

La photographe Angel Fux fige étoiles et montagne

SAINT-PREX La haute montagne et la Voie lactée sont rassemblées dans les œuvres photographiques de Angel Fux, qui vient de remporter un prix au festival italien Siena International Photo Award. Rencontre.

PAR FABIANNE MORAND

A la fois rêveuse et aventureuse, Angel Fux se dit aussi optimiste et obsessionnelle. Elle est capable de repartir à l'autre bout du monde juste pour réaliser une photo qui n'a pas pu être prise à sa première tentative.

«Ce lieu est particulier, car on voit la Voie lactée comme nulle part ailleurs. Il y a trois lacs et de la montagne, tout ce que j'aime», détaille celle qui désire séparer vie privée et vie professionnelle en se présentant sous son nom d'artiste.

Sa spécialité n'est pas de photographier des animaux ou des paysages de jour, comme le fait son papa, amateur averti, qui lui a transmis son virus des clichés. Elle, elle aime passer au moins une nuit à plus de 3000 m d'altitude afin de photographier la Voie lactée et se mettre en scène dans un paysage de haute montagne.

Chaque expédition est minutieusement préparée, notamment pour trouver le lieu parfait où les alignements stellaires et les paysages formeront un ensemble unique. L'emplacement choisi, elle le rejoint généralement à pied, à raquette ou à ski, avec plusieurs dizaines de kilos de matériel sur le dos, autant pour réaliser son art que pour rester en sécurité dans l'environnement parfois inhospitalier qu'est la montagne.

Des vents à plus de 160 km/h

De retour derrière son ordinateur, elle compose une œuvre avec l'ensemble des images



C'est avec cette image prise dans les Alpes suisses qu'Angel Fux a obtenu un prix au One Eyeland Award. ANGEL FUX

obtenues grâce à une maîtrise fine de techniques photographiques.

«Je combine le naturel des étoiles et la puissance des montagnes afin que chaque image raconte une histoire. J'ai toujours eu du plaisir à aller marcher, mais c'est la combinaison entre l'appareil photo, la pandémie – qui nous a confinés dans notre pays – et mon compagnon, un habitué de la montagne qui m'a fait aimer ce milieu parfois hostile», détaille celle qui admet avoir eu peur en plusieurs occasions, malgré une préparation minutieuse et un équipement adapté.

Comme lorsque, dans la région de Zermatt, des vents non annoncés se sont levés et ont



“En travaillant seule, on ne sait pas toujours si ce qu'on fait est juste.”

ANGEL FUX
PHOTOGRAPHE

soufflé à plus de 160 km/h, rendant impossible l'allumage du réchaud. Envelis, avec 30 kg de matériel sur le dos et équipés de raquettes, elle et

son compagnon ont réussi à rejoindre un hangar où une personne est venue les secourir.

«Je suis volontairement retournée un mois après en montagne pour ne pas en garder un traumatisme. Et c'est à cet endroit que j'ai choisi d'aller tourner le film», explique Angel Fux.

Persévérance payante

«In Pursuit of a Vision» a permis à la photographe et à son vidéaste, Rémy Brahier, d'accrocher la 3e place au Siena International Photo Award, en Italie. En 2022 elle a remporté le prix du jury au Swiss Photo Award, et cette année, une de ses images est devenue la meilleure photo suisse au One

Eyeland Award, où elle a été classée 9e mondiale dans sa catégorie.

Si elle a pris ses premiers clichés à l'âge de 10 ans, elle ne se consacre pleinement à sa passion que depuis une année. Avant ça, elle a suivi des études en hôtellerie et management International et a travaillé durant trois ans dans une multinationale.

«Je n'ai aucun regret, même si ce n'est pas toujours facile. Cela demande une discipline de vie. De plus, en travaillant seule, on ne sait pas toujours si ce qu'on fait est juste», explique-t-elle.

Aujourd'hui, elle jongle entre projets personnels et professionnels, qui la mènent dans

les montagnes suisses, italiennes, mais aussi péruviennes ou encore norvégiennes. Grâce à sa spécificité photographique et sa collaboration avec la marque Nikon, la Saint-Preyarde donne également des cours, des conférences, réalise des produits digitaux et guidera, dès 2025, des tours photo en Europe.

Ses prochains projets? Un film, des conférences en Scandinavie et deux grands voyages, actuellement en préparation. Toujours là où il y a des hautes montagnes et équipée de son matériel spécial pour figer sur pellicule la Voie lactée et ses couleurs. Le meilleur moment pour la voir en Suisse? «De mi-mai à mi-septembre».

De grands chefs pour donner le goût de la différence

ROLLE La fondation Arte Libera a demandé à quatre chef(fe)s, dont Carlo Crisci, d'élaborer des recettes à l'intention des enfants.

La recette d'Arte Libera pour nourrir la fraternité universelle? Cuisiner ensemble des plats aux influences du monde entier, puis se mettre à la même table pour les partager. La fondation rolloise, qui promeut les droits des enfants à travers l'art, vient de publier un recueil de recettes inédites à leur intention.

Celles-ci ont été élaborées par quatre chef(fe)s suisses: Carlo Crisci (Cossonay), Agnese Z'graggen (Locarno), Federico Bertozzini (Le Locle) et Zineb Hattab (Zurich).

Intitulé «Culinaria», le livre a un sous-titre qui en dit beaucoup sur les intentions de la fondation: «Au-delà des frontières». «Quoi de plus fédérateur qu'un plat pour partager nos différences?» interroge le Rollois Daniel Stanca-di Marco, président du Conseil de fondation, avant d'ajouter: «La cuisine rassemble et contribue à promouvoir le bien vivre ensemble.»

Le recueil, téléchargeable gratuitement sur le site de la fondation, est destiné aux enfants âgés de 6 à 9 ans, l'idée étant

que les cuisiniers en culottes courtes réalisent les recettes en compagnie de leurs proches, voire à l'école. Le concept, accompagné d'un dossier pédagogique, est compatible avec le plan d'études romand.

Lutter contre la discrimination

Son objectif est d'inciter les enfants à s'ouvrir à d'autres cultures et coutumes, leur transmettant ainsi le goût de la différence et de la richesse de la diversité.

«L'art culinaire est apte à lutter

contre toute forme de discrimination», estime le Rollois, qui a créé Arte Libera en 2002. «La cuisine peut abolir les frontières», abonde Carlo Crisci. L'ancien chef étoilé du restaurant Le Cerf puis de La Fleur de Sel, à Cossonay, a concocté pour l'occasion huit recettes inédites, deux entrées, quatre plats et deux desserts, «simples à exécuter», assure-t-il.

Celui-ci de poursuivre: «L'art culinaire compose avec la variété des cuisines du monde afin de faire émerger de nouveaux mets. Il est une parfaite métaphore du bien vivre ensemble. «Culinaria» vise à réunir, à travers la cuisine, des enfants de divers horizons et cultures et mettre ainsi en avant la beauté de leurs différences. C'est une belle idée!»

Le Traîne-Gourdin est convaincu que la cuisine véhicule des valeurs essentielles: «Tisser des liens est l'essence du métier, tout comme l'envie de



Carlo Crisci (à g.) et Romain Dercile ont organisé un atelier de cuisine à La Fleur de Sel avec des élèves de Cossonay. ARTE LIBERA

faire plaisir et de partager.» C'est ce qu'il s'est employé à faire lors d'un atelier organisé, en juin dernier, à La Fleur de Sel, dans le cadre de la parution de «Culinaria».

A ses côtés, Romain Dercile et François Gautier, qui ont repris les rênes de l'établissement. **JOL** <https://artelibera.org/>