



Sylvie, entourée d'enfants guinéens : « Les gens nous acceptent très bien et nous sommes extrêmement bien accueillis ».

## Sylvie Clapasson : la création d'une réserve animalière en Afrique

Ex-chef d'entreprise dans le secteur des travaux publics, elle s'est installée dans la brousse guinéenne avec mari et enfants.

Is vivent à l'entrée de la réserve animalière qu'ils veulent créer. En pleine brousse. A trois kilomètres du premier village, soixante-dix de Kankan, la sous-préfecture, et à plus de huit cents kilomètres de Conakry, la capitale. « C'est toute une logistique à mettre en place. Il n'y a pas de légumes sur le marché le plus proche, je fais donc mes courses tous les quinze jours à Kankan qui est à plus d'une heure et demie de route ». Sylvie, son mari et leurs deux enfants, ont quitté le Chablais en octobre dernier. L'élément déclencheur ? « Nous avons passé quinze jours de vacances au Sénégal. L'idée d'un parc a été lancée. Mon mari avait vécu en Guinée il y a trente ans, nous y som-

mes retournés et ça a été le coup de foudre ». Sa passion à lui pour les animaux, ses qualités de gestionnaire à elle... Le projet prend forme, petit à petit. « La réserve s'étendra sur 105 000 hectares. 60 000 sont classés "zone intégralement protégée" et des gens vivent encore dessus, il va falloir qu'ils se déplacent et ensuite laisser repousser la végétation ». Une échéance à plusieurs années. Mais l'urgence n'est pas là. « L'urgence est que les gens autour soient bien. S'ils sont bien, le parc sera bien ». Alors à cette fin, Sylvie Clapasson a créé une ONG pour financer des puits, des projets de maraîchage... « Les Guinéens sont fiers et bosseurs. Il y a une forme de chaleur que l'on ne trouve pas ici. Une philosophie de la vie, avec cette pauvreté, qui a beaucoup d'humanité ».

*Sylvie Clapasson est aujourd'hui à la recherche de fonds pour son ONG et de retours sur expérience. Vous pouvez la contacter par mail : [sylvieclapasson@yahoo.fr](mailto:sylvieclapasson@yahoo.fr).*



Paul Peillex, dans le paradis « artificiel » de Dubaï. Une adaptation qui n'a pas été des plus faciles.

## Paul Peillex, assistant maître d'hôtel dans un restaurant à Dubaï

Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, Paul a quitté le Chablais pour donner un élan à sa carrière. Une acclimatation pas si facile...

Paul intègre l'Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL) en 1999. Un stage à "La Verniaz", un dans un restaurant Lausannois, un autre dans une grande maison monégasque... Quatre ans plus tard, à l'issue de sa formation à l'EHL, il signe pour un poste de commis de rang à Munich. Et à son retour de Bavière, c'est une proposition pour une ouverture d'hôtel à Dubaï qui se profile. Un poste d'Assistant Restaurant Manager. « Au premier abord, l'offre paraissait assez moyenne. Mais en y réfléchissant un peu, je me suis convaincu que cela serait une formidable expérience ». Banco ! « L'expérience est très intéressante. Je travaille avec des gens d'horizon, de cultures, de couleurs, de croyances diffé-

rentes. C'est un formidable métissage ! »

Pour l'adaptation ? « Ça n'a pas été des plus faciles. Etant natif d'une des plus belles régions du monde, la "Yaute", se retrouver dans le désert n'est pas chose facile. Le désert peut paraître idyllique. Mais ici, à Dubaï, tout est faux. Béton, goudron... tout est artificiel. Bob Marley chante et image très bien la vie ici dans un de ses tubes, il parle de "Concrete Jungle". Dubaï, c'est ça, c'est un chantier de 100 km ! »

Une expatriation qui le pousse aussi à relativiser. « Dans le Chablais, et plus généralement en France, nous sommes privilégiés parmi les privilégiés ! Il n'y a aucune raison de se plaindre sur des CPE ou des SMIC trop bas. A Dubaï, les Indous travaillent 12 heures par jour, 7 jours sur 7, et ne gagnent que 200 \$ par mois. Idem pour moi, je fais les 35 heures en trois jours. Mais malgré ça, je garde le sourire ».