

# Aux manettes d'un Boeing



**ILLUSION** Dans le simulateur, l'impression est bluffante. On se croirait vraiment en train de survoler la Guadeloupe.

## VIRTUEL

Les coffrets-cadeaux Smartbox ont désormais leur boutique à Lausanne. Parmi les offres, un vol dans le simulateur d'un 737 situé à la Blécherette. Décollage.

CAROLINE RIEDER TEXTES  
VANESSA CARDOSO PHOTOS

**F**in d'après-midi à l'aéroport de Pointe-à-Pitre. Le temps est clément lorsque nous nous apprêtons à décoller. Seule la brise agite les palmiers. Avec sa chemise blanche et sa cravate, le commandant de bord se veut rassurant: «On va prendre la piste 29. On ne sera pas dans le bon sens avec le vent,

mais tout ira bien.» Assise à la place du copilote, devant de multiples écrans, manettes et chiffres auxquels je ne comprends rien, j'en doute. Pour l'instant, j'admire la maestria de Jacques Meyer. Il jongle entre 120 boutons, met en route le moteur droit, puis le gauche. L'avion roule sur la piste, accélère, puis décolle. Léger frisson.

Physiquement, nous n'avons pas bougé, mais l'impression est saisissante. Tout y est: vrombissement des réacteurs, sensation de quitter le sol, puis de fendre l'air. Dans ce cockpit identique à celui d'un Boeing 737 de la dernière génération, on se sent pousser des ailes. Pour parfaire l'illusion, un programme informatique simule le trafic aérien et reproduit

fidèlement le paysage. L'appareil fonce vers un soleil aveuglant. «Dans la réalité, les pilotes ne regardent pas dehors», sourit Jacques Meyer, concepteur du simulateur installé à l'aéroport de la Blécherette, à Lausanne.

### Atterrissage à haut risque

Dix mille pieds (3000 mètres) au-dessous apparaissent des montagnes verdoyantes, puis la mer des Caraïbes. La machine est lancée à environ 500 km/h, et Jacques Meyer me confie les commandes, avec mission de gagner l'archipel des Saintes. Facile de garder le cap. Enfin... A un moment, j'oublie de redresser le manche, on pique vers les plages et l'alarme se déclenche. Je reprends de l'altitude et me fami-

liarise avec l'altimètre, l'indicateur de vitesse et l'horizon artificiel. Au-dessus de la mer, on peine à distinguer la limite entre ciel et eau.

Le commandant programme un atterrissage aux instruments. Mais, dans les derniers instants, ce sera à moi de poser l'avion. Ah bon?! Nous virons au large des côtes. Sujets au mal des transports s'abstenir! Sur le radar, l'avion se met dans l'axe d'une piste que je ne distingue pas par le hublot. Puis elle surgit à l'horizon et grossit très vite. Le train d'atterrissage sort. Nous naviguons encore à 180 nœuds, soit plus de 300 km/h. Soudain, c'est à moi. J'essaie de me maintenir dans l'axe, et je pousse le manche pour descendre encore. Le bi-réacteur de 60 tonnes tangué, puis touche le sol en zigzaguant au milieu de la piste... J'ai une excuse: je n'ai pas bénéficié du quart d'heure d'instruction compris dans le forfait.

Une fois les moteurs éteints, difficile de se rappeler que nous sommes à Lausanne. «Un client qui s'est posé en Corse m'a dit: «Il faut rentrer maintenant!» rigole Jacques Meyer. A la sortie, la neige sur la Blécherette me remet les pieds sur terre. Et dire qu'il y a dix minutes, je survolais la Guadeloupe! ■



Le pilote programme l'appareil comme pour un vrai vol.

## Un «simu» amateur prisé par les pros

Jacques Meyer, ingénieur en électronique, a créé un simulateur dans sa cave, pour son plaisir. Après plusieurs années de travail, on l'invite à installer son bébé à la Blécherette. Très réaliste, l'engin intéresse les amateurs, mais aussi des pros qui préparent des examens. Car une combinaison d'ordinateurs ultraperformants permet de reproduire toutes les fonctionnalités d'un Boeing 737 de la nouvelle génération. Et tout est programmable: le

lieu, la saison, même les turbulences et les avaries de moteur.

«Des pilotes qui vont passer des examens chez EasyJet et Ryanair viennent s'entraîner. Récemment, un pilote de Swiss l'a testé. Il m'a confié qu'il avait l'impression de voler», se réjouit Jacques Meyer.

Infos: [www.thebigboss.ch](http://www.thebigboss.ch)  
Chèque cadeau pour une heure en simulateur à commander sur [www.smartbox.ch](http://www.smartbox.ch), catégorie Sensations, 279 fr. 90

## Première boutique en Suisse

Depuis plusieurs années, les coffrets-cadeaux à thème s'arrachent. Leader de la branche, Smartbox a ouvert sa première boutique suisse à Lausanne. Le principe de ces petites boîtes à rêve est simple: offrir une expérience, un repas ou une nuit d'hôtel, mais en laissant le choix de l'activité ou de la destination. Parmi les 16 coffrets thémati-

ques, la version Sensations permet de tester le simulateur de la Blécherette ou l'une des 34 autres activités proposées. Parmi celles-ci, de la plongée dans le Léman, du parapente au Suchet ou du Woopy Jump (saut à voile) dans les Alpes vaudoises.

Boutique Smartbox à la rue de Bourg 35, à Lausanne.



## L'heure du bretzel

### BOULANGERIE

La chaîne Brezelkönig vient d'ouvrir un espace take-away à la rue Centrale, à Lausanne.

Plus besoin de prendre le train pour aller acheter ses bretzels à la gare de Berne ou d'attendre le prochain Paléo Festival! La firme lucernoise Brezelkönig

vient d'ouvrir un stand à l'emporter près du grand magasin Globus, dans les locaux occupés jusque-là par Délifrance.

«L'assortiment comprend des bretzels garnis de différentes graines, certains fourrés (jambon, camembert, etc.). Ainsi que des sandwiches faits avec de la baguette de Sils», précise Nathalie Schambacher, responsable de la communication chez Globus.

Il y a même un bretzel «rasette» et un «pizza». Sans oublier le délicieux aux graines de courge, ou celui au pavot. Pour les puristes: celui au gros sel existe aussi! Y. T.

Brezelkönig, rue Centrale, à Lausanne.  
Bretzel nature ou avec graines: 3 fr. 50.  
Sandwiches: dès 6 fr. 80



## Ferran Adrià ferme. Pour mieux rebondir?

### GASTRONOMIE

Las, le chef espagnol du célèbre restaurant El Bulli jette temporairement l'éponge.

Il n'y a pas de fumée sans azote. Surtout en cuisine moléculaire. Confirmant certaines rumeurs qui circulaient dans le petit milieu de la haute gastronomie, Ferran Adrià ferme son bouledogue d'El Bulli. Au moins en 2012 et en 2013.

L'alchimiste aux yeux globuleux se dit lassé de ses 15 heures de travail quotidien. «C'est comme si on demandait à Galliano d'aller à l'usine.» Contacté par téléphone à Maastricht, Denis Martin, le chef veveysan qui le connaît si bien - cela fait quatorze ans qu'il fréquente son restaurant -, préfère comparer



Ferran Adrià, chef catalan, a décidé de prendre du recul.

### Denis Martin, chef et fan

«Comme Salvador Dalí, Ferran Adrià est un génie. A force d'être tellement copié, il a peut-être envie de se réinventer.»



CHRIS BLASER

le chef à «Dalí. J'y ai mangé le 13 décembre dernier. Des oiseaux et un lièvre à la royale à sa façon. Le meilleur repas de ma vie: j'étais juste assis par terre. Mais à force d'être tellement copié, un créateur a forcément besoin de se réinventer.»

Ces derniers mois, les critiques sur la gastronomie moléculaire avaient pris de l'ampleur. Certains chefs espagnols - comme Santi Santamaria - avaient même avancé qu'elle était dangereuse pour la santé.

«Le retour de la polémique est salutaire, nous avait confié

Ferran Adrià fin 2006. Pour autant qu'elle se concentre sur l'essentiel: le goût et l'émotion. (...) Je me mets à genoux devant le passé, mais je demande le même respect pour le futur.»

L'avenir donc? «Quand je reviendrai, ce ne sera pas pareil», a ajouté Ferran Adrià. «C'est un génie de la cuisine, il ne peut pas faire autre chose, poursuit Denis Martin. Je me réjouis déjà d'y retourner.» Votre sous-signé - qui est allé deux fois tâter de près la magie de Rosas - aussi.

CLAUDE ANSERMOZ