



États-Unis MARIÉES À DIX ANS, ET C'EST LÉGAL

La chaîne franco-allemande Arte propose un reportage édifiant: la possibilité dans 40 États américains, soit le 80% du pays, de se marier en étant mineur. Près de 300'000 mariages d'enfants ont été célébrés entre 2000 et 2018, près de 80% étaient des filles, la plus jeune étant âgée de 10 ans et la majorité des maris adultes. Si les raisons sont souvent religieuses ou communautaires, dans les faits, elles ne parviennent pas à cacher les violences faites à ces enfants, soumises au joug d'un mari tout-puissant. Le reportage raconte la bataille de jeunes filles qui ont réussi à s'échapper, et qui, grâce à leur mobilisation parviennent à faire changer les lois. [GS]

«États-Unis: ce pays qui marie ses enfants», Arte Reportage, arte.tv

Neuchâtel RÊVER D'UN AUTRE MONDE

L'association Conviviabule et ses partenaires organisent à Neuchâtel le premier festival autour des changements de société. Du 6 au 15 septembre, on y réfléchira à d'autres façons de consommer, par exemple à travers l'épicerie autogérée et son potager Système B et Jardin B, ou comment habiter autrement, en s'unissant au sein de coopératives. «Et si on cultivait un autre monde», un événement tout public (entrée et prix libre), réflexif, ludique et gourmand, qui se terminera par une projection le dimanche soir dans le quartier du Vieux-Châtel. [VF] conviviabule.ch/festival



Une étoile est née SABRINA CARPENTER, PETITE MAIS CORSÉE

Mélodie sirupeuse et refrain entêtant: *Espresso* a rythmé notre été. Son autrice et interprète Sabrina Carpenter est omniprésente à la radio et sur Spotify avec plus d'un milliard d'écoutes. La chanteuse de 25 ans (et de 1m52!) a déjà un long parcours derrière elle, et *Short n' Sweet*, son album sorti le 23 août, est le sixième. À 10 ans, elle partageait ses reprises musicales sur YouTube, avant de jouer ses premiers rôles à la télé et au cinéma. Issue de la génération *empowerment*, soutenue par Taylor Swift, elle contrôle son image et sa carrière, histoire de ne pas être qu'une étoile filante. [VF]



Justice NAZIE MAMIE

Mardi 20 août, la Cour fédérale de justice allemande a confirmé la condamnation d'Irmgard Furchner, 99 ans, qui travaillait comme secrétaire pendant les années 1944 et 1945, au camp de concentration de Stutthof, en Pologne. La Cour a jugé que son activité de sténotypiste était essentielle pour le bon fonctionnement du camp et qu'elle avait pleine et entière connaissance de ce qui s'y passait. L'âge de la désormais reconnue coupable ne la dégage pas de ses responsabilités selon la justice et la plupart des médias allemands qui commentent cette affaire. En 2022, un ancien gardien du camp de Sachsenhausen a été condamné à 101 ans. En théorie, rappelle le journal *Libération* qui a fait le compte, il reste encore trois procédures pouvant donner lieu à des jugements pour des personnes accusées de 99 à 101 ans. [GS]



Loisirs QUE FAIRE LORS DU JEÛNE GENEVOIS?

Le 5 septembre sera férié à Genève, un pont de 4 jours avec de la chance! De nombreux événements vous aideront à occuper ce long week-end. Dans le canton, les Journées européennes du matrimoine, mais aussi le rendez-vous culturel de la Bâtie-Festival ou encore le Cirque Knie qui a planté son chapiteau à Plainpalais. Ailleurs, on note les Bénichons de Bulle et Romont, ou le Slow Val aux Ponts-de-Martel (NE), soit 27 km de paysages du Jura sans voiture. [JM]

80 ANS. C'EST L'ÂGE AUQUEL LES PERSONNES COMMENCENT À SE SENTIR VIEILLES, SELON L'ENQUÊTE DE L'OFFICE FÉDÉRAL DE LA STATISTIQUE «PANORAMA DE LA SOCIÉTÉ SUISSE». L'ALLONGEMENT DE L'ESPÉRANCE DE VIE CRÉE UN VIEILLESSEMENT DE LA POPULATION MAIS AJOUTE ÉGALEMENT DE LA QUALITÉ AUX ANNÉES APRÈS LA RETRAITE, CE QUI EXPLIQUE CE SENTIMENT SUBJECTIF TARDIF DE VIEILLESSE, AU-DELÀ DES INÉGALITÉS DE REVENU OU DE SANTÉ.

NOUVEAU BILLET À GRATTER!

en partenariat avec



RESTAURANT
HÔTEL DE VILLE
CRISSIER

FRANCK GIOVANNINI



**Gagnez
une expérience
de haute
gastronomie
pour deux
et jusqu'à Fr.
60'000.-**

PHOTOS: HIKARI PRODUCTIONS - TODD OWYOUNG/NEC VIA GETTY IMAGES - CHRISTIAN CHARIS/POOL PHOTO VIA API/KEYSTONE - NADEYKINA EVGENIYA/UNSPLASH



Essuyer les plâtres

TEXTE COLINE DE SENARCLENS

LE TAS

Il est vivant, le tas. Il pousse tranquillement dans un coin de la chambre. Chaque soir et chaque matin, il se nourrit d'un t-shirt, une paire de chaussettes, un habit de sport, un falzard, voire deux ou trois, des collants en hiver, des maillots de bain en été... Chaque soir et chaque matin, il est pétri, en profondeur, pour en extraire une chemise, une jupe ou un pyjama. Régulièrement, il finit étalé par terre, parce que sinon, on ne s'y retrouve pas. Puis il reprend sa place, vivifié et enrichi de toute la poussière de la pièce. Heureusement, de temps en temps, le téléphone sonne. Et pendant la conversation, vu que je suis hyperactive, je range, je plie, je mets au sale et je cintre. Le tas perd du terrain. Si la conversation dure assez, on commence à apercevoir le joli fauteuil qui se trouve structurellement dessous. Mais ainsi sont faits les tas qu'il reste toujours à la fin trois éléments impossibles à ranger. Un tote bag, un habit qu'on veut donner, ou pire, un truc à réparer. Et comme la mauvaise herbe mal arrachée, le tas repousse. Je jure que parfois j'entends le tas grogner et que de temps en temps, il bouge, se lève, gonfle et envahit l'espace. Peut-être qu'il prend simplement la forme de mon état interne, tantôt bienveillant envers moi-même, tantôt impitoyable et jugeant. C'est un tas d'échecs, celui de ne pas avoir rangé mes fringues jour après jour. Mais c'est un tas d'échecs normal. À l'impossible même Sisyphe n'est pas tenu. Après tout, ne serait-ce pas simplement un tas d'humanité?

PHOTOS: SONIA IMSENG - BERTRAND RINDOFF PETROFF/GETTY IMAGES - DR

Gastronomie

ADIEU GUÉRARD, BONJOUR OTTOLENGHI

Le cuisinier Michel Guérard est mort le 19 août, à l'âge de 91 ans. Ce pape de la nouvelle cuisine a révolutionné la gastronomie française, la délestant de l'excès de beurre et de farine qui enterrait bien trop de plats. Tout commence par une folle salade, composée de trévisse, de haricots, de vinaigrette, égayée de lamelles de foie gras (on est à la fin des années soixante) et de truffes (qu'on peut remplacer par des champignons de Paris). La salade devient célèbre, ainsi que son inventeur, qui développe son art, et ses affaires. Il ouvre un hôtel à Eugénie-les-Bains, est un des premiers à associer santé et nutrition, travaille avec l'industrie agroalimentaire, publie *La Cuisine gourmande*, le best-seller des familles modernes en 1980. Au moment où Michel Guérard trépassa - pas de hasard dans nos destinées culinaires - Yotam Ottolenghi sort un nouveau livre, intitulé *Comfort*. Il y est aussi beaucoup question de salades, même si le zaatar a remplacé le foie gras. Pour le reste, le chef anglo-israélien s'appuie sur les mêmes recettes que le grand cuisinier français. Il commence par tracer une voie inexplorée - la découverte, dans les pays occidentaux, d'épices et de produits venant du Moyen-Orient et du sud de la Méditerranée - essaime des restaurants, commercialise des produits à son nom, tient des conférences, par exemple le 9 novembre prochain, à Lausanne. Impossible désormais d'inviter sans proposer de l'Ottolenghi. [GS]



Expo: des mots et des images sur les fausses couches

Après avoir sorti un livre en 2022 sur les interruptions naturelles de grossesses, Cléa Favre et Kalina Anguelova ont imaginé une exposition dans le cadre du Livre sur les quais. À travers des peintures, d'autres supports et des textes bouleversants, elles nous sensibilisent sur cette lourde épreuve que vit une femme sur quatre. Rencontre à lire sur femina.ch.

«C'est quoi qui est faux», jusqu'au 14 septembre à l'Espace 81, Morges.

