

Visdei, Georgel

Objektyp: **Obituary**

Zeitschrift: **Ingénieurs et architectes suisses**

Band (Jahr): **118 (1992)**

Heft 24

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

† Georgel Visdei, architecte SIA (1921-1992)

C'est avec tristesse que nous avons appris le décès, l'été dernier, à l'âge de 71 ans, de Georgel Visdei, architecte SIA, créateur notamment du Festival international du film d'architecture et d'urbanisme de Lausanne et du Festival international de Lausanne du film sur l'énergie. D'origine roumaine, ce Lausannois d'adoption a doté sa ville de deux manifestations qui se sont développées en quelques années pour acquérir une place enviable sur la scène internationale. Il venait de mettre sur les rails une nouvelle manifestation, le Festival international du film sur l'art, dont il n'aura donc pas vécu la première édition.

Avec ténacité, Georgel Visdei a sollicité et obtenu d'une part les indispensables soutiens matériels, d'autre part les participations prestigieuses – en ce qui concerne tant les films que le jury – qui ont assuré le rayonnement du Festival du film d'architecture et de l'urbanisme.

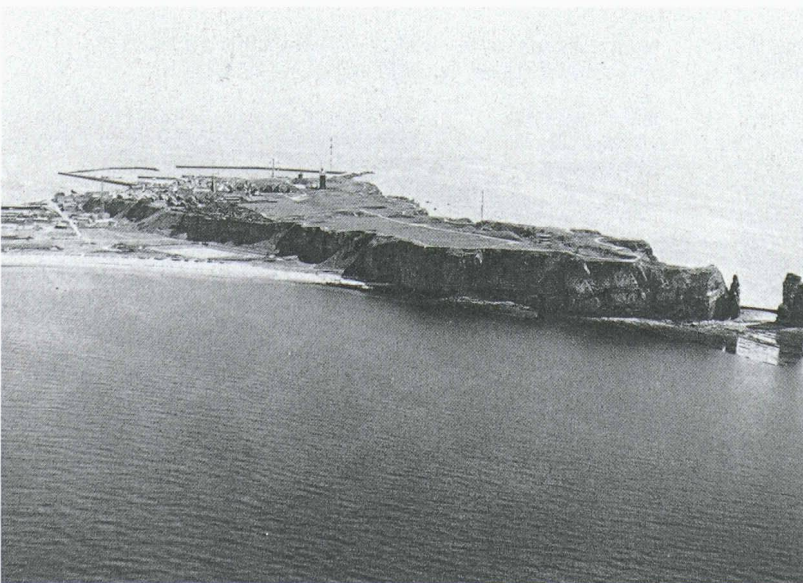
En ouvrant largement cette manifestation au grand public, par la projection de nombreux films, le défunt a servi aussi bien la cause de l'architecture et de l'urbanisme que celle de Lausanne, ville de rencontres internationales.

Il en a été de même pour le Festival du film sur l'énergie, qui en est cet automne à sa quatrième édition.

Nous garderons le souvenir d'un homme et d'un collègue d'une grande gentillesse, que d'aucuns auraient pu croire effacé, mais qui s'était engagé entièrement, avec une énergie peu commune, dans une mission dépassant apparemment les forces d'un individu, et qui pourtant avait gagné à plusieurs reprises un impossible pari.

A ses proches, notamment à sa fille Anca, dont les talents et le succès d'écrivain faisaient sa fierté, nous exprimons la part que nous prenons à leur deuil.

Jean-Pierre Weibel



Sur l'île allemande d'Helgoland, en mer du Nord, l'Institut de biologie d'Helgoland fête, cette année, son centième anniversaire. (Photo: INP/dpa)

Centième anniversaire de la station de recherches d'Helgoland

Nouvelles tâches pour l'océanographie

Fondée il y a un siècle sur la belle île de la mer du Nord qu'est Helgoland, la doyenne des stations allemandes de recherche océanographique peut se retourner avec fierté sur une histoire brillante et changeante à la fois: l'exposition «Défi mer», organisée à l'occasion de cet anniversaire par l'Institut de recherches zoologiques et Musée Alexander Koenig, à Bonn, a été mise sur pied pour présenter au grand public l'évolution des travaux de cette station scientifique en mer du Nord. Depuis les années de fondation, les programmes et objectifs de recherche dans ce domaine ont, en effet, subi une mutation totale.

S'il s'agissait jadis avant tout de définir combien d'espèces vivantes le milieu marin abritait, les réserves de poissons ont aujourd'hui partout sérieusement diminué, par suite de pêches abusives et de la pollution des mers et des océans. Le hareng, par exemple, un poisson autrefois bon marché, est ainsi pratiquement devenu un produit de luxe en Europe. C'est précisément dans les eaux calmes et riches en substances nourricières du littoral, que la pollution marine est la plus forte. Il y a d'abord les huiles minérales de tout genre, qui anéantissent les oiseaux et les phoques, mais finissent toujours par être «digérées» par des bactéries. Les choses se présentent de façon bien plus grave, lorsqu'il s'agit de métaux lourds, de substances ou gaz de combat immergés ou, encore, de produits chimiques qui, eux, causent des dégâts inestimables et parfois irréversibles, en empoisonnant cette source principale de vie que sont les poissons. C'est ainsi que depuis 1984, l'Institut de biologie d'Helgoland étudie également les malformations des embryons et foies de poissons.

A quel point la mer du Nord se trouve-t-elle menacée? La très informative exposition présentée à Bonn – où des spécimens animaux, spécialement préparés pour être conservés dans des conditions optimales, rappellent l'extermination systématique d'innombrables espèces – donne de prime abord au visiteur l'impression que le milieu marin est encore parfaitement sain autour de cette unique station de recherches allemande en haute mer. En effet, une très riche et nombreuse faune marine haute en couleur, provenant des eaux entourant l'île d'Helgoland, s'ébat joyeusement dans des aquariums approvisionnés en eau de mer: cabillaud, morue et perche de mer, carrelet et sole, une famille de roussettes ou chats de mer à petites taches très esthétiques, des étoiles de mer, des escargots de mer et des méduses de toutes sortes, des actinies, œillets et anémones de mer, des moules et des crevettes en tout genre. Un petit homard pourvu d'une carapace à reflets bleus a même été élevé à la station, là-même où les pêcheurs viennent déposer les œufs des homards, avant de faire passer ces derniers à la casserole pour mijoter leurs bons petits plats locaux, réalisés à partir de ce délicieux crustacé. De fait, des pêches excessives et la détérioration progressive des conditions de vie en milieu marin ont sensiblement dé-