

Un rapport individualisé à la transparence

Synonyme de pureté, d'invisibilité ou encore d'insipidité, la transparence est perçue de façons bien différentes pour qui travaille dans la restauration d'art, la mode, la physique, le bâtiment ou la gastronomie. Florilège.

TEXTE | *Camille Guignet*
PHOTOS | *Niels Ackermann*



Ying Gao,
40 ans,
designer de mode

«La lumière est ma source d'inspiration»

«J'ai toujours travaillé avec la transparence», raconte Ying Gao, designer de mode et responsable de la filière Design Mode Accessoires et Bijou à la HEAD. Sa collection «Les nébuleuses» se compose en effet d'une série de vêtements réalisés avec du Super Organza, le tissu le plus léger du monde. «Il fait de la place à la

lumière, ma principale source d'inspiration. Elle diffère dans chaque coin du monde et donne à une ville un caractère bien plus unique que ne le feraient ses monuments. Mais c'est une vision très personnelle, presque intime.» Pour Ying Gao, la transparence constitue aussi un moyen de sortir du monde trop palpable de la mode, et de valoriser les éléments intangibles qui nous entourent. «Nous avons tendance à négliger l'importance d'un bruit, d'une musique, d'une pensée ou d'un regard. Ce sont pourtant des sources

d'inspiration très subtiles.» Dans son travail, elle se plaît à mélanger mode, art et technologies. Ses collections comportent d'ailleurs plusieurs vêtements interactifs, qui se déploient sous l'impulsion du bruit, du son, du mouvement ou de la lumière. Critique de son époque, Ying Gao estime que l'homme ultramoderne n'a le temps de rien faire, mais n'en demeure pas moins constamment angoissé par son présent et son futur. «Cette anxiété m'est aussi familière, admet-elle. Elle m'aide à me sentir vivante et à avancer.»



La version complète
de la revue est en vente
sur le site
www.revuehemispheres.com

**David Roberto Bongarzone,
42 ans,
nettoyeur de vitres**

**«Lorsque l'on nettoie une
surface vitrée, on ne peut
pas tricher»**

Nettoyeur de vitres et inspecteur dans une entreprise de nettoyage, David Roberto Bongarzone s'occupe aussi bien des travaux d'entretien que de vérifier la qualité du travail effectué par les employés. Actif entre Lausanne et Yverdon, il est l'un de ces hommes que l'on aperçoit parfois, perché sur les parois des immeubles de nos villes, à plusieurs dizaines de mètres de hauteur. Un métier qui a son charme? Trop occupé à faire briller les vitres pour regarder en bas ou contempler la vue, il avoue ne pas faire attention à la ville qui se déploie sous ses pieds. «Quand je me trouve dans la nacelle pour nettoyer les vitres d'un immeuble, je place toute mon attention dans mon travail. Je ne fais pas attention au paysage!» Pour lui, la transparence représente avant tout un gage de professionnalisme. «Lorsque l'on nettoie une vitre, on ne peut pas se permettre de tricher: il faut le faire à la perfection, car la moindre trace se voit. Et qui dit trace, dit client mécontent. C'est pourquoi je fais très attention: j'essore bien l'eau avant de nettoyer, puis de sécher la surface.» Une fois redescendu sur Terre, le nettoyeur admet ressentir de la satisfaction. «Un immeuble aux vitres transparentes, c'est agréable à regarder.»



La version complète
de la revue est en vente
sur le site
www.revuehemispheres.com

Annick Jeanmairêt,
45 ans,
journaliste gastronomique

«Un vin à la robe limpide est plus attrayant»

«J'ai récemment participé à une dégustation d'eaux minérales, pour les besoins d'une émission télévisée, raconte Annick Jeanmairêt. Devenir sommelière de l'eau l'espace d'un instant était un exercice amusant. Mais le vin comporte plus de dimensions gustatives et sa dégustation est quand même plus intéressante.» Pour cette journaliste spécialisée dans la gastronomie, la transparence ne représente pas un critère déterminant du goût. «Un vin dont la robe est limpide est forcément plus attrayant, mais il n'y

a pas d'implication au niveau gustatif. Certains vignerons choisissent d'ailleurs de ne pas filtrer leur vin, c'est un parti pris œnologique.» Lorsqu'on lui parle de transparence, plusieurs exemples gourmands viennent à l'esprit d'Annick Jeanmairêt. Comme l'intrigante eau de tomate, par exemple. «J'ai été très surprise la première fois que j'ai goûté à cette boisson. Je m'attendais à quelque chose d'insipide, j'ai découvert une préparation très parfumée, une quintessence du goût de la tomate...» Elle évoque aussi les bulles de sucre translucides réalisées par certains grands chefs pâtisseries. «Le sucre passe par une dizaine d'états différents. Lorsqu'il entre dans sa phase malléable, on peut le sculpter à la manière d'un souffleur de verre. C'est un exercice très technique.»

Hortense De Corneillan,
34 ans,
restaauratrice-conservatrice

«Aujourd'hui, la tendance n'est plus au camouflage»

Hortense de Corneillan s'applique depuis sept ans à entretenir les innombrables pièces de verre et de céramique du musée de l'Ariana à Genève. «La transparence du verre rend la restauration de ce matériau complexe, explique cette restauratrice-conservatrice diplômée en Conservation de HE-Arc Conservation. Elle nous oblige à trouver une résine à la fois translucide, chimiquement stable, et pouvant être retirée facilement si besoin.» Cette propriété l'oblige aussi à lutter constamment contre la maladie du verre, ce mal irréversible causé par l'humidité et se manifestant par la formation d'une couche opaque superficielle. Pour Hortense de Corneillan, la transparence est aussi un principe déontologique. «C'est lui qui guide la démarche de tout restaurateur-conservateur. En effet, nous sommes obligés de documenter chacun de nos gestes par des photos ou des textes explicatifs, de préciser quels produits nous utilisons et pourquoi. Cela permet d'anticiper les conséquences du traitement administré. Car nous devons à tout prix éviter d'utiliser des composants susceptibles d'affecter l'équilibre chimique des pièces.» Un autre grand défi consiste à trouver le juste milieu entre restauration et respect du passé. «Aujourd'hui, la tendance n'est plus au camouflage. Toute modification apportée à un objet doit être repérable, afin d'éviter la falsification. L'observateur doit pouvoir différencier au premier coup d'œil ce qui appartient à l'objet, et ce qui a été ajouté après coup.»



Cette gravure
montre une
vue intérieure
du théâtre du
Palais des
festivals
de Bayreuth,
publiée en 1882
dans la «Revue
Wagnérienne».

Yves Salvadé,
43 ans,
**professeur en métrologie
et optique**

«Il y a un côté troublant dans la transparence»

«En physique, la transparence représente la capacité d'un milieu solide, liquide ou gazeux à laisser passer la lumière, sans que celle-ci soit absorbée ou diffusée», explique Yves Salvadé, professeur en métrologie et optique au sein de la Haute Ecole ARC Ingénierie. Ce docteur ès sciences passionné ne tarit pas d'exemples d'applications utiles de la transparence. Comme, par exemple, ces capteurs de gaz, de qualité d'eau ou encore ces rayons x utilisés chaque jour dans son unité et qui fonctionnent grâce à ce principe. «Une réduction de transparence d'un milieu trahit en général la présence d'éléments

étrangers, qui absorbent ou diffusent la lumière. L'exemple le plus parlant est certainement celui des rayons x. «Un solide opaque dans le visible peut devenir transparent grâce à ces rayons. Les longueurs d'onde des rayons x sont extrêmement courtes, puisqu'elles oscillent entre 0,01 et 10 nm. Cela les rend plus pénétrants que la lumière visible, dont les longueurs d'onde vont de 400 à 700 nm. Le degré de transparence dépend toutefois aussi de la densité de la matière. En imagerie biomédicale, on utilise le fait que les tissus mous soient transparents aux rayons x, alors que les os les absorbent...» Pour le professeur, la transparence au sens large est porteuse d'ambivalence. «Elle évoque à la fois une forme de pureté de la matière, mais aussi l'invisibilité, et donc l'absence de couleur ou de chaleur. Elle comporte un côté troublant.»

