

Revue de presse Ming Shan 2019

1 Communiqué de presse le 20 août 2019 : *L'Aide Suisse aux Montagnards soutient le premier centre taoïste d'Europe : le centre Ming Shan*

1.1 Partir Magazine, le 20 août 2019, version online

<http://partir-magazine.com/index.php?file=Articles&op=display&id=699>

1.2 24 Heures, brève le 22 août 2019, version print

1.3 Femina, le 26 août 2019, version web, listé dans les « 6 raisons d'aimer la rentrée »

<https://www.femina.ch/societe/actu-societe/coiffure-series-deco-bien-etre-6-raisons-daimer-quand-meme-la-rentree>

1.4 La Région Nord Vaudois, le 28 août 2019, version print

1.5 Le Temps, 16 octobre 2019, version print et online

<https://www.letemps.ch/societe/un-ecrin-vaudois-premier-centre-taoiste-europeen>

1.6 24 Heures, reportage, le 27 octobre 2019, version print et online

<https://www.24heures.ch/vaud-regions/nord-vaudois-broye/majestueux-centre-taoiste-bullet-devoile-ecrin-spirituel/story/30705734>

2 Communiqué de presse du 13 novembre 2019 : *Centre Ming Shan: Journées portes ouvertes des 23 & 24 novembre - Conférence de presse du 23 novembre*

ARTICLES

2.1 ATS, le 23 novembre 2019

2.2 La Région Nord vaudois, le 25 novembre 2019, version online et print

Par Dominique Suter <https://www.laregion.ch/baptême-du-premier-centre-taoiste-europeen/>

2.3 Hôtel Revue, version print

REPRISE ATS

2.4 20 Minutes, le 23 novembre 2019 reprise ATS, version online

<https://www.20min.ch/ro/news/vaud/story/Bullet-accueil-un-grand-centre-europeen-de-tao-sme-14487754>

- 2.5 24 Heures, le 23 novembre 2019, reprise ATS, version online
- 2.6 ArcInfo, le 23 novembre 2019, reprise ATS, version online
<https://www.arcinfo.ch/articles/suisse/vaud-ming-shan-le-plus-grand-centre-taoiste-europeen-inaugure-a-bullet-886040>
- 2.7 Le Journal du Jura, le 23 novembre 2019, reprise ATS, version online
<https://www.journaldujura.ch/nouvelles-en-ligne/divers/bullet-vd-accueil-le-plus-grand-centre-europeen-de-taoisme>
- 2.8 La Côte, le 23 novembre 2019, reprise ATS, version online
<https://www.lacote.ch/articles/regions/vaud/vaud-ming-shan-le-plus-grand-centre-taoiste-europeen-inaugure-a-bullet-886040>
- 2.9 La Liberté, le 23 novembre 2019, reprise ATS, version online
<https://www.laliberte.ch/news-agence/detail/bullet-vd-accueil-le-plus-grand-centre-europeen-de-taoisme/543479>
- 2.10 Le Matin, le 23 novembre 2019, reprise ATS, version online
<https://www.laliberte.ch/news-agence/detail/bullet-vd-accueil-le-plus-grand-centre-europeen-de-taoisme/543479>
- 2.11 Le Nouvelliste, le 23 novembre 2019, reprise ATS, version online
<https://www.lenouvelliste.ch/articles/suisse/vaud-ming-shan-le-plus-grand-centre-taoiste-europeen-inaugure-a-bullet-886040>
- 2.12 Radio Fréquence Jura Online, le 23 novembre 2019, reprise ATS, version online
<https://www.rfj.ch/rfj/Actualite/Suisse/Bullet-VD-accueil-le-plus-grand-centre-europeen-de-taoisme.html>
- 2.13 Radio Jura Bernois Online, le 23 novembre 2019, reprise ATS, version online
<https://www.rjb.ch/rjb/Actualite/Suisse/Bullet-VD-accueil-le-plus-grand-centre-europeen-de-taoisme.html>
- 2.14 RTN, le 23 novembre 2019, reprise ATS, version online
<https://www.rtn.ch/rtn/Actualite/Suisse/Bullet-VD-accueil-le-plus-grand-centre-europeen-de-taoisme.html>
- 2.15 SwissInfo.ch, le 23 novembre 2019, reprise ATS, version online
<http://www.swissinfo.ch/fre/bullet--vd--accueil-le-plus-grand-centre-europ%C3%A9en-de-tao%C3%AFsme/45387926>
- 2.16 Tribune de Genève, le 23 novembre 2019, reprise ATS, version online
<https://www.tdg.ch/suisse/bullet-accueil-grand-centre-europeen-taoisme/story/30970761>

3 Divers

3.1 Regiosuisse.ch, présentation du projet

<https://regiosuisse.ch/fr/projects/ext/1054/construction-du-centre-europeen-d-arts-taoistes-ming-shan-a-bullet>

Toshio Tanahashi, cuisin zen

3.2 Le Temps Week-end, le 26 octobre 2019, version print et online

Par Véronique Zbinden <https://www.letemps.ch/lifestyle/toshio-tanahashi-un-voyage-cuisine-zen>

3.3 Heidi.news, le 13 décembre, version online

<https://www.heidi.news/articles/toshio-tanahashi-bouddha-ou-dieu-est-dans-cette-tomate>

Judith Baumann

3.4 T Magazine, le 8 novembre 2019, version print et online

<https://www.letemps.ch/lifestyle/judith-baumann-cuisine-yin-yang>

3.5 Heidi.news, le 20 décembre, version online

<https://www.heidi.news/articles/judith-baumann-de-la-soupe-de-chalet-a-la-spiritualite-taoiste>



L'équilibre judicieux

Suisse | Tradition orientale et modernité occidentale au service de la santé publique

Le premier centre d'arts taoïstes européen ouvre ses portes le 1^{er} octobre 2019 dans le Nord vaudois, à Bullet (VD).

Son concepteur et initiateur, le Dr Fabrice Jordan, avec le soutien de 5 personnes engagées à ses côtés, l'a imaginé il y a plus de 8 ans.



Dr Jordan : « Le centre se veut comme un passeur de culture, un pont de transmission entre une tradition chinoise et une modernité occidentale. »

L'idée est née d'un constat : la présence d'une multitude de pratiques issues du taoïsme au niveau local et international mais l'absence d'une structure globale et intégrative réunissant tous les arts de ce courant sous un seul et même toit. Le centre Ming Shan sera le premier centre européen permettant de présenter le taoïsme de manière cohérente et structurée dans toutes ses formes.

Depuis les premières bribes du projet en 2011, Fabrice Jordan et son équipe ont développé le concept d'un centre moderne, laïc et ouvert à l'année, afin de présenter en Europe les maîtres de toutes les traditions du taoïsme.

Sur les crêtes du Haut-Jura vaudois, cette structure, portée par les autorités vaudoises et communales, l'association pour le développement économique du Nord vaudois (ADNV) et le Service de la promotion de l'économie et de l'innovation (SPEI), proposera divers workshops ainsi que des consultations médicales dans un cadre propice à la méditation et à la réflexion.



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Aglid Svizzer per la Muntogna

partir Maga ine
1 2 cub ens
2 1 1
partir aga ine co /

Medienart: net
Medientyp: Organisationen, Hobby

Web Ansicht

Au trag: 1 11 e ren : 1
he en : 8 1 Ausschnitt Seite: 2/3



L'architecture du centre, pensée pour répondre à tous ces besoins et dont la structure est entièrement constituée en bois d'épicéa s'articule en forme de U inversé autour d'une cour intérieure. Le temple occupe la partie centrale et une vague en stries de bois clair orne déjà sa façade supérieure. A l'intérieur, le visiteur est plongé dans une atmosphère sereine et majestueuse : haut plafond et sol rouges, vaste puits de lumière projeté sur les trois statues représentant les divinités San Qing, les plus hautes divinités du panthéon du taoïsme, participent à cette ambiance. En plus de deux salles de pratiques (82m² et 218m²) dans l'aile nord, l'aile sud accueille le restaurant de 60 places, les salles de consultations et les chambres : 8 chambres doubles, 2 chambres triples et un dortoir de 8 places, pour une capacité totale de 30 personnes.



Chaque mois, des événements culturels seront également organisés, à l'image du premier concert « La corde sensible » qui poussera à l'expression des émotions à travers la musique.



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Aid Svizzer per la Muntogna

partir Magazine
1 2 cub ens
2 1 1
partir maga ine co /

Medienart: net
Medientyp: Organisationen, Hobby

Web Ansicht

Au trag: 1 11 e ren : 1
he en : 1 1 Ausschnitt Seite: 3/3

L'Aide Suisse aux Montagnards a soutenu le premier centre taoïste d'Europe : le centre Ming Shan à Bullet (VD) encouragé à hauteur de CHF 80'000.

Claude-Yves Reymond

Tweet

20.08.2019 09:31

Les informations de l'article ci-dessus ont été vérifiées lors de sa mise en ligne. La rédaction de partir-magazine.com ne saurait être tenue responsable pour tous changements et modifications intervenus après sa publication.



Hauptausgabe

24 Heures Lausanne
1001 Lausanne
021/ 349 44 44
<https://www.24heures.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'722
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 8
Fläche: 3'130 mm²



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Aid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 74495675
Ausschnitt Seite: 1/1

Bullet Une aide pour le centre taoïste

Imaginé par le Dr Fabrice Jordan il y a plus de huit ans, le premier centre d'arts taoïstes européen ouvrira ses portes le 1^{er} octobre. Jugeant le projet porteur pour l'activité économique régionale et consciente de son caractère unique, l'Aide suisse aux montagnards le soutient via une aide financière de 80 000 fr. Le Centre Ming Shan proposera divers workshops ainsi que des consultations médicales. **F.R.A.**

Äta, rue de Rumine 20. Brasserie Bavaria, rue du Petit-Chêne 10. Officine, rue des Côtes-de-Montbenon 12, à Lausanne. Chez Cosette, Grande-rue 14. L'Agape, rue Caroline 11, à Genève.

EN LECTURE

Coiffure, séries, déco, bien-être... 6 raisons d'aimer (quand même) la r...



© L'Agape

4. On se ressource

Doté d'une vue sur le lac de Neuchâtel, le centre Ming Shan ouvrira ses portes le 1er octobre à Bullet (VD). «Il proposera un enseignement lié à la santé et la prévention (env. 130 fr. la journée), à la transmission de la culture taoïste, un cabinet médical et l'option d'y séjourner pour une complète remise en forme (jeûne, nutrition, etc.)», explique son directeur, Fabrice Jordan. Autre idée d'escapade zen à tester en Suisse: depuis cet été, l'association Friends of Saanenwald propose des retraites dans la région de Gstaad (BE). L'offre se concentre sur les bains de forêts, ou Shinrin-yoku, mais ce n'est pas tout, «cette initiative s'inscrit dans la tendance d'activités en lien étroit avec la nature et inclut une alimentation équilibrée, une dimension spirituelle avec de la méditation, le tout dans un cadre ressourçant», commente Christine Peter, gestionnaire de projet dans le domaine de l'hébergement pour Suisse Tourisme.

Pour un budget 5 étoiles, l'Hôtel Capra, à Saas-Fee (VS), prévoit en septembre une nouvelle édition de ses retraites labellisées Peak Health Switzerland. «Nature, sport, relaxation, spa, marche, fitness, cet établissement propose une semaine pour se booster. Contrairement à d'autres offres qui se focalisent sur la nutrition et la forme physique, celle-ci vise une amélioration holistique et durable dans de multiples domaines clés de la vie: sommeil, concentration mentale, énergie accrue et façon de penser plus positive», commente Annika Grünig, responsable du domaine hébergement et gastronomie auprès de Suisse Tourisme. Last but not least, à Megève (F), les très authentiques Fermes de Marie organisent une retraite yoga du 20 au 24 octobre, la bonne occasion de recharger les batteries avant l'hiver!

Centre Ming Shan. Friends of Saanenwald, 5 au 11 oct. (peu de places), 1900 fr./pers., plus de dates sur saanenwald.org. Peak Health x Louise Parker Retreat, Hôtel Capra 5 étoiles, du 14 au 21 sept., 3 jours min., 4900 fr./pers la semaine en chambre double. Yoga Retreat x Le Tigre, Les Fermes de Marie, env. 1550 fr./pers. pour 4 jours, tout compris.



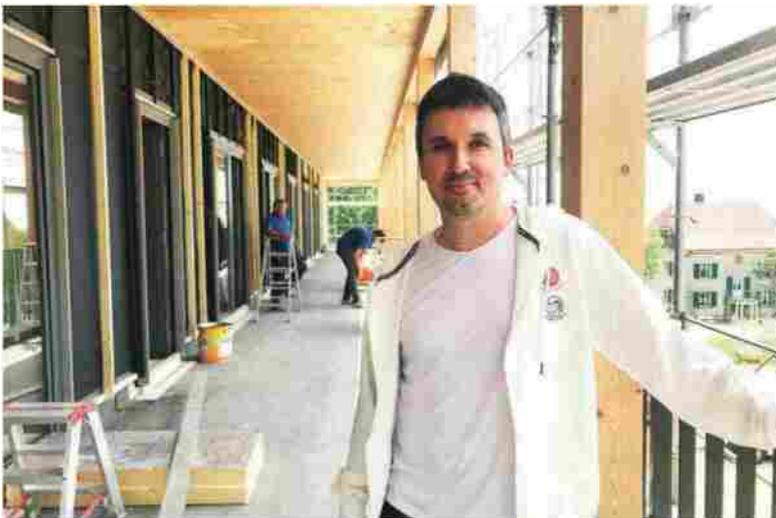
1 1 e i n u is
2 / 2 1 n es ins
htt s:// e i n ch/

e ient : int
e ient : es un chen esse
Au e: 2
scheinun seise: chent ich

Seite:
che:

Au t : 11 e e en : 1
he en : 1 1 Ausschnitt Seite: 1/2

Un coup de pouce pour le centre taoïste



Fabrice Jordan, l'initiateur du projet Ming Shan à Bullet. PHOTOS AIDE SUISSE AUX MONTAGNARDS

BULLET L'Aide Suisse aux Montagnards va soutenir le premier centre du genre en Europe en lui attribuant une somme d'encouragement de 80 000 francs.

Le premier centre d'arts taoïstes européen ouvrira ses portes le 1^{er} octobre à Bullet. Son concepteur et initiateur, le Dr Fabrice Jordan, avec le soutien de cinq personnes engagées à ses côtés, l'a imaginé il y a plus de huit ans. L'idée est née d'un

constat: la présence d'une multitude de pratiques issues du taoïsme au niveau local et international, mais l'absence d'une structure globale et intégrative réunissant tous les arts de ce courant sous un seul et même toit.

Imaginé en 2011

Le centre Ming Shan innovera donc sur le plan européen en présentant le taoïsme de manière cohérente et structurée sous toutes ses formes. Depuis les premières bribes du projet en 2011, le concept d'un centre moderne, laïc et ouvert à l'an-

née a été développé, afin de présenter en Europe les maîtres de toutes les traditions du taoïsme. Cette initiative a pour objectif de répondre de manière originale à des problèmes endémiques de la société occidentale: perte de sens, épuisement, dépression, sédentarité, perte du lien avec la nature, etc. Le projet a donc une portée de santé publique et se positionne comme un pont culturel entre les pensées occidentale et chinoise.

Sur les crêtes du Balcon du Jura, cette structure, portée par les autorités vaudoises et communales, l'Association pour le



i n u is
1 1 e n es ins
2 / 2 1
htt s:// e i n ch/

e ient : int
e ient : es un chen esse
Au e: 2
scheinun seise: chent ich

Seite:
che:

Au t :11 e e en : 1
he en :1 1 Ausschnitt Seite: 2/2



Actuellement en phase de réalisation en Chine, la statue de la Divinité San Qing trônera bientôt dans le temple de Bullet.

développement économique du Nord vaudois (ADNV) et le Service de la promotion de l'économie et de l'innovation (SPEI), proposera divers workshops, ainsi que des consultations médicales dans un cadre propice à la méditation et à la réflexion.

Jugeant le projet porteur pour l'activité économique régionale et consciente de son caractère unique en Europe, l'Aide Suisse aux Montagnards a ainsi choisi de soutenir le développement de cette entité avec un coup de pouce financier de 80 000 francs.

Une ambiance propice

L'architecture du centre, pensée pour répondre à tous ces besoins et dont la structure est entièrement constituée en bois d'épicéa, s'articule en forme de «U» inversé autour d'une cour intérieure. Le temple occupe la partie centrale et une vague en stries de bois clair orne déjà sa façade supérieure. À l'intérieur, le visiteur est plongé dans une atmosphère sereine et majestueuse: haut plafond et sol rouges, vaste puits de lumière projeté sur les trois statues représentant les divinités San Qing, les plus hautes divinités du panthéon du taoïsme, participent à cette ambiance.



Un écrin vaudois pour le taoïsme

PHILOSOPHIE Le premier centre taoïste européen, Ming Shan, vient d'ouvrir ses portes à Bullet (VD). Alliant tradition chinoise et innovation des laboratoires de l'EPFL, il entend devenir un pont entre traditions spirituelles orientales et sciences cognitives occidentales



Le Centre Ming Shan entend promouvoir l'alliance entre philosophie chinoise et médecine occidentale. (EDDY MOTTAZ/LE TEMPS)
MARION MARCHETTI

Sur le flanc sud du Chasseron, à Bullet (VD), les derniers coups de pinceaux achèvent de recouvrir les façades du Centre taoïste intégratif Ming Shan. Le bâtiment en bois est adossé au massif du Jura, comme le recommande l'art de vivre feng shui: construit à l'image d'un empereur faisant face à une vallée, il contemple le lac Léman et le lac de Neuchâtel. Le temple, situé au centre du bâtiment, est orné de décorations verticales dont les ondulations varient au fil du mouvement des observateurs.

Main dans la main, philosophie chinoise et médecine occidentale s'apprêtent à relever les défis de la santé dans le centre flambant neuf. «Ce lieu servira à pratiquer et à enseigner une forme de spiritualité compatible avec le

XXI^e siècle, axée sur la santé au sens large, fusionnant les aspects physiques et psychologiques du bien-être», explique Fabrice Jordan, le fondateur du projet, rencontré peu avant l'ouverture officielle du 14 octobre. Séminaires de nutrition, formations variées, ateliers de calligraphie, concerts méditatifs et autres rencontres thématiques d'une journée seront donnés en parallèle à un cursus taoïste de trois ans.

Tradition chinoise

Ce médecin combine les connaissances occidentales et taoïstes dans sa pratique depuis 2011 dans son cabinet, à Yverdon. «Nous accueillons des personnes échouées sur la table d'acupuncture, en dépression, en burn-out,

souffrant de problèmes psychosomatiques, en raison d'une perte de sens générale. Après les avoir remises sur pied, nous aimerions leur offrir des outils leur permettant de conserver un équilibre par elles-mêmes.»

S'il est courant de se tourner vers les thérapies holistiques en Suisse, le terme taoïste, regroupant des courants religieux et philosophiques de la tradition chinoise, est peu employé. Il concerne pourtant l'acupuncture, le qi gong, le tai-chi, le feng shui et, bien sûr, la méditation. «Le terme taoïsme tel que nous le comprenons en Europe se réfère à des courants de pensée philosophiques datant de l'Antiquité, il concerne peu les aspects religieux», explique Romain Gra-



2 isi nn i es u t Suisæe e ien t int
1 2 us nne e ient : es un chen esse
2 2 Au e: 3
htt s:// tee s ch/ scheinun seise: chent ich

Seite: 1
che: 2

Au t : 11 e e en : 12
he en : 8 1 Ausschnitt Seite: 2/3

ziani, chargé de cours en études chinoises à l'Université de Genève.

«Le taoïsme a comme particularité d'inclure le corps dans ses enseignements. Pour cette raison, il est très attentif à la préservation du capital santé. Il utilise de nombreux moyens physiques ou préventifs, via la nutrition ou la bonne gestion de nos rythmes par exemple, pour garder un «véhicule de vie» agréable à habiter», résume Fabrice Jordan. Le praticien relève que des techniques respiratoires, hygiéniques et de visualisation ainsi que des arts martiaux et médicaux sont combinés afin de favoriser le développement plénier de la vie humaine.

Cette tradition a cartographié les différentes phases d'introspection et les changements d'état de conscience, permettant une compréhension précise de la

«Le taoïsme inclut le corps dans ses enseignements. C'est pourquoi il est très attentif à la préservation du capital santé»

FABRICE JORDAN, FONDATEUR DU CENTRE MING SHAN

méditation. Les sciences cognitives occidentales ont, elles, étudié les différentes interprétations qu'un individu peut appliquer à son vécu, nommées «structures de conscience». Cette complémentarité permet une approche globale de l'individu, que le centre utilisera dans les soins prodigués et enseignera dans ses formations. Les médecins seront alors accompagnés

de professeurs universitaires et de maîtres taoïstes tout au long du cursus. De nombreux thérapeutes désireux d'acquérir une connaissance plus large du taoïsme y sont inscrits.

L'EPFL+ ECAL Lab n'est pas en reste: les chercheurs ont lancé avec le centre de Bullet le Ming Shan Digital Experience. «La méditation fait partie des sujets de recherche abordés à l'EPFL, notamment en neurosciences. Elle touche à l'état émotionnel des utilisateurs, qui est central dans la pratique du design et de son impact», explique Nicolas Henchoz, directeur du projet. «La quantité d'informations auxquelles le monde actuel nous confronte engendre un accroissement du stress; le but est de comprendre comment l'innovation peut contribuer à le réduire.»

L'équilibre taoïste dans l'assiette

«Lors de plusieurs sessions, nous mesurerons les impacts de l'environnement dans lequel les visiteurs méditeront, afin de l'améliorer et de faciliter leur introspection.» En variant le son, les luminaires et l'architecture d'intérieur, une équipe de designers, d'ingénieurs, de codeurs et de psychologues chercheront à isoler les critères qui permettent de soutenir les états de réception à la méditation. «C'est utile au Centre taoïste, bien sûr, mais aussi à d'autres contextes. Nous pourrions prendre en compte les éléments qui ont un effet bénéfique sur l'état émotionnel dans les installations des espaces publics», précise le directeur.

Parce que la santé passe aussi par la nutrition, la cheffe émérite Judith Baumann, cuisinière de la Pinte des Mossettes, en Gruyère, s'est jointe à l'aventure. Le bien-être l'intéresse davantage que le plaisir gastronomique, dont les

excès peuvent coûter cher à l'organisme humain: «En Chine, le meilleur médecin est celui qui guérit par l'alimentation. Si vous mangez sainement, vos fondations n'auront pas besoin de pallier les manques ou les excès d'énergie, et vous resterez en forme.»

Une vision que confirme Romain Graziani: «Dans ce courant, chaque type de nourriture est considéré en fonction de l'effet qu'il produit sur le corps.» Après avoir été initiée au taoïsme à travers le tai-chi, Judith Baumann se rend compte que cette philosophie fonctionne tel un système de branches interconnectées, reliées au même tronc. La cuisine végétarienne du centre s'accorde à un ensemble de règles décrivant l'être humain au sein de son environnement.

Aides publiques

«En médecine traditionnelle chinoise, l'automne est la saison du poumon, nous privilégierons donc les aliments bénéfiques à cet organe», développe la cheffe. Passionnée de cueillette, elle s'est formée afin de connaître les plantes indigènes qui remplacent certains ingrédients de la cuisine taoïste, ajoutant une dimension locale à son menu.

Le canton de Vaud et la Confédération ont pris en charge 40% du financement de la construction, «car ils ont reconnu l'intérêt public de créer un lieu servant de contrepoint à l'accélération constante de la société», mentionne Fabrice Jordan. La réalisation du projet dans le Nord vaudois reflète l'intérêt des Suisses et Suissesses, dont 67% ont voté pour une prise en charge des médecines complémentaires en 2009. «Notre population est influencée par la tradition des Heilpraktiker allemands, les gens sont très ouverts aux traitements naturels», poursuit le médecin yverdonnois.

Quant aux nombreux voyages du fondateur en Chine, ils n'auront

LE TEMPS



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Aid Svizzer per la Muntogna

2 isi nn i es u t Suisse
1 2 us nne
htt s:// tee s ch/

e ient : int
e ient : es un chen esse
Au e: 3
scheinun seise: chent ich

Seite: 1
che: 2

Au t : 11 e e en : 12
he en : 1 1 Ausschnitt Seite: 3/3

pas abouti aux investissements financiers qu'il cherchait pour son projet. Toutefois, le centre peut ainsi se targuer d'être indépendant de toute autre structure, et les rencontres de Fabrice Jordan auront permis de créer un réseau avec de nombreux temples taoïstes chinois dont les maîtres participent aux formations dispensées à Bullet. ■



Le majestueux centre taoïste de Bullet dévoile son écrin spirituel

Antoine Hürlimann

Balcon du Jura Entre modernité et tradition chinoise, le premier centre taoïste européen vient d'ouvrir ses portes sur le flanc sud du Chasseron

Le docteur yverdonnois Fabrice Jordan et sa petite équipe ont réussi leur pari fou: ouvrir un centre taoïste unique en Suisse, et même en Europe, à Bullet. Le projet, qui était sur la table à dessin depuis plusieurs années déjà, est enfin sorti de terre sur le flanc sud du Chasseron. Quasi terminés, les bâtiments faits essentiellement de bois pour se fondre dans le paysage idyllique accueillent depuis mercredi quiconque caresse le souhait d'une retraite spirituelle. Mais aussi les visiteurs en quête de sens ou les patients, fatigués et usés par leur quotidien, venus chercher un nouveau souffle.

En forme de U, le Centre taoïste intégratif Ming Shan est adossé au massif du Jura, comme le recommandent les préceptes du feng shui. «Il est conçu à l'image d'un empereur assis, décrit le médecin FMH nord-vaudois. Le temple, au milieu, est son cœur et les constructions latérales sont ses bras. Il fait face à la vallée surplombant le lac de Neuchâtel et le Léman, et repose sur son socle, la montagne.»

Sommité mondiale

Jeudi, alors que des ouvriers s'activent toujours pour finir de poser des dalles autour de la cour du complexe de 1800 mètres carrés - sur un terrain de 5000 mètres carrés au total -, une soixantaine de personnes sont déjà dans les murs du centre pour suivre les enseignements de Maître Sun. Ce maître octogénaire taoïste laïque, chamane et guérisseur, est une référence mondiale. Il est venu spécialement de Chine pour l'occasion et affiche une forme déconcertante.

Comme en témoignent les plaques d'immatriculation des voitures sur le parking adjacent, des curieux sont venus de toute la Suisse. Et aussi de France et de Belgique. «On veut faire ce qui n'est pas faisable en ville. Les gens viennent ralentir, se calmer, vivre différemment»



Fabrice Jordan
Fondateur
du Centre taoïste
Ming Shan

«Nous avons une trentaine de lits sur place et tous sont complets, indique Dominique Binder, responsable de la construction. Ils sont répartis dans des chambres et dans un dortoir», poursuit-elle en nous faisant visiter les lieux. «Comme les programmes que nous proposons durent souvent plusieurs jours et que Bullet est relativement isolé, nous nous devons de proposer une telle offre.»

Cet éloignement, Fabrice Jordan ne le voit pas comme un désavantage. Au contraire. «On veut faire ce qui n'est pas faisable en ville, insiste-t-il. Les gens viennent ici pour ralentir, se calmer et vivre différemment de chez eux. Nous ne sommes pas uniquement un cabinet médical. Ni juste un temple ou un bon restaurant dirigé par la cheffe Judith Baumann. Les différentes parties sont au service du tout.»

Tai-chi et qi gong

En effet, les visiteurs peuvent choisir parmi de multiples prestations, essentiellement axées sur la préservation de la santé et de la pratique du taoïsme: tai-chi, diététique et cuisine chinoise, méditation, herboristerie, calligraphie ou qi gong, une gymnastique douce et lente. Mais ce n'est pas tout. Les chercheurs de l'EPFL + ECAL Lab ont lancé avec le centre de Bullet le Ming Shan Digital Experience. «Trois machines ont été développées, annonce Fabrice Jordan. Des capteurs seront posés sur le patient: ils mesureront le rythme cardiaque, sa variabilité et la respiration.» Ensuite, les données récoltées seront exploitées puis «projetées» à l'intérieur du temple. «Avant de pouvoir en dire plus, le détail doit être publié dans des revues scientifiques spécialisées», coupe le médecin FMH.

En alliant le meilleur de l'innovation et de la tradition, le docteur yverdonnois veut montrer que les lieux sont ouverts à tous. «Il faut vivre avec son temps et casser le côté trop sérieux qu'on peut par-



fois avoir, résume-t-il. On va aussi de la partie. Son nom n'est cepen- beaucoup s'amuser.» D'ailleurs, à dant pas encore dévoilé. l'occasion des journées portes ouvertes du centre les 23 et 24 novembre prochains, une figure de l'humour en Suisse romande sera



Les visiteurs peuvent choisir parmi de multiples prestations axées sur la préservation de la santé et de la pratique du taoïsme.

Des aides publiques bienvenues

● Pour financer son centre taoïste, Fabrice Jordan avait pris son bâton de pèlerin pour lever des fonds en Chine. Malgré ses nombreux voyages, il n'a pas obtenu les investissements financiers qu'il espérait. Qu'à cela ne tienne. Le Canton de Vaud et la Confédération ont pris en charge 40% du financement de la construction,

estimée à 5 millions de francs. «Nos prestations répondent à un réel besoin au sein de la population, et les autorités ont reconnu l'intérêt public du centre», commente le Dr Jordan, qui tient un cabinet à Yverdon. L'Aide suisse aux montagnards a aussi soutenu le projet pour un montant total de 80 000 francs. «Douze personnes travaillent

dans le complexe de Bullet, reprend Fabrice Jordan. Elles sont toutes rémunérées. Moi, je fais pour l'instant du bénévolat.»

À noter que des prestations du centre sont prises en charge. «Si c'est moi qu'on vient voir pour de l'acupuncture, c'est pris par l'assurance de base, détaille-t-il. Selon les autres thérapeutes, il faut une complémentaire.»



23.11.2019 09:30:00 SDA 0026bsf

Suisse / Vaud / Bullet VD (ats)

Gens animaux insolite, Insolite, Politique, 11099300, 11099400, 11099000

Bullet (VD) accueille le plus grand centre européen de taoïsme

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. "Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes", explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. "Nous étions assez naïfs au début", reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois par an à Bullet, explique M. Jordan.

Projet avec l'EPFL

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien.

Associé au centre de recherche EPFL+ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Comme un empereur

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain.



Actualité Inauguration

Bullet

Baptême du premier centre taoïste européen

25 novembre 2019 | Edition N° 2631

Le village du Balcon

du Jura n'en revient pas!

Il s'est déplacé en masse pour découvrir le Centre Ming Shan.

Dire que la bâtisse suscite l'interrogation est un euphémisme, et ce qu'elle abrite probablement plus encore! Financé notamment par le Canton de Vaud, par la Confédération et par l'Aide suisse aux montagnards, le Centre Ming Shan, qui a coûté 5 millions de francs, s'attend à accueillir 5000 visiteurs par année.

Le week-end dernier, ce site, dont le nom pourrait se traduire par «montagne de la clarté», a été construit à l'initiative d'un Yverdonnois, le Dr Fabrice Jordan. Il en est le directeur. L'idée de construire le premier centre européen taoïste est née de sa volonté de complémentarité et de dialogue avec la médecine occidentale. Médecin spécialiste FMH en médecine interne, acupuncteur et professeur de tai chi, il a pris conscience très jeune de la spiritualité et du rôle essentiel qu'elle tient dans sa vie. à l'âge de 15 ans déjà, il lisait des textes du maître zen Suzuki à l'heure où ses copains préféraient aller se baigner ou lire des bandes dessinées.

En partenariat avec l'EPFL+ECAL Lab, qui n'est autre qu'un centre de l'École polytechnique fédérale de Lausanne,



n irausgabe

a gion d audois
1401 erdon
024 424 11
aregion ch/

Medienart: etnet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 48'000



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Aid Svizzer per la Muntogna

Au trag: 10 11
The en- r :1 00

e eren : 28
Ausschnitt Seite: 2/2

situé sur le site de l'École cantonale d'art de Lausanne, les chercheurs ont créé une machine qui permettra de capter différents paramètres médicaux lorsqu'une personne entrera en méditation. Ils pourront relever scientifiquement ses incidences sur le corps, tant sur le cœur que sur les poumons ou le cerveau. Par ailleurs, l'architecture particulièrement sobre des lieux respecte la philosophie zen, ou pour le moins une certaine harmonie.

Des avis mitigés

Si samedi matin les officiels en tout genre ont discoursé sur l'estrade installée à cet effet, les habitants de la région ne se sont pas privés de visiter les lieux. Ainsi, à l'heure traditionnelle de l'apéro, les bistrotts des villages voisins étaient vides. «Nos clients sont déjà repartis pour aller visiter le centre», nous confiaient Sushil Gigon et Laetitia Depoorter, patrons du Café du Centre, à Bullet. «Nous voyons d'un assez bon œil cette réalisation. C'est très surprenant de penser que le seul centre européen taoïste soit chez nous, dans un tout petit village du Jura suisse», relèvent-ils en chœur. Ravis, ils ont déjà accueilli des adeptes de passage venus manger dans leur pinte, après avoir suivi un des nombreux séminaires organisés dans le Centre Ming Shan. «Ce centre va amener de la clientèle dans les commerces et chez les producteurs de la région. C'est une très bonne chose.» Quant à la doyenne de Bullet, seule piétonne en vue, elle s'en fiche royalement: «Je n'irai pas, affirme-t-elle. Je me porte très bien, je ne souffre de rien. Une boîte d'aspirine dure cinq ans chez moi. Je ne vois vraiment pas ce que j'irais faire là-bas», conclut-elle en continuant son chemin. Au restaurant des Planets, aux Rasses, Daniel Burdet, vigneron à Valeyres-sous-Montagny, boit un verre avec le gérant du magasin de ski voisin. «Ma seule inquiétude est de savoir qui va financer cela. Car c'est tout de même avec nos impôts que ces aides ont été accordées! Et si le centre ne rencontre pas le succès escompté, qui va passer à la caisse? Toujours les mêmes: nous!», affirme le vigneron.

Craintes financières

L'avis d'une autre tenancière, qui a souhaité garder l'anonymat, est légèrement différent. «Je trouve que c'est très bien d'avoir créé ce centre ici. Mais ce qui me dérange, c'est que l'Aide suisse aux Montagnards l'ait sponsorisé à hauteur de 80 000 francs. Avec cet argent, on aurait pu faire tourner le téléski en été et amélioré les pistes de ski. Je pense que cette organisation ne devrait pas financer ce genre de centre.» Interrogé à ce sujet, Charles-André Ramseier, expert auprès de la Fondation, précise: «Nous estimons qu'il est important que les villages de montagne ne se dépeuplent pas. Et une des façons d'aider les populations, c'est aussi de contribuer au maintien économique et social des villages. Ce centre n'abrite que trente chambres. Les hôtels et autres auberges de la région vont profiter de la fréquentation de ce site. Les producteurs locaux aussi, puisque la cuisine conçue dans le centre est essentiellement de la région. C'est pour cette raison que nous avons jugé bon d'aider à sa réalisation, ceci en accord avec la Confédération.»

Quoi qu'il en soit, les adeptes de médecine chinoise et de taoïsme pourront profiter, lors de leur séjour, d'une vue extraordinaire sur les Alpes bernoises et vaudoises, et d'un silence que seuls des sites d'exception sont encore en mesure d'offrir. Dominique Suter



ht hte ee
 1 e n
 1/
 htt s:// ht ch/h e/

e ien t: int
 e ient :ch esse
 Au e: 1
 scheinun seise: h ich

Seite: 1
 che:

Au t :11 e e en :
 he en :1 1 Ausschnitt Seite: 1/1

Orient et Occident Unique en Europe: un centre taoïste se dévoile

Le Centre Ming Shan est le premier grand centre d'arts taoïstes d'Europe, à Bullet (VD), et un lieu pionnier associant les traditions orientales et la modernité. Il vient de se dévoiler et de proposer des portes ouvertes. La restauration, supervisée par la cheffe Judith Baumann (figure emblématique de la Pinte des Mossettes), et l'hébergement sont développés spécifiquement pour servir les activités liées à la santé et à la spiritualité. L'expert pour l'Aide suisse aux montagnards Charles-André Ramseier le juge «original et attractif touristiquement».



Canton de Vaud 23 novembre 2019 09:41; Act: 23.11.2019 09:49

Bullet accueille un grand centre européen de taoïsme

Le petit village situé sur les hauteurs d'Yverdon accueille le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme.



Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. (Photo: dr)

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. «Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes», explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. «Nous étions assez naïfs au début», reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois



par an à Bullet, explique M. Jordan.

Projet avec l'EPFL

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien. Associé au centre de recherche EPFL ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Comme un empereur

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain.

(nxp/ats)

Bullet accueille un grand centre européen de taoïsme

Canton de Vaud Le petit village situé sur les hauteurs d'Yverdon accueille le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme.



Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Image: dr

Le nouveau centre Ming Shan , le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. «Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes», explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. «Nous étions assez naïfs au début», reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois par an à Bullet, explique M. Jordan.



n irausgabe

2 heures
1003 ausanne
021/3 9
2 heures ch

Medienart: etnet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 596'000
Page Visits: 3'550'127



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Aid Svizzer per la Muntogna

Au trag: 1071156
The en- r : 15 00

e eren : 7552 3
Ausschnitt Seite: 2/2

Projet avec l'EPFL

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien. Associé au centre de recherche EPFL ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Comme un empereur

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain. (ats/nxp)
Créé: 23.11.2019, 09h41



Web Ansicht



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna

Au trag: 10 1156
The en- r : 15 00

e eren : 552 135
Ausschnitt Seite: 1/2

Home Suisse

23.11.2019, 09:46

Vaud: Ming Shan, le plus grand centre taoïste européen inauguré à Bullet



Le centre espère attirer 2000 visiteurs uniques chaque année. KEYSTONE

spiritualité Un investissement de 5 millions de francs, financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, un partenariat high-tech avec l'EPFL, 5000 visites attendues chaque année...Ming Shan, le plus grand centre européen de taoïsme s'est ouvert dans le petit village de Bullet, dans le nord du canton de Vaud.

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. "Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes", explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Ming Shan Centre d'Arts Taoïstes

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. "Nous étions assez naïfs au début", reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à



hauteur de 80'000 francs.

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois par an à Bullet, explique M. Jordan.

Projet avec l'EPFL

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes.

Fabrice Jordan, fondateur du centre.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien.

Associé au centre de recherche EPFL+ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Ming Shan Centre d'Arts Taoïstes

En bois suisse

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain.

En savoir plus : Le site du centre

ATS



Bullet (VD), capitale européenne du taoïsme Il y a 43 minutes

Bullet (VD) accueille le plus grand centre européen de taoïsme

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

(ats) L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. "Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes", explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. "Nous étions assez naïfs au début", reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois par an à Bullet, explique M. Jordan.

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien.

Associé au centre de recherche EPFL+ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain.

23.11.2019, 09:46

Vaud: Ming Shan, le plus grand centre taoïste européen inauguré à Bullet



Le centre espère attirer 2000 visiteurs uniques chaque année. KEYSTONE

spiritualité Un investissement de 5 millions de francs, financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, un partenariat high-tech avec l'EPFL, 5000 visites attendues chaque année...Ming Shan, le plus grand centre européen de taoïsme s'est ouvert dans le petit village de Bullet, dans le nord du canton de Vaud.

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. "Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes", explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Ming Shan Centre d'Arts Taoïstes

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. "Nous étions assez naïfs au début", reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.



n irausgabe

a e t
12 0 on 1
022/ 1 11
tao ch

Medienart: etnet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 180'000
Page Visits: 577'508



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna

Au trag: 107115 eeren : 75528 5
The en- r :15 00 Ausschnitt Seite: 2/2

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois par an à Bulle, explique M. Jordan.

Projet avec l'EPFL

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes.

Fabrice Jordan, fondateur du centre.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien.

Associé au centre de recherche EPFL+ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Ming Shan Centre d'Arts Taoïstes

En bois suisse

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain.

En savoir plus : Le site du centre

ATS

Ne ratez plus rien de l'actualité locale !

Abonnez-vous à notre newsletter et recevez chaque soir toutes les infos essentielles de la journée! je m'inscris

Recevez chaque soir les infos essentielles de la journée !

je m'inscris



n irausgabe

a ibler
1705 ribourg
026/ 26 1
a taberch

Medienart: etnet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 239'000
Page Visits: 1'150'679



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Aid Sviszer per la Muntogna

Au trag: 1071156
The en- r : 15 00

e eren : 7552 359
Ausschnitt Seite: 1/2

23.11.2019

Bullet (VD) accueille le plus grand centre européen de taoïsme

23.11.2019

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. "Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes", explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. "Nous étions assez naïfs au début", reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois par an à Bullet, explique M. Jordan.

Projet avec l'EPFL

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien.

Associé au centre de recherche EPFL+ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Comme un empereur

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain.

ats



n irausgabe

a ibler
1705 ribourg
026/ 26 1
a täberch

Medienart: etnet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 239'000
Page Visits: 1'150'679



Web Ansicht



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna

Au trag: 1071156
The en- r : 15 00

e eren : 7552 359
Ausschnitt Seite: 2/2

Vaud Tradition Sciences Santé Restauration Prévention Montagne Lac de Neuchâtel Lac Arts

Canton de Vaud

Bullet accueille un grand centre européen de taoïsme

Le petit village situé sur les hauteurs d'Yverdon accueille le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme.



Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Image: dr

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. «Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes», explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. «Nous étions assez naïfs au début», reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois



n irausgabe

e Matin
100 ausanne
021/ 49 49 49
https:// e atin ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 857'000
Page Visits: 10'748'955



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Aid Svizzer per la Muntogna

Auftag: 07115
he en :15 00

efen : 755284
Ausschnitt Seite: 2/2

par an à Bullet, explique M. Jordan.

Projet avec l'EPFL

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien. Associé au centre de recherche EPFL ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Comme un empereur

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain. (ats/nxp)
Créé: 23.11.2019, 09h41

Home Suisse

23.11.2019, 09:46

Vaud: Ming Shan, le plus grand centre taoïste européen inauguré à Bullet



Le centre espère attirer 2000 visiteurs uniques chaque année. KEYSTONE

spiritualité Un investissement de 5 millions de francs, financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, un partenariat high-tech avec l'EPFL, 5000 visites attendues chaque année...Ming Shan, le plus grand centre européen de taoïsme s'est ouvert dans le petit village de Bullet, dans le nord du canton de Vaud.

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. "Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes", explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. "Nous étions assez naïfs au début", reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.



Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois par an à Bullet, explique M. Jordan.

Projet avec l'EPFL

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes.

Fabrice Jordan, fondateur du centre.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien.

Associé au centre de recherche EPFL+ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

En bois suisse

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain.

En savoir plus : Le site du centre

ATS

Bullet (VD) accueille le plus grand centre européen de taoïsme



Photo: Keystone/JEAN-CHRISTOPHE BOTT

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. 'Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes', explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. 'Nous étions assez naïfs au début', reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois par an à Bullet, explique M. Jordan.

Projet avec l'EPFL

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les



Radio Fréquence Jura Online

Radio Fréquence Jura
2800 Delémont
032/ 421 70 40
www.rfj.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 44'000
Page Visits: 740'359



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Agid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 75528368
Ausschnitt Seite: 2/2

domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien.

Associé au centre de recherche EPFL+ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Comme un empereur

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain. /ATS

Bullet (VD) accueille le plus grand centre européen de taoïsme



Photo: Keystone/JEAN-CHRISTOPHE BOTT

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. 'Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes', explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. 'Nous étions assez naïfs au début', reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois par an à Bullet, explique M. Jordan.

Projet avec l'EPFL

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les



Radio Jura Bernois Online

RJB -Radio Jura Bernois
2710 Tavannes
032/ 482 60 30
www.rjb.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 23'000
Page Visits: 250'494



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Aid Svizzer per la Muntogna

Auftrag: 1071156
Themen-Nr.: 315.001

Referenz: 75528371
Ausschnitt Seite: 2/2

domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien.

Associé au centre de recherche EPFL+ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Comme un empereur

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain. /ATS

Bullet (VD) accueille le plus grand centre européen de taoïsme



Photo: Keystone/JEAN-CHRISTOPHE BOTT

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. 'Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes', explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. 'Nous étions assez naïfs au début', reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois par an à Bullet, explique M. Jordan.

Projet avec l'EPFL

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les



domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien.

Associé au centre de recherche EPFL+ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Comme un empereur

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain. /ATS

Bullet (VD) accueille le plus grand centre européen de taoïsme

Ce contenu a été publié le 23 novembre 2019 09:30 23. novembre 2019 - 09:30



Ming Shan, le plus grand centre européen dédié au taoïsme, ouvre ses portes ce week-end à Bullet (VD).

Keystone/JEAN-CHRISTOPHE BOTT (sda-ats)

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. "Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes", explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. "Nous étions assez naïfs au début", reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois par an à Bullet, explique M. Jordan.

Projet avec l'EPFL

Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.



n irausgabe

s issinö

000 e nê

0 1/ 0 92 22

s issinf ch

Mediena t: Inte rne

Medientyp: Infoseiten

Page Visits: 2'910'606



Web Ansicht



Schweizer Berghilfe
Aide Suisse aux Montagnards
Aiuto Svizzero alla Montagna
Aid Svizzer per la Muntogna

Auft ag: 0 11 6
he en : 1 00

efe en : 2
Ausschnitt Seite: 2/2

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien.

Associé au centre de recherche EPFL+ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Comme un empereur

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain.

Mots clés

Divers Politique



Bullet accueille un grand centre européen de taoïsme

Canton de Vaud Le petit village situé sur les hauteurs d'Yverdon accueille le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme.



Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Image: dr

Le nouveau centre Ming Shan, le plus grand d'Europe dédié au taoïsme, ouvre ses portes au public ce week-end dans le petit village de Bullet (VD). Financé en partie par la Confédération et le canton de Vaud, le complexe espère accueillir 2000 visiteurs uniques par an.

L'idée de créer un tel site remonte à 2011 sous l'impulsion d'un groupe de pratiquants aguerris. «Nous avons voulu construire ce centre pour combler un manque. Aucun autre lieu en Europe ne réunissait jusqu'ici dans un même endroit les différents arts taoïstes», explique le fondateur du centre, Fabrice Jordan, contacté par Keystone-ATS.

Si le projet a mis autant de temps à se concrétiser, c'est en raison de son financement. «Nous étions assez naïfs au début», reconnaît le docteur d'Yverdon, racontant qu'il avait d'abord imaginé trouver l'argent nécessaire en Chine avant de se tourner vers des aides locales. La Confédération et le canton de Vaud ont ainsi assuré 40% du financement du centre, évalué à 5 millions de francs. L'Aide suisse aux montagnards a aussi participé au projet à hauteur de 80'000 francs.

Ouvert récemment sur le Balcon du Jura, le centre emploie douze personnes à plein temps. Il espère accueillir 2000 visiteurs uniques par année, 5000 si l'on estime qu'une personne se déplacera en moyenne deux à trois fois par an à Bullet, explique M. Jordan.



Projet avec l'EPFL

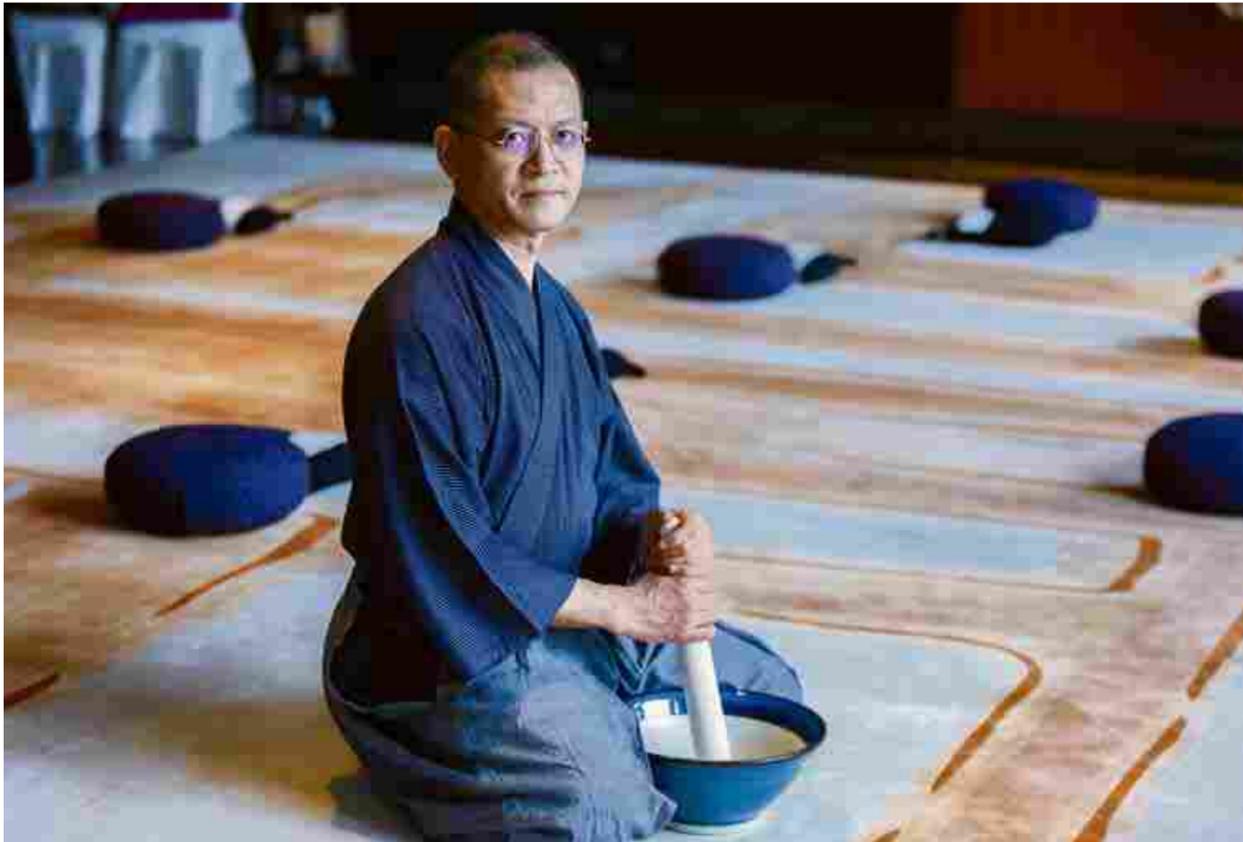
Le centre Ming Shan - Montagne de clarté en français - se veut laïc en proposant des ponts entre la tradition orientale et la modernité occidentale. De nombreuses activités sont proposées tout au long de l'année. Les domaines de la santé, de la prévention, du développement spirituel et de la philosophie seront explorés, notamment au contact de maîtres chinois.

Le centre dispose d'un service de restauration, conçu pour accueillir 60 personnes. Il peut également héberger 30 visiteurs: des participants à la vie du centre, mais aussi des randonneurs ou des personnes souhaitant s'offrir une parenthèse dans leur quotidien. Associé au centre de recherche EPFL ECAL Lab, Ming Shan va aussi étudier les liens entre méditation et sciences cognitives. Des dispositifs interactifs permettront de capter les données physiologiques des méditants (respiration, rythme cardiaque) et de les convertir en lumières et en sons.

Comme un empereur

Adossé au Chasseron avec une vue plongeante sur le lac de Neuchâtel, le bâtiment a été construit selon les préceptes du feng shui. Composé majoritairement en bois suisse, il se présente sous la forme d'un U. Le Dr Jordan précise que le complexe a été imaginé comme un empereur assis: la patrie centrale représente le corps, tandis que les portions latérales évoquent ses bras.

Fabrice Jordan explique encore que les portes ouvertes du week-end ont été organisées pour répondre à la curiosité des habitants de la région. L'inauguration officielle devrait, elle, se dérouler l'an prochain. (ats/nxp)
 Créé: 23.11.2019, 09h41



Surnommé The Veg Whisperer, le Japonais «écoute» les légumes pour mieux les sublimer. (XIAOMEI CHEN/SOUTH CHINA MORNING POST VIA GETTY IMAGES)

TOSHIO TANAHASHI, UN VOYAGE DANS LA CUISINE ZEN

PAR VÉRONIQUE ZBINDEN
@VroniqueZbinden

Végétarienne, locale, saisonnière, la cuisine shojin est née dans les monastères bouddhistes de Kyoto au VI^e siècle. Un grand chef revisite cet art millénaire...

► **Omakase.** Autrement dit, laissez faire le chef... Ainsi surgiront peut-être sous vos yeux une étonnante salade de raiponce, céleri, pêche et chou-fleur, des nems sauce figue, un risotto aux petits pois et gingembre, un délicat cube de gomadofu (tofu de sésame), mouseline d'agrumes, cubes de pomelo, fine brume de fleurs, des pousses de bambou rehaussées des premières herbes sauvages de montagne. Voire un dessert plus singulier encore, tel ce sorbet vert émeraude aux feuilles de poivre sansho, éclats d'asperges... Ainsi en sera-t-il selon le marché du jour et l'inspiration que lui souffleront les légumes, les champignons ou les algues, les jeunes pousses ou les racines du lieu.

C'est que Toshio Tanahashi est à l'écoute des légumes. Leur respiration, leur manière de désigner le meilleur apprêt pour les sublimer. Joliment surnommé The Veg Whisperer ou l'homme qui parle le langage des végétaux, le chef shojin est de passage en Suisse pour une série de repas exceptionnels...

VÉGÉTALE, LOCALE, NATURELLE

Son histoire est d'abord celle d'une quête de sens. Promis à un brillant avenir après des études d'économie et d'agronomie, Toshio Tanahashi quitte son job dans le marketing, changeant radicalement de vie à l'âge de 27 ans. «Je suis né au Japon, dans la préfecture de Kumamoto, mais j'ignorais ce que signifie être Japonais, et quelle était mon identité. Marqué par l'enseignement d'une nonne et cuisinière bouddhiste durant mes études, je suis allé frapper à la porte du monastère de Gesshinji, non loin de Kyoto, pour me former auprès d'elle. Levé à 4 heures du

matin, j'ai été durant trois ans le seul homme dans un univers de femmes; j'y ai appris la cuisine shojin et sa philosophie.» Les deux idéogrammes *sho* («purifier») et *jin* («avancer») évoquent en substance le cheminement du cœur pur (grâce à l'alimentation) vers la paix et la lumière.

La cuisine shojin apparaît dans le Japon du VI^e siècle, via les monastères de Kyoto, avec le bouddhisme venu de Chine. Au XIII^e siècle, elle est codifiée et mise en forme par Dôgen, un des grands penseurs du Japon médiéval et théoricien du bouddhisme zen.

Végétale, locale, naturelle, elle prône le respect absolu des saisons et des rythmes de la nature, la valorisation intégrale de chaque ingrédient (légumes, céréales, sésame, herbes sauvages et champignons, fruits, algues, racines), le recours à des produits fermentés ou séchés, des assaisonnements purs issus du konbu, sucre, sel, vinaigre, miso, soja, saké...

ÉLECTRICITÉ BANNIE

Au terme de sa formation de tenzo, ou moine-cuisinier, Toshio Tanahashi ouvre alors son propre restaurant, Gesshinkyo, à Tokyo, une première dans un pays qui méconnaît à l'en croire «son histoire et son patrimoine».

Gesshinkyo est un îlot de sérénité et de spiritualité dans la frénésie de la métropole, semblable à «une fleur de lotus surgie d'un étang trouble», selon le critique du *Japan Times*, pour qui Toshio-san ne se contente pas de puiser aux sources de cette tradition végétarienne millénaire mais «invente une véritable cuisine zen contemporaine, grâce à sa créativité stupéfiante».

CUISINE MÉDITATIVE

Le menu commence inmanquablement, après les amuse-bouches du moment, par le gomadofu, un cube marmoréen à la saveur délicate, discrète, de sésame, rehaussé d'ingrédients de saison. Ce plat emblématique reflète aussi le travail de préparation exigeant, lent, interminable de la cuisine shojin, le refus de tout accessoire électrique, robot, mixeur ou encore micro-onde.

Trempé une nuit dans l'eau froide, le sésame est longuement moulu avec suribachi et surikogi (au mortier et pilon de palissandre) jusqu'à se transformer en pâte; on ajoute de l'eau et du kudzu (cette plante grimpante dont la racine est utilisée depuis toujours en médecine chinoise). La masse est cuite doucement au bain-marie, moulée puis refroidie pour prendre sa forme définitive, évoquant le tofu, avec ce je-ne-sais-quoi, subtil,

évanescent, de noisette torréfiée. «Aucun geste, si répétitif soit-il, n'est ennuyeux ni fatigant, car tout s'inscrit dans une démarche d'éveil, explique le chef. Cuisiner est une forme de méditation.»

Les plats végétariens qui suivent (nems et condiments, épinards, cumin et piquillos par exemple, croquettes de patates douces ou fricassée de shiitakés, okras, tofu et nouilles de riz, sauce aigre-douce chinoise, gelée fraises et matcha) sont autant d'expériences singulières, la plupart visuellement éblouissantes...

Après quinze ans, en 2007, Toshio Tanahashi ferme Gesshinkyo pour devenir «un chef nomade» et se consacrer à sa mission: «Transmettre l'esprit de la cuisine shojin.»

RÔLE CRUCIAL

Consultant pour des films et des documentaires auprès de la télévision japonaise NHK, Toshio enseigne un temps à l'Université de Kyoto, crée sa propre académie de cuisine, voyage, donne de nombreuses conférences et démonstrations. Il a été l'hôte de la Biennale de Venise et du Victoria & Albert Museum à Londres; les médias lui ont consacré de nombreux reportages (*New York Times*, *Financial Times*, *Guardian*, *Vogue*, etc.). Admiré des plus grands chefs, il a formé les équipes d'Alain Ducasse à sa gastronomie 100% végétale.

La gastronomie telle qu'on l'a connue se meurt. Face à l'émergence d'enjeux climatiques et démographiques vitaux, au gaspillage des ressources et à l'explosion des maladies dites de civilisation, l'alimentation joue plus que jamais un rôle crucial. La cuisine shojin fait partie des solutions, Toshio Tanahashi en est persuadé. A la dimension hédoniste et au plaisir des sens s'ajoutent les dimensions spirituelles, culturelles. Mais aussi le bien-être et la santé: un menu cuisiné par Toshio-san a des bienfaits pour l'âme et le corps: de quoi redonner le sommeil aux insomniaques, réconforter les déprimés, selon le chef... ■

PUBLICITÉ

LE CAVEAU DE BACCHUS
La Passion du Vin

Laissez-vous séduire par notre sélection d'automne

- *Château Monestier La Tour 2016
A.O.C. Côtes de Bergerac
CHF 25.- / bt. (75 cl)
- *Château Gazin Rocquencourt 2014
A.O.C. Pessac-Léognan
CHF 32.- / bt. (75 cl)

*Exclusivité du Caveau de Bacchus

Cours de Rive 5 - 1204 GENÈVE - 022 312 41 30
Rue de Riant-Coteau 11 - 1196 GLAND - 022 364 44 91
Promenade 38 - 3780 GSTAAD - 033 748 13 71
www.caveaubacchus.ch

RODIN GIACOMETTI

Fondation Pierre Gianadda

Martigny Suisse

27 juin - 24 novembre 2019
Tous les jours de 9 h à 19 h

M 27 10 19
02 02 20

MUSÉE DES BEAUX-ARTS
LA CHAUX-DE-FONDS

KONRAD KLAPHECK
VENUS EX MACHINA

CHLOÉ DELARUE
TAFEE ACID RAVE

WWW.MBAC.CH

Le Palais Oriental

Restaurant (Saveurs d'Iran, Liban, Maroc) • Salle de banquet
Veranda • Galerie d'Art • Caviar d'Iran • 1820 Montreux
Tél. 021 963 12 71 • www.palaisoriental.ch • Fermé le lundi



Toshio Tanahashi Photo : © Eddy Mottaz



 Et si l'on cuisinait comme on médite? | épisode N° 04

Toshio Tanahashi: «Bouddha, ou Dieu, se cache dans cette tomate»

Il a eu sa révélation à 27 ans: renonçant à une vie facile, Toshio Tanahashi se forme à la cuisine shojin dans un monastère avant d'ouvrir un restaurant à Tokyo, de connaître le succès et d'inspirer les plus grands chefs, à commencer par Alain Ducasse... Désormais nomade, il repart en croisade pour promouvoir cette cuisine millénaire porteuse de valeurs avant-gardistes.

par [Véronique Zbinden](#), le 20 décembre 2019

Ce printemps au Japon, j'ai cherché Toshio Tanahashi un peu partout. En vain. Dans le dédale de ruelles étroites, pleines de mystère du vieux Kyoto, où il était censé tenir une échoppe et vendre son gomadofu. Auprès d'un Institut d'études culinaires qui ne répondait plus. Dans le quartier chic d'Omotesando à Tokyo, où son restaurant de *fine dining* attirait, hier encore, les gourmets et les curieux du monde entier. Pffft... parti sans laisser d'adresse. Envolé telle une nuée de pétales de cerisiers devant l'objectif des touristes.

Il a fallu le courriel d'amis que j'ai en commun avec Judith Baumann, la fameuse cuisinière en pleine mutation dont je vous faisais le portrait dans l'épisode précédent, pour nous annoncer la visite surprise du maître dans la région de Turin, proposant un atelier de cuisine shojin, suivi d'un menu en sept plats dans un château du XVI^e siècle reconverti en hôtel... Pas question de le manquer cette fois, on a pris la route aussitôt.

Quatre heures plus tard, nous voici dans un élégant palazzo piémontais, ceint d'un parc aux essences innombrables, d'une lumière de premier matin du monde. Et au milieu, une vaste cuisine professionnelle où notre Toshio, entouré d'une tribu féminine totalement dévouée, orchestre un vrai ballet, donne des consignes, manie le mortier de palissandre amené du Japon, montre, explique en peu de mots les gestes essentiels. Une bonne trentaine de légumes, fruits, herbes et racines, bios pour l'essentiel, un foisonnement de couleurs, de formes et textures cueillis sur le marché de Verduno posent le décor du dîner en devenir...



Connecté.



Toshio Tanahashi au centre Ming Shan à Bullet, dans le Jura vaudois. Photo : © Eddy Mottaz

La pièce est animée, effervescente comme le sont toutes les grandes cuisines quelques heures avant le service, mais l'atmosphère paisible n'est troublée par aucun robot ni instrument électrique. La cuisine shojin proscrit l'électricité, le micro-ondes et —autant que possible— le frigidaire au profit de l'humain; le feu et l'eau seuls s'allient ici à la lenteur, à la fraîcheur la plus absolue, à des techniques ancestrales.

La cuisine du temple ou shojin ryori (sho-jin signifiant quelque chose comme la purification du corps; ryori la préparation de la nourriture) est parvenue au Japon au VI^e siècle, avant de prendre son essor et de se voir codifiée au XIII^e siècle, venue de Chine et du Tibet via la Corée, où elle est toujours pratiquée dans de nombreux temples. Le tenzo, le moine bouddhiste préposé à la préparation des repas, s'abstient de consommer de la viande et du poisson. Il évite de même cinq condiments considérés comme impurs (ail, oignon, échalote, poireau, cébette).

Aujourd'hui à Verduno, hier à Okinawa, comme demain peut-être à Paris ou Genève, Toshio consacre plusieurs heures par jour à la préparation du gomadofu, cette variante fraîche, plus moelleuse et parfumée du tofu à base de sésame moulu. La main gauche appuie sur le haut du pilon, tandis que l'autre procède à de petits mouvements circulaires afin de moudre les graines de sésame contre les parois du bol. Quelque chose comme le scénario d'une journée sans fin...

«Aucun geste, si répétitif soit-il, n'est ennuyeux ni fatigant, car tout s'inscrit dans une démarche d'éveil», explique pourtant le chef.

«Quand je cuisine, je m'évade de mes pensées. Toutes ces tâches

manuelles effacent les pensées étrangères, Cuisiner est une forme de méditation».



Connecté.



Toshio Tanahashi au centre Ming Shan à Bullet, dans le Jura vaudois. Photo : © Eddy Mottaz

Le respect des saisons, dont chacune pourvoit à apaiser les maux et les humeurs, voire combler les carences du moment - est au cœur de la cuisine shojin... Le menu imaginé par Toshio ce jour-là se révèle ainsi foisonnant et haut en couleurs, à l'image de l'explosion végétale de ce début d'été piémontais.

Lire aussi : [cliquez ici](#) pour lire sa recette du risotto miso-gingembre

En commençant par l'amuse-bouche, aussi beau que délicat, une feuille de radicchio amer (trévis rouge) renfermant des cerises mi-fermentées et crues, un pétale de rose, du miso rouge, quelques éclats de concombre...



Connecté.

On découvre ensuite un cube marmoréen de gomadofu et sa purée de fèves (doublement émondées à cru et à la main), lamelles translucides de radis et fleur de bourrache. Puis quelques asperges vertes, mousseline d'agrumes, cubes de pomelo, fine brume de fleurs et d'herbes sauvages, nems et condiment épinards, cumin et piquillos... Et aussi cette exceptionnelle salade de raiponce et miso de sésame aigre-doux toasté au poivre rose, céleri, pêche, chou-fleur, tomates dattes, totalement originale, des goûts neufs et inouïs, d'abord discrets avant de monter doucement en puissance.



Une préparation de Tanahashi Photo : © Eddy Mottaz

On ne s'attend pas à des goûts qui explosent en bouche - les Asiatiques ne considèrent-ils pas la fadeur comme une saveur en soi? Là-dessus, le gingembre du risotto vient réveiller les palais, tout comme l'amer, l'umami, la douceur ou l'aigre-doux des différents plats effleurent délicatement tous les sens des mangeurs. La nature, ses couleurs ses textures - une évidence qui inspire des plats extrêmement élaborés, dessinés et disposés avec le même soin qu'un jardin zen.

Partout où il voyage, Toshio Tanahashi emporte avec lui sa batterie de couteaux et de hachoirs, une pierre pour les affûter, son mortier de palissandre et quelques bols, une étamine de crin de cheval et quelques mousselines pour presser le lait de sésame, un peu de

poudre de kudzu (cette plante utilisée en médecine chinoise pour ses multiples vertus, dont la racine réduite en poudre s'utilise notamment pour faire cailler le lait de sésame).



Connecté.



Le mortier de Toshio Tanahashi Photo : © Eddy Mottaz

La complexité naît de la multitude des gestes et des apprêts, du travail précis et répété de la main et de l'esprit, du feu et de l'eau, de la lenteur et du silence...

«Bouddha écoutait la nature, explique Toshio. Les plantes, les légumes, les fruits sont un don, un miracle qui se répète chaque jour: ils ne parlent pas mais nous devons apprendre nous aussi à les écouter. Leur message est d'être honnêtes, propres, sincères, sans mensonges ni désirs. Avec l'eau, la terre, l'air, les végétaux produisent cette tomate et moi, qu'est-ce que je sais produire? Nous recevons mais nous sommes incapables de créer... Je respecte les végétaux, ils sont Bouddha ou Dieu, peu importe. Bouddha est cette tomate, ce concombre, cette fève. Cuisiner c'est se connecter à Bouddha. Cuisinier, c'est révéler l'harmonie de la nature».



Toshio et Judith Baumann, dont nous avons fait le portrait dans l'épisode précédent, au centre Ming Shan à Bullet. Photo © Eddy Mottaz

Toshio n'est pas moine. Il n'en a pas moins eu sa révélation à 27 ans. Renonçant à une vie facile, une voie toute tracée dans les affaires, en quête de sens, il frappe un jour à la porte d'un monastère... «J'ai

grandi à Kyushu, dans une famille japonaise très moyenne. J'ai fait des études d'économie et d'agronomie à l'Université de Tsuruba et puis j'ai commencé à travailler dans une agence de publicité; beaucoup de voies s'ouvraient alors à moi: je pouvais faire des affaires, être entrepreneur, mais je ne trouvais aucun sens à ce que je faisais... Je me suis souvenu de l'enseignement remarquable de philo suivi durant mes études. Et je suis allé me présenter au monastère où vivait alors la fameuse nonne bouddhiste zen Myodo Murase, à Otsu, dans la Préfecture de Shiga, à une dizaine de minutes de Kyoto.»

Seul homme dans un univers de nonnes, Toshio se réveille chaque matin à trois heures et travaille très dur, préparant à manger pour

Connecté.

cuisine shojin. Et ouvre un restaurant dans le quartier tendance de Harajuku, à Tokyo. «C'était tout petit et peu à peu nous nous sommes faits connaître et le restaurant a eu beaucoup de succès.» Durant une quinzaine d'années, il interprète, revisite et élargit la notion de cuisine du temple; la critique l'encense, les plus grands chefs y réservent, parmi lesquels Alain Ducasse. Pour transmettre son savoir, Toshio crée un nouveau cursus d'enseignement culinaire, à Kyoto, son propre institut à Okinawa.

Hélas, «les Japonais se sont détournés de leur héritage et de leurs valeurs, à en croire Toshio: ils ne sont plus intéressés par cette cuisine, mais se sont tournés vers l'Occident. A l'inverse, je rencontre un énorme intérêt de la part des Européens et des Américains...»

Ainsi Alain Ducasse a convié Toshio à Paris pour enseigner l'essence du végétarisme à ses collaborateurs. Un apport essentiel au concept de «naturalité», autour duquel a été conçu le restaurant du Plaza Athénée à sa réouverture fin 2014, bannissant la viande au profit de la trilogie légumes-céréales-poisson.

Et puis Toshio a choisi de reprendre la route. En chef nomade, il parcourt désormais le monde pour faire connaître la cuisine shojin et ses vertus « pour la santé et l'environnement, la durabilité et la conscience ».

A la différence des autres cuisines, son effet se prolonge longtemps, explique le chef qui a désormais revêtu un kimono de coton bleu foncé, style samouraï. Nous poursuivons la discussion dans la fraîcheur du parc à l'heure du petit déjeuner, bientôt rejoints par une autre admiratrice de Toshio, la cuisinière et activiste Alice Waters. Toshio paraît n'avoir pas d'âge et sa silhouette élancée et énergique plaide également en faveur de sa cuisine: «Ma cuisine vise à rendre les gens plus heureux et en meilleure santé, à avoir une meilleure vie. Ceux qui ont des problèmes d'insomnie retrouvent un sommeil réparateur, souligne-t-il. Ceux qui souffrent de dépression sont réconfortés. La médecine commence enfin à s'intéresser aux bienfaits de la cuisine shojin. J'espère que la science confirmera ses bienfaits...»

Avec son véganisme militant et son refus de tout gaspillage, le respect absolu de la nature et ses ressources, sa conscience aiguë de

la santé, cette cuisine millénaire semble en effet prémonitoire d'à peu près tous les trends contemporains... Toshio se dit convaincu que l'heure est venue de son avènement.

Demain, l'humanité mangera shojin ou ne sera plus, en somme...

Les Explorations

Connecté.

ÉPISODE PRÉCÉDENT

Bonus Une recette de Judith: la terre, céleri, champignons, café

ÉPISODE SUIVANT

Bonus Une recette de Toshio Tanahashi: le risotto miso-gingembre

LE TEMPS



Judith Baumann.

© Julien Chavaillaz pour T Magazine

BIEN-ÊTRE

Judith Baumann, la cuisine du yin et du yang

On l'a aimée pour sa cuisine sauvage, son approche poétique et intuitive de l'univers végétal. On retrouve la cheffe des Mossettes à des années-lumière de la gastronomie, au nouveau centre taoïste Ming Shan

6 minutes de lecture

📍 **Escapades** 📍 **Gastronomie**

Véronique Zbinden

Publié vendredi 8 novembre 2019 à 17:05, modifié vendredi 8 novembre 2019 à 17:06.

Avec son regard bleu des cimes sous ses éternels bandeaux, sa silhouette juvénile, la fée des herbes sauvages n'a pas vraiment changé depuis l'époque de son resto étoilé en Gruyère, la mythique Pinte des Mossettes. Judith Baumann était sortie des écrans radars depuis son départ en 2008. On la disait occupée à partager son savoir lors de balades et d'ateliers culinaires autour des plantes sauvages. On la retrouve dans un tout autre univers. Celui du centre taoïste Ming Shan – dont on pourrait traduire les idéogrammes par «montagne de clarté» – inauguré ces jours à Bullet, dans le Jura vaudois. Le taoïsme? Une voie spirituelle conjuguant une grande diversité d'expressions: des arts martiaux – tels le tai-chi ou le qi gong – à

la méditation, à la médecine chinoise et à l'acupuncture, en passant par l'art et la calligraphie. Ming Shan entend réunir ces nombreux aspects et dispenser un enseignement complet unique en Europe avec de grands maîtres chinois.



aoïsme, on reste
ire du désir, mais
apaisé. J'y vois une
uve de plaisir plus
t gratifiante liée à la
, Julie Baumann.
availlaz pour T
!

Anzeige





Un projet un peu fou: implanter un tel centre loin de ses racines chinoises en plein Jura, dans une région traditionnellement plus orientée vers les boîtes à musique que les psalmodies des moines, vers la raclette plutôt que la cuisson vapeur... Une belle utopie imaginée et portée à bout de bras durant dix ans par Fabrice Jordan, médecin et acupuncteur, avec un petit noyau dur d'une demi-douzaine de personnes, parmi lesquelles Judith Baumann. Très impliquée dès la genèse du projet, Judith a cherché, fouiné, chiné pour trouver le mobilier correspondant à l'âme du lieu et à sa vocation, la vaisselle, le matériel – steamer, wok pro, four pour la cuisson à basse température, etc. – mais aussi pour réunir le personnel appelé à la secourir en cuisine.

Recueillement gustatif

Cuisiner dans un lieu spirituel n'est pas anodin: en premier lieu, parce que le programme dense (cours, ateliers, manifestations culturelles...) va entraîner une fréquentation en dents de scie, qu'il faudra gérer en amont. «Petit mais fonctionnel avec ses portes coulissantes», le restaurant comptera une cinquantaine de couverts. Il s'inscrit dans l'aile sud de la structure en U. Au centre, le temple, imposant avec ses statues géantes du panthéon taoïste, marquant l'apparition au monde matériel, ses portes rouges rutilantes, surmontées par un motif en vague stylisée. En face, de plus intimistes salles de yoga et de pratique des arts martiaux, des cabinets médicaux, une boutique et le restaurant lui-même. Le centre est habillé de bardages de mélèze et d'épicéa disant son ancrage régional. Ses lignes épurées reflètent aussi les principes du feng shui, le flux des énergies. A l'extérieur, des tables offrent de s'immerger dans la beauté du paysage, avec vue sur les Alpes vaudoises, de prolonger le recueillement du lieu. Et comme on la connaît, Judith n'allait pas se lancer sans imaginer son propre jardin, ne serait-ce que pour les herbes: son potager est dès lors en cours, un *work in progress*...

«La gastronomie ressemble de plus en plus à un no man's land», estime en substance la cheffe, qui s'oriente désormais vers d'autres registres culinaires, une vraie attention au bien-être, à la santé, à l'esprit comme au corps. Celle qui parcourait, adolescente, l'Inde et ses ashrams en quête de rencontres, d'expériences spirituelles, pratiquait déjà le taï-chi et la méditation à l'époque des Mossettes. Elle s'est mise entre-temps à étudier le chinois et la calligraphie, s'est prise de passion pour la diététique chinoise, la cuisine bouddhiste des temples coréens et japonais. Judith s'est aussi lancée dans toutes sortes d'expériences autour de la fermentation. A parcouru la Chine taoïste avec Fabrice et leur petit groupe curieux et passionné, rencontré les maîtres de la Voie intérieure pour les convaincre du sérieux du projet, est partie en retraite dans l'ermitage coréen de la fameuse nonne-cheffe Jeong Kwan...

A lire également : Jeong Kwan, la cheffe philosophe

Végétarienne et locale



entre taoïste

imentation
ix notions de
le bien-être.
availlaz pour T

«On reste avec le taoïsme dans l'ordre du désir, mais du désir apaisé. J'y vois une forme neuve de plaisir, plus aboutie et gratifiante, liée à la maturité.» Et la gourmandise dans tout ça? Judith évoque la nonne philosophe Jeong Kwan, avec qui «on est sans doute plus proches de la joie que du plaisir sensuel: on est dans une démarche très proche de la nature et créative à la fois. Une voie qui contribue à faire revenir le calme dans les émotions». Et la cuisine dans tout ça? «Il s'agira d'être à la fois inventifs et généreux, sans perdre de vue le principe de réalité et donc sans être trop chers..., poursuit Judith Baumann. Une des bases sera le *zhou* (tchou), autrement dit la bouillie ou soupe de riz. Beaucoup plus subtil qu'il n'y paraît, sourit Judith, qui n'hésite pas à comparer le *zhou* à la petite robe noire à accessoiriser... On

peut proposer quelque chose d'étonnant en la déclinant avec de l'impératoire, de la poire fraîche ou fermentée et quelques graines de sésame torréfiées. Ou alors partir sur un habillage d'épices tels le gingembre, le tamarin, le curcuma...»

Le *zhou* résume bien la diététique chinoise, cette bouillie de riz formant une base idéale pour la bonne assimilation des ingrédients qu'on y ajoute, des nutriments et des plantes médicinales, en fonction de la saison et des énergies. La cuisine proposée par Judith et son équipe de Ming Shan sera végétarienne et complètement locavore – avec des herbes et des plantes poussant à proximité – mais inspirée par les principes de la diététique chinoise. Soit, pour les évoquer sommairement, la dualité yin-yang et les typologies, aliments, saisons et modes de cuisson qui y sont associés, mais aussi les Trois Trésors de la tradition chinoise (le Qi, le Jing et le Shen) réputés gouverner aussi bien l'humain que la nature et l'univers.

A lire également: Un écrin vaudois pour le premier centre taoïste européen

Nous y voilà: une alimentation répondant aux notions de santé et de bien-être. Principe omniprésent et qui sous-tend les traditions culinaires asiatiques, l'idée que l'aliment a un rôle guérisseur, médicinal, quasiment magique... Les premiers menus imaginés par la cheffe taoïste déclinent ainsi des *bao* farcis et une soupe miso aux vermicelles et légumes, des raviolis de légumes ou des samosas, des risottos aux myrtilles ou aux côtes de bette, un curry d'aubergine, des nems de chou chinois... Un peu d'inspiration fusion appliquée à des ingrédients de proximité, pour signer au final des plats gourmands, nomades, séduisants.

Centre taoïste Ming Shan, chemin de l'Etoile polaire, 1453 Bullet

Retrouvez tous les derniers articles en ligne du **T Magazine!**



Judith Baumann. Photo © Eddy Mottaz



Et si l'on cuisinait comme on médite? | épisode N° 03

Judith Baumann, de la soupe de chalet à la spiritualité taoïste

par [Véronique Zbinden](#), le 13 décembre 2019

Notre imaginaire collectif l'associe toujours aux saveurs sauvages. Celles pour qui on venait de loin, celles qui valurent une étoile Michelin à son restaurant gruérien des Mossettes. Mais un nouveau projet fait désormais vibrer Judith Baumann, qui l'entraîne avec nous du côté du Japon et de la Corée...

Judith ne connaît ni Maria Luisa ni même Hildegarde, les deux pionnières de la cuisine spirituelle que je vous ai fait rencontrer avec 1000 ans d'écart au cours des épisodes précédents de cette Exploration. Elles viennent pourtant, peut-être, du même paysage. D'un entre-deux fait de liberté et de sauvagerie, d'un monde d'étrangeté poétique, où la nature tient le premier rôle, envahit et dévore tout l'horizon...



Judith Baumann au centre Ming Shan à Bullet. Photo © Eddy Mottaz

Judith ? Souvenez-vous. La Pinte des Mossettes à ses débuts. Une montagne magique... Une histoire de monastère, la Valsainte, avec ses ermites. A l'orée de la route des cols, une bâtisse à l'ossature lourde et aux plafonds bas qui servait jadis de relais - un lieu chargé d'histoire où s'était installée une bande d'originaux, à la fin des années 80. Une jeune femme au regard insolent bleu et malicieux sous ses éternels bandeaux s'emparant de la cuisine pour y imprimer sa marque. Très vite, des paysages improbables surgissent dans les assiettes, autour d'une idée, d'un mot, d'un voyage.

Judith était tisserande, artiste dans l'âme, elle retapait de vieilles fermes avec son ami d'alors, un prof un peu anar. Son complice de la première heure Jean-Bernard avait tenu un restaurant du côté de Rome, puis un club de jazz à Fribourg. L'époque fleurait encore les utopies babas...

Déclit autour d'une soupe de chalet

Revenue de Katmandou, Judith vit en communauté, fréquente notamment François Couplan, ethnobotaniste en devenir.

Ensemble ils reprennent ce qui était encore une pinte de montagne, avec sa cuisine simple mais goûteuse faite de lapin moutarde et autre jambon à la borne, une petite carte basique au départ.

«Le déclit s'est produit autour d'une soupe de chalet, se souvient Judith: François (Couplan) nous avait fait remarquer qu'elle serait meilleure avec des épinards sauvages... Un déclit, quand on a réalisé le sens du mot sauvage...» La suite de l'aventure s'est écrite peu à peu, comme on tisse une toile. Comme on esquisse un paysage. Par petites touches, avec beaucoup de curiosité, de sensibilité, un sens aigu de l'équilibre des goûts et de leur mise en scène, de l'architecture impalpable de la cuisine.

Des années plus tard, en feuilletant le livre qui retrace l'aventure des Mossettes, on se dit que cette cuisine était plutôt gonflée, voire franchement avant-gardiste. Il y avait là un vrai regard original, une

envie d'exploration omniprésente, une cuisine signature, comme on ne disait pas encore alors...

Il y avait aussi, d'abord, la berce et la raiponce, l'aspérule au parfum de vanille, l'arabette au goût d'artichaut, et avec eux « la fleur rouge de la livèche sauvage, la blanche du saxifrage qui s'accroche aux rochers », le piquant cresson et la centaurée bleue. Toute cette offrande de sauvagerie et de beauté que la cheffe au regard si bleu a su mettre en forme, à défaut de l'appivoiser toujours. Des produits détournés de leur nature première, contraints dans un concept ou inscrits dans un cadre, à la manière de tel extraordinaire tissage d'asperges vertes et d'ail des ours. Les menus thématiques sont nés ainsi, autour d'une pierre, d'un étang, d'un lapin sous la neige. Judith arrivait avec une repro géante de lichens et décrétait que ce serait le prochain thème. Vingt ans avant l'avènement du Noma de Rene Redzepi, tout de même... La nature était devenue complice plutôt que comparse, partie prenante de l'aventure et de la création culinaire: «Nous étions trois en cuisine», souligne Judith.

Plongée dans la spiritualité taoïste

Des années plus tard, on retrouve Judith, qui a eu plusieurs vies, telle qu'en elle-même. Toujours en quête de vérité et en proie au doute, en quête de sens et d'aventure. Celle qui partait sur la route de Katmandou et du monde à seize ans, la rebelle, a gardé son regard insolemment bleu rivé vers l'Asie. Elle vit aujourd'hui à l'heure du taoïsme. Entre autres.



Au centre Ming Shan à Bullet. Photo © Eddy Mottaz

Entre-temps, toujours à l'enseigne de Saveurs sauvages, Judith a donné de nombreux ateliers, cours et balades, a retapé une ferme de rêve, plusieurs fois centenaires, à deux pas des Mossettes, retrouvé le temps de vivre, de rêver, de voyager...

Très loin de la frénésie des grandes cuisines et du coup de feu, elle s'est plongée dans la spiritualité taoïste et ses expressions multiples, le tai chi, les arts martiaux, l'étude du chinois, la calligraphie. Elle a étudié la diététique chinoise, les arcanes de la fermentation, le

végétarisme des bouddhistes zen, et s'est passionnée pour la cuisine des temples du Japon et de Corée.

Ces dernières années, Judith s'est impliquée de plus en plus dans le projet fou de créer un centre d'études taoïstes de référence dans le Jura vaudois. Ming Shan –autrement dit la montagne de la Clarté– est aujourd'hui à bout touchant, elle fait partie du petit cercle de ceux qui l'ont porté.



Le centre Ming Shan à Bullet. Photo © Eddy Mottaz

Le Japon lui inspirait déjà, à l'époque des Mossettes, des assiettes autour de l'umeboshi -la petite prune fermentée qu'on retrouve dans de nombreux accompagnements- ou de l'art du chanoyu, la cérémonie rituelle du thé. Son esthétique, le zen et la pureté aussi.

C'est comme ça qu'on s'est retrouvées un jour de printemps, Judith et moi, partant sur les traces d'un très inspiré chef japonais...



Le chef japonais Toshio Tanahashi et Judith Baumann au centre Ming Shan à Bullet. Photo © Eddy Mottaz

Les Explorations

Et si l'on cuisinait comme on médite?

ÉPISODE PRÉCÉDENT

Bonus Une recette d'Hildegarde de Bingen: biscuits au gingembre

ÉPISODE SUIVANT

Bonus Une recette de Judith: la terre, céleri, champignons, café
