son territoire. On s'étonnera tout de même que les images de convois militaires blindés arborant le drapeau américain en territoire syrien n'aient choqué personne. Pas plus que la construction de bases militaires et de camps d'entraînement américains sur le sol syrien. C'est d'ailleurs sans aucun complexe que tel porte-parole du Pentagone explique comment

14) High Mobility Artillery Rocket System

15) Émanation d'al-Qaïda.



Négociations d'Astana mai 2017

la base de Manbij (gouvernorat d'Alep) par exemple, a été récemment équipée pour y faire atterrir des gros porteurs C17¹⁷.

Elle dévoile également que la Russie a retrouvé son potentiel de projection militaire en opérations extérieures et qu'il fonctionne. C'était la première fois depuis la guerre d'Afghanistan (1979-1989). Ce point oblige de nouveau les puissances post-chute du mur, à prendre en compte les choix de la Russie dans les équilibres géopolitiques à venir. Il démontre que le combat politique du Kremlin pour un retour au multilatéralisme, qui forme le socle de la philosophie onusienne, peut s'imposer face à un certain unilatéralisme de roue libre, dont tout le monde avait pris l'habitude.

L'entrée en guerre de la Russie éclaire enfin d'un jour très peu commenté les opérations qui ont abouti à la réunification de la Crimée à la Russie en 2014 (cf. notre dossier publié dans market n°115). En effet, les stratégies américains qui préparaient de longue date les scénarios possibles de la guerre syrienne ne pouvaient pas ne pas avoir anticipé une inter-

vention russe, compte tenu des traités liant les deux pays et les seules facilités portuaires permanentes offertes à la Russie en Méditerranée, à Tartous. Or, pour être efficace, on le voit parfaitement aujourd'hui, la Russie avait un besoin logistique impératif de ses bases de Crimée. Depuis 1997, Sébastopol demeurait encore le quartier général de la Flotte russe de la mer Noire, mais la présence de la flotte russe ne tenait qu'à un simple bail arrivant à échéance en 2017. Celui-ci fut certes rediscuté dès 2010, ouvrant sur une prorogation jusqu'en 2042

L'INTERVENTION MILITAIRE RUSSE EXPOSE OUVERTEMENT QUE LA COALITION SOUS COMMANDEMENT AMÉRICAIN ARME DES JIHADISTES QU'ELLE DÉCLARE COMBATTRE PAR AILLEURS

mais toujours aux termes d'un simple accord de papier qui pouvait être remis en cause au moindre prétexte. Or, il est à présent évident que le changement de régime qui a fait suite à l'opération américano-européenne de Maïdan, avait aussi pour objectif collatéral de priver la Russie de sa base de Sébastopol à plus ou moins court terme. Des troubles, puis des combats, comme il s'en déroule aujourd'hui dans le Donbass, auraient parfaitement pu y être fomentés très rapidement, en particulier avec la mobilisation d'activistes tatars préparés à cela depuis

la Turquie. Faute de Sébastopol, l'intervention russe en Syrie aurait été sérieusement péjorée, voire impossible. On peut donc interpréter la réunification de la Crimée comme une première étape indispensable au retour de la Russie sur la scène militaire internationale, qui se concrétisera avec succès en Syrie un an plus tard, même si c'est au prix des sanctions économiques très lourdes que l'on sait. On peut dire que jusqu'à présent cette intervention est un succès puisqu'en quelques semaines, les forces russes avaient déjà mené plus d'opérations que la coalition internationale en plus d'une année. En avril 2017, l'aviation russe aura totalisé plus de 23 000 vols et environ 77 000 frappes en Syrie.

Alors que les médias prophétisaient l'enlisement à l'afghane, la première phase de l'opération russe n'aura duré que 6 mois avec des pertes insignifiantes. Jusqu'au 15 mars 2016, le Kremlin avait mobilisé environ 5 000 soldats provenant principalement de la 810^e Brigade d'infanterie de marine de la Flotte de la mer Noire, et de *spetsnaz*, les forces spéciales. La Russie avait également engagé une centaine d'avions de combat, dont des bombardiers à long rayon d'action, outre des avions de renseignement et une dizaine d'appareils de reconnaissance, ainsi qu'une vingtaine d'hélicoptères d'attaque, et environ 80 drones. En mer Méditerranée, la flotte opérationnelle a inclus un sous-marin de classe kilo, un croiseur, un destroyer et le porte-avion Amiral Kouznetsov accompagnés de leur groupe naval, ainsi qu'un navire de renseignement. En mer Caspienne, ce sont de petits navires dotés de missiles de croisière Kalibr qui ont fait parler d'eux.

Dès le mois d'octobre 2015, l'armée syrienne a pu, grâce à elle, retrouver son souffle. Aidée au sol par le Hezbollah libanais et des supplétifs iraniens, et dans les airs par les bombardements russes, elle lance une vaste offensive à Hama et Lattaquié. Mais il ne faudra pas moins de trois mois pour réellement renverser le cours de la guerre au profit des loyalistes. Lorsque le gros des troupes russes repart après 6 mois et 9 000 missions aériennes, les Syriens ont déjà récupéré environ 10 000 kilomètres carrés de territoire. En revanche le bilan humain, économique et patrimonial est, comme on le sait, extrêmement lourd pour tous les Syriens.

CONCLUSION

Au final, le changement de régime tant souhaité n'a pas encore eu lieu, et aucun des protagonistes d'origine n'a pu atteindre ses objectifs.

La Turquie, qui inscrivait son investissement guerrier en Syrie dans le registre de sa renaissance impérialiste ottomane, grisée par les dividendes des Printemps arabes, qu'elle croyait encore pérennes, risque de se retrouver avec un nouveau Kurdistan à sa frontière sud et perdre son influence sur le Kurdistan irakien.

L'Arabie saoudite, qui craignait pour sa rente pétrolière, ne voulait pas d'un Irak chiite à nouveau en mesure de la concurrencer. Il faut en effet se rappeler qu'au lendemain du départ des Américains, l'Irak avait pu programmer des investissements pétroliers à hauteur de 170 milliards de dollars à l'horizon 2018, lesquels lui aurait donné une capacité de

production de 9 millions de barils par jour, contre 12 pour le royaume saoudien. Certes le conflit avec l'État islamique, la chute des cours savamment orchestrée par l'Arabie saoudite, autant que les dissensions avec le Kurdistan irakien, auront passablement retardé cet objectif, mais l'Arabie est aujourd'hui fragilisée par un Iran qui sort pour l'instant renforcé de ce conflit et a su en outre la piéger dans le guépier yéménite dont elle ne sait comment se dépêtrer pour l'instant.

Le Qatar est, comme on le sait, banni du club des pétromonarchies et Israël risque de devoir s'attendre à un conflit ardu avec des troupes chiites qui se sont considérablement aguerries depuis 6 ans.

Enfin, Washington et ses affidés ont dû complètement revoir leur copie et tergiversent depuis le retour de la Russie dans ses capacités militaires extérieures.

Même la Suisse s'est vue concurrencée par le Kazakhstan dans son rôle de plateforme idéale de négociations internationales.

Reste le Kurdistan qui peut espérer un certain retour sur investissement payé de son courage mais à condition qu'on ne lui refasse pas le coup du Traité de Lausanne.

En revanche, l'instabilité régionale s'est accrue dans des proportions telles qu'un embrasement élargi est possible à tout moment, spécialement du fait de la Turquie, tandis que les coalisés n'ont pas fini de gérer les dommages collatéraux que les jihadistes vont leur servir à satiété.

Peut-être aurait-il mieux fallu laisser la Syrie tranquille ? \

17) <http://www.leparisien.fr/international/syrie-les-etats-unis-ont-amenage-une-piste-pour-avions-cargo-dans-le-kurdistan-05-04-2017-6825570.php>

Notre terrain : les fonds de placement

Depuis 1970, GÉRIFONDS
propose une structure
indépendante pour la création,
la direction et l'administration
de fonds de placement en
Suisse et au Luxembourg

www.gerifonds.ch
www.gerifonds.lu

+41 21 321 32 00



GÉRIFONDS
Direction de fonds depuis 1970



Elina Badikeva

C'est l'un des bouleversements les plus importants affrontés par les banques ces quinze dernières années. Les fintechs représentent une révolution dont on ne saisit pas encore l'ampleur. Pourtant, elles sont déjà là. Un exemple ? Les paiements via e-banking. Ils ne constituent cependant que la pointe de l'iceberg. Financement participatif, transfert d'argent par mobile ou encore banque exclusivement en ligne, sont également amenés à se développer. Parfois considérée à tort comme une menace, cette digitalisation du secteur financier représente avant tout une chance pour la Suisse. Les autorités fédérales semblent l'avoir enfin compris en assouplissant le cadre réglementaire imposé aux PME innovantes du secteur fintech. Cette démarche s'inscrit dans un souci de maintenir la place financière dans le peloton de tête au niveau mondial. Car, pour l'instant, les pays émergents sont les grands gagnants du développement des services bancaires alternatifs. La dernière étude réalisée par le cabinet d'audit EY l'affirme sans équivoque : seuls 30 % des Suisses utilisent les différents outils en ligne. Ils sont 70 % à le faire en Chine et 50 % en Inde ou au Brésil. Les pays en retard sont le Canada, le Japon, la Belgique et le Luxembourg, où moins de 15 % des personnes interrogées affirment opter pour les nouvelles technologies financières.

Autre enseignement de poids, EY estime que le taux d'adoption des fintechs passera de 30 à 44 % en Suisse dans un proche avenir. Les banques traditionnelles l'ont bien compris. Elles observent de près le développement des 185 startups helvétiques œuvrant à la digitalisation des services financiers. Par rachat ou simple partenariat, les instituts bancaires sont pour l'instant parvenus à contenir cette offensive technologique. Suite au récent assouplissement de la réglementation, cette réalité risque cependant de changer en profondeur. L'annoncée disruption, si elle n'est pas pour demain, se dessine avec davantage de précision. Et, dans ce contexte, la Suisse a tout intérêt à prendre le train en marche. Faute de quoi, elle risque de voir s'échapper l'un des secteurs les plus importants de son économie.

FABIO BONAVITA

PATRIMOINE(S)

30 DOSSIER : LA SUISSE RÊVE DE DEVENIR LA FINTECH VALLEY

30 La Suisse rêve de devenir la Fintech Valley *par Fabio Bonavita*

34 Les nouveaux outils de la banque du futur *entretien avec Marc Bürki*

36 INVESTIR : RETOUR SUR LES COMMODITIES

36 Pétrole : relance des cours du brut vers 60 \$ *par Alain Freymond*

40 Les financements alternatifs montent en puissance *entretien avec Dimitri Rusca*

42 Les très belles heures de l'or *entretien avec Alessandro Bonalli*

46 FINANCE(S) : L'INDÉPENDANCE DES BANQUES CENTRALES : Contre vents et marées *par Nathaniel E. Burkhalter*

48 FISCALITÉ(S) : ACQUÉRIR UNE RÉSIDENCE SECONDAIRE EN FRANCE, EN ITALIE OU EN ESPAGNE ? *par Patrick Piras*

LA SUISSE RÊVE DE DEVENIR LA FINTECH VALLEY

Par Fabio Bonavita



FABIO BONAVITA,
Rédacteur en chef, cahier
Patrimoine(s)

DANS UN ENVIRONNEMENT ULTRA CONCURRENTIEL, LE SECTEUR SUISSE DES FINTECHS DISPOSE DES CONDITIONS POUR DEVENIR INCONTOURNABLE SUR LE PLAN MONDIAL. IL POURRA S'APPUYER SUR UNE RÉGLEMENTATION EN PASSE D'ÊTRE ASSOUPLIE. SANS OUBLIER SES DEUX ATOUTS STRATÉGIQUES : LE NÉGOCE DES MATIÈRES PREMIÈRES ET LES TECHNOLOGIES ÉMERGENTES.

Le principal reproche qui est fait aux startups fintechs suisses est de n'avoir pas encore su disrupter le modèle bancaire traditionnel. Vincent Pignon, CEO de WeCan.Fund, la plateforme genevoise de crowdlending, balaie cette analyse d'un revers de la main : « Le contexte réglementaire suisse n'incite pas à la disruption, mais plutôt à des modèles d'affaires de

LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE SUISSE N'INCITE PAS À LA DISRUPTION

type B to B. En effet, il est aujourd'hui trop complexe d'avoir une licence bancaire et de pouvoir être compétitif face aux banques. Les barrières à l'entrée sont encore trop importantes et ne favorisent pas l'innovation. Depuis plusieurs mois, on constate que les premières opérations d'acquisition de fintechs par les banques visent à intégrer l'innovation plutôt que d'essayer de

la susciter de manière incrémentale. » Un avis partagé par Jean-François Owczarczak, CEO de FinGraphs : « Une stratégie de marketing innovante basée par exemple sur les réseaux sociaux ou des communautés ciblées d'utilisateurs peut certes attirer certains clients, cependant il sera encore souvent difficile pour une start-up d'atteindre la taille critique à son développement avec la seule implémentation d'une stratégie de distribution innovante. L'alliance est alors une alternative intéressante (B2B2C), même si elle implique pour une fintech l'abandon d'une partie de sa marge. »

BLOCKCHAIN ET ALLIANCES

Dans sa dernière étude baptisée « Global FinTech Report 2017 », le cabinet d'audit PricewaterhouseCoopers souligne ces évolutions. Ainsi, 75 % des prestataires financiers affirment vouloir utiliser la technologie blockchain dans les trois prochaines années. Le rapport précise également que « conclure des partenariats avec les fintechs pour transformer les menaces en chances est devenu une nécessité. Sur le terrain, les banques et les assureurs suisses s'attachent avant tout à observer les fintechs et à conclure des partenariats. Ils sont 82 % à vouloir conclure davantage d'alliances ces trois à cinq prochaines années et plus de la moitié (59 %) à indiquer collaborer déjà avec des entreprises fintechs. » Cependant, au-delà de la querelle stérile entre la disruption ou l'alliance, il convient de rappeler une évidence. La Suisse est reconnue comme un centre financier et un pays d'innovation d'importance mondiale. Elle dispose donc des deux principaux piliers pour que le secteur fintech prospère. Dans le livre blanc « Shaping Switzerland's digital future », le cabinet d'audit et de conseil KPMG sou-

TROIS QUESTIONS À JEAN-FRANÇOIS OWCZARCAK, CEO DE FINGRAPHS

PLATEFORME DE VISUALISATION ET DE SUIVI DES MARCHÉS FINANCIERS, FINGRAPHS FAIT PARTIE DES RÉUSSITES GENEVOISES DANS LE DOMAINE DES FINTECHS. ELLE PROPOSE UN SERVICE INDÉPENDANT AUX PRIVÉS ET AUX PETITS INSTITUTIONNELS.



Jean-François Owczarczak

Vous êtes à la tête de la plateforme FinGraphs, quelles sont les solutions que vous avez développées ?

À l'aide d'indicateurs simples, nous proposons une solution d'aide à la décision sur les marchés financiers pour les investisseurs privés et institutionnels. Pas besoin d'être un expert, notre plateforme met à disposition une méthodologie visuelle, didactique et pré-paramétrée pour analyser la direction de la tendance, les objectifs de prix et le niveau de risque, ceci sur près de 5 000 instruments, sur toutes les classes d'actifs, du long terme à l'intraday. Pour former nos utilisateurs, nous avons aussi développé un jeu basé sur des sessions historiques proposées en accéléré (1 journée de trading en 2 minutes).

Qui sont vos clients ? Et pourquoi font-ils appel à vos services ?

Principalement des privés ou des petits institutionnels actifs sur les marchés financiers, soit en direct, soit au travers de nos partenaires distributeurs (B2B2C), notamment

Interactive Brokers et Oanda, ainsi qu'une demi-douzaine de plateformes de distribution et blogs financiers. Nos clients recherchent une opinion indépendante sur les marchés financiers que nous proposons sur toute notre couverture et que nous mettons à jour en permanence de manière automatique.

Quelles sont les prochaines étapes du développement de FinGraphs ?

Nous entendons étendre et démocratiser le modèle distributeur (Plug & Play). En effet, notre plateforme FinGraphs est aujourd'hui disponible sous forme de Widget (2 lignes de code HTML5) qui peut s'intégrer en quelques minutes sur n'importe quel site web. Sa version mobile garantit une navigation optimale quel que soit le format du site hôte ou le support (desktop, tablette, mobile). Nous proposons un modèle d'affaires « affiliate » à nos partenaires, c'est-à-dire la possibilité d'intégrer notre plateforme gratuitement et d'en partager les revenus de souscription. Des solutions corporate (B2B) sont aussi envisageables avec la possibilité d'intégrer FinGraphs en format co-branding (en quasi marque blanche). Ainsi, nous offrons un contenu dynamique et interactif qui peut être soit utilisé pour dynamiser une clientèle en ligne déjà acquise, ou aider à monétiser un trafic existant.

www.fingraphs.com



Les startups fintechs privilégient les modèles d'affaires de type B to B.

UN MONDE VIRTUEL DÉDIÉ À LA FINANCE



Alain Broyon, associé chez Planet of Finance.

Créer un espace de rencontre virtuel dédié à la finance, c'était l'idée de base de Planet of Finance 3D. Depuis, la société a considérablement enrichi cet univers atypique : « Ce monde permet d'interagir avec des professionnels de la finance 24/24 et 7/7, précise Alain Broyon, associé au sein de Planet of Finance. En y rentrant, on croise des avatars qui se baladent entre les stands partenaires tels que UBP, IG Bank, Notz Stucki & Cie. On peut s'arrêter auprès d'un conseiller, demander un renseignement, échanger une carte de visite et visionner différentes vidéos ou interviews. Nous avons créé plusieurs espaces plus ou moins privés

pour répondre aux besoins de nos partenaires et visiteurs. » Et le succès est déjà au rendez-vous : « Nous comptons actuellement plus de 300 000 membres à travers 68 pays. Notre objectif est de devenir le point de référence du wealth management en ligne, le point de rencontre entre tous les acteurs du secteur qu'ils soient institutionnels ou privés. Afin de continuer notre croissance nous avons lancé un programme de représentants locaux qui nous servent de relais dans leur zone géographique. Ceci nous permet de garder le contact humain avec notre communauté. L'Europe y est bien représentée et nous rencontrons une demande grandissante en Asie et en Amérique du Nord. » Planet of finance a récemment ouvert sa communauté aux épargnants qui, en quelques clics, peuvent recevoir des offres personnalisées sur une gamme importante de produits et de services. Ce service gratuit encourage la transparence et leur permet ainsi de comparer les coûts et les services des professionnels de l'épargne rapidement et sans effort. Et Alain Broyon d'annoncer : « Nous allons prochainement lancer Money ID, un passeport financier qui aura pour but de certifier l'origine de la fortune du client. Ce passeport permettra un gain de temps et d'argent considérable car il sera utilisable pour n'importe quelle démarche nécessitant des vérifications bancaires (ouverture de compte, demande de prêt, cession, héritage, etc.). L'utilisateur reste l'unique propriétaire de ses données, en garde le contrôle total et décide avec qui partager. »



Vincent Pignon, CEO WeCan.Fund

ligne que la Suisse dispose d'autres atouts de taille, au rang desquels figurent « la stabilité politique, la démocratie directe, les strictes dispositions relatives à la protection des données, la société moderne

L'ASSOUPLISSEMENT DE LA RÉGLEMENTATION VA ACCÉLÉRER L'ÉMERGENCE DES FINTECHS

et technophile, la sécurité juridique, le système fiscal compétitif, la main-d'œuvre hautement qualifiée, les lois du travail flexibles, le niveau de vie élevé ainsi que les universités et activités de premier plan dans la recherche et le développement. »

RÉGLEMENTATION ASSOUPLE

Autre avantage stratégique, la réglementation helvétique évolue positivement depuis deux ans afin d'accompagner au mieux la transformation digitale de la finance. En effet, le projet du Conseil fédéral propose d'assouplir l'environnement législatif et réglementaire. Cette approche en trois

axes vise à faciliter les activités de financement participatif, mais aussi à mettre sur pied un sandbox pour les transactions impliquant des dépôts du public de moins de 1 million de francs, sans oublier la facilitation des activités de type bancaire en dessous de certains seuils. Ce qui fait dire à Vincent Pignon, également président de la Swiss Crowdfunding Association : « L'assouplissement de la réglementation pour les entreprises fintech va accélérer leur émergence. Les grands domaines de spécialisation sur lesquels la Suisse démontre des avantages concurrentiels à l'échelle mondiale sont soit liés aux activités leader comme le commodity trade finance, soit aux technologies émergentes comme la blockchain. »

SECTEUR EN ÉBULLITION

Sur le terrain, les initiatives concrètes se multiplient. À la fin de l'année dernière, SIX, l'exploitant de l'infrastructure du marché financier suisse, annonçait l'ouverture de son accélérateur dédié à ce type de startups sous l'égide de l'association F10 Incubator and Accelerator. La création d'une autre association sous le nom de « Swiss Fintech Innovations » est également un pas déterminant. Cette structure met l'accent sur la fidélisation et l'encouragement de nouvelles entreprises et de spécialistes novateurs ainsi que sur la promotion d'une collaboration intensive et directe entre les secteurs d'activité économiques et scientifiques. Daniel Heinzmann, président de Swiss Fintech Innovations, précise : « La digitalisation va fortement marquer la branche financière. Un secteur fintech suisse fort et performant constituera donc un facteur décisif pour le développement ultérieur de la place financière et le maintien de son succès. Swiss Fintech Innovations fédère les forces qui soutiennent ce développement et entendent renforcer l'économie suisse. »

OPTIMISME PRUDENT

Prise de conscience, soutiens accrus, investisseurs présents, ces évolutions positives ne doivent cependant pas faire oublier le principal risque pour le secteur suisse des fintechs : la délocalisation. Comme le relève Jean-François Owczarczak : « Dans le cadre de l'adoption des nouvelles lois LSFin/LEFin par la Suisse, il reste à espérer que l'autorité européenne des marchés financiers leur reconnaisse l'équivalence avec MiFid II. D'ici-là, il pourrait être difficile pour les nombreuses fintechs suisses d'assouvir leurs ambitions européennes sans une certaine forme de délocalisation. » Le risque demeure donc que la Suisse reste un terrain de jeu pour les startups en formation, sans devenir leur territoire d'implantation définitif. Pour Vincent Pignon, il convient de rester très attentif : « Le défi sera de permettre aux fintechs de rester en Suisse tout en poursuivant une croissance mondiale. Trop souvent, elles sont incitées à quitter notre pays pour aller chercher des financements et se développer, ce qui ne favorise pas l'émergence d'un écosystème fort et durable. L'annonce de Johann Schneider-Ammann de créer la Swiss Entrepreneurs Foundation dotée d'un demi-milliard de francs pour la croissance des startups suisses vise à freiner cet exode. » Mais une question demeure : qui seront les gagnants de ces grandes mutations à venir dans le secteur fintech ? Gilles Babinet, entrepreneur et auteur dans le digital, estime que « c'est d'abord l'expérience utilisateur qui va s'améliorer. » Et de conclure : « Le client bénéficiera de toutes ces avancées technologiques. Ces changements profonds ne feront cependant pas disparaître les banques. » ■

LES NOUVEAUX OUTILS DE LA BANQUE DU FUTUR

Entretien avec Marc Bürki, CEO de Swissquote

Par Fabio Bonavita

ASSISTER ET AIDER LES CLIENTS DANS LA GESTION DE LEUR VIE FINANCIÈRE, C'EST L'AMBITION DES NOUVELLES BANQUES EN LIGNE. GRÂCE AU DÉVELOPPEMENT DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE, LES ASSISTANTS DIGITAUX SONT DEVENUS UNE NOUVELLE RÉALITÉ.

Swissquote est aux avant-postes en matière de fintech, quels sont les principaux projets sur lesquels vous travaillez pour maintenir cette avance ?

Swissquote a de tout temps été à l'avant-garde de la technologie financière. Nous avons été les premiers à lancer une banque en ligne, à offrir l'accès à plus de 2 millions de produits financiers et les premiers en Suisse à développer des applications financières sur iPhone, iPad, iWatch et d'une manière générale sur toutes les plateformes disponibles. Nous avons également été les premiers à développer une application financière VR et surtout les premiers à avoir développé un robot investisseur. Actuellement, nous travaillons à l'amélioration de notre robot en y intégrant des modules d'intelligence artificielle afin d'améliorer encore sa performance.

Forex, hypothèques, trading, allez-vous poursuivre sur la voie de la diversification ?

Oui. Nous étions très dépendants, dans le passé, de l'humeur de trading de nos clients. En fonction de la performance des marchés, nos clients pouvaient prendre l'option de rester investi dans leurs positions et ceci avait une incidence évidente sur notre chiffre d'affaires. Face à cette problématique, nous avons opté pour une diversification tant horizontale (ajout de nouveaux produits comme l'eForex, les hypothèques, les services aux institutionnels) que verticale (développement d'une structure à l'internationale avec notre réseau à Londres, Dubaï, Hong Kong et Malte).



Marc Bürki

À quoi ressemblera la banque de demain ?

La banque de demain ressemblera à celle d'aujourd'hui au niveau des produits, mais avec une multitude de nouveaux outils pour assister et aider le client dans la gestion de sa vie financière (assistants digitaux, « Robo-advisor », intégration horizontale de la finance dans la vie quotidienne).

Très concrètement, quels sont les changements prévus pour les clients ?

La finance a tendance à devenir un produit de consommation grand public. Une partie de la complexité de la finance est prise en charge par des ordinateurs doués d'intelligence artificielle. Ceci permet à des utilisateurs plus novices de faire des choses qui auparavant étaient réservées à des spécialistes. Un bon exemple est notre solution ePB (Electronic Private Banking). Nul besoin de comprendre comment fonctionne la CVAR qui est à la base du modèle pour utiliser et programmer notre robot. Cette tendance va se généraliser et le client issu de la génération des « natifs du numérique » va certainement utiliser des produits très complexes mais avec une interface vulgarisée à outrance.

De manière plus générale, comment jugez-vous l'évolution des fintechs suisses ?

La Suisse se doit d'être le paradis des fintechs. C'est le seul endroit au monde où l'on trouve la juxtaposition d'un know-how bancaire profond, d'une formation universitaire adéquate et d'une masse sous gestion énorme. Les

à la vision un peu simpliste (ou idéaliste) où de gentilles startups vont déloger les méchants groupes bancaires. Par contre, les banques qui ne prendront pas la mesure de la révolution digitale vont avoir beaucoup de mal à survivre. Mais, ceci n'est pas seulement propre au secteur bancaire.

Quels sont vos rapports avec les banques dites « traditionnelles » ?

Excellents. En effet, nous avons des alliances, partenariats et collaborations avec pratiquement l'ensemble des grandes banques internationales. C'est une conséquence de notre croissance et des CHF 18 milliards de masse sous dépôt que nous détenons dans nos coffres pour le compte de nos clients. ■

LA SUISSE SE DOIT D'ÊTRE LE PARADIS DES FINTECHS

exigences bancaires étaient jusqu'à présent un frein à cette expansion, mais les pouvoirs publics et la FINMA ont pris la mesure du problème et ont mis en place une licence bancaire « light » qui devrait faciliter l'éclosion des fintechs.

Comment parvenir à créer une ébullition semblable à celle que l'on peut trouver aux États-Unis ou au Royaume-Uni ?

Les choses se mettent gentiment en place. Il reste encore un problème qui n'est pas propre aux fintechs mais à l'ensemble des startups. L'existence d'un tissu de VC capable d'emmener la société vers son 2^e round de financement. Trop de sociétés prometteuses doivent s'exiler à l'étranger pour réussir leur mue.

Il y a quelques années, on annonçait une disruption du modèle bancaire traditionnel, et finalement, ce sont davantage des alliances qui se créent entre startups et banques, quelle est votre analyse ?

L'alliance est aussi une forme de disruption. Le fait que des grands groupes bancaires s'associent à des jeunes pousses est déjà une forme de disruption. Je ne crois pas contre pas

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.

LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS



ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH

1 an/8 éditions pour 109 chf

2 ans/16 éditions pour 188 chf



PÉTROLE : RELANCE DES COURS DU BRUT VERS 60\$



ALAIN FREYMOND,
Associé & CIO, BBGI Group

Elena Budnikova

RETOURNEMENT DE TENDANCE SUR LE MARCHÉ PÉTROLIER AU SECOND SEMESTRE

Les cours du brut devraient reprendre une tendance haussière après quelques mois de consolidation horizontale. Nous estimons en effet qu'il est probable qu'un nouveau contexte plus favorable se mette en place et justifie une progression sensible de la demande de brut, pouvant pousser les cours à nouveau au-delà de 55\$ le baril. Cette prévision est fondée sur une amélioration progressive des conditions de l'offre et de la demande, favorisant une réduction plus rapide des inventaires que cela n'a été le cas jusqu'à présent. Par ailleurs, une nouvelle tendance haussière devrait également être accompagnée par une relance de la demande spéculative et d'investissement, particulièrement prudente pour l'instant.

HAUSSE DE LA PRODUCTION AMÉRICAINE ET DÉCEPTIONS CONJONCTURELLES ONT TEMPORAIREMENT MINÉ LES COURS DU BRUT AU 2^E TRIMESTRE

Après le doublement des cours pétrole WTI de 26\$ à 55\$ le baril en 2016, les cours du brut sont entrés dans une phase de consolidation au cours des derniers mois, corrigeant presque 50% de la dernière hausse. La faible croissance du PIB américain au 1^{er} trimestre a partiellement modifié l'optimisme qui prévalait en début d'année et qui espérait rapidement voir une hausse de la demande soutenir les cours, grâce à une accélération du cycle de croissance américain. La publication très inférieure aux attentes de la croissance du PIB au 1^{er} trimestre a été le premier catalyseur du changement de sentiment. Le flux de nouvelles statistiques macroéconomiques

décevantes au 2^e trimestre a ensuite pesé sur l'appréciation à court terme de l'évolution de la demande. Au 2^e trimestre, le marché de l'énergie a donc davantage été impacté par une diminution des perspectives de croissance immédiate de la demande mondiale et par le retour de la production de pétrole non conventionnel aux États-Unis, que par le gel de la production de l'OPEP. En ce qui concerne l'offre, les efforts consentis par les pays membres de l'OPEP et l'engagement répété de l'organisation pour maintenir une réduction de la production globale afin de réduire le niveau de l'offre mondiale de brut n'ont pas eu les effets escomptés. La faute essentiellement à la reprise de la production de brut et de pétrole de schiste aux États-Unis. Ainsi, alors que les pays du Golfe – Arabie saoudite en tête – et la Russie s'entendaient pour tenter de rééquilibrer le marché pétrolier en diminuant leur production, aux États-Unis, l'activité d'extraction s'intensifiait et accroissait significativement l'offre de brut malgré un niveau de prix relativement stable et inférieur à 50\$. Le retour de la production au Nigeria et d'une partie des capacités libyennes n'a que marginalement augmenté l'offre globale.

LA CHUTE DE 33 % DES RÉSERVES DE DEVISES SAOUDIENNES MOTIVE L'ENGAGEMENT À SOUTENIR LES COURS AU-DESSUS DE 50\$

L'Arabie saoudite avait déclenché la guerre des prix au pétrole de schiste en 2014 en courant le risque de voir son budget et ses réserves temporairement affectés. Elle n'escomptait sans doute pas que la baisse des cours du brut serait durable et envisageait certainement un impact limité sur le niveau de ses réserves. La chute de ses réserves ne s'est pourtant pas arrêtée

malgré le renversement de tendance et le rebond des cours au-dessus de 50\$ le baril qui s'est produite en 2016. À ce jour, les réserves saoudiennes ont ainsi chuté de 750 milliards de dollars en 2014 à seulement 500 milliards au 2^e trimestre 2017. La chute durable des cours du pétrole est clairement inacceptable pour le royaume et constitue

LES COURS DU BRUT SONT ENTRÉS DANS UNE PHASE DE CONSOLIDATION AU COURS DES DERNIERS MOIS, CORRIGEANT PRESQUE 50 % DE LA DERNIÈRE HAUSSE

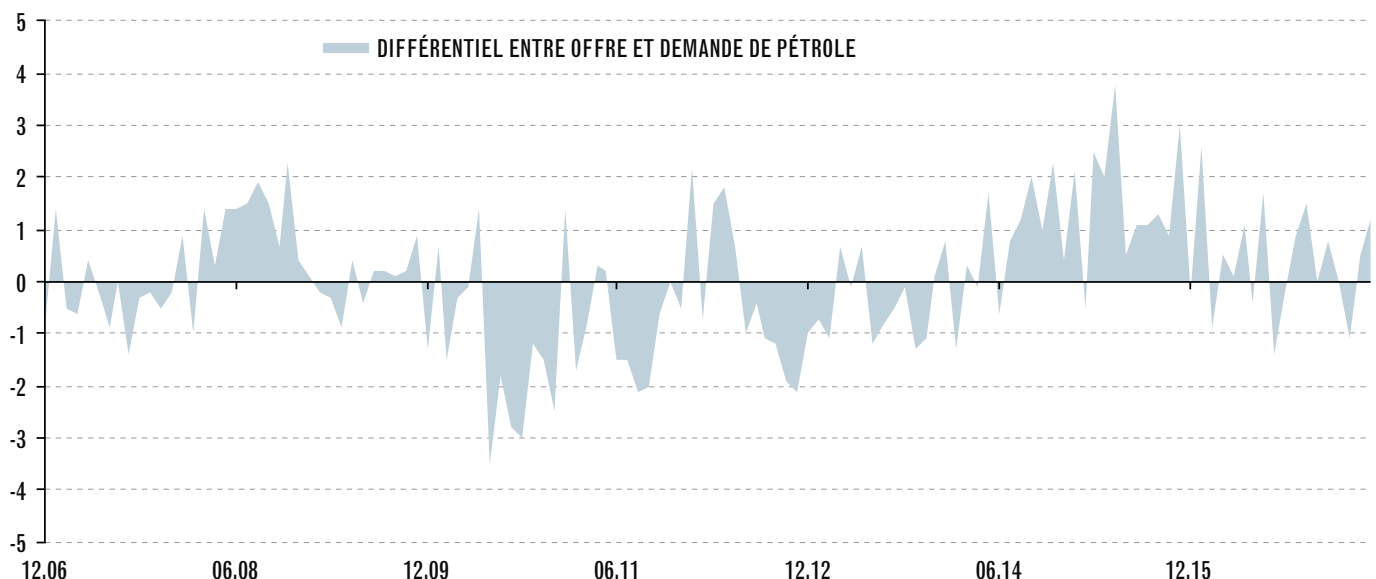
directement une menace pour l'équilibre du pays et de la région. La motivation de l'Arabie saoudite est donc très forte pour pousser les cours du brut au-dessus de la barre des 50\$. Nous estimons qu'elle pèsera de tout son poids au sein de l'OPEP et auprès de la Russie pour obtenir un contrôle de la production et agir ainsi au maximum de ses possibilités sur le niveau de l'offre globale.

LA DEMANDE MONDIALE BIENTÔT SUPÉRIEURE À L'OFFRE ?

En 2017, la décision de réduction de production de l'OPEP a donc abaissé le niveau de production de l'ensemble des pays membres de 34 millions de barils par jour (mbj) au pic de novembre à 32 mbj en avril, soit environ 2mbj de moins depuis six mois environ. La Russie, de son côté, sta-

bilisait sa production autour de 11,1 mbj. Parallèlement, aux États-Unis, la production rebondissait d'un point bas de 8,5 mbj en septembre à près de 9,1 mbj en avril 2017, soit 0,6 mbj. Toutes choses égales par ailleurs, la production mondiale devait donc décliner sous les effets conjoints des principaux producteurs mondiaux. Les statistiques du DOE suggèrent effectivement une réduction de l'offre mondiale de 82,2 mbj en novembre 2016 à 80,5 mbj en février, et une stabilisation de la production depuis juin 2015 à ces niveaux. Selon l'EIG (Energy Intelligence Group) la demande mondiale serait de 96,9 mbj en mai, pour un niveau de l'offre estimé à 98,1 mbj. Le marché du brut serait donc toujours en excédent après avoir pourtant touché un équilibre en mars (voir graphique). Selon les estimations de l'OCDE, l'accélération de la croissance économique mondiale à +3,5 % en 2017 et à +3,6 % en 2018 devrait soutenir une hausse de la demande d'énergie et de pétrole brut en particulier.

S'il est effectivement difficile d'estimer l'évolution précise du marché mondial, il est plus aisé d'observer l'évolution des inventaires aux États-Unis pour évaluer à plus court terme l'évolution de l'offre et de la demande. Aux États-Unis, les inventaires de brut ne déclinent que depuis le mois de mars, mais ils restent supérieurs aux niveaux de début d'année ou du pic de mai 2016. La relance de la production mentionnée plus haut était donc prématurée pour être absorbée par le marché jusqu'en mars 2017. Toutefois, en fin de trimestre, les inventaires de brut (-5,8 millions de barils) et d'essence (-5,7 millions de barils) ont enregistré leurs plus fortes diminutions depuis décembre, suggérant peut-être déjà un changement significatif de tendance.



HAUSSE DE LA DEMANDE TIRÉE PAR LA CHINE ET L'INDE

Dans un contexte conjoncturel positif en Europe, aux États-Unis, mais surtout en Asie, nous estimons que les perspectives de hausse de la demande de 2mbj sont réalistes pour la fin de l'année. Nous devrions alors assister plus nettement à un rééquilibrage de l'offre et de la demande, mais surtout à une chute des inventaires plus nettement perceptible. Parmi les composantes clés de la demande,

LA CRISE POLITIQUE MAJEURE QUI A ÉCLATÉ ENTRE LE QATAR ET LA PLUPART DES ÉTATS MEMBRES DU GCC AU MOIS DE JUIN NE SEMBLE PAS AVOIR D'IMPACT SIGNIFICATIF À CE JOUR SUR L'INVESTISSEMENT SPÉCULATIF.

nous estimons que la consommation chinoise devrait être particulièrement importante ces prochains mois dans le processus de rééquilibrage du marché. Avec une croissance du PIB toujours élevée de +6,6 % pour 2017 et 2018, l'économie chinoise accroît ses parts de marché de la consommation globale de brut. Entre octobre 2016 et mai 2017, les importations en volume de la Chine ont progressé de 28,8 à 37 millions de tonnes, soit une hausse de près de +30 %. Dans les marchés émergents, la reprise économique s'installe aussi et la demande de pétrole pourrait aussi s'intensifier. Selon une publication récente de l'IEA, 40 % de la croissance de la demande mondiale de pétrole est directement liée à la consommation des poids lourds et des grands véhicules de transport. L'agence relève que la demande émanant du transport routier représentera 5mbj de plus, ce qui constituera d'ailleurs un frein très important aux objectifs de contrôle des émissions de gaz à effet de serre. Cette demande progresse même dans les pays industrialisés qui ont déjà vu une stabilisation de la demande de véhicules privés. Mais c'est essentiellement en Chine et en Inde que 90 % de la demande additionnelle sera localisée.

LE PÉTROLE DE SCHISTE DEVIENT UN NOUVEAU « SWING PRODUCER » INCONTRÔLABLE

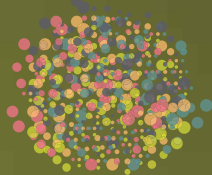
Cela dit, depuis la révolution du pétrole non-conventionnel et le doublement de la capacité de production pétrolière américaine entre 2008 (5 mbj) et 2015 (9,5 mbj), l'équilibre mondial des cours du brut dépend désormais de facteurs importants échappant à l'OPEP. L'organisation a, de facto, perdu sa capacité d'intervention sur la formation des prix,

plus que jamais livrée aux forces globales du marché. Nous ne pensons pas que la hausse de la production américaine se poursuivra au second semestre, ce qui permet d'envisager une stabilisation de l'offre mondiale de brut. Au cours des dernières années, l'industrie du pétrole de schiste s'est imposée comme un nouveau « swing producteur » remplaçant ainsi l'Arabie saoudite dans ce rôle, à la différence près que cette industrie est dépendante des cours du marché et des marges d'exploitation. Même si certaines compagnies prétendent avoir réduit drastiquement leurs niveaux de « point mort » il semble difficile d'imaginer que l'ensemble des sociétés actives du secteur puissent réaliser des profits en dessous de 50\$ le baril.

LES FACTEURS GÉOPOLITIQUES N'ONT PAS DYNAMISÉ L'INVESTISSEMENT SPÉCULATIF

La crise politique majeure qui a éclaté entre le Qatar et la plupart des États membres du GCC au mois de juin ne semble pas avoir d'impact significatif à ce jour sur l'investissement spéculatif. Le marché semble en effet considérer que les pressions devraient certainement s'intensifier sur l'émirat, sans pourtant développer d'effets secondaires sur la stabilité politique de la région, et par conséquent sur la production et l'acheminement du pétrole dans le Golfe. Les positions des traders répertoriées par le CFTC montraient déjà depuis plusieurs mois une chute des positions nettes à la hausse. On observe encore ces dernières semaines une poursuite de la diminution des positions spéculatives à la hausse du pétrole du pic de 550 000 contrats haussiers nets en février à seulement 327 000 contrats à la fin juin. L'investissement spéculatif ne reflète donc que très modérément un positionnement haussier.

Nous estimons en conclusion que les fondamentaux du marché devraient progressivement soutenir une diminution des inventaires grâce à un développement de la demande de 1-2 mbj, dans un contexte de progression plus limitée de l'offre. Sur les marchés spot et à terme, les cours devraient plus rapidement reprendre une tendance haussière, relayée par une reprise graduelle de l'investissement spéculatif. Cette prévision dépend toutefois fortement de la prochaine publication de la croissance du PIB américain au 2^e trimestre qui devrait jouer le rôle de catalyseur dans le changement de perception des investisseurs sur l'évolution prochaine des cours du brut. ■



Planet of finance

Simplifying wealth management

Trouvez le meilleur
gestionnaire pour prendre soin
de votre épargne

Gratuit
Sécurisé
Rapide

planetoffinance.com

LES FINANCEMENTS ALTERNATIFS MONTENT EN PUISSANCE

Entretien avec Dimitri Rusca, fondateur et CEO de Structured Commodity & Corporate Finance (SCCF)

Par Fabio Bonavita

GRÂCE NOTAMMENT AUX PLATEFORMES DE CROWDLENDING, LE SECTEUR DES MATIÈRES PREMIÈRES VOIT SA STRUCTURE CONSIDÉRABLEMENT MODIFIÉE. QUELLES SERONT LES CONSÉQUENCES DE CETTE MUTATION ?

SCCF est une société de financement de négoce qui existe depuis 2004, quelles sont vos spécialisations ?

Nous favorisons le financement des petits et moyens producteurs actifs dans le secteur des matières premières. Cela concerne le commerce, la production, la transformation, le transport et la distribution de biens dans le monde entier. Nos clients sont essentiellement des producteurs, traders ou distributeurs. Les opportunités sont réelles depuis que les banques ont décidé de cibler uniquement les gros traders dans leurs opérations de financement. En d'autres termes, nous effectuons le travail que les établissements bancaires ne font plus. Pour réunir les fonds nécessaires, nous recherchons des financements alternatifs. Nous levons aussi des fonds auprès des hedge funds ou même parfois auprès d'investisseurs privés (family office, etc.).

Quelles sont les matières premières concernées ?

Il y a d'un côté les soft commodities (les grains, cacao, huiles végétales, fertilisants, café, sucre et coton) ainsi que les énergies (pétrole et charbon), sans oublier les métaux. De 30 à 40 % de nos financements concernent les céréales. Ces matières premières sont ensuite revendues essentiellement en Europe.

Et le profil de vos clients ?

Ce sont des personnes qui connaissent très bien un produit. Elles maîtrisent parfaitement des marchés de niche, sur lesquels les gros traders ont du mal à rentrer ou ne sont pas intéressés car trop petits. Elles ont aussi souvent travaillé plusieurs années dans une société de négoce et souhaitent désormais se lancer en tant qu'indépendants. D'anciens traders nous sollicitent aussi régulièrement. Nous sommes



Dimitri Rusca

Elena Budnikova

en quelque sorte un incubateur de start-up de trading. Ce que nous leur proposons, c'est une plateforme suisse clé en main. Elle comprend la création d'une société, des tâches de back-office et toute une série de services connexes essentiels au lancement de leur activité. Notre système de facturation est aussi très incitatif puisque nous facturons au tonnage et non à l'heure ou à la tâche.

En 13 ans, vous avez bâti un solide réseau qui vous permet d'avoir de nombreuses sources de financement...

Exactement. Notre force a été de nous entourer de personnes qui nous font confiance. Nos investisseurs, par exemple, sont de véritables partenaires car ils souhaitent investir dans quelque chose de concret, de palpable, plutôt qu'en Bourse. Il faut également préciser que nous ne faisons aucune spéculation, mais, au contraire, dans le vrai négoce. Nos financements vont de la récolte ou de la production de matières premières, jusqu'à la destination finale d'acheminement. La plupart des transactions financées concernent de la marchandise déjà produite et souvent même vendue à des acheteurs en Europe.

Vous vous êtes récemment lancés dans le financement structuré, pourquoi ce choix ?

Je me suis associé avec d'anciens collègues qui ont travaillé chez BNP Paribas. Ils disposent tous de trente ans d'expérience dans les produits structurés. Grâce à leurs compétences, nous avons débuté le financement de plus grosses structures avec des lignes de crédit allant de 30 à 100 millions de francs. Ces prêts structurés concernent

(Président de l'association suisse de crowdfunding). Notre but est de trouver des fonds à investir dans la véritable économie. Cette plateforme en ligne permettra d'obtenir des tranches de financement allant de 10 000 à 100 000 francs.

Et les perspectives pour le marché des matières premières ?

Elles sont très intéressantes même si la situation reste complexe. Il faut savoir que le nombre d'intervenants diminue. La raison est très simple, les financements pour les plus gros sont bon marché, alors que pour les plus petits, ils sont très chers. Le risque consiste évidemment à devoir assister à un phénomène de consolidation. Mais avec la montée en puissance des financements alternatifs, je pense notamment aux plateformes en ligne, je reste très optimiste. Et je pense que les banques peuvent aussi décider de revenir sur ce marché des PME qu'elles ont abandonné ces dernières années. ■

NOUS FAVORISONS LE FINANCEMENT DES PETITS ET MOYENS PRODUCTEURS

toujours les matières premières. Il s'agit de réunir et de conseiller de plus grands traders ou groupes industriels autour de projets de préfinancement de la production future, d'achats d'actifs ou de fusion-acquisition.

Quelles sont vos relations avec les partenaires bancaires ? Vous voient-ils comme un concurrent direct ?

Non, au contraire, je dirais que nos relations sont très bonnes. En effet, les établissements bancaires sont très heureux de trouver des solutions alternatives pour leurs clients qui souhaitent se lancer dans le secteur des matières premières. Nous leur facilitons le travail en proposant une solution efficace et instantanément opérationnelle. En d'autres termes, les banques et notre société avons mis sur pied une alliance stratégique.

Quels sont les prochains développements de la société SCCF ?

Nous sommes actuellement en pleine phase de création. Nous allons lancer un nouveau service de crowdlending avec la structure WeCan.Fund, dirigée par Vincent Pignon

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.

LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS



ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH

1 an/8 éditions pour 109 chf

2 ans/16 éditions pour 188 chf



LES TRÈS BELLES HEURES DE L'OR

Entretien avec ALESSANDRO BONALLI, CEO de TARSEM SA

Par Boris Sakowitsch



Alessandro Bonalli

Elena Dudnikova

LE VOLUME DU MARCHÉ DE L'OR A DÉPASSÉ LES 10 000 MILLIARDS DE US\$ EN 2016. C'EST DIRE QUE L'OR N'A JAMAIS AUTANT ÉTÉ AUSSI CONFORTÉE DANS SA POSITION DE VALEUR-REFUGE ULTIME DE RÉFÉRENCE. CEPENDANT IL S'AGIT D'UN MARCHÉ QUI RESTE COMPLEXE. ENTRETIEN AVEC UN ACTEUR INCONTOURNABLE DU SECTEUR : ALESSANDRO BONALLI, CEO DE TARSEM SA.

Pourriez-vous nous parler de votre parcours ?

J'ai commencé mes études à la Haute Ecole de Gestion (HEG) de Genève, puis je les ai poursuivies par un MBA à Zurich. Par la suite, j'ai débuté ma carrière dans le trading de matières premières ; cette dernière a pris un tournant lorsque j'ai décidé de me diriger vers le secteur bancaire, notamment dans le back-office, le trading et le relationship management. Même si ces années ont été très enrichissantes, j'aspirais à autre chose qu'à être employé dans une structure tierce, aussi prestigieuse soit-elle. Raison pour laquelle, j'ai donc décidé de me lancer à mon propre compte en reprenant Tarsem SA, que j'ai en fait rachetée à un ancien haut fonctionnaire du gouvernement italien. La « passation du maillet » s'est enchaînée sur une période de transition charnière : d'un côté, elle a permis à l'ancien propriétaire de finaliser d'importants dossiers italo-suisse et du mien, j'ai pu

préparer ma nouvelle activité, notamment le développement du tissu relationnel dans ce domaine spécifique. Par la suite j'ai créé Tarsem B.V basée à Amsterdam. Actuellement, je suis en train de fonder Tarsem Middle & South America. Enfin, depuis décembre 2016, notre présence s'est accrue à Shanghai et nous envisageons de nous implanter en Inde dans le courant 2018 avec Tarsem (India).

Sur le marché de l'or, qu'est-ce qui fait votre spécificité ?

Fondamentalement, nous traitons uniquement de l'or physique.

L'or est coté - sous forme physique - à la Bourse de Londres et Shanghai et sous forme de contrats à terme, à New York. Les cours mondiaux sont fixés en dollars américains par once Troy. En dehors de ces

**L'OR EST LA SEULE,
UNIQUE ET VRAIE MONNAIE
D'ÉCHANGE MONDIALEMENT
ACCEPTÉE**

marchés organisés qui traitent des grosses quantités, il existe des entreprises de négoce de l'or et de métaux précieux, ouvertes aux particuliers tels que Tarsem SA.

Au quotidien, le marché de l'or est trop vaste pour que l'on parle d'un seul marché. Pour simplifier on peut distinguer 2 groupes : les cycles et l'utilisation.

- les cycles : cela débute par l'extraction, puis le raffinage/recyclage, le commerce et à nouveau le raffinage/recyclage.

- L'utilisation : le métal utilisé à la fois dans l'industrie (pour les microprocesseurs ou téléphones portables), la médecine (pharmacie ou dentisterie) et enfin dans le commerce (épargne, couverture de valeur d'une monnaie).

Chaque cycle et chaque catégorie d'utilisation représentent un marché indépendant, voire un sous-marché. Tarsem SA se positionne dans le commerce et le recyclage d'or d'investissement. Notre spécificité réside dans un modus operandi simplifié et rationalisé : notre équipe est composée d'un Service Compliance, d'un service Marketing et de moi-même pour coordonner

LA CHINE EST LE PLUS GRAND ACHETEUR D'OR PHYSIQUE DU MONDE, SUIVI PAR L'INDE ET LA RUSSIE

l'ensemble. Comparé à d'autres institutions dans le même domaine d'activité et avec des volumes d'affaires comparables, nous sommes nettement plus cost-efficents, ce qui nous permet de traiter avec des marges inférieures tout en générant le même profit. C'est une petite équipe, mais très soudée, compétente et motivée, qui réussit à produire les mêmes résultats que des structures nettement plus lourdes.

Quels sont les services que vous proposez ?

Tarsem SA est un trader d'or physique, essentiellement actif dans le segment B2B. C'est-à-dire que nous achetons et revendons de l'or physique d'investissement, caractérisé par une pureté minimale de 999.5.

Depuis le début de cette année 2017, nous disposons aussi d'une plateforme Internet pour la vente au détail (www.tarsem.gold). Par le biais de cette plateforme, quiconque peut acheter des lingots, voire des pièces d'or, et le client peut également nous les revendre. Ce qu'il est important de retenir, et que nous ne vendons pas de papier-or mais uniquement des lingots et des pièces physiques.



Team Tarsem

Elena Budnikova

En ce qui concerne les pièces d'investissement, nous sommes très fiers de pouvoir proposer les pièces d'or de Swiss Bullion Corp Geneva SA. C'est une pièce qui allie le caractère symbolique de l'or, bien ancré dans l'âme humaine, avec une technologie d'authentification d'avant-garde. Ces pièces ont été dessinées par Roger Pfund, le dessinateur des billets de Banque et de notre passeport suisse.

À la différence des classiques comme l'American Eagle, le Canadian Leaf, le Krugerrand, les pièces de SBC (vendus par ¼ Once, 1 Once, 1kg) ont un design absolument unique et disposent d'une technologie d'authentification inégalée.

Qui investit sur l'or ?

Officiellement, le volume du marché de l'or a dépassé les 10 000 milliards de US\$ en 2016, soit une moyenne supérieure à 280 millions de US\$ par jour (avec quelques pics dépassant les 500 millions en une journée, le 12 avril 2017 par exemple).

Actuellement, la Chine est le plus grand acheteur d'or physique du monde, suivi par l'Inde et la Russie. Les banques, les entreprises de technologie médicale, informatique et industrielle sont certainement les plus grands investisseurs sur l'or physique. Et dans ce sens, Tarsem SA est un petit maillon d'une énorme chaîne.

D'une manière générale, notre client-type est celui qui préfère l'or physique à l'or papier. Ensuite, dans le segment B2B, nous fournissons de l'or à certaines banques, à quelques gérants de fortunes et Family Offices ainsi qu'aux raffineries et à des commerçants d'or étrangers. Via notre plateforme Internet, nous vendons de l'or principalement aux investisseurs individuels.



Alessandro Bonalli

Elena Budnikova

L'or est-il toujours une valeur refuge ?

L'or est la seule, unique et vraie monnaie d'échange mondialement acceptée. Je me permets de citer Alan Greenspan, ancien Président de la FED : « L'or représente encore l'ultime forme de paiement dans le monde. Dans le pire des cas, la monnaie fiduciaire ne sera plus acceptée par personne, alors que l'or le sera encore ».

Basé sur ces paradigmes, les gouvernements, les institutions et les individus expliquent la raison pour laquelle ils optent pour l'or physique. Pour des gouvernements tels que la Suisse, la Chine, l'Inde ou la Russie, la réserve d'or représente la crédibilité et la longévité de leur monnaie respective. Rappelons-nous que la couverture du franc suisse était de 140% en 1970.

En 1992, pour entrer dans le FMI, la Suisse avait été contrainte d'abandonner sa couverture d'or, malgré son inscription dans notre Constitution. Elle a été abandonnée par un vote le 1^{er} janvier 2000. Au moment de son entrée dans le FMI, la Suisse possédait autant d'or elle-même, que le FMI, soit environ 2'600 tonnes. Aujourd'hui son stock d'or est limité à 1'040 tonnes, correspondant à environ 7,5% de couverture du franc suisse.

Je pense que l'on considère communément l'or comme valeur refuge parce qu'il est là, comme garantie ou « bas de laine », sans produire des intérêts ou bénéfices. Or, ceci n'est que partiellement vrai. Un exemple fortement simplifié : le taux d'intérêt d'un crédit est composé du taux de

référence, du coût de dossier et de la prime de risque. Si le gouvernement ou la banque garantit le crédit en nantissant sa contre-valeur avec de l'or, la prime de risque tombe. Or, il y a différents moyens de produire de l'intérêt ou du bénéfice en travaillant avec de l'or. Dans ce cas, l'or n'est pas une valeur refuge mais un instrument de garantie permettant de travailler à moindre coût et, par conséquent, améliorer l'efficacité du projet.

De l'autre côté, nous vivons une période d'atteinte totale aux libertés individuelles. Sous prétexte de la lutte anti-terroriste, de la lutte contre le blanchiment d'argent, de la lutte contre la fraude fiscale, les gouvernements comme l'individu ont progressivement abandonné leur souveraineté ou leurs droits aux libertés individuelles. Même chose avec l'abandon de la monnaie. Dès lors l'on n'existerait plus que dans des dossiers informatiques, et notre solde d'avoirs représenterait un chiffre dans un compte auprès d'une banque sans plus aucun droit de le récupérer physiquement. L'or devient donc une valeur refuge pour qui observe les événements d'un œil critique et refuse de se faire priver de ses libertés individuelles. Mais il est aussi considéré comme une valeur refuge parce qu'il tend à conserver sa valeur en période de turbulences. Pour le gouvernement et les institutions, l'or représente une garantie de crédibilité et de pérennité pour les monnaies fiduciaires. Pour l'individu, l'or reste une valeur refuge car c'est encore l'ultime forme de paiement acceptée dans le monde entier.

Qu'est-ce qui influence la demande d'or ?

Concernant l'or d'investissement, la confiance dans l'économie actuelle et dans la monnaie fiduciaire est certainement un facteur déterminant. Quand les investisseurs sont encouragés à investir (Risk on), ils préfèrent investir dans l'économie du pays, alors que quand l'investisseur est inquiet (Risk off), il préfère investir dans l'or. Cette attitude est inversement liée à l'évolution du cours du dollar.

Il faut également penser au facteur géopolitique : en période d'instabilité politique ou de conflits internationaux, l'or grimpe généralement car les investisseurs achètent le métal pour se protéger des incertitudes. Un exemple récent et parlant à ce sujet est certainement l'élection de Donald Trump. Le 8 novembre 2016, l'or a augmenté de 10%. Cette évolution du cours montre clairement que les investisseurs du monde entier manquent de confiance dans le nouveau Président américain. ■

LE NOUVEAU MODÈLE INDÉPENDANT

1875 FINANCE est un gérant d'actifs indépendant pour clients privés et institutionnels qui figure parmi les plus importants multi-family offices en Suisse et en Europe (classement Bloomberg 2015). Nous perpétons la tradition de la gestion de patrimoine grâce à un modèle unique d'allocation d'actifs et à des outils technologiques développés pour notre multi-family office. Nous nous adaptons aux nouveaux défis de la finance en offrant un modèle, régulé par la FINMA en Suisse et la CSSF au Luxembourg, qui allie sécurité et contrôle du risque au service de la clientèle.

Notre objectif est de créer, pour vous, de la valeur ajoutée, dans un contexte optimal d'indépendance, de confiance et de savoir-faire.



1875 FINANCE. The financial place to be.
info@1875.ch - www.1875.ch

GENÈVE ZÜRICH LUXEMBOURG HONG KONG

L'INDÉPENDANCE DES BANQUES CENTRALES : CONTRE VENTS ET MARÉES



NATHANIEL E. BURKHALTER,
Économiste à la Banque
Bonhôte & Cie SA

AU COURS DES TROIS DERNIÈRES DÉCENNIES, LES PAYS DU MONDE ENTIER ONT CONSIDÉRABLEMENT ÉLARGI LES OBJECTIFS ET LES POUVOIRS CONFÉRÉS AUX BANQUIERS CENTRAUX. FORTS DU PRINCIPE D'INDÉPENDANCE ET TOUTES VOILES DEHORS, LES INSTITUTS D'ÉMISSION MONÉTAIRE ONT VU LEUR RÔLE S'ÉTENDRE, ET CE BIEN AU-DELÀ DES ACTIONS TRADITIONNELLES DU PILOTAGE DE LA MASSE MONÉTAIRE, DU CIBLAGE DE L'INFLATION ET DE L'ÉTABLISSEMENT DU TAUX DE RÉFÉRENCE.

Lorsque la crise financière se déclencha, les banques centrales furent contraintes de briser plusieurs de leurs tabous. Prenant le relais d'une politique fiscale essoufflée, elles firent preuve d'un activisme singulier, dont le but ultime était d'éviter un effondrement des marchés financiers similaire à celui des années 1930. Aujourd'hui, alors que le pire a été évité de justesse, ce sont les pressions politiques qui menacent un principe indispensable au bon fonctionnement de la politique monétaire : l'indépendance.

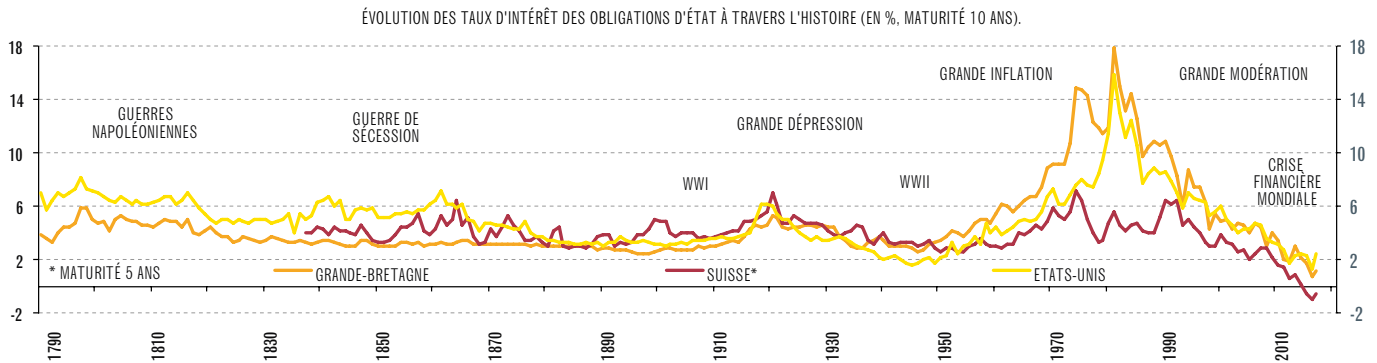
L'indépendance, sous sa forme actuelle, fait d'abord apparition en Nouvelle-Zélande en 1989, puis s'étend à l'Angleterre (1997), et se répand ensuite à l'Europe et à la Suisse (1999). Héritage de la période inflationniste des années 1970, le principe est considéré comme une réponse efficace pour contrôler le renchérissement. Aux États-Unis et en

Allemagne, son apparition est toutefois plus ancienne. L'indépendance est établie en 1951 par le « Treasury Act », lequel marque la première séparation entre les autorités fiscale et monétaire.

Le retrait partiel de la responsabilité du gouvernement élu dans la gestion du cadre monétaire trouve sa justification dans l'observation des faits historiques. En effet, depuis l'apparition des monnaies nationales, les banques centrales ont souvent été transformées, de manière presque incestueuse, en bras allongé de l'État. Les gouvernements les ont d'abord utilisées pour mener des guerres onéreuses, telles que les croisades, les conquêtes napoléoniennes, ou encore pour se sortir de mauvaises passes économiques.

Les banques centrales ont ainsi conduit à la monétisation des dettes publiques, puis servi à maquiller les intentions gouvernementales en termes d'inflation dans le but de faire fondre l'endettement, lui-même devenu trop important suite à la conduite de politiques expansionnistes. À cet égard, la forte collaboration entre la Réserve fédérale américaine (Fed) et le Trésor américain a notamment permis le financement d'un déficit public annuel de plus de USD 1 300 mrd entre 2009 et 2011, soulevant des interrogations quant à l'indépendance en temps de crise.

Afin de contenir un État tout-puissant, il apparaît primordial pour le bien-être public que la gestion de la masse monétaire soit préservée des ingérences politiques. À l'instar du raisonnement qui avait conduit



au XVIII^e siècle à l'indépendance de la justice, une institution monétaire autonome est un avantage à bien des égards. D'une part, en garantissant de longs mandats à son gouverneur, elle permet la fixation d'objectifs à long terme libres de tactiques politiciennes ; et, d'autre part, elle assure une expertise technique qui permet d'atteindre de manière efficace les objectifs. Elle confère avant tout une forte crédibilité, essentielle à l'action de la banque centrale.

Les attaques, plus ou moins justifiées, à l'encontre des grands argentiers se sont considérablement accrues à la suite de décisions peu orthodoxes prises durant la crise financière. Plusieurs exemples tous azimuts : le gouverneur de la Banque de réserve de l'Inde, Raghuram Rajan, s'est fait

férer avec les banquiers centraux que la mer de revenir au rivage. Pour le pêcheur, cela s'appelle la marée ; pour l'argentier, la tutelle.

Finalement, la légitimité de l'indépendance des banques centrales repose sur les actions des banquiers centraux. Trop souvent, peut-être, sous les projecteurs – car seuls face à la crise –, ces derniers doivent utiliser avec parcimonie les pouvoirs qui leur sont conférés. De surcroît, la justification de l'indépendance n'est plus entièrement la même dès que l'on décide d'accroître les responsabilités et les objectifs des banques centrales ; ceci d'autant plus en présence de fortes turbulences financières.

LA LÉGITIMITÉ DE L'INDÉPENDANCE DES BANQUES CENTRALES REPOSE SUR LES ACTIONS DES BANQUIERS CENTRAUX

évincer sur fond de désaccord avec New Delhi ; le plan d'assouplissement quantitatif de la Banque centrale européenne a été contesté devant les tribunaux allemands ; la Banque d'Angleterre s'est fait critiquer pour son évaluation du risque lié au « Brexit » ; et la Fed s'est dite « sous menaces » par deux projets de loi du Congrès visant à restreindre sa liberté d'action.

La Suisse, non plus, n'est pas à l'abri de cette menace : les vives réactions à la suite de l'abandon du taux plancher en sont la preuve. La Banque nationale suisse (BNS) a essuyé des critiques, tant au niveau national qu'international. Trois projets de réforme furent proposés dans la foulée, sans qu'aucun n'aboutisse finalement. Pourtant, le risque d'interférence subsiste : imaginons la réaction de la Confédération et des cantons si l'euro venait à s'apprécier fortement, menant au dégagement de plusieurs dizaines de milliards de francs de bénéfice !

Quoique le bien-fondé du principe d'indépendance ne soit pas remis en question actuellement, ces critiques ne peuvent aucunement être ignorées. L'histoire nous rappelle que l'on n'empêche pas plus les politiques d'inter-

Face à la complexité du système financier international, l'étanchéité entre les décisions d'ordre monétaire et les répercussions d'ordre fiscal n'est plus complètement garantie et mène naturellement à plus d'interférences politiques. Afin de trouver le cap permettant de naviguer au mieux contre vents et marées, le dialogue avec les responsables politiques, mais aussi avec la population, sera essentiel au maintien du principe. C'est ainsi uniquement qu'une politique monétaire indépendante continuera de contribuer au bien-être général. ■

ACQUÉRIR UNE RÉSIDENCE SECONDAIRE EN FRANCE, EN ITALIE OU ESPAGNE ?



PATRICK PIRAS,
CoRe Service S.A.

Elena Budnikova

VOUS HABITEZ EN SUISSE ET VOUS HÉSITEZ ENTRE LA FRANCE, L'ITALIE ET L'ESPAGNE POUR ACQUÉRIR UNE RÉSIDENCE SECONDAIRE ? VOICI CE QU'IL FAUT SAVOIR D'UN POINT DE VUE JURIDIQUE ET FISCAL PRÉALABLEMENT À VOTRE ACQUISITION.

Tout d'abord, et contrairement à la Suisse, l'acquisition d'une résidence secondaire dans ces pays est tout à fait libre. Le processus d'acquisition est similaire à la Suisse, seul un notaire peut enregistrer l'acte et le publier au registre immobilier.

FORMALISME ET DROITS D'ENREGISTREMENT AU MOMENT DE L'ACQUISITION

Chaque pays applique des droits d'enregistrement proportionnels qui, avec les frais de notaire, sont en général à la charge de l'acquéreur.

Comme la plupart du temps le prix de vente inclut les frais d'agence, une astuce pour réduire les droits d'enregistrement et frais de notaire consiste à ce que vous preniez en charge les frais d'agence immobilière pour réduire l'assiette de taxation. Par exemple pour un prix de vente affiché de 850 000 euros, le vendeur perçoit 800 000 euros et l'agent immobilier 50 000 euros. Si vous prenez à votre charge les honoraires d'agence, vos frais et droits seront calculés sur 800 000 euros et non sur 850 000 euros. Il conviendra d'obtenir l'accord préalable des parties.

En France, les droits d'enregistrement varient entre 5,09 % et 5,80 % pour les biens achetés depuis plus de 5 ans, ou au taux réduit de 0,715 % pour les biens neufs, achetés donc depuis moins de 5 ans (dans ce cas le prix de vente inclut la TVA qui est reversée par le vendeur à l'administration fiscale). À ces droits s'ajoutent les frais de notaire compris entre 1,5 et 2 %.

En Italie, avant toute transaction, vous devez présenter au service des impôts une demande d'attribution de numéro d'identification fiscale (codice fiscale) sans quoi l'opération d'acquisition n'est pas possible. Si vous ne parlez pas italien, un interprète est exigé le jour de la signature finale chez le notaire pour s'assurer que vous avez bien compris les termes du contrat.

Les droits d'enregistrement sont de 7 % sur le prix de vente, qui n'est pas forcément celui négocié mais qui est celui de la valeur cadastrale fixée par l'administration fiscale italienne. Si le bien acheté a été achevé depuis moins de 5 ans, les droits d'enregistrement sont remplacés par la TVA à 10 % (voire 22 % pour les biens de luxe). À ces droits s'ajoutent les frais de notaire compris entre 1,5 et 2 %.

En Espagne, comme pour l'Italie, vous devez obtenir au préalable un numéro d'identification fiscale pour les étrangers (N.I.E). Si vous ne parlez pas espagnol, un interprète sera également exigé.

Les droits d'enregistrement sont compris entre 4 % et 10 % du prix de vente selon les régions. Pour les biens neufs, lesdits droits sont remplacés par la TVA au taux de 10 %.

À CES DROITS S'AJOUTENT LES FRAIS DE NOTAIRE QUI SONT COMPRIS ENTRE 600 ET 1000 EUROS.

Fiscalité lors de la détention de votre résidence secondaire
En France, le propriétaire devra payer une taxe foncière et l'occupant du logement, la taxe d'habitation. Son montant est calculé par la mairie de chaque commune et dépend de la valeur cadastrale du logement et du taux d'imposition municipal. À noter que la taxe d'habitation est majorée de 20% pour les occupants non résidents. Si votre patrimoine immobilier dépasse les 1,3 million d'euros net au 1^{er} janvier, un impôt sur la fortune compris entre 0,5 et 1,5% sera dû par le propriétaire.

En Italie, les propriétaires sont assujettis aux impôts fonciers, qui s'appellent l'IUC (Imposta Municipale Unica). L'IUC comprend 3 taxes : l'IMU (taxe foncière), la TASI (taxe sur la maintenance municipale) et la TARI (taxe sur les déchets). Les taux varient entre 0,77% et 1,4% de la valeur cadastrale. Pas d'impôt sur la fortune pour l'instant sur les biens détenus en Italie.

En Espagne, l'IBI (impuesto sobre bienes inmuebles) frappe les biens immobiliers. Il s'agit de l'équivalent de la taxe foncière. Il se paye une fois par an ou peut être prélevé trimestriellement. Son montant est calculé par la mairie de chaque commune et dépend de la valeur cadastrale du

D'UN POINT DE VUE FISCAL,
L'ITALIE SEMBLE REMPORTER HAUT
LA MAIN LA COMPARAISON AVEC
SES VOISINS LATINS

logement et du taux d'imposition municipal. Le revenu « fictif » tiré de la libre disposition d'un immeuble non loué et non affecté à la résidence principale est susceptible d'une imposition à l'impôt sur le revenu dans la catégorie des rentas imputadas. Enfin, un impôt sur le patrimoine dont le seuil et le taux dépendent des régions peut s'appliquer sur la valeur de votre résidence secondaire. ■

van/ksen

brainstorming



LA DÉMOCRATISATION DU CHANGE DE DEVISES EST EN MARCHÉ

Entretien avec JEAN-MARC SABET,
fondateur et CEO de b-Sharpe
Propos recueillis par FABIO BONAVIDA

BUREAU DE CHANGE ENTIÈREMENT EN
LIGNE, B-SHARPE EST PARVENU À TROUVER
SA CLIENTÈLE DANS UN SECTEUR
ULTRA-CONCURRENTIEL. ET LES DÉVELOPPE-
MENTS À VENIR AUGURENT UNE CROISSANCE
SOUTENUE POUR LA PME GENEVOISE.

LE « KNOW HOW » BANCAIRE EST
DANS NOTRE ADN ET NOTRE
EXPÉRIENCE DANS LES DOMAINES
FINANCIERS ET BANCAIRES
NOUS PERMETTRA À COUP
SÛR D'AMÉLIORER DES PROCESSUS
EXISTANTS ET DE CRÉER
DE NOUVELLES APPLICATIONS

Vous avez créé b-Sharpe, une fintech spécialisée dans le change de devises en ligne, comment est née cette idée ?

De mon expérience personnelle ! Ancien cambiste de formation, j'ai, à titre personnel, fait par le passé plusieurs opérations à des taux de change qui étaient intéressants... surtout pour ma banque. Sachant que les banques prennent une marge importante sur ces opérations, j'ai eu l'idée de proposer un service « fair play » qui soit « gagnant-gagnant », à la fois pour l'intermédiaire et pour les clients, qu'ils soient des PME ou des particuliers, petits, moyens ou grands. L'idée de b-Sharpe de démocratiser le change de devises était née.

Comment la société a-t-elle évolué ces dernières années ?

Nous connaissons une forte croissance depuis trois ans. Ceci est dû à plusieurs facteurs : un bon timing, une meilleure compréhension des clients de ce qu'est le change, et une volonté de plus en plus affirmée des clients d'être libres, ce que propose b-Sharpe avec un service sans abonnement, ni engagement. La société a pu se développer au démarrage, grâce à un socle de clients PME qui m'étaient proches. L'abandon du taux plancher par la Banque nationale suisse en janvier 2015 a été pour nous une date importante : suite à cet événement, nous avons été littéralement submergés par les inscriptions de nouveaux clients qui, frustrés des conditions proposées par leur intermédiaire financier habituel, se sont massivement tournés vers nous. Nos premiers clients particuliers étaient principalement des « early adopters », avec très souvent des profils technologiques (ingénieurs et informaticiens). Depuis un an, le profil de ces clients est devenu beaucoup plus homogène, avec par exemple des enseignants, des techniciens, des commerciaux, des infirmières... Pour l'anecdote, nous avons dans notre clientèle un nombre non négligeable de salariés d'établissements bancaires qui ont, pourtant, des conditions préférentielles pour leurs employés. Au final, nous doublons notre base de clientèle tous les 6 à 8 mois et avons aujourd'hui plus de 4 000 clients.

Justement, qui sont vos clients ?

Notre clientèle est composée de PME actives dans tous types de domaines, comme, par exemple, des tours-opérateurs, des sociétés horlogères, industrielles, des magasins... En fait dès qu'il y a une notion de change de devises et quel que soit le montant, nous intervenons. Une autre partie de notre clientèle est composée de clients particuliers, principalement des frontaliers, des expatriés, et des résidents suisses qui ont besoin de changer régulièrement ou occasionnellement des devises.



JEAN-MARC SABET, CEO de b-Sharpe

Et vos concurrents ?

Nos concurrents les plus importants sont les banques et les bureaux de change, car ce sont eux qui captent aujourd'hui le plus gros volume d'opérations. Viennent ensuite les diverses fintechs comme Transferwise ou Currency Fair par exemple.

Qu'est-ce qui différencie b-Sharpe de ses concurrents ?

Le change de devises est un secteur ultra-concurrentiel. Les clients des banques viennent chez nous certes sur des aspects de coûts, car nous leur faisons économiser beaucoup d'argent, mais aussi pour différentes autres raisons comme le fait que la sécurité des fonds qui nous sont envoyés soit assurée par un contrat d'assurance inclus dans nos prestations, mais aussi pour notre totale transparence car nos taux de change et nos marges sont communiquées en temps réel sur notre site, sans oublier notre totale liberté d'action, le service que nous proposons étant sans abonnement ni engagement de montant ou de fréquence d'opérations. J'insiste sur cette assurance qui nous différencie significativement de tous nos concurrents : celle-ci couvre à hauteur de 1,5 million de francs les transactions contre la fraude, le hacking ou le détournement, des thèmes qui font malheureusement les

grands titres de l'actualité depuis quelques mois. Alors que certains concurrents jurent sur l'honneur qu'ils pourront vous rembourser en cas de problème, chez b-Sharpe, un contrat d'assurance le garantit. Enfin, b-Sharpe est une société suisse, un facteur qui rassure toute PME ou personne ayant une activité en Suisse.

Effectivement la question du sérieux se pose pour chaque client qui veut passer par des services comme le vôtre. Y a-t-il des différences significatives sur ce point entre les acteurs fintech du change ?

Tant les acteurs traditionnels que certaines fintechs jouent sur la méconnaissance qu'ont certains clients du change de devises. Il n'est pas rare par exemple de voir le taux de change interbancaire affiché sur une application ou un site, avec une mention écrite en tous petits caractères : « valeur indicative » ou « non contractuelle ». C'est un peu comme si un commerçant affichait des tarifs « prix coûtants » sur ses étiquettes, et qu'il rajoute une marge au moment de payer. Nous souhaitons nous démarquer de ces pratiques en affichant une transparence totale.

Quand on lance une fintech dans un secteur aussi concurrentiel que le change de devises, quelles sont les qualités nécessaires pour y arriver ?

Au-delà de l'idée qui doit rencontrer son marché, il faut s'entourer de bons partenaires, et de personnes très compétentes sur le plan technique pour que le projet se transforme en un service concret et attractif pour les clients. Mais je crois surtout qu'il est important, en tant que dirigeant, d'avoir une vision très claire à la fois de l'évolution de son marché

« LES AUTORITÉS ONT COMPRIS L'ENJEU DES FINTECHS »

et de l'endroit où on veut positionner sa société dans les années à venir. Pour moi, la qualité d'une stratégie se voit certes dans les résultats mais surtout dans la mise en œuvre, avec des moyens qui doivent être adaptés à cette stratégie. La remise en question régulière fait aussi partie des prérequis, ce qui nécessite des capacités d'écoute.

B-Sharpe s'est spécialisée uniquement dans le change de devises. Est-ce un choix ?

La plupart des fintechs se sont spécialisées dans une activité particulière et viennent concurrencer les banques qui, elles, ont une approche beaucoup plus globale. Notre stratégie a

consisté à être très performants sur une activité que nous maîtrisons, le change de devises. Pour soutenir cette spécialisation, notre équipe est composée de spécialistes métier : cambistes, marketing digital, compliance et IT. Cela nous a permis d'être rentables très vite et nous laisse une certaine liberté pour préparer des projets plus globaux que le simple change de devises.

Quels sont les prochains développements de b-Sharpe ?

Les évolutions légales voulues par la FINMA devraient nous permettre de développer une activité bancaire dans le cadre de ce qu'elle nomme la licence bancaire « light ». Celle-ci nous permettrait d'ajouter quelques nouvelles cordes à notre arc et proposer des services bancaires simplifiés à nos clients. Nous étudions aussi actuellement le potentiel d'une licence européenne qui nous permettrait de nous développer en Europe. Sur le plan des fonctionnalités, nous sortons cette année une application mobile qui apportera plus de souplesse à nos clients.

Votre société s'inscrit dans le secteur des technologies financières. Comment considérez-vous l'évolution de ces dernières en Suisse ?

Je crois que nous sommes au début de la courbe de croissance de ces services. Il sera demain par exemple aussi évident de passer par des services comme b-Sharpe pour son change de devises que de passer par des services comme Airbnb pour ses vacances. La prise de conscience se fait progressivement, et selon moi le frein est avant tout lié à l'inertie des habitudes et à la confiance. Comme les clients tissent de moins en moins de liens affectifs avec les marques traditionnelles, il sera moins difficile pour un acteur comme b-Sharpe de rentrer dans le jeu et de proposer son offre.

La prise de conscience de cette révolution numérique n'est-elle pas un peu tardive quand on la compare avec d'autres pays européens où les startups se multiplient depuis de nombreuses années ?

C'est une question d'écosystème : ce qui fait la force des pays d'Asie ou anglo-saxons, c'est la diversité et la complémentarité des startups ainsi que les liens étroits qui existent entre les écoles et les entreprises. Les cantons travaillent dur pour développer de tels écosystèmes en Suisse, comme par exemple certains cantons romands sur des thématiques telles que l'oncologie, la réalité virtuelle ou les drones. Notre culture suisse veut que nous prenions du temps pour « peser le pour et le contre » et bien analyser, mais nous sommes très forts dans la mise en œuvre parce que précisément nous avons pensé à beaucoup de choses en amont. La force de la Suisse,



Elina Budnikova

c'est aussi son pragmatisme : les autorités ont compris l'enjeu des fintechs au niveau international, et ont commencé à faire évoluer la législation pour rendre des sociétés comme les nôtres plus compétitives dans ce contexte. Je reste donc confiant pour la suite, tous les astres sont alignés !

Comment voyez-vous votre secteur d'activité dans 5 ans ?

Nous avons compris que le secteur n'allait plus évoluer linéairement mais exponentiellement en termes d'innovations et d'habitudes de consommation. Concrètement, je pense que notre secteur va plus bouger dans les cinq prochaines années qu'il n'a bougé dans les quinze dernières. C'est selon moi moins une question de prix que d'état d'esprit qui va guider les futurs clients : certes, ils continueront à chercher des taux de change intéressants, mais ils voudront surtout être beaucoup plus libres, un peu à l'image de ce qui se passe dans la grande consommation : les clients délaissent de plus en plus les grandes enseignes au profit de circuits de consommation plus courts, plus proches, plus spécialisés et plus concurrentiels. Le client d'aujourd'hui diversifie déjà la manière dont il consomme des services financiers. Demain, ce phénomène sera amplifié, et il est probable que la concurrence aidant, il soit plus simple de changer de fournisseur. Dans le circuit actuel et traditionnel, les

clients sont confrontés à des banques généralistes. Des acteurs comme b-Sharpe proposeront au contraire des compétences spécialisées dans des domaines tels que le change, à des conditions nettement plus avantageuses. En clair, nous aurons en face de nous des consommateurs qui changeront plus facilement de prestataire, ce qui représente, pour b-Sharpe et les fintechs en général, une opportunité extraordinaire. Si on estime la part de marché des fintechs sur le change à 1 % environ en Suisse en 2017, j'estime qu'elle sera comprise entre 5 et 10 % dans 5 ans.

Quel est aujourd'hui le principal frein au développement de votre activité ?

Comme beaucoup de fintechs, un des challenges consiste à communiquer notre marque et notre message. Tout le monde connaît Coca-Cola, et ce dernier n'a pas besoin d'expliquer ce qu'est la soif à ses clients. Pour b-Sharpe, c'est exactement l'inverse : nous sommes confrontés à des clients qui ne comprennent pas forcément le fonctionnement d'une transaction de change et la manière dont les frais relatifs sont calculés, et même si notre notoriété augmente chaque jour, tous nos potentiels clients ne nous connaissent pas encore. Notre challenge consiste donc à communiquer davantage sur la marque et à expliquer le plus précisément possible,

tout en restant pédagogique, le fonctionnement du change et du service que nous offrons. La confiance est également un très gros enjeu : nos futurs clients devront avoir suffisamment confiance en notre marque pour nous confier le change de leur salaire ou le change de plusieurs centaines

« LE SECTEUR FINTECH NE VA PLUS ÉVOLUER LINÉAIREMENT MAIS EXPONENTIELLEMENT »

de milliers de francs. Nous travaillons dur de notre côté pour établir cette confiance, mais nos efforts sont parfois perturbés par des événements extérieurs comme des pratiques concurrentielles non conventionnelles qui viennent indirectement ternir l'image de sociétés comme la nôtre.

Quels seraient les soutiens à mettre en place afin de doper l'innovation helvétique ?

Le soutien doit se faire à plusieurs niveaux. D'abord réglementaire, la FINMA soutient fortement le développement des fintechs grâce à la création d'un pôle spécialement réservé à cet univers. Ensuite financier, la Suisse est en retard en comparaison avec d'autres places financières pour ce qui concerne l'accès au financement. Une bonne nouvelle vient néanmoins de tomber puisque la Confédération vient d'annoncer la création d'un fonds privé de 500 millions destiné à l'innovation.

Est-ce que la Suisse est trop ancrée dans sa tradition bancaire pour s'imaginer pionnière en matière de fintechs ?

La Suisse n'est clairement pas pionnière en matière de fintech. Par contre, le « know how » bancaire est dans notre ADN et notre expérience dans les domaines financiers et bancaires nous permettra à coup sûr d'améliorer des processus existants et de créer de nouvelles applications. Regardez les cryptomonnaies par exemple. Ce phénomène a commencé aux États-Unis. Il y a à peine 3 ans, personne en Suisse ne parlait du bitcoin ou d'autres cryptodevises et encore moins de la blockchain. Aujourd'hui, on fabrique de la cryptomonnaie dans les alpages suisses !

En dehors de vos activités au sein de b-Sharpe, vous avez également contribué à la production du film 8, dont la mission était de présenter les huit objectifs du millénaire pour le développement, pourquoi cette démarche ?

Un ami d'enfance, producteur de cinéma, est venu me voir pour me parler de son projet de film. Présenter et faire prendre conscience au plus grand nombre de personnes

de ces huit objectifs du millénaire pour le développement, grâce aux talents artistiques de huit réalisateurs d'exception. Cette idée m'a touché et m'a fortement intéressé à différents niveaux : idéologique tout d'abord puisque je m'identifiais parfaitement à l'envie de tout faire pour que ces buts soient atteints. Pédagogique aussi car grâce au cinéma, l'idée peut se propager rapidement. J'avais en ligne de mire la création d'un fonds qui investirait dans le cinéma.

Quelles ont été les conséquences concrètes de cette œuvre ?

La conséquence dont je suis le plus fier, c'est que ce film est à l'origine d'un festival de courts métrages, « Le Temps Presse », grâce auquel des réalisateurs partagent leur vision du monde à travers un court métrage de fiction en lien avec les ODD (Objectifs de Développement Durable). Ce festival reçoit en moyenne plus de 300 courts métrages de 40 pays chaque année. Pour illustrer l'importance de ce festival, les Présidents d'honneur de la prochaine édition sont le Professeur Mohammad Yunus (Prix Nobel de la Paix et créateur du microcrédit) et le metteur en scène Wim Wenders.

Fort de cette expérience, quels sont les défis que vous identifiez pour la planète ces prochaines décennies ?

Selon moi, le sort de la planète n'est pas de la responsabilité de tout le monde, mais de chacun. Aussi, j'essaie à mon niveau d'appliquer certains principes qui me sont chers, comme la manière de consommer les énergies et les ressources, le respect de l'environnement et la condition des femmes et des enfants. \

CÔTÉ PRIVÉ

- Un lieu fétiche ? Fort Myers Beach en Floride
- Une ville préférée ? New York
- Une heure préférée ? Pourquoi ? Environ 19h00, parce que c'est l'heure à laquelle je rentre retrouver ma femme et mes enfants.
- Un personnage préféré ? Le grand et l'unique Roger Federer
- Une citation qui vous inspire au quotidien ? Ne demande jamais ton chemin à celui qui le connaît. Tu risquerais de ne pas pouvoir t'égarer.
- Une musique préférée ? Un album qui a bercé mon adolescence : Love over Gold du groupe Dire Straits.
- Un livre préféré ? The Innovator's Dilemma de Clayton Christensen
- Un souhait impossible ? La paix et la liberté pour tous
- Votre meilleure qualité ? Mon honnêteté
- Votre pire défaut ? Ma mauvaise foi
- Une passion en particulier ? Le golf

GASTRONOMIE :

12 ACTEURS

D'INFLUENCE

Propos recueillis par AMANDINE SASSO

Dossier coordonné par LOUIS-OLIVIER MAURY et ANNE-FRANÇOISE HULLIGER



Elena Budnikova

Colette disait : *« si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine. »* C'est l'une des questions que nous avons posées à ces magiciens du quotidien – des chefs cuisiniers d'excellence – dans ce 24^e index influence de Market portant sur la gastronomie. Tous sans exception ont d'abord évoqué la passion, qualité indispensable pour exercer ce métier ô combien difficile, mais terriblement enrichissant. La cuisine est pleine d'amour, c'est la transfiguration d'un pur moment de bonheur, une parenthèse enchantée. Elle se veut également le miroir d'une société par lequel elle « traduit inconsciemment sa structure (...) et ses contradictions » selon Claude Lévi-Strauss. La cuisine dépeint donc aujourd'hui une société en pleine mutation, à l'image de

la starisation de jeunes chefs, propulsés sur le devant de la scène en un claquement de doigts, mais dont le succès est parfois fugace, et qui se révèle parfois être un miroir aux alouettes pour l'aspirant maître-queux ! La cuisine est aussi parfois cruelle, demandant au jeune apprenti de grandir trop vite et réclamant sa livre de chère, que tous ne sont pas prêts à donner. Pourtant, c'est un domaine dans lequel subsiste un peu de magie, fascinant pour beaucoup, auréolé de mystère, devant la dextérité dont font preuve ces grands chefs pour transformer un simple repas en moment d'exception. Laissons donc la parole à ces enchanteurs des sens, pour qu'ils évoquent avec nous leurs plats fétiches et leur vision de la gastronomie du futur...ces fidèles garants d'un patrimoine intemporel.

Philippe Chevrier

Chef et propriétaire du Domaine de Châteaueux

Philippe Chevrier débute son apprentissage en 1976, dans les cuisines du restaurant Le Chat Botté, à l'Hôtel Beau-Rivage de Genève. Ses études terminées, il est engagé comme commis pendant un an au restaurant L'Oasis à Mandelieu-la-Napoule, dans le sud de la France, sous l'égide du chef Louis Outier. Il se forme également en boulangerie et confiserie-pâtisserie entre 1982 et 1983. Une année plus tard, il passe un an comme cuisinier chez Frédy Girardet à l'Hôtel de Ville de Crissier. Par la suite, il devient sous-chef de cuisine au Restaurant le Patio à Genève, durant deux ans. Puis, il est engagé comme chef au Domaine de Châteaueux à Satigny, dont il devient propriétaire en 1989. Il obtient sa première étoile Michelin en 1991 et la seconde en 1994. Deux ans plus tard, il est fait Chevalier de l'ordre du Mérite agricole. Chef (entreprise) émérite, il ouvre le Café de Peney, reprend le restaurant Le Vallon à Conches et ouvre l'Épicerie de Châteaueux, toujours à Satigny. En 2005, il lance une gamme de produits en vente en grandes surfaces pour Delicatessa Globus et Manor Food, puis l'année suivante c'est une gamme de vins qui voit le jour, en coopération avec Nicolas Bonnet



Marc Nigghetto

influencer des périodes. Comparable à la peinture, on peut aussi parler de courants d'inspiration en cuisine.

Mon plat signature : le chausson aux truffes et foie gras. C'est un plat que j'adore proposer à mes clients depuis 32 ans. Il m'a été transmis par mon Chef d'apprentissage, Jean Boutiller, Meilleur Ouvrier de France en 1961.

Je crois plus au travail qu'au talent. Comme Jacques Brel le disait, « 10 % de talent, 90 % de travail », ou « 10 % d'inspiration, 90 % de transpiration ». Le talent ne suffit pas si l'on n'est pas travailleur ! Et plutôt que de métier, je parlerais de

passion. Confucius affirmait : « si tu fais un métier que tu aimes, alors tu ne travailleras plus jamais un seul jour de ta vie ». C'est ainsi que je conçois le métier de cuisinier...

J'aime bien cette citation de Colette, mais plutôt que de parler de sorcellerie, j'évoquerais la magie, l'imagination, l'inspiration, l'improvisation... La cuisine est vraiment le seul métier qui sollicite et peut émerveiller les 5 sens !

Quant à l'avenir de la cuisine, celle-ci évolue en permanence mais subit aussi des dérives. Les modes se font et se défont au détriment du respect et de la qualité initiale du produit. Je vois l'avenir plutôt autour d'une cuisine sans frontières, moins marquée par pays et plus universelle grâce à la facilité de l'approvisionnement et de la diversité des produits. \

**LA CUISINE EST VRAIMENT LE SEUL
MÉTIER QUI SOLLICITE ET PUISSE
ÉMERVEILLER LES 5 SENS !**

et la Cave de Genève, et il lance également des croisières gastronomiques sur le bateau « Le Savoie » en association avec la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman. En 2008, il crée Philippe Chevrier-Le Traiteur et reprend le Relais de Chambésy. Les années suivantes, il devient propriétaire du Café des Négociants, du Patio Rive Gauche, ouvre Denise's Art of Burger et du Bar-Grill chez Philippe. Cela fait aujourd'hui 42 ans qu'il œuvre dans le domaine de la gastronomie. « Selon moi « avoir de l'influence » se traduit par le fait d'avoir un style identifié qui plaît, un savoir-faire reconnu permettant de faire avancer la profession. La gastronomie est une forme d'art : les styles des chefs vont

**INVESTISSEZ DANS
LE NOUVEAU MARKET.**
LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET
WORTH INDIVIDUALS

ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH
1 an/ 8 éditions pour 109 chf
2 ans/ 16 éditions pour 188 chf



Carlo Crisci

Chef du restaurant Le Cerf

Carlo Crisci fête cette année ses 35 ans de carrière au sein du restaurant le Cerf. Autodidacte, il n'a pas fait ses armes dans de grandes maisons, mais c'est auprès de son grand-père, de son grand-oncle et de son père, qu'Angelo Crisci a appris ses plus belles leçons. Il met l'accent sur le respect du produit et de ses origines. Fin observateur de l'évolution culinaire, il est ouvert à tout ce qui se passe dans le monde gastronomique, sans pour autant se laisser influencer et sait rester fidèle à son identité, tout en étant à l'écoute de ses clients. « Avoir de l'influence, c'est pour moi la capacité d'aider d'autres personnes à se perfectionner ou de les encourager à voir les choses de son point de vue, ou encore d'être respectueux. En tant que parent, nous influençons nos enfants jusqu'à un certain âge. On essaie de les éduquer au mieux pour devenir des personnes respectueuses et bonnes.

J'aime la différence. J'aime être différent, à contresens d'un courant ou d'une tendance. Dans les années 90, j'étais considéré comme un extraterrestre, un original dans le métier. Je me rappelle qu'à cette époque les grands chefs utilisaient



recherche du nouveau, de l'innovation. Nous sommes en constante évolution. Nos clients n'ont ainsi pas l'impression de manger à chaque fois la même chose. L'essentiel, c'est de créer une cuisine sincère. Je cuisine ce que j'aimerais manger et j'offre cette pensée à nos clients.

Pour être un bon chef, il faut être créatif, passionné, aimer innover et travailler dur. Il faut aussi avoir une grande flexibilité. Les personnes trop carrées ne restent pas longtemps dans le métier. Le produit est également un point essentiel du métier, il faut aimer le produit et apprendre à se l'approprier. Cette citation de Colette me correspond bien. Je suis quelqu'un qui improvise beaucoup, c'est ce qui m'inspire et me motive dans mon métier, et j'essaie au mieux de transmettre ma passion. Ce que l'on fait ici au restaurant Le Cerf est unique ; au-delà de notre carte, nous surprenons nos clients en proposant des plats créés à la dernière minute, juste parce que l'envie d'inventer était là. J'ai ce tempérament que les artistes comprendront, où lorsque la création nous appelle, il n'y a plus rien à faire, à part créer.

J'AI CE TEMPÉRAMENT QUE
LES ARTISTES COMPRENDONT,
OÙ LORSQUE LA CRÉATION NOUS
APPELLE, IL N'Y PLUS RIEN
À FAIRE, À PART CRÉER

des assiettes rondes, et moi déjà un service que l'on utilise aujourd'hui. Peut-être suis-je avant-gardiste, ce qui compte c'est que je ne déroge pas sur mes idées et je ne fais pas comme les autres. Est-ce que c'est cela l'influence ? Je vous laisse le soin d'en juger...

Je n'ai pas vraiment de plat signature. J'aime essayer, créer, offrir toujours autre chose. Les clients qui viennent chez nous ont confiance en nous. La preuve, on fait quand même 99% de notre chiffre d'affaires avec nos « menus surprises ». Ils se laissent aller et embarquent dans le voyage. Le cadre y est sûrement aussi pour quelque chose. On aime ce que l'on fait et cela se ressent. Nous sommes perpétuellement à la

Pour moi avant tout, la vraie star reste le produit. Il faut être au plus proche du produit. C'est le goût qui nous dirige. Le client doit être surpris par la visibilité, le goût vivant et naturel du produit, et ressentir sur le moment la sensibilité exprimée dans l'assiette. Le défaut de la cuisine d'aujourd'hui, c'est qu'elle est en train de laisser trop de place à l'esthétisme. Il faudrait arriver à un esthétisme naturel et spontané. Ce qui n'est pas évident.

En ce qui concerne le métier du chef, en effet avec l'arrivée des nouvelles technologies et au travers des réseaux sociaux, on nous demande d'être plus visible et prendre le devant de la scène. Un visage est aujourd'hui placé derrière « chaque marque » et associé à elle. Je pense que tout le monde a envie d'être entouré par des personnes fortes, inspirantes et qui soient des modèles influents dans nos vies. Je ne me considère pas ainsi, je fais simplement ce que j'aime faire dans le but de transmettre mon savoir-faire et mon amour pour mon métier et cela à des générations futures. Je ne suis pas de cette « nouvelle génération » de « glamourisation », mais on va essayer de s'exposer un peu plus... » \

Claude Legras

Chef du restaurant Le Floris

Cette année, cela fait 47 ans que Claude Legras, chef doublement étoilé, officie en cuisine. Son parcours est exemplaire : arrivé à Genève à 25 ans, il débute au Lion d'or à Cologny - restaurant alors déjà étoilé - et obtient rapidement une clé d'or au Gault et Millau en 1985. La seconde étoile arrive quatre ans plus tard et il obtient le prestigieux titre de « Meilleur ouvrier de France » en 1991. Par la suite, il est aux commandes du restaurant du Parc des Eaux-Vives pendant quatre années, durant lesquelles il obtient une autre étoile. Ce n'est qu'en 1997

qu'il reprend le Floris, auquel il fait encore gagner une étoile dans l'année et obtient 16 au Gault et Millau. Il acquiert sa deuxième étoile en 2008-2009 après plusieurs rénovations du restaurant. Curieux, il a également ouvert un Food truck avec lequel son équipe sillonne la ville de Genève. « Avoir du respect et la maîtrise de son travail : c'est ainsi que je définirais l'influence. C'est également savoir motiver les jeunes pour qu'ils viennent dans nos brigades, leur apprendre ce que signifie l'excellence pour les Meilleurs Ouvriers de France, mais surtout partager et transmettre son savoir-faire comme l'ont fait nos propres maîtres d'apprentissage. Je crois que lorsque l'on est conscient, cette idée de transmission est primordiale car elle permet de pérenniser notre métier. Enfin, le relationnel compte beaucoup dans notre métier, car c'est la clé pour pouvoir placer nos apprentis dans de belles maisons, que ce soit en France ou à l'étranger.

Il y a deux plats que j'aime tout particulièrement réaliser : la bouillabaisse, car c'est tout un rituel. Il y a un véritable travail de salle et c'est le plat par excellence qui respecte le poisson. Le second, c'est un peu ma madeleine : c'est le bonbon de foie gras aux truffes. Je ne le réalise qu'en hiver, lors de la saison de la truffe fraîche. C'est un morceau de foie gras poêlé, avec une lamelle de truffe et une cristalline de sucre passée sous la salamandre. Mon idée, c'était de retrouver mon enfance : créer un plat gastro ludique que l'on puisse manger avec les doigts. C'est un plat plein d'émotion et de nostalgie. Il est évident que notre métier est difficile : c'est pour cela que la qualité première à avoir c'est la passion. Mais aussi l'envie de faire plaisir aux autres, tout en se faisant plaisir. C'est également important d'être soutenu par ses proches, car ce n'est pas évident de concilier travail et vie de famille. Raison pour



laquelle beaucoup de jeunes décrochent et préfèrent travailler en collectivité car les horaires sont plus souples. Je ne les blâme pas, mais je trouve cela infiniment dommage : c'est notre patrimoine qui est en train de s'étioler car il n'y a plus personne pour prendre le relais, et ça me fait peur !

Le conseil que je donnerais aux jeunes, c'est d'être ultra motivé, de ne pas penser qu'à l'argent. La reconnaissance viendra plus tard. Dans notre profession, ce ne sont pas les diplômes qui font avancer, mais plutôt

la maîtrise de notre art, des volumes, de l'harmonie des sauces et des goûts et de dégager de l'émotion : savoir surprendre ! Ce que vous apportez au client, ce n'est pas seulement de la très bonne cuisine, c'est aussi un moment de détente, de bonheur, de curiosité. C'est de les faire rêver... Cette citation de Colette m'a plu : elle est très juste. Elle reflète à la fois la cuisine et la vie en général. Je considère qu'on doit se donner à 200% dans notre métier, être sincère. La cuisine est le reflet de soi-même, de sa conscience et de sa morale. Il y a une véritable éthique au sein de notre profession, même si nous ne sommes pas tous aussi scrupuleux que l'on devrait être. C'est plein d'ego, mais dans le sens positif. Il est important de rester humble, même lorsqu'on est arrivé au sommet. Je vais être honnête, l'avenir fait me peur. Ce côté hyper médiatisé a bien sûr un côté positif puisqu'il a mis en avant notre métier et a fait émerger une nouvelle génération de bons cuisiniers. Cependant, son revers c'est qu'on ne leur a pas appris ce qu'est la cuisine : la préparation, la technique...les bases. Ils font tous ce que j'appelle une « cuisine minute » qui met certes en valeur l'aspect visuel, mais si l'on creuse c'est assez plat. Ils savent tous revisiter une blanquette de veau, mais lequel d'entre eux est capable de réaliser une « vraie » blanquette ? De même, pour la cuisson des viandes par exemple, ils utilisent tous un thermomètre. Or une viande, un poisson, on doit le toucher, le goûter, le sentir. La cuisine c'est sensuel, au sens premier du terme.

En même temps, je pense que c'est le reflet de la société d'aujourd'hui. Les gens veulent une cuisine rapide, ils ne prennent plus le temps de s'asseoir et de manger, privilégiant le sport et les loisirs. Mais d'un autre côté, les gens sont nostalgiques et à la recherche d'authenticité, qu'on ne retrouve pas forcément dans la nouvelle cuisine. C'est cela le paradoxe de notre temps. » \

Franck Giovannini

Chef du restaurant B. Violier

Enfant, le Jurassien Franck Giovannini veut être boulanger. Son père souhaite qu'il soit cuisinier. Plus tard, c'est au travers d'un stage qu'il sait qu'il veut devenir cuisinier, motivé par la diversité de ce métier. Il commence son apprentissage auprès de Claude Joseph à l'Auberge de la Couronne, à Apples, avant de s'envoler pour le Canada puis New-York chez Gray Kunz. Franck a 18 ans à cette époque. Ce dernier lui transmet la passion de Crissier, où il a travaillé. À son retour de New-York, Franck est chef de partie, sous la direction de Frédy Girardet. C'est à ce moment qu'il fait la connaissance de son ami Benoît Violier. Il passe 20 ans dans les cuisines de l'Hôtel de Ville. Depuis 2016, Franck Giovannini exprime pleinement son style et sa passion au travers, notamment, de la réalisation des cartes et des menus. Il y fait preuve d'une sensibilité et d'une



ture, de la légèreté et plus de visuel : mes plats sont élégants et raffinés. Pour être cuisinier, il faut déjà commencer par aimer cuisiner, car on y passe tellement d'heures ! Il faut donc être passionné et créatif, mais aussi exigeant et vouloir toujours se dépasser, car dans un métier où l'excellence est exigée, rien n'est jamais acquis. Le côté généreux joue aussi un rôle majeur et le PLAISIR avant tout ! Suis-je un magicien ? Je ne sais pas, par contre, j'ai toujours adoré imaginer mes plats dans ma tête. J'ai ce côté visuel que j'aime apporter et qui permet à l'assiette d'avoir de l'allure, tout en mettant le produit en avant.

Il reste toujours la pièce centrale de mes créations. Je visualise tous mes plats dans ma tête, ensuite je les crée sur l'assiette et je les adapte jusqu'à ce que je sois satisfait et que le résultat me corresponde. Ma créativité s'exprime à travers mes mains et elles me permettent de la faire évoluer grâce aux essais de différents dressages pour que, à nouveau, le produit ressorte dans toute sa splendeur. Les concours m'ont beaucoup aidé à savoir comment présenter un produit sur l'assiette, pour la rendre créative et plus originale. Honnêtement, j'ai de la chance de faire de ma passion mon métier. C'est ainsi que je souhaite continuer à voir les choses et ne pas m'impressionner ni m'influencer de cette « glamourisation » qui règne dans notre métier. C'est le produit la star avant tout, nous nous passons après.

créativité qui lui valent immédiatement la consécration de sa cuisine par le Guide Michelin avec trois étoiles et la note de 19/20 Au Gault & Millau. « Avoir de l'influence pour moi, c'est savoir persuader, générer la confiance, respecter et transmettre un savoir-faire à la portée de toute ma brigade. C'est tous les jours qu'elle s'exprime. J'ai une responsabilité envers ma brigade. Je suis un exemple pour eux, ils ont confiance en moi. J'aime former, transmettre et être proche de mes jeunes. J'accorde beaucoup d'importance à la transmission du savoir, tout comme le restaurant le fait depuis toujours.

Je n'ai pas de « plat signature ». Nous créons 5 cartes par année et chacune d'entre elles est différente année après année. J'aime innover et changer pour permettre à nos clients que chaque visite soit une expérience unique. Par contre, en ce qui concerne le style de ma cuisine, elle est légère et respectueuse des produits et de leurs saveurs. Le produit est l'élément essentiel de ma cuisine. J'aime le mettre en avant, tel qu'il est, ne pas le dénaturer, rester au plus proche de sa nature et essayer d'en ressortir le meilleur. J'amène un côté plus végétal dans mes plats. Personnellement j'adore les légumes, et même s'ils ne sont pas l'élément principal du plat, ils amènent de la tex-

Au restaurant B. Violier, nous souhaitons continuer à présenter l'excellence toujours en allant plus loin dans nos créations et nos offres, c'est-à-dire, nous dépasser, toujours être mieux et offrir mieux. Nous ne sommes pas scotchés sur « l'acquis », nous continuerons à proposer des produits frais, d'alléger notre cuisine et de surprendre nos clients en leur offrant toujours autre chose. Ils viennent ici car ils savent ce qu'ils vont découvrir : justement le produit qui est omniprésent dans les assiettes. Ils savent que chez nous, ils vont toujours découvrir une nouveauté. Ici, les clients viennent pour vivre une expérience culinaire unique, mais aussi pour passer un bon moment et pour oublier le quotidien. Le bien-être à l'Hôtel de Ville est essentiel et se trouve dès que vous franchissez la porte : on joue sur les détails. Les valeurs de la Maison, telles que le bien-être, le respect, la transparence, l'échange et le dépassement de soi, me correspondent personnellement et elles se reflètent dans mon travail. C'est ainsi que je perçois la gastronomie de demain. » \

Franck Reynaud

Chef du restaurant de l'Hostellerie du Pas de l'Ours

Chef cuisinier franco-suisse, aux commandes du restaurant gastronomique de l'Hostellerie du Pas de l'Ours - une étoile Michelin, 17 sur 20 au Gault & Millau - et gardien de la Cabane des Violettes avec le guide Pierre-Olivier Bagnoud, Franck Reynaud n'est plus à présenter dans le monde de la gastronomie. Présent dans le milieu depuis sa naissance, il est issu de trois générations d'hôteliers-restaurateurs et s'est formé chez plusieurs grands chefs. Fervent défenseur de sa région d'adoption, de tous ses artisans passionnés par leur métier et de leurs produits, Franck aime sublimer les produits de la nature et créer des sensations à travers sa cuisine raffinée. Il représente ainsi on ne peut mieux le côté gastronomique très riche de Crans-Montana et sa région. Depuis 1994, avec son épouse il a ainsi ouvert quatre restaurants, ainsi qu'un magnifique Relais et Châteaux de 15 suites.



Un plat qui se voudrait « signature » serait un plat qui nous correspond, qui indique au client notre façon de cuisiner, qui nous influence, notre façon de sublimer et transformer les aliments. Dans ce cas, tous les plats que je propose sur mes cartes sont des plats « signature ». Je ne propose pas une recette qui ne me ressemble pas, ce serait être malhonnête avec les gens qui nous suivent.

Notre métier est un métier de cœur, de passion, si on aime donner du plaisir on reste forcément dans une dynamique de toujours se remettre en question, de toujours évoluer, s'améliorer, découvrir

sans cesse. On ajoute à cela quelques graines de bon sens, une bonne pincée de gestion et bon appétit...

Cette citation de Colette est juste : on arrive à transformer les aliments en plaisir ; des pommes de terre en souvenir, et même à faire disparaître les problèmes de la vie quotidienne en quelques minutes pour quelques heures.

Enfin, je suis très optimiste quant à la gastronomie de l'avenir. Ce côté plaisir restera toujours dans nos valeurs, certes avec des degrés d'intensité différente selon les coutumes et traditions de différents pays, mais je crois au retour de l'essentiel, à une réelle prise de conscience du « bon » produit et de « bien » manger.» \

« Avoir de l'influence c'est inciter volontairement ou non à penser ou agir dans le même sens que vous-même. C'est donc un rôle très important que l'on acquiert sans le vouloir forcément. Dans un métier passion comme le mien, il est clair que l'on génère une certaine influence sur les autres car la nourriture touche un éventail de

JE SUIS TRÈS OPTIMISTE QUANT À LA GASTRONOMIE DE L'AVENIR

disciplines affiliées au plaisir. Avec la notoriété, nous influençons à des degrés différents ; il y a aussi le côté transmission, rigueur et respect qui font partie de nos vies. Je pense que nous avons une réelle responsabilité et que notre influence n'est pas à négliger surtout aujourd'hui et surtout pour nous-même.

Je n'aime pas trop ce terme plat « signature ». Je trouve le mot un peu prétentieux. On signe une œuvre originale et non pas une vaste copie d'un mélange de deux ou trois plats que l'on a vu ou goûté et que l'on arrange à sa sauce.

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.
LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH
1 an/ 8 éditions pour 109 chf
2 ans/ 16 éditions pour 188 chf



Jean-Marc Bessire

Chef exécutif du restaurant Le Cigalon

Depuis son plus jeune âge Jean-Marc Bessire œuvre en cuisine. Il a débuté son apprentissage au Mövenpick en 1995 et y est resté pendant 17 années, durant lesquelles il a gravi les échelons un à un jusqu'à être chef de cuisine. Par la suite, il rachète le « Cigalon » avec son épouse Corinne et obtient, un an plus tard, une étoile au guide Michelin. Il reste toujours classé parmi les 50 meilleurs restaurants de Suisse romande et cela fait 22 ans aujourd'hui que le restaurant est devenu le temple du poisson. « C'est grâce à l'influence que l'on peut faire passer nos idées et notre savoir-faire de manière plus fluide. C'est également lorsque l'on est « copié », qu'à mon sens on est devenu influent. C'est donc là une influence très positive. Elle permet également de transmettre avec plus de facilité, car on est davantage écouté. Cela développe une forme de respect. Et je crois avoir ma petite influence, au moins au sein de mes équipes !

Ma spécialité tourne autour de la mer, du poisson sous toutes ses formes. Mais il y a un plat que j'apprécie tout particulièrement : c'est le bar rôti sur écailles. C'est grâce à mon directeur – il y a plus de 30 ans en arrière – qui m'a influencé et dirigé vers la cuisine de la mer. Je reconnais que j'étais réticent au départ, mais le temps lui a donné raison et il s'est avéré que son intuition était bonne !

Être cuisinier, c'est un métier très difficile, c'est pour cela qu'il est essentiel d'avoir la passion et surtout d'être bien entouré. Lorsque vous avez ces deux piliers, c'est une profession magnifique ! C'est en ayant un environnement solide que l'on peut tenir. Le secret pour durer ? Toujours se ressourcer, savoir chercher, être à l'avant-garde, à l'affût. C'est aussi être curieux et ouvert à tout : les nouvelles techniques, épices, saveurs. Pour ma part, ces belles années sont passées tellement vite !

Je vous avoue que cette citation ne m'inspire pas beaucoup. La sorcellerie m'évoque plutôt les potions avec yeux de tritons et queues de serpents ! Alors, pour tout de même



aller dans ce sens, je dirais qu'être cuisinier, c'est être un magicien des goûts, grâce aux épices qui font rêver et voyager. Le tout saupoudré de beaucoup d'amour.

Il est clair que notre métier a beaucoup évolué. Il est bien sûr mis particulièrement sur le devant de la scène ces dernières années. Je dirais qu'il faut vivre avec son temps. Si un jeune a la chance d'être mis en avant,

ça ira très vite pour lui, peut-être trop vite : raison pour laquelle souvent peu d'entre eux résistent à cette pression. Car la cuisine, c'est avant tout un long apprentissage, avec des étapes, un savoir-faire et une expérience que l'on acquiert au fil des années.

Dans ces émissions, les jeunes sont starisés. On passe de l'anonymat à la gloire en un claquement de doigts. Le hic c'est que dans ces programmes, on présente des cuisiniers qui font des plats pour quatre personnes et

ÊTRE CUISINIER, C'EST ÊTRE UN MAGICIEN DES GOÛTS !

vivent un stress de deux heures. Un peu comme si on passait son diplôme de cuisine « en live ». Or, dans la vie réelle c'est tous les jours, parfois deux fois par jour, donc il faut tenir le rythme !

C'est néanmoins positif, car c'est d'actualité et cela met en avant notre métier, mais c'est également dangereux, car il y a un véritable effet de mode, un modèle qui est mis en avant et qui ne reflète pas forcément notre réalité. Je constate qu'il n'y a pas plus de jeunes qui viennent toquer chez moi, mais par contre dans les écoles – je m'occupe de l'apprentissage – il y a une recrudescence de candidatures, qui a multiplié par deux ou trois le nombre d'aspirants. Et cela c'est très constructif. » \

Martin Göschel

Chef exécutif de l'Alpina Gstaad

Martin Göschel a débuté sa carrière en 1993, au restaurant étoilé de l'hôtel Bareiss sous l'égide du célèbre chef Peter Lumpp. Trois ans plus tard, il travaille aux côtés du chef Stefan Steinhauer dans son restaurant étoilé à Bad Neuenahr. En 2000, Martin Göschel a été nommé chef du théâtre Variété de Tigerpalast à Francfort-sur-le-Main. Il y est resté 9 ans, durant lesquels il a été félicité et attiré l'attention des médias. Deux ans plus tard, en Allemagne, il a été nommé « chef de l'année » et a obtenu 18/20 au Gault & Millau, ainsi qu'une étoile Michelin. Enfin, SZ Verlag a publié un livre sur sa cuisine au Tigerpalast pour la série Bibliothek der Köche (Chefs 'Library). Cela fait aujourd'hui 27 ans qu'il œuvre dans le domaine gastronomique. « Je pense qu'en tant que chef, vous devez être capable de découvrir le monde et ses tendances culinaires en gardant les yeux grands ouverts. Nous avons certainement une influence sur la façon dont nous percevons les expériences culinaires et alimentaires en général. La clé est de respecter la durabilité sous toutes ses formes et d'utiliser les tendances d'une manière intelligente. Si nous cherchons par exemple à coller à l'une des plus grandes



Comme nous sommes un hôtel saisonnier et que nous adaptons nos menus à chaque saison d'été et d'hiver, je ne peux pas dire que nous avons un plat spécifique qui se démarque. En été, j'aime préparer des salades fraîches avec des notes orientales et j'essaie de me concentrer sur des ingrédients végétariens, alors qu'en hiver, je préfère les recettes avec une certaine profondeur, comme un ragoût de bœuf cuit ou un bon risotto.

Pour être un bon chef, je pense qu'il est important d'être sensible à la qualité, à la cohérence dans tout ce que vous faites, d'être en mesure de gérer les situations de stress élevé et surtout, toujours être capable de vous ressourcer. Il faut avoir un côté un peu fou pour devenir chef. Chaque fois que je pense à un nouveau plat ou à un menu, je peux littéralement voir les ingrédients se mettre en place sur la plaque et presque goûter la composition avant même de commencer à cuisiner. Je dois l'avoir hérité de mes parents, qui sont architectes et dessinateurs. Lorsque mon père envisage un nouveau bâtiment, il peut se voir traverser les salles avant même d'esquisser quelque chose.

Je me considère comme trop terre à terre pour voir un quelconque « glamour » dans ma profession. Après tout, nous cuisinons tous dans les mêmes eaux... » \

IL FAUT AVOIR UN CÔTÉ UN PEU FOU POUR DEVENIR CHEF

tendances de nourriture ces dernières années – la cuisine moléculaire – alors il est judicieux de choisir seulement une ou deux techniques et non pas de faire un menu moléculaire complet.

Prenons par exemple l'influence de « la ferme à la table » et de la durabilité. Cela n'affecte probablement pas seulement notre cuisine, mais toute la ligne de distribution. Des agriculteurs locaux à l'emballage et à la livraison – beaucoup de considération est apportée tout au long des étapes de la chaîne de distribution.

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.
LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH
1 an/ 8 éditions pour 109 chf
2 ans/ 16 éditions pour 188 chf



Michel Roth

Chef exécutif consultant du Président Wilson

Originaire de Moselle, Michel Roth commence son apprentissage à l'Auberge de la Charrue d'Or à Sarreguemines, avant de poursuivre son chemin à travers les meilleures cuisines : le Crocodile, l'Auberge de l'Ill, Ledoyen... Arrivé au Ritz en 1981, sous la direction de Guy Legay, il y reste dix-neuf ans en gravissant les échelons. Après un passage de 2 ans comme Chef des cuisines chez Lasserre, il ne résiste pas à la proposition du Ritz qui l'invite à reprendre la direction des cuisines en 2001. Grâce à cette carrière, Michel Roth visite le monde aux côtés d'autres chefs prestigieux. Enfin, au fil des années, il remporte de nombreux concours : prix Taittinger, prix Escoffier, etc., et surtout les titres de Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or en 1991. La fermeture du palace parisien pour deux ans lui offre la possibilité de prendre ses quartiers à Genève, à l'hôtel Président Wilson. Il officie donc désormais au restaurant gastronomique « Le Bayview ». Avec son équipe, Franck Meyer – Directeur de la restauration du Président Wilson, Laurent Wozniak, chef du Bayview et Didier Steudler, le chef pâtissier – il obtient la première étoile au guide Michelin en novembre 2013. En 2015, il est promu « Chef Romand de l'année » au guide Gault et Millau 2016 et obtient la note de 18/20. « En général, l'influence vient de personnes dont la notoriété est acquise. Et donc, elles sont fondamentalement plus écoutées. Ce qui est également important dans l'influence, c'est la manière de transmettre le message, de l'exposer.

En cuisine plus particulièrement, en tant que cuisinier, il est facile d'être influencé par ce qu'on trouve dans les médias, les réseaux sociaux. Cela produisant un effet de mode, qui se traduira dans la façon de travailler, sur l'utilisation des produits, voire même dans le choix de la vaisselle. Pour ma part, je n'y suis pas insensible évidemment, mais je n'aime pas « copier ». Par contre bien sûr, nous sommes obligés de suivre certaines mouvances qui nous sont imposées de façon inconsciente par le client. Par exemple, la tendance du « bien manger » ou du « manger sain ». Le but étant de rentrer dans le jeu, tout en essayant de se différencier. J'ai et j'ai eu plusieurs « plats signature », comme le bar au jus de coquillages et à la coriandre lorsque j'étais au Ritz. Plus récemment c'est la tarte fine aux cèpes ou encore l'ormeau de Plougastel snacké, longeole traditionnelle. Ce plat me plaît car c'est un coquillage différent, délicat à travailler, qui se marie très bien avec la saveur anisée



de ce produit local qu'est la saucisse de Genève. J'aime à penser que c'est plutôt le client qui va décider si un plat deviendra « signature » ou non. Il n'y a pas de règles en la matière. Je ne crée pas un plat en me disant « celui-ci va se démarquer » ; ce sont vraiment les gens qui vont plébisciter celui-ci plutôt qu'un autre.

Le métier de cuisinier est passionnant, mais ce n'est pas le plus facile. Les qualités essentielles pour faire cette profession c'est d'abord d'aimer faire plaisir aux autres. Car lorsque l'on fait la cuisine, on le fait toujours pour quelqu'un. C'est avant tout un partage, c'est le plaisir de donner, de goûter. Il faut être passionné bien sûr, aimer les produits. Ce que j'apprécie c'est qu'on apprend sans cesse. À travers un terroir, on découvre une culture, des traditions. On est en perpétuel mouvement. Pour être un bon chef, il faut également être attentif, savoir écouter, apprendre et être curieux. Pour durer, il est essentiel d'être patient. Les jeunes veulent toujours aller trop vite, or il faut du temps pour faire les choses. Un mot clé pour moi, c'est le respect : respect des autres, des clients, des produits. L'authenticité est également importante : il faut savoir rester soi-même au quotidien. Donner du plaisir et du bonheur : c'est ça, le métier de cuisinier. C'est une jolie citation que celle de Colette : il y a une part de sorcellerie dans la cuisine. Parfois on ne sait pas quel ingrédient va faire la différence, il y a un peu d'inattendu. C'est aussi parfois l'image que le cuisinier donne : il fait bouillir ses chaudrons... En ce qui concerne l'avenir de la profession, c'est vrai que la télévision a visiblement exposé notre métier. Grâce à elle, et bien sûr Paul Bocuse en son temps, elle nous a fait sortir « des cuisines ». En un sens, c'est positif, car on était plutôt cachés et les gens ne savaient pas ce que l'on faisait réellement. Là, ils peuvent voir le savoir-faire, la façon dont on travaille et la pression que l'on subit. Ce métier a été en quelque sorte anobli. Le revers de la médaille, c'est que les émissions de télé-réalité comme Top Chef, Masterchef auxquelles j'ai participé, peuvent donner envie à travers un prisme : la célébrité. De là à imaginer que devenir chef vous rendra célèbre...il n'y a qu'un pas que certains franchissent allégrement. C'est un raccourci que quelques jeunes prendront, en oubliant que l'expérience ne s'acquiert qu'à travers la patience et la persévérance. C'est seulement ainsi que l'on peut gravir des échelons et éventuellement devenir un top chef ! » \

Mitsuru Tsukada

Chef du restaurant Izumi au Four Seasons Hôtel des Bergues

Mitsuru Tsukada a quitté le Japon pour apprendre une langue. Guidé par un désir de communiquer, il a suivi des études de premier cycle avant de partir à Londres pour étudier l'anglais. Par la suite, il a débuté une école culinaire à Leeds et a ensuite atterri comme chef dans un restaurant japonais local. Tsukada a pris une route sinueuse de Leeds à Genève, avec des détours vers le Japon, de retour en Angleterre, puis en Grèce. Il a été formé à l'art du sushi et du sashimi par le président de la Société japonaise des Chefs dans un restaurant à Kumamoto avant de devenir chef de partie de la Mayfair, un restaurant fusion créé par un chef célèbre. Plus tard, en tant que sous-chef et ensuite chef, il a ouvert une autre antenne à Athènes, mais est parti rapidement pour ouvrir Izumi à Genève.

«Je considère qu'avoir de l'influence c'est stimuler et challenger naturellement les autres par son comportement, ses créations, ses innovations. Et particulièrement en cuisine, cela permet de se surpasser, de chercher de nouvelles saveurs,



n'avons pas cela en stock, mais plutôt, nous le trouverons pour vous.»

Il me semble que pour être un bon chef de cuisine, il faut développer certaines qualités comme la curiosité, la passion bien sûr, avoir de la précision, une grande ouverture d'esprit. C'est également être à la recherche de la perfection, savoir être humble et toujours avoir l'envie d'apprendre et de s'améliorer.

La brigade avec laquelle je travaille est internationale. La majorité d'entre eux ont beaucoup d'expérience, mais certains débutent tout juste avec une grande curiosité. Cela est donc très stimulant et enrichissant de pouvoir transmettre mes connaissances.

Je dirais que la cuisine peut parfois s'apparenter à de la magie, plutôt qu'à de la sorcellerie. Car il est vrai que certaines recettes ou associations d'ingrédients donnent des résultats étonnants voire détonants, même inattendus !

Je crois qu'à l'avenir, nous nous orienterons vers des gastronomies de niche, de plus en plus spécialisées.» \

JE DIRAIS QUE LA CUISINE PEUT PARFOIS S'APPARENTER À DE LA MAGIE, PLUTÔT QU'À DE LA SORCELLERIE

techniques ou encore de nouveaux goûts. De rester réactif et de chercher la nouveauté à travers les autres, même au sein de sa propre équipe. Mon «plat signature», c'est le homard entier & foie gras kadaïf, avec une sauce teriyaki aux truffes. J'ai créé ce plat lorsque j'étais en Grèce. Je travaillais avec les ingrédients locaux...d'où le kadaïf. Mais je pratique toujours une cuisine «fusion», donc japonaise avec des influences locales : foie gras et truffes, qui sont deux produits très européens, ainsi que le kadaïf très méditerranéen. Par contre, ma technique de réalisation est purement japonaise.

À Izumi, j'ai de la chance car je peux travailler avec des fournisseurs locaux qui me trouvent des ingrédients de qualité supérieure. Ils ont la passion de toujours dénicher de nouvelles choses pour nous. Ils ne me disent pas «nous

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.
LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH
1 an/ 8 éditions pour 109 chf
2 ans/ 16 éditions pour 188 chf



Virginie Basselot

Chef exécutif de la restauration de La Réserve Genève

Originaire de Deauville, Virginie Basselot débute son apprentissage dans sa Normandie natale. C'est au restaurant Les Ambassadeurs, à l'Hôtel de Crillon à Paris qu'elle prend son envol avant de perfectionner son savoir-faire au Bristol, aux côtés du chef triplement étoilé, Éric Frechon. Virginie gravit les échelons un par un et intègre en 2012 le Saint James Paris qui lui vaut, deux ans plus tard, sa première étoile au Guide Michelin. Assoiffée de nouvelles expériences, la Chef travaille d'arrache-pied et décroche en 2015 le titre très convoité de « Meilleur Ouvrier de France » ; récompense qui n'a été jusqu'alors décernée qu'à deux femmes. À l'automne 2016, Virginie Basselot entame un nouveau chapitre de son roman gastronomique et s'installe à La Réserve Genève, dont elle devient le Chef exécutif. « Je considère qu'être influente signifie avoir un impact sur son entourage. Dans mon métier, cette influence se traduit à travers le style de cuisine. Chacun d'entre nous est à un moment donné « sous influence » et se doit de garder un œil attentif aux évolutions de certaines tendances comme, par exemple, la nécessité de consommer des produits locaux, ou encore l'essor de la cuisine végétarienne. Nous venons tout juste de participer à la première édition de la « Veggie Week », un concept innovant dont l'objectif est d'associer les plus prestigieux restaurants de Genève en leur demandant de proposer un menu 100 % végétarien. Prendre part à cette initiative m'a permis de travailler de manière rapprochée avec mes producteurs, tout en accordant encore plus d'attention à notre offre végétarienne.

Il y a deux plats qui me tiennent particulièrement à cœur : le tartare de bar et d'huîtres à la crème de citron et au caviar de Sologne, ainsi que le dos de cabillaud cuit au plat avec un beurre citron-mélisse et des légumes de saison. Ces deux mets reflètent bien ma vision de la cuisine. Ils sont simples dans leur conception et dans leur goût tout en étant élégants et généreux. Le premier



très iodé rappelle la couleur de mon enfance normande. Le second, avec sa cuisson lente met clairement à l'honneur le produit. L'idée de la mélisse m'est venue au Saint-James, où cette plante aromatique poussait à profusion. C'est ainsi qu'est né mon fameux beurre citron-mélisse, qui rehausse admirablement la saveur du poisson. La profession de chef est une forme de sacerdoce qui demande d'être à la fois gourmand et gourmet. C'est un métier de passion. À l'instar d'un médecin, il s'agit d'une vocation qu'on a ou pas. Sans appétence, c'est impossible d'évoluer de manière pérenne dans le monde de la cuisine. Je n'ai pas de secret quant à la longévité dans ce domaine, je crois que c'est une question de volonté, de challenge et d'envie d'avancer. Je suis

quelqu'un d'assez terre-à-terre, mais pour moi la cuisine ne relève ni de magie, ni de sorcellerie. Il faut un savant dosage de précision, de savoir-faire et de maîtrise. Ici pas de place pour le hasard, même si parfois d'heureux

LA CUISINE EST UN SAVANT DOSAGE DE PRÉCISION, DE SAVOIR-FAIRE ET DE MAÎTRISE

accidents surviennent ! Certes, nous assistons à une certaine forme de « glamourisation » et « peoplisation » du métier. D'un côté la starification permet une certaine forme de démocratisation de la cuisine, qui semble dès lors beaucoup plus accessible, mais elle vulgarise aussi la profession tendant ainsi à faire croire qu'être chef est à la portée de tous. Ce qui n'est évidemment pas le cas.

Concernant le visage futur de la gastronomie je pense que nous allons vers une cuisine moins traditionnelle, plus légère, plus saine. La nouvelle génération s'est libérée d'un certain carcan, laissant beaucoup plus libre cours à leur imagination... Ils réinventent les classiques ! » \

Lionel Rodriguez

Chef du restaurant Les Trois Couronnes

Lionel Rodriguez a débuté la cuisine, il y a 21 ans déjà, en septembre 1996. Il a fait ses classes à l'École hôtelière de Mazamet, puis celle de Souillac dans le sud-ouest de la France d'où il est originaire. Il a ainsi obtenu un CAP/BEP en cuisine, un CAP pâtissier, glacier, confiseur, chocolatier et enfin traiteur. Il s'est d'abord formé au Montreux Palace, puis au Guanahani à Saint-Barthélemy dans lequel luxe et simplicité vont de pair. Par la suite il a travaillé au restaurant Le Laurent à Paris, puis chez Ducasse à Monaco, années durant lesquelles il a plongé culinairement dans la Méditerranée. Enfin, il a secondé Edgard Bovier au Lausanne-Palace, pour devenir Chef de l'Hôtel des Trois Couronnes à Vevey. Il a obtenu sa première étoile Michelin, il y a quatre ans déjà. « Avoir de l'influence, c'est pour moi avoir la capacité de marquer les esprits avec des émotions pour transmettre du plaisir et des souvenirs gustatifs. Quoi de plus beau pour un restaurateur, que des clients qui se souviennent de tel ou tel plat. Dans notre métier, l'influence transparaît dans le plaisir, la créativité et les



Effectivement, être chef est un métier difficile, mais je crois que l'important pour durer et continuer à faire cette profession, c'est d'être bien entouré de sa famille, d'une équipe de passionnés qui ont la même dynamique et vision que vous. La mienne, c'est celle du travail bien fait. C'est également être curieux, faire des dégustations chez les vignerons et avec les artisans qui nous entourent.

Cette citation de Colette : « si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine », m'évoque des idées et des envies de réaliser avec des produits formidables de simplicité, et surtout d'apporter du

bonheur autour de la table. Je pense que le visage de la gastronomie de demain aura une certaine fraîcheur, grâce aux nouveaux chefs qui émergent et qui ont appris auprès des plus grands. On le perçoit grâce au gustatif et à l'équilibre des ingrédients qui apportent du bien-être dans les assiettes. En effet, le mode de consommation et la façon de s'informer sur le métier ont évolué rapidement. Nous sommes une génération de chefs connectés, qui voyageons souvent. » \

DANS LE SUD-OUEST, NOTRE VALEUR PRINCIPALE C'EST LE PLAISIR DE LA NOURRITURE ET LA CHANCE D'AVOIR UN TERROIR FORMIDABLE

valeurs que l'on m'a inculquées : être à l'écoute, toujours réactif et rester ouvert aux remarques et aux idées. Ce que j'aime, ce sont les discussions, les rires, des anecdotes avec les anciens autour de la table, en dégustant un plat que j'aime tout particulièrement comme la biscayenne de tomate (que j'adapte avec le Féra du Léman), préparé par ma grand-tante. Les recettes du soleil et de la Méditerranée sont toujours au centre dans ma famille. Dans le sud-ouest, notre valeur principale c'est le plaisir de la nourriture et la chance d'avoir un terroir formidable.

INVESTISSEZ DANS LE NOUVEAU MARKET.
LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET WORTH INDIVIDUALS

ABONNEZ-VOUS SUR MARKET.CH
1 an/ 8 éditions pour 109 chf
2 ans/ 16 éditions pour 188 chf



Stéphane Décotterd

Chef du restaurant Le pont de Brent

En 1991, Stéphane Décotterd début son apprentissage au Petit, chez André Minder. Quelques années plus tard, en 1998, il découvre une autre facette de son métier : la possibilité de sublimer de simples produits saisonniers, de nourrir une véritable gastronomie de goût, celle du Pont de Brent. C'est le coup de foudre pour ce restaurant des hauteurs de Montréux, propriété de Gérard Rabaey, et pour sa future femme, Stéphanie, alors sommelier sur place. Deux bonnes raisons de demeurer là et d'accepter de reprendre en 2011 cette belle Maison de village. Entre temps, il s'exile quelque temps à Montréal au Canada, et en 2008 remporte le concours du Kadi, meilleur cuisinier suisse, qui lui ouvre les portes du Bocuse d'or, où il termine 5^e mondial.

Le restaurant obtient 18/20 au Gault & Millau en octobre et deux étoiles en novembre dernier. « Dans mon métier, il s'agit surtout de donner des tendances. Actuellement par exemple, la tendance est au végétal : fleurs, herbes, légumes... Dans ce sens, la gastronomie est assez proche du monde de la mode ! Mais



cuisiniers. Je ne pense pas avoir de « plat signature » car je me lasse très vite. Selon moi, un plat a une durée de vie limitée : lorsque l'on met un nouveau plat à la carte, il continue de s'améliorer au fur et à mesure que les cuisiniers acquièrent des automatismes. Et lorsqu'une routine s'installe, c'est le moment de changer, car on est moins attentif aux détails du plat et c'est le déclin... C'est primordial et absolument nécessaire de se renouveler pour continuer de progresser. À chaque nouvelle carte, nous essayons d'être meilleurs que sur la précédente ! Nous changeons cinq fois de carte par année, si bien que nous sommes en permanence en train de réfléchir et de mettre au point de nouveaux plats. Cette citation de Colette me parle car je suis en effet convaincu

que tout ne s'explique pas en cuisine. La sensibilité du cuisinier transparait dans le plat qu'il cuisine. Si vous demandez à trois cuisiniers de réaliser exactement la même recette, vous aurez trois résultats différents ! Quoi qu'on en dise, la cuisine ne s'apprend pas dans les livres. C'est un métier et un savoir-faire qui se transmet « d'homme à homme ». Il faut observer les gestes, toucher, sentir les produits et partager nos ressentis. C'est dans l'intérêt de chacun car nous n'avons jamais fini d'apprendre !

LA SENSIBILITÉ DU CUISINIER TRANSPARAÎT DANS LE PLAT QU'IL CUISINE

il y a aussi une notion d'exemple et de transmission de savoir-faire qui est primordiale dans notre profession. L'influence est également très utile quand on doit attirer l'attention des consommateurs sur certaines aberrations de notre société de consommation. Et le fait d'être un Chef reconnu nous donne une certaine visibilité pour faire passer ces messages.

C'est vrai que ce métier n'est pas facile : on se remet en question au moins deux fois par jour ! Cela demande beaucoup de discipline personnelle, de l'endurance et de la régularité dans son travail. Il est important de respecter autrui, car chaque membre de l'équipe a son rôle à jouer, pour se rapprocher le plus possible de l'excellence ! Mais il faut aussi faire preuve d'humilité et c'est ce qui manque souvent à l'heure de la peopolisation des

L'avantage de ce contexte de « glamourisation » est de revaloriser un merveilleux métier auprès des jeunes, car il fut un temps où l'on choisissait ce métier par dépit. Maintenant il faut que ces jeunes soient conscients du revers de la médaille, car pour arriver sur le devant de la scène, c'est énormément de travail. Je pense qu'il faut se concentrer sur nos particularités et ne pas succomber à la standardisation. Quel est l'intérêt de manger la même cuisine d'un continent à l'autre ? En Suisse, nous avons la chance d'avoir sur un petit territoire une incroyable diversité de paysages, de cultures et de terroirs et c'est ce qu'il faut valoriser. La gastronomie a de l'avenir car elle ne cesse de se réinventer et d'évoluer en fonction des goûts et des attentes du moment. Les cuisiniers voyagent beaucoup, ils échangent entre eux pour rentrer avec plein de nouvelles approches, techniques et idées. C'est un fantastique effet de la mondialisation ! » \

CHALET ROYALP
 HÔTEL & SPA



63 CHAMBRES & SUITES
ET
30 RÉSIDENCES



1200 M2
SPA BY ROYALP



3 RESTAURANTS
Jardin des Alpes
1 étoile au Guide
Michelin 2017



BUSINESS
EVENTS

ÉTATS-UNIS : POP ART OU ABSTRACTION ?

PAR ARTMARKETINSIGHT
ARTPRICE.COM



Willem De Kooning, *Untitled XXV*, 1977. La toile s'est envolée pour 66,3m\$ en novembre dernier. Vendue pour 27,1m\$ dix ans plus tôt, la valeur de *Untitled XXV* s'élève ainsi de +145 %, en amenant la cote du plasticien d'origine néerlandaise presque aussi haut que celle de son contemporain Rothko

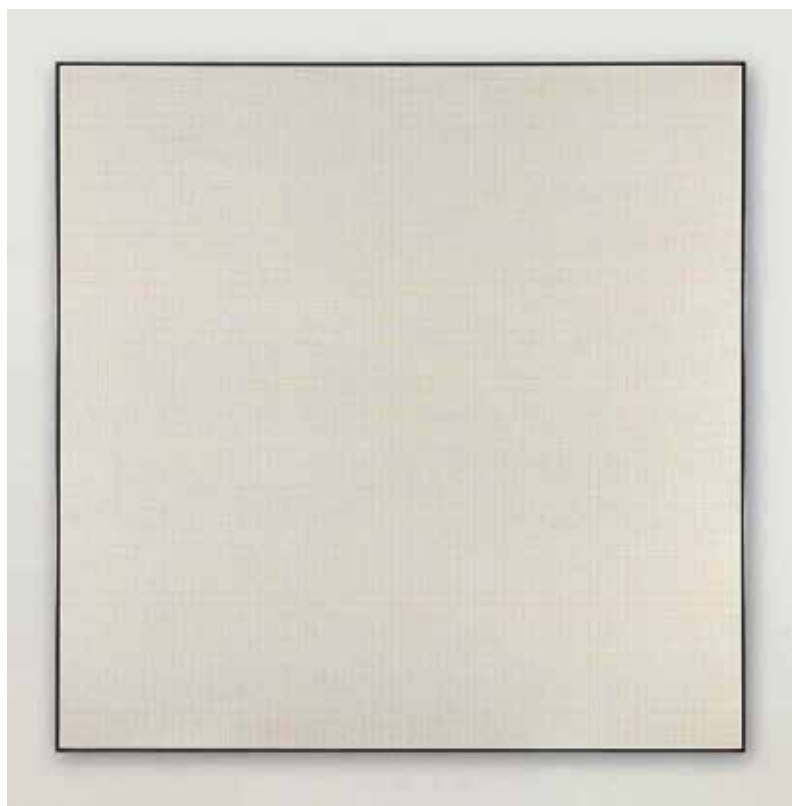
AUX ÉTATS-UNIS, LE MARCHÉ DES ENCHÈRES S'EST REPOSITIONNÉ CES DERNIERS MOIS, PRIVILÉGIANT UNE AUTRE TENDANCE QUE LE FAMEUX AOP ART : L'ABSTRACTION. C'EST LE MOMENT DE DRESSER UN PANORAMA DES INCROYABLES PERFORMANCES RÉALISÉES PAR LES GRANDS ARTISTES ABSTRAITS AMÉRICAINS DEPUIS L'EXPRESSIONNISME ABSTRAIT JUSQU'AUX TENDANCES LES PLUS MINIMALISTES FACE AUX STARS DU POP ART À L'INSTAR DE WARHOL OU DE LICHTENSTEIN.

Premier constat : les artistes abstraits américains sont concrètement devenus plus chers que les artistes abstraits européens "historiques", un phénomène illustrant l'hégémonie du marché de l'art américain sur le reste du monde. En effet, si le record absolu du fondateur de l'abstraction, Kandinsky, culmine à 23,3m\$ depuis la vente de *Rigide et courbé* en novembre 2016, si le record de Mondrian dépasse légèrement les 50m\$ (2015) et celui de Malevitch les 60m\$ (2008), ces performances

LES ARTISTES ABSTRAITS AMÉRICAINS SONT CONCRÈTEMENT DEVENUS PLUS CHERS QUE LES ARTISTES ABSTRAITS EUROPÉENS HISTORIQUES

se voient supplantées par celles des Américains Clyfford Still (60,1m\$ en 2011) et Willem De Kooning, dont la magistrale toile *Untitled XXV* s'est envolée pour 66,3m\$ en novembre dernier. Vendue pour 27,1m\$ dix ans plus tôt, la valeur de *Untitled XXV* s'élève ainsi de +145%, en amenant la cote du plasticien d'origine néerlandaise presque aussi haut que celle de son contemporain Rothko. Avec un produit de ventes total de 115m\$ généré au

cours de l'année 2016 sur le marché des enchères, Willem de Kooning gagne 23 places dans le classement général, pour prendre la 11^e position. D'autres résultats forts confirment l'appétit des collectionneurs pour l'art abstrait américain : l'un d'eux s'est offert la toile *PH-234* (1948) de Clyfford Still pour 28,1m\$ le 10 mai 2016 chez Christie's à New York ; un autre a multiplié par deux le record mondial de Sam Francis (*Summer #1*, 11,8m\$, Sotheby's, 11 mai 2016), un troisième a élevé pour la première fois le travail du minimaliste Robert Mangold au-delà du million de dollars (*Untitled* (1973), 1,08m\$, Christie's Londres, 11 février 2016). Loin de s'arrêter là, les prix exceptionnels s'orientent aussi sur l'œuvre monochromatique de Robert Ryman, dont les enchères millionnaires se multiplient depuis trois ans. Les collectionneurs américains s'arrachent si bien ses œuvres que Ryman prend la 72^e place du classement mondial avec 26m\$ d'œuvres d'art vendues au cours de l'année dernière. Quant à l'emblématique Cy Twombly, il s'impose comme le 19^e artiste le plus performant du monde selon son chiffre d'affaires annuel, et son indice de prix a flambé de +370% depuis 2010... Les artistes abstraits américains sont désormais aussi cotés que les grands artistes européens de la modernité, car ils sont autant portés par les grands collectionneurs que par les hommages institutionnels les plus prestigieux. L'actualité muséale a un effet immédiat sur la dynamique des enchères, en témoigne le cas d'Agnes Martin, auréolée de deux nouveaux records en 2016.



Agnès Martin, *Orange Grove*, 1965. *Orange Grove* s'est en effet envolée pour près de 10,7m\$ le 10 mai 2016 chez Christie's à New York

LE CAS D'AGNES MARTIN

(+130% depuis l'année 2000) pour le bonheur de certains et le désespoir des autres, car il n'est pas si aisé d'obtenir le graal d'une œuvre de Martin : c'est-à-dire le bon certificat d'authenticité. Les certificats sont établis par la société « Agnes Martin Catalogue Raisonné LLC », qui s'est vue intenter un procès par la Mayor Gallery de Londres en octobre dernier suite au refus d'authentification de treize œuvres déjà vendues par la Mayor Gallery... Si ces œuvres avaient été acceptées par le comité d'authentification, il est certain que Christie's, Sotheby's et Phillips se seraient âprement disputées leur mise en ventes, tant le moment est bien choisi pour vendre ses œuvres au plus haut.

Après une année 2016 tumultueuse où les recettes américaines annuelles chutaient de -43 % et où le Pop Art tournait au ralenti (-70 % de recettes pour Andy Warhol, -73 % pour Rauschenberg, -76 % pour Lichtenstein), l'abstraction américaine a fait figure d'eldorado pour les grands collectionneurs. Les intérêts se sont déplacés et les transactions se poursuivent au plus haut niveau sur les grands noms de l'art américain abstrait du XX^e siècle. \

LE MÉDIA SUISSE DES HIGH NET
WORTH INDIVIDUALS



Boostez votre transformation digitale



WNG
BE DIGITAL!

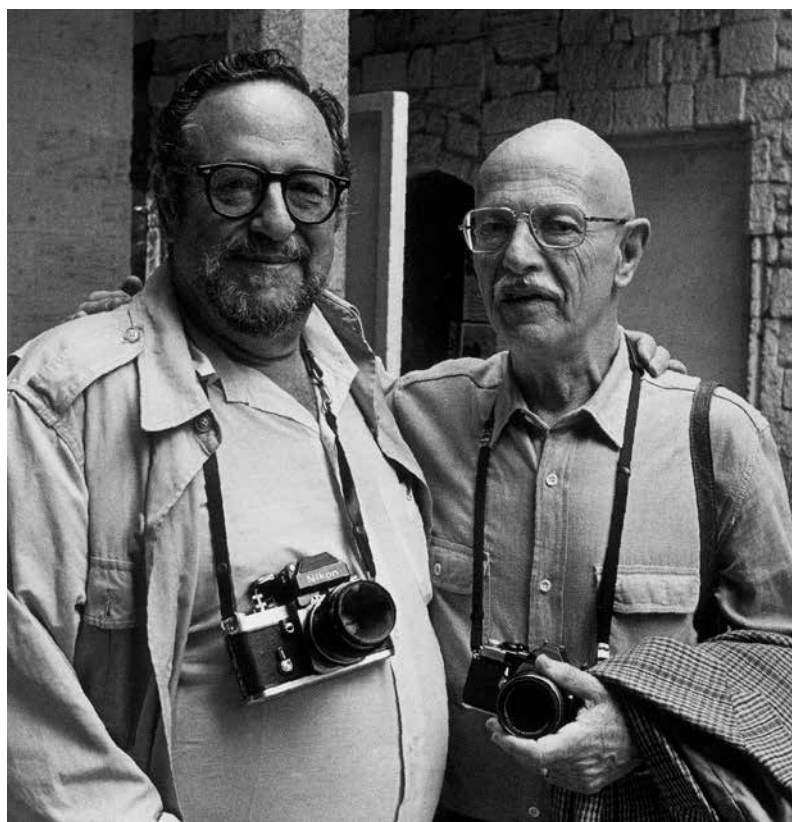
www.wng.ch

AUTOUR DES RENCONTRES D'ARLES AVEC JOËL MEYEROWITZ

AVEC PAS MOINS DE 40 EXPOSITIONS ET 250 ARTISTES EXPOSÉS, 3 KM DE MURS CONSTRUITS POUR LES EXPOS ET 2500 ŒUVRES PRÉSENTÉES, LES 48^{ES} RENCONTRES D'ARLES, QUI SE TIENNENT JUSQU'AU 24 SEPTEMBRE PROCHAIN, RESTERONT DANS LES MÉMOIRES COMME UN EXCELLENT CRU. COMME TOUS LES ANS, LES RUELLES, LES PLACES, NOTAMMENT CELLE DU FORUM, LES ANCIENS CLOÎTRES ET ENTREPÔTS, OUTRE TOUS LES MONUMENTS DE LA VILLE ROMAINE, ONT SU ATTIRER LES PLUS GRANDS PHOTOGRAPHES DES CINQ CONTINENTS, DES PLUS CONNUS AU MOINS CONNUS.

Comment le photographe Lucien Clergue et son ami Jean-Maurice Rouquette, conservateur du musée « Réattu » d'Arles, ont-ils réussi à créer ce qui est devenu aujourd'hui l'un des plus grands festivals de photo du monde ?

Tout commence en 1965, lorsque Lucien Clergue convainc Jean-Maurice Rouquette d'ouvrir un département photo au sein de son musée. Les plus grands photographes de l'époque vont y contribuer avec une spontanéité incroyable. Une telle simplicité reflète bien cette époque où la photo n'était pas encore considérée comme un art à part entière. Ce seront pas moins de 400 œuvres des plus grands artistes qui seront ainsi reçues au Réattu en 4 ans. Parmi eux : Edward Curtis, Ansel Adams, Richard Avedon, Cecil Beaton, Denis Brihat, Lucien Hervé, Izis, William Klein, Man Ray, Paul Strand, Jean-Pierre Sudre, André Vigneau, Edward Weston. Il ne restait plus qu'à faire venir les artistes



Arnold Newman & Willy Ronis photographiés par Jean Deuzaide, aux Rencontres d'Arles 1985

eux-mêmes et les exposer, mais surtout faire en sorte que tous les amoureux de la photo puissent les rencontrer et se rencontrer.

Ce fut chose faite dès 1969, notamment avec l'aide de l'écrivain Michel Tournier, qui présentait « Chambre noire », la seule émission télévisée consacrée à la photographie. On se mit alors à croiser à Arles des Édouard Boubat, Brassai, Imogen Cunningham, Judy Dater, Jean Dieuzaide, Yousuf Karsh, Robert Doisneau, Willy Ronis, Arnold Newman, André Kertesz, Marc Riboud, Eva Rubinstein, Kishin Shinoyama, Jean-Loup Sieff, Keiichi Tahara, Arthur Tress, Raymond Depardon, Larry Fink, George Tourdjman, Robert Capa, Frédéric Brenner, Agnès Varda, Christian Vogt, Sebastiao Salgado, Martin Parr, et bien d'autres encore dont notamment les deux invités de marque de cette année : Joël Meyerowitz (déjà présent en 1977) et Annie Leibovitz (déjà présente en 1986).



Tour Gehry (image de synthèse)



Exposition des 3000 photos d'Annie Leibovitz, Parc des Ateliers, Arles 2017



Joël Meyerowitz expliquant la réalisation d'une de ses œuvres exposées salle Henri-Comte, Arles 2017

C'est la Fondation Luma, de Maja Hoffmann, qui la met à l'honneur cette année en exposant 3000 photos, sur les 8000 qu'elle a acquises de l'artiste, couvrant la période 1970-1983. À l'époque, Annie Leibovitz travaillait principalement pour le magazine *Rolling Stone*, immortalisant de ses clichés cultes, toutes les plus grandes stars comme Bob Dylan, Clint Eastwood, Patti Smith, Andy Warhol, ou encore John Lennon, dont elle prit la célèbre dernière photo avec Yoko Ono, quelques heures avant son assassinat. Son expo se tient dans l'ancienne friche industrielle du Parc des Ateliers, couvrant 10 hectares. La fondation Luma l'a rachetée et déjà réaménagée en un vrai musée, en attendant l'ouverture prochaine (2018) de la fameuse tour métallique de 56 mètres, signée Frank Gehry et qui a vocation à devenir le temple international de la photo.

D'autres grands artistes sont exposés comme Kate Barry, la fille de Jane Birkin disparue trop tôt, dont l'œuvre présentée est centrée sur des paysages et des sentiers presque mystiques, ou Audrey Tautou qui présente pour la toute première fois son travail de portraits (570 au total) et d'autoportraits, et fait ainsi son « coming out » de photographe.



Autoportrait d'Audrey Tautou

Malgré cette montée en puissance, cela fait donc bientôt un demi-siècle que la recette magique des « Rencontres » fonctionne dans sa passionnante simplicité d'origine. Tous les visiteurs se parlent, échangent, se transmettent des informations sur les œuvres et les techniques, et discutent librement avec des artistes. Ces derniers se promènent et visitent comme eux les expos, totalement accessibles, entre deux interviews, deux signatures ou deux visites guidées de leurs propres œuvres.

Les Rencontres, c'est aussi l'occasion pour les jeunes talents d'entrer en contact avec des galeristes, des directeurs de musée, des éditeurs, des collectionneurs, des journalistes spécialisés ou encore l'équipe organisatrice, magistralement orchestrée par Sam Stourdzé, le directeur des Rencontres. Arles s'ouvre à tous. À côté des expos officielles, les « Voies



Sam Stourdzé, directeur des Rencontres d'Arles et ancien directeur du musée de l'Élysée de Lausanne, accueillant Annie Leibovitz dans le théâtre antique d'Arles

off» offrent également un programme d'une très grande richesse. Nous y avons notamment retrouvé Katharine Cooper, notre « photographe du mois », de février 2016 (cf. market n°128), qui s'est vue décerner la médaille de la ville d'Arles des mains de son maire Hervé Schiavetti, pour son travail remarquable sur la vie quotidienne des chrétiens d'Alep, en Syrie, dans leur ville mortifiée, exposé à la galerie Anne Clergue.

À noter également l'approche photographique du sculpteur Jean Dubuffet, coproduite par le Musée de l'Élysée de Lausanne, dont la directrice Tatiana Franck était aussi présente à Arles.

Au final, il faut prendre son temps pour visiter tant d'expos. On estime en effet que chacun des plus de 100 000 visiteurs attendus en choisira au moins 10. Ce temps, on le sait depuis les Romains : seule Arles peut toujours l'offrir, à la perfection.



Katharine Cooper arborant la médaille de la ville d'Arles devant la galerie Anne Clergue, Arles 2017



JOËL MEYEROWITZ



Elena Budnikova

Joël Meyerowitz devant son exposition, salle Henri-Compte, Arles 2017



Joël Meyerowitz, *Truro*, 1976

Joël Meyerowitz a été l'un des invités d'honneur des Rencontres d'Arles 2017. La magnifique exposition rétrospective des années 60 et 70¹ qui lui est consacrée n'a pas désempli durant la semaine d'ouverture. Surtout lorsque il y a joué lui-même le guide, expliquant en toute transparence et avec une disponibilité et une écoute hors du commun, le pourquoi et le comment de ses œuvres, à un public buvant littéralement ses paroles. En tout, c'est une quarantaine de tirages originaux, en couleur et en noir et blanc qui y sont présentés jusqu'au 24 septembre. Certains ont eu la chance de pouvoir aussi l'écouter au Théâtre antique et à nouveau en introduction d'une séance de signature. Il y a encore dévoilé quelques éléments clés de sa créativité, avec à la fois une immense bienveillance et la marque de son génie. En voici un très bref aperçu en trois volets : le mouvement, le portrait et l'objet.

LA PHOTO EN MOUVEMENT

Joël Meyerowitz est passionné par la danse. Pour lui le photographe doit posséder, d'une certaine façon, les qualités d'un chorégraphe. Il travaille comme dans un ballet où il peut réunir les sujets de son cliché, dont ces derniers ignorent tout, mais que lui, le photographe, a su inscrire dans une même harmonie de mouvement. « La beauté de la photo, ce sont ces pas de danse que les piétons exécutent sans le savoir, et qui se révèlent dans l'instant capturé » explique-t-il. Pour réussir, une perception très aigüe se mobilise : on sait une fraction de seconde plus tôt que la direction de 2 sujets va coïncider, juste dans le champ de l'objectif, et qu'il va s'y manifester tout d'un coup une relation singulière, unique. Alors que pris isolément, ces 2 sujets seraient insignifiants, ensemble et dans le cadrage, ils accèdent à un sens que la photo a comme extrait du mouvement, sorti du temps. C'est cela qu'il faut savoir anticiper en une fraction de seconde. C'est cela qu'il appelle « développer une conscience spéciale de la perception ».



Joël Meyerowitz, *Sarah*, Provincetown, MA, 1981

Mais il va plus loin car, pour lui, il faut pouvoir offrir cela au spectateur de la photo. La clé se trouve dans le bon rapport entre l'espace qu'ouvre la photo, et le temps qu'elle a figé. Il se peut alors que la taille du tirage ait son importance. Il démontre très bien que la dimension idéale d'un tel tirage doit permettre d'entrer dans la photo, et correspondre à l'espace que l'immobilisation du mouvement a créé. C'est cet arrêt du temps qui ouvre l'espace de contemplation.

LE PORTRAIT

Après avoir passé plusieurs années à photographier la rue, Joël Meyerowitz s'est un jour attaqué aux portraits. Il y a vu autre chose que la seule expression d'un individu. Il y a décelé en fait tous les éléments de la nature. Pour lui un visage est comme un paysage, les cheveux peuvent émaner aussi bien des vallons que des feuilles, la texture de la peau peut manifester certaines terres, du sable, ou du bois, de l'eau, du feu. Des tâches de rousseur peuvent évoquer une parure de poisson ou de coquillage tropical, etc.

1) *Joël Meyerowitz - Early works* (salle Henri-Comte).



Joël Meyerowitz, *Camel Coats*, New-York, 1975

Un autre point a bouleversé ses habitudes de photographe. Alors que dans la rue, il devait rester le plus invisible possible, gardant son petit Leica dans le creux de la main, pour les portraits, il décide de faire usage d'une imposante chambre photographique grand format (une Deardorff 8x10), qui ne lui permet plus du tout de passer inaperçu. Au contraire, ce sont maintenant les gens qui viennent à lui, « intrigués » par cet engin qui

**« PARMİ LES QUALITÉS
QU'UN PHOTOGRAPHE DOIT CULTIVER, CITONS
L'AUDACE ET L'INNOCENCE, LA RAPIDITÉ
DES RÉFLEXES, MAIS ÉGALEMENT
LA CONFIANCE, LA PRÉCISION, LA GRÂCE... »**

JOËL MEYEROWITZ

semble d'un autre âge, se souvient-il. Alors, quelle personne choisir pour en prendre le portrait ? Pour lui, il n'y aura pas de doute, ce sera celle pour qui il y aura un « appel », presque du cœur. Parmi 10 ou 100 personnes qu'il pourra croiser, seule une fera naître un tel appel et c'est ce visage qu'il devra photographier.

Mais une question presque métaphysique a surgi en lui : d'où provient réellement cette attraction ? N'est-ce pas simplement le produit d'une reconnaissance de soi-même ? Le sujet attractif n'agirait-il pas tout bonnement comme le reflet de la propre personne du photographe ? Est-ce alors le sujet ou bien ce reflet qu'il photographie effectivement ? Et si le sujet n'est qu'un miroir, cela signifierait qu'il n'y a personne dans ce miroir. Mais dans ce cas-là qui photographie-t-on vraiment s'il n'y a personne en tant que sujet mais seulement le vide d'un miroir ? Des réflexions de ce type, l'intelligence de Joël Meyerowitz semble en avoir développé plus d'une. Son approche de la photo d'objets en témoigne.



Couverture du livre *Cézanne's objects*, ed. Damiani, Bologne, juin 2017

LES OBJETS

C'est son dernier livre « Cézanne's objects » que Joël Meyerowitz présentait et dédiquait à Arles. Cézanne l'a passionné car il avait renoncé à user des perspectives classiques de la Renaissance. Une toile étant une œuvre en deux dimensions, il voulait s'affranchir des stratagèmes visant à lui en donner trois. C'est la raison pour laquelle il a fait un usage abondant de fonds de tentures grises dans ses toiles : c'était pour ramener au maximum ses œuvres au format de deux dimensions. En cela, il a fasciné Joël Meyerowitz qui y voit un grand précurseur. À partir de là, Joël Meyerowitz s'est procuré une grande quantité d'objets anciens dans des brocantes de Provence, qu'il a rapatriés chez lui, et c'est ainsi qu'il a commencé ce travail : à l'écoute des intuitions de Cézanne. Il a notamment réalisé « que certaines faces d'un objet pouvaient être muettes, alors que d'autres avaient quelque chose à transmettre, à dire ». En les réunissant subtilement, il retrouvait cette fameuse « perception spéciale », développée par la photographie de rue : dans le champ du cadrage, et selon les faces mises en présence, les objets prennent du sens, autrement dit : ils communiquent. Ne renonçant jamais à sourire ni à faire sourire, il pouvait conclure sur cette note d'humour : « *Still photo is still street photo* ». \

Terre de philanthropie



Participez au rêve des enfants !

Terre des hommes dispose de nombreuses options pour un ou une philanthrope désirant soutenir durablement nos projets d'aide à l'enfance. Contactez-nous:

Vincent Maunoury, responsable du secteur philanthropie
T +41 58 611 07 86, vincent.maunoury@tdh.ch

**Chaque enfant dans le monde a le droit
d'être un enfant, tout simplement.**



Terre des hommes
Aide à l'enfance.

LÀ-HAUT SUR LA MONTAGNE



Elina Burdakov

L'ÉPICURIEN MASQUÉ

Alors que la canicule prenait possession de nos rives lacustres en ce mois de juin 2017, ne voulant plus souffrir de diaphorèse aigue, l'idée d'une échappée vers les hauteurs avait fini de convaincre mes neurones en ébullition. La montagne était sans appel le refuge idéal pour capter une douce fraîcheur nécessaire. Un coup de téléphone, deux emails et la destination salvatrice était trouvée : Le Park Gstaad.

La renommée de Gstaad n'est plus à faire : havre de paix, de discrétion, de luxe et de 'trendynesse' internationale. La route montagnarde, verdoyante débutant à Aigle faisait plaisamment languir le faucon épicurien qui sommeillait en moi. Aucun apophtegme ne me venant à l'esprit si ce n'est les tableaux alpins de Caspar David Friedrich où l'on ressent la grandiosité, la force tranquille et le côté lénitif des sommets.

Arrivé, sous un air plus clément, à quelques centaines de mètres du centre-ville, l'entrée du Park Hotel nous laisse déjà deviner une rigueur dans l'exigence du bien-être de qualité, grande façade blanche et boisée aux toits façon chalet, balcons fleuris, vaste marquise en pierres de taille et généreuses terrasses

surplombantes pour des agapes en plein air. Le lobby donne dès les premiers pas une sensation de confort, de feeling 'homy' et de calme. Les matériaux choisis sont nobles : planchers massifs, lustres modernes, acier, bois clair, et une pointe de rouge, dans ce décorum bien pensé, donne une pigmentation visuelle modernisée. L'ascenseur 1900 aux dessins alpins est un beau clin d'œil qui va de pair avec le spacieux coin bibliothèque adjacent. Le personnel polyglotte est aux petits soins et avec une célérité silencieuse procède sans accrocs aucun à mon check-in. Les chambres ont de la générosité mêlant traditionnel alpin et modernité en parfait accord pour un confort tout abouti. Touche de gris dans les tissus liserés de rouge, acier dans les luminaires. La vue sur les montagnes est splendide de mon large balcon et en contrebas l'on aperçoit la piscine extérieure où ses longchairs et son bar déjà m'interpellent.

Chemin faisant je découvre les multiples atouts de ce splendide hôtel avec ses in-house boutiques, ses deux restaurants aux styles différents, son spa, ses deux piscines, son practice de Golf indoor sur écran, et sa grande salle de jeux pour enfants, son coiffeur etc.... on ne peut être que séduit.

Le temps d'un généreux cocktail au bord de l'eau tempérée, allongé dans un petit coin ombré, j'apprécie le calme, la zenitude du lieu où les montagnes environnantes veillent, comme le personnel, à notre bien-être. Je comprends mieux l'attraction mondiale pour ce havre de paix. Il a ce multi-contentements accessible pour les familles, les couples, les amis, chacun pouvant trouver la symbiose adéquate pour des moments de qualité. Ces instants de douce langueur passent comme les nuages éthérés dans le bleu profond du ciel estival et déjà je dois me préparer à la découverte du restaurant l'Avenue Montagne et de son Chef germanophone.

La douce température ambiante permet de profiter avec une anxiété positive de la spa-



Le Park Gstaad



Une chambre du Park Gstaad entre classicisme alpin et modernité

sustente sans effort le regard. Notre maître de cérémonie Monsieur Najar a habilement sélectionné un Melacce, Castello Collemasari toscane de 2014 aux arômes de pommes vertes et pêches blanches, à la structure fraîche, à la finale fruitée. Une belle adéquation mettant mes papilles dans les meilleures dispositions pour la suite.

Nous continuons vers le domaine aérien avec de délicats nids de caille, accompagnés de laitue, oignons rôtis et livèche. Une nouvelle fois il y a de l'inventivité dans l'ensemble, de la jeunesse dans les choix mais aussi une touche de délicatesse quasi féminine dans la présentation. Il n'y a pas de retenue, le plat donne envie, les goûts se marient sans contrainte avec une terminaison intéressante donnée par les oignons rôtis. Cette fois le vin blanc sec La Petite Arvine du Valais, Le Fils Maye, en millésime 2015, expressif avec son acidité fine et salée et ses touches de rhubarbe et violette sauvage, joue l'accord parfait avec l'assiette.

Le ciel nous gâte de jolies couleurs d'été orangées au coucher du soleil pour accompagner les Agnolottis aux écrevisses, céleri et essence de crustacés. Les pétales de truffes australiennes viennent gentiment couvrir l'ensemble. Il y a plus de classicisme dans le dressage de ce plat mais le goût est là, le jus est parfaitement calibré, le céleri croquant pour répondre au fondant des agnolottis et les écrevisses parfaitement cuisinés. Il y a de la maîtrise et le peps nécessaire pour que le Meursault Clos du Crouin, de la maison S. Borhmann de 2008, complémente avec raison par sa rondeur et sa belle fraîcheur qui persiste en bouche la générosité de cette assiette.



Le Chef Axel Rüdlin tout en précision

cieuse terrasse du restaurant dominant les espaces boisés de l'hôtel. Les tables sont agencées avec générosité pour préserver l'intimité. Dès l'amuse-bouche qu'accompagne une coupe de champagne Deutz rosé, on découvre l'amplitude du talent du Chef trentenaire avec un cocktail de Gambas exotique où billes de mangue, cubes de fruit du dragon, micro-boules de sorbet végétal, espuma de petits pois, côtoient deux belles gambas tout en douceur. Un chips croustillant avec sa gambas délicatement nappée d'une purée de mangue accompagne le tout sur un galet. Un duo chic qui augure une découverte gustative de choc.

Pour l'entrée le Chef a prévu un goûteux omble chevalier délicatement fumé en filets sur une longue assiette ovale accompagné de petits pois, touches florales, concombre, peau croustillante et, en majesté au centre de la table, quatre chips au tartare d'omble chevalier et son caviar, le tout fumé au foin et herbes des montagnes sous cloche. Un délice de saveurs tout en finesse, léger, qu'un dressage réussi dans sa recherche



La splendide terrasse de l'Avenue Montagne

On ne peut ignorer en Suisse la qualité du Bœuf Simmental qui est présenté en deux filets à la couleur rougeacée profonde, expertement tranchés, marbrés, parfaitement cuits accompagnés de cébette, chou-fleur et ravioli bicolore (touche d'encre de seiche) à la queue de bœuf. Tendre, fondante, la viande est un délice et le Pauillac Château Lynch Bages, Grand Cru Classé de Bordeaux en 2011 à la robe pourpre et la mise bouche compacte et légèrement friande, me rendent contemplatif et heureux de ne pas souffrir d'agueusie tant ce repas est une belle découverte.

Le final se déroule en deux étapes rafraîchissantes. En premier, un excellent petit croustillant de fraises des bois et son sorbet à la menthe et citron avec une touche de champagne joliment dressé sur une assiette décorée de gouttes de coulis de fraises. Produits de saison obligeant, un abricot frais, glace au nougat et amandes nous permettent de finir en beauté cette dégustation qu'une ultime coupe de champagne Deutz Rosé escorte judicieusement.

Toutes les bonnes choses ont une fin, la découverte du Park Gstaad restera gravé dans mes souvenirs. Bien-être, calme, qualité, luxe discret, service appliqué sont les synonymes du lieu. L'Avenue Montagne et le Chef Axel Rüdlin méritent aussi bien des hommages et je ne peux qu'espérer que le ciel étoilé qui m'a accompagné à la fin du repas leur portera chance pour l'année 2018. \

| Drive your passion and ignite your emotions |



| Discover the world of exceptional event production |

| BULLE & BOUSSOLE |
| rue de l'Université, 6 |
| 1205 Geneva | Switzerland |
| www.bulleandboussole.com |
| info@bulleandboussole.com |

| Press & PR contact |
| Bertrand Richiero |
| b.richiero@bulleandboussole.com |
| Mob: + 41 (0) 78 637 98 07 |
| Fax: + 41 (22) 817 33 10 |

DE LA MUSIQUE ET SES VARIATIONS

PAR ASTRID MINASSIAN



Renaud Capuçon

AVEC L'ÉTÉ, DIFFICILE DE NE PAS SUCCOMBER AUX CHARMES DES FESTIVALS EN SUISSE ROMANDE ! POURTANT ON EN CONNAÎT PEU LES ROUAGES. ZOOM SUR LES VARIATIONS MUSICALES DE TANNAY, UN RENDEZ-VOUS AUX DÉBUTS MODESTES, DEVENU AUJOURD'HUI UN CLASSIQUE INCONTOURNABLE.

Question festivals, évidemment les sonorités rock, pop, soul, jazz et ses divers avatars, tiennent la corde sous nos latitudes lacustres. Mais derrière le Montreux Jazz ou le Paléo, les events classiques n'entendent pas être en reste : les Rencontres Musicales d'Évian dès le début du mois de juillet, le Festival de Verbier ou encore le Septembre Musical à Montreux-Vevey, se positionnent clairement comme des événements d'envergure qui attirent non seulement les mélomanes, mais également le grand public avec des « stars du classique » et des formes de concert toujours plus innovantes.

L'OUTSIDER

Dans ce contexte, personne n'attendait les Variations Musicales de Tannay, qui au fil des années se sont développées de belle manière dans ce petit bourg. Il faut dire que Tannay, autrefois commune agricole devenue aujourd'hui principalement résidentielle, compte seulement



Serge Schmidt

1608 habitants et une superficie d'à peine 2 km² ! Aux abords de la 8^e édition, du 18 au 27 août, Les Variations Musicales font désormais figure de challenger aux vénérables festivals en accueillant à la fois des musiciens renommés qu'on peut entendre habituellement sur les grandes scènes internationales et de prestigieuses formations orchestrales. Et pourtant, leur configuration n'obéit pas aux règles en la matière : dans ce festival constitué en association à but non lucratif, point de salariés, tous les membres du comité sont bénévoles et les artistes souvent logés chez l'habitant. Quant à son président, Serge Schmidt, il occupe une autre fonction pour le moins chronophage, étant lui-même syndic de Tannay !



UNE PROPRIÉTÉ PRIVÉE DEVENUE PUBLIQUE

Le lieu aussi est atypique s'il en est : rien moins qu'une ancienne propriété privée du 17^e siècle où s'érige le Château de Tannay, siège actuel de la Municipalité. Dans une tente spécialement montée pour l'occasion, les artistes les plus prestigieux se succèdent dans un cadre idyllique où les arbres centenaires dévoilent une vue plongeante sur le Léman.

FOREVER YOUNG

Et parce que musique classique ne veut pas forcément dire public senior, les Variations Musicales ont, dès le début, fait le pari d'offrir la gratuité à tous les enfants jusqu'à 16 ans pour tous les concerts, organisant même un spectacle le samedi entièrement gratuit.

UN FESTIVAL QUI A LA CÔTE

Et les Variations ne sont pas prêtes de s'arrêter en si bon chemin : après un concert à la plage de Gland l'an dernier, elles organisent cette année un récital au très beau Conservatoire de Nyon, au bord du lac. Pas de doute que d'ici peu, ce festival ne devienne pas celui de toute la Côte !

L'ÉDITION 2017

Cette année encore, le festival offre au public des musiciens insolents de talent : c'est Camille Thomas, jeune prodige du violoncelle qui ouvrira cette 8^e édition sur la plage de Gland aux côtés du quatuor Terpsychordes. Renaud Capuçon, violoniste qu'on ne présente plus et ami du festival, se produira une première fois avec l'Orchestre de Chambre de Bâle et ensuite avec Khatia Buniatishvili, célèbre pianiste géorgienne à la virtuosité flamboyante. Autre pianiste star, Benjamin Grosvenor, un « virtuose aux doigts poétiques » d'après le fameux critique Julian Sykes, offrira un récital à Nyon, et enfin les sœurs Camille (Victoires de la musique 2016) et Julie Berthollet (1^{er} prix Talents of Europe 2014) accompagnées par l'Orchestre du festival parachèveront cette liste d'étoiles. \

FRANÇOIS KIEFFER

QUE VOUS INSPIRE CETTE CITATION DE GUSTAVO DUDAMEL ?

« ON NE PEUT PAS DIRE QUE LES GENS N'AIMENT PAS LA MUSIQUE CLASSIQUE. C'EST SURTOUT QU'ILS N'ONT PAS EU L'OCCASION D'EN FAIRE L'EXPÉRIENCE ET DE LA COMPRENDRE. »



FRANÇOIS KIEFFER (en haut à droite), Violoncelliste et membre du Quatuor Modigliani,
Directeur artistique des Rencontres Musicales d'Évian depuis 2014

Je partage complètement ce point de vue. Personnellement, je recherche toujours à faire en sorte que la musique soit la plus vivante possible pour communiquer avec le public et lui permettre de ressentir les émotions que nous avons sur scène. C'est aussi la raison pour laquelle nous avons, avec le Quatuor Modigliani, souhaité ouvrir

les Rencontres Musicales d'Évian et la Grange au Lac, à tous, vraiment à tous, y compris les enfants, afin de capter leur attention et les éveiller à la musique classique. Sans elle, il nous manque une partie de l'être.

S'évader un instant...

Johannisberg AOC Valais



OCTANE photos O. Maire



SWISS WINE
VALAIS

Suisse. Naturellement.



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

A déguster avec modération

lesvinsduvalais.ch

DANS UN MONDE QUI CHANGE,
VOUS ÊTES TOUJOURS À L'HEURE
DES MARCHÉS INTERNATIONAUX.



INVESTISSEMENT INTERNATIONAUX

Grâce à notre réseau implanté dans 30 pays, votre banquier privé vous permet de saisir les opportunités d'investissements là où elles se présentent. Votre patrimoine a une histoire, écrivons son avenir.

www.bnpparibas.ch



BNP PARIBAS
WEALTH MANAGEMENT

La banque
d'un monde
qui change