

GEO

N° 415. Septembre 2013

PARIS

• Lesotho • Gastronomie en Chine • Changement climatique en France • Alaska

www.géo.fr

GEO

VOIR LE MONDE AUTREMENT

LESOCHO
REPORTAGE AU
ROYAUME DU CIEL



N° 415. SEPTEMBRE 2013

PARIS SUR SEINE

COMMENT LA CAPITALE RETROUVE
LES CHARMES DE SON FLEUVE



Alaska
PRUDHOE BAY, LA
DERNIÈRE FRONTIÈRE

GRANDE SÉRIE 2013 LA FRANCE
DU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO



VAUX-LE-VICOMTE
VERSAILLES
SAINT-DENIS...



Chine
LA GASTRONOMIE
FAIT SA RÉVOLUTION

VOLKSWAGEN

PLUS D' ÉMOIONS



L'hybride par Volkswagen réconcilie plaisir et éco-performance.
Nouvelle Jetta Hybrid.

Jamais une voiture éco-responsable ne vous aura apporté autant de plaisir. Avec la toute nouvelle motorisation puissante et silencieuse de la Jetta Hybrid, passez de 0 à 100 km/h en 8,6 sec. grâce aux 170 ch cumulés* d'un moteur TSI et d'un moteur électrique. Profitez aussi d'une conduite souple et dynamique avec la technologie DSG. Et pour faire durer le plaisir, elle est remarquablement économique avec une moyenne de consommation de 4,1 l/100 km et seulement 95 g d'émissions de CO₂/km. Avec la Nouvelle Jetta Hybrid, roulez turbo, pensez éco et faites le choix de ne renoncer à rien.

Think Blue.

Volkswagen recommande Castrol EDGE Professional

*Sur une courte durée. Modèle présenté : Nouvelle Jetta Hybrid 1.4 TSI 170 (puissance cumulée sur une courte durée) DSG7 avec option projecteurs directionnels bi-Xénon. **Think Blue. : Pensez en Bleu. Das Auto. : La Voiture.**

Cycles mixte/urbain/extr-urbain (l/100 km) : 4,1/4,4/3,9. Rejets de CO₂ (g/km) : 95.

HYBRIDE MOINS D' ÉMISSIONS

www.volksvagen.fr/jetta-hybrid



Das Auto.

CE QUE VOUS ATTENDIEZ :



CE QUE VOUS N'ATTENDIEZ PAS :

LES PRÊT-À-PARTIR MERCURE.

Jusqu'à **-40%** sur nos offres partout en France*.
RÉSERVEZ AU MEILLEUR PRIX SUR **MERCURE.COM**

*Voir conditions des offres sur [mercure.com](#)



REDÉCOUVREZ
MERCURE

Mercure

LE CLUB ACCOR
HOTELS

REJOIGNEZ NOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ
MONDIAL SUR [ACCORHOTELS.COM](#)

PLUS DE 700 HÔTELS
DANS LE MONDE.

Redonner le pouvoir au piéton



Ainsi, Paris retrouve le devant de la Seine. Pardon pour le jeu de mots, mais il tombe à propos. Les Parisiens et les visiteurs qui découvrent le nouveau tronçon de berge rendu piétonnier depuis cet été le constatent : la capitale, entre le musée d'Orsay et la tour Eiffel, renoue avec le plaisir des bords de l'eau et se souvient qu'elle avait d'abord grandi avec son fleuve. Du Moyen Age au XVIII^e siècle, comme le montre notre article, les quartiers couraient au bord de l'eau. Ensuite, le cours d'eau s'est «fonctionnalisé», il est devenu voie de circulation, et ses berges, boulevards automobiles. Le lien avec la ville s'est rompu.

Au-delà de la satisfaction qu'elles offrent, celle d'admirer à nouveau, à pied, à vélo et sans bruits de klaxon, les merveilles de Paris, ces 2,3 kilomètres de quais retrouvés montrent combien nos sociétés sont peu disposées à céder encore du terrain à l'automobile. Que de polémiques ont précédé la décision de rendre ce trajet aux piétons ! Il en va de même dans d'autres villes, qui essaient de trouver un nouvel équilibre.

Interdire les voitures à un endroit revient souvent à les déplacer ailleurs, sans vraiment accompagner cette décision d'une amélioration significative des transports en commun, ni de l'offre de taxis. Au total en France, sept personnes sur dix se rendent à leur travail en voiture. Et 85 % des marchandises transportées sur notre territoire le sont en camion. En parcourant, lentement, les berges de Paris, on songe à ces zones qui pourraient, elles aussi, être soustraites à la dictature du transport routier. La vallée de l'Arve, par exemple. Elle voit défiler 1,6 million de voitures et 590 000 camions par an, qui, moteur rugissant, grimpent la rampe d'accès au tunnel du Mont-Blanc, juste sous les glaciers et les chamois. Aux alentours des villages de Servoz, Passy puis Chamonix, le niveau de pollution atteint, pour certains polluants dangereux, celui du périphérique parisien. Il arrive qu'on interdise aux écoliers de sortir en récréation. L'un des plus beaux terrains de jeu du monde est esclave du transport routier.

Depuis soixante ans, la France s'est équipée d'autoroutes, de tunnels, d'autoponts, de voies rapides. Des hommes politiques, visionnaires voire autoritaires, ont modifié nos paysages, nos fleuves, nos montagnes, au service de l'efficacité du transport routier. Nous entrons maintenant dans une autre époque, où il conviendrait de récupérer une partie de la place cédée au camion et à la voiture. Où l'on se dirait – comme le suggère l'architecte Roland Castro à propos de la Seine – que «le plus beau boulevard d'une ville peut être aussi son plus beau ciel». ■



MAKING OF «PARIS»

Pour voyager dans un endroit qu'on croit connaître, comme Paris, il faut le regarder avec d'autres yeux. Ces ponts, ces quais, mille fois pris en photo, comment leur donner un visage original et fidèle à leur charme ? C'est la mission que nous avons confiée aux photographes allemands **Daniel et Horst Zielske**. Ce duo, fils et père, s'est spécialisé dans les paysages urbains et utilise une technique très particulière : de longs temps d'exposition au crépuscule, sous des ciels sombres ou, comme ici, en pleine nuit. Résultat : c'est un Paris comme personne ne le voit, pris quand les gens restent chez eux, parfois sous un temps à ne pas mettre un chien dehors. C'est alors que la ville montre sa réalité magique.

ÉRIC MEYER RÉDACTEUR EN CHEF

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Eric Meyer".



RENAULT ZOE. SIMPLEMENT RÉVOLUTIONNAIRE. 100 % ÉLECTRIQUE, 0 BRUIT⁽¹⁾, 0 ÉMISSION⁽²⁾

(1) Zéro bruit moteur. (2) À l'usage (hors pièces d'usure). *Le futur.

RENAULT ZOE

THE FUTURE* - VERSION FRANÇAISE



CHANGEONS DE VIE
CHANGEONS L'AUTOMOBILE



SOMMAIRE

GEO ET VOUS	10
Votre avis, nos nouveautés.	
PHOTOREPORTER	14
Trois photographes livrent les dessous de leurs images fortes.	
LE MONDE QUI CHANGE	20
Aux Etats-Unis, l'athéisme a le vent en poupe.	
LES HÉROS D'AUJOURD'HUI	22
L'inventeur indien qui change la vie des femmes.	
LE GOÛT DE GEO	24
Le bagel : l'autre seigneur des anneaux.	
L'ŒIL DE GEO	26
A lire, à voir, à cliquer.	
ÉVASION	28
Un royaume dans le ciel Avec ses sierras, ses troupeaux et ses cow-boys, le Lesotho, ancienne colonie britannique enclavée dans l'Afrique du Sud, a des airs de Far West.	
ESCALE	48
Jean-Didier Urbain Les objets du souvenir.	
MODES DE VIE	50
La gastronomie chinoise fait sa révolution Le pays qui nous inonde de T-shirts, d'ordinateurs et de panneaux solaires va-t-il bientôt nous envoyer aussi des chefs trois étoiles ? Reportage à Pékin.	
ENVIRONNEMENT	68
La France face aux aléas du climat Vendanges, rivages, eaux vives, forêts... Tour d'horizon de ce qui a déjà changé.	
Panique dans les ruches françaises	78
Yann Arthus-Bertrand Une saine utopie	80
GRANDE SÉRIE 2013 : LA FRANCE DU PATRIMOINE MONDIAL	82
Paris sur Seine L'heure est venue pour les Parisiens de redécouvrir les plaisirs simples de leur fleuve, aux berges réaménagées. Sans oublier les merveilles d'Ile-de-France : Versailles, les sites Le Corbusier, Vaux-le-Vicomte, Saint-Denis.	
GRAND REPORTAGE	114
Alaska, le gisement de l'extrême Le plus grand champ pétrolier des Etats-Unis se trouve à Prudhoe Bay, au nord du cercle polaire arctique. La région en tire une grande partie de sa richesse. Et c'est le bout du monde qui fait maintenant rêver l'Amérique.	
LE MONDE EN CARTES	130
Où en est la paix sur la planète ?	
LE MONDE DE... Amélie Nothomb	138

L'abonnement à GEO, c'est facile et plus rapide sur www.prismashop.geo.fr

Couv. nationale : Horst et Daniel Zielske (Notre-Dame de Paris). Vignettes : en haut : Olivier Touron / Divergence, de g. à d. Kadir Von Lohuizen / Noor, Paolo Verzone / Vu, Yves Gellie. Encarts : Cartes jetées abo Montré + ADI sur kiosques France + encarts multittires/Pack Univers/Motor Presse et VAD scrabble sur sélection abo + encart VPC Leo sur abo. Borse 2 pp. posé sur C4 abo. Ed. Atlas «Les plus beaux villages» 4 pp. jeté abo. SNCF/Transilien 56 pp. jeté Paris IDF.

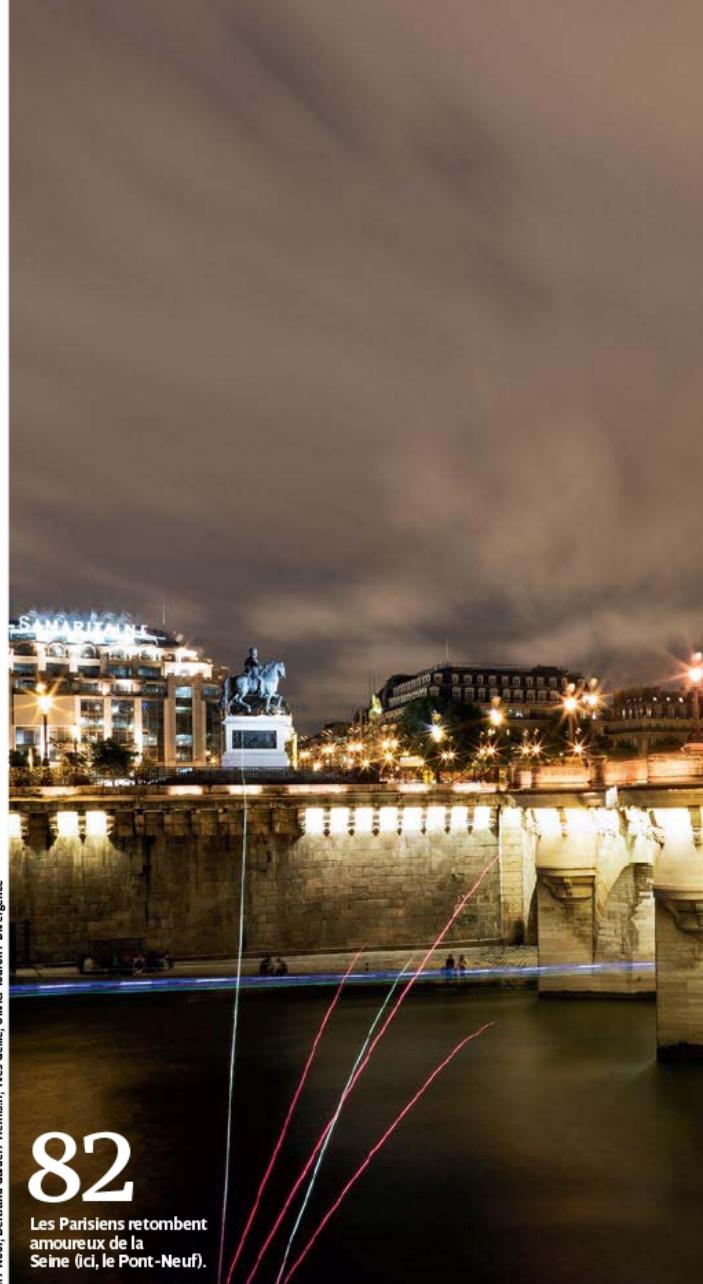
PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

À LA RADIO



La chronique «Planète GEO» sur France Info, chaque dimanche : en quatre minutes, une photo, un reportage, une carte ou un portrait raconté par un journaliste de GEO. Voir les détails p. 12.

Ce numéro est vendu seul, à 5,50 €, ou accompagné du GEO Guide «Paris au fil de l'eau» pour 3,90 € de plus. Vous pouvez vous procurer ce guide seul au prix de 3,90 € (frais de port offerts pour les abonnés / 2,50 € pour les non-abonnés) en envoyant vos coordonnées complètes sur papier libre accompagnées d'un chèque à l'ordre de GEO à : GEO - 62069 ARRAS Cedex 09. Offre limitée à un exemplaire par foyer, valable en France métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles.



82

Les Parisiens retombent amoureux de la Seine (ici, le Pont-Neuf).

114

L'Alaska est la dernière frontière pour les aventuriers du pétrole.





68

En France, la nature et nos modes de vie ont dû s'adapter au réchauffement.



50

En Chine, les chefs s'attaquent à la haute gastronomie.



28

Le Lesotho offre des paysages de montagne surprenants en Afrique.

COURRIER

UN ŒIL SUR LA CORÉE DU NORD

J'ai lu le livre de Jean-Luc Coatalem dont vous parliez dans «L'œil de GEO» (n° 408, février 2013), «Nouilles froides à Pyongyang», et je me suis régalee. L'auteur a écrit un texte sur un pays peu connu, car fermé au public, pays où les gens vivent dans une peur latente et dans la famine, mais tout cela avec de l'humour. Bravo ! **Christel Conan**

UN LÉGER DÉSÉQUILIBRE

Je comprends bien que le dossier mensuel «La France du patrimoine mondial» ne peut être exhaustif. Pour autant, un minimum d'équilibre aurait pu transparaître dans votre édition de juin dernier (n° 412) consacrée au Sud-Ouest. En fait, c'est un numéro quasi exclusif sur l'Aquitaine, avec cinq sites sur six, dont quatre sur Bordeaux et ses environs... Et c'est d'autant plus regrettable qu'en Midi-Pyrénées, vous auriez pu mettre en valeur le cirque de Gavarnie. Cela aurait donné lieu à de chouettes photographies et à une information importante, étant donné que le site est menacé de déclassement. **Ludovic Favre**



RETOUR DE VOYAGE

LEPTIS MAGNA, COMME UN MIRAGE DANS LE DÉSERT

Ce fut une belle surprise de voir les photos de Josef Koudelka dans son reportage «Beau comme l'antique» dans le GEO de mai (n° 411). Celle de Leptis Magna m'a rappelé de formidables souvenirs de Libye, où je m'étais rendu en décembre 2006. Sur ce vaste ensemble situé à 125 kilomètres à l'est de Tripoli, notre guide, un professeur d'archéologie, nous avait ramenés au II^e siècle après J.-C., époque où la ville romaine était aussi importante que Carthage, grâce à l'un de ses enfants devenu empereur, Septime Sévère. C'est l'étendue du site qui m'a frappé en

premier lieu. Tout était grandiose et le décor toujours debout malgré les siècles passés : les thermes d'Hadrien recouverts de marbre et de granit ou le Nymphée, gigantesque fontaine dédiée aux nymphes... Pas étonnant que Leptis Magna ait été inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco en 1982. Que reste-t-il aujourd'hui de cette magnifique contrée après les événements des dernières années ? Le pays compte bien se reconstruire avec l'aide de l'Organisation mondiale du tourisme. Peut-être que GEO aura l'occasion de nous faire découvrir la Libye post-Kadhafi. ■

Vous souhaitez partager une expérience de voyage ? Ecrivez-nous. Chaque mois, nous publierons plusieurs témoignages et photos envoyés par nos lecteurs.

Courrier des lecteurs :
13, rue Henri-Barbusse,
92624 Gennevilliers Cedex.
E-mail : lecteurs@geo.presse.fr
Site GEO : www.geo.fr

L'EAU, TRÉSOR BALINAIS

J'ai été passionné par votre reportage sur l'île de Bali, en Indonésie (n° 413, juillet 2013). Ce petit paradis est riche d'une nature luxuriante et de rizières fertiles. Le système d'irrigation unique façonne le paysage intelligemment. L'eau est vénérée là-bas par des milliers d'habitants. Quant aux surfeurs, ils s'en donnent à cœur joie dans les vagues du plus grand archipel du monde.

Bruno Follenfant

UNE VIE AVANT JUPPÉ

Le numéro de GEO de juin (412) est, comme d'habitude, superbe. Originaire du Sud-Ouest, j'ai apprécié les pages sur cette magnifique région. Mais, selon moi, la transformation la plus spectaculaire de Bordeaux n'a pas eu lieu pendant le mandat d'Alain Juppé, comme vous le suggérez, mais pendant celui de Jacques Chaban-Delmas. Celui qui fut maire de 1947 à 1995 a fait édifier trois ponts. Le nouveau quartier de Meriadeck vit le jour dans les années 1960-1970. A la même période, la municipalité entama la restauration du vieux Bordeaux. Sans compter l'ouverture du musée d'Art contemporain en 1984. Tout cela est antérieur à l'arrivée d'Alain Juppé, en 1995. Il a, en fait, souvent suivi la mode. Par exemple, pour le lancement du tramway ou du «Dimanche sans voitures»... En revanche, les jardins des quais de la rive gauche, la rénovation de la rive droite, le jardin botanique et le pont levant sont des enfants dont il peut être fier. Le quartier Euratlantique, qui commence à émerger des friches, est sa plus grande initiative.

J.-L. Brussac



Guy Boismenu



Assurez-vous une position confortable.

Nouvelle ŠKODA Superb TDI

Gamme à partir de

289 € /mois

sous conditions de reprise⁽¹⁾

4 ANS garantie⁽²⁾
entretien⁽³⁾



- DéTECTEUR de fatigue⁽⁴⁾
- À partir de 109 g CO₂/km et 4,2 l/100 km⁽⁵⁾
- Espace aux jambes à l'arrière de 1m57

IL Y A TOUJOURS QUELQU'UN DE BIEN DANS UNE ŠKODA.

(1) Location longue durée sur 48 mois. 1^{er} loyer 2 234 € et 47 loyers de 289 €. Offre valable du 01/07/2013 au 31/08/2013. Exemple pour une nouvelle Superb berline Active 1.6 TDI 105 ch en location longue durée sur 48 mois et pour 60 000 km maximum, hors assurances facultatives. Aide à la remise de 3 500 € TTC et aide à la reprise de 1 000 € TTC (conditions générales Argus™) déduites du tarif au 27/05/2013. Offre réservée aux particuliers chez tous les Distributeurs présentant ce financement, sous réserve d'acceptation du dossier par Volkswagen Bank GmbH – SARL de droit allemand – Capital 318 279 200 € - Succursale France : Paris Nord 2 - 22 avenue des Nations 93420 Villepinte - RCS Bobigny 451 618 904 - ORIAS : 08 040 267 (www.orias.fr). Modèle présenté : Nouvelle Superb Combi Élégance 2.0 TDI 140 GreenTec BVM6, avec options park assist et toit ouvrant panoramique. Aide à la remise de 3 500 € TTC et aide à la reprise de 1 000 € TTC (conditions générales Argus™) déduites du tarif au 27/05/2013 : 1^{er} loyer de 3 291 € suivi de 47 loyers de 435 €. (2) Garantie additionnelle de deux ans obligatoire souscrite auprès d'Opteven Assurances, Société d'assurance et d'assistance au capital de 5 335 715 € - Siège social : 35-37, rue L. Guérin, 69100 Villeurbanne. RCS Lyon n° 379 954 886 régie par le Code des assurances et soumises au contrôle de l'ACP (Autorité de Contrôle Prudentiel). (3) Forfait Service Entretien obligatoire souscrit auprès d'Opteven Services, SA au capital de 365 878 € - RCS Lyon B 333 375 426 siège social : 35-37, rue L. Guérin - 69100 Villeurbanne. (4) En option. (5) Sur Berline 1.6 L TDI 105 ch Greenline. * Voir conditions auprès de votre Distributeur. Simply Clever : Simplement Évident. Volkswagen Group France - Division ŠKODA - 02600 Villers-Cotterêts - RCS Soissons B 602 025 538. Publicité diffusée par le concessionnaire en qualité d'intermédiaire de crédit, à titre non exclusif, de Volkswagen Bank.

ŠKODA recommande Castrol EDGE Professional. www.skoda.fr

Consommation mixte de la Superb Combi 2.0 TDI 140 GreenTec BVM6 : 4,6. Émissions de CO₂ (g/km) : 121.
Consommations mixtes de la gamme Superb (l/100 km) : 4,2 à 9,4. Émissions de CO₂ (g/km) : 109 à 217.



AGENDA

EN 2014, CHAQUE SEMAINE, UN VOYAGE LOINTAIN

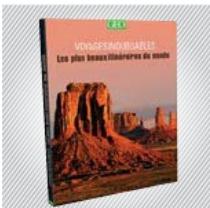
Le nouvel agenda GEO trace, au fil d'images spectaculaires qui jalonnent l'année, un itinéraire dépayasant. Selon le proverbe chinois, «un voyage de mille lieues commence par un pas». Ici, c'est page après page que l'on découvre la beauté et la diversité de notre planète. Une dune parsemée de coquillages en Mauritanie, porte occidentale du Sahara ; un vertigineux pont de bois au-dessus d'un lac en Birmanie ; une manufacture de coton bio dans le Madhya Pradesh, en Inde ; les vignobles en terrasses du Frioul, en Italie ; les ruines majestueuses du Machu Picchu, au Pérou... Et parce que, souvent, il suffit de regarder tout près pour s'échapper très loin, on trouvera aussi une vue

à couper le souffle de la forteresse perchée de Castelnau, en Dordogne, de la houle déchaînée autour du phare d'Ar-Men, face aux côtes du Finistère, ou du délicat entrelacs de fer de la tour Eiffel, où travaille un technicien équilibriste insensible au vertige. Un superbe album de soixante-neuf photos pleine page, dans un format nouveau, qui vous permettra, semaine après semaine, mois après mois, d'organiser votre année en parcourant des chemins exceptionnels. ■

«Agenda GEO 2014», éd. Prisma/GEO, 144 pp., 18,95 €. Disponible en librairie.



VOYAGE



«Voyage inoubliables : les plus beaux itinéraires du monde», éd. Prisma/GEO, 192 pp., 19,90 €, disponible en librairie.

Sur les routes de la découverte

Ce nouvel ouvrage de la collection Voyages inoubliables invite à suivre les cinquante plus beaux itinéraires du monde : la Route 66, l'Amazone, le Yucatán... Avec un luxe de conseils utiles, de détails méconnus et de photos spectaculaires, dignes des grands reportages de GEO.

JEU



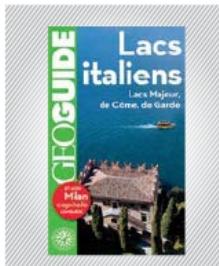
GEO Quiz «150 questions pour parcourir le monde», éd. GEO, 15 €, disponible en librairie.

Prêts à faire le tour du monde avec GEO?

«De quel pays Roseau est-elle la capitale?»* Avec le GEOQuiz, on fait le tour du monde en 150 questions sur des sites célèbres, les monnaies, les drapeaux, les devises, les capitales, les traditions, le tout parsemé d'indices et d'anecdotes.

*Réponse : La Dominique.

GUIDE



GEOguide «Lacs italiens», éd. Prisma/Gallimard, 200 pp., 10,90 €, disponible en librairie.

Renaissance et amaretti

Les villas romantiques du lac de Côme, les îles Borromées, les chefs-d'œuvre de la Renaissance à Bergame, mais aussi la planche à voile sur le lac de Garde, la frénésie du shopping à Milan, la douceur des amaretti achetés au lac Majeur... le choix des plaisirs autour des lacs italiens est grand. En septembre redécouvrez cette région d'Italie, avec un tour d'horizon culturel complet, des conseils pratiques indispensables et les meilleures adresses testées par nos auteurs voyageurs.

À LA TÉLÉ

«GEO 360°, votre rendez-vous avec le reportage

Le samedi à 19 h 55

7 septembre. Bolivie,

la route de la mort (43') Redif. Une route étroite longeant des précipices de 800 mètres, sans glissière de sécurité : c'est la Carretera de la muerte, qui franchit les cols des Andes boliviennes.

14 septembre. Le Grand Nord sur les rails (43')

Inédit. En Sibérie Occidentale, les trains du Grand Nord traversent les paysages de la toundra, au-delà du cercle polaire.

21 septembre. L'hôpital des koalas (43') Inédit.



Edith Schreiber / Mediadeitor

Les koalas sont très protégés en Australie, où des incendies détruisent chaque année des milliers d'hectares de forêts d'eucalyptus, leur habitat naturel.

28 septembre. Sulawesi, les nomades de la mer (43') Redif. Avec leur bateau pour seul foyer, les Bajau naviguent entre la Malaisie, l'Indonésie et les Philippines. Mais pour combien de temps encore ?

arte

À LA RADIO

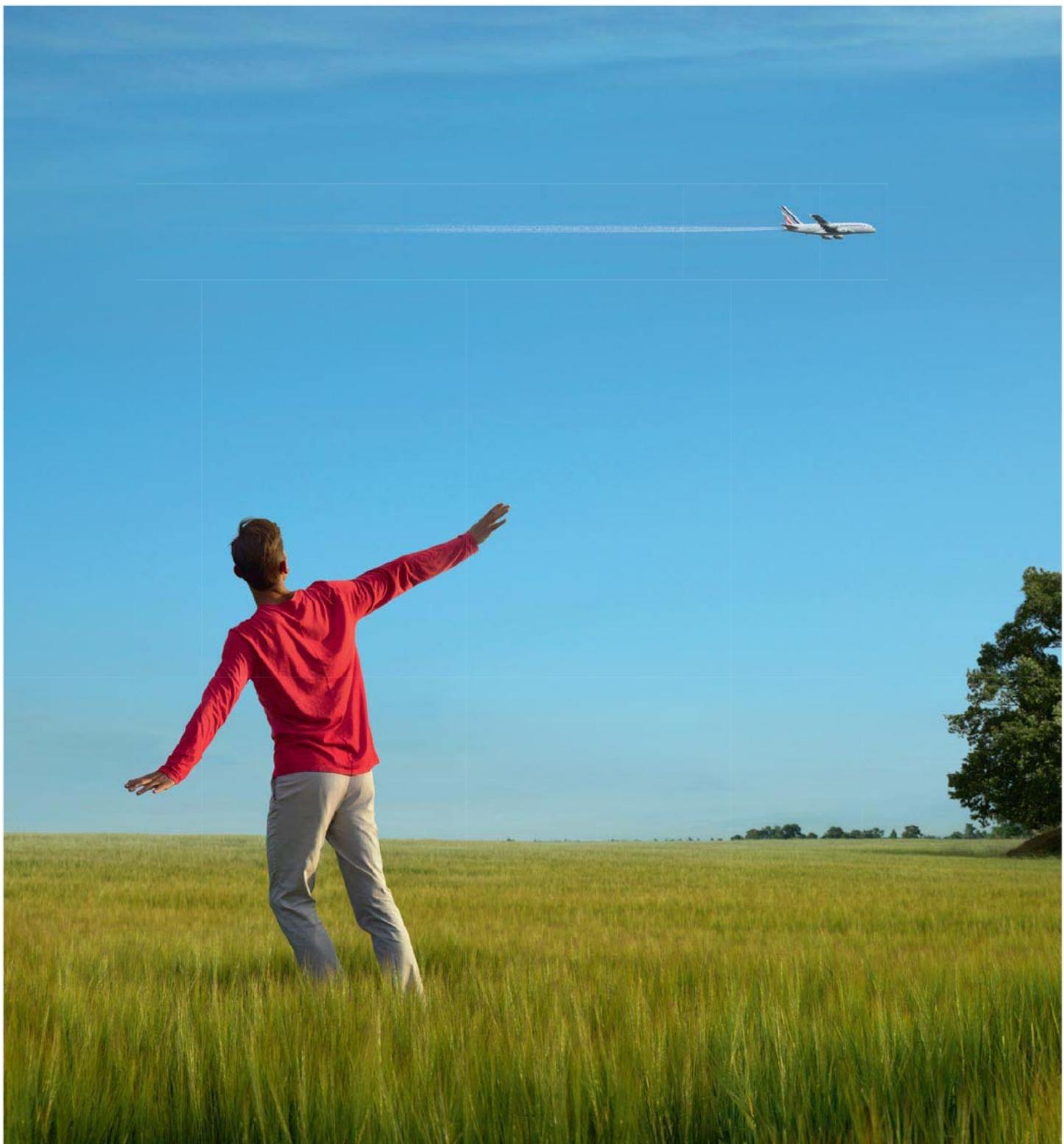
Retrouvez la chronique «Planète GEO» sur France Info, chaque dimanche : en quatre minutes, un reportage raconté par un journaliste de GEO.

Ce mois-ci :

- Voyage au Lesotho, le royaume du ciel
- La gastronomie chinoise
- Paris sur Seine
- Alaska, la dernière frontière

Le dimanche à 6 h 40, 9 h 25, 14 h 10, 16 h 40, 19 h 55, 22 h 20, 23 h 55.

france info



L'espace d'un voyage en A380.

Plus spacieux, plus silencieux, plus moderne, plus écologique...

À bord de l'A380, votre vol ne ressemble à aucun autre.

PHOTOREPORTER

DALA, BANLIEUE
DE RANGOUN, BIRMANIE

POUR UNE GOUTTE D'EAU

C'est d'abord un groupe d'enfants que Ye Aung Thu a repéré dans ce lac asséché à la périphérie de la plus grande ville birmane. Le photographe voulait rendre compte des difficultés rencontrées par les habitants durant les périodes de sécheresse, fréquentes en été dans ce pays soumis aux caprices de la mousson. Les jeunes étaient en train de creuser un trou dans la terre pour y trouver de l'eau. « Ils avaient l'air content de me voir approcher, raconte le photographe. Mais une photo d'enfants, sourire aux lèvres, n'aurait pas été représentative de la dureté de leurs conditions de vie. Je n'ai pris le cliché que plus tard, lorsque j'ai aperçu cette fillette dans sa petite robe rose, seule dans son coin, en train d'observer les autres. Son regard malheureux m'a attristé. »



YE AUNG Thu

Blogueur jusqu'en 2008, ce photographe qui travaille pour l'AFP a cofondé le collectif Myanmar Street Photographers en mars 2013.





RÉGION DE DALLOL, ÉTHIOPIE

SOUS LE SOUFRE, LE SEL BRÛLANT

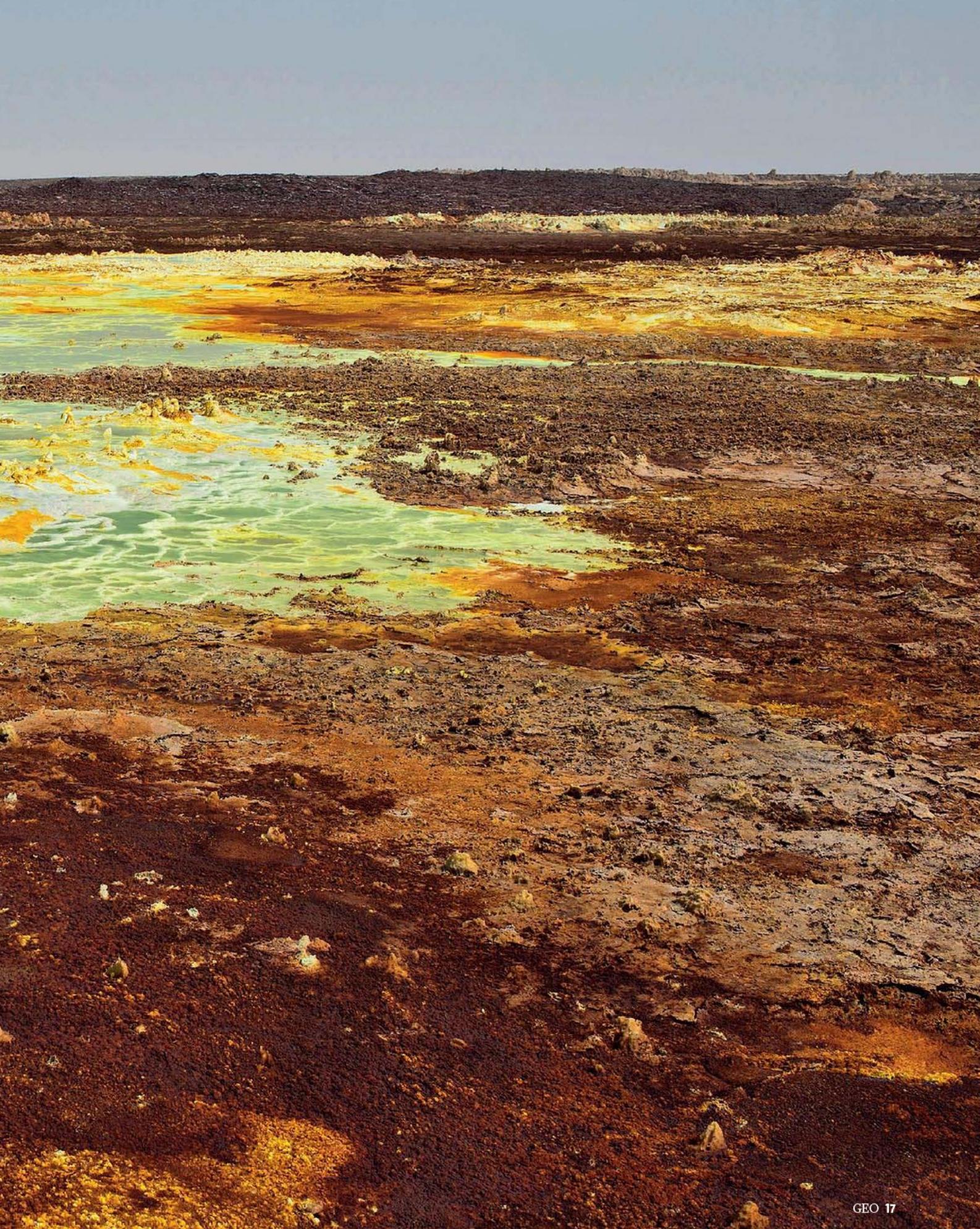
Viens d'une autre planète... «La silhouette de cet homme solitaire, marchant avec une grâce tranquille sur cette terre aussi belle qu'hostile, dont il semblait connaître les moindres recoins, paraissait irréelle», se souvient le photographe Siegfried Modola. Dans cette région volcanique d'Ethiopie, l'exploitation du sel est l'activité principale des Afars. Mais, à cet endroit précis, l'un des plus chauds et des plus inhospitaliers au monde, elle est impossible : la forte présence de soufre rend le sel impropre à la consommation. «Le marcheur, prénomme Hussein, nous a expliqué combien il était attaché à ces formations salines et sulfureuses», explique Siegfried. Ici, le sel a en effet un autre intérêt. Il est source de revenus, la beauté du paysage attirant un grand nombre de touristes.



Siegfried MODOLA

Basé à Nairobi, ce reporter, dont les photos sont publiées dans la presse internationale, suit de près le destin de la région.





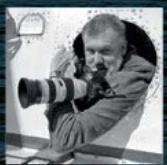




FLEUVE IENISSEÏ, SIBÉRIE, RUSSIE

UN NAGEUR BRISE LA GLACE

Les eaux gèlent rarement à la proximité de la ville sibérienne de Krasnoïarsk : un barrage hydraulique situé en amont provoque une légère hausse des températures du fleuve. Ici, voir dériver des blocs de glace sur l'Ienisseï est donc une curiosité. Plus encore pour les membres du club local des «nageurs d'hiver». Pour le photographe Ilya Naymushin, «cette lumière, les nuages, le vent glissant sur l'eau et le profond plaisir pris par cet homme à se prélasser sur ce bloc de glace rendaient la photo à la fois inquiétante et humoristique». Surtout lorsqu'on connaît l'histoire du baigneur, Vladimir Smasonov, scientifique à la retraite, qui a été gravement malade et a subi de lourdes opérations. «Il profite maintenant pleinement de la vie ; pour moi, ce cliché évoque le courage de l'esprit humain», conclut Ilya.



Ilya NAYMUSHIN

Né à Krasnoïarsk, ce photographe de 51 ans cherche à rendre compte de l'histoire tumultueuse de la Russie et notamment de la Sibérie.



Tous les dimanches, Jerry DeWitt, ancien pasteur pentecôtiste, prêche pour sa paroisse... d'athées. Il ne croit plus en Dieu, mais reste fidèle aux valeurs d'écoute et d'entraide de la communauté humaine.

Crise de foi contagieuse aux Etats-Unis

En Louisiane, un mouvement d'un genre nouveau a vu le jour en juin dernier. «Joie de vivre» se veut la première «église athée» des Etats-Unis. Chaque dimanche, une centaine de personnes se rassemblent dans l'amphithéâtre d'un hôtel de Baton Rouge pour écouter les sermons de Jerry DeWitt, un ancien pasteur pentecôtiste «déconverti». En Floride, en juin aussi, le premier monument athée a été érigé. Livres à succès, émissions de radio, rassemblements annuels... De plus en plus, les Américains non-croyants s'organisent en une communauté qui ressemble à une église. Parmi leurs commandements : «Agir vaut mieux que prier.» «Il faut construire des hôpitaux plutôt que des églises.» En 2012, 5 % des Américains se sont déclarés athées, contre 1 % en 2005, d'après l'institut Gallup. Un chiffre éloigné de nos 29 % de mécréants nationaux, mais qui constitue une grande nouveauté pour un pays traditionnellement très croyant, dont la devise est «In God We Trust» et dont le président



prête serment sur la Bible. Outre-Atlantique, explique Amandine Barb, chercheuse au Centre d'études et de recherches internationales (Ceri) et spécialiste du fait religieux aux Etats-Unis, on considère souvent les personnes qui n'adhèrent à aucun culte comme des individus immoraux, de mauvais citoyens en qui il est impossible d'avoir confiance et avec qui on ne peut construire ni lien social ni communauté politique. Dans ces conditions, se déclarer «sans dieu» est un acte politique et militant. Et la visibilité publique croissante des athées radicaux incite chaque jour davantage d'Américains à oser avouer leur absence de foi.

Sous la présidence de George W. Bush (2001-2009), la déflance à l'égard des institutions religieuses, jugées trop politisées, n'a cessé d'augmenter, éloignant même les pratiquants de leurs communautés traditionnelles. Résultat, en 2012, près de 20 % des Américains – athées ou croyants – déclaraient n'être affiliés à aucun groupe religieux, alors qu'ils n'étaient que 15 % en 2007, et seulement 7 % dans les années 1970. Les «nones», comme on les appelle aux Etats-Unis, sont désormais presque aussi nombreux que les catholiques (22 %), dans un pays encore majoritairement protestant (48 %). Et cette tendance devrait s'accentuer puisque 32 % des 18-29 ans déclarent aujourd'hui ne pas avoir la foi... quelle qu'elle soit. ■

Déborah Berthier

LE TECHNO SPACE



NOUVEAU CITROËN GRAND C4 PICASSO e-HDi 115

À PARTIR DE **269** € / MOIS⁽¹⁾ ENTRETIEN 4 ANS INCLUS

APRÈS UN 1^{ER} LOYER DE 6 100 € EN LOCATION LONGUE DURÉE DE 48 MOIS ET 40000 KM SOUS CONDITION DE REPRISE.

NOUVEAU CITROËN C4 PICASSO

Nouveau Citroën C4 Picasso, le Technospace, révolutionne l'univers des monospaces et met le meilleur de la technologie au service de votre bien-être. Ouvert sur le monde, son espace intérieur est encore plus spacieux et baigné de lumière grâce à son pare-brise panoramique. Sa tablette tactile 7'', qui commande toutes les fonctions du véhicule, son écran panoramique 12'' HD personnalisable⁽¹⁾ et ses technologies embarquées, vous permettent de rester connecté en toutes circonstances. Grâce à sa nouvelle conception technologique, profitez de sensations de conduite inégalées tout en maîtrisant votre consommation et vos émissions de CO₂*. Vous parcourrez le monde en toute sérénité et le monde entre dans votre voiture.



CRÉATIVE TECHNOLOGIE

Modèle présenté : Nouveau Citroën Grand C4 Picasso THP 155 Exclusive avec options peinture métallisée, toit vitré panoramique, vision 360 et lave-projecteurs, projecteurs directionnels Xénon bi-fonction et jantes alliage 18" (LLD entretien inclus sur 48 mois et 40000 km : 47 loyers de 419 €, après un 1^{er} loyer de 7700 €, sous condition de reprise). (1) Exemple pour la LLD sur 48 mois et 40 000 km d'un Nouveau Citroën Grand C4 Picasso e-HDi 115 BVM6 Attraction neuf, hors option ; soit 47 loyers de 269 €, après un 1^{er} loyer de 6 100 € ; sous condition de reprise d'un véhicule d'occasion quel que soit son âge ; contrat d'entretien 4 ans inclus, au prix de 21 €/mois pour 48 mois et 40 000 km [au 1^{er} des 2 termes échu], comprenant l'entretien périodique et l'assistance du véhicule 24 h / 24 et 7j / 7j (conditions générales du contrat d'entretien disponibles dans le réseau Citroën). Montants TTC et hors prestations facultatives. Offre réservée aux particuliers, valable jusqu'au 30/09/13, dans le réseau Citroën participant, et sous réserve d'acceptation du dossier par CREDIPAR / Citroën Financement, locataire-gérant de CLV, SA au capital de 107 300 016 €, n° 317 425 981 RCS Nanterre, 12, avenue André-Malraux, 92300 Levallois-Perret.

(2) Équipement de série ou non disponible selon version. (3) Voir conditions en point de vente.

* CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO₂ DE NOUVEAU CITROËN GRAND C4 PICASSO : DE 3,8 À 6,3 L/100 KM ET DE 98 À 145 G/KM

ARUNACHALAM MURUGANANTHAM

L'inventeur indien qui change la vie des femmes

C'est un coup de génie qui a fait d'Arunachalam Muruganantham, ex-ouvrier dans un atelier de soudure de Coimbatore, un entrepreneur modèle en Inde. Un acte de courage aussi : à 50 ans, ce fils de tisserand du Tamil Nadu, déscolarisé avant l'adolescence, s'est attaqué au tabou suprême, les menstruations des femmes indiennes. «Ces jours-là, elles sont considérées comme impures», dit-il. Un préjugé aux lourdes conséquences. Selon une étude menée en 2010 par AC Nielsen, les adolescentes du pays manquent jusqu'à cinquante jours d'école par an à cause de leurs règles et seulement 12 % des femmes utilisent des protections hygiéniques adaptées. Les autres ont recours à des tissus, parfois usagés, des feuilles, voire des cendres. Des pratiques qui provoquent maladies génitales et troubles reproductifs pour 70 % d'entre elles.

Comme beaucoup d'Indiens, Arunachalam n'était pas conscient de ce problème. Jusqu'en 1998. «Un jour, ma femme est rentrée en cachant derrière son dos un chiffon si sale que je n'aurais pas essuyé mon vélo avec», raconte-t-il. Elle compétait s'en servir pour ses règles. Il découvrit alors que, dans sa famille, les femmes renonçaient à acheter des serviettes – trente roupies (quarante centimes) le paquet, soit plus du quart du salaire journalier moyen – pour préserver le budget «lait» du foyer. «J'ai voulu en offrir à mon épouse, explique-t-il. Mais vu le prix, j'ai décidé de les fabriquer moi-même !» Il se lança, utilisant du coton, mais ne trouva aucune volontaire pour tester ses prototypes. «Ma femme a refusé. Mes sœurs aussi, tout comme les étudiantes de la fac de médecine voisine que j'avais démarchées.» Pis, son épouse demanda le divorce et sa mère coupa les ponts avec lui, toutes deux convaincues de sa perversité. «Alors j'ai testé sur moi», dit-il fièrement. J'ai placé dans mes sous-vêtements une serviette reliée par un tuyau à une



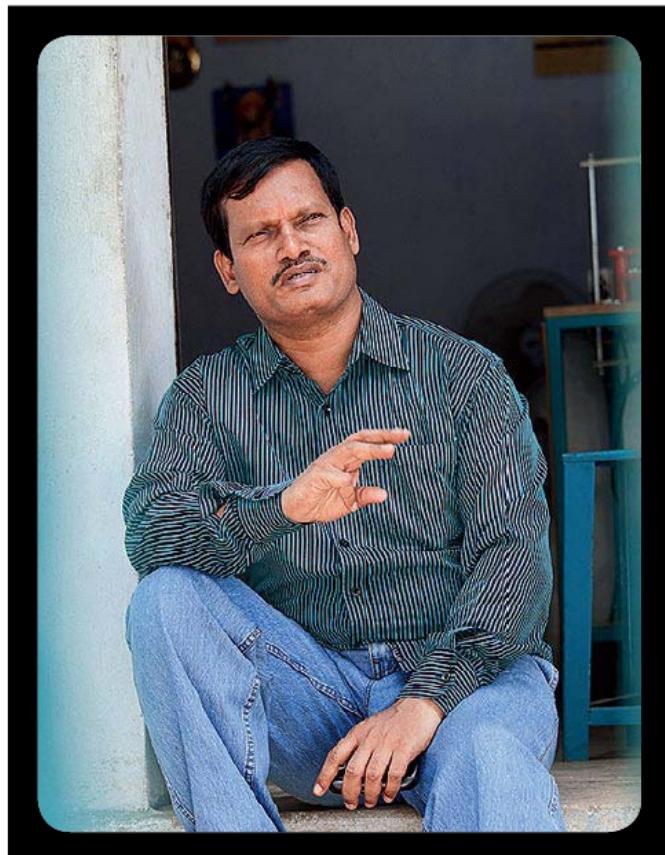
poche remplie de sang animal ; dans la journée, je pressais dessus.» Arunachalam apprit ensuite que les serviettes sont faites à base de cellulose, elle-même issue du bois. En 2004, il mit au point sa propre machine, qui produit 120 serviettes à l'heure et permet aujourd'hui à son entreprise, Jayaashree Industries, de les vendre trois fois moins cher que celles des grands groupes.

Son système de distribution est original. «En zone rurale, je procure les machines aux femmes, qui fabriquent les protections et les vendent, explique-t-il. Seules capables de dépasser l'interdit, elles créent leur marché et leur moyen de subsistance.»

Aujourd'hui, elles sont 7 500 à en tirer un revenu de trente-cinq à soixantequinze euros par mois (contre onze à vingt-neuf euros pour un travailleur agricole). Et trois millions et demi d'Indiennes auraient opté pour ces serviettes, selon la National Rural Health Mission. Arunachalam collabore avec les gouvernements et ONG du Népal, du Bangladesh, du Kenya, du Nigeria et même des Etats-Unis. «Objectif : créer un million d'emplois dans les campagnes», s'enthousiasme-t-il. Et faire de l'Inde un pays 100 % acquis aux serviettes hygiéniques. ■

Le bien-être des Indiennes pendant leurs règles est un sujet tabou. Sauf pour cet ancien ouvrier, qui a conçu une protection hygiénique facile à fabriquer et un réseau de distribution étonnant.

Laure Dubesset-Chatelain



Et si nous choisissiez la stabilité du long terme plutôt que la fragilité du court terme ?



**Quand une banque partage les valeurs de ses Sociétaires,
leur confiance est réciproque et durable.** Depuis 60 ans, la CASDEN s'engage,
au quotidien, à leurs côtés afin qu'ils réalisent leurs projets en toute sécurité et aux meilleures
conditions. Être une banque coopérative, c'est protéger avant tout les intérêts de ses Sociétaires.

Rejoignez-nous sur casden.fr ou contactez-nous au **0826 824 400**

(0,15 € TTC/min en France métropolitaine)



L'offre CASDEN est disponible
en Délégations Départementales et
également dans le Réseau Banque Populaire.

casden 
BANQUE POPULAIRE

CASDEN, la banque coopérative de l'éducation, de la recherche et de la culture



L'autre seigneur des anneaux

Après la «burgermania», la «bagelmania» ? Si la règle qui veut que tout ce qui vient des Etats-Unis finisse par déferler sur la France, il faut s'attendre à voir ces petits pains prendre notre jambon-beurre en embuscade. Facile à emporter, d'une couleur caramel attendrissante et tout en rondeurs régressives, cet en-cas n'en est pas à sa première conquête. Son histoire se conjugue avec celles des migrants d'Europe de l'Est débarqués en Amérique à la fin du XIX^e siècle. Fuyant la misère et les pogroms, ils ont emporté dans leurs bagages la recette de ce pain du pauvre pourtant né... d'une légende royale ! En 1683, Jean III Sobieski, souverain de Pologne et grand-duc de Lituanie, mit fin aux ardeurs belliqueuses des Ottomans en les repoussant de Vienne avec force cavaliers. Un boulanger souhaita alors lui rendre hommage et façonna un pain en forme d'étrier, louant ainsi la chevauchée du monarque. L'anecdote est savoureuse, mais certains gastronomes prétendent que cette couronne dorée existait avant l'acte de bravoure de Jean III Sobieski. Selon eux, elle était déjà pétrie au XIV^e siècle par des

boulangers juifs de Cracovie, et recommandée aux femmes enceintes pour leur porter bonheur, le cercle symbolisant la vie.

Les secrets de sa préparation – une pâte au levain pochée à l'eau bouillante avant d'être enfournée – se répandirent au galop dans l'est du Vieux Continent, où elle prit le nom de «beygl» (du yiddish «anneau») ou de «Bügel» (de l'allemand «étrier»)... Puis elle essaya dans le Nouveau Monde. Là-bas, la tradition s'est surtout perpétuée dans les grandes villes. A New York, les descendants des mythiques boulanger polonais, qui se transmettaient la recette de père en fils, organisèrent leur corporation en 1907. La mécanisation fit le reste : à partir des années 1960, on fut capable de fabriquer des centaines de bagels à l'heure, pour les vendre pré découpés et surgelés. Le succès ne se démentit plus. Car ce délice à la croûte dorée et au cœur moelleux a plus d'un atout : peu calorique, il se marie avec toutes sortes d'accompagnements, coûte trois fois rien et peut se réchauffer au grille-pain. Si bien qu'aujourd'hui, deux métropoles se disputent le titre de «capitale du bagel» : les partisans de New York vantent un pain plus gonflé et plus croustillant, tandis que les supporters de Montréal louent une pâte plus sucrée et plus élastique, obtenue grâce à une farine riche en gluten et une cuisson au four à bois... Soyons bonne pâte : les deux sont forcément succulents, puisqu'ils se multiplient comme des petits pains ! ■

Carole Saturno

UN PETIT PAIN QUI S'ENRICHIT

Dans son livre «New York, les recettes cultes», Marc Grossman, un Américain vivant à Paris, où il a fondé deux restos branchés, dévoile ses astuces pour façonner et accommoder un bon bagel.

LA BASE Bien sûr, les versions mythiques au sésame ou au pavot sont savoureuses. Mais on peut laisser libre cours à son imagination et agrémenter la pâte d'autres graines (tournesol, lin...), voire d'oignon ciselé, d'herbes aromatiques et de tomates séchées émincées.

LA GARNITURE Le classique new-yorkais empile «cream cheese» (fromage frais type Philadelphia ou St Môret), saumon, oignons et tomates en rondelles. Mais d'autres variantes sont possibles : exotique, avec guacamole, poulet et roquette ; nordique, avec truite fumée, crème fraîche, céleri et graines germées ; ou encore sucrée à la québécoise, avec beurre fondu et sirop d'érable.

DRÔLE D'HALLOWEEN



ET LE SÉJOUR EST GRATUIT POUR LES -7 ANS**

* Offre valable dans au moins un hôtel Disney par date d'arrivée. Durées de séjour spécifiques à certaines dates d'arrivée.
Arrivées jusqu'au 02.04.2014. Non applicable à certaines dates. ** 1 forfait adulte acheté = le même forfait offert aux -7 ans.

(N° Indigo) 0 825 820 820
0,15 € TTC/min

disneylandparis.com

agences de voyages

Disneyland
PARIS

©Disney Euro Disney Vacances SAS - Siren 383 850 278 - RCS MELUN - Capital Social 152 450 €
IM077100030 Licences E.I. n°1-02/070 - 1-02/1082 ; 2-102/1084 et 3-102/1083



Les «Nymphéas» du peintre Hiramatsu Reiji sont un hommage à ceux du maître de Giverny.

EXPOSITION

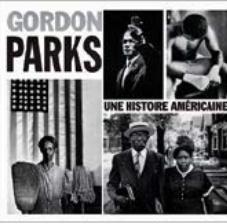
CLAUDE MONET, PLUS JAPONAIS QU'IL N'Y PARAÎT

Ce fut une révélation. Le peintre Hiramatsu Reiji, né à Tokyo en 1941, n'oublierait jamais sa découverte au musée de l'Orangerie, à Paris, des «Nymphéas» de Monet : «J'ai éprouvé un choc face à ces formats en longueur qui m'évoquaient les paravents et les rouleaux peints de mon pays et me plongeaient au cœur du paysage», explique-t-il. Au musée des Impressionnismes Giverny, il présente trente œuvres qui rendent hommage à la fameuse série, en regard de quelques toiles de Claude Monet et d'estampes japonaises du XVIII^e siècle que ce dernier collectionnait. L'impressionniste s'était lui-même inspiré du style d'un Japonais, Hiroshige (1797-1858), tout en gros plans et en jeux de lumières. Et l'œuvre d'Hiramatsu rappelle, pour sa part, celle de Monet, dans le rendu des frémissements de la nature, des vibrations de l'air. Mais le peintre s'ap-

proprie le motif des nymphéas en ajoutant une grue ou des pétales de cerisier, et, surtout, utilise la technique de la peinture traditionnelle nippone. Ses «nihonga», minutieuses superpositions de couches de pigments naturels (coquillage, cuivre, mercure, turquoise, terre...), laissent admirer une profusion de détails et une palette inouïe de couleurs et de textures. Les saules apparaissent parfois comme de fugitifs reflets, vert presque fluorescent sur une eau d'un mauve bleuté. «Monet était mon professeur», aime dire Hiramatsu. Et si l'élève avait rejoint le maître ? ■

Faustine Prévôt

«Hiramatsu», musée des Impressionnismes Giverny (27), jusqu'au 31 octobre. Contact : museedesimpressionnismesgiverny.com



«Gordon Parks» (13 €) et «Gordon Parks, une histoire américaine» (30 €), éd. Actes Sud. Exposition aux Rencontres d'Arles (13), jusqu'au 22 septembre.

BEAUX LIVRES

Des icônes contre la ségrégation

Aux Etats-Unis, il fut un pionnier : premier photographe noir à intégrer la rédaction du magazine «Life» (1948), puis premier cinéaste noir à briller à Hollywood avec «Shaft» (1971)... Tombé dans l'oubli, Gordon Parks renait dans deux ouvrages chez Actes Sud. À l'époque, pour réveiller l'opinion blanche, le reporter avait réalisé des portraits iconiques de la discrimination : sur les visages,

se lisent le ressentiment ou la détresse. Ella Watson, femme de ménage de Washington, est farouchement armée de ses balais devant un drapeau américain flou, comme vide de sens ; Malcom X brandit le journal des Black Muslims ; la famille Fontenelle semble échouée dans une cour de Harlem aux airs de dépotoir... Cinquante ans plus tard, ces images ont toujours la force d'un uppercut.

ROMAN

Sibérothérapie



Un pianiste français débarque à Mourava, hameau perdu de Sibérie centrale.

Il souffre d'un mal étrange : sa main droite se crispe lorsqu'il tente de jouer le concerto n° 2 de Rachmaninov. Sous la férule d'un ermite, il va se soumettre à l'hypnose. Une fable sur l'art de se chercher soi-même au bout du monde.

«Concerto pour la main morte», d'Olivier Bleys, éd. Albin Michel, 18 €.

SCÈNE

Marseille nouba



Capitale de la culture, la cité phocéenne poursuit sa mue. Le collectif slovène Ljud

Group en fait un objet d'art, tandis que la troupe Rara Woulib lève le voile sur ses recoins oubliés. Plus spectaculaire encore, 3 000 personnes édifient une ville éphémère en carton, place Bargemon. L'occasion ou jamais de se réapproprier l'espace.

«Métamorphoses», parle centre national Lieux publics, du 20 septembre au 6 octobre, à Marseille. Contact : lieuxpublics.com

CINÉMA

Singapour story



Une jeune Philippine est engagée afin de s'occuper de l'enfant terrible

d'une famille chinoise. Au départ traitée comme une esclave moderne, elle prend le petit sous son aile tandis que les parents font face à la crise économique. Caméra d'or à Cannes, ce premier film subtil explore la notion de figure maternelle aujourd'hui.

«Ilo Ilo», d'Anthony Chen, en salle le 4 septembre.

Soyez eco-friendly avec nos hôtels écolabellisés



HÔTELS AU SINGULIER

Best Western est une marque d'hôtels indépendants qui ont chacun leur propre personnalité et leur propre caractère. Engagée depuis plusieurs années dans une démarche responsable, Best Western est aujourd'hui leader en France sur l'hôtellerie Ecolabel avec plus de 50 établissements détenteurs de la certification européenne.

Chacun de nos établissements s'engage à contrôler et réduire son impact sur l'environnement en ayant une gestion écologique responsable de son hôtel. Combinez plaisir et respect de l'environnement en séjournant dans l'un de nos hôtels eco-friendly.

Hôtels Best Western, là où ils se ressemblent c'est qu'ils sont tous uniques.



Retrouvez-nous sur bestwestern.fr



ÉVASION



UN ROYAUME

Point de savanes ou de terres craquelées par la sécheresse, mais des canyons creusés par d'impétueuses rivieres, des lacs tentaculaires (en haut, celui de Katse,



DANS LE CIEL

Sierras à perte de vue, troupeaux qui paissent dans de hauts pâturages, cowboys qui galopent drapés dans d'épaisses couvertures... Le Lesotho, ancienne colonie britannique enclavée dans l'Afrique du Sud, a des airs de Far West.

PAR CÉDRIC GOUVERNEUR (TEXTE) ET OLIVIER TOURON (PHOTOS)



étendu sur 35 km²) et des alpages (en bas) qui ont valu au Lesotho son surnom de «Suisse africaine».



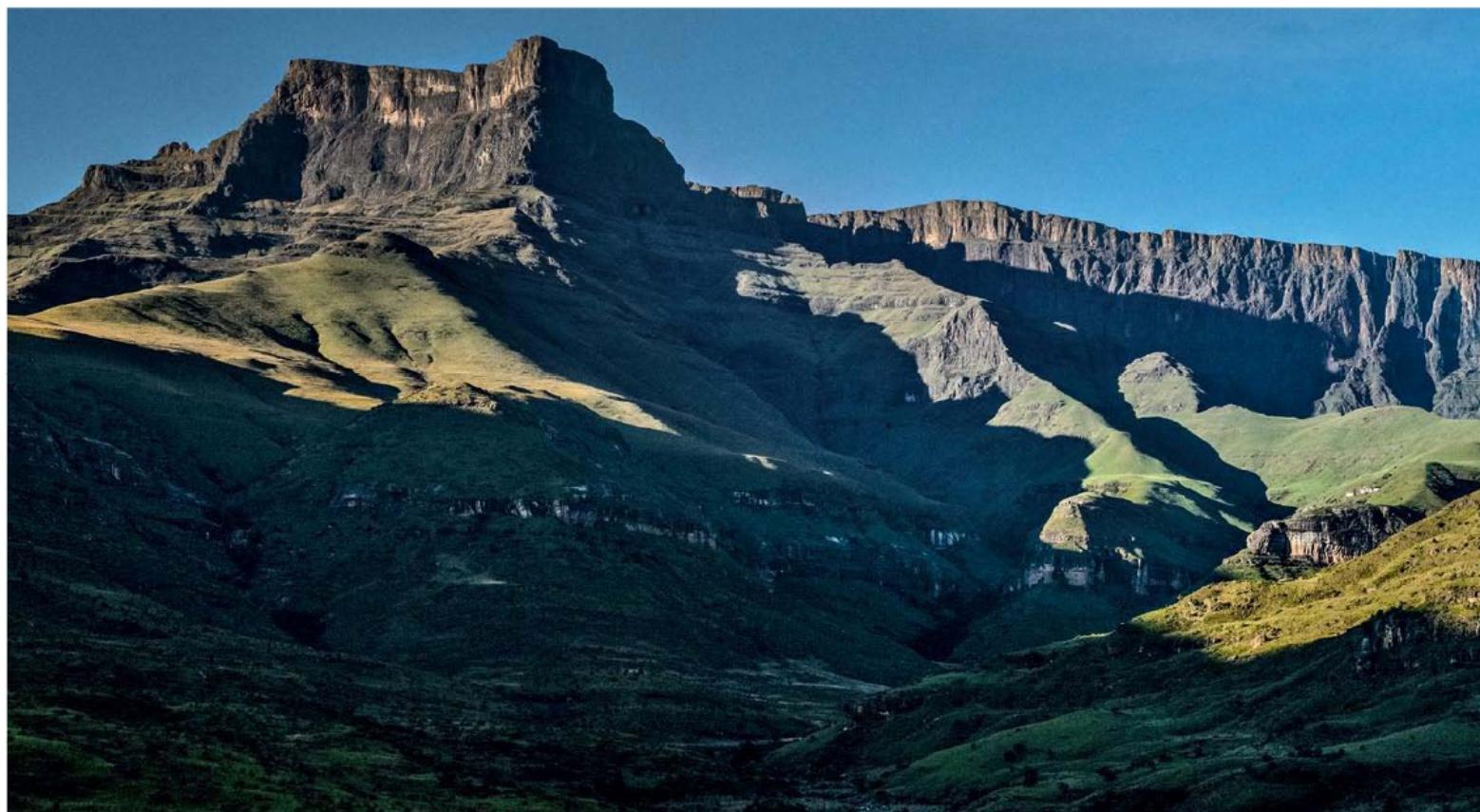
Ces grottes basaltiques font office de maisons depuis bientôt deux siècles

Mmaphelo, 80 ans, médite sous le surplomb rocheux qui lui sert de demeure, au lieu-dit de Malimong. Au début du XIX^e siècle, alors que des hordes de cannibales semaient la terreur dans la région, des familles sothos s'étaient réfugiées dans cette caverne. Leurs descendants l'ont aménagée, en sculptant des cabanes avec du «dila», un mélange de boue et de bouse.





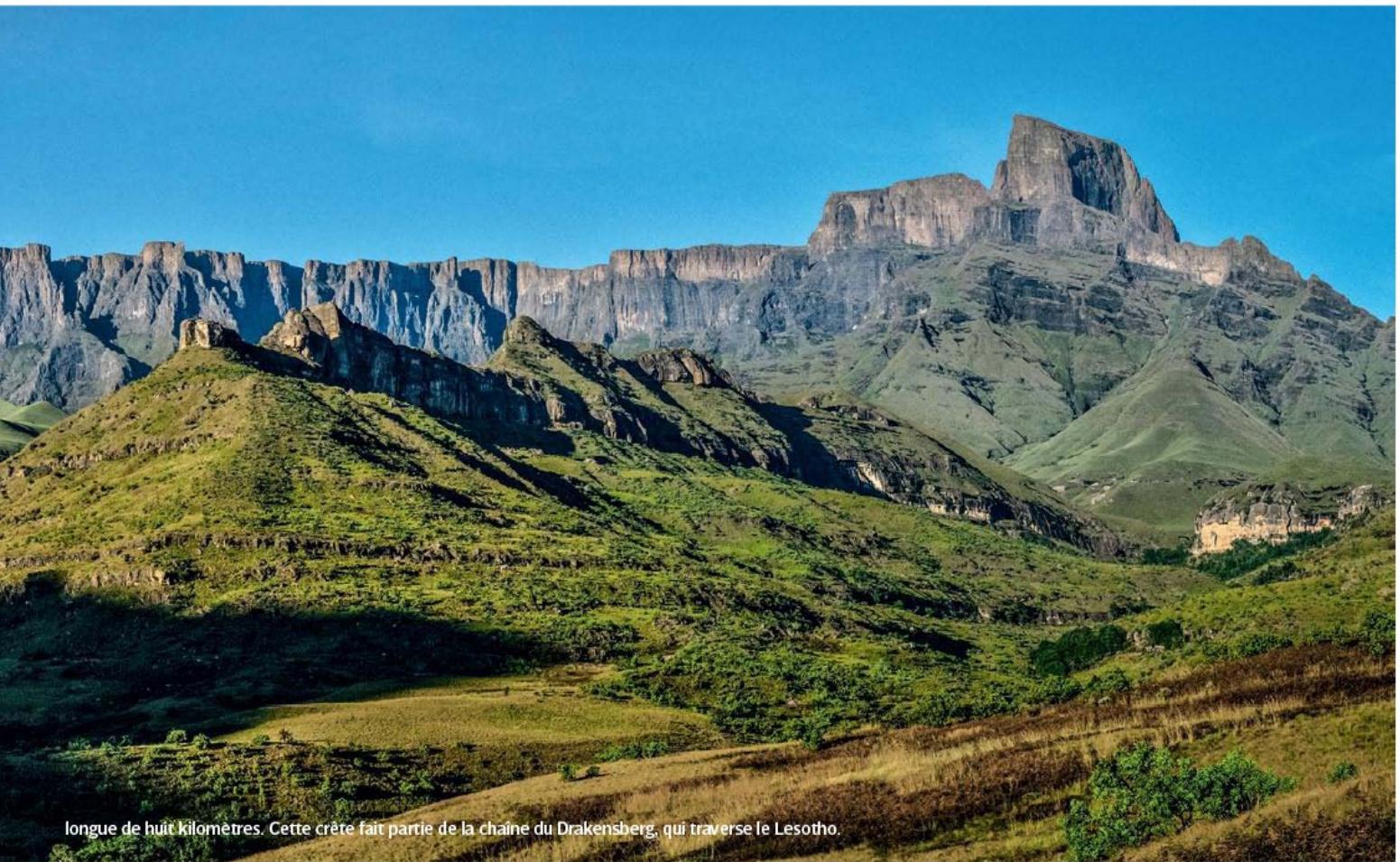
La brume matinale nimbe les hauts plateaux tapisssés de champs de maïs, entre les bourgades de Malealea et de Mafeteng, dans le sud-ouest du pays. Ici, pas



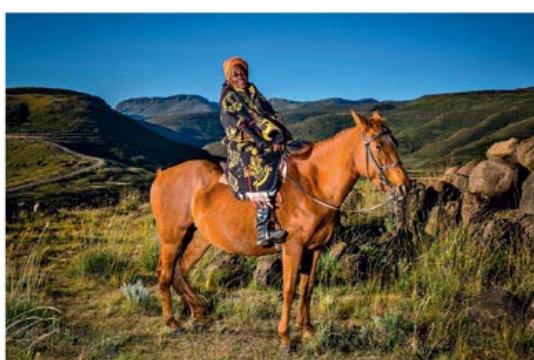
Depuis l'Afrique du Sud voisine, certaines frontières naturelles paraissent infranchissables, comme l'Amphithéâtre, une muraille



de machines : les fermiers travaillent sur leurs parcelles à la main ou avec des charrues à bœufs.



longue de huit kilomètres. Cette crête fait partie de la chaîne du Drakensberg, qui traverse le Lesotho.



LA COUVERTURE TRIBALE, UN LUXE INDISPENSABLE POUR LES PAYSANS DES CIMES

Mondialisation oblige, rares sont les contrées d'Afrique où les vêtements traditionnels n'ont pas fait place au prêt-à-porter «made in China». Le Lesotho fait figure d'exception.

Les villageoises et villageois sont souvent coiffés du «mokorotlo» (chapeau) et presque toujours emmitouflés dans la «kobo» (couverture).

Selon la légende, le couvre-chef en sisal fut inventé au XIX^e siècle, au cours de l'un des longs sièges endurés par la citadelle de Thaba Bosiu. Histoire de tuer le temps, un artisan s'inspira de l'aspect singulier de la colline voisine de Qiloane – un cône surmonté d'un cylindre – pour donner une nouvelle forme à ses chapeaux. Avec succès : le mokorotlo est devenu l'emblème du Lesotho, au point de figurer sur le drapeau national et sur les billets de banque !

L'autre attribut de ce peuple est, lui, indispensable pour affronter le vent et le froid. Toujours au XIX^e siècle, les Sothos ont peu à peu troqué les «kaross» (peaux de bovins) contre des couvertures de laine, plus chaudes. En 1876, un Anglais, Donald Fraser, convainquit le roi Moshoeshoe II de lui confier le monopole des kobos, qu'il fabriquait en Afrique du Sud. Depuis cet accord, c'est la même entreprise qui écoule 140 000 unités par an au Lesotho. Les couleurs dépendent des régions et les motifs s'inspirent du quotidien (maïs, blé, lances...) ou de l'histoire, avec par exemple des hommages à la reine Victoria ou à la Royal Air Force, dont les avions ravitaillaient les villages avant la construction des premières routes. Cher – 600 malotis (50 euros, pour un revenu mensuel moyen de 110 euros) –, ce vêtement est parfois le seul objet de valeur d'un paysan.



Hommes et femmes, agriculteurs et instituteurs, artisans et mineurs... les Sothos portent très souvent la «kobo» en laine et coton. Des modèles spéciaux sont même fabriqués pour des cérémonies, mariages, funérailles, rites d'initiation des garçons...



De café, il n'a que le nom : la famille qui tient ce troquet dans les environs de Malealea ne vend que du soda tiède et des chips périmentées. C'est néanmoins une halte appréciée des cavaliers sothos.

Un berger chemine avec ses chèvres angoras au bord du lac de retenue de Katse. A cause du pharaonique barrage hydroélectrique inauguré en 1998, des terres arables ont été noyées.

La route de montagne met la boîte de vitesses à rude épreuve. «Je ne sais pas si on va y arriver !» peste le chauffeur. Ses parents ont beau être nés ici, au Lesotho, Mophethe Thebe a grandi à Soweto, dans la banlieue de Johannesburg. Le jeune homme est donc plus habitué aux autoroutes sud-africaines qu'aux pistes poussiéreuses du pays de ses ancêtres. Tant bien que mal, la voiture escalade les âpres coteaux où paissent des chèvres angoras dont la laine scintille au soleil. Au détour d'un virage, une vache pressée de rejoindre son troupeau manque de télescopier le véhicule. Ni le GPS ni les très rares panneaux indicateurs ne semblent connaître les cascades de Maletsunyane. Trois fiers cavaliers coiffés de chapeaux de paille et drapés dans d'épaisses couvertures aux tons vifs, censées les protéger du vent mordant, indiquent, d'un geste du bras, la direction des chutes. Au détour d'une butte, apparaît un immense canyon. De l'autre côté du large gouffre, la rivière dégringole d'un à-pic de près de 200 mètres de haut avant de poursuivre son chemin à travers les gorges rougeâtres. Le site n'a guère changé depuis sa découverte par le missionnaire breton François Le Bihan, en 1881. Ce jour-là, l'endroit est désert, alors que le panorama figure parmi les plus spectaculaires du continent.

Si le Lesotho devait être résumé en un seul adjectif, c'est sûrement le mot «déroutant» qui s'imposerait. Déroutant, dans le sens où le voyageur perd ses repères face à l'étrangeté des paysages, qui évoquent moins l'Afrique des savanes et des grands fauves qu'un étrange mélange de Nouvelle-Zélande, avec ses montagnes, ses landes et son bétail, et de Nouveau-Mexique, avec ses cow-boys, ses canyons et ses «mesas» (monts de forme tabulaire). Les empreintes de dinosaures – classées, protégées et indiquées par des pancartes «dino footprints» – observables un peu partout renforcent encore l'impression d'explorer «Le Monde perdu» de l'écrivain écossais Arthur Conan Doyle.

Le chef des Zoulous régnait par la violence, le roi des Sothos, lui, prônait le dialogue

Grand comme la Belgique, ce territoire est singulier à plus d'un titre : c'est la dernière monarchie d'Afrique noire avec le Swaziland, et également le seul Etat au monde à être entièrement enclavé au sein d'un autre - exception faite du Vatican et de Saint-Marin, en Italie. Surtout, avec une altitude minimale de 1 381 mètres, c'est, et de loin, le pays du globe où le point le plus bas est... le plus élevé. D'où le surnom évocateur que lui ont trouvé ses habitants : le Royaume du ciel. Longtemps, cette contrée



austère ne fut parcourue que par quelques tribus de chasseurs-cueilleurs et une poignée de bergers. Mais, au début du XIX^e siècle, les montagnes se muèrent en refuge. A cette époque, l'Afrique australe était prise en tenaille entre deux invasions. Venu de l'est, c'était le «Mfecane», l'«écrasement» zoulou mené par Shaka Zulu, que les Européens qualifiaient avec un mélange d'effroi et d'admiration «le Napoléon noir», et qui se taillait un empire à coups de sagaies.. Venu de l'ouest, c'était le Grand Trek des Boers, des fermiers d'origine hollandaise qui cherchaient à s'émanciper des lois britanniques : la Bible dans une main et le fusil dans l'autre, ces colons quittèrent Le Cap pour conquérir l'arrière-pays. Du coup, partout dans l'extrême sud du continent, les peuples refluaient face aux envahisseurs.

Un chef de l'ethnie sotho répondant au nom de Moshoeshoe conduisit alors son clan dans une

région escarpée, au-delà d'une immense barrière rocheuse que les Boers avaient baptisée monts du Dragon (Drakensberg, en néerlandais) tant elle semblait inhospitalière. Ce fin stratège transforma en citadelle la mesa de Thaba Bosiu, rehaussant ses versants abrupts grâce à des remparts de rocallles. Armés de sagaies et de pierres, les Sothos repoussèrent les assauts des Zoulous. Moshoeshoe – devenu par la suite Moshoeshoe I^{er} – était l'exact opposé de son rival Shaka Zulu : alors que le Napoléon noir régnait par la terreur, le roi des Sothos, lui, prônait le dialogue. Parmi ses proches conseillers figuraient un missionnaire catholique français, Eugène Casalis, et un certain Mohlomi, vieux guerrier réputé pour sa sagesse et dont les philosophes des Lumières n'auraient guère renié les maximes. «Le chef est chef par la volonté de son peuple. Il doit semer le maïs plutôt qu'aiguiser la lance», avait-il •••

Grand comme la Belgique, l'Etat est, avec le Swaziland, la seule monarchie d'Afrique noire



Sur cet immense plateau de grès reposent des guerriers et des rois, héros de la nation

Thaba Bosiu, «la montagne de la nuit», est un grand lieu de pèlerinage. Depuis ce contrefort, les tribus sothos, fédérées par Moshoeshoe I^{er}, ont résisté aux envahisseurs dans les années 1820. Le premier souverain du pays, ses lieutenants et ses successeurs ont été enterrés ici, à quelques encablures de l'actuelle capitale, Maseru.





C'est le rituel du samedi : près du mont Moorosi, à la pointe sud du Lesotho, des villageoises lavent leur linge dans l'un des affluents de l'Orange (à g.), le plus long fleuve d'Afrique méridionale (1 860 km).

Les routes sont rares. Peu importe, ici, on se déplace moins en voiture qu'à cheval

••• coutume d'asséner. Dans la région mise à sac par les Zoulous et les Boers, la rumeur se répandit comme un feu de brousse : il existait, par-delà les monts du Dragon, un havre de paix. Une terre gouvernée par un souverain éclairé et fédérateur, qui accordait l'asile à tous les pauvres hères fuyant la guerre. Si bien que l'intellectuel sud-africain Max Du Preez, fondateur en 1988 de «Vrye Weekblad», le premier journal afrikaner ouvertement hostile à l'apartheid, n'hésite pas à surnommer Moshoeshoe I^{er} «le Nelson Mandela du XIX^e siècle».

«Mon ancêtre était venu se cacher dans cette grotte pour échapper aux cannibales»

Solidement campé sur les hauteurs, Moshoeshoe résista pendant un demi-siècle aux assaillants qui convoitaient les pâturages de son royaume. Cependant, pour repousser les Boers, le roi dut à plusieurs reprises faire appel à l'armée britannique basée au Cap, qui intervint de bonne grâce : les Anglais avaient fort intérêt à disposer d'un allié solide face aux colons hollandais, hostiles aux lois de Londres (notamment à l'abolition de l'esclavage). C'est ainsi

qu'en 1884, le royaume du ciel, à l'époque appelé Basutoland (littéralement «pays des Sothos»), devint un protectorat britannique. Pour les Sothos, cette coalition tenait davantage du mariage forcé que de l'union libre, mais eut au moins un avantage : lorsque fut formée l'Union sud-africaine en 1910, le Basutoland n'y fut pas intégré, et échappa donc à l'apartheid. Et quand le pays obtint son indépendance en 1966 sous le nom de Lesotho, il devint même, fidèle à la tradition d'accueil de Moshoeshoe I^{er}, une base de repli pour les Sud-Africains en lutte contre le régime ségrégationniste de Pretoria.

L'isolement géographique : telle est la force du Lesotho. C'est grâce à lui qu'est née une culture montagnarde et pastorale unique en Afrique. Seul pôle urbain, Maseru, modeste capitale peuplée de 430 000 personnes et dont les masures faites de parpaings, les immeubles de bureaux et les églises se nichent entre des collines escarpées. Les 1,8 million d'habitants du pays vivent pour la plupart d'agriculture et d'élevage, semant des parcelles de maïs, de blé et de sorgho, entretenant de petits troupeaux de chèvres ou de bovins. Ces fermiers des cimes se regroupent dans des hameaux composés de «ron-davels», des huttes circulaires au toit de chaume, dont les murs sont recouverts de «dila», un mélange de boue et de bouse qui protège du froid. Les signes de la modernité, groupes électrogènes ou machines agricoles, sont rares. Tout comme les routes carrossables. Pas grave : les paysans du coin se déplacent moins en voiture qu'à cheval. Au village de Semonkong, au centre du pays, le décor rappelle d'ailleurs le Far West de la ruée vers l'or, avec ces cava-

VOUS NE RÊVEZ PAS, VOUS ÊTES AU CLUB MED



GUILIN, NOUVEAU VILLAGE D'EXCEPTION

Au sud de la Chine, découvrez Guilin, notre nouveau Village d'exception au design moderne, niché au cœur d'un site classé au patrimoine mondial. Hésitez entre balade dans le parc aux cent sculptures d'art contemporain, initiation au yoga ou excursion le long de la majestueuse rivière Li. Un voyage inoubliable entre Chine moderne et Chine traditionnelle.

Non, vous ne rêvez pas, vous êtes au Club Med.

Continuez le voyage sur clubmed.fr,
en agences Club Med et agréées ou au 0810 810 810.*

Club Med

ET VOUS, LE BONHEUR, VOUS L'IMAGINEZ COMMENT?



Avec un taux d'alphabetisation supérieur à 90%, le Lesotho fait partie de l'élite du continent. Beaucoup d'enfants ont perdu au moins un parent, mort du sida. À l'école élémentaire de Ha Leburu (à d.), c'est le cas d'un tiers des 240 élèves.

Le prestige lié à la possession d'un beau cheptel incite parfois aux pillages

••• liers aux larges chapeaux qui attellent leurs montures devant des échoppes en tôle ondulée où l'on vend de la bière de sorgho.

Plus à l'est, au-delà des cols brumeux, les landes qui s'étirent à plus de 3 000 mètres d'altitude évoquent, avec leurs rocallles vertes, noires et rouges, une autre planète. Les seuls êtres rencontrés en ces lieux sont les bergers qui pratiquent la transhumance, passant l'été austral avec leur bétail et leurs chiens dans les alpages. Pour intimider les chacals, les pâtres érigent des monticules de pierres : vus de loin, ces cairns ressemblent à des silhouettes humaines et ajoutent une touche de magie à la solitude minérale de ces lieux hantés par les vents. Les grottes qui ont servi d'abri aux fugitifs sothos au XIX^e siècle sont, elles, toujours habitées. A deux heures de route au nord de Maseru, au lieu-dit de Malimong («lieu des anthropophages» en sotho), sept cahutes ont été aménagées sous un gigantesque bloc de basalte. Cinq familles logent dans cet antre, qu'elles ne quitteraient pas pour un empire : «On est bien ici, le rocher nous abrite de la pluie, explique la matriarche, Mmatlane Kgutswame, 83 ans, en fai-

sant cuire de la farine de maïs. Et puis, c'est là que mon ancêtre Komé était venu se cacher pour échapper aux cannibales.» Au XIX^e siècle, la famine engendrée par les guerres avait conduit certains désespérés à devenir mangeurs d'hommes. Une horde d'anthropophages kidnappa même le grand-père de Moshoeshoe I^{er}, comme le raconte Max Du Preez dans l'un de ses livres. Les troupes royales partirent à la poursuite des coupables, les capturèrent et les livrèrent au souverain. Mais, à la stupéfaction générale, Moshoeshoe les gracia, arguant que les assassins étaient «devenus la sépulture vivante de son grand-père». Reconnaissants, les acquittés devinrent de loyaux sujets, et incitèrent les autres cannibales à renoncer à leur effroyable régime alimentaire.

Non loin des panneaux solaires, des peintures pariétales veillent de 5 000 ans

Mmatlane Kgutswame est aussi fière de sa descendance que de ses aïeux. Elle aime à rappeler qu'elle a engendré «dix enfants et plus de vingt petits-enfants». Et aussi que, quand gronde l'orage, l'arbre planté il y a déjà près de deux siècles par son ancêtre Komé remplit toujours son rôle de paratonnerre. Mais, ajoute-t-elle, «la vie n'est pas facile... Mes fils se sont plusieurs fois fait voler leur bétail.» Le Lesotho a beau être un pays sûr en comparaison avec l'Afrique du Sud, le dénuement, et aussi le prestige social lié à la possession d'un beau cheptel, encouragent les pillages. Toutefois, la vieille femme reconnaît que le confort des siens s'améliore : les habitations troglodytiques ont l'électricité depuis que, en 2011, un riche touriste sud-africain leur a offert •••

*Que dirait votre voiture,
si elle pouvait parler de vous ?*



NOUVEAU FORD KUGA

› Ford SYNC® avec lecture des SMS*

Une voiture qui lit vos SMS pour vous et y répond à votre place*. Jamais votre SUV n'a été aussi proche de vous.

Tendance à partir de **20 990 €****

Sous condition de reprise.

Nouveau Ford Kuga, désigné véhicule le plus sûr de sa catégorie par EuroNCAP.

*Selon téléphones compatibles. **Prix maximum TTC au 19/08/2013 du Ford Kuga Trend 1.6 EcoBoost 150 ch 4x2 Stop&Start équipé de l'Audio Pack 3 SYNC déduit d'une remise de 4 600 € incluant 1000 € si reprise d'un véhicule + 1500 € si ce véhicule a plus de 10 ans et est destiné à la casse. Offre non cumulable réservée aux particuliers pour tout achat de ce Nouveau Kuga neuf, du 02/09/2013 au 30/09/2013, dans le réseau Ford participant. Modèle présenté à **24 850 €** : prix maximum TTC au 19/08/2013 du Ford Kuga Titanium 1.6 EcoBoost 150 ch 4x2 Stop&Start équipé de la Peinture métallisée, des Jantes alliage 19", du Pack Style et des Phares bi-xénon déduit d'une remise de 4 500 € incluant 1000 € si reprise d'un véhicule + 1500 € si ce véhicule a plus de 10 ans et est destiné à la casse. Consommation mixte (l/100 km) : 6,6. Rejet de CO₂ (g/km) : 154.

Ford France, 34, rue de la Croix de Fer, 78122 Saint-Germain-en-Laye Cedex. SIREN 425 127 362 RCS Versailles.

Ford.fr

Retrouvez Ford France sur



WEEK-END
PORTES OUVERTES
**14 ET 15
SEPTEMBRE**
OUVERTURE SELON AUTORISATION



Go Further



La messe dominicale rassemble toujours de nombreux fidèles, comme ce matin-là, à l'église Saint-Gérard de Mafeteng. Même s'ils pratiquent encore des rites guérisseurs hérités de croyances animistes, les Sothos sont, depuis l'arrivée de missionnaires français, au XIX^e siècle, de fervents chrétiens.

••• des panneaux solaires. Sur une paroi de la grotte, une silhouette humaine peinte dans des tons ocre rappelle que les cavernes étaient déjà occupées il y a cinq millénaires par des Sans. Ce peuple de chasseurs-cueilleurs, aussi connu sous le nom de Bochimans, a laissé des traces de sa présence dans nombre de cavités du Lesotho... Mais aussi dans la province sud-africaine du KwaZulu-Natal.

Car malgré les conflits passés, les frontières entre le petit royaume et son grand voisin sont poreuses. Et les économies des deux pays, interdépendantes : le Lesotho a besoin d'emplois et l'Afrique du Sud, de main-d'œuvre. Lucas Morosi, 90 ans, a ainsi trimé près d'un demi-siècle, entre 1942 et 1988, dans les mines d'or de Kimberley, à l'ouest du Lesotho. «Les patrons blancs étaient très durs avec nous, les galeries s'effondraient sur les travailleurs et il y avait des morts», se remémore l'immense gaillard dans sa minuscule maison du hameau de Ha Leburu. Lucas s'échinait six jours sur sept pour un salaire de la peur, un salaire de misère. «Ca me permettait tout juste de vivre, mais de toute façon il n'y avait pas de boulot chez nous, admet-il. Alors je revenais trois mois par an au pays auprès de ma femme et de mes enfants...» Lorsqu'il est devenu trop vieux pour manier la pioche, Lucas n'a pas touché de pension : son employeur s'est contenté de lui verser l'équivalent de 1 700 euros pour solde de tout compte...

Passer en Afrique du Sud est facile, il suffit de glisser un billet dans la poche du policier

De nombreux habitants s'exilent, au moins temporairement, en Afrique du Sud, où un ouvrier gagne au minimum 2 500 rands (soit 200 euros) par mois, contre 500 à 1 500 seulement au Lesotho. Résultat : un Sotho sur cinq vit hors du pays ! Les hommes sont embauchés comme mineurs, et leurs épouses, comme femmes de ménage. «Les Sud-Africaines sont trop riches et trop fainéantes pour s'occuper de leur propre maison, plaisante un groupe de villageoises rencontrées au hameau de Moteng, dans le nord du Lesotho. En Afrique du Sud, on est nourri

Environ un habitant sur cinq s'exile et devient mineur ou femme de ménage

et logé. Et on peut gagner cinq fois plus qu'ici !» Passer la frontière n'est pas un souci : «Quand on n'a pas de papiers en règle, on glisse un billet de cent rands [huit euros] aux policiers», confie, sourire aux lèvres, Mmatshepo Koatile, mère de famille de 32 ans. Selon la Banque mondiale, les revenus des migrants représentent un quart du PNB du royaume.

D'Afrique du Sud, cette main-d'œuvre n'a, hélas, pas rapporté que des devises : un quart des adultes sont séropositifs. Christianisés par des missionnaires français au XIX^e siècle, les Sothos sont de fervents catholiques. Or le clergé ne fait guère la promotion du préservatif. Dans certains villages ne subsistent que des enfants et leurs grands-parents. A l'école de Ha Leburu, le bourg de Lucas l'ex-mineur, le directeur affirme qu'«un tiers des 240 élèves a perdu au moins un parent». Beaucoup de jeunes bergers sont des orphelins du sida exploités par des proches qui les ont «recueillis». «Mon père et ma mère sont morts quand j'avais 6 ans, raconte Ntebele, un adolescent élancé âgé de 16 ans. Depuis, je garde les troupeaux de ma nouvelle famille, six jours sur sept, depuis tôt le matin jusqu'à tard le soir.» Son bâton de berger à la main, ce garçon mélancolique fait brouter des vaches près du village de Malealea, dans le sud-ouest. Puis l'adolescent d'ajouter tristement, en baissant les yeux sous son bonnet rouge : «Je n'ai jamais été à l'école.»

Il n'y a pas que la main-d'œuvre que le Lesotho échange avec son puissant voisin. Sillonné par le fleuve Orange et ses affluents, le petit royaume constitue un château d'eau naturel pour l'Afrique du Sud. Deux titanesques barrages ont été inaugurés en 1998 et 2002, un troisième est en construction, et deux autres en projet. La vente d'électricité et surtout d'eau à Pretoria devrait rapporter à l'Etat près de douze milliards d'euros sur trois décennies. En 2012, l'Afrique du Sud a ainsi réglé au Lesotho une facture de 650 millions de rands (63 millions d'euros), soit 7 % des recettes du royaume. Avec ses 185 mètres de haut et ses 710 de long, la retenue de Katse fut, jusqu'à l'inauguration en 2009 d'un •••

Les 3 bonnes raisons d'aménager **maintenant** vos combles



UN PLACEMENT RENTABLE POUR VOTRE ÉPARGNE

Le meilleur placement du moment est sous votre toit.

- **Accessible.** Augmentez la surface habitable de votre logement pour des travaux à 1 235 €* du m².
- **Rentable.** Réalisez une plus-value appréciable en cas de revente au prix de l'immobilier (exemple : 2540 €/m² à Nantes et 8260 €/m² à Paris**).
- **Attractif.** En profitant du déblocage anticipé de l'épargne salariale, vous réaliserez rapidement vos travaux, sans payer d'impôt !***

* Coût moyen des travaux d'aménagement de combles calculé sur 53 projets d'aménagements présentés sur le site revedecombles.fr

** Prix médian ou m² des appartements anciens au 1^{er} trimestre 2013, selon le site notaires.fr

*** Circulaire du 4 juillet 2013 sur le déblocage de l'épargne salariale.

Rendez-vous sur revedecombles.fr pour en savoir plus.

JEU-CONCOURS



**Gagnez
10 000€
pour aménager
vos combles**

Reglement sur revedecombles.fr

VELUX®



Le château d'eau du sud du continent

Cette terre volcanique qui culmine à 3 482 m est envier pour ses rivières, dont le gigantesque fleuve Orange («Senqu» en sotho). Deux barrages ont été réalisés, trois autres sont à venir. Mais c'est l'Afrique du Sud qui profite surtout de l'électricité produite, et non les 1,8 million d'habitants

Ce territoire à la splendeur magnétique accueille à peine 400 000 touristes par an

... édifice éthiopien, la plus imposante du continent. Chaque seconde, son réservoir, étendu sur trente-cinq kilomètres carrés, fournit trente mètres cubes d'eau à la nation arc-en-ciel. Des performances technologiques qui n'impressionnent guère les riverains : les paysans n'ont jamais accepté que les autorités viennent noyer leurs précieuses terres arables – à l'échelle du pays, seulement 13 % des sols sont cultivables. Et ce ne sont pas les maigres indemnités reçues qui vont les faire changer d'avis. L'un d'eux, prénommé Leleha, en chemin vers la «ville» où il souhaite tondre et vendre quelques-unes de ses chèvres, pointe du doigt les eaux du lac, indigné : «Les meilleurs lopins étaient là, au fond de la vallée.» En dédommagement, ce quinquagénaire ne reçoit que deux sacs de maïs par an. Dans le bourg de Ha Lejone, sur la rive nord, les paysans de retour des champs sont eux aussi amers : «Ce sont des ouvriers sud-africains qui ont construit le barrage, personne ici n'a été embauché !» râlent-ils en chœur. «Si au moins ça nous avait apporté l'électricité», renchérit Thebedi, en désignant la ligne à haute tension qui passe au-dessus de son rondavel. Puis ce fonctionnaire de 37 ans d'accuser : «Même les bureaux des administrations de Ha Lejone n'ont pas de courant. Où va l'énergie ? Pas au peuple, en tout cas !» Surtout, ces montagnards n'ont pas compris pourquoi l'Etat s'est évertué à créer, là où coulait une belle rivière, un sombre lac : à leurs yeux, l'eau stagnante est toujours synonyme de parasites et de maladies – même si ce n'est pas le cas ici.

Plutôt que des barrages dont ils ne perçoivent guère l'utilité, les fermiers veulent des routes. Pour pouvoir se rendre plus facilement au marché et y

écouler le surplus des récoltes, mais aussi pour permettre aux voyageurs étrangers de circuler plus facilement. Pour l'instant, le nombre de touristes (400 000 par an, pour la plupart des Sud-Africains en week-end) n'est pas à la mesure de la splendeur magnétique de ce petit pays. En attendant un vrai réseau carrossable, les (rares) conducteurs sont invités à la prudence par les épaves gisant au fond des ravins. Et aussi par les noms évocateurs des cols, appelés «Portes du paradis», «Que Dieu me protège» ou encore «Les marches du diable»...

Les épaves gisant au fond des ravins invitent les rares conducteurs à la prudence

Des travaux sont en cours pour désenclaver les régions isolées : en 2015, une voie goudronnée devrait relier Maseru et Semonkong, près de la cascade de Maletsunyane. Une autre devrait, la même année, desservir les montagnes de l'est, leurs mines de diamants ainsi que l'unique station de sports d'hiver d'Afrique australe, baptisée Afriski et fort appréciée des «snowboarders» sud-africains. Quelque part sur la piste rocallieuse de Semonkong, chevalier Fusi Kometsi, un cavalier qui ignore son âge mais reconnaît être «très, très vieux». Enroulé dans sa superbe couverture jaune et noir, son chapeau vissé sur ses cheveux blancs, il désigne les tractopelles qui retapent la chaussée. «Le gouvernement construit des routes, mais de toute façon, je n'ai pas de voiture. Et je m'en passe très bien !» assène ce cow-boy à l'africaine. En un éclair, le voilà déjà reparti au galop dans le Royaume du ciel. ■

Cédric Gouverneur



MAKING OF

Le tandem formé par Olivier Touron, photographe, et Cédric Gouverneur, journaliste, est déjà parti pour GEO sur l'île de Pâques, au Népal, en Mongolie intérieure...

La disponibilité des Sothos les a étonnés. «Les habitants comprenaient notre intérêt pour leurs magnifiques couvertures et se prêtaient spontanément au jeu. Quand ils posaient, ils étaient hilares, mais toujours fiers», se souvient Cédric.

Les 3 bonnes raisons d'aménager **maintenant** vos combles

EN 2014 + 3% DE TVA

RAISON
2

Passez à l'action avant l'augmentation !

- **Économisez 3 % sur le montant global de vos travaux***.
Petit ou grand chantier, l'économie est significative puisqu'elle englobe produits et main-d'œuvre.
- **Pratique**. Les travaux sont rapides à réaliser, et si vous ne connaissez pas de professionnel pour réaliser les travaux, VELUX se chargera de vous mettre en relation avec un installateur formé.
- **Rapide**. Si votre nouvelle surface de plancher ne dépasse pas 40m² une simple déclaration de travaux suffit**.

* Selon l'article 68 de la 3ème loi de finances rectificative pour 2012, les travaux de rénovation réalisés par une entreprise dans un logement ancien sont soumis au taux de 7 % sous certaines conditions. Le taux intermédiaire de la TVA passera à 10 % au 1er janvier 2014. ** Article RU2-12-2 du code de l'urbanisme.

Rendez-vous sur **revedecombles.fr** pour en savoir plus.

JEU-CONCOURS



Gagnez
10 000€
pour aménager
vos combles

Règlement sur revedecombles.fr

VELUX®



Marie Dognin

JEAN-DIDIER URBAIN
Anthropologue, spécialiste
du tourisme, il est
professeur à l'université
Paris-Descartes.

Les objets du souvenir

Les babioles que l'on ramène chez soi sont une manière de dire à celui à qui on les offre : «J'y étais». Mais aussi : «Pas toi.»



Robert Harding / Photopictor

Bibelot, caillou, image, T-shirt... L'objet qu'on rapporte de voyage pose la question de sa fonction. Du sens du geste. De sa valeur. Valeur de preuve pour commencer : il montre qu'on y était. L'objet est alors pièce à conviction, au même titre que la photo ou le bronzage, cette empreinte de l'ailleurs enregistrée par l'épiderme. Valeur de butin ensuite. Symbolisant la réussite de l'expédition, il est à la fois récompense et trophée, souvent gagnés de haute lutte suite à un marchandage héroïque, à un hasard inoui ou à un vol minable, dont on tait les circonstances. Et puis l'objet est de mémoire. En principe il aide à se souvenir d'un voyage, même inoubliable. Le comble de l'hypocrisie est à cet égard Robinson Crusoé quittant son île, qui dit prendre avec lui, à part Vendredi, son bonnet de peau de chèvre, son parasol et son perroquet pour s'en souvenir, comme si 28 ans, 2 mois et 19 jours dans une île pouvaient s'oublier ! Quand l'objet peut s'offrir au retour, cela permet, outre de se déculpabiliser, de diffuser les preuves de son voyage. Sous couvert de générosité, ce don a fonction d'ostensoir. Il ajoute au «J'y étais» un évident, bien qu'implicite, «Toi, pas !» Enfin, telle la mèche de cheveux posée à l'amant, l'objet souvenir a valeur de truchement. Si bien sûr il ne résume pas le monde d'où l'on revient, du moins sert-il à garder le contact et à accepter la séparation. L'objet panse

la fin du voyage. Il adoucit le deuil du retour et console de l'ailleurs perdu*. Il s'y substitue, cautérisant la plaie du regret. Et il augmente le musée personnel du voyageur collectionneur.

La réalité du lien entre l'objet et le lieu est-elle décisive ? Pas sûr. Tel Chateaubriand prenant un morceau de marbre du Parthénon, on rapportait jadis de la mer un galet, un coquillage, une étoile... Puis vint le temps où le crabe fut orné d'un nom de lieu et d'un paysage peints sur sa carapace vernie. Enfin, on passa au crabe en plastique, copie peinte aussi mais sans lien naturel avec le lieu. Or l'objet se vendit toujours, preuve qu'il faut distinguer fonction et support et qu'il y a là un rite qui passe outre l'authenticité. L'essentiel n'est pas dans l'objet mais dans le geste : l'acquisition d'une trace du voyage qui, si factice que soit son lien au lieu, devient madeleine de Proust, butin, ostensoir et sparadrap à la fois.

Ces reliques du voyage usent d'autres supports que ceux de l'échantillon (galet, sable ou fleur séchée) et du bibelot, industriel ou artisanal (bijou, poterie, crayon, briquet). La carte postale, envoyée ou gardée pour soi ; l'album photo, fut-il numérique ; un vêtement, un aliment, un parfum, une musique, mais aussi un usage (une façon de cuisiner, de danser) ou une coutume (geste, mot, maquillage) assurent la même fonction. Ces objets du souvenir émanent d'une culture persistante de la trace ; et l'erreur serait de penser qu'Internet a tout changé. Petit Poucet du virtuel, qui depuis son portable ou de lointains cybercafés sème au fil de ses pérégrinations e-mails, photos et vidéos, l'internaute ne procède pas autrement. Ce qui change, c'est qu'il exhibe les traces de son voyage en temps réel en remplaçant l'import «à l'ancienne» par le télétransport. Mais rapportée ou expédiée, scannée, filmée, twittée, de la webcam aux blogs, si dématérialisée soit-elle, la trace demeure, avec ses fonctions, quel qu'en soit le support. Car, comme dans les contes, cette trace est encore et toujours un signe de validation, qui fait de tout revenant, si modeste soit-il, tant soit peu un héros... ■

Ces traces de voyage sont madeleine de Proust, butin, ostensoir et sparadrap à la fois

* Cf. Jean-Didier Urbain, «L'Idiot du voyage. Histoires de touristes», Payot, 2002, p. 332 et suivantes.

Les 3 bonnes raisons d'aménager **maintenant** vos combles

RAISON
3

PROFITEZ DE LA NOUVELLE GÉNÉRATION VELUX

Découvrez un plaisir de vie inédit sous les toits.

- **Plus de lumière.** Jusqu'à 63 % de lumière naturelle en plus* et donc plus de perception d'espace.
- **Plus de confort.** Avec un design repensé, la manipulation de la fenêtre et de ses équipements est encore plus fluide, jusqu'à devenir complètement automatique avec la fenêtre motorisée VELUX INTEGRA®.
- **Moins d'énergie dépensée.** Des performances d'isolation inégalées, été comme hiver.

*Étude réalisée avec le logiciel VELUX Daylight Visualizer, intégrant l'optimisation de la transmission lumineuse et de la surface vitrée de la Nouvelle Génération (même pièce, même orientation, même dimension de fenêtre).

Rendez-vous sur **revevedecombles.fr** pour en savoir plus.

JEU-CONCOURS



Gagnez
10 000€
pour aménager
vos combles

Règlement sur revevedecombles.fr

VELUX®

MODES DE VIE



Ambassadeur de la nouvelle cuisine chinoise, le Pékinois Da Dong enseigne l'art du hachoir aux élèves de l'école de cuisine Yan Qing. 80 % d'entre eux rejoindront ensuite l'un de ses restaurants.



LA GASTRONOMIE CHINOISE FAIT SA RÉVOLUTION

Le pays qui nous inonde de T-shirts,
d'ordinateurs et de panneaux solaires va-t-il
bientôt nous envoyer aussi des
chefs trois étoiles ? Reportage à Pékin.

PAR STEPHANIE OLLIVIER (TEXTE) ET YVES GELLIE (PHOTOS)



LES CUISINIERS FONCTIONNAIRES ONT LAISSÉ PLACE À DE REDOUTABLES BUSINESSMEN



Du Guangbei régne sur le restaurant du Beijing New Plaza Hotel, qui accueille les déjeuners et dîners officiels des membres du parti communiste. Mais depuis que l'Etat a décidé de réduire les frais de bouche, sa salle accuse une baisse de fréquentation de 30 %.



Wang Yijun, 80 ans, dernier grand maître vivant de l'époque Mao, est connu pour avoir développé la recette du concombre de mer aux échalotes.



Hao Wenjie, ancien chef travaillant dans les restaurants d'Etat, a décidé de se lancer dans les affaires. Il conseille vingt-cinq établissements de luxe dans le pays.





Les plats évoluent, pas les gestes traditionnels de déférence. Il faut avoir un maître, tel que le chef Xu Hao, pour percer dans le milieu compétitif de la haute cuisine.



Ambassadeur de la «cuisine verte», Liu Guangwei propose viandes et légumes rares sans produits chimiques. Un million de chefs en Chine ont adopté ses menus.



FINI L'OBSCURITÉ, LES NOUVELLES **STARS DU WOK** BRILLENT À LA TÉLÉVISION



Ancienne cuisinière, Liang Di est aujourd'hui avec son mari à la tête d'un empire du goût : la chaîne sichuanaise Meizhou Dongpo, dont les quatre-vingts établissements servent chaque jour une cuisine de terroir plébiscitée par 40 000 clients.





Signe de la notoriété grandissante de cette nouvelle génération de chefs : leurs régulières apparitions sur les plateaux TV des chaînes publiques chinoises. Xu Hao, au wok, fut le premier Chinois à remporter, en 1996 à Singapour, un célèbre concours panasiatique.



Da Dong est venu chercher «l'atmosphère visuelle» de son prochain plat parmi les dunes du désert de Sha Po Tou, dans la province du Ning Xia. C'est en développant une version moins grasse et plus sophistiquée du canard laqué pékinois qu'il s'est fait connaître.



ICÔNE D'UNE GÉNÉRATION, DA DONG TROUVE DANS LES PAYSAGES MATIÈRE À INSPIRATION



Lorsqu'il prospecte la province du Ning Xia à la recherche de nouveaux ingrédients, Da Dong est invariablement reçu comme une star. Titulaire du plus haut des six grades culinaires chinois, il est aussi le premier chef chinois à avoir obtenu un MBA.



LE PAYS EST PASSÉ
DE L'ÈRE DU
«MANGER À SA FAIM»
À CELLE DU «BIEN MANGER»



Araignée de mer au vin de Shaoxing, salade de champignons et caviar : ces plats sont au menu des restaurants de Da Dong (quatre adresses à Pékin et bientôt une à Shanghai). Ci-dessus, il supervise la cuisson et le dressage d'un plat de poisson douxamer.





Chaque restaurant de Da Dong emploie une centaine de personnes. Seuls les hommes d'affaires et les expatriés (ici dans un salon privatif) peuvent accéder à ses spécialités. Il faut compter soixante euros par personne, soit un dizième du salaire mensuel moyen à Pékin.



DANS LES ANNÉES MAO, LE MÉTIER DE CUISINIER ÉTAIT CONSIDÉRÉ COMME DÉVALORISANT

C'est le coup de feu chez Da Dong. Les premières commandes du service de midi ont fait monter d'un cran l'effervescence dans la grande salle. Une vingtaine de chefs en blouse blanche et toque bien droite sont postés devant leur feu. Un signal de la main : les aides leur tendent aussitôt des bols pleins de cubes de viande, d'émincés de légumes ou de ciboule hachée. Giclée d'huile, pluie de morceaux colorés, pincée de poivre du Sichuan... L'acier des woks résonne sous les amples mouvements circulaires des racloirs. Les flammes crépitent, la fricassée grésille. L'épais fumet est aussitôt aspiré par de puissantes hottes grondant en continu et qui couvrent les ordres, le bavardage et le ballet des serveurs aux bras chargés de plats fumants et de paniers de galettes au sésame. Dans le quartier de Tuanjiehu, dans l'est de Pékin, les tentaculaires cuisines du restaurant Da Dong sont animées d'un grouillement d'employés aussi étourdissant qu'étonnamment fluide. Des garçons de cuisine aux chefs, chacune des 120 personnes de l'équipe connaît son rôle sur le bout des doigts.

Depuis une décennie, Dong Zhenxiang plus connu sous son surnom de Da Dong («grand Dong» en mandarin, il mesure un mètre quatre-vingt-douze), charismatique chef pékinois, électrise une gastronomie chinoise longtemps assoupie sur ses 3000 ans d'histoire. Les révolutions, guerres et famines qui ont ponctué le XX^e siècle chinois furent jusqu'ici, il est vrai, peu propices à l'innovation culinaire. Arrivé aux fourneaux avec le début des réformes économiques des années 1980, Da Dong a été parmi les premiers à accompagner la transition entre le «manger à sa faim» et le «bien manger». Mais aussi, à vivre la rencontre entre tradition orientale et modernité occidentale. Il doit sa célébrité à des recettes inventives, comme l'araignée de mer au vin de Shaoxing,

le concombre de mer braisé accompagné de nouilles traditionnelles de Pékin ou la salade de champignons et caviar. De quoi briller dans un monde culinaire longtemps resté sous la coupe de l'Etat communiste. Da Dong a surtout montré la voie aux autres cuisiniers pékinois. Dans une Chine portée sur le matérialisme, la notoriété d'un restaurant dépend de son chiffre d'affaires plutôt que de la créativité de son chef. Grâce à des hommes tels que Da Dong, cette profession jadis méprisée sait désormais qu'à force d'acharnement, un cuisinier peut se faire un nom et se retrouver à la tête d'un empire.

Il s'attaqua au concombre de mer, mollusque d'aspect peu appétissant mais très recherché

Les chefs chinois ont longtemps été complexés par un statut social peu valorisant. Wang Yijun, 80 ans, l'un des plus grands maîtres de la cuisine classique, n'a jamais oublié ses débuts d'apprenti cuisinier, en 1946. Il avait 14 ans. «On nous désignait alors sous le nom de "chuizi" ("gens de cuisine"), des travailleurs manuels tout en bas de l'échelle de la société féodale», raconte-t-il. Par la suite, les communistes ont imposé le terme moins péjoratif de «chushi» ("technicien cuisinier") et des salaires plus décents. Reste que, jusque dans les années 1980, «cuisiner était encore si mal considéré qu'il était difficile de trouver une épouse!» affirme Liu Guangwei, un ancien chef qui dirige aujourd'hui East Eat, un groupe de communication spécialisé dans la restauration et l'organisation de concours culinaires. Les consommateurs de l'ère maoïste n'étaient pas connus pour leurs palais aventureux. Il y a encore trente ans, la Chine mangeait terne – seulement un peu mieux dans la poignée de restaurants d'Etat accueillant les hauts dirigeants et les VIP étrangers. Les premiers nouveaux riches des années 1990 n'ont pas relevé le niveau. Qu Hao, chef multimédaillé, se souvient des repas qu'ils organisaient alors : «Les tables devaient être garnies de plats hors de prix même si c'était mauvais. Ils n'étaient pas là pour savourer mais pour en mettre plein la vue des gens avec qui ils voulaient faire des affaires.»

C'est cette cuisine «si dépassée», dit-il, souvent servie «en tas dans un bol», au mieux ornée d'une carotte sculptée en tête de dragon, qu'a voulu moder-



A l'aube d'une nouvelle journée de travail, les serveuses de l'un des restaurants de Da Dong attendent d'être passées en revue. La plupart sont des «mingong», des migrants venues de province pour travailler dans la capitale.



C'est à Shanghai et non à Pékin que l'on trouve le seul restaurant de Chine classé dans les cinquante meilleures tables du monde. Il s'agit du Mr & Mrs Bund (photo), du chef français Paul Pairet, qui occupe la quarante-troisième place.



niser Da Dong. Entré en cuisine à 20 ans sous l'impulsion d'un père lui-même chef, il s'est d'abord formé aux quatre grandes écoles traditionnelles de la gastronomie chinoise : les saveurs aquatiques du Shandong, la cuisine fine de Canton, les assaisonnements explosifs du Sichuan, la douceur esthétique du Jiangsu. Après dix ans d'apprentissage studieux, ses supérieurs du restaurant d'Etat de canard laqué où il travaillait depuis 1985 l'envoyèrent superviser une nouvelle branche de l'enseigne. Mais au bout d'un an, les affaires étaient catastrophiques. «J'ai démissionné et suis rentré chez moi le cœur plein de frustration», raconte Da Dong. J'ai réfléchi et réalisé qu'être cuisinier et manager sont deux métiers différents. Le premier se soucie des plats, le second des clients. C'est ce qui m'a décidé à entamer des études de gestion. Et plus j'apprenais, moins je pouvais arrêter», raconte-t-il dans un petit bureau encombré d'un fouillis de livres de cuisine, albums de calligraphie, magazines de photo ou gadgets informatiques. Lorsqu'il décrocha son MBA de la City University de Macao, au bout de huit années d'études menées de front avec sa carrière, Da Dong avait une vision plus claire des limites de la gastronomie chinoise et du rôle qu'il pouvait jouer. C'était en 2001, en pleine vague de privatisations des restaurants d'Etat. Da Dong emprunta de quoi racheter le restaurant de canard laqué de ses débuts. Puis, armé de son diplôme d'entrepreneur et coiffé de sa toque de «maître technicien supérieur» – le plus haut des six grades culinaires décernés par l'administration communiste –, il passa à l'offensive.

Première étape : promouvoir une cuisine plus diététique auprès d'une société urbaine chinoise soudainement enrichie et vivant entre surpoids et hypertension. Da Dong avait déjà mis au point une technique de cuisson permettant d'obtenir un canard laqué à la pékinoise aussi croustillant mais deux fois moins gras que la recette classique. Cette fois, il s'attaqua au concombre de mer, mollusque d'aspect peu appétissant mais très recherché en Chine pour ses bienfaits nutritifs. Da Dong l'adapta avec succès dans une mégapole en plein bouillonnement. L'exode rural vers la capitale des «mingong», les migrants de l'intérieur, lui permettait d'obtenir désormais des ingrédients du terroir indisponibles •••

SHANGHAI, CAPITALE DES GOURMETS

Une seule table de Chine continentale figure parmi les «Cinquante meilleurs restaurants du Monde 2013», le palmarès établi chaque année par la bible britannique «Restaurant». A la quarante-troisième place, on trouve ainsi le Mr & Mrs Bund, à Shanghai, du chef français Paul Pairet. Ses menus sont emblématiques de cette cuisine cosmopolite dont la ville la plus peuplée du pays, où vivent beaucoup d'expatriés, est devenue la vitrine. En matière de haute cuisine chinoise, la mégapole reste en tout cas bien loin devant Pékin, estime le «gastro-nomade» chinois Boris Yu, membre du jury des Asia 50 Best Restaurants (voir le site worlds50best.asia), sous-section régionale du classement planétaire établi par «Restaurant» : «La différence entre les deux, c'est un peu la même qu'entre New York et Washington, explique-t-il. Shanghai, plus tourné vers la finance et les affaires, est beaucoup plus sophistiqué que Pékin, centre politique et diplomatique.» Surprise en tout cas : à la vingt-cinquième place de cet Asia 50, le premier restaurant tenu par un chef chinois en Chine continentale est implanté non pas à Shanghai, mais à Hangzhou, grande ville au sud de la mégapole. Le 28 HuBin Road est le restaurant gastronomique de l'hôtel Hyatt Regency. Son porc dongdo, ses crevettes au thé longjin, ses émincés d'anguilles sautées et ses foies de volaille aux épices – quelques-unes des spécialités de la province du Zhejiang – y sont revisités par le chef Shen Liexing. Pour Boris Yu, c'est d'ailleurs dans les nouveaux hôtels de luxe des immenses villes secondaires du pays que sont en train d'émerger «les chefs créatifs de demain». Yangzhou, près de Nankin, compte elle aussi deux toques de renom : Wusong De, derrière les fourneaux de l'hôtel ShiZilou, et Liu Jun, qui officie à l'hôtel Xiao Pan Gu. De jeunes cuisiniers managers aussi à l'aise avec la tradition régionale qu'avec la cuisine internationale. Leur clientèle ? D'après Boris Yu, surtout des hommes d'affaires chinois, mais également une classe moyenne provinciale qui souhaite désormais vivre une expérience culinaire hors du commun sans avoir à se rendre dans les grandes villes. J.-C. Servant

MODES DE VIE





LES PLATS SUCCOMBENT AU DESIGN, MAIS LES PRÉCEPTES DE CONFUCIUS RÈGNENT EN COULISSES



C'est le coup de feu pour la brigade travaillant dans les cuisines du premier restaurant acquis par Da Dong, dans l'est de Pékin. Les tâches sont hiérarchisées à l'extrême, suivant le modèle confucéen jadis en vigueur dans les cuisines impériales.



••• jusqu'alors à Pékin. La mondialisation, de multiplier les échanges culinaires avec l'étranger. Aujourd'hui, Da Dong voyage beaucoup, se frottant autant à la haute cuisine française qu'à la cuisine moléculaire espagnole. Et ne cache pas l'origine de son inspiration : «J'ai synthétisé la pensée de nombreux chefs, ceux de Chine, ceux de l'étranger.»

Deuxième étape, Da Dong a révolutionné le dressage, composant pour ses assiettes une «atmosphère visuelle» susceptible de «sublimer la saveur» de plats ancrés dans la tradition locale. Harmonie des couleurs, contraste des vides et des pleins... Le chef a labellisé le tout sous le nom de «yijingcai», littéralement «la conception artistique de la cuisine». L'un des plats les plus emblématiques de la yijingcai est intitulé «Travers de porc doux devant la rivière enneigée». Cette création est la star d'une vidéo qui passe en boucle dans la vaste entrée au look minimaliste de son restaurant de la place Jinbao, où les diners sirotent un cocktail en attendant qu'une table se libère. Sur l'écran, maître Da Dong, le regard grave et le geste théâtral, saupoudre de sucre glace de minuscules morceaux de viande caramélisés posés sur un morceau d'ardoise orné d'une branche de pin, le tout formant un micropaysage d'estampe. «Lorsqu'une société atteint un certain niveau de développement, les gens commencent à s'attacher à ce qu'ils portent ou ce qu'ils mangent, justifie-t-il. Ma cuisine est l'affirmation d'un mode de vie et du bon goût à la chinoise.» Et ils sont nombreux à lui reconnaître ce mérite. Tel Fu Yang, 35 ans, étoile montante de la cuisine fusion pékinoise et chef du restaurant Le Quai : «Da Dong représente une gastronomie chinoise moderne et en mouvement, souligne-t-il. Il dit souvent : "Celui qui n'innove pas a intérêt à s'y mettre!"» Même enthousiasme pour Xu Bo, formé par Da Dong et responsable de son département d'expérimentation : «Dans tout le pays, les chefs s'inspirent déjà de nos créations. Mais on les laisse faire, nous ne sommes pas seulement là pour faire du business mais pour faire avancer la gastronomie locale. Il est temps que les chefs soient, comme en Europe, considérés comme des artistes.»

Des masterchefs qui devront encore trouver un écrin où poser leur hachoir. Le Pékin des •••





QUATRE PLATS ET UNE SOUPE : LE PARTI A MIS À LA DIÈTE LES BANQUETS OFFICIELS

●●● grandes toques est en plein chamboulement. Les adresses de prestige d'une capitale qui compte près de 50 000 restaurants se sont longtemps nourries de l'argent public des banquets officiels. Cependant, les agapes des cadres communistes ont tant exacerbé le mécontentement populaire que le président Xi Jinping y a mis un terme à son entrée en fonction, à la fin 2012. Les repas de fonctionnaires sont aujourd'hui réduits à «quatre plats et une soupe». Ce menu peut sembler copieux mais, comparé à la quinzaine de plats servis naguère dans les banquets officiels, il relève de la plus stricte austérité. L'impact économique a été immédiat sur un grand nombre d'établissements huppés. Le maître traditionnel Du Guangbei, gérant des restaurants de l'hôtel d'Etat Beijing News Plaza, parle d'une chute de la fréquentation de 30 % chez eux, mais de 50 %

pour d'autres, voire de fermetures pures et simples. «La restauration chinoise était auparavant organisée autour de sept types de repas, les officiels et ceux pour les affaires, les tou-

ristes, les mariages, la famille, les amis ou encore le travail. Avec les nouvelles règles, le premier segment a été quasiment effacé mais les autres sont en plein essor», tempère l'ex-chef et aujourd'hui entrepreneur Liu Guangwei. Da Dong, qui a toujours ciblé une clientèle d'hommes d'affaires et d'expatriés capables de régler une note tournant souvent autour de soixante euros par personne (soit un dixième du salaire mensuel moyen à Pékin), a d'ailleurs mis les bouchées doubles pour accompagner ce virage. Il a ainsi investi cinquante millions de yuans, plus de six millions d'Euros, dans son plus récent restaurant pékinois, ouvert cet été : un cube de verre de trois étages au milieu d'un vaste jardin au pied du stade des Ouvriers. Capacité : 700 couverts servis par plus de 300 employés. Avec d'autres filiales en cours d'aménagement, l'empire Da Dong comptera d'ici au printemps 2014 huit restaurants à Pékin, mais aussi à Shanghai, ville-laboratoire de la gastronomie chinoise.

Certains chefs se sont donc mis au marketing et sont parvenus à bousculer les règles. Pourtant, en coulisses, peu de choses ont changé. La hiérarchisation des tâches est poussée à l'extrême, ●●●



Deloche / Godong - Leemage

Le taoïsme, doctrine de la dynastie Tang, préconisait une cuisine saine et végétarienne. Ici, une fresque dédiée à Lao Tséu dans le temple du Nuage blanc de Pékin (viii^e siècle).

Le père de la gastronomie chinoise se nommait Yi Yin. Cet esclave de l'époque Shang (1570-1045 av. J.-C.) aurait séduit les papilles de son souverain pour lui démontrer que réussir un plat et bien gouverner un royaume relèvent d'un même talent : il faut savoir maîtriser le feu et assaisonner à point ! Devenu premier ministre, le fin gastronome a laissé divers traités et préceptes

QUAND DES DIÉTÉTIENS NOURRISSAIENT LES EMPEREURS

culinaires qui ont fait date, notamment la recherche d'un équilibre des «cinq goûts» : acide, sucré, amer, épice, salé. Les chefs de la Chine antique devaient également faire preuve d'imagination pour varier les menus. «Leur principal outil était le "ding", un lourd tripode de bronze, explique le maître Wang Yijun. Il permettait essentiellement de faire bouillir, mijoter ou cuire à l'étuvée.» Il faudra attendre la banalisation

de la cuisson au wok à partir des Ming (1368-1644) pour que s'impose la palette culinaire encensée par des générations de lettrés chinois. Une cuisine faisant la part belle à l'équilibre diététique, étroitement lié à la médecine traditionnelle. «Un dicton populaire dit bien que la maladie entre par la bouche», rappelle le chef Du Guangbei. Cet équilibre était très soigné par les maîtres des

cuisines de la Cité interdite. Ils avaient en effet pour première mission de préserver la santé du fils du Ciel et de sa cour. Pour découvrir les anciennes recettes impériales, on peut toujours se rendre à Pékin au restaurant de la famille Li, qui descend d'un des chefs du protocole du dernier empereur de Chine. (Li Jia Cai : 77, Dongtangzi Hutong, Dongcheng District.) S.O.

Baisse des prix, Baisse des taux de crédit, Baisse des transactions...

La baisse oui, mais jusqu'où ?

- Les villes où la baisse est déjà terminée et celles où elle va continuer
- Crédit : nos astuces pour emprunter encore moins cher
- Loi Duflot : ce qu'elle va changer pour les bailleurs et les locataires

Et aussi, le guide pratique de l'acheteur et du propriétaire



On a tous intérêt à lire Capital



LES «MEISHI» («JOLIS METS») NE SONT PAS ENCORE ARRIVÉS DANS LES GARGOTES OCCIDENTALES



La Chine est devenue le premier marché pour les vins de Bordeaux. Mais dans les caves (ici les sommeliers d'un des restaurants de Da Dong), il y a aussi des crus locaux. D'ici à 2015, le pays devrait devenir le cinquième producteur viticole de la planète.

●●● dans le prolongement du modèle confucéen en vigueur depuis deux millénaires au sein des grandes cuisines. L'apprenti est, sans surprise, mis à l'épreuve des petits boulots – éplucher, éviscérer, découper, disposer – avant d'être autorisé à préparer un plat froid, farcir des raviolis et, enfin, approcher les feux. «La cuisine chinoise est complexe et exigeante», justifie Qu Hao, chef vénéré et l'un des visages les plus familiers des émissions culinaires qui se sont banalisées ces dix dernières années en Chine. «En Europe, vous programmez vos fours et vous attendez que ce soit prêt, précise-t-il. Ici, il faut rester à côté du feu, humer, modifier l'intensité des flammes.» Et, ajoute-t-il en tournant ses bras musclés au-dessus d'un wok imaginaire, «mélanger jusqu'à ce que l'odeur nous dise que c'est cuit comme il faut».

Le futur chef doit également emmagasiner une infinité de connaissances sur les ingrédients et leurs variations régionales. «Savez-vous que les pousses d'ail chinois récoltées juste après une pluie d'après-midi au printemps ont une saveur incomparable ? demande Qu Hao. Ou que des boulettes de poisson doivent fondre sur la langue dans le Jiangsu mais croquer sous la dent dans le Guangdong ? Un grand chef doit maîtriser ces nuances.» Quinze à trente ans de dur labeur sont nécessaires avant d'y parvenir. Mais il faut aussi pouvoir trouver un «shifu», un maître expérimenté, devant qui on doit prêter serment en se frappant le front par terre en signe d'humilité avant qu'il n'accepte de transmettre son savoir. «Aujourd'hui, avoir un maître reconnu peut en outre faciliter les choses pour obtenir un meilleur poste ou un meilleur salaire», estime Du Guangbei.

Reste ensuite à devenir manager. «Culturellement, le statut du patron reste supérieur à celui du cuisinier. La personnalité reste dans l'ombre du business», explique Fu Yang, le jeune chef du Quai. «La Chine se développe vite, chacun aspire à évoluer : quand un cuisinier a acquis une bonne technique, sa valeur ajoutée n'est plus d'être aux fourneaux»,

insiste Liang Di, l'une des rares femmes dans une profession physiquement éprouvante. Cette ancienne cuisinière a cofondé avec son époux la chaîne Meizhou Dongpo (référence à une ville et un célèbre poète classique du Sichuan). Elle symbolise la réussite suprême : le succès commercial. Ses quatre-vingts établissements servent chaque jour une cuisine de terroir à 40 000 clients. En Chine, un restaurant qui marche est en effet aussitôt dupliqué, dans plusieurs quartiers, puis dans plusieurs villes. Pour nourrir leur expansion, certaines chaînes, en tête desquelles Meizhou Dongpo, ont par ailleurs investi dans d'immenses «cuisines centrales» semi-mécanisées qui livrent en continu des sauces conditionnées en doses standard ou des brioches fourrées à la viande prêtes à cuire. «Les plats classiques sont passés par l'épreuve des ans et des goûts, explique posément Liang Di. Pourquoi ne pas faire confiance à la tradition ? Cela n'empêche pas de recourir à des outils modernes pour la soutenir, ni de faire évoluer certains plats.» Comme un nombre grandissant de ses collègues, Liang Di s'appuie sur une carte remodelée tous les trois mois. Un choix dicté par le marketing, mais aussi par un adage de Confucius : «Un aliment ne doit pas être consommé hors saison.»

Verra-t-on ces nouveaux ambassadeurs de la cuisine chinoise exporter leur savoir-faire à New York, Londres ou Dubaï ? Le nom de Da Dong est aujourd'hui connu au-delà de la Grande Muraille. En mai 2012, Alain Ducasse l'a ainsi accueilli avec une équipe de treize cuisiniers au Jules Verne, le restaurant gastronomique de la tour Eiffel. Les connaisseurs de la gastronomie pékinoise estiment toutefois que les obstacles logistiques, linguistiques, administratifs et culturels sont encore trop nombreux pour tenter l'aventure. Et pourtant, il y a des places à prendre. Pour le chef Qu Hao, on ne trouve en Europe que des gargotes tenues par «des jeunes sans expérience ou des familles émigrées servant des plats ne ressemblant à rien». Il poursuit, accablé : «Comment s'étonner que les Occidentaux continuent à avoir une vision erronée de la cuisine chinoise ?» Las, en attendant, les étrangers qui souhaitent savourer d'authentiques «jolis mets» («meishi»), le terme utilisé en chinois pour désigner la gastronomie, devront se résoudre à prendre un billet d'avion pour la Chine. ■

Stephanie Ollivier

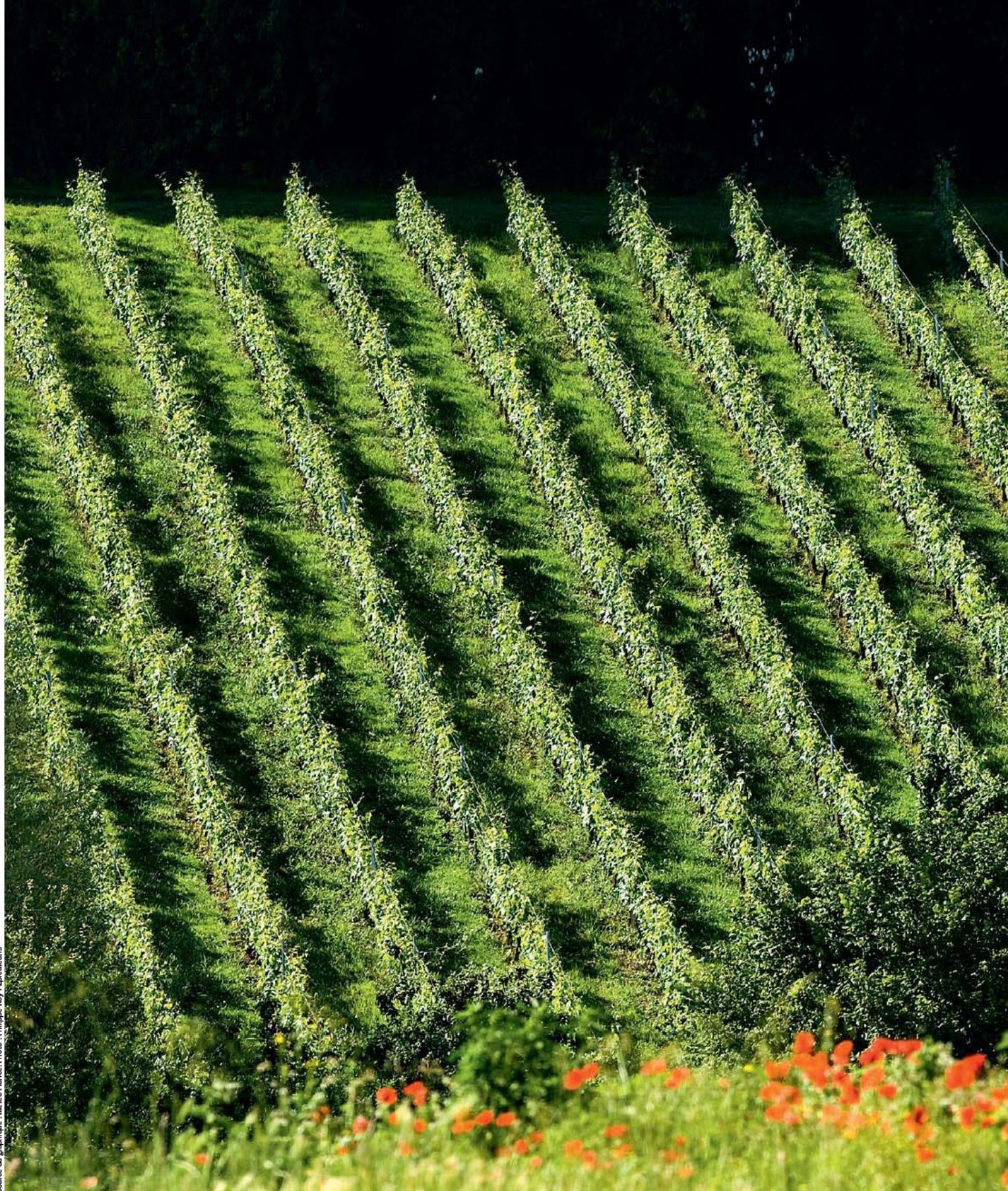




Voici celui qui tient toute la presse. Le marchand de journaux.

28.000 marchands de journaux se lèvent chaque matin pour que les Français trouvent leurs magazines.
Par cette annonce, publiée dans tous les titres, la presse magazine leur dit merci.

ENVIRONNEMENT



RÉCHAUFFEMENT PLANÉTAIRE

LA FRANCE FACE

AUX ALÉAS DU CLIMAT

En Champagne, les vendanges n'ont jamais été aussi précoces. En Aquitaine, les rivages changent de visage. En Rhône-Alpes, les rivières perdent du débit... Tour d'horizon de ce qui n'est déjà plus comme avant.

PAR CÉCILE CAZENAVE (TEXTE)

1988
275^e
Jour du calendrier où ont commencé les vendanges à Saint-Emilion.

2009
258^e

LE RAISIN MÛRIT DE PLUS EN PLUS TÔT

Finis les vendanges tardives ? Parfois avant même la mi-septembre, les saisonniers sont à pied d'œuvre dans le Bordelais (ici, à Saint-Emilion, Gironde), alors qu'autrefois le raisin arrivait rarement à maturité avant l'automne : tout au long du XX^e siècle, la récolte des grappes débutait, en moyenne, autour du 270^e jour de l'année (le 26 septembre).

Dix jours d'avance ! Le printemps montre à peine le bout de son nez mais les poiriers, de l'Anjou à la Dordogne, sont déjà en fleurs. Idem dans tous les vergers de l'Hexagone : par rapport à il y a vingt ans, les fruitiers bourgeonnent précocelement. Les vignes suivent la tendance. En Champagne, on se prépare aux vendanges dès la fin août soit, en moyenne, deux semaines plus tôt qu'autrefois. Du nouveau aussi dans nos cieux : des nuées de cigognes blanches, migratrices transsahariennes, hivernent désormais par centaines en France. Et, dans les forêts du nord du pays, les amateurs de champignons vont de surprise en surprise. Ils dénichent plus souvent qu'auparavant cèpes et bolets thermophiles, c'est-à-dire aimant la chaleur...

Pour la communauté scientifique, nul doute n'est plus permis : ces modifications sont causées par l'accélération de la hausse des températures, elle-même liée aux émissions de gaz à effet de serre d'origine humaine. En métropole, cette hausse a atteint, au siècle dernier, 0,7 °C en moyenne dans la moitié nord-est et 1,1 °C dans le sud-ouest. Malgré d'importantes variations annuelles, les chercheurs savent que l'emballage du thermomètre a déjà des conséquences sur la neige, la mer et les rivières, mais aussi les plantes et les animaux. Et donc sur nos activités quand elles sont étroitement liées aux écosystèmes.

MONTAGNES

LA MER DE GLACE SUR LA MAUVAISE PENTE

A 3 400 mètres d'altitude, le glacier de Taconnaz commence sa descente vers la vallée de Chamonix. Il coule depuis le dôme du Goûter, jusqu'à 1 700 mètres en amont du hameau du Nant. Quand viendra-t-il s'écraser sur les chalets en contrebas ? C'est la question que se pose Christian Vincent, chercheur au laboratoire de Glaciologie et Géophysique de l'environnement, près de Grenoble. Si le glacier adhère à son socle rocheux, c'est parce que sa température reste inférieure à zéro degré. Mais, au vu de mesures réalisées depuis 1994, le scientifique est catégorique : en moins de vingt ans, à cinquante mètres de profondeur, il s'est réchauffé de 1,5 °C. «Nos outils ne peuvent



Source du graphique : LPO. Photo : PPI / Photomontage

PETIT À PETIT, L'OISEAU FAIT SON NID

En automne, l'oie cendrée transitait jadis par la France pour se poser en Espagne, ou plus au sud encore. Aujourd'hui, des milliers de couples ne franchissent même plus les Pyrénées, mais profitent chez nous d'hivers cléments. Un phénomène qui s'intensifie depuis une trentaine d'années.



pas modéliser correctement ce qui se passerait s'il atteignait zéro degré, mais nous tentons déjà de répondre à la question la plus urgente : quand cela va-t-il arriver ?» explique Christian Vincent qui travaille, selon lui, sur l'un des meilleurs indicateurs du changement climatique.

Depuis le début des années 1980, les glaciers de montagne fondent et reculent vite. Ces géants des cimes ont déjà connu des fluctuations au cours des 18 000 dernières années. «Mais ils n'avaient pas subi d'alteration comparable à celle d'aujourd'hui depuis au moins un millénaire», ajoute Christian Vincent. Dans la vallée de Chamonix, le glacier des Bossons s'est rétracté de 950 mètres en trois décennies. Et la Mer de glace, elle, a perdu 600 mètres en vingt ans : à ce rythme, le train du Montenvers qui y conduit 800 000 visiteurs chaque année n'aura un jour plus aucune utilité. Déjà, EDF a dû organiser en 2009 le déménagement d'un captage d'eau sous-glaciaire, la prise alimentant la station hydroélectrique des Bois, dans la vallée, s'étant soudain retrouvée à l'air libre. L'énergéticien a dépensé dix millions d'euros pour la remonter d'un kilomètre en amont, sous cent mètres de glace, et continuer ainsi d'assurer la production de 113 millions de kWh par an, soit la consommation de 50 000 habitants. Une péripétie qui risque de se renouveler... L'équipe de Christian Vincent a simulé le devenir du glacier de Saint-Sorlin, dans le massif des Grandes Rousses, en Savoie. Même avec un scénario de réchauffement modéré (une hausse de trois degrés d'ici à 2100), il n'en restera pas même de quoi faire une boule de neige avant la fin du siècle. «D'après ce modèle, tous les glaciers situés à moins de 3 400 mètres d'altitude devraient disparaître», note le chercheur. C'est-à-dire la majorité des joyaux des Ecrins et de la Vanoise.

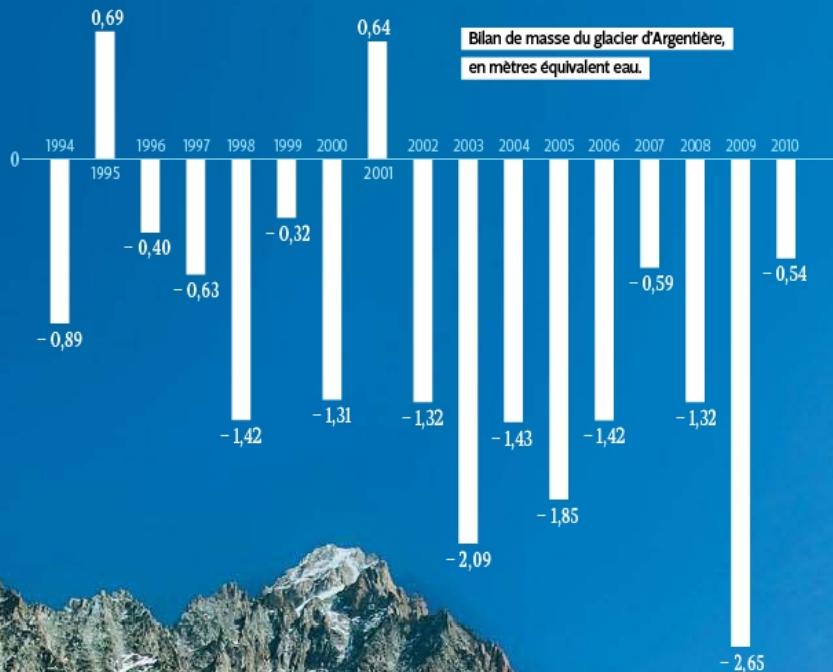
SANTÉ

ÇA GRATTOUILLE, ÇA CHATOUILLE

En vingt ans, les intolérances aux pollens ont doublé, indique Michel Thibaudon, directeur du Réseau national de surveillance aérobiologique, qui analyse depuis un quart de siècle les concentrations de ces particules végétales. Les allergies respiratoires toucheraient 20 % de la population européenne. Sur le banc des accusés, les bouleaux, •••

LA CRISE TOUCHE AUSSI LES GLACIERS

Chutes de neige aléatoires, alternance d'ététs frisquets ou caniculaires... La montagne est sensible aux caprices de la météo. Après avoir avancé puis reculé au cours du XX^e siècle, le glacier d'Argentière, dans le Mont-Blanc, subit depuis vingt ans une importante perte de volume. Tous les fronts glaciaires des Alpes sont touchés, à un rythme variable.





●●● cyprès, frênes et graminées, qui ont pourtant toujours fait partie du paysage. Après des années d'étude, le bouleau a enfin révélé ses secrets : un démarrage précoce de la pollinisation, une fin tardive et, pour couronner le tout, une quantité totale de pollen en augmentation spectaculaire, de 20 % en vingt-cinq ans ! «Plus l'exposition est importante, plus les risques augmentent», souligne Michel Thibaudon. Cette année, des personnes qui n'avaient jusqu'alors fait preuve d'aucune sensibilité ont été fortement malades.

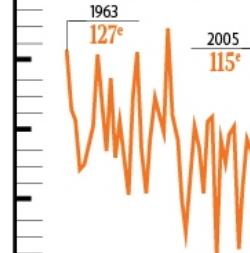
Une plante invasive pourrait aussi profiter de la montée des températures : l'ambroisie. Elle est arrivée d'Amérique du Nord dans la seconde moitié du XIX^e siècle, mais n'a commencé à proliférer là où le climat lui était favorable qu'à partir des années 1950. Elle a ainsi colonisé la France par le couloir du Rhône. Et on en trouve aujourd'hui jusqu'à... Orléans. En 2011, l'Agence régionale de santé Rhône-Alpes, région où elle s'est particulièrement bien implantée, a chiffré le coût des allergies induites à vingt millions d'euros. Du coup, un projet international de recherche a été consacré à l'ambroisie. Baptisé Atopica et financé par la Commission européenne, il réunit biologistes, allergologues, climatologues et experts en qualité de l'air. «Nous devrions être capables de dresser des cartes de la concentration de cette plante et ainsi de prédire le risque allergique», espère Nicolas Viovy, du laboratoire des Sciences du climat et de l'environnement. La seule hausse des températures estivales, déjà nette depuis cinquante ans, risque de permettre à l'ambroisie de s'installer dans le Nord de la France d'ici à 2050 et d'augmenter de 50 % sa production de pollen.

Ce qui est vrai des plantes allergisantes ne se vérifie pas forcément pour les autres maux. Jusqu'en 2010, une grande partie de la littérature scientifique et même l'Organisation mondiale de la santé alertaient sur les risques infectieux liés à la montée des températures. Aujourd'hui, les spécialistes s'accordent à dire que le réchauffement n'est pas le facteur principal de propagation des maladies. D'autres éléments, humains notamment, priment, comme le prouve l'étude des 177 agents infectieux apparus sur la planète dans les quarante dernières années. «Un virus, par exemple venu du Cameroun, met six heures en avion pour gagner la France dans la valise d'un voyageur, mais des décennies pour progresser à son rythme

DES POMMIERS IMPRÉVISIBLES

Printemps ensoleillé et hiver doux font le bonheur des vergers. Dans le Maine-et-Loire, la cueillette des goldens delicious est de plus en plus précoce. En 1963, les fleurs apparaissent la première semaine de mai. En 2005, elles ont éclos à la mi-avril. Le même scénario a été observé ailleurs en Europe et au Japon.

Jour du calendrier où fleurt le pommier golden delicious dans la région d'Angers.



Source graphique : Ifra. Photo : Ngel Cattin / Ifra / Biosphoto

naturel», explique Jean-François Guégan, de l'Institut de recherche pour le développement. Qu'on se rassure donc au moins sur un point : l'idée que l'affolement du thermomètre pourrait signifier le retour du paludisme en France tient du pur fantasme.

FORÊTS

LE PIN D'ALEP SE RABOUGRI À VUE D'ŒIL

Les forêts envoient déjà les signaux d'un monde bouleversé. Dans le Nord, les chênes et les hêtres atteignent leur taille adulte deux fois plus vite qu'il y a cinquante ans. Origine du phénomène ? Des printemps plus chauds, bien sûr, et de plus grandes concentrations de CO₂ dans l'atmosphère, qui boostent la photosynthèse. Comble du comble : la pollution de l'air joue le rôle d'engrais, grâce à une forte teneur en azote... Hélas, toutes les essences n'apprécient pas les envolées du mercure. Les canicules et sécheresses de 2003 et 2006 ont ainsi porté un grand coup aux forêts méditerranéennes. Depuis une décennie, le pin d'Alep de la Côte d'Azur se rabougrit, sa production dégringole d'un tiers chaque année, même ses aiguilles sont trois fois moins nombreuses et trois fois plus petites.

Les pics de chaleur sont-ils une conséquence directe du changement climatique ? Les spécialistes n'ont pas tranché. Mais les premières réactions de certains arbres n'augurent rien de bon. Nos forêts sauront-elles se défendre si les canicules se multiplient ? Si le thermomètre affiche deux, quatre, voire six degrés de plus ? La nature essaye de s'adapter : depuis 1985, 155 espèces de plantes herbacées typiques des sous-bois sont «remontées» de vingt-neuf mètres d'altitude par décennie dans les Alpes, les Pyrénées et le Jura pour retrouver la température qui leur convient. Une chose aisée en montagne pour des végétaux à cycle de vie court, sur un terrain où une baisse d'un degré Celsius correspond à seulement 150 mètres d'altitude en plus. Mais un défi pour les arbres : en plaine, ce même gain de fraîcheur correspondrait à un déplacement de 150 à 200 kilomètres vers le nord. «On ne le voit pas encore car la forêt résiste, indique Myriam Legay, spécialiste de l'Office national des forêts. Mais on va atteindre un seuil au-delà duquel elle ne pourra plus réagir.» La chercheuse craint qu'à terme certaines essences n'aient plus le temps ni de ●●●

••• s'adapter ni de migrer. Sans pouvoir prédire la date et l'ampleur du phénomène.

La Société forestière de la Caisse des dépôts et consignations a pris les devants. Cet organisme gère plus de 230 000 hectares de domaines privés. Afin de garantir l'investissement de milliers de propriétaires, ce fonds a désormais le changement climatique en point de mire.

Mesure phare : favoriser la plantation d'essences dites «de transition», capables de tolérer le climat actuel, mais aussi les évolutions envisagées par les différents scénarios des scientifiques. Ont ainsi été choisis un sapin de Douglas de l'Ouest américain réputé pour sa résistance à la sécheresse, des mélèzes qui perdent leurs aiguilles en hiver et endurent donc mieux les vents, ou encore des cèdres du Liban et de l'Atlas aptes à affronter des températures chaudes. Les feuillus n'ont pas été oubliés : «Certaines forêts sont fichues si on ne met rien à la place. Par exemple, le hêtre de la Haute-Marne, qui pousse sur un terrain calcaire, est condamné à disparaître dans quarante ans», affirme Max Pennerou de la Caisse des dépôts, qui souhaite lui substituer le robinier faux-acacia. Une essence de moindre valeur que le hêtre ou le chêne, mais qui a déjà trouvé des débouchés dans la filière bois, par exemple pour la fabrication des piquets de vigne.

EAUX DOUCES

LES POISSONS REMONTENT VERS LES SOURCES

Renaud Jalinoux, directeur du comité intersyndical pour l'Assainissement du lac du Bourget (Cisalb) a fait les comptes : dans les Alpes du Nord, le thermomètre a grimpé de 1,8 °C en un demi-siècle (trois fois plus que la moyenne mondiale) et les pluies ont diminué d'un tiers en dix ans. Les rivières qui alimentent le lac du Bourget ont vu leur débit se réduire, jusqu'à 40 %. Rien de dramatique pour l'instant. Régulée par un barrage, l'étendue d'eau n'a d'ailleurs perdu qu'un mètre de profondeur sur 145 durant la canicule de 2003. Malgré tout, «cette décennie nous a fait prendre conscience de la vulnérabilité de notre territoire, explique Renaud Jalinoux. Comment partager l'eau quand nous n'en aurons presque plus ?» Le lac dépend du Rhône auquel il est relié par un canal, et l'alimente à la fois. Or le plus puissant fleuve d'Europe devrait lui-même

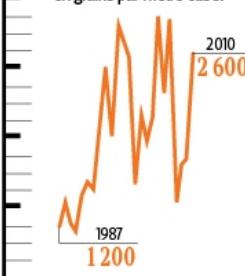


Source graphique : Réseau national de surveillance aérobiologique. Photo : Brigitte Marcon / Biosphoto

ON A L'AMBROISIE DANS LE NEZ

Plus le climat se réchauffe, plus cette plante invasive prolifère. Au grand dam de la population sujette aux rhinites polliniques, car cette plante, habituée des friches et des bords de route, secrète un pollen très agressif. A Lyon, la concentration de grains d'ambroisie dans l'air a plus que doublé en trente ans.

Evolution du cumul annuel des concentrations de pollen d'ambroisie à Lyon, en grains par mètre cube.



souffrir. Un collège de scientifiques vient de rendre sa copie : le quart sud-est de la France subit déjà des pénuries d'eau sur 40 % de son territoire et le Rhône pourrait perdre un tiers de son débit d'ici à 2050. «A Lyon, nous avons le climat d'Avignon dans les années 1960 ! s'exclame Martin Guespérau, directeur de l'agence de l'eau Rhône-Méditerranée-Corse, qui a commandé l'étude. Conséquence : il faudrait réviser les droits à l'eau pour protéger les activités humaines.»

Quatre centrales nucléaires sont refroidies par le fleuve, lequel abreuve un million de personnes. EDF a déjà dépensé 600 millions d'euros pour réduire les besoins des centrales du pays. «Mais à l'avenir quels seront les débits ? Seront-ils continus ou irréguliers ? s'interroge Claude Nahon, directrice du développement durable de l'entreprise. Nous avons besoin de modèles climatiques régionaux.»

Pendant ce temps, les animaux aquatiques ont déjà commencé à s'adapter. Des chercheurs du CNRS ont en effet analysé la répartition de trente-deux espèces de poissons des rivières françaises sur les trente dernières années. Résultat : ils remontent toujours plus haut (d'un peu plus de treize mètres par décennie) en direction des sources pour y chercher de la fraîcheur. Mais ils risquent quand même de finir grillés : la température moyenne de l'eau progresse plus vite qu'eux. A l'embouchure du Rhône, elle a augmenté de deux degrés en trente ans. L'écart peut sembler anecdotique, mais pour Martin Daufresne, de l'Institut national de recherche en sciences et technologies pour l'environnement et l'agriculture, il suffit à bouleverser radicalement les écosystèmes : «Imaginez quelqu'un qui vivrait en permanence avec trente-neuf degrés de fièvre, lance-t-il. La planète est malade, et nous commençons à peine à en voir les symptômes.»

VIGNES

LE THERMOMÈTRE ET L'ALCOOL EN HAUSSE

Bye-bye bordeaux gouleyants, languedocs charnus et subtils bourgognes ! Un vent d'apocalypse souffle sur nos vignobles. Selon une étude de chercheurs américains, le changement climatique devrait rayer de la carte nos précieux cépages en 2050. «Leur article est truffé d'erreurs, proteste Eric Duchêne, membre de l'Institut national de recherche agronomique (Inra) de Colmar. S'ils avaient raison, il n'y •••

PARIS BRÛLE, LES PARISIENS SE MOUILLET

C'est devenu l'un de leurs rituels favoris. Lorsque l'été devient torride, les enfants profitent des jets d'eau du parc André-Citroën pour se rafraîchir. Une journée est déclarée «estivale» lorsque le thermomètre franchit la barre des 25 °C. Ces soixante dernières années, le nombre de pics de chaleur annuels dans la capitale a doublé.

Nombre de journées où la température a dépassé 25 °C à Paris.





«... aurait déjà plus de gewurztraminer en Alsace !» Vignerons et scientifiques ne reprennent pas à leur compte les conclusions d'une modélisation trop grossière, mais ils font un constat : la vigne fleurit plus tôt, les grappes mûrissent plus vite. Les vendanges ont dû être avancées de quinze jours en moyenne en vingt ans. Et, à cause de la hausse des températures, le raisin a gagné un à deux degrés d'alcool depuis les années 1970. Plus besoin désormais de chaptaliser (de rajouter du sucre) ! «En réalité, ces changements sont plutôt positifs : la maturité est bonne, et on a du mal à trouver une mauvaise année dans les dix dernières», explique Eric Duchêne.

Les choses pourraient toutefois se gâter. Un mûrissement trop précoce pourrait faire vaciller l'équilibre entre sucres et acidité. L'Inra a déterminé qu'à la fin du XXI^e siècle l'ensemble du cycle serait avancé – on pourra vendanger jusqu'à quarante jours plus tôt – et que Rennes ou Versailles, dépourvus de vignobles aujourd'hui, deviendraient aptes à la viticulture. «La vigne ne va pas se déplacer toute seule, nuance l'agronome Iñaki Garcia de Cortazar Atauri, qui a participé à ce chantier de recherche. Heureusement, cette culture, qui a déjà subi de grands bouleversements dans son histoire, a toujours été pilotée par l'homme.» Autrement dit, les vignerons restent maîtres à bord. Nombre d'entre eux ont déjà arrêté d'effeuiller les céps pour que les grappes restent à l'ombre. Investir les coteaux orientés au nord serait une autre solution. Enfin, peut-être faudra-t-il changer de cépages. Il y a cinq ans, l'institut des Sciences de la vigne et du vin de Bordeaux a planté cinquante-deux variétés du monde entier pour les mettre à l'épreuve. En sortiront les prochaines championnes de la course à l'adaptation climatique. Et peut-être, pourquoi pas, de très grands millésimes.

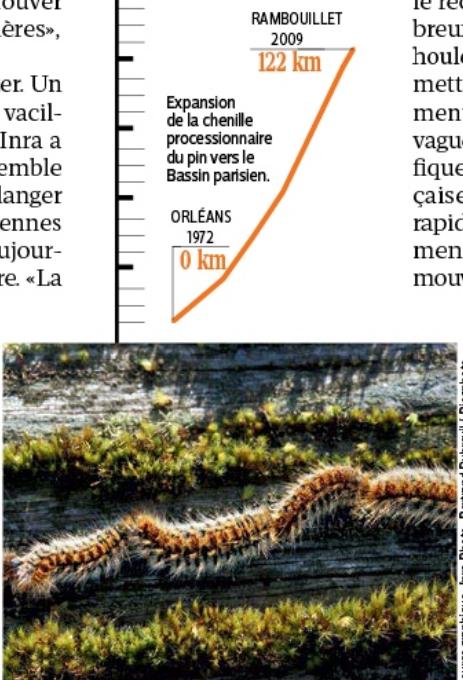
LITTORAL

LE TRAIT DE CÔTE RECULE

Nos grèves sont rongées, attaquées, dévorées. Pour s'en rendre compte, il suffit d'examiner la côte sableuse d'Aquitaine, où le littoral se rétracte de trois à dix mètres chaque année. A ce rythme, dans moins de trente ans, il aura perdu l'équivalent de 3 000 terrains de football. Mais, par manque

C'EST LA CHENILLE QUI REDÉMARRE

La vorace chenille processionnaire du pin, qui cause d'importants dégâts aux résineux, profite de l'emballlement du thermomètre. Entre 1972 et 2009, dépassant la Loire, l'insecte a progressé de 122 km vers le nord, alors que la température hivernale moyenne grimpait de 1,1 °C dans cette zone.



de preuves, aucun chercheur ne lie encore ce phénomène à l'évolution du climat. «Nous avons des difficultés à mesurer les effets d'origine climatique sur l'érosion côtière, mais ça ne veut pas dire qu'il n'y en a pas», explique Gonéri Le Cozannet, chercheur au bureau de Recherches géologiques et minières qui a participé au projet «Changements environnementaux côtiers», financé par l'Agence nationale de la recherche.

Ces deux dernières décennies, les satellites ont mis en évidence l'impact de la fonte des calottes polaires sur l'élévation des mers. Mais le recul du trait de côte, lui, dépend de nombreux autres paramètres, en particulier de la houle. Et les longues séries de mesures qui permettraient de connaître l'impact des changements climatiques sur le comportement des vagues font encore défaut. Même dans le Pacifique Ouest – notamment en Polynésie française –, où le niveau de l'océan monte plus rapidement qu'ailleurs, les scientifiques estiment que d'autres phénomènes, tels que le mouvement des plaques tectoniques, la transformation inconsidérée des bords de mer ou les forages, jouent un rôle peut-être prépondérant.

Constructions en surnombre, affaiblissement de l'apport sédimentaire des fleuves entravés par les barrages... en métropole aussi, nos côtes, telles celles du Languedoc-Roussillon, subissent les effets de décennies d'excès. Sans oublier que le sable, matière première du bétonnage du littoral, est prélevé surtout sur les plages. L'homme est donc plus responsable de la dégradation de ses rivages que les modifications du climat.

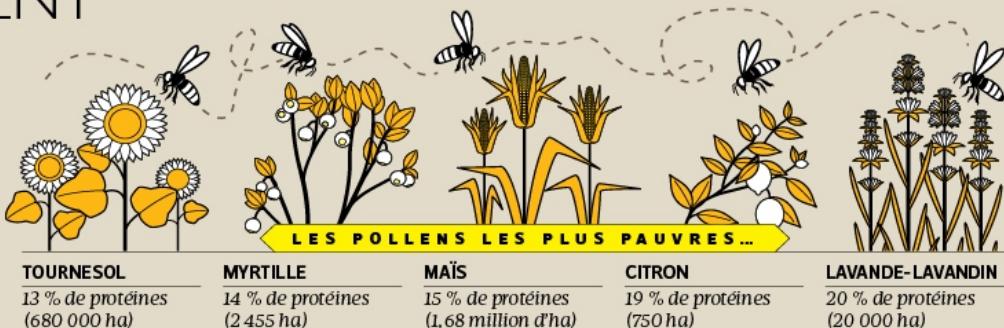
«Pendant encore quelques dizaines d'années, l'aménagement du territoire restera le facteur dominant dans les problèmes d'érosion», note Gonéri Le Cozannet. Puis la montée des océans finira par s'imposer...» On est encore loin des annonces inquiétantes du groupe de travail interministériel sur les impacts du changement climatique qui, en 2009, prévoyait plusieurs dizaines de milliers de logements et d'entreprises touchés en Languedoc-Roussillon si le niveau de la mer s'élevait d'un mètre d'ici à 2100. Pourtant, quelques communes prévoient déjà de s'implanter plus loin dans les terres, comme Vias, dans l'Hérault, ou la station balnéaire de Lacanau, en Aquitaine. A l'heure de la montée des eaux, ces villages auront peut-être une longueur d'avance. ■

Cécile Cazenave

ENVIRONNEMENT

DES PROTÉINES PLEIN LES CHAMPS

Les abeilles ont besoin des pollens, particules riches en protéines, pour assurer leur reproduction et leur croissance. En France, les cultures en sont une source précieuse, même si tous les pollens n'ont pas la même valeur nutritive.

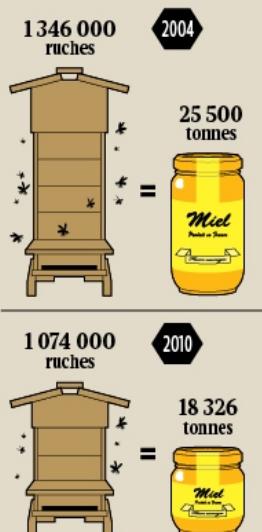


Panique dans les ruches françaises

Elles sont à la mode, les citadins les installent même sur leurs immeubles. Mais, à la campagne, le taux de mortalité élevé des abeilles inquiète. Apiculteurs et scientifiques ont encore du mal à identifier leurs ennemis.

PAR CÉCILE CAZENAVE (TEXTE) ET PHILIPPE PUISEUX (INFOGRAPHIE)

LA PRODUCTION DE MIEL EST EN BERNE



L'EUROPE A LE BOURDON

On considère que 10 % des ruches ne survivent pas à l'hiver. Au-delà de ce seuil, la situation devient anormale. Certains pays subissent de grosses pertes mais pas autant que les Etats-Unis, où des apiculteurs signalent avoir perdu la moitié de leurs ruches en 2012.

Pourcentage de pertes hivernales de ruches dans les pays européens.

■ LES PAYS OÙ L'HIVER EST LE PLUS MEURTRIER



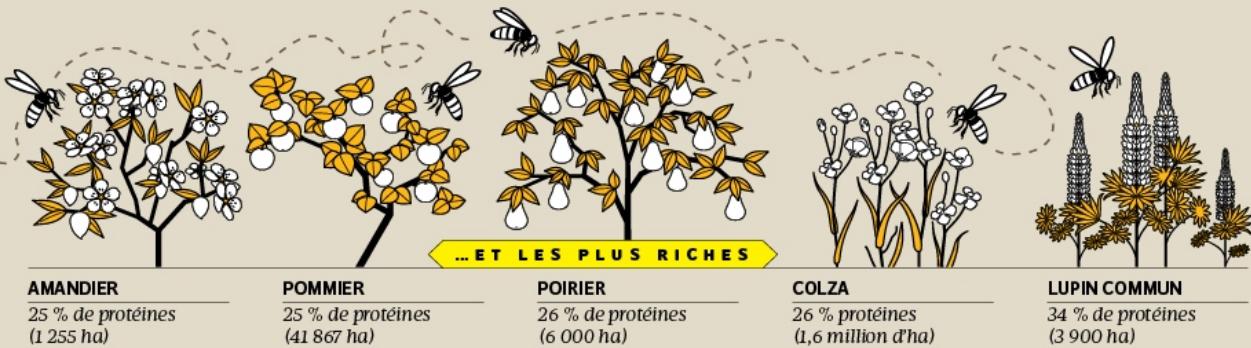
■ LES PAYS OÙ LES ESSAIMS RÉSISTENT MIEUX AUX FRIMAS



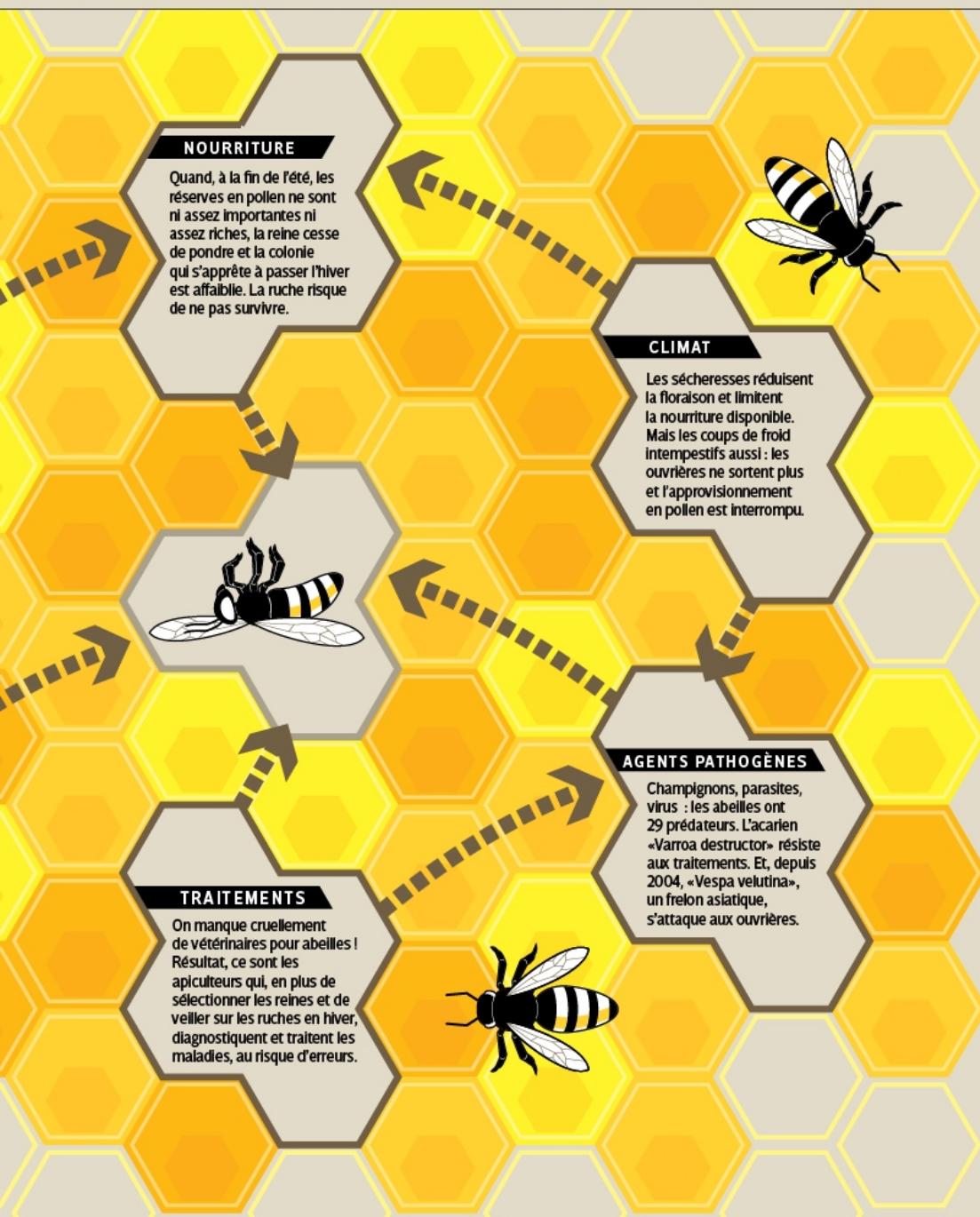
SIX FACTEURS CONJUGUÉS

Depuis plusieurs dizaines d'années, les spécialistes constatent des taux de mortalité anormaux dans les colonies d'abeilles. Jusqu'à présent, les recherches incriminent plusieurs facteurs sans parvenir à en isoler un en particulier.





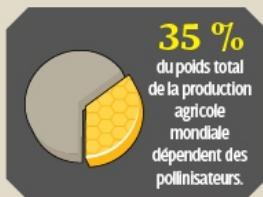
MENACENT LA SURVIE DES ABEILLES



SANS ELLES, PLUS DE FRUITS NI DE LÉGUMES



Les abeilles domestiques mais aussi sauvages, et les autres insectes pollinisateurs comme les syrphes ou les bourdons, assurent la reproduction et la fructification de la majorité des plantes à fleurs. Ils transportent le pollen de l'étamine au pistil.

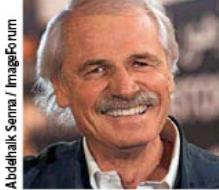


La majorité des cultures fruitières, oléagineuses, légumières, d'épices, de fruits à coques... disparaîtraient sans la pollinisation. Les céréales, elles, n'en dépendent pas.



Selon l'Inra et le CNRS, l'activité des polliniseurs – majoritairement des abeilles – représenterait 9,5 % de la valeur de la production agricole mondiale. En France, ce chiffre s'établirait entre 1,8 et 2,8 milliards d'euros.

ENVIRONNEMENT



YANN ARTHUS-BERTRAND
Photographe et
documentariste, il préside
la fondation GoodPlanet
(goodplanet.org).

Une saine utopie

Depuis 40 ans,
Yvon Chouinard
emprunte
son nom à la
Patagonie pour
vendre des
vêtements
écologiques.



Photo: picture / Minden Pictures

Chez lui, ni téléphone portable, ni e-mail, ni machine à laver. Yvon Chouinard passe le plus clair de son temps à pêcher à la mouche ou à surfer. Et pourtant, c'est le fondateur d'une firme florissante. Une entreprise de vêtements et de matériel «outdoor» (de plein air) dont le magazine «Fortune» a dit qu'elle était la «plus cool du monde». Une entreprise écologiste qui est aussi devenue la référence absolue pour les fabricants «responsables». Cette année, elle fête ses 40 ans. Alors, joyeux anniversaire !

L'entrepreneur américain, issu d'une famille de Canadiens français du Maine, est trop méconnu en France. Quand je l'ai rencontré, il m'a immédiatement marqué par ses manières simples et sa modestie. C'est pourtant une personnalité d'exception. Grimpeur émérite, il a réalisé dans les années 1970 des ascensions qui firent date, notamment en Patagonie, d'où le nom de l'entreprise qu'il a fondée avec des amis, Patagonia. Quant à ses talents d'industriel, certains les comparent à ceux de Steve Jobs : il a comme lui commencé dans un garage en briolanter et créé une société qui a transformé son secteur.

Mais Yvon Chouinard est porté par une autre vision que le créateur d'Apple, qu'il juge durement : «Ces gens ne veulent pas que vous puissiez réparer votre iPhone, ils veulent que vous en rachetiez un tous les ans. Je ne peux

pas leur faire confiance.» A l'inverse, il défend l'idée de responsabilité : «Quand vous passez votre vie dans la nature, vous comprenez que vous vous devez de la protéger.» Il a donc mené sa société et ses 1 200 salariés de façon à ce qu'ils jouent un rôle positif pour la planète. Il a été un pionnier du coton bio, de l'écodesign, des crèches d'entreprise ou du congé parental quand cela existait à peine aux Etats-Unis. Il est l'inventeur de «1 % pour la planète», un groupe de sociétés qui donnent 1 % de leur chiffre d'affaires à des ONG environnementales. Sa marque a elle-même reversé 46 millions de dollars. Pour diminuer l'empreinte écologique de son entreprise et lutter contre la surconsommation, il a mis en place un système de réparation et de recyclage de ses produits, et même lancé une campagne provocatrice : «Don't buy this jacket» («N'achetez pas cette veste»). Sous-entendu : n'achetez que si vous en avez besoin.

Le titre de son livre «Let My People Go Surfing» qui est à la fois une autobiographie et un manuel de management écologiste, résume l'originalité du personnage et de sa démarche (il a été traduit en français par «Homme d'affaires malgré moi : confessions d'un alter-entrepreneur»).

Dans sa bande de grimpeurs des années 1970, son meilleur ami, Douglas Tompkins, a de son côté fondé Northface, une autre société de matériel outdoor, mais il a pris une voie différente : en 1989, il a revendu ses parts de la firme (valorisée aujourd'hui à deux milliards de dollars), et a tout plaqué pour aller vivre en Amérique du Sud, au Chili et en Argentine, où il achète des terres, les réhabilite et les transforme en parcs naturels pour les confier ensuite aux Etats.

L'un a fait de son entreprise son utopie, l'autre a fait de son utopie une entreprise. Les deux nous montrent chacun à sa façon qu'il faut être un peu excentrique et croire à des idées folles pour changer la planète. C'est une belle leçon. Il y a mille et une manières de changer le monde : en créant un business responsable, en militant dans une ONG, en faisant des photos... A chacun de trouver la sienne. Et longue vie aux idéalistes qui changent le monde en réalisant leurs rêves. ■

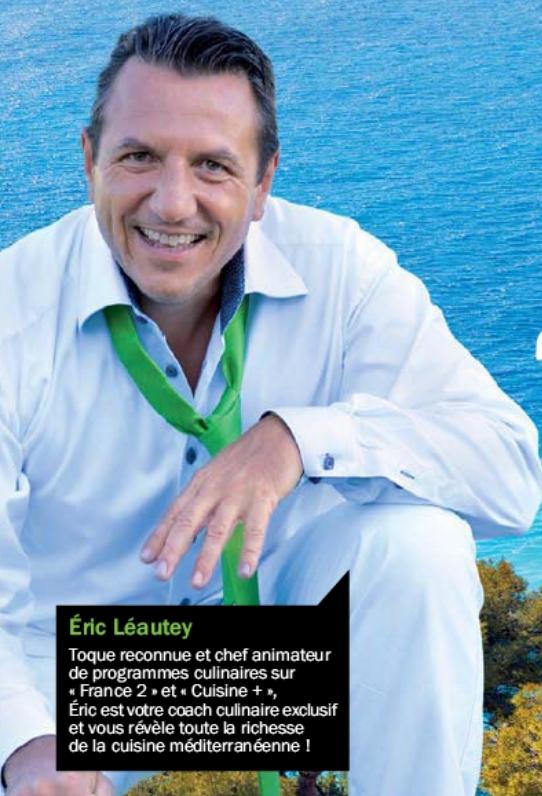
On le compare à Steve Jobs, mais les visions des deux hommes s'opposent

Propos recueillis par Olivier Blond

En croisière avec le chef Éric Léautey

EN MÉDITERRANÉE OCCIDENTALE DU 16 AU 23 NOVEMBRE 2013

réservez dès maintenant vos places...



Eric Léautey

Toque reconnue et chef animateur de programmes culinaires sur « France 2 » et « Cuisine + », Eric est votre coach culinaire exclusif et vous révèle toute la richesse de la cuisine méditerranéenne !



Vivez la magie de naviguer en Méditerranée à bord du Costa Serena, navire splendide à l'élégance originale et à l'équipage très attentionné et, découvrez à chaque escale, ces villes mythiques qui nous ont fait tant rêver.

Exceptionnel, vous partez avec le chef Éric Léautey.

Eric vous communiquera sa passion pour cette cuisine méditerranéenne à la fois sincère et érigée en art de vivre...

Il aura le plaisir de vous initier à la manipulation et à la préparation très simple de quelques-unes de ces produits du Sud, pleins de soleil, fraîchement cueillis ou pêchés.

“ Je serai heureux de partager avec vous cette croisière d'exception entre découvertes culinaires et plaisirs du voyage ”



VOS PRIVILÈGES GÉO EXCLUSIFS :

- Des cadeaux de bienvenue pour chacun.
- Une directrice de croisière vous est exclusivement dédiée.
A votre écoute, elle vous réserve un accueil chaleureux et répond à toutes vos questions pour faciliter votre voyage.
- « En Croisière avec le chef » une expérience passionnante réservée aux lecteurs de GÉO uniquement.
- « Les Ateliers d'Eric » une initiation participative pour apprendre le maniement et la préparation de produits qui feront à votre retour, la joie de vos convives.

Et en plus : croisière payable en 3 fois sans frais.
Croisière offerte aux enfants de - 18 ans.*

CROISIÈRE
À PARTIR DE
599€*
par personne
8 jours/7 nuits à bord
du Costa Serena

Au départ de Marseille,
cap sur l'Italie et l'Espagne,
un itinéraire fait de saveurs
et de contrastes...



1^e ESCALE :
SAVONE EN ITALIE



2^e ESCALE :
CIVITAVECCHIA ET ROME



3^e ESCALE :
PALERME ET LA SICILE



4^e ESCALE :
PALMA ET LES BALÉARES



5^e ESCALE :
VALENCE ET L'ESPAGNE

www.temptee.info - crédit photos : © Nodar Louis © Foto: Alex Thronov; Gert Hochmuth; Moreno Novello; Materialia Lombardia

DEMANDEZ LE PROGRAMME DÉTAILLÉ DÈS AUJOURD'HUI :

Pour vous inscrire et tout savoir sur « la Croisière Géo avec le Chef Éric Léautey »
en Méditerranée occidentale.

OUI, je souhaite recevoir la documentation de la croisière des lecteurs de Géo : « En croisière avec le chef »

Complétez et retournez ce coupon à : Costa Crociere S.p.A. - En croisière avec le chef - GÉO 2013 - 2 rue Joseph Monier - Bat C - 92859 RUEIL-MALMAISON CEDEX ou utilisez ce QR Code.

Mme M.

Adresse

Code postal

Ville

Tél.

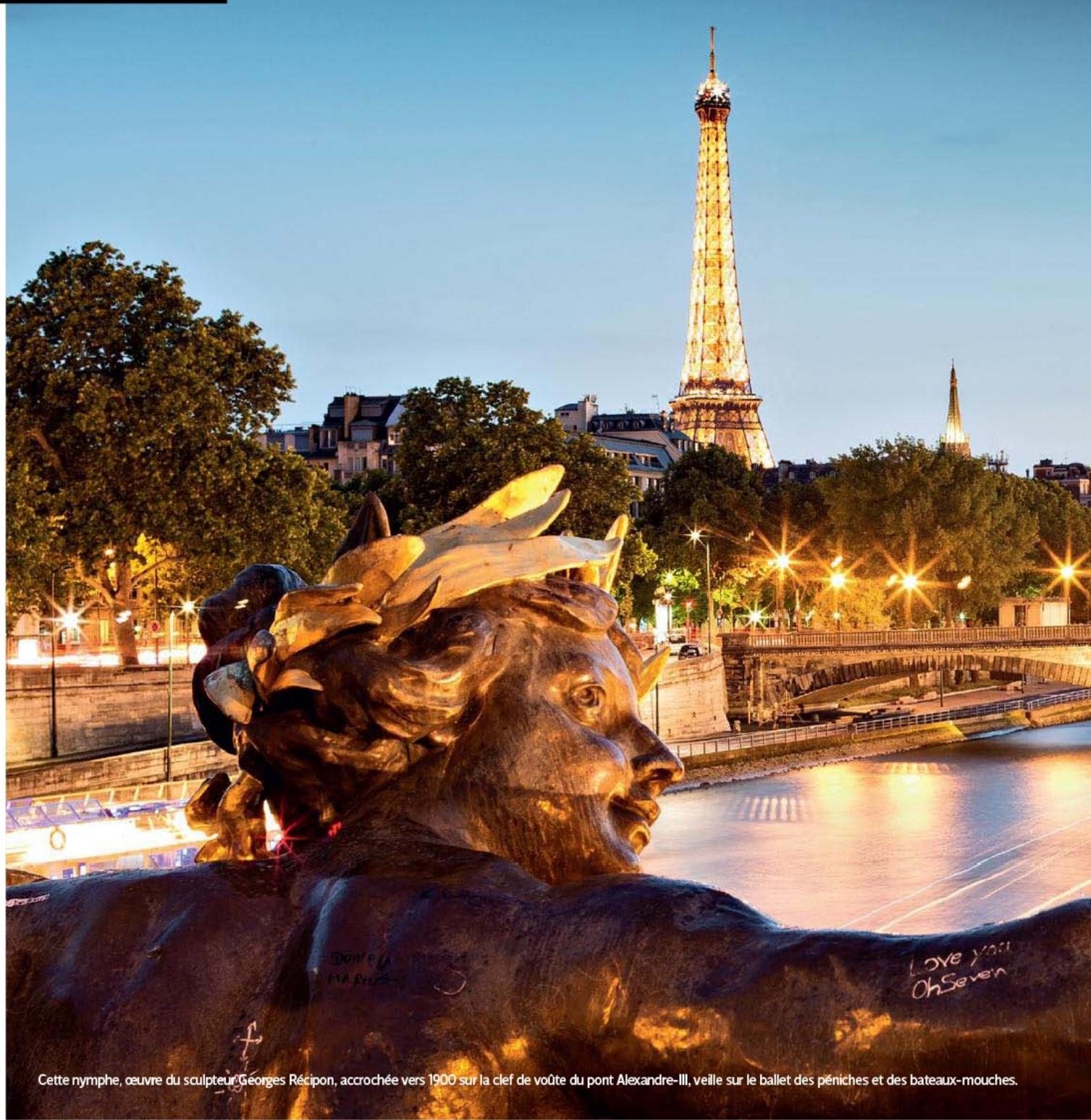
e-mail



GEO2013

GRANDE SÉRIE 2013

LA FRANCE
DU PATRIMOINE
MONDIAL
DE L'UNESCO



PARIS SUR SEINE

La ville, le fleuve et, sur un parcours de cinq kilomètres inscrit à l'Unesco, l'histoire qui se déroule en majesté... Le tableau a de quoi intimider, et pourtant, l'heure est venue pour les Parisiens de redécouvrir les plaisirs simples de leur mythique cours d'eau.

PAR OPHÉLIE NEIMAN (TEXTE), HORST ET DANIEL ZIELSKE (PHOTOS)



+ 12 PAGES :
LES TRÉSORS
D'ÎLE-DE-FRANCE

VERSAILLES
page 102

LES SITES
LE CORBUSIER
page 106

VAUX-
LE-VICOMTE
page 108

SAINT-DENIS
page 112

TROMPEUSE APPARENCE... EN RÉALITÉ, LE FLEUVE BOUILLONNE D'ACTIVITÉ

Le soir tombé, les bouquinistes (ici, quai Saint-Michel) plient boutique. Héritiers des colporteurs d'antan, protégés par l'Unesco, ils doivent se conformer à la réglementation et vendre seulement des livres et des vieux papiers. Sinon, gare aux amendes !





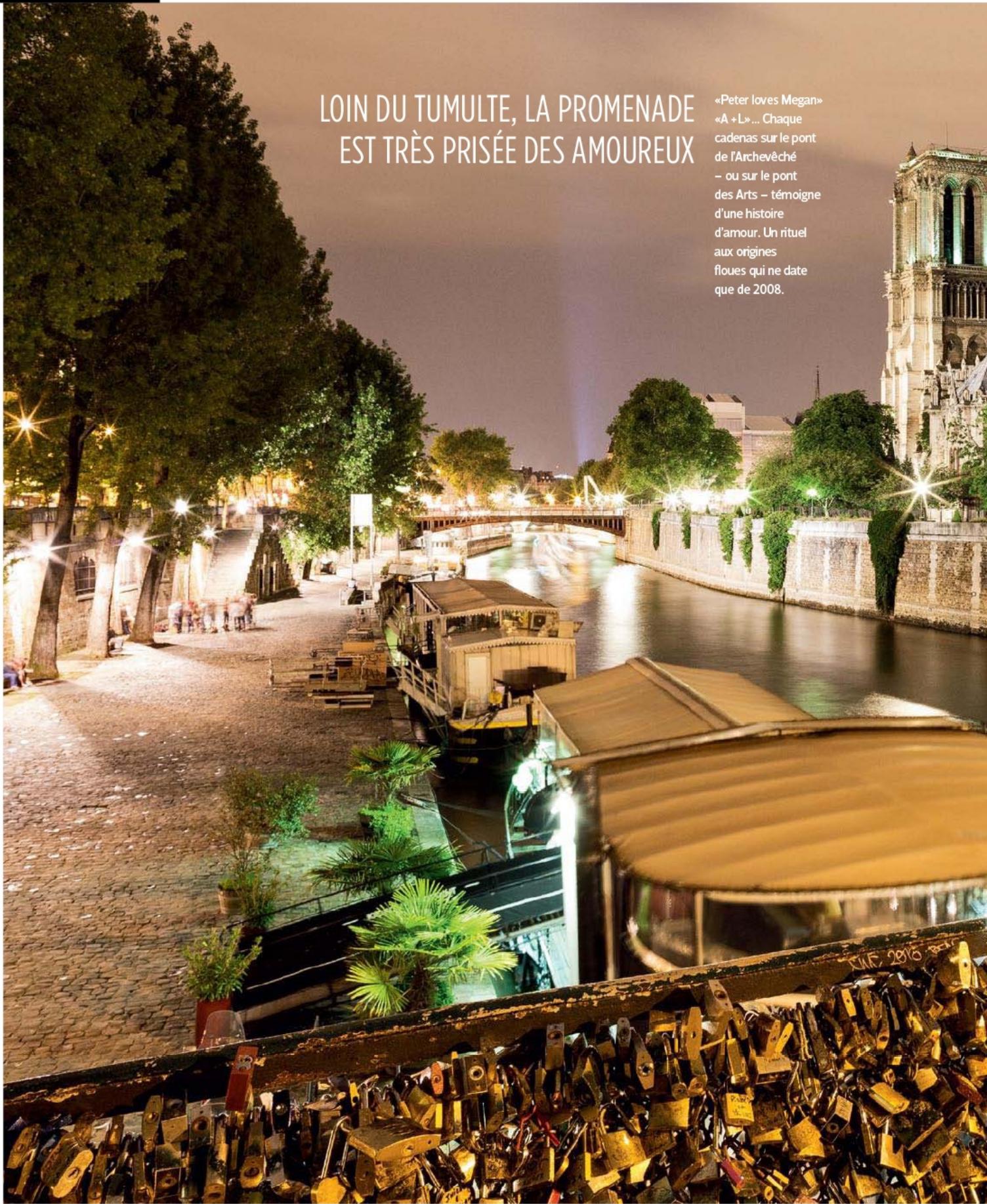
Périmètre inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco en 1991.

Avec lenteur, les mouvements miment la grue qui déploie ses ailes, feignent de chasser les nuages ou de repousser le singe. La douzaine de Parisiens d'âges divers qui enchaînent ces positions de tai-chi sur une estrade posée en bord de Seine, au petit matin de ce mercredi de juin, évoluent dans un cadre inédit. A leurs pieds, le fleuve s'écoule, paisiblement. Face à eux, le jardin des Tuileries et ses majestueuses frondaisons appellent à la promenade. Sur la gauche, vue sur l'obélisque de la place de la Concorde et, un peu plus loin, le dôme du Grand Palais. Dans son prolongement, encadré de l'or de quatre statues ailées, l'arc élégant du pont Alexandre-III barre l'horizon.

Il y a un an à peine, pareil spectacle n'était envisageable qu'à travers la vitre de sa voiture. Les quais, ici même, étaient familiers des seuls automobilistes pressés de partir ou d'arriver, mais difficilement accessibles aux promeneurs. Cet été, au terme de plusieurs mois de travaux qui ont coûté 26,6 millions d'euros, 2 300 mètres de berges rive gauche, depuis le musée d'Orsay jusqu'à la tour Eiffel, ont été rendus aux piétons. Sur le parcours, on trouve désormais des agrès, des tipis pour les enfants, des bulles de calme et de verdure, des jardins flottants sur l'eau. On peut se relaxer sur un transat, participer le week-end à un cours de danse ou de yoga gratuit face au Grand •••

LOIN DU TUMULTE, LA PROMENADE EST TRÈS PRISÉE DES AMOUREUX

«Peter loves Megan»
«A + L»... Chaque
cadenas sur le pont
de l'Archevêché
– ou sur le pont
des Arts – témoigne
d'une histoire
d'amour. Un rituel
aux origines
floues qui ne date
que de 2008.





LE SOUFFLE, LA VIE, LES PLAISIRS, ON LES PENSAIT RÉSERVÉS AU RESTE DE LA VILLE.



En 1900, le pont Alexandre-III était un symbole de l'amitié franco-russe. Autre époque, tout près de ces statues, sous le pont, une boîte de nuit a ouvert en 2007.

••• Palais, visiter une exposition éphémère, disputer une partie d'échecs ou simplement prendre un verre au bord de l'eau. C'est une nouvelle physionomie des bords de Seine qui s'offre à cet endroit aux vingt-neuf millions de visiteurs qui viennent chaque année à Paris, et dont la plupart passent non loin des berges au cours de leur séjour, aimantés par l'accumulation de sites exceptionnels. Mais au-delà de son attrait touristique, et malgré son périmètre limité, cette opération est un signe : celui de la réconciliation pro-

gressive des Parisiens avec leur fleuve. Oubliées, les décennies de désamour, quand il leur fallait se contenter de balades dominicales chez les bouquinistes, et que seuls les touristes s'approchaient au plus près du cours d'eau au gré d'une balade tarifée en bateau-mouche. Le site méritait tellement mieux. Inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1991, les cinq kilomètres entre le pont de Sully et ceux d'Iéna et de Bir-Hakeim forment l'une des perspectives urbaines les plus grandioses du monde. «La Seine est un petit

miracle, qui unit Paris, elle en fait le charme, elle en est le centre, s'émeut l'architecte et urbaniste Roland Castro. Le soleil s'y lève et s'y couche, et c'est alors le plus beau ciel de la ville. C'est également le plus beau boulevard.»

Et le plus fréquenté. Parce que les apparences sont trompeuses, on pourrait croire la Seine paresseuse, presque immobile, à peine troublée par son faible courant de deux kilomètres par heure. Erreur ! Bouillonnante d'activité, elle est depuis toujours au cœur du développement de la capitale française

IL N'EN EST RIEN

et, à ce jour, le premier port de tourisme fluvial au monde. Huit millions de passagers utilisent chaque année les services de la Compagnie des bateaux parisiens, ceux des Bateaux-Mouches, des vedettes du Pont-Neuf, des vedettes de Paris... Sans compter les 140 péniches d'habitation amarrées, les bateaux restaurants, les salles de spectacles flottantes. Le récent lifting des berges n'a donc pas qu'une valeur esthétique. La Seine est une précieuse ligne de vie qui ne demande qu'à être mise en valeur, et aussi un trésor unique, qui concentre «à moins de 500 mètres des rives, 80% de ce qu'il y a à voir à Paris», rappelle Carine Bernede, responsable de la Mission berges à la Ville de Paris.

En effet, contrairement à Londres, Rome ou Vienne, qui se sont construites à côté de leur fleuve, la capitale française a grandi de part et d'autre du sien. Chacun des monuments et des vingt-trois ponts inscrits au patrimoine mondial raconte une histoire. Ainsi le Pont-Neuf qui, construit au XVI^e siècle et achevé sous le règne d'Henri IV, témoigne de l'essor accéléré de la ville autour de l'île de la Cité, qu'il servait à traverser aisément. Ou le Pont-Royal, que Napoléon Bonaparte, après la Révolution, utilisa pour placer des canons dans le but de défendre le palais des Tuilleries où siégeaient les Conventionnels et le Comité de salut public. Mais aussi l'Assemblée nationale, la place de la Concorde, l'hôtel des Invalides, les Grand et Petit Palais, le palais de Chaillot, la tour Eiffel... On a du mal à imaginer autre chose que ces perles précieuses semées le long du fleuve, où le temps semble s'être arrêté. Le souffle, la vie, le divertissement, on les pensait réservés au reste de Paris. Et pourtant. Il fut un temps où la cité formait un couple fusionnel avec la Seine. «Aujourd'hui, le paysage est homogène, mais ce n'était pas le cas autrefois», rappelle l'historienne Isabelle Backouche, enseignante à l'Ecole des hautes études en sciences sociales. On a oublié tout ce qui n'est plus, les ponts couverts de maisons, les quartiers qui couraient sur l'eau, formant des bassins artificiels.



En 1989, cette pyramide de verre provoqua un tollé. On ne touche pas au Louvre ! Jadis, les bateaux à lessive amarrés juste devant, sur la Seine, reçurent aussi leur lot de critiques.

Les abords du fleuve étaient des lieux de rencontres. Dans le tissu urbain médiéval, ramassé, étouffant, ils offraient des promenades rafraîchissantes, un espace idéal pour tomber amoureux. On n'accrochait pas encore des petits cadenas d'amour sur le pont des Arts – rituel aux origines floues qui ne date que de 2008 – mais la Seine était déjà romantique. C'est le premier plan d'aménagement général, en 1769, qui apporta à l'endroit la cohérence qu'on lui connaît aujourd'hui.

Fini le fleuve où l'on faisait ses courses et où l'on prenait son bain

«A l'époque, on prôna une ligne continue de quais et leur aménagement en hauteur pour lutter contre les crues. Les maisons qui avaient les pieds dans l'eau ou qui se trouvaient sur les ponts furent toutes détruites, explique Isabelle Backouche. Jusque-là, les Parisiens venaient au bord de l'eau pour acheter des céréales, du bois, du foin pour les chevaux, du charbon, du papier... et aussi se laver, faire boire les chevaux ou nettoyer leur linge.»

La cité commença à se couper du fleuve, deux mouvements cumulés précipitant la rupture. «D'un côté, la quête de l'esthétisme, indique l'historienne. Dans les années 1770, en effet, les habitants commencèrent à trouver leur ville laide. A se plaindre, par exemple, des bateaux à lessive amarrés au pied du majestueux palais du Louvre. On projeta de les peindre tous de la même couleur –en bleu– pour les fondre dans le

paysage et éviter qu'ils ne déparent dans le panorama.» Cette volonté d'harmonie devint un critère qui, tout doucement, l'emporta sur le reste. A côté de bâtiments monumentaux comme le Louvre ou l'Hôtel de Ville, la vie quotidienne ne trouvait plus sa place, Paris était perçu comme un lieu sale. Pour le rendre propre, émergea alors l'idée de dégager la Seine, d'en éloigner l'ensemble des commerces.

«D'un autre côté, la vogue de l'esthétisme s'est doublée de celle du fonctionnalisme, poursuit Isabelle Backouche. On se mit à considérer que chaque usage devait avoir son espace approprié. Ce fut déterminant pour l'urbanisme.» Jadis, les Parisiens affluaient sans cesse vers la Seine précisément parce qu'elle était polyvalente. Mais à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle et jusqu'à la fin du XX^e siècle, c'est la fonction qui prima. La Seine étant un fleuve, elle fut dévolue à la navigation, puis à la circulation en général. Témoin, par exemple, la volonté du baron Haussmann de fluidifier les déplacements sur les quais, d'où les chaussées, les trottoirs et les immeubles en façade qu'il léguera aux générations futures. Il remodela aussi presque entièrement l'île de la Cité. «Au long du cours d'eau, il construisait chaque fois qu'il le pouvait, conclut l'historienne. Les bâtiments édifiés plus tard gardèrent le même style ; tout cela a contribué à l'unité des bords de Seine que l'on connaît aujourd'hui.» Le fleuve conserva longtemps toutefois l'une •••

JUSQUE DANS LES ANNÉES 1920, ON S'AFFRONTAIT EN BARQUE, ON SE JETAIT À L'EAU

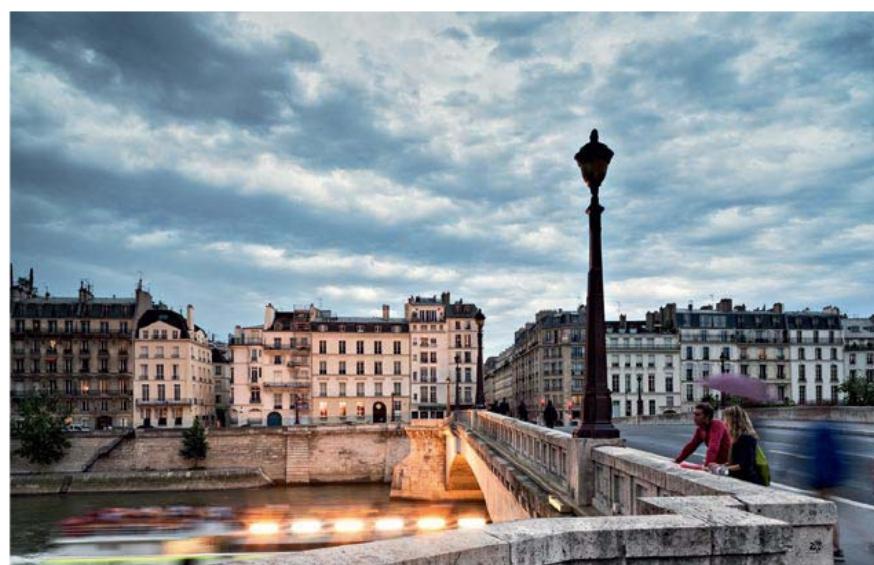
●●● de ses vocations historiques : être le terrain de jeu des Parisiens, qui y tiraient des feux d'artifice – tel celui de 1763 pour célébrer l'inauguration de la statue de Louis XV, sur la place du même nom, future place de la Concorde. Il participa aussi aux grandes fêtes de l'ère du progrès. Les expositions universelles de 1867, 1878 puis 1889 s'installèrent sur ses rives. On conçut des monuments qui sont devenus l'âme de Paris comme la tour Eiffel, prévue à l'époque pour être démontée, ou la gare d'Orsay, toutes deux proches du rivage. On accédait au Champ-de-Mars en bateau-mouche, la navigation de plaisance faisait fureur. Et, jusque dans les années 1920, les joutes nautiques héritées de l'époque romaine rythmaient l'été. On s'affrontait en barque, on se jetait à l'eau.

Les palmiers de Paris Plages, inattendus, ont recréé du désir

La Traversée de Paris à la nage, initiée en 1905, réunissait, quant à elle, des dizaines de participants et plusieurs milliers de spectateurs. Cette course longue de douze kilomètres entre Bercy et Auteuil disparut après la Seconde Guerre mondiale. Trop complexe à organiser, trop dangereuse aussi. Le XX^e siècle sonna le glas de ces divertissements. Bientôt, la fête du progrès se résuma à celle de l'automobile et l'on éloigna les piétons des rives, au nom de l'efficacité. A partir des années 1930, les voitures investirent les lieux. Jusqu'aux fameuses «autoberges» qui émergèrent en 1961, avec la construction d'une voie rapide sur la rive droite, la voie Georges-Pompidou, empruntée par 40000 véhicules chaque jour, et d'un tronçon quasi-autoroutier de deux kilomètres sur la rive gauche, du quai Anatole-France au quai Branly. Dès lors, le cœur des Parisiens n'y était plus. Leur



La Conciergerie, où Marie-Antoinette fut emprisonnée en 1793, vient de faire peau neuve. Sa façade de pierre blonde n'a plus rien de sinistre et ajoute encore au charme du parcours fluvial.



L'île Saint-Louis (dont on aperçoit ici le quai d'Orléans, vu du pont de la Tournelle) était coupée en deux par un chenal. Celui-ci fut comblé au XVII^e siècle pour ne former qu'une seule île.

donner un accès agréable aux rives de la Seine, c'est donc simplement opérer un retour aux sources. A partir de 1990, la municipalité interdit ponctuellement les berges aux véhicules. En 1995, elle décida de fermer les quais aux voitures tous les dimanches au profit des piétons, des vélos et des rollers.

Puis vint le succès de Paris Plages, une invention qui, loin d'être anecdotique, a changé définitivement les mentalités et recréé, pour de bon, le désir. Chaque été depuis 2002, pendant quatre à six semaines, la capitale accueille des étendues d'herbe et de sable, des palmiers, des douches et des parasols.

Cette plage artificielle investit la voie Pompidou, sur la rive droite, jusqu'à l'Hôtel de Ville. L'eau toute proche, le soleil quand il y en a, les gamins ravis et les parents soulagés... Un petit goût de Trouville, pour ceux qui n'ont pas le temps ou pas les moyens de se rendre sur la côte normande. D'après la mairie, trois à quatre millions de personnes y viennent chaque année. Parmi ces visiteurs, certains sont de simples badauds, d'autres sont plus actifs et profitent pleinement des activités culturelles et sportives organisées à cette occasion. Dans le même esprit, à l'automne dernier, la ville a aménagé ●●●

QUELQUES PONTS PLUS LOIN

Beaugrenelle, Paris-Rive gauche... Hors du périmètre protégé, les projets continuent

L'opération séduction des rives de la Seine ne s'arrête pas au périmètre inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. En aval du précieux parcours, dans le XV^e arrondissement, entre les quartiers de Grenelle et de Javel, le quartier dit du Front-de-Seine incite à lever le nez. Une vingtaine de buildings de cent mètres de hauteur, érigés entre 1970 et 1990, et la tour Cristal, un gratte-ciel de miroirs inspiré de travaux sur la lumière du peintre Salvador Dalí, donne des allures new-yorkaises à la capitale. A l'époque de la construction, l'ambition était de créer une miniville dans la ville, avec des immeubles pour travailler, habiter, et une dalle piétonne, surélevée, pour les promenades. Mais cette dernière avait vieilli et se prêtait peu aux flâneries. Depuis trois ans, une rénovation est en cours et, alors que le quartier s'apprête le 23 octobre à accueillir le nouveau centre commercial de Beaugrenelle après des années de restauration, des éclairages illuminent désormais le sol de la dalle à la nuit tombée. De nouveaux espaces verts et fleuris côtoient aussi un jardin zen. «L'ensemble était très minéral, explique Julie Ducher, de SemParisSeine, en charge du réaménagement. Il fallait redynamiser le quartier, améliorer le cadre de vie, profiter de ces cinq hectares entièrement piétonniers.» Mais ce sont les rives situées en amont du pont de Sully qui font le plus parler d'elles. A l'est de la gare d'Austerlitz s'étend depuis deux décennies

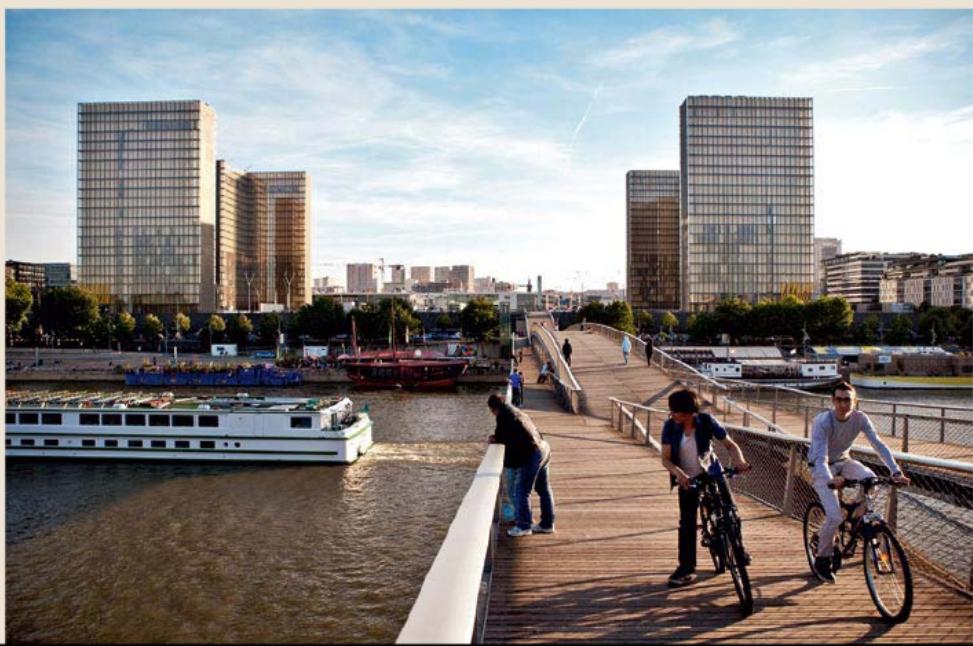
l'un des plus importants chantiers d'aménagement depuis le XIX^e siècle : le projet Paris-Rive gauche. «A notre connaissance, une telle opération sur un périmètre de 130 hectares avec 2,5 millions de mètres carrés de surface nette n'a pas été réalisée à Paris depuis le baron Haussmann», estime Nathalie Grand, directrice de la communication de Semapa, la société en charge de façonnier ce nouveau quartier. Il y a quelques années encore, cette partie du XIII^e arrondissement était affligée d'anciens terrains industriels en mal d'activité. La Bibliothèque nationale de France, inaugurée en 1995, et l'arrivée de la ligne 14 du métro relancèrent l'engouement pour ces lieux

et firent émerger des immeubles d'un blanc laiteux, consacrés à l'habitation et aux bureaux. Et ce n'est pas fini : un étonnant immeuble-pont, projet de l'architecte Marc Mimram, devrait, d'ici à 2017, enjamber les voies de chemin de fer de la gare d'Austerlitz. Tout près, les Parisiens ont redécouvert le charme de cette portion de Seine avec l'inauguration, en juillet 2006, de la passerelle Simone-de-Beauvoir, un double ruban ondulé réservé aux piétons et aux vélos. Elle enjambe le fleuve et relie l'esplanade de la Bibliothèque au parc de Bercy. A quelques mètres de là, la piscine flottante Joséphine-Baker, découverte pendant l'été, invite à la baignade sur le fleuve – et permet de profiter

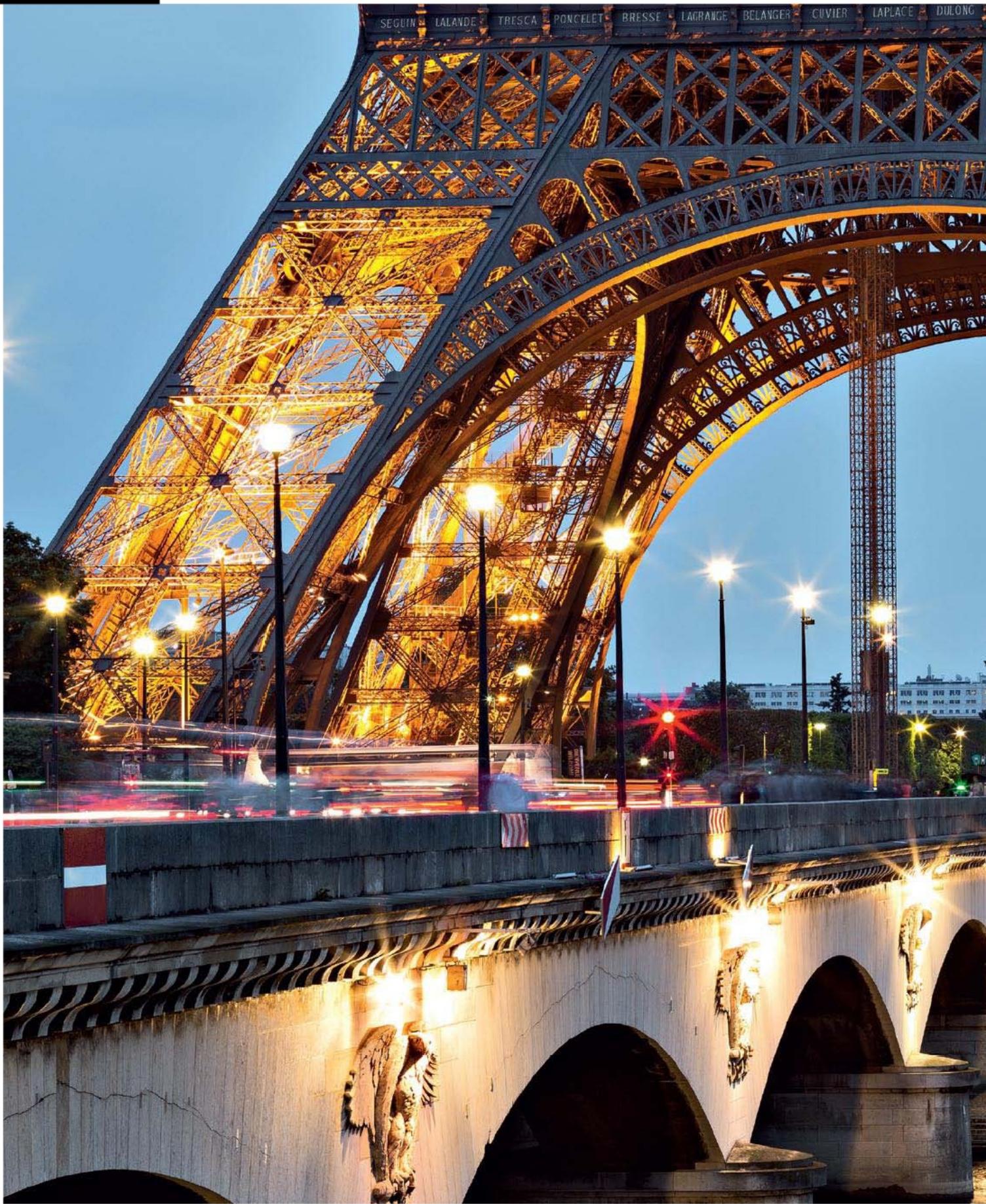
d'un plaisir rare, puisque nager dans la Seine est interdit depuis 1923. Plus loin, entre le pont de Bercy et le pont Charles-de-Gaulle, un immense lézard vert pomme paresse au bord de l'eau. Il s'agit de la passerelle de métal et de verre qui orne la façade de la Cité de la mode et du design, inaugurée en 2010. Un nouveau pôle d'attraction où plusieurs «concept stores» de mode et de mobilier contemporain côtoient des restaurants et des bars très en vue, mais aussi un jardin suspendu et une terrasse végétalisée. Et, pour ceux qui trouveraient l'ambiance trop artificielle, reste, rive gauche, le jardin Tino-Rossi, juste avant le pont de Sully. Les soirs d'été, face au fleuve, on y danse le tango.

O. N.

La passerelle Simone-de-Beauvoir, née dans les usines Eiffel. Depuis 2006, elle relie les deux rives à la hauteur de la bibliothèque François-Mitterrand. C'est l'un des aménagements du projet Paris-Rive Gauche.



Renaud Bouché / Signatures & Co





LES GRANDES FÊTES DE L'ÈRE DU PROGRÈS ONT LAISSE LEUR EMPREINTE

Construite pour l'Exposition universelle de 1889, elle devait être démontée après vingt ans. Le destin en a voulu autrement. Emblème de Paris, la tour Eiffel est aujourd'hui le clou du tour en bateau-mouche – et du trajet inscrit à l'Unesco.

LE PLUS BEAU BOULEVARD DE LA CAPITALE PASSE SOUS LES PONTS

Inauguré sous la III^e République, entre la Seine et les Champs-Elysées, dans un quartier voué au divertissement, le Grand Palais (ici vu du pont Alexandre-III), aujourd'hui restauré, accueille expositions et manifestations culturelles.









TROIS ANS DE CONCERTATIONS POUR LES NOUVELLES BERGES : ICI, FAIRE BOUGER LES CHOSES RÉCLAME DE LA PATIENCE

••• l'allée des Cygnes, sous le pont de Grenelle, dans le xv^e arrondissement, avec des agrès pour les tractions, des murs d'escalade, des échelles de suspension. «Paris est une ville très dense, nous avions besoin d'espaces de respiration, loin du bruit, souligne Carine Bernede. Chaque opération de la mairie pour rendre les berges accessibles à tous nous l'avait prouvé : aussitôt les Parisiens investissaient les lieux, se réconciliaient avec les bords de Seine.»

Mais dans une capitale historique et culturelle comme Paris, faire bouger les choses réclame une solide dose de patience. Ainsi, avant de voir le jour, le projet des berges de la Seine a-t-il dû survivre à trois ans de concertations entre les Ports de Paris, la préfecture de la ville et celle de la police, les Voies navigables de France, les musées à proximité immédiate, les collectivités locales voisines et les architectes des Bâtiments de France. Le voici en place, dans un décor de carte postale, 2300 contributions et 3200 avis plus tard. L'activité reste très réglementée. Les bouquinistes, l'un des rares métiers liés aux loisirs à avoir traversé le temps, en savent

quelque chose. Installés depuis le XIX^e siècle, ils sont les héritiers des échoppes ambulantes qui bordaient les rives sous l'Ancien Régime, et se trouvent eux aussi protégés par l'inscription à l'Unesco. On en trouve encore 217, qui ouvrent quand la météo le permet et proposent aux promeneurs quelque 300 000 livres et vieux papiers. Gare à qui s'aviserait de vendre autre chose ! En 2010, ceux qui donnaient dans le porte-clés tour Eiffel se sont fait taper sur les doigts par la mairie.

Ville-musée, Paris refuserait-elle de vivre avec son époque ?

Patrice Gouvenot, la cinquantaine, bouquiniste depuis environ trente ans et installé tout près de Notre-Dame, s'est pourtant résolu à diversifier son offre. «Aujourd'hui, on m'a juste acheté un recueil de poèmes de Clément Marot, "Les Derniers Jours de Pompéi", d'Edward George Bulwer Lytton, et "Les Gaulois", de Régine Pernoud, déplore-t-il. Soyons francs, ce qui marche le mieux ce sont les cartes postales, les reproductions du vieux Paris et les anciens numéros de magazines pour adultes.» Ville-musée, Paris refuserait-il de vivre avec son époque ? Les façades qui bordent le fleuve, toutes inscrites •••

Le pont de Bir-Hakeim, édifié en 1904, marque la limite en aval du périmètre inscrit à l'Unesco. Sur deux étages, il accueille la ligne 6 du métro et une voie pour les voitures et les piétons. De là, on peut admirer une vue superbe sur la tour Eiffel.

CET ÉTÉ, 2,3 KILOMÈTRES DE RIVES ONT ÉTÉ RENDUS AUX PIÉTONS

C'est la star du nouvel aménagement des berges. Devant le musée d'Orsay, un emmarchement de bois permet, depuis juin 2013, de descendre en bord de Seine et de rejoindre le port de Solférino. Mission accomplie : les promeneurs sont conquis.





«DES HABITATS SUR PILOTIS OU FLOTTANTS, DES BERGES PENTUES ET DES JARDINS : ON PEUT TOUT INVENTER», DIT L'ARCHITECTE-URBANISTE ROLAND CASTRO

●●● au patrimoine de l'Unesco elles aussi, se sont figées dans le temps. Roland Castro s'était pourtant amusé à imaginer une tour d'observation translucide, dressée à la pointe de l'île de la Cité. «L'idée était surtout de montrer qu'on peut faire quelque chose de contemporain dans un lieu historique, commente-t-il. Paris est magnifique mais, comme tout le pays, accablé par son patrimoine. Il y a une pensée féthiste de la mémoire alors qu'on peut très bien combiner mémoire et modernité. Il faut prendre conscience que l'on construit aujourd'hui le patrimoine de demain.» Le risque de crues, souvent mis en avant pour ne rien bâtrir de nouveau est, pour l'illustre architecte-urbaniste, un mauvais argument. «Il existe des solutions techniques qui nous permettent de vivre avec les risques d'inondation, dit-il. On a conçu des projets d'habitats sur pilotis, d'habitats flottants, des manières de fabriquer pour permettre l'inondation, faire des berges pentues pour profiter de jardins... Et, évidemment, des ponts habités ! On peut tout inventer, c'est une question de projets. Interdire les constructions est absurde, c'est se priver d'une qualité d'embellissement possible.» Le cours d'eau fut longtemps perçu comme une menace. «Il y eut des crues terribles, les pires étant celle de 1876 ou de 1910, rappelle Isabelle Backouche. Chaque année, lors de la montée des eaux, les habitants des ponts étaient priés de déguerpir avec leurs meubles. Sans compter la fonte des neiges, la Seine charriant alors des blocs de glace capables de percer les bateaux en plein Paris ! Aujourd'hui, le climat s'est réchauffé et ce danger est écarté, mais s'il y avait une crue similaire à celle de 1910, on serait loin d'être protégés.»

Certains aménagements des berges sont d'ailleurs entièrement démontables en moins de vingt-quatre heures. On ne sait jamais. Les nouveaux espaces verts qui ont fleuri en amont du pont de l'Alma, eux, ne devraient

pas connaître ce problème, puisque ces cinq îlots sont édifiés sur des flotteurs modulaires, reliés entre eux grâce à des passerelles en bois. Un «archipel de jardins», selon la mairie. Il faut avoir encore un peu d'imagination pour s'y sentir en pleine nature, et les pique-niques y sont interdits. Mais dans l'île Centrale, encadrée de bosquets de saules, on peut déjà s'asseoir tout près de l'eau, puis rallier l'île Prairie. Là, soixante-dix centimètres au-dessus d'un sol d'herbes hautes, un petit filet de corde permet de se prélasser sans endommager les plantes. A moins qu'on ne préfère déambuler dans la serre poétique de l'île aux Oiseaux, ou profiter de l'ombre d'un pommier pour faire une pause dans l'île Verger. Grâce aux longues-vues placées sur l'île aux Brumes – ainsi nommée à cause de ses brumisateurs destinés à la végétation –, on distingue très bien les ors du pont Alexandre III et la pointe de l'obélisque, dorée elle aussi, qui s'offre en continuité. Des monuments et des ponts qui semblent figés pour l'éternité.

Pourtant, juste en dessous, le ballet de bateaux anime le courant et témoigne de l'activité économique de la Seine ; le fleuve ne chôme pas. Outre le tourisme fluvial, les ports industriels sont une importante source de revenus pour la ville. Il y en a quatre, situés dans les arrondissements du sud parisien, le XV^e et le XVI^e à l'ouest, le XII^e et le XIII^e à l'est. «Nous y sommes très attentifs, indique François Landais, directeur local des Ports de Paris. Comme ils ne doivent pas détonner dans la ville et font face à des immeubles d'habitation, ils nécessitent des efforts d'aménagement particuliers. Nous travaillons avec des architectes et des paysagistes pour qu'ils aient, passez-moi l'expression, de la gueule. Mais aussi pour limiter toutes les nuisances sonores, visuelles ou olfactives.» Chaque année, des péniches charrient l'équivalent d'une tonne par Parisien de matériaux de construction. De quoi alimenter les chantiers des

UN MODÈLE QUI S'EXPORTE

D'autres grandes villes cherchent à apprivoiser leur fleuve

Est-ce l'envie de s'approprier un peu de la capitale française ? Pour tirer parti de leur fleuve, plusieurs villes s'inspirent des solutions trouvées par Paris. Montréal a désormais son bateau-mouche sur le Saint-Laurent, et aussi des bouquinistes, installés sur les rives depuis le début des années 1990. Autre source d'inspiration, Paris Plages. Aux beaux jours, Bruxelles, Rotterdam, Berlin, Tokyo et Prague ornent leurs berges – ou leurs parcs – de bancs de sable, de bassins, transats et parasols. En France, Toulouse, Metz et Dijon ont suivi le mouvement, tout comme La Courneuve et Argenteuil. Pour la plupart des communes fluviales de France, la réconciliation avec leur cours d'eau est une priorité. Les plus grandes ont déjà réalisé d'ambitieux aménagements de promenade, aux noms de code Plan Garonne à Bordeaux, Loire trame verte à Orléans, Plan bleu à Lyon et Rives de Loire à Nantes. Légères et modulables, les installations des berges de Seine pourraient donner l'exemple à des communes aux moyens plus limités. O. N.



Paris est né ici, sur l'île de la Cité. Surplombant la Seine, les chimères de Notre-Dame contemplent la ville et le parvis, kilomètre zéro des routes de France.

routes, parkings, immeubles, sans utiliser de camions, en évitant bruit, saleté et embouteillages. Au XVIII^e siècle, les deux tiers des marchandises arrivaient par le fleuve. Toutes étaient vendues directement dans des bateaux, commerces flottants amarrés aux berges le temps d'écouler leur cargaison. «Au port Saint-Nicolas, au pied du Louvre, des navires venaient de l'Atlantique avec des produits précieux, des épices, des boissons, raconte Isabelle Backouche. Les bateaux en provenance de l'amont stoppaient dans l'est de Paris, au port Saint-Paul, et ceux de l'aval à l'ouest, au port Saint-Nicolas. De toute façon, on pouvait difficilement circuler au milieu : des filets de pêche tendus depuis les ponts barraient le passage !» Aujourd'hui, la Seine continue de nourrir Paris, comme elle l'a toujours fait... Depuis l'automne 2012, l'enseigne Franprix tente l'aventure et fait transporter chaque jour de quoi remplir ses supermarchés de la moitié ouest de Paris. A six heures du matin, une péniche de quatre-vingts mètres de long accoste au pied de la tour Eiffel. Elle arrive de

Bonneuil-sur-Marne (Val-de-Marne) et décharge sur des camions des conteneurs remplis de yaourts, biscuits, bouteilles d'eau... A la clé, un parcours sans risque d'embouteillages, une pollution quasi-nulle, des trajets en camion réduits au minimum. Une compagnie de livraison de colis baptisée Vert chez vous lui a emboîté le pas.

Bientôt, tous les ports seront ouverts au public le week-end et en soirée

«Chaque jour, une péniche fait la navette, chargée de lettres, de colis et de tricycles électriques depuis le pont de Tolbiac, détaille François Landais. Jusqu'au pont de Grenelle, elle a cinq escales, où elle débarque, au plus près de la livraison, les colis ainsi que les tricycles qui serviront à les acheminer.» D'autres ont prévu de faire de même dans les prochains mois. Dans les cartons, existe aussi le projet d'achever d'ouvrir tous les ports, même industriels, à la circulation des habitants en dehors des heures d'activité, afin de permettre balades et pique-niques le week-end ou en soirée. Une perspective à ne

pas négliger, si jamais les nouvelles berges de Seine venaient à être trop bondées... ce qui pourrait bien arriver. Sur le grand emmarchement de bois tout juste inauguré, qui relie le musée d'Orsay et le quai, les passants s'assoient déjà, pour admirer le paysage monumental ou bouquiner. De là, ils peuvent accéder facilement au port de Solférino, l'une des escales utilisées par les bateaux de passagers. L'escalier et le souterrain désagréable qu'il fallait autrefois emprunter ne sont plus qu'un mauvais souvenir. Les autochtones prennent des photos avec leur téléphone, alors que les touristes, eux, arpencent le pavage flamboyant neuf en bordure d'eau, sans réaliser qu'ils sont parmi les premiers à fouler ce territoire nouveau. Cet été, il aura fallu moins d'une journée pour que la Seine change de ton, laisse écouter ses clapotis, captive les promeneurs. Démontrant, une fois encore, la formidable force d'attraction du fleuve qui, généreusement, a bien voulu accueillir Paris. ■

Ophélie Neiman





VERSAILLES

UN DÉDALE DE 2 300 PIÈCES VEILLÉES NUIT ET JOUR PAR DES PASSIONNÉS



Des pigeons marchent sur les verrières, le vent s'infiltre, le bois joue, claque et grince, des carillons sonnent sans prévenir.. «Je sursautais beaucoup au début, plaisante Philippe Valentino, 47 ans, agent de surveillance au château de Versailles. Parfois le soir, je sens une ombre, j'entends craquer. C'est une sensation bizarre.» A 18 h 30, le gardien s'apprête à démarer sa première ronde à travers les 2 300 pièces du château, puis un second tour plus tard dans la nuit. Onze kilomètres en tout. Comme lui, 969 personnes veillent au chevet de la résidence royale inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1979. Ce sont les permanents chargés de l'accueil, de la surveillance, de l'administration, les conférenciers, conservateurs, ébénistes, restaurateurs, doreurs, sans oublier les jardiniers, les fontainiers.. Bernard Draux, lui, est l'horloger du célèbre édifice. Grâce à ses prouesses, la centaine d'horloges de Versailles sonnent toutes l'heure convenablement. «C'est le pouls du château, qui a traversé l'histoire», explique-t-il. Chaque lundi, jour de fermeture, il passe dans les pièces et remonte les pendules, grandes et petites, tourne les clés, fait jouer les poids. «Plus elles sont belles, plus elles sont capricieuses», soupire-t-il en levant les yeux au ciel. La plus spectaculaire, donc «la première des enquiquineuses», donne son nom à une salle, le cabinet de ●●●

Le soir venu, ombres et lumières envoûtent les couloirs. Le dernier visiteur parti, les silhouettes fantomatiques de ces statues grecques de marbre blanc rassemblées en 2013 pour l'exposition «Versailles et l'Antique», semblent monter la garde.



Dans le salon de Mercure, l'horloger Bernard Draux veille sur le mécanisme délicat – sept poids et un carillon très complexe – d'une pendule à automates offerte à Louis XIV en 1706.



A 17 heures, après la fermeture, Versailles prend ses quartiers de nuit. Un à un, les rideaux sont tirés, ici dans le salon de Mars, la salle des gardes au temps du Roi-Soleil.

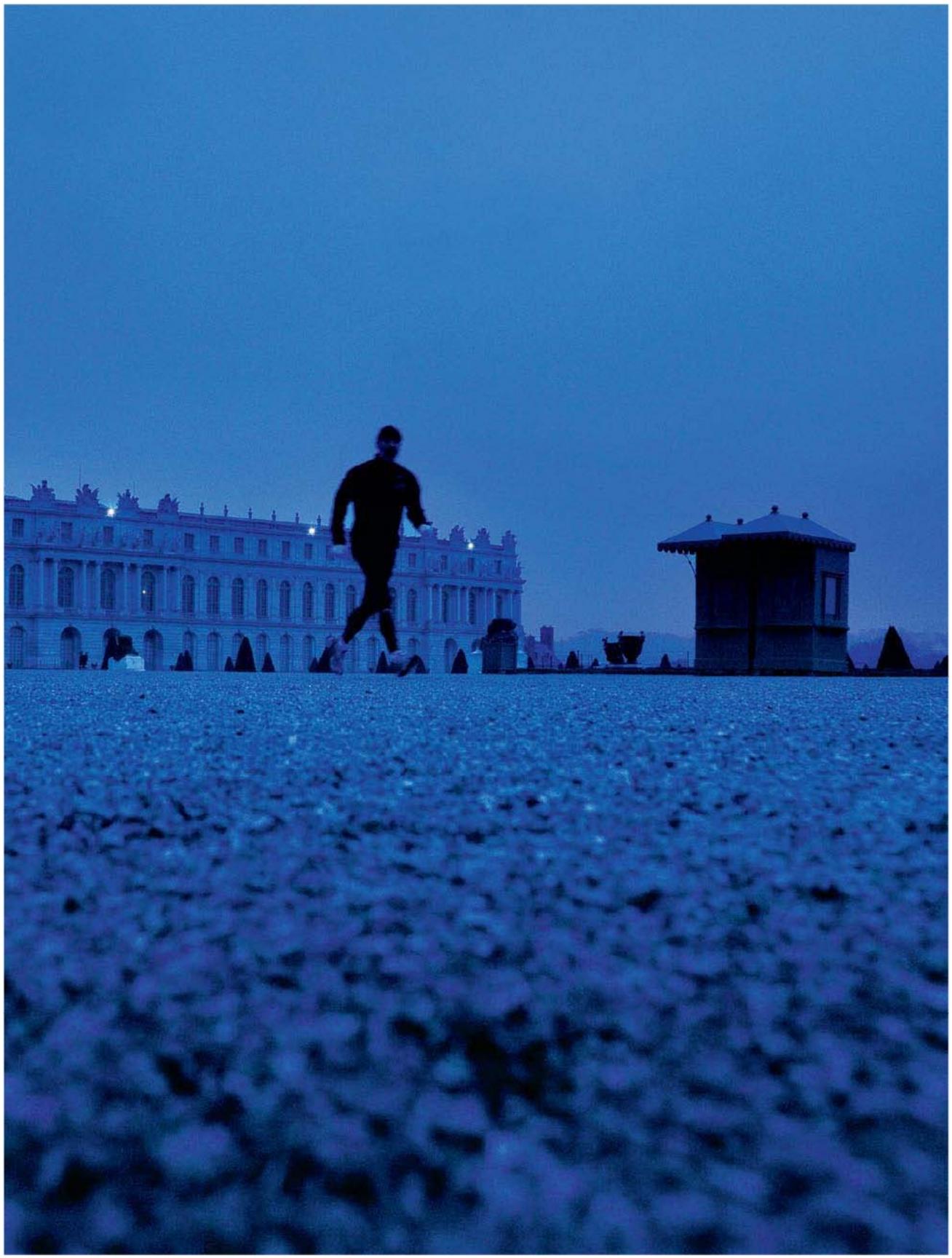
EN SERVICE DEPUIS 1754, LA PENDULE DU ROI PEUT AFFICHER L'HEURE ET LES ANNÉES JUSQU'EN 9999

••• la Pendule, dans le petit appartement du roi. Haute de 2,26 mètres et dotée d'un mécanisme d'une complexité effarante, elle a été installée ici en 1754. «Mais il a fallu au moins douze ans pour la fabriquer, s'émerveille l'horloger. Regardez, elle a une aiguille pour les secondes !» Elle indique aussi la position de la Lune et, à son sommet, une sphère en cristal représente celle des planètes. Sont affichés la date, le jour, le mois et même l'année, 2013. «Eh oui, reprend Bernard Draux, le compteur peut aller jusqu'à l'an 9999, si l'horloge survit jusque-là.» La machine à cirer le parquet se fait entendre depuis une pièce voisine. Instinctivement, l'horloger se raidit. Il se souvient : «Ils ont changé de cire mais, autrefois, il suffisait de se tenir debout pieds joints pour glisser d'un bout à l'autre du couloir !»

«Autour de moi, je ne vois que des œuvres d'art et... de la poussière»

Juste à côté, dans la Galerie des glaces, Raymonde Sabahec, à Versailles depuis trente-quatre ans et chargée de l'entretien du mobilier, époussette au plumeau l'une des vingt-quatre torchères. Cette salle lui demande bien du travail, surtout les vases en porphyre. «Je ne les compte même plus, j'arrive le lundi matin et de nouveaux sont apparus, s'exclame-t-elle. Et la poussière ! Autour de moi, je ne vois que des œuvres d'art... et ça. On m'a déjà demandé si elle était d'origine.» Même si le comportement de certains visiteurs ne prête pas à sourire – chaque semaine, il faut décoller du sol et des boiseries des dizaines de chewing-gums –, Raymonde y tient, à ce château : «C'est ma deuxième maison. Et je me dis souvent que, oui, j'ai une belle maison.» L'agent de nuit est plus sceptique : «Mes enfants m'ont déjà demandé si c'était mon château. Mais même si je pouvais, je ne l'achèterais pas. C'est trop d'entretien...» ■

Ophélie Neiman



Alors que les veilleurs de nuit finissent leur garde, les premiers joggers viennent fouler les allées fraîches du parc, ouvert l'été dès 7 heures du matin.

LES SITES LE CORBUSIER

UNE ARCHITECTURE ÉPURÉE QUI LAISSE ENTRER LA LUMIÈRE ET LA NATURE



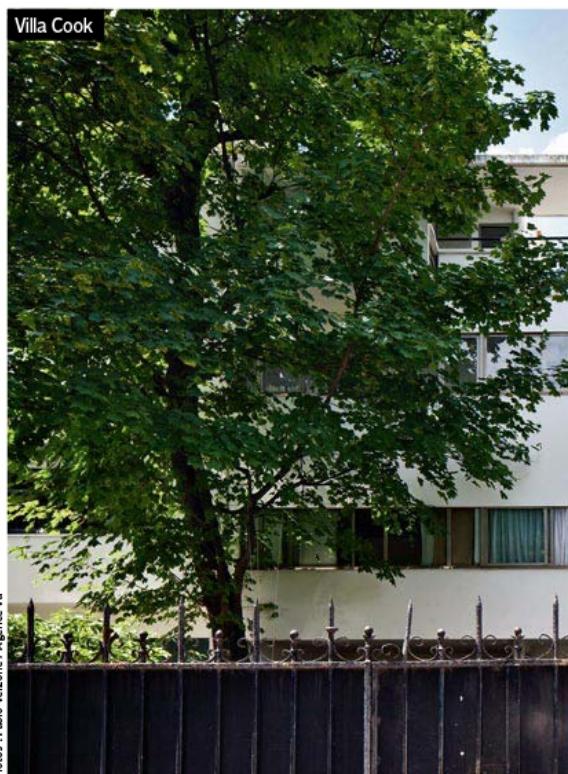
En 1920, Charles-Édouard Jeanneret-Gris, dit Le Corbusier, imaginait faire pénétrer l'extérieur dans les intérieurs quand il écrivit, dans «L'Esprit nouveau» : «Je dessine un bonhomme. Je le fais entrer dans la maison ; il découvre telle grandeur, telle forme de pièce et surtout tel afflux de lumière par la fenêtre ou le pan de verre. Il avance : autre volume, autre arrivée de lumière. Plus loin encore inondation de lumière et pénombre tout à côté...» Après avoir sillonné l'Europe, Le Corbusier s'était réinstallé à Paris et avait décidé d'embellir cette capitale, d'y créer des îlots de souffle, de respiration. Il s'attelait à l'un des plus difficiles chantiers de sa carrière. Comment accueillir la nature dans cet univers si urbain ? L'artiste s'était déjà attaqué à de grandes réalisations, comme à La Chaux-de-Fonds, sa ville natale du canton de Neuchâtel (Suisse). «Il n'était pas encore reconnu, souligne Bénédicte Gandini, architecte à la fondation Le Corbusier. Mais son nom circulait.» Des mécènes aimaient son style épuré, en rupture avec les codes de l'époque et notamment ceux de l'Art déco. Son ami, le peintre Amédée Ozenfant, lui passa en 1923 sa première commande, son atelier dans le XIV^e arrondissement. Puis le collectionneur Raoul La Roche lui proposa de construire sa maison sur trois niveaux, dans le XVI^e, square du

Docteur-Blanche. D'autres «villas blanches» feront sa renommée. Après celle du milliardaire américain William Cook, à Boulogne, il conçut en 1928 une villa à Poissy pour la famille Savoye. «Sans doute le chef-d'œuvre de cette époque, l'édifice le plus abouti, analyse Bénédicte Gandini. Car il incarne toutes les théories de l'artiste : pilotis, façade libre, fenêtres en longueur, plan libre et toits jardins. Des principes repris aujourd'hui par les lofts.»

Sept de ses constructions espèrent leur inscription à l'Unesco

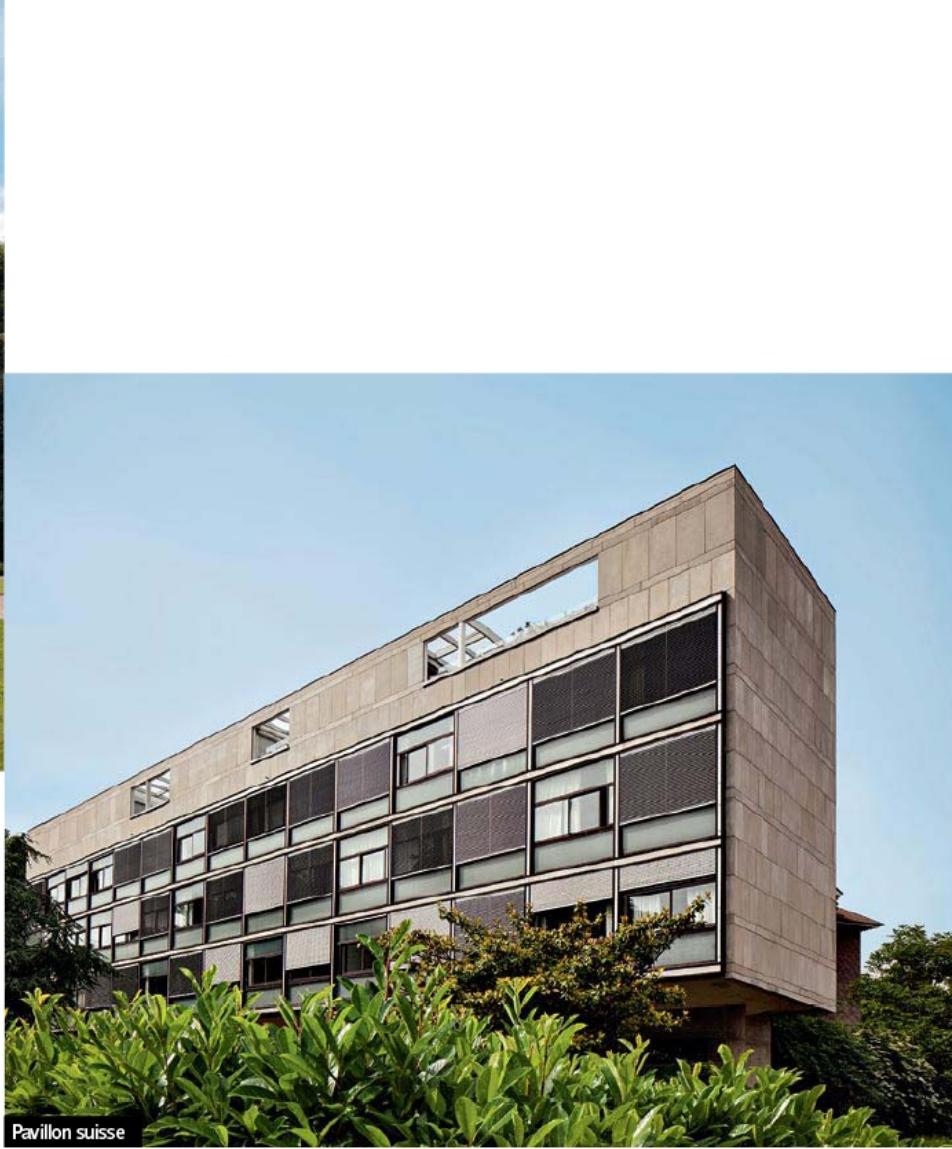
Dans les années 1930, Le Corbusier se consacra à sa passion : bâtir pour le collectif. La Suisse lui commanda la création d'un pavillon universitaire. Réflexion sur la cellule individuelle, le bâtiment héberge toujours quarante-six étudiants. Suivirent la Cité de refuge de l'Armée du salut et l'immeuble Molitor aux larges parois de verre, où l'architecte s'installa. A Paris et en Ile-de-France, sept de ses constructions entretenues et conservées par la fondation Le Corbusier, l'Etat ou des propriétaires privés espèrent toujours leur consécration par l'Unesco dans le cadre d'une inscription de l'œuvre du génie de l'angle droit. Un dossier atypique, deux fois refusé. Mais ses défenseurs n'ont pas dit leur dernier mot. ■

Christelle Pangrazzi





Les villas Savoye à Poissy et Cook à Boulogne, le pavillon suisse de la Cité internationale et l'immeuble de la porte Molitor, à Paris, ont trouvé leur place dans le paysage. Ils tardent à obtenir la reconnaissance de l'Unesco, mais la fondation Le Corbusier garde espoir.



Pavillon suisse



Porte-Molitor







VAUX-LE-VICOMTE

LE MODÈLE DU JARDIN À LA FRANÇAISE SIGNÉ ANDRÉ LE NÔTRE



Un déroulé de bosquets, de cascades, de fleurs, d'aqueducs, d'escaliers, de rampes... Hervé Briais, l'un des huit jardiniers qui travaillent à plein temps à Vaux-Le-Vicomte, se concentre sur la taille des haies, aidé d'un collègue qui lui tend différents sécateurs. L'opération est terriblement délicate ; un coup de ciseaux malheureux pourrait détruire tout l'équilibre. Achevé en 1661 par André Le Nôtre, qui avait été le jardinier du frère du roi Louis XIII, le parc de Vaux-le-Vicomte, à Maincy (Seine-et-Marne), demeure l'archétype du jardin à la française. Le modèle absolu. « Jamais avant cette œuvre, l'homme n'était parvenu à une telle maîtrise de la nature, explique Patrick Borgeot, jardinier en chef depuis 2007. L'endroit incarne une perfection qui inspira plus tard les dédales de verdure de Versailles. » En 1652, pendant le règne de Louis XIV, quand Le Nôtre se mit au travail, la tâche était immense. Nicolas Fouquet, surintendant des finances, venait d'acquérir un domaine de 500 hectares, dont trente-trois dévolus aux jardins qui allaient entourer son château. Ils devaient démontrer la puissance de cet homme politique, parmi les plus influents du royaume. Les jardins, qui n'étaient jusque-là que friches et herbes folles, seraient ●●●

Domaine de 500 hectares, Vaux-le-Vicomte symbolisa la puissance de Nicolas Fouquet, surintendant des finances de Louis XIV, jusqu'à sa disgrâce, en 1661. André Le Nôtre, concepteur des jardins, fut ensuite chargé d'imaginer ceux de Versailles.

SCULPTURES, BRODERIES, BOSQUETS TAILLÉS... MALGRÉ LA RIGUEUR DES LIEUX, LA POÉSIE RÈGNE

••• donc avant tout un symbole. Le Nôtre, qui avait étudié la perspective et le dessin auprès des plus grands, l'architecte François Mansart et le peintre Simon Vouet, était un homme de rigueur. Il consacra deux années à planifier ce chantier titanique. En 1654, il fit dériver les eaux souterraines de la rivière Bobet afin d'alimenter les fontaines du parc, ce qui nécessita le travail de 300 hommes pendant près d'un an. Il conçut ensuite le parterre central et les grandes allées en terrasse à l'est et à l'ouest, également ornés de bassins. A partir de 1656, il réalisa les cascades et commença à creuser l'immense canal qui traverse le parc d'ouest en est. Ce n'est que trois ans plus tard que les travaux aboutirent et que Le Nôtre s'attaqua à la partie sud.

On a l'agréable impression que tout le parc peut être vu d'un coup d'œil

Il traça des chemins conduisant tous à une gigantesque statue d'Hercule portant une massue – légèrement différente de celle d'aujourd'hui, une réplique qui date de 1891. L'homme ne mésestimait pas les détails. Aussi choisit-il d'agrémenter les allées de charmilles et de végétaux à feuilles persistantes comme le buis et l'if commun, sur lesquels ni le temps ni les saisons n'ont de prise. «Vaux-le-Vicomte incarne la domination de l'homme sur la nature, cette dernière devient servile et peut être façonnée à sa guise», explique Alexandre de Vogüé, propriétaire des lieux avec son frère jumeau Jean-Charles. N'oublions pas qu'au XVII^e siècle s'enchaînaient les révolutions scientifiques. On passait d'un univers nébuleux à un monde de mathé-



matiques que l'on comprenait et que l'on maîtrisait.» Ainsi, André Le Nôtre s'inspira-t-il des lois d'optique que Descartes avait énoncées en 1637. «La statue d'Hercule est distante des grilles de l'entrée d'un kilomètre et demi, relève Patrick Borgeot. Mais, grâce au jeu de perspectives impeccablement maîtrisé, on a le sentiment qu'elle est bien plus proche.» Dans chacune des parcelles du jardin, Le Nôtre grossit les proportions pour «écraser la perspective», donner l'impression que le parc était plus petit qu'en réalité, offrant l'agréable sensation que l'ensemble pouvait être

embrassé d'un seul coup d'œil. Ainsi, les bassins du fond du jardin sont-ils huit fois plus gros que ceux qui se trouvent au pied du château. Même illusion d'optique avec les parterres : les pelouses bordées de buis situées juste devant le bâtiment sont en fait trois fois plus petites que celles qui ornent le fond du jardin. Ce n'est qu'en avançant que le promeneur découvre le subterfuge. «Quand Madeleine de Scudéry disait "On n'a pas fait cent mètres à Vaux-le-Vicomte qu'on est déjà plus sûr de rien", elle n'avait pas tort, poursuit Alexandre de Vogüé. Il y a des surprises



Les spectaculaires arabesques végétales (à gauche) s'inspirent des originales disparues au XIX^e siècle quand le château fut laissé à l'abandon. A partir de 1875, le nouveau propriétaire, Alfred Sommier, entreprit la restauration, notamment celle du parterre de la couronne, jadis un hommage à Louis XIV (ci-dessus).

partout, des sculptures, des bosquets taillés, une poésie aussi qui, malgré la rigueur des lieux, fait tourner la tête.» Outre leurs jeux optiques, les jardins de Vaux-le-Vicomte se caractérisent par le rôle capital de l'eau. Cet élément permit en effet à André Le Nôtre de s'ériger en maître de l'illusion. Situés à 500 mètres de l'entrée, des bassins reflètent l'intégralité des façades du château. En s'approchant des allées latérales, on remarque aussi, sur la droite, de gigantesques grilles d'eau qui répondent aux grilles en fer situées sur la gauche. Et quand la nuit tombe, les

jets des vingt bassins évoquent un feu d'artifice ininterrompu. «Nous utilisons le même réseau hydraulique qu'au XVII^e siècle», souligne Patrick Borgeot. Comme le firent avant lui les artisans de la grande restauration opérée au XIX^e siècle quand le château était à l'abandon, le jardinier en chef se réfère, pour respecter l'esprit du concepteur des lieux, aux croquis d'époque d'Israël Silvestre, un dessinateur proche de la Cour et ami de Le Nôtre. Car l'illustre jardinier, lui, n'a laissé aucun écrit. Et très peu de plans. «Sans doute n'imaginait-il pas que ses allées seraient un

jour considérées comme des chefs-d'œuvre», note Alexandre de Vogüé. Aujourd'hui, l'ultime reconnaissance que nous espérons est celle du patrimoine mondial de l'Unesco. Notre dossier avait été rejeté en 1996. Nous allons en déposer un nouveau d'ici à cinq ans. Cette fois, nous ne présenterons sans doute que les jardins. Nous espérons que la demande aboutira.» Ainsi, pour la première fois, le génie d'un paysagiste pourrait-il être salué au même titre que celui d'un architecte. ■

Christelle Pangrazzi

SAINT-DENIS

**UNE CATHÉDRALE QUI RACONTE L'ÉPOPÉE
DE L'ARCHITECTURE EN EUROPE**



Photos : Paolo Verone / Agence Vu

Le tombeau de Charles V et Jeanne de Bourbon fut saccagé par les révolutionnaires. Seul rescapé, le gisant du roi (à droite). Celui de sa femme (à gauche), plus petit, provient de l'église des Célestins.

La cathédrale basilique de Saint-Denis, où reposent les rois et reines de France, est l'un des plus spectaculaires édifices religieux français. Pourtant il n'accueille que 170 000 visiteurs par an, contre des millions au Sacré-Cœur ou à Notre-Dame de Paris. Depuis vingt ans, les amoureux du lieu comme Jean-Michel Leniaud, directeur de l'Ecole nationale des chartes, militent pour l'inscription de ce site à l'Unesco.

GEO Avec ses 108 mètres de long, 39 mètres de large, 29 mètres de haut et quinze chapelles, cette cathédrale impressionne par sa majesté. Comment expliquer qu'elle soit si méconnue ?

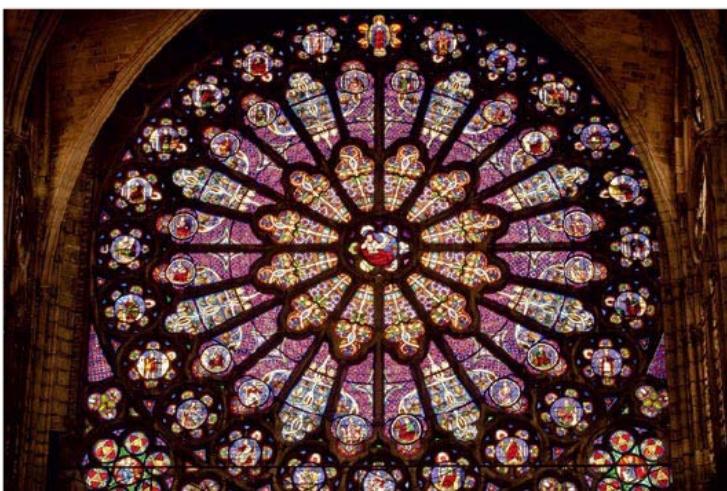
Jean-Michel Leniaud Elle a longtemps joui d'une mauvaise réputation qui tient aux nombreux pillages qu'elle a subis. A l'époque mérovingienne, Dagobert la choisit comme dernière demeure des rois de France. Elle est aujourd'hui, avec quarante-trois gisants de rois et trente-deux de reines, le plus vaste ensemble de monuments funéraires royaux du monde. A la Révolution, les murs furent abimés et les tombeaux exhumés. Les pillards s'emparèrent alors des métaux précieux, mais aussi du plomb et du cuivre pour fabriquer des armes. Au cours des XIX^e et XX^e siècles, elle a fait l'objet de dizaines de restaurations et rénovations, et ainsi perdu son caractère médiéval. Chaque architecte en charge de sa réfection a voulu imprimer sa marque et le style de son époque. Jusqu'à une date assez récente, on parlait de «cathédrale mosaïque». Des historiens et architectes puristes disaient même qu'elle était «inauthentique» !

Aujourd'hui, cette hétérogénéité architecturale constitue plutôt une force...

Oui, et c'est précisément cet aspect que nous tenons à mettre en avant pour que ce site soit enfin inscrit à l'Unesco. Bien



Le gisant de Catherine de Médicis, mains jointes en prière, jouxte celui d'Henri II. En 1793, les dépouilles des souverains furent, quant à elles, jetées à la fosse commune.



Certains vitraux n'ont pas résisté aux aléas de l'histoire. La rosace originale du transept nord, dont le plomb fut fondu à la Révolution, dut être remplacée au XIX^e siècle.



Pour rendre hommage à Louis XII, son prédécesseur, François I^{er} commanda ce somptueux tombeau entouré des douze apôtres et des quatre vertus cardinales (ici, la justice).

sûr, ces tombeaux royaux sont des témoignages de l'histoire, un peu comme le sont le Kremlin ou l'abbaye de Westminster. Mais la nouvelle candidature vise surtout à montrer en quoi cette basilique cathédrale raconte aussi l'épopée de l'architecture européenne. Par exemple, c'est ici qu'entre 1846 et 1879 Eugène Viollet-le-Duc théorisa sa vision de la restauration, qui fit école jusqu'au milieu du siècle dernier : « Restaurer un édifice, ce n'est pas l'entretenir, le réparer ou le refaire, c'est le rétablir dans un état complet qui peut n'avoir jamais existé à un moment donné... » Aujourd'hui, le lieu est perpétuellement en travaux et l'on cherche à conserver tous les apports architecturaux dont il a été l'objet.

Pensez-vous que l'image de la cathédrale soit en train de changer ?

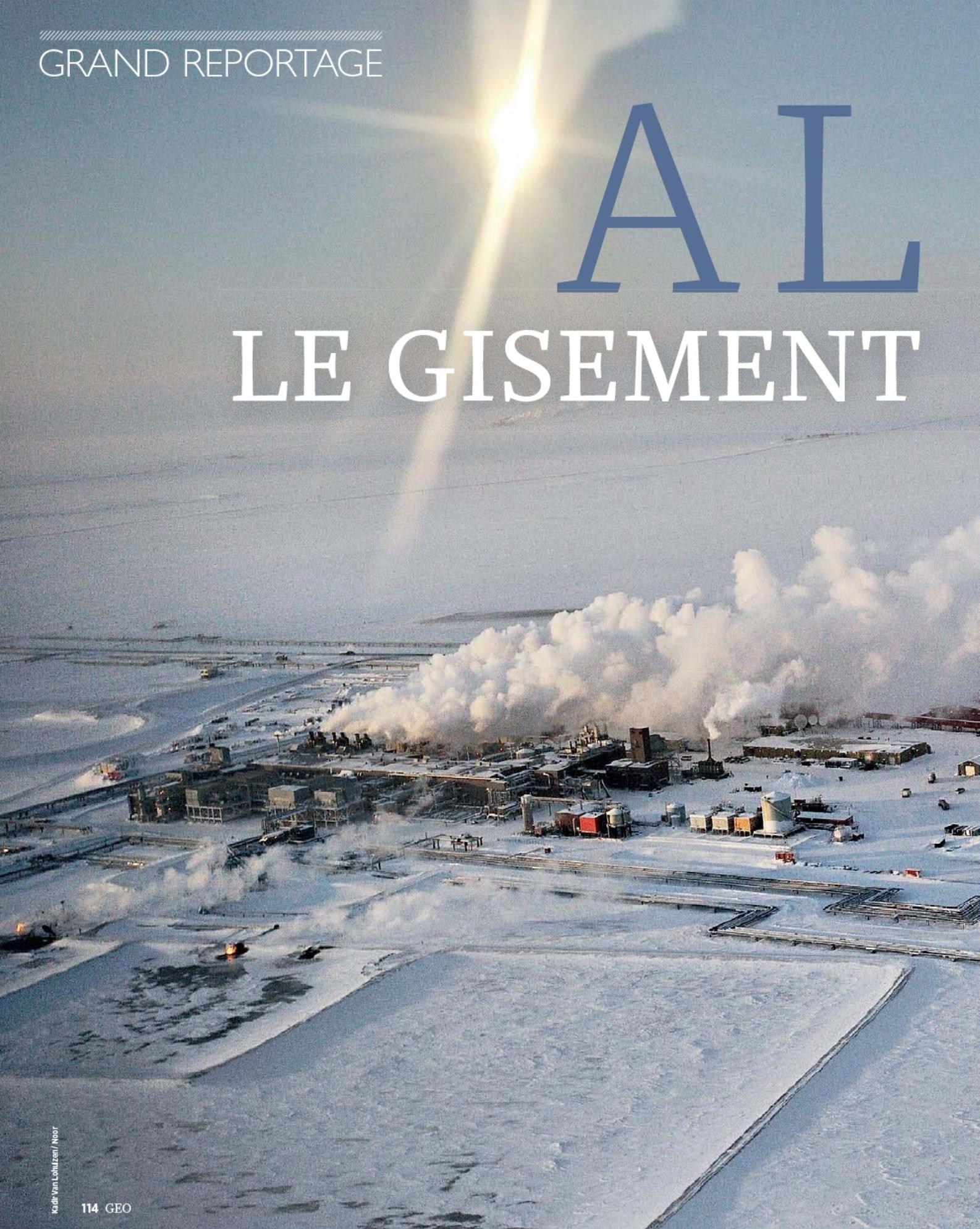
Oui, parce que l'image de Saint-Denis évolue aussi. Il y a quinze ans, aucun voyageur n'aurait osé proposer un détour par cette ville de banlieue qui avait une réputation d'insécurité. La donne a changé. En 1998, la construction du Grand Stade a projeté cette municipalité dans le XXI^e siècle. Il y a aussi le Festival de musique classique qui, en juin, attire dans la cathédrale le Tout-Paris des mélomanes. Mais pour moi, les mardis, vendredis et dimanches sont les meilleurs jours pour la visiter car un marché bigarré s'étale à cent mètres du portail. Un choc des cultures.

Propos recueillis par C. Pangrazzi

Durant l'année 2013, GEO vous propose de suivre sa grande série *La France du patrimoine mondial*, consacrée aux sites inscrits ou candidats à l'inscription par l'Unesco. Ne pouvant être exhaustifs, nous avons dû effectuer un choix parmi des dizaines de lieux d'exception. Nous espérons que vous prendrez plaisir à les découvrir.

GRAND REPORTAGE

À L'LE GISEMENT



ASKA DE L'EXTRÊME

Le plus grand champ pétrolier des Etats-Unis se trouve ici, à Prudhoe Bay, au nord du cercle polaire arctique. La région en tire une grande partie de sa richesse. Et c'est ce bout du monde qui fait maintenant rêver l'Amérique.

PAR GUILLAUME PITRON (TEXTE) ET KADIR VAN LOHUIZEN (PHOTOS)



Découvert en 1968, le gisement de Prudhoe Bay, dans l'extrême nord de l'Alaska, compte 5 000 puits sur 86 000 ha. Exploité en majeure partie par British Petroleum, dont on voit ici les installations, il alimente 8 % des besoins annuels des Américains en pétrole.

GRAND REPORTAGE



L'or noir est au bout de la Dalton Highway, une des routes les plus périlleuses du continent

Glace, tempêtes de neige, températures frôlant les moins 50 °C... les routiers qui empruntent cette autoroute, entre Fairbanks et Prudhoe Bay, en redoutent les embûches. Chaque jour en moyenne, cinquante à quatre-vingt-dix poids lourds ravitaillent les sites pétroliers.



GRAND REPORTAGE



Dans l'imaginaire pionnier, ce territoire sauvage reste la dernière frontière à conquérir

L'esprit d'aventure est toujours présent dans cet Etat, jusque sur les plaques minéralogiques, où est inscrit «Alaska, la dernière frontière.» Une devise qui prend tout son sens pour la famille Helmerick, qui a fait son nid au bord de l'océan Arctique dans les années 1980. Avec son petit avion, elle a monté une société de taxi volant.



GRAND REPORTAGE





**Les réserves terrestres de brut qui alimentent le pipeline s'essoufflent.
Il faudra bientôt explorer offshore**

Le trans-Alaska, construit dans les années 1970, charrie chaque jour sur 1 400 km l'équivalent de 550 000 barils de brut jusqu'aux raffineries de Valdez. C'est beaucoup moins qu'au plus fort de la production : en 1988, l'oléoduc transportait deux millions de barils par jour.

De ces immenses étendues glacées dépend l'indépendance énergétique du pays

La Dalton Highway glisse entre les forêts de conifères, sous un ciel pommeauté de nuages, puis s'enfonce dans les replis montagneux de la chaîne de Brooks. Sur 700 kilomètres, ce tronçon le plus septentrional de la Panaméricaine, route qui traverse du sud au nord les deux Amériques, est l'un des axes de circulation les plus reculés des Etats-Unis. Et l'un des plus stratégiques pour des hommes comme Robert Pennick, routier d'une cinquantaine d'années qui le parcourt depuis sept ans au volant de son camion-citerne. Partant de la ville de Fairbanks, au centre de l'Alaska, cette route est l'unique voie terrestre d'approvisionnement du plus grand champ pétrolier des Etats-Unis : Prudhoe Bay. Des produits de première nécessité aux pièces détachées, la route achemine 85 % des besoins de Deadhorse, l'ébauche de ville née à proximité du site d'extraction. «Sans elle, on ne pourrait pas puiser de pétrole en Alaska», souligne Robert Pennick.

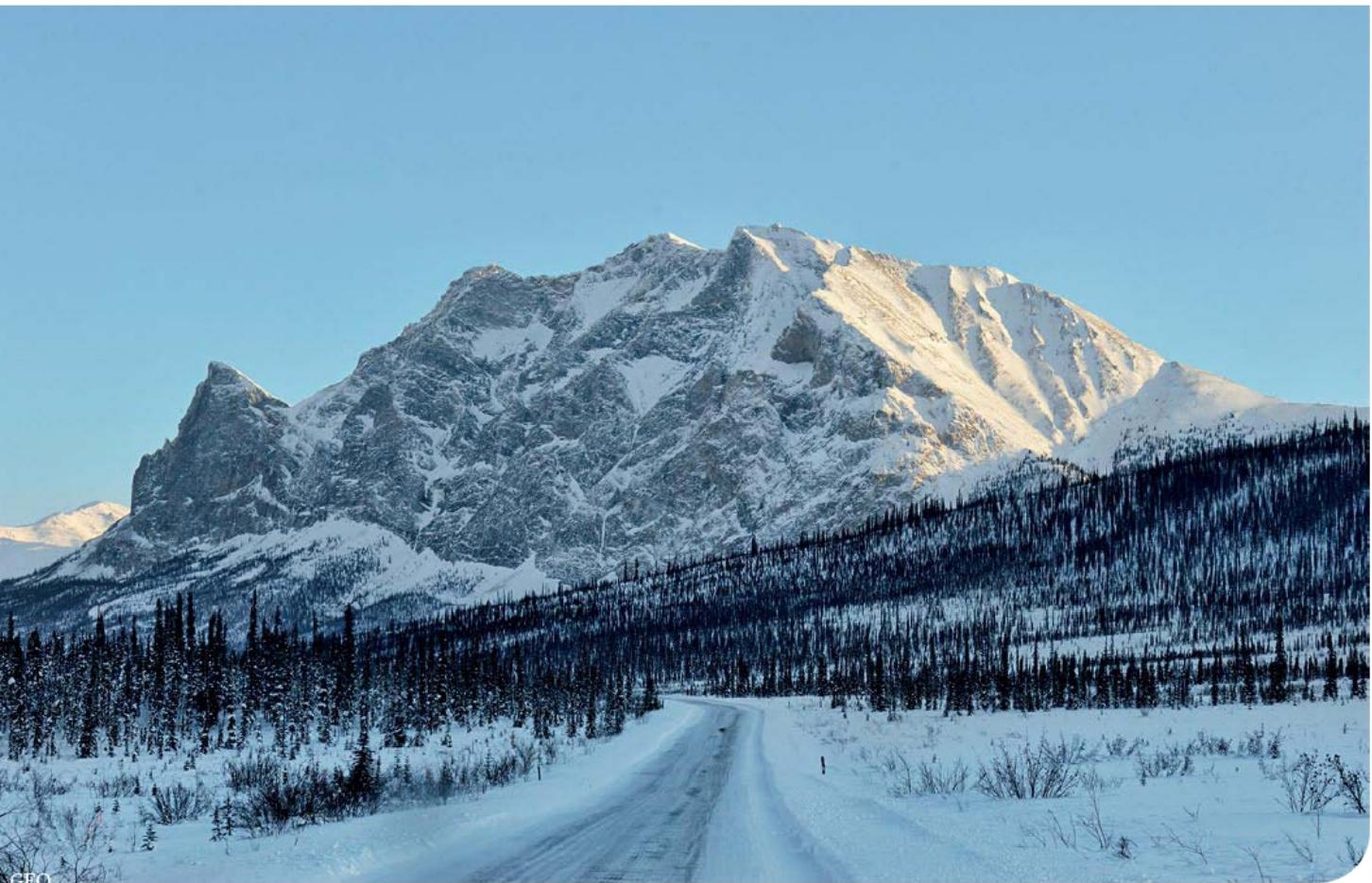
Tout au long du tracé, l'oléoduc Trans-Alaska croise et recroise la chaussée. Ce boyau d'acier charrie chaque jour l'équivalent de 550 000 barils de brut de Prudhoe Bay vers les raffineries de Valdez, sur la côte pacifique. Une partie retournera à son point d'origine pour alimenter les installations de chauffage de Deadhorse : «Je transporte dans ma citerne 35 000 litres de diesel. C'est du pétrole produit à Prudhoe Bay, injecté dans le pipeline, raffiné puis renvoyé par camion en sens inverse !» explique Robert Pennick, qui n'arrive toujours pas à comprendre l'étrangeté d'un tel circuit.

Après douze heures de trajet, le relief s'aplanit. On franchit le cercle Arctique. La route et l'oléoduc filent à travers des paysages de toundra, puis la course s'achève. Bienvenue au bout du monde. Coordonnées : 70° 12' 00" nord et 148° 31' 00" ouest. Jour le plus long : 63 jours. Nuit la plus longue : 54 jours. Température la plus basse jamais enregistrée : moins 52 °C. Deadhorse se trouve à la fois à la marge de la planète et au cœur des préoccupations énergétiques américaines. Les réserves encore inexploitées à terre et dans l'Arctique au large de l'Alaska sont estimées par l'Association pour le pétrole et le gaz d'Alaska (Aoga) à soixante-dix-sept milliards de barils. Au rythme de production actuel, cela permettrait de poursuivre les forages pendant quatre cents ans.

Les Etats-Unis connaissent un boom pétrolier sans précédent. La production explose au Texas et dans le Dakota du Nord grâce à la technique controversée de la fracturation hydraulique destinée à extraire du pétrole de schiste. En Alaska, depuis sa découverte en 1968, le gisement «conventionnel» de Prudhoe Bay a fourni jusqu'à 25 % des besoins annuels des Etats-Unis. En 2012, l'ensemble du pays a produit 8,9 millions de barils par jour, un bond de 14 % par rapport à 2011. Selon l'Agence internationale de l'énergie, il pourrait devenir le premier producteur mondial de brut d'ici à 2020, et faire un pas de plus vers son indépendance pétrolière. Des ambitions qui risquent de contrecarrer le plan contre le réchauffement climatique présenté par Barack Obama le 25 juin 2013, et retarder la transition des Etats-Unis vers l'utilisation de sources d'énergies renouvelables. «Que faut-il préférer ? interroge Robert Pennick. Acheter ces ressources à des pays que nous détestons comme le Nigeria et l'Arabie saoudite ou les produire chez nous ?» Carte maîtresse de cette stratégie de diversification énergétique, Prudhoe Bay n'est pas près d'être abandonnée.

Fini les folles soirées arrosées des années 1970 et leurs interminables parties de poker

Blotti le long du lac Colleen, le camp de Deadhorse – qui tient son nom d'une ancienne entreprise de transports locale, The Dead Horse Haulers – est le symbole de cette soif d'hydrocarbures. Ici, point d'habitants mais des travailleurs. Pas de maisons mais d'énormes complexes hôteliers préfabriqués de 200 chambres, servant nourriture et boissons à toute heure. Ni bar, ni église ni école... Agglomérat d'entreprises fournissant matériel et logements aux compagnies qui exploitent les puits de Prudhoe Bay, ce vaste chantier aux airs de base militaire est entièrement tourné vers sa vocation économique. Pour les 4 000 exilés volontaires américains et étrangers qui y vivent – dont 10 % de femmes –, la vie est spartiate : travail de 6 h à 18 h, sept jours sur sept, avec une pause de trente minutes pour déjeuner. Les rotations durent en général deux semaines, espacées de deux semaines de vacances. «Nous ne vivons pas comme dans le reste du monde», reconnaît Alan Jones, de la société d'ingénierie CH2M Hill. Les loisirs sont sages : lecture ou exercice physique. Fini les



folles soirées arrosées des années 1970 et leurs interminables parties de poker. Une culture de la sécurité et de la production s'est imposée : «L'alcool est interdit et on parle de bannir la cigarette», commente Alan. A la fin de sa mission, chacun rentre chez soi par le premier avion, direction le Nebraska, l'Idaho, le Colorado... «Personne n'aime ce trou, admet-il. Nous sommes ici pour l'argent.» Une motivation suffisante pour lui : en cumulant les heures supplémentaires, on gagne ici en six mois plus que n'importe quel Américain «moyen» en une année.

«Le sol de Prudhoe Bay est plus propre que le parking d'un supermarché Wal-Mart !»

Les 5 000 puits de Prudhoe Bay s'étendent au nord de Deadhorse, de l'autre côté d'un check point surveillé par deux gardes. Au-delà, c'est le royaume de British Petroleum (BP). Toutes les demandes d'interview sont restées lettre morte. «BP ne veut plus être exposé aux médias depuis la marée noire dans le golfe du Mexique, en 2010», justifie-t-on. A défaut, un tour-opérateur propose aux rares touristes une excursion jusqu'à l'océan Arctique en traversant les champs de pétrole. Le conducteur, un colosse en costume sombre, commente la visite : «En ce mois de juin, Prudhoe Bay tourne au ralenti. La saison de production reprendra en septembre.» De part et d'autre

de la route, les imposantes silhouettes des derricks et des hangars d'acier se découpent dans un ciel bleu électrique. La camionnette s'immobilise sur une plage caillouteuse. «Regardez comme cet endroit est préservé !» s'exclame le chauffeur tandis que les touristes se prennent en photo, un pied sur la mer recouverte d'une fine couche de glace.

La majorité des employés de BP résident dans des préfabriqués, sur les champs pétroliers. Les autres, dans les hôtels de Deadhorse. La soirée s'éternise, le soleil reste haut. Attablés au restaurant de l'hôtel Aurora, deux employés acceptent de discuter : «Les sites de forage tournent vingt-quatre heures sur vingt-quatre», racontent-ils. Ils décrivent l'intérieur des usines préposées à la séparation du pétrole, du gaz et de l'eau, où des dizaines d'hommes travaillent parmi les tubes, les pompes et les valves, encadrés par des réglementations écologiques strictes. Nulle trace de fuite à l'intérieur et à l'extérieur des hangars, «le sol de Prudhoe Bay est plus propre que le parking d'un supermarché Wal-Mart !» assurent-ils. C'est oublier les quarante-neuf fuites de pétrole annuelles recensées par les autorités entre 1996 et 2008. En 2006, BP a même dû faire face à un écoulement de plus d'un million de litres. Rien qui ne détourne le géant pétrolier de ses objectifs de rendement quotidien, évalués encore, selon des ***

La chaîne de Brooks, qui culmine à 2 700 m d'altitude, s'étire sur tout le nord de l'Alaska. Pour rallier le gisement de Prudhoe Bay, la route et le pipeline franchissent des cols perchés à plus de 1400 m.

Originaire du sud de l'Alaska, Les Dunbar, 58 ans, est arrivée à Deadhorse il y a 15 ans. Elle s'occupe de l'unique bureau de poste. Les femmes ne représentent ici que 10 % de la population.



A Deadhorse, 4 000 migrants vivent dans

Le Prudhoe Bay Hotel héberge des centaines de personnes employées par les sous-traitants des compagnies pétrolières. A Deadhorse, les loisirs sont rares et l'alcool, interdit.





un monde de préfabriqués

••• indiscretions, à plusieurs centaines de milliers de dollars : «Le pétrole, c'est l'alpha et l'oméga de notre présence ici ! lance un employé. C'est la nouvelle devise mondiale et vous ne pouvez rien faire contre cela.» La consigne de sécurité imposée par l'entreprise sur les sites résume cet état d'esprit : «Stay in the moment» («Ne pensez qu'au présent»).

Demain est un autre jour et tant pis si les richesses du sous-sol risquent de menotter encore davantage l'Alaska à l'or noir. Ni le lent tarissement des ressources terrestres (moins 3 % par an depuis 1988), ni la marée noire de l'Exxon Valdez en 1989 (qui a durablement pollué 1 700 kilomètres de côte) n'ont fait douter les 732 000 Alaskiens du bien-fondé d'une économie largement dépendante du pétrole : grâce à lui, le PIB par tête en Alaska s'est hissé parmi les dix premiers des Etats-Unis. La manne est telle que les impôts sur le revenu ont été supprimés en 1980 et un fonds permanent créé en 1976. Evalué aujourd'hui à quarante-deux milliards de dollars, celui-ci sert à faire fructifier les recettes du brut et à en redistribuer une partie, sous forme de dividendes annuels, à la population. «L'Alaska a épousé la culture de l'or noir», observe Richard Steiner, un biologiste local, consultant en transition énergétique, qui étudie les impacts écologiques de l'industrie pétrolière. «La question de la diversification de

notre économie n'a jamais été sérieusement débattue», poursuit-il. L'Etat a-t-il le choix ? L'éloignement géographique de l'Alaska limite les opportunités de développement industriel. Résultat, le brut fournit aujourd'hui un tiers des emplois locaux et représente 93 % des recettes de l'Etat – mieux que l'Arabie saoudite, dont le pétrole ne représente «que» 91 % des revenus. Un pourcentage qui devrait encore augmenter : «Nous sommes à la veille d'une renaissance du pétrole !» s'enthousiasme Dan Sullivan. Pour le ministre des Ressources naturelles de l'Alaska, la relance de nouveaux forages, encouragée par le vote en 2013 d'un programme d'allégements fiscaux pour les compagnies pétrolières, est synonyme d'emplois et d'excédents commerciaux.

Les Italiens et les Espagnols veulent eux aussi leur part de l'Arctique

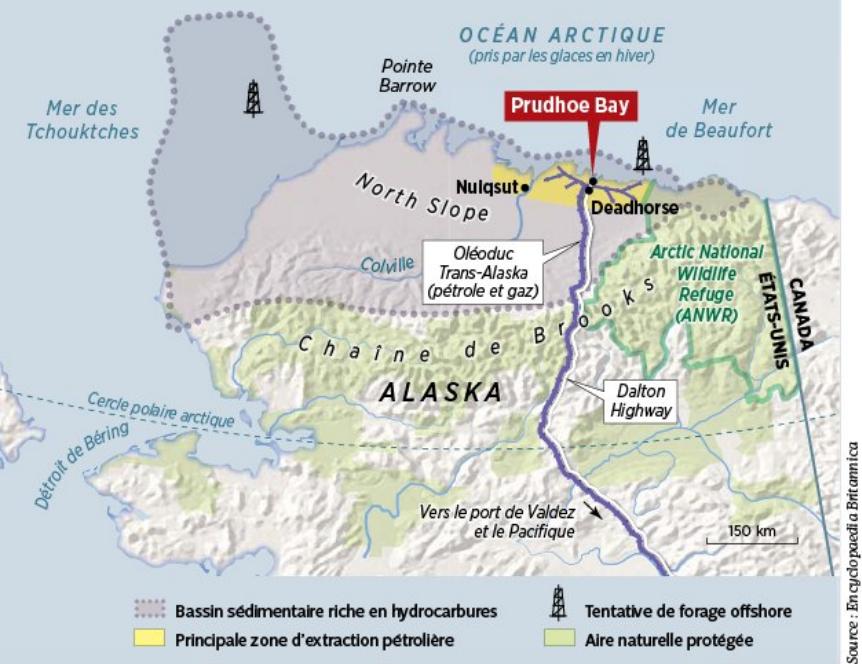
Pourtant, cet enthousiasme n'est pas partagé par tout le monde : «L'industrie tente de minimiser son empreinte, mais des inquiétudes demeurent quant aux conséquences de l'extraction pétrolière sur l'environnement et la faune d'Alaska», observe Lois Epstein, ingénierie au sein de l'association de protection de l'environnement The Wilderness Society. En stimulant une nouvelle ruée vers le pétrole, l'Etat sème-t-il les graines du •••

Edgar Flores (au milieu), 38 ans, rentre toutes les trois semaines au Salvador où vit sa famille. Embauché à la plonge au Prudhoe Bay Hotel il y a neuf ans, il est devenu chef cuisinier et gagne 5 000 dollars par mois.

L'Océan résiste encore aux prospecteurs

Prudhoe Bay est le plus gros gisement de pétrole jamais découvert en Amérique du Nord et l'un des vingt plus importants au monde. Mais ses réserves s'épuisent peu à peu. C'est pourquoi l'Alaska et les compagnies pétrolières cherchent de nouveaux champs à exploiter, notamment au large, dans l'océan Arctique. Selon l'Aoga (Association pour le pétrole et le gaz en Alaska), les fonds de la mer de Beaufort et de la mer des Tchouktches recèlent des réserves de brut phénoménales, jusqu'à 27 milliards de barils. En 2012, le gouvernement fédéral avait donné le feu vert à Shell pour engager deux forages exploratoires offshore. Mais les conditions climatiques difficiles et une série d'incidents techniques ont mis un terme – provisoire – à l'aventure, au grand soulagement des écologistes américains : «Cette pause est une chance pour le président Obama de revoir

sa position sur les forages dans l'Arctique», a déclaré Cindy Shogan, présidente de l'Alaska Wilderness League. Après l'échec de la plus grande compagnie pétrolière au monde, on est en droit de se demander qui peut forer en toute sécurité dans l'océan.» Pourtant Shell n'a pas dit son dernier mot, et compte bien reprendre ses forages dès que possible.



renouveau ou du déclin ? Quelles seront les retombées financières pour les 19 000 indigènes inupiaq, jadis nomades, auxquels les compagnies pétrolières louent les terrains ? Peut-on mesurer les impacts écologiques dans l'une des contrées les plus sauvages du globe ?

De nouvelles compagnies pétrolières, comme l'italienne ENI et l'espagnole Repsol, ont récemment bénéficié de concessions d'exploitation dans la région de Prudhoe Bay. A vingt minutes de bimoteur à l'ouest de Deadhorse, l'Américain Conoco-Phillips, qui exploite depuis 2000 le champ voisin d'Alpine Field, forera fin 2014 le CD-5, un nouveau puits dont la capacité de production est estimée à 18 000 barils par jour. Ce gisement se situe à proximité de Nuiqsut, un village de 450 Inupiaq. Conoco-Phillips devra donc se soumettre au «Natives Claims Settlement Act». Cette loi, promulguée par Richard Nixon en 1971, a reconnu à ces populations le droit à des indemnités financières, en compensation de l'occupation de leur territoire par les Etats-Unis. Ainsi que des titres de propriété sur une grande partie du North Slope, région administrative qui s'étend dans le nord de l'Alaska sur un territoire vaste comme la moitié de la France. En 1973, une communauté inupiaq s'est alors sédentarisée à Nuiqsut afin de revendiquer la souveraineté de ses terres.

A Nuiqsut, on couvre sous l'argent des royalties et on se gave de hot-dogs

Avec ses fanons de baleine entassés devant les maisons sur pilotis et ses trophées d'élan suspendus au-dessus des portes, Nuiqsut s'est longtemps cramponné à ses traditions. Preuve de la cohabitation harmonieuse entre l'homme et la nature, on croit ici profondément que les baleines boréales se donnent aux chasseurs pour permettre aux hommes de survivre. Mais le pétrole est passé par là : «Au début, la ville était opposée au développement», raconte le chasseur Sam Kunaknana. Il se frotte le pouce et l'index : «L'argent a convaincu tout le monde de changer d'avis.» Aujourd'hui, Nuiqsut couvre sous 360 000 dollars de royalties annuelles, versées en échange de la location des terrains alentours. A quoi s'ajoutent 20 000 dollars de dividendes par an pour chacun des fondateurs de Nuiqsut et leurs parents. Une coopérative autochtone, la Kuukpik Corporation, a également signé avec ConocoPhillips des contrats de construction de routes et de gardiennage qui se chiffrent en millions de dollars. «Je veux que mes enfants profitent du pétrole autant que moi», explique Isaac Nukapigak, la cinquantaine, président de la Kuukpik Corporation. A Nuiqsut, les jeunes travaillent justement comme ingénieurs, géophysiciens ou encore responsables de logistique pour les compagnies pétrolières. «L'or noir est synonyme d'éducation et de chance de carrière dans un monde industrielisé», conclut fièrement Isaac Nukapigak.

Cette manne a bouleversé le mode de vie des Inupiaq. Avec l'argent du pétrole, les habitants de Nuiqsut ont acheté des antennes paraboliques, de puis-



Autour de Deadhorse s'étend un paysage de toundra, sans arbre ni relief. Rien n'arrête les tempêtes de neige lorsqu'elles se déchaînent. Résultat, les congères s'amassent sur les bâtiments.

Propriétaires des terres exploitées par les pétroliers, les Inupiak ont fait fortune

sants 4x4 et ont commencé à manger des hot-dogs au ketchup. Aujourd'hui, les enfants aux dents gâtées par l'excès de sodas portent de larges T-shirts estampillés Disneyland qui dissimulent mal leur obésité. L'occidentalisation se paie au prix fort et engendre une escalade : «La vie coûte très cher, ici», reconnaît Isaac Nukapigak. Pour assouvir ces nouveaux besoins, les habitants comptent sur le CD-5, le futur puits de ConocoPhillips. Un projet auquel Sam Kunaknana est l'un des seuls habitants à s'opposer : «Nous ne dépendions de rien il y a encore vingt ans, et voilà qu'aujourd'hui les pétroliers sont dans notre jardin !» Et alors que la consommation mondiale d'hydrocarbures augmente, les Inupiak sont parmi les premiers à en observer les conséquences sur leur environnement : «La banquise se forme plus tard et la saison de la pêche est repoussée de trois semaines, déplore Sam. Nos traditions se perdent.» Loin de résister à ces bouleversements, les Inupiak y participent à leur façon : la langue des ancêtres n'est même plus enseignée à l'école du village.

Mille kilomètres séparent Deadhorse d'Anchorage, dans le sud de l'Alaska. Mais les nouvelles explorations pétrolières font également débat dans la

capitale économique du quarante-neuvième Etat américain. Avec ses larges avenues bordées de lilas, cette ville de 300 000 habitants a mis, en cette fin juin, sa tenue d'été. Même les véhicules semblent ralentis par l'air lourd. Leurs plaques d'immatriculation affichent toutes la même devise : «Alaska, la dernière frontière.» L'Etat véhicule en effet un mythe : celui d'un royaume de nature rédemptrice, propagé par des romans de Jack London et des séries télévisées populaires. «Nous sommes ici dans l'un des derniers endroits sauvages du globe, un trésor de notre planète», rappelle le biologiste Richard Steiner. C'est sur cette notion de frontière, précisément, que s'opposent écologistes et pétroliers. Pour les premiers, elle constitue une ligne rouge à ne jamais franchir. Pour les seconds, il s'agit d'une limite poreuse que l'esprit pionnier ancré dans la mentalité américaine invite à dépasser.

Les compagnies prospectent donc désormais les gigantesques réserves de l'océan Arctique. L'industrie entend même pomper les dix milliards de barils que recèlerait l'Arctic National Wildlife Refuge (ANWR), à l'est de Deadhorse, l'une des dernières contrées immaculées du globe, vaste comme le ●●●



Cameron Milroy, 25 ans, inuit par sa mère, est conducteur de poids lourds pour Nana, une coopérative autochtone travaillant pour British Petroleum.

Forer dans les zones naturelles protégées ? Les compagnies en rêvent déjà

••• Benelux. Et qu'importe la crainte, justifiée ou non, de dégâts sur la vie des caribous peuplant la réserve... «Le débat a pris une tournure symbolique, analyse Lindsey Hajduk, militante dans l'association Sierra Club. Pour les pétroliers, forer à cet endroit est le signe que rien ne peut les arrêter.» Pour leurs pourfendeurs, c'est la preuve que les dernières digues ont sauté : si on explore l'ANWR, qu'est-ce qui suivra ? Le parc de Yellowstone ? L'administration Obama, à qui incombe la décision d'ouvrir la réserve à l'industrie pétrolière, s'y oppose. Ce qui n'a pas empêché la chambre des représentants de l'Alaska de voter en 2011 une résolution limitant les réglementations environnementales dans l'ANWR.

Des terrains de baseball au séoral politique, le pétrole huile tous les rouages de la société

La députée démocrate Beth Kerttula est la seule parlementaire à s'être prononcée contre : «Ce vote est l'une des décisions les plus importantes de ma carrière, admet l'élu. Il sera désormais difficile pour moi de briguer un poste électif au niveau fédéral.»

En Alaska, mener campagne contre le pétrole tient lieu du suicide politique. Des universités aux terrains de baseball en passant par le séoral politique, le pétrole huile tous les rouages de la société. «Le sénateur démocrate Mark Begich vante les bienfaits du pétrole, mais regardez qui le finance !» s'ex-

clame Betsy Beardsley, de l'ONG Alaska Wilderness League. Candidat aux élections de 2014, l'élu qui se targue sur son site Internet d'être «aussi indépendant que l'Alaska», a déjà levé 202 000 dollars de dons provenant de l'industrie pétrolière. Son premier mécène, l'entreprise Edison Chouest Offshore, fournit des technologies de forage en haute mer...

«Nous sommes passés d'une situation où l'Alaska décidaient pour lui-même à celle où les pétroliers décident pour l'Alaska», note Beth Kerttula. Que peut faire un Etat dépourvu de stratégie de diversification économique ? Scott Goldsmith, professeur d'économie à l'université d'Alaska, suggère de «persévérer dans cette dépendance pour encore deux générations, le temps que notre fonds permanent ait triplé et mette les générations futures à l'abri.» Tom Martelle, un fonctionnaire officiant dans la région du North Slope, préfère quant à lui poser les questions qui fâchent : «Que se passera-t-il lorsqu'il n'y aura plus une goutte de pétrole ? Les autochtones sauront-ils ressusciter leurs traditions ? Pourrons-nous réapprendre les valeurs de patience et de sacrifice chères aux capitaines de baleiniers ?» demande-t-il. Des interrogations qui au fond n'ont rien d'étonnant en Alaska, dont la devise officielle est «Le Nord tourné vers l'Avenir». ■

Guillaume Pitron



MAKING OF
Le photographe Kadir van Lohuizen a voyagé pendant un an sur la route panaméricaine, de la Terre de Feu à l'Alaska. A Prudhoe Bay, il s'est vu refuser – comme notre journaliste Guillaume Pitron – l'accès aux sites par BP. La chance a voulu qu'un pilote local accepte de l'emmener avec lui, fier d'affirmer : «Les compagnies pétrolières règnent à terre. Pas dans les airs !»

GEO
présente

DEUX NUMÉROS EXCEPTIONNELS
CONSACRÉS À

ASTÉRIX®



En 50 av. J.-C., comment
vivaient vraiment les Gaulois ?

En vente
le 18 septembre 2013



Sur les traces d'un
irréductible globe-trotter.

En vente
le 23 octobre 2013

Où en est la paix sur la planète ?

PAR LAURE DUBESSET-CHATELAIN (TEXTE)
ET LÉONIE SCHLOSSER (INFOGRAPHIE)

Mauvaise nouvelle, le monde est de plus en plus violent. C'est ce qui ressort du dernier rapport de l'institut pour l'Economie et la Paix (IEP) de Sydney, en Australie, qui établit chaque année depuis 2007 un classement des pays selon un indice de paix, le Global Peace Index (GPI). Le calcul s'appuie sur vingt-deux critères, comme le taux d'homicides, le degré de militarisation, la population carcérale, l'activité terroriste, l'instabilité politique... et l'intensité des conflits, intérieurs et extérieurs. La moyenne de ces indicateurs fournit une note de 1 à 5 (plus elle est basse, plus le pays est en paix). Au niveau mondial, sur les cinq dernières années, moins de cinquante pays ont fait des progrès. Certains indicateurs s'affolent, comme le taux d'homicides, qui a grimpé de 8 % entre 2012 et 2013, notamment en Amérique centrale (le Honduras en détient le triste record) et en Afrique subsaharienne. Le nombre de guerres entre Etats a reculé mais les affrontements internes, eux, se sont multipliés. L'indice de la Syrie a ainsi explosé de 70 % depuis 2007, la plus forte hausse jamais enregistrée dans le classement. Les bonnes nouvelles viennent du froid : l'Islande monopolise la tête du classement depuis qu'il existe. Pas de conflit, pas d'armée régulière, une bonne stabilité politique, un taux de criminalité faible et des prisons presque vides. Et la France ? Classée 53^e, elle stagne depuis six ans, moins bien que le Royaume-Uni (44^e) mais mieux que les Etats-Unis (99^e). Ce qui pèche : le poids important du budget alloué à la Défense et le maintien d'un puissant arsenal nucléaire. ■

Sources : economicsandpeace.org et diplomatico.org

CROATIE

Elle a gagné 23 places en six ans. Le temps de réformer sa gouvernance, notamment en moralisant un monde politique passablement corrompu, en vue de son adhésion à l'Union européenne.



BÉNIN

Six rangs de mieux qu'en 2012 pour ce petit pays qui préside actuellement l'Union africaine et joue les médiateurs sur un continent en proie aux guerres. Mais il reste un des pays les plus pauvres du monde.



TCHAD

Depuis 2010, le Tchad est sorti d'une guerre civile meurtrière et a pacifié ses relations avec ses voisins (Mali, Soudan, République centrafricaine), ce qui lui a permis de gagner quatre rangs en un an.



ISRAËL

L'Etat hébreu reste l'un des pays les plus mal notés par rapport au critère de militarisation. Mais il a marqué des points en matière de stabilité politique et a bénéficié du cessez-le-feu de 2006 avec le Liban.



LA BAROMÈTRE DE LA VIOLENCE EN 2013



DANS CES DIX PAYS,
LA SITUATION
S'EST AMÉLIORÉE
DURANT LES CINQ
DERNIÈRES ANNÉES

HAÏTI

L'Etat, qui se relève lentement du séisme de 2010, a gagné une vingtaine de places, notamment grâce à la baisse de son taux d'homicides : il est le seul pays des Caraïbes, avec Cuba, à ne pas afficher un taux à deux chiffres.

TAÏWAN

Ses relations avec la Chine se sont détendues depuis l'élection à la présidence en 2008 de Ma Yingjeou, qui prône le dialogue et la coopération avec Pékin. L'île est désormais 26^e.

MONGOLIE

Le pays, qui progresse vers la démocratisation, est aujourd'hui 64^e au classement. En 2009, Oulan-Bator a connu sa première alternance politique. La présidentielle et les législatives de juin 2013 se sont déroulées sans heurts.

SRI LANKA

Le processus de réconciliation nationale en cours entre Tamouls et Cingalais, soutenu par l'Inde et les Etats-Unis, a fait gagner 24 places à l'île depuis 2010. Mais les divisions restent profondes.

GÉORGIE

Elle s'éloigne petit à petit du bas du tableau, où elle était confinée depuis le conflit de 2008 contre la Russie. Les tensions avec ses provinces autonomistes (Abkhazie et Ossétie du Sud) sont pour l'instant apaisées.

ARMÉNIE

Les relations avec la Turquie sont au point mort, mais une médiation est en cours avec l'Azerbaïdjan au sujet du Haut-Karabagh. Après des violences électorales en 2008, la vie politique se normalise.

Niveau de paix (selon les critères du Global Peace Index).

Très élevé
Élevé
Moyen
Faible
Très faible
Non inclus



GEO

DINOSAURE



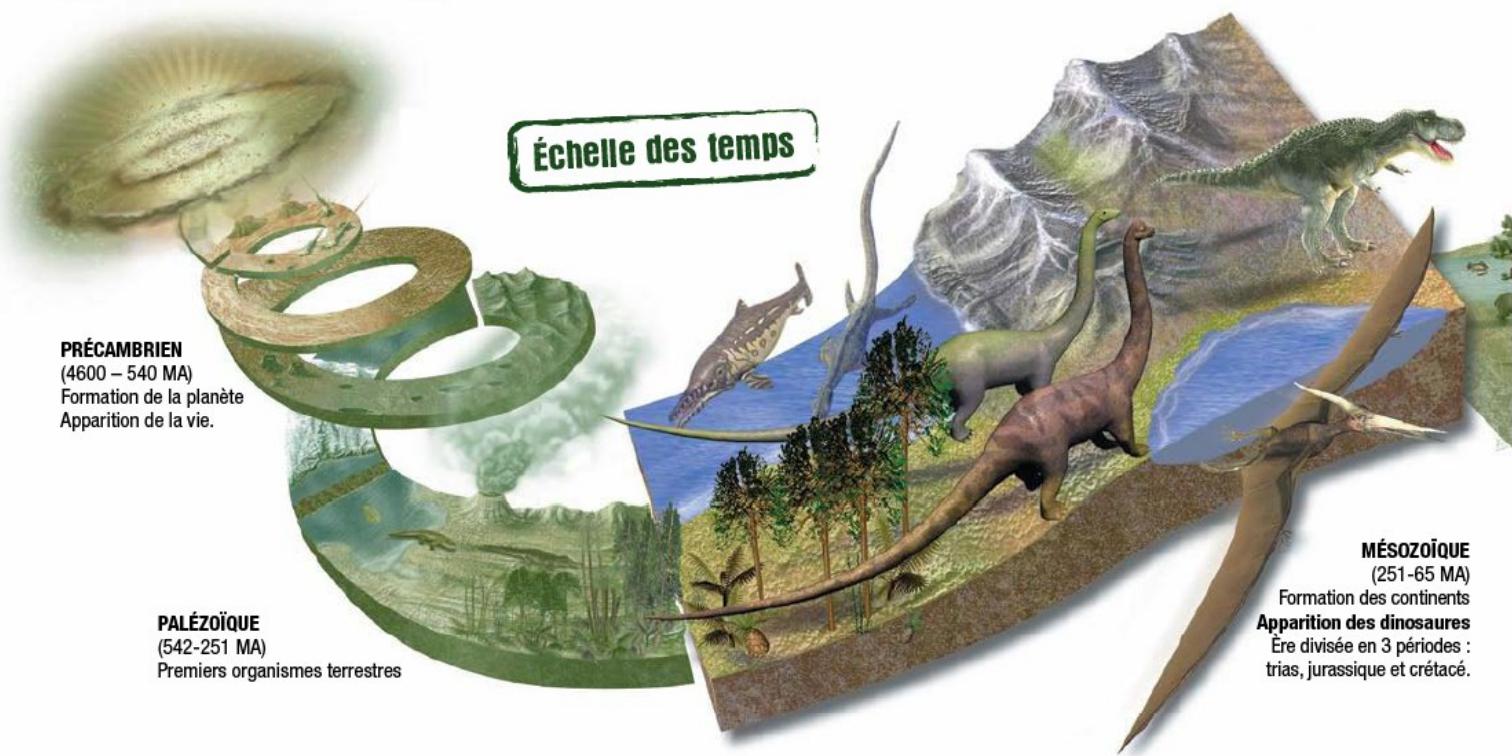
Fascinants dinosaures Ces géants qui font grandir vos enfants

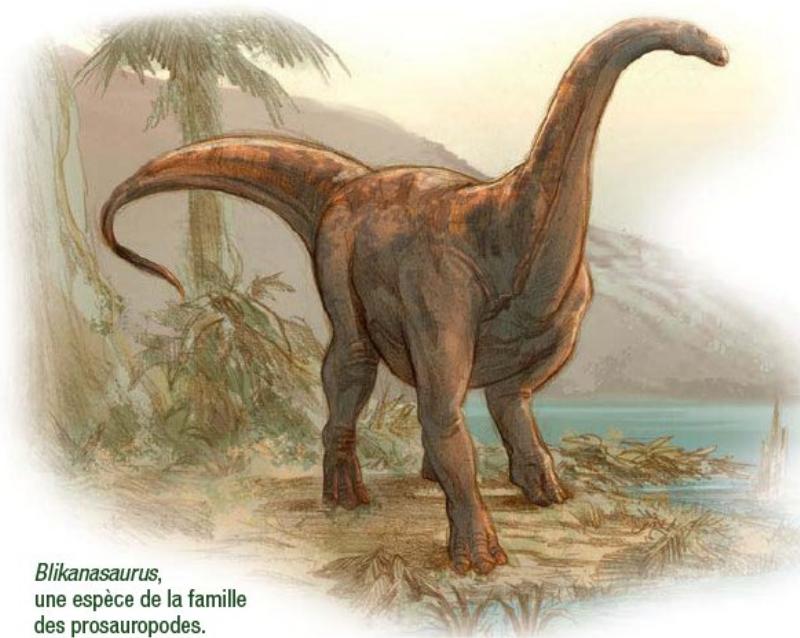
Retour vers un monde perdu, à l'ère du mésozoïque, il y a 250 millions d'années.

De gigantesques reptiles broutent, protègent leurs œufs, s'entretuent, se dévorent.

Un monde inouï qui dévoile le comportement animal et l'évolution de l'univers... et captive petits et grands.

Is ont disparu de la planète depuis 65 millions d'années et nous intriguent toujours. Les dinosaures, avec leur taille surdimensionnée, leur poids invraisemblable, leurs dents aussi fortes qu'une grue, leur « difformité » due à la disproportion entre membres, tête et corps, nous passionnent depuis des générations.





Blikanasaurus,
une espèce de la famille
des prosauropodes.

Un univers fascinant qui permet aux enfants d'enrichir leurs connaissances.

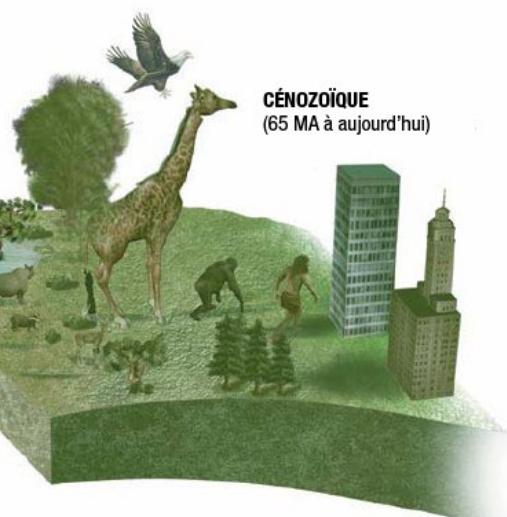
Un règne de 160 millions d'années

Les grands reptiles, carnivores et herbivores, ont dominé les continents, après la fragmentation de la Pangée, supercontinent des origines. Leur anatomie et leur mode

de vie sont de fabuleuses sources d'enseignement pour nos enfants, telle leur adaptation aux changements climatiques jusqu'à la fin du crétacé, période de leur extinction. L'existence des dinosaures n'a été démontrée que depuis 160 ans malgré leur présence sur la planète pendant 160 millions d'années. Les paléontologues apportent sans cesse de nouvelles révélations.

Redoutables ancêtres !

La première apparition des « lézards terribles » se situe sur le territoire actuel de l'Argentine, il y a 230 millions d'années. Cette ère dinosaurienne est divisée en trois périodes : le trias, le jurassique, le crétacé. Comme pour les autres animaux, les scientifiques ont établi un classement par ordre, sous-ordre, famille, genre. Ainsi le carnivore *Tyrannosaurus-rex*, le plus connu des dinosaures, appartient à l'ordre des saurischiens tandis que *Triceratops*, « le rhinocéros du crétacé », ou reptile à trois cornes, dont on a également retrouvé les fossiles aux États-Unis et au Canada, est classé dans l'ordre des ornithischiens...



Cette échelle de temps montre bien les différentes ères, du précambrien (4600-540 millions d'années) au cénozoïque (65 MA à aujourd'hui).



T-REX

Le roi des reptiles tyrans, le plus grand dinosaure carnivore de tous les temps.

Ce théropode de 13 mètres de long et 7 tonnes avait la taille d'un éléphant d'Afrique mais ses puissantes mâchoires de prédateur révélaient un régime alimentaire bien différent.

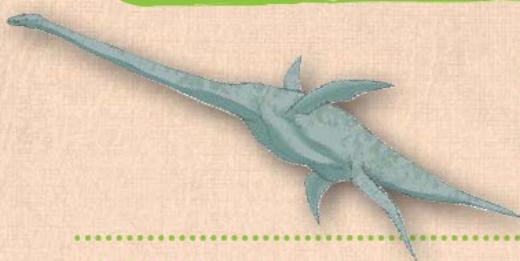
Tyrannosaurus-rex vivait au crétacé supérieur, il y a 70 millions d'années. Ses mâchoires impressionnantes abritaient 60 dents adaptées au régime carnivore. Ses dents postérieures pouvaient exercer une force de 13400 newtons, l'équivalent d'une grue pouvant soulever une voiture d'1,3 tonne ! Ses énormes canines de 20 centimètres de long ressemblaient à celles du caïman (17 cm), propres à déchiqueter la chair. Ce reptile digitigrade et griffu pouvait atteindre une vitesse de pointe d'environ 35 km/h. Son crâne massif d'1 mètre de long comportait des globes oculaires et des zones olfactives très développées signalant la vue et l'odorat d'un prédateur. Néanmoins, les paléontologues s'interrogent. Le roi des reptiles tyrans

attrapait-il les animaux vivants ou se contentait-il de dévorer les proies mortes ?

Tyrannosaurus-rex, prédateur ou charognard ? La question n'est pas résolue...



Découvrez les records colossaux des dinosaures

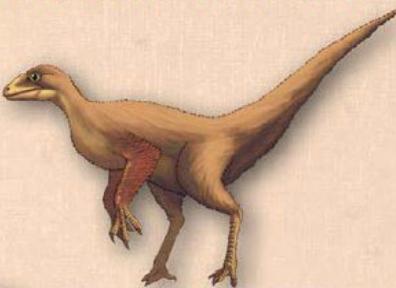


■ **Elasmosaurus** est le plus long des reptiles marins. Ce serpent de 15 m, avec un cou de 7 m de long et un corps de tortue, nageait dans les mers d'Asie et en Amérique du Nord.

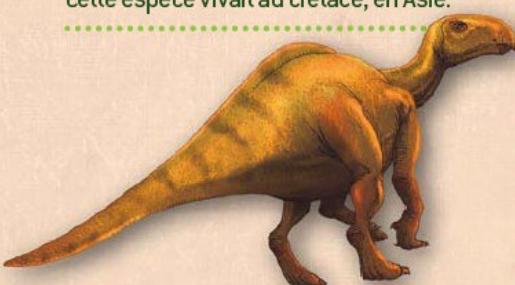
■ **Eoraptor** est le plus ancien des dinosaures. Il vivait il y a 230 millions d'années, en Argentine. Ce petit carnivore d'à peine 1 m de long possédait de longues pattes arrière et des membres antérieurs deux fois plus courts, avec chacun cinq doigts dont les trois plus longs permettaient la capture des proies.



■ **Dromiceiomimus** s'impose comme le plus rapide des dinosaures. Avec ses 3,5 m de long et ses 100 kg, il pouvait atteindre une vitesse de 65 km/h. Son nom veut dire « imitation d'émeu », ce grand oiseau coureur d'Australie. Il vivait en Amérique du Nord à l'époque du crétacé supérieur.



■ **Microraptor** est le plus petit dinosaure connu sur terre. Ce dinosaure mesurait 40 cm. Il s'alimentait d'insectes et d'autres petites proies et était totalement adapté à la vie dans les arbres. Il avait des plumes mais ne pouvait pas voler ; en revanche, il courait très vite ! Cette espèce vivait au crétacé, en Asie.



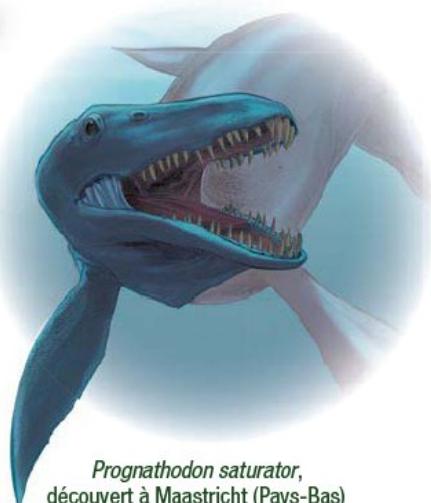
■ **Iguanodon** est le plus communautaire des dinosaures. À l'époque du crétacé, il broutait en troupeau dans les pâturages d'Europe, d'Amérique du Nord et d'Asie. Cet herbivore de 5 m de long et de 5 t constituait la proie principale des dinosaures carnivores.

■ **Quetzalcoatlus** est le reptile volant qui possédait les plus grandes ailes. Il avait une envergure de 11 à 15 m, pesait de 70 à 135 kg et son cou mesurait 3 m de long. Son nom vient de Quetzalcoatl, le dieu aztèque « serpent à plumes ».



Maîtres de la terre, de la mer et du ciel

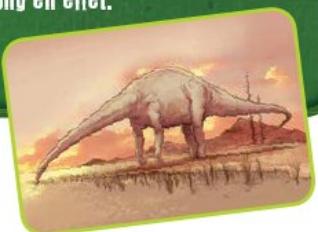
À côté des dinosaures proprement dits, qui évoluaient sur la terre, se trouvaient d'autres reptiles. Les plésiosaures, d'une longueur pouvant atteindre 14 mètres, vivaient dans l'eau pendant le jurassique. La terre, la mer mais aussi le ciel... Ces animaux étaient partout. Les ptérosaures, premiers vertébrés volants, pouvaient avoir la taille d'un moineau ou une envergure de 15 mètres, tel *Quetzalcoatlus*.



Prognathodon saturator, découvert à Maastricht (Pays-Bas)

Le saviez-vous ?

Le *Diplodocus* vivait en Amérique du Nord, à la fin du Jurassique, entre 145 et 155 millions d'années avant notre ère. Ce sauropode possédait une petite tête, un long cou et une queue de 15 m de long, la plus longue parmi les dinosaures. Il faudrait trente-sept *Microraptor* en file indienne pour égaler sa longueur : le lilliputien des dinosaures ne dépassait pas 40 cm de long en effet.



UNE COLLECTION PASSIONNANTE

GEO présente l'univers extraordinaire des dinosaures à travers **UNE COLLECTION PASSIONNANTE**, à la fois ludique et éducative. Semaine après semaine, les jeunes paléontologues pourront assembler les pièces de leur *T-Rex* et découvriront au fil des fascicules tout l'univers des dinosaures. Géants terrestres, mais aussi reptiles volants ou marins... Tout un monde perdu à faire revivre.

Tout un univers à découvrir dans les pages des fascicules

Ils ont dominé la planète pendant 160 millions d'années et ont disparu à la fin du crétacé après avoir colonisé non seulement la terre où ils se déplaçaient sur deux ou quatre pattes, mais aussi l'eau et le ciel. Ces géants témoignent de la transformation de l'univers, des changements climatiques, de l'adaptabilité de la faune, de la présence de la flore-conifères, fougères et cycadées. Autant de connaissances précieuses pour nos « paléontologues en herbe ».



Comment étaient les dinosaures ? Que mangeaient-ils ? Comment vivaient-ils ?

Le travail des paléontologues, à partir des fossiles découverts dans le monde entier, permet d'en savoir toujours plus sur les particularités des espèces. Ainsi la découverte récente d'un squelette de *Dilong paradoxus*, le plus ancien tyrannosauridé, par un groupe de chercheurs chinois et américains, indique que *Tyrannosaurus* portait des protoplumes, à défaut de plumes.

Une reproduction de T-Rex à assembler

Avec chaque fascicule, l'enfant découvre de nouvelles pièces pour son montage de *Tyrannosaurus-rex*, mesurant **1,20 mètres de haut**. Chaque semaine, de nouveaux os à assembler, pour compléter le squelette ; des fragments de peau reproduisant fidèlement celle du *T-Rex* ; une dentition complète ; les griffes du redoutable prédateur ; des yeux féroces pour lui donner vie... Cette reproduction d'un grand réalisme permet d'apprendre l'anatomie en s'amusant. Un assemblage facile qui structure l'esprit de l'enfant. La magie des dinosaures...

Brigitte Bulard-Cordeau ■

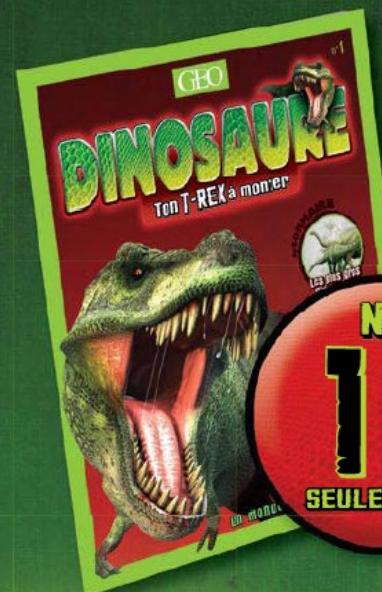


GEO

DINOSAURE
Ton T-REX à monter

Le N°1

actuellement
chez votre marchand de journaux !



N°1
1,99 €
SEULEMENT !



Le crâne + et les dents le fascicule

LE N°2
en kiosque le 11 septembre

(date indicative)

Retrouvez la collection sur :
www.dinosaure-a-monter.fr

LE MOIS PROCHAIN

Alamy / Hemis.fr



AUSTRALIE LE PAYS RÊVÉ

L'île-continent fascine de plus en plus de candidats à l'immigration, et parmi eux de nombreux jeunes Français. Ce qui les attire : l'esprit d'aventure qui règne sur ce territoire encore largement intact, mais aussi une meilleure qualité de vie.

Et aussi...

- Evasion. Des peuples, superbes et fragiles, photographiés en majesté.
- Grand reportage. Au Nigeria, plongée dans l'univers des superéglises pentecôtistes.
- Environnement. La forêt française gagne du terrain, mais perd en biodiversité.
- Le monde en cartes. Peine de mort : où elle est abolie, où elle est encore appliquée...
- Grande série 2013 Unesco. GEO explore les merveilles de la Bourgogne et du Centre.

En vente le 25 septembre 2013

Commandez vite vos **coffrets-reliures**

pour conserver intacts
vos magazines !



- Résistants, sobres et élégants
- Matière toileée
- Logo GEO imprimé en lettres d'or
- Livrés avec plusieurs millésimes adhésifs

Commandez également sur :

www.prismashop.geo.fr

BON DE COMMANDE

OUI, je commande le lot
de 2 coffrets reliures GEO (réf. 1001) :

Prix spécial	Quantité	Total en €
15,90€ €
Participation aux frais de port* : +3,50 €		
Total €

*Au-delà de 5 lots, livraison spéciale facturée, nous consulter au 0811 23 22 21 (appel local). Bon de commande valable jusqu'au 30/12/2014. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA MEDIA de votre commande. A défaut, votre commande ne pourra être mise en place. Ces informations sont communiquées à des partenaires de la chaîne de distribution de votre Presse. Pour toute question ou réclamation, vous pouvez recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne souhaitez pas que nous puissions vous contacter, vous disposez d'un droit d'opposition et d'apposition de notre part à tout moment. Pour toute information supplémentaire concernant nos partenaires commerciaux, nous disposons d'un délai de 15 jours à compter de la réception de cette demande de nous renseigner le produit par e-mail à abonnement@prisma-media.com, dans un délai de 15 jours à compter de la réception de cette demande de nous renseigner le produit par e-mail à abonnement@prisma-media.com.

GEO

L'ABONNEMENT À GEO

Pour vous abonner ou pour tout renseignement sur votre abonnement

France et Dom Tom : Service abonnement GEO,

62 066 Arras Cedex 9. Tél. 0 811 23 22 21 (prix d'une communication locale)

Site Internet : www.prismashop.geo.fr

Abonnement pour un an/12 numéros : 49,90 €

Belgique : Prisma/Edigroup-Bastion Tower Etage 20 - Place du Champ de Mars 5 - 1050 Bruxelles. Tél. : (0032) 70 233 304 - Fax : (0032) 70 233 414 - e-mail : prisma-be@edigroup.be

Abonnement pour un an/12 numéros : 59 €

Suisse : Prisma/Edigroup, 59, rue Antonioni - CH-1225 Genève-Bourg. Tél. (0041) 22 863 54 00 - Fax : (0041) 22 348 44 82 - e-mail : prisma-suisse@edigroup.ch

Abonnement pour un an/14 numéros : 59,90 €

Canada : Express Magazine, 8155, rue Larose, Anjou (Québec) H1J 2L5. Tél. (800) 363 1310 - e-mail : expresse@expressmag.com

Abonnement pour un an/12 numéros : 89,90 \$ CAN\$ (envoyé taxes)

Etats-Unis : Express Magazine, PO Box 2769 Plattensburg New York 12901 - 0239. Tél. (877) 363 1310 - e-mail : expresse@expressmag.com

Abonnement pour un an/12 numéros : 79 US \$

Editions étrangères :

Allemagne : Tél. 00 49 40 3703 3950 - e-mail : abo-service@guj.de

Espagne : Tél. 00 34 91 436 98 08 - e-mail : exprespciones@syntex.es

Russie : Tél. 00 7 095 937 60 90 - e-mail : guinee_ghra@co.ru

RÉDACTION GEO

13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex

Standard : 01 73 05 45 45 Fax : 01 47 92 66 75

(Pour joindre directement votre correspondant, composez le 01 73 05 + les 4 chiffres suivant son nom)

Rédacteur en chef : Eric Meyer

Secrétaire : Claire Brossillon (6076)

Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal

Directrice artistique : Delphine Denis (4873)

Directrice photo : Magdalena Herrrem (6108)

Chefs de service : Alain Maxime-Petrovsky (6070), Nadège Monschau (4713), Jean-Christophe Servant (6070), Pierre Songue (6074)

Chef de rubrique : Nicolas Ancellin (6065)

Secrétaire : Corinne Barouger (6061)

Service photo : Christine Laviolette, chef de rubrique (6075), Nathy Biden (6062), Fay Torres-Yap / Bleuet (E-U)

Maquette : Dominique Salafit, chef de studio (6084), Christelle Martin, première maquette (6039), Béatrice Gauthier (5943)

Cartographie-géographie : Emmanuel Aire (6110)

Premier secrétaire : Virginie de Lavaud (6083), avec Laurence Manouy (5776)

Comptabilité : Catherine Villeneuve (4542)

Fabrication : Stéphanie Roussette (6340), Jérôme Brotons (6282), Anne-Katrin Fischer (6286)

Ont collaboré à ce numéro : Deborah Bethier, Marie Gandois, Hugues Piolet, Guillaume Piton, Léonie Schlesser et Gisèle Wunderwald.

 PRISMA MEDIA

13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex

Société en nom collectif, au capital de 3 000 000 € d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH.

Ses trois principaux associés sont Média Communication S.A.S.,

Gruner + Jahr Communication GmbH, France Constance - Verlag GmbH & Co KG

Directeur de la publication : Rolf Heinz

Éditeur : Martin Trautmann

Directrice marketing : Delphine Schapira

Chef de groupe : Virginie Bausan

(Pour joindre directement votre correspondant, composez le 01 73 05 + les 4 chiffres suivant son nom)

PUBLICITÉ

Directrice exécutive Prisma Pub : Auréone Domont (6505)

Directrice commerciale : Chantal Foliani de Saint Salvy (6448)

Directrice commerciale (Opérations spéciales) : Céline Pangrazzi (4749)

Directrice de publicité : Virginie de Bernede (4981)

Responsables de clientèle : Evelyne Allaire (6424), Patricia Minighetti (4550), Responsable Ligne Pôle France : Sandra Dufet (6423)

Responsable back office : Céline Baudé (4639)

Responsable exécution : Sandra Ozogha (4639)

Assistante commerciale : Corinne Prod'homme (6450)

MARCHÉS INTERNATIONAUX

Directrice des études éditoriales Isabelle Donnelly Englasan (5338)

Directrice marketing client : Nathalie Leibovre du Prey (5320)

Directeur commercialisation réseau : Serge Hayek (6471)

Direction des ventes : Bruno Recut (5676), Secrétaire : (5674)

PHOTOGRAPHIE ET IMPRIMERIE

MICHAEL Media Média Média GmbH,

Cat-Berthmannstrasse 161 M, 33311 Gütersloh, Allemagne

© Prisma Média 2013

Dépot légal septembre 2013,

Diffusion Prestalis 0220-8245

Création : mars 1979,

Commission paritaire :

n° 0913 K 83550



Notre publication adhère à

et s'engage à suivre ses recommandations

en faveur d'une publicité loyale et respectueuse

du public. Contact : contact@bnp.org

ou ARP, 11, rue Saint-Florentin - 75008 Paris

Mes coordonnées

Mme Mlle M.

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal _____ Ville _____

E-mail: _____ @ _____

GE0415R

□ Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe Prisma Média et de celles de ses partenaires.

ACTUALITÉS COMMERCIALES



NOUVELLE JEEP GRAND CHEROKEE, L'INNOVATION EST SANS LIMITES

Vaisseau amiral de la marque Jeep® et précurseur des SUV de luxe, le Grand Cherokee fait, dans sa nouvelle mouture, la part belle à l'innovation technologique au service du confort, de la sécurité et d'un comportement routier de premier ordre. ADN de la marque, les capacités tout-terrain exceptionnelles du Grand Cherokee sauront satisfaire tous les rêves d'évasion et d'aventure hors des sentiers battus. Performant sur tous les revêtements, le Nouveau Grand Cherokee comblera toutes vos attentes en matière de technologie, confort, sécurité et plaisir. Au comble du raffinement dans sa nouvelle finition Summit, efficace et économique grâce à sa boîte de vitesses à 8 rapports, intuitif grâce à son système exclusif UConnect® avec écran tactile 8,4 pouces et rassurant grâce à son système d'avertissement anticollision actif, évadez-vous dès aujourd'hui avec le Nouveau Grand Cherokee.

www.jeep.fr

CIRCUIT NOUVELLES FRONTIERES « VOLCANS ET PEUPLES OUBLIÉS »



A la poursuite de l'histoire culturelle du Costa Rica. Nouvelles Frontières offre la possibilité de rencontrer les Indiens du Yorkin et de passer la nuit en bivouac après un dîner et une soirée consacrée aux comptes et légendes des peuples de la forêt. Le circuit est rythmé de magnifiques visites de réserves naturelles, de parcs nationaux, où l'on découvre d'extraordinaires sites volcaniques et la faune et la flore du pays. « Volcans et peuples oubliés » émerveille à chaque instant, de rencontres en découverte, les produits artisanaux et la culture local dévoile tous ses secrets.

A partir de 1.990 € TTC par personne, 13 jours/11 nuits. Renseignement et réservation auprès des 300 agences Nouvelles Frontières ou au 0 825 000 825 www.nouvelles-frontieres.fr

EXPOSITION EAU DE PARIS « AQUEDUCS, DES CHEMINS POUR L'EAU »

À l'occasion des 400 ans de l'aqueduc Médicis, Eau de Paris propose une exposition sur les aqueducs au Pavillon de l'eau. Qu'est-ce qu'un aqueduc ? Comment ça marche ? Quelle différence entre les aqueducs d'aujourd'hui et les premiers modèles inventés par les Romains ? Un parcours pédagogique et ludique pour comprendre comment ce système particulièrement ingénieux permet, aujourd'hui encore, de transporter l'eau sans recours à l'énergie, notamment l'eau de Paris ! Des manipulations, des jeux, un peu d'histoire... Un rendez-vous à ne pas manquer ! 13 septembre 2013 – 1^{er} mars 2014. Entrée libre - 77 av. de Versailles, Paris 16^e - A partir de 10 ans.

www.eaudeparis.fr



LA BLACK REEF DE TECHNOMARINE



S'inspirant de l'univers aquatique, TechnoMarine signe une montre à l'allure puissante et intensément sportive : la Black Reef. Hommage horloger à l'exploration des fonds marins, cette montre de plongée SWISS MADE emmènera les plus téméraires au bout de tous les défis. Version automatique ou quartz, tous les modèles de la collection sont étanches jusqu'à 500 m.

www.technomarine.com

HOEGAARDEN CHANGE DE LOOK

Hoegaarden crée le « show » et le frais avec son pack et ses canettes 100 % relookés ! S'inspirant de la tendance du Pop Art, Hoegaarden a souhaité développer un design « décalé » adapté à ses consommateurs. La couleur bleue du design évoque la fraîcheur de la Hoegaarden, alors que la table rappelle la terrasse d'un café. Hoegaarden souhaitait aussi pouvoir communiquer à la fois l'« Eté », correspondant au temps fort de la marque... mais aussi l'Hiver car Hoegaarden peut aussi s'apprécier l'hiver ! Hoegaarden a donc créé un verre « Edition Limitée » reprenant les symboles forts de ces 2 saisons. Un verre qui peut donc être utilisé toute l'année pour une dégustation optimale d'une Hoegaarden bien fraîche.

www.hoegaarden.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



VOYAGER DE VILLAGE EN VILLAGE, AU COEUR DE LA PROVENCE AUTHENTIQUE !

Réalisé en partenariat avec le Guide Vert MICHELIN, ce livre dédié à la Provence offre un contenu riche et précis avec tous les villages et sites à découvrir absolument ! Au fil des pages, de splendides photographies vous transportent à la découverte de notre patrimoine provençal. Vous découvrirez des lieux insolites, des édifices incontournables et des histoires surprenantes qui vous permettront de saisir tout de suite le caractère unique et la beauté de ces lieux.

Livre de 128 pages au format 23 x 30cm, couverture rigide. Prix : 2.99 €
www.editionsatlas.fr



Le voyageur est celui qui n'est pas sûr de rentrer

La biographie officielle de l'écrivain souligne une enfance ballottée entre les différents lieux d'affection d'un père diplomate, au Japon, en Chine, à New York, au Bangladesh, en Birmanie et au Laos, et une vie adulte passée dans son pays d'origine, la Belgique. Un parcours mythique pour une Amélie Nothomb qui, dans son dernier livre, évoque, comme souvent, l'empire du Soleil-Llevant.

GEO Dans «La Nostalgie heureuse», vous racontez votre retour au Japon...

Amélie Nothomb Ce n'était pas un voyage. Le Japon est un lieu de vie. J'y suis née et j'ai longtemps cru que c'était chez moi. Il m'a fallu du temps pour comprendre que ce n'était pas mon pays. C'est mon expérience, jeune adulte, du travail au Japon qui m'a fait comprendre que je n'étais pas japonaise : je ne suis pas capable de travailler comme cela.

Vous expliquez avoir grandi à Shukugawa, près de Kobé. A quoi ressemblait le lieu de votre enfance ?

C'était le rêve : des petites rues, des maisons traditionnelles, de beaux jardins, la montagne. Une image d'Epinal japonaise. Quand j'y suis retournée, l'endroit était devenu une banlieue résidentielle. Mon village avait été rasé par le tremblement de terre de 1995. Il faut se réjouir que la vie ait repris, mais cela

n'a plus rien à voir avec le lieu que j'ai connu. Ce qui a le moins changé, ce sont les odeurs de fleurs. Et celles des égouts, où, enfant, je jouais beaucoup.

Vous n'étiez pas retournée au Japon depuis 1996. Pourquoi ? Je ne suis pas quelqu'un qui s'offre des cadeaux. Et, partir au Japon, c'était m'offrir un cadeau. Je n'ai accepté que parce que je participais à un reportage de France Télévisions. Quand j'ai su que j'y allais, il m'a fallu reprendre contact avec ce pays fondateur pour moi. J'avais gardé le numéro de ma nourrice, Nishio-san. Mes retrouvailles avec elle ont été un choc.

Vous ne considérez pas le Japon comme un «voyage». Qu'évoque ce mot pour vous ?

Depuis que je suis adulte, le voyage m'évoque la liberté. Mais encore faut-il s'entendre sur la définition du mot. Pour moi, la meilleure est celle de Paul Bowles : le voyageur est celui qui n'est pas sûr de rentrer.

Depuis vingt ans, l'écrivain conserve cette clochette japonaise offerte par une amie. En forme de carpe, elle lui rappelle des poissons qui lui avaient été donnés par ses parents quand elle avait 3 ans et qu'elle trouvait très laids.



Quand avez-vous éprouvé ce sentiment ?

En mai 2012, en Amazonie. C'était un fantasme depuis toujours, et plusieurs amis avaient déjà fait ce voyage : trois semaines d'immersion totale avec des Indiens au Pérou, sans la moindre trace de modernité. Il n'y avait pas l'électricité, or la seule chose d'inamovible dans mon quotidien, c'est l'écriture de quatre à huit heures du matin. Le soleil se levant à cinq heures, j'écrivais avec ma lampe frontale. La «vie normale» des Indiens commençait, elle, à huit heures : exploration de la jungle, explication des plantes, sieste... Les soirs de cérémonie, nous rencontrions l'esprit des plantes. Le seul moyen d'y parvenir consiste à les ingérer. Pour cela, il faut avoir très peu mangé. La plante la plus connue est l'ayahuasca, une liane au goût abominable. Mais l'effet est époustouflant. On est propulsé dans le monde des esprits, on voit l'invisible. ■

QUIZ VALISE

Jamais sans... mon stylo-bille Bic cristal bleu. **Retour...** en Amazonie, la plus grande expérience de ma vie. **I speak very well...** anglais. Autrefois je parlais très bien japonais. Et, à 16 ans, couramment latin. **Mer ou montagne ?** Montagne. Un paradoxe pour une Belge ! **A380 ou Orient Express ?** L'Orient-Express me fait terriblement rêver. **Voir et mourir...** L'Islande et le volcan Eyjafjöll. **Un livre de voyage ?** «Eloge de l'ombre», de Junichirô Tanizaki. C'est un livre sur l'altérité. En voyage, il faut s'y préparer.

90 pages de reportages et de photos d'une capitale ouverte, cosmopolite et en constante évolution

The cover of the magazine features a large, ornate statue of a winged figure on a chariot pulled by four horses, positioned in front of the Reichstag dome's glass and steel structure. The title 'GEO VOYAGE' is at the top in large green and white letters, with 'SEPTEMBRE-OCTOBRE 2013' and 'N° 15' below it. The main headline 'Berlin' is in large yellow letters, with the subtitle 'La capitale du nouveau siècle' to its right. A vertical column on the left edge of the cover also reads 'Berlin GEO VOYAGE'. At the bottom, there are four columns of text: 'HISTOIRE Passionnante ville-mémoire !', 'ART DE VIVRE Pourquoi l'ambiance est si cool', 'ESPACES VERTS Une nature à l'état sauvage', and 'HÔTELS, TERRASSES, BALADES... Les conseils de nos reporters'. Below these, the word 'ET AUSSI' is followed by 'BANGLADESH : DANS LE SILLAGE DES PÊCHEURS À LA LOUTRE' and 'ACTUALITÉS : NOTRE SÉLECTION DE LIVRES, EXPO, DVD...'. The entire cover is framed by a thick blue border.

GEO, UNE IRRÉSISTIBLE ENVIE DE CONNAÎTRE LE MONDE

Heineken



Heineken®
open your world*



RCS Nanterre 414 80 82

PUBLICIS CONSEIL

*Ouvrir une Heineken, c'est consommer une bière vendue dans le monde entier.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.