

Sur Internet

Les îles du Pacifique jouent leur sort à Genève
La Genève internationale commence à récolter les graines semées par Didier Burkhalter lors de sa visite d'octobre 2013 en Océanie. La visite à Genève d'une délégation venue de cette région du globe est un premier pas vers une meilleure représentation de ces pays au bord du Léman. Disponible sur notre page Genève internationale.

La Shoah, un traumatisme héréditaire

Le traumatisme de l'Holocauste se transmet aux descendants. Il laisse une empreinte biologique, une marque sur l'ADN de la génération suivante. C'est ce que montrent Rachel Yehuda et son équipe de l'école de médecine du Mont Sinai à New York après une épopée scientifique débutée en 1998. A découvrir sur notre page Science.

Twitter de plus en plus utilisé en diplomatie

Plus de 83% des gouvernements ont une présence sur le réseau social, et deux tiers des chefs d'Etat et de gouvernement ont un compte personnel. Seuls 32 gouvernements n'ont pas de compte Twitter. Un phénomène décrypté sur notre page Multimédia.

Marine Le Pen à Strasbourg, l'échec



La présidente du Front national voulait incarner un pouvoir de nuisance à l'intérieur du Parlement européen en formant un groupe d'élus. Mais en cherchant à assoir sa crédibilité, elle a oublié que les nationalistes ne s'aimaient pas entre eux. Une revue de presse signée Olivier Perrin à lire sur notre page Monde.

La baie où les plongeurs rencontrent l'Histoire

Au nord de l'Ecosse, dans la baie de Scapa Flow, les plongeurs affluent. Les épaves de navires échoués sont l'objet de leur curiosité. Une galerie photo à visionner sur la page d'accueil de notre site.

L'ACTUALITÉ EN CONTINU

>> Sur notre site:
www.letemps.ch

Post-modem

Vie privée, espace abstrait



Jonas Pulver

De temps à autre, englouti par l'immensité tokyoite, j'éprouve le besoin de m'abstraire. Hier par exemple, saisi par le manque d'espace vital, je me rends à l'aéroport, décidé à mettre le cap au nord – Hokkaido, volcans éteints et paix sylvestre. Au check-in, une employée me demande, hésitante: «Excusez-moi, quel âge avez-vous?» Je réponds sans hésiter: «Trente et un ans.» Elle poursuit, plus empruntée encore: «Ah, très bien, je demandais parce que nous avons des discounts pour certains clients...» L'embarras est à son comble. «... ceux qui ont moins de 21 ans ou plus de 65...»

Je ne sais à quelle catégorie elle imaginait que je fusse susceptible d'appartenir. Mais ce qui est intéressant, c'est de distinguer de quel côté de la relation commerciale la gêne était la plus forte. N'aurait-ce pas dû être moi, enjoint à fournir des informations sensibles (âge, activité, lieu d'origine) en échange de potentielles remises, qui aurais

dû faire la grimace? Moi qui, généralement, refuse que les cartes à points et autres comptes Google ne permettent de recenser le nombre de carottes que j'achète, ou de mesurer mon addiction aux vidéos animalières?

A l'heure des Big Data et du forage des données, la notion de vie privée se révèle omniprésente et simultanément plus insaisissable que jamais: c'est ce qui ressort d'un article passionnant du sociologue Sami Coll. Au gré de quelques retournements inspirés par le philosophe Michel Foucault, ce chercheur genevois analyse combien la «vie privée» est loin d'être un concept monolithique, et comment, dans certaines configurations, cette «vie privée» peut se révéler l'alliée de la surveillance plutôt que son antidote.

En passant au crible les pratiques d'utilisateurs de programmes de fidélisation de type Cumulus, Sami Coll met en lumière la dimension polymorphe de la «vie

privée»: ici les consommateurs la définissent en termes de corps et de sentiments, là en termes de relations, ou de liberté. Cette vie privée «subjective» est bien loin de sa version «objective», informationnelle, celle qui se négocie entre le droit, l'Etat, et les entreprises.

«Vous avez une vie privée, vous devez la protéger, et nous allons vous dire comment»

Elle diffère encore de la vie privée «vécue», observable dans la réalité des actes: étonnamment, en situation, une majorité des consommateurs (moi, par exemple) fournissent leurs données beaucoup plus facilement qu'ils ne disent le faire a posteriori.

Vécue, subjective, diverse? Pourtant une seule définition «objective» de la vie privée cherche

à s'imposer, celle circonscrite par le capitalisme informationnel, celle qui dit: «Vous avez une vie privée, vous devez la protéger, et nous allons vous dire comment (et c'est de votre faute si vous ne le faites pas).» Resserrer au maximum cette définition, c'est rendre la vie privée plus facilement saisissable, cernable, contrôlable. Tout comme Michel Foucault voyait dans la révolution sexuelle non pas une libération, mais une mise en mots, une mise en discours qui a permis la production d'une pratique régulée de la sexualité, une «vie privée» standardisée et unifiée pourrait bien, au final, favoriser la surveillance plutôt que la limiter...

A l'heure où on commémore les trente ans de sa disparition, Michel Foucault demeure à bien des égards un penseur du monde qui advient. Dans mes bagages, j'ai mis quelques-uns de ses livres. Entre les lignes de force qui parcourent ces textes, se déploie un espace dans lequel il fait bon s'abstraire.

Le «yaourt de soja», aliment démocratique

Sa presque Sainteté l'honorable tofu du Japon

«Eminemment démocratique, le tofu (prononcer tô-fou) a toujours été un aliment des plus communs en Chine et au Japon. Et pour cause: le «yaourt de soja» est économique, facile à préparer, très nourrissant, digeste et agréable au goût. L'Occident – où l'on récolte déjà infiniment plus de soja que dans tout l'Extrême-Orient! – ne pourra que se réjouir du fait que ce mets riche en protéines, pauvre en calories et totalement dépourvu de cholestérol sorte enfin du placard des partisans de la nourriture macrobiotique et des végétariens. Aliment miracle qui, selon ses avocats les plus enthousiastes, pourrait aisément subvenir aux besoins alimentaires de la planète entière – à condition qu'il réussisse à supplanter le bœuf [...].

La méfiance, la fidélité inconsciente au steak ou le simple refus de revoir la conception classique de la «bonne bouffe» feront ériger les détracteurs de l'alimentation post-moderne: votre tofu – ils prononcent «to» avec la bouche en cul-de-poule, comme pour mieux signifier leur mépris de la chose – c'est un truc pour les nourrissons, les femmes enceintes, le troisième âge, les végétariens et autres orientalistes farfelus. Ils se trompent. La touche salée (sauce de soja), acide (zeste de citron) ou piquante (point de rai-

ARCHIVES HISTORIQUES

>> Sur Internet

www.letempsarchives.ch



«Les Japonais, tous les Japonais, qu'ils soient dieux vivants, paysans, bonzes, prostituées, soldats ou artisans, s'en régalaient depuis le XIIIe siècle»

fort ou de gingembre) dont on le coiffe suffit, de même qu'un bon coup de rhum sur le baba, à faire du tofu un délice d'adulte ayant toutes ses dents.

Démocratique, le tofu? Absolument: les Japonais, tous les Japonais, qu'ils soient dieux vivants, paysans, bonzes, prostituées, soldats ou artisans, s'en régalaient depuis le XIIIe siècle. Seul le cadre et les récipients utilisés pour le repas marqué, aujourd'hui comme jadis, les différences de classe sociale. A portée de toutes les bourses depuis toujours, et d'une blancheur qui lui confère presque la sainteté, l'aliment est à ce point prisé au Japon qu'on l'appelle «honorable tofu» (o-tofu) [...].

Comparée aux efforts nécessaires à la fabrication d'un bœuf, la production du tofu est vachement simple: faites tremper les haricots de soja dans l'eau pendant 24 heures environ et broyez-les finement à l'aide d'une meule. Vous obtenez ainsi du lait de soja (qui peut être consommé tel quel) que vous chaufferez et auquel vous ajouterez un coagulant. Attendez une heure, et voilà le tofu. Il ne reste plus qu'à l'envelopper dans une toile de fromager et à le presser pour le débarrasser des excès de liquide. Bien que le produit fini ait l'apparence de fro-

mage blanc ou de sérac, il ne sera ni fermenté, ni salé, ni vieilli: le terme «fromage de soja» n'est donc pas correct. [...]

Il renferme du calcium, plusieurs vitamines, ainsi que de l'acide linoléique. Or, celui-ci serait capable de dissoudre le cholestérol et les autres graisses accumulées dans les vaisseaux sanguins!

Que les gros producteurs essayent par tous les moyens de faire avaler du steak à ceux qui ont gardé de saines habitudes alimentaires est donc aussi absurde – certains diront même criminel – que vouloir remplacer le thé par du Coca-Cola. Mais il y a peut-être une justice: les maladies cardio-vasculaires, cause principale des décès dans les pays industriels, de même que les cancers du gros intestin, sont encore beaucoup moins fréquents chez les Japonais que chez les Américains. D'autre part, le gastronome-pèlerin se réjouira, surtout s'il est un peu esthète, que les disgracieux obèses, si fréquents des deux côtés de l'Atlantique, sont encore rarissimes dans les paysages humains d'Extrême-Orient. » Daniel Glinz
JOURNAL DE GENÈVE ET GAZETTE DE LAUSANNE, 28 JANVIER 1992

► Le sel de tofu au service de l'énergie solaire: page 12

Le mot nouveau

Noniste

Qui vote «non» lors d'un référendum. Le terme est apparu à l'occasion du projet de Constitution européenne de 2004, soumis au vote en 2005.

Mot entré dans le Petit Larousse illustré en 2015.

Le français évolue et avec lui les dictionnaires. Chaque jeudi, Le Temps présente un mot, une expression, une féminisation nouvellement entrés dans le Petit Larousse illustré. www.larousse.fr

PUBLICITÉ

Publicité for Le Temps newspaper. Text: LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI WEEK-END. LE TEMPS S'ADAPTE À VOTRE RYTHME DE VIE. Parce que chaque jour de votre semaine est différent. Le Temps vous propose désormais une formule entièrement pensée pour vous: l'abonnement numérique+. 24h/24 et 7j/7, accédez aux sites letemps.ch et appl.letemps.ch de manière illimitée et consultez les applications iPhone, Android et iPad du Temps en toute liberté. Le samedi, recevez en complément chez vous l'édition imprimée et ses suppléments. Pour CHF 38.- TTC par mois, vous profitez à tout moment d'une information de qualité sur vos supports préférés. LE TEMPS MÉDIA SUISSE DE RÉFÉRENCE.