

**HORS CHAMP**



**44**

**La photographe Noura Gauper en tenue de circonstance pour réaliser un sujet sur les maîtres nageurs.**



**5**

**Blaise Kormann photographie la blogeuse Bang Bang Blond.**



**6**

**La journaliste Malika Scialom avec Kevin et Lorenzo, les rois des fourneaux.**



**16**

**Robert Habel interviewe Dominique Warluzel, qui vient de sortir de prison.**

## Photographe bénie

**30**

// Stéphanie Borcard était sur le point d'accoucher lorsqu'elle a réalisé ce reportage photo à l'abbaye de la Fille-Dieu avec son compagnon, Nicolas Métraux. Inutile de dire que ce bébé, bien avant sa naissance, était l'objet de toutes les attentions de la part des religieuses, qui n'ont pas manqué de caresser tendrement le ventre de la maman. Encore un peu et elles proposaient aux parents de le ramener à Noël pour jouer Jésus dans la crèche. Les deux photographes leur ont promis de revenir bientôt pour leur présenter leur nouveau-né. Max Emile est né le 2 juillet dernier. Bébé et parents se portent bien!



## À LA UNE

Après le triomphe de Federer à Wimbledon, l'album privé du champion en vacances avec son clan..... **10**

**L'ÉDITO** ..... **4**

## LES GENS

Bang Bang Blond..... **5**  
Duo de choc aux fourneaux . **6**  
Têtes d'affiche ..... **9**

## ACTUALITÉ

**Rencontre**  
Interview exclusive de Dominique Warluzel, qui raconte son calvaire après sa sortie de prison ..... **16**

**Love story**  
Le nouvel amoureux de la princesse Charlotte..... **24**

**Témoignage**  
Incendies d'Avenches: la maman du pyromane présumé témoigne ..... **26**

**Reportage**  
Les boulangères du bon Dieu. **30**

**Décryptage**  
Les incendies du Var ..... **38**

**Economie**  
Quelles sont les conséquences financières du gel qui a sévi sur le vignoble? Rencontre avec deux encaveurs valaisans ..... **40**

**Clin d'œil**  
Profession maître nageur..... **44**

**LE GUIDE**  
Les graines germées ..... **49**

**PLAISIRS**  
Mode et beauté ..... **53**  
Le Lucerne Festival..... **57**  
Les recettes de cuisine ..... **60**

**CONCOURS**  
Plus beau village de Suisse: les Grisons ..... **62**

**REPORTAGE**  
Un bain avec des lamantins **66**

**TÉLÉVISION** ..... **73**  
**JEUX** ..... **81, 82**  
**HOROSCOPE** ..... **83**



## ABONNEMENTS

Pont Bessières 3,  
case postale 7289, 1002 Lausanne  
Tél. 0848 48 48 01 (tarif normal)  
E-mail: [relationclients@illustre.ch](mailto:relationclients@illustre.ch)  
Lundi-vendredi: 8 h 30 - 11 h 30 et 13 h 30 - 16 h 30.  
Prix de l'abonnement: 208 francs/an

## RÉDACTION

Pont Bessières 3 (3<sup>e</sup> étage),  
case postale 6505, 1002 Lausanne  
Tél. 058 269 28 10, fax 058 269 28 01  
E-mail: [info@illustre.ch](mailto:info@illustre.ch)

## RÉDACTEUR EN CHEF

Michel Jeanneret  
Assistante: Joanna Schwab

## RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE

Caroline Zingg

## DIRECTRICE ARTISTIQUE

Julie Body

## RESPONSABLE DES SUPPLÉMENTS

Philippe Clot

**Rédaction** Patrick Baumann, Jean-Blaise Besençon, François Busson (resp. guides), Blaise Calame (digital), Didier Dana (resp. people), Marc David, Thomas Deléchat (digital), Robert Habel, Isabelle Jaccaud, Aurélie Jaquet, Marie Mathyer, Chiara Meichtry-Gonet, Mireille Monnier, Yan Pauchard, Christian Rappaz, Malika Scialom, Corinne Truan (resp. mode et beauté)

**Cahier TV** Edouard Lin (rédacteur en chef de TV8)

**Photographes** Blaise Kormann, Didier Martenet, Julie de Tribolet

**Service photo** Bertrand Cottet, Sidonie Gottraux Garcia Vilarchao, Pascale Méroz Québatte

**Graphisme** Fabien Kyburz (resp.), Joël Berthoud, Robert Deillon, Manuel Fomey, Berardo Gonzalez, Hervé Soudy, Corinne Truan

**Concept graphique** Martin Dixon

**Correction** Valérie Bell (resp.), Ana Cardoso, Celia Chauvy, Eric Diener, Géraldine Schönenberg

**Secrétariat** Monique Graber (resp.), Gervaise Bavarel, Janique Diba, Sophie Graf, Maika Lietzke, Pascale Singh

**Collaborateurs** Arnaud Bédard, Xavier Filliez, Patrick Morier-Genoud, Knut Schwander

## ÉDITIONS RINGIER AXEL SPRINGER

### SUISSE SA

Pont Bessières 3, case postale 7289, 1002 Lausanne  
Tél. 058 269 28 00, fax 058 269 28 01

**Directeur Suisse romande** Daniel Pillard

### MARKETING

**Directeur Suisse:** Stefan Wilberg

**Directrice romande:** Yvonne Braun

**Brand Manager:** Jeanne-Marie Guerlais (resp.), Leticia Araujo

### PUBLICITÉ

Admeira SA

Pont-Bessières 3

1005 Lausanne

Tél. +41 58 909 98 20

E-mail: [publicite@admeira.ch](mailto:publicite@admeira.ch)

[www.admeira.ch](http://www.admeira.ch)

**Chief Sales Officer:** Arne Bergmann

**Managing Director Sales:** Benjamino Esposito

**Brand Sales Manager:** Anne-Sandrine Backes-Klein

**Sales Services Publishing:** Antoine Paillette

**Impression** Swissprinters AG, Zofingen

**Société éditrice** Ringier Axel Springer SA

**Syndication revente et droits de reproduction**

Ringier SA RDB Specter Dufourstrasse 23,  
8008 Zurich. Tél. +41 44 259 61 60  
[rdbild@ringier.ch](mailto:rdbild@ringier.ch)

Notification des participations importantes dans le sens de l'art. 322 CP: Le Temps SA  
La rédaction de L'illustré n'assume aucune responsabilité pour des manuscrits ou photos non commandés ou non sollicités.

## L'ÉDITO

Les cisterciennes, au cœur des problèmes du monde.



## Les boulangères du bon Dieu, M<sup>gr</sup> Morerod et Donald Trump

**T**out a commencé par un SOS, signé «les boulangères du bon Dieu». C'était à la fin de l'hiver et les médias se faisaient l'écho d'un bien curieux appel à l'aide envoyé par les sœurs dominicaines d'Estavayer-le-Lac, les capucines de Montorge, les bernardines de Collombey et les cisterciennes de la Maigrange, de la Géronde et de la Fille-Dieu. C'est chez ces dernières, à Romont, que nous sommes allés observer si le cri du cœur avait payé. Le message diffusé était simple: «Consommez nos hosties locales!» Plus qu'une question de principe ou d'éthique, un enjeu de survie, pour couvrir les 400 000 francs de charges annuelles auxquels doivent faire face les bonnes sœurs. Une poignée de femmes qui fabriquent depuis 1911 les petits cercles de froment appelés à devenir le corps du Christ une fois consacrés.

**L'histoire est touchante**, car ce n'est pas en raison de la défection des fidèles dans les églises que ce business censé financer les activités des couvents et monastères périclité, mais pour cause de regroupement des paroisses et de concurrence d'hosties venant généralement d'Italie ou de Pologne. Des hosties vendues 2 centimes sur Internet, contre 7 pour les produits locaux. Et comme il n'y a pas de petites économies, les paroisses romandes, libres de se procurer le corps du Sauveur où bon leur semble, les commandent à l'étranger sans égard pour la qualité du produit, la survie des «boulangères du bon Dieu» et le «bilan carbone», comme le relèvent malicieusement (et avec pertinence) celles qui nous ont

accueillis chaleureusement en terres fribourgeoises. Pourtant, rien n'a changé depuis l'hiver dernier (*lire en page 30*). Les sœurs ont beau relever qu'elles prient, chantent et prononcent le nom de Jésus-Christ chaque fois qu'elles retournent les hosties une à une, rien n'y fait, le constat est sans appel: en quelques années, la vente des petites lunes blanches et brunes a été divisée par cinq.

**L'histoire est un peu triste**, aussi, car elle est une allégorie du monde d'aujourd'hui. Un monde où l'on parle de développement durable, de consommation locale, mais dans lequel on n'a jamais autant importé de cochonneries du monde entier, influencés par des lobbys qui tentent de nous faire avaler tout et n'importe quoi afin de maximiser les profits. On pensait que la maison de Dieu était épargnée par ce genre de dérives, d'autant plus que, dans la Genèse, le Seigneur dit: «Faisons les hommes de sorte qu'ils soient notre image, ceux qui nous ressemblent.» Mais depuis, les humains se sont émancipés de ce précepte. Face à cette réalité, seules des mesures protectionnistes pourraient avoir un effet, mais il semblerait que M<sup>gr</sup> Morerod ne souhaite pas ressembler à Donald Trump, l'Américain à la houppe n'étant pas très populaire chez nous. Dommage, sur ce coup. **L**

  
**Michel Jeanneret**  
rédacteur en chef  
[michel.jeanneret@illustre.ch](mailto:michel.jeanneret@illustre.ch)

## HOSTIE XXL

Une hostie de 20 cm de diamètre dans les mains de Sœur Josette. Ce type d'hostie est le plus souvent utilisé par le prêtre qui veut la partager avec les fidèles durant l'Eucharistie.



**BIENHEUREUSE** La mère abbesse Marie-Claire devant le portrait de Marguerite Bays. La Fribourgeoise, béatifiée en 1995, venait souvent prier à l'abbaye.

# LE SOS DES BOULANGÈRES DU BON DIEU

Les hosties vendues sur Internet font de l'ombre à la production locale des monastères. Les cisterciennes de la Fille-Dieu, à Romont, ont lancé avec d'autres un cri d'alarme. Reportage.

Photos STÉPHANIE BORCARD & NICOLAS MÉTRAUX  
Texte PATRICK BAUMANN



1



3



4

2



**L'HOSTIE DE A À Z**

1. La pâte liquide est versée dans un bidon de 50 litres. Elle reposera une nuit pour fermenter et donner des hosties brunes, un peu plus épaisses que les blanches qui n'ont pas fermenté.
2. Sœur Claire devant le rutilant rotatif à hosties. La pâte est aspirée automatiquement et cuite de manière continue à 250 °C, avant que les plaques ne soient stockées puis humidifiées pour la coupe.
3. Sœur Cécile devant la machine à découpe, qui poinçonne 115 hosties par plaque. Les déchets seront donnés aux moutons.
4. Sœur Marie-Madeleine, Sœur Cécile et Sœur Denise trient les hosties fraîchement découpées.
5. Prêtes à être empaquetées.
6. Un système de code permet d'affiner le tri des hosties qui se déclinent en plusieurs diamètres.



5



6



**FONDÉE EN 1268** La fabrication des hosties à la Fille-Dieu de Romont date de 1911. «Ora et labora» (Prie et travaille), c'est l'adage qui résume la vie monastique des cisterciennes.

Texte **PATRICK BAUMANN**

Il est 5 heures du matin et Sœur Claire est dans le pétrin. Oh, pas le pétrin existentiel, celui pour lequel on demande à Dieu d'intercéder en sa faveur, mais le pétrin qui va servir à confectionner le pain d'autel, plus communément appelé hostie, cette petite lune de froment qui devient le corps du Christ, une fois consacrée par un prêtre. En fait, c'est le principal gagne-pain de l'abbaye de la Fille-Dieu de Romont où nous nous trouvons en cette heure très matinale. Une activité aujourd'hui menacée par le commerce en ligne, qui voit certains prêtres ou paroisses commander sur Internet ce salut des âmes biscoté.

En effet, sur des sites laïques comme [www.christ.pl](http://www.christ.pl) ou [www.paroisse.com](http://www.paroisse.com), on trouve désormais des hosties à deux centimes pièce, voire moins, au lieu des sept centimes, prix unique imposé depuis 2008 par la Conférence des évêques suisses aux monastères contemplatifs, seuls autorisés à fabriquer la divine galette. Du coup, les «boulangères du bon Dieu», comme se surnomment les cisterciennes de la Fille-Dieu, de la Maigrauge (FR) ou de Géronde (VS), ou encore les dominicaines d'Estavayer-le-Lac (FR), les capucines de Montorge (VS) et les bernardines de Collombey (VS) risquent vraiment d'être en péril dans un avenir proche si les fidèles ne jouent pas la carte de «l'achat

éthique». Comment rivaliser avec le sac de 1000 hosties payé 5 francs en Pologne? s'interroge notre vaillante mais souriante Sœur Claire qui vient de remplir une bassine de 50 litres de pâte liquide. «Avec, on fera 145 plaques. Et dans une plaque, on confectionne 115 hosties!»

Des hosties faites avec amour, patience et prière. Mais pourtant, chaque année, ce sont quelque 5000 francs qui manquent dans le carnet de compte des religieuses de la Fille-Dieu. Diable, l'heure est grave même si les sœurs savent toujours à quel saint se vouer. En février dernier, les boulangères du bon Dieu ont envoyé un véritable SOS à tous les prêtres, sacristains et paroisses de Suisse romande. Leur rappelant, avec de justes arguments écolos, qu'acheter l'hostie suisse, c'est soutenir un commerce de proximité et de qualité: «Votre fidélité est notre gagne-pain. Acheter nos hosties, c'est faire corps avec notre Eglise locale», pouvait-on lire. «Et puis, ajoute Sœur Claire, 51 ans, qui porte aisément son sac de farine sur les épaules, on ne sait pas si les personnes qui fabriquent ces hosties industrielles ont des conditions de travail décentes. Chez nous, tout est fait dans l'amour de Dieu, je prie ou je chante, de la confection de la pâte à la cuisson.»

Au tri des hosties, dernière étape avant la mise en sachet et l'envoi, il y a souvent des sœurs plus âgées; la retraite n'existe pas à la Fille-Dieu et c'est une façon de



se sentir encore utiles. «On prononce le nom de Jésus-Christ à chaque fois qu'on retourne notre hostie», nous lancent Sœur Denise et Sœur Marie-Madeleine, 84 et 86 ans, attablées devant ces milliers de petites rondelles qui s'amoncellent sur la table et dont elles traquent la moindre imperfection. Toutes les 10 secondes, une plaque sort de la cuisseuse à 250°C, humidifiée après cuisson avant d'être poinçonnée.

**Pas d'hostie au chocolat!**

Dans l'ancien poulailler refait à neuf et équipé de panneaux solaires, les machines rutilantes ont remplacé les mains des religieuses pour certaines tâches, mais cela reste un travail artisanal; on fait des hosties à la Fille-Dieu depuis 1911. Ce monastère, fondé en 1268, est placé aujourd'hui sous la responsabilité de la mère abbesse Marie-Claire, 60 ans, qui veille sur ses onze brebis voilées de noir avec sagesse et un



**PEINTURE ET ÉTUDE**

Sœur Marie-Jeanne, 72 ans, peignant une icône. Elle peut passer jusqu'à deux ans sur un tableau avant de l'estimer terminé. Le matin, il n'est pas rare de voir la quinzaine de sœurs, de 24 à 86 ans, étudier dans le scriptorium (ici Sœur Denise).

**«On a attendu trop longtemps avant de réagir, mais maintenant la situation est critique» Mère Marie-Claire**



**SŒUR FLEURISTE**

Sœur Salomé, 69 ans, est responsable du jardin. C'est elle qui prépare avec amour les bouquets qui orneront l'intérieur de l'église de l'abbaye.

«Quand on aime, on offre des fleurs à l'être aimé. Moi, mon époux, c'est Dieu!»

Sœur Salomé

**EN SILENCE**

Le réfectoire lors du repas de midi. L'alimentation non carnée est une particularité de l'Ordre cistercien de la stricte observance. A dr., Sœur Marie-Jeanne fait la lecture du jour.



sourire malicieux. Elle ne cache pas son inquiétude: «On a attendu trop longtemps avant de réagir, mais aujourd'hui la situation est critique!»

Et ce n'est pas la récente directive du Vatican à propos de la confection des hosties qui va apaiser les angoisses des religieuses. Certes, ce n'est pas demain que le Saint-Siège va autoriser l'hostie en chocolat ou à la williamine, mais il accepte désormais l'hostie partiellement sans gluten ou avec OGM. Se bornant à demander que les personnes qui les fabriquent soient «compétentes et intègres». Rien, hélas, en ce qui concerne l'origine des hosties!

Avec 400 000 francs de charges annuelles, il faut en vendre des petites lunes de froment pour conserver cette magnifique abbaye en l'état. A souligner que la plupart des rénovations n'auraient pas été possibles sans l'aide de l'Association des amis de la Fille-Dieu. Ce n'est ni l'AVS des sœurs ni même les délicieuses moutardes et sauces qu'elles confectionnent qui pourront les sauver si les consommateurs se fournissent de plus en plus sur le web.

Prenez un village fribourgeois comme Villarsvirivieux, 200 âmes, d'où vient Sœur Claire. En 2005, il consommait 2500 hosties par année contre moins de 500 aujourd'hui. La faute à Internet, on l'a dit, mais aussi bien sûr au regroupement des paroisses: on va de moins en moins à l'église, c'est une réalité qui concerne toutes les religions.


**Deux sortes d'hosties**

Au service facturation, on rencontre Sœur Josette, alerte octogénaire. Il faut renvoyer un paquet d'hosties à un EMS de la région dont les pensionnaires, à court d'apéro, ont utilisé les galettes. «Ils ont le sens de la fête, c'est évident», dit la religieuse, avant d'ajouter d'un ton sentencieux: «Mais ça ne se fait pas!» D'ailleurs, elle n'accepte aucune commande pour un usage laïque avant de plébisciter l'hostie brune plutôt que la blanche pour les personnes âgées, car la première colle plus au palais.

La voilà qui nous tend une petite brune. «Vous êtes sûre, ma sœur? Je suis protestant.» «Tant qu'elle n'est pas

consacrée, l'hostie n'est pas sacrée», répond docement la religieuse. On donne d'ailleurs aux moutons du monastère les surplus de pâte cuite qui restent après la découpe des plaques. Il faut les voir accourir quand Sœur Claire déboule avec la bassine!

Il est temps de prendre congé de ce lieu où labeur et prière se côtoient des vigiles aux complies. Cinq heures de travail ponctuées toutes les deux heures d'une pause spirituelle. Dans le jardin du monastère, Sœur Salomé prépare un bouquet pour l'église dont elle nous vante avec passion les vitraux de l'artiste anglais Brian Clarke. «Quand on aime, on offre des fleurs à l'être aimé, moi, mon époux, c'est Dieu», confesse-t-elle gaiement.

Un époux dont l'un des représentants sur terre, M<sup>gr</sup> Morerod, a relayé le SOS des religieuses dans la feuille diocésaine. Elles ne le confesseront pas forcément au journaliste, mais les boulangères du Seigneur espèrent secrètement que leur évêque prenne encore un peu plus vigoureusement la défense de l'hostie made in monastère. «On ne va quand même pas faire des économies sur le dos du bon Dieu», ont-elles écrit dans leur SOS. Lui qui, bonté divine, a poussé la générosité jusqu'à se donner lui-même en nourriture... 

**«Votre fidélité est notre gagne-pain, acheter nos hosties, c'est faire corps avec notre Eglise locale»**

Les boulangères du bon Dieu