

GEO

VOIR LE MONDE AUTREMENT



GRANDE SÉRIE FRANCE 2014

5/ QUI SONT LES AUVERGNATS ?

N° 424. JUIN 2014

Zante, Cythère, Kalymnos, Santorin, Folégandros, Rhodes, Egine, Milos, Skyros, Chios, Tinos...

Îles et archipels secrets de Grèce



Japon
À FUKUSHIMA,
LA VIE CONTINUE



Etats-Unis
LES BISONS DE RETOUR
DANS LA PRAIRIE



Arabie saoudite
LA MÉTAMORPHOSE
DE LA MECQUE



Tahiti
CES MERVEILLES QUI
VIENNENT DES ABYSSES

www.geo.fr

BEL : 6 € - CH : 10,50 CHF - CAN : 11,50 CAD - D : 7,50 € - ESP : 6,5 € - GR : 6,5 € - ITA : 6,5 € - LUX : 6 € - PORT-CONT. : 6,50 € - DOM : Avion : 9 € ; Surface : 5,90 € - MAY : 13 € - Maroc : 66 Dh - Tunisie : 9 TND - Zone CFA Avion : 6 300 XAF ; Bateau : 5 000 XAF - Zone CFP Avion : 2 000 XPF ; Bateau : 1 000 XPF.

IP GROUPE PRISMA MEDIA

M 01588 - 424 - F : 5,50 € - RD





COLLECTION

N.F. Ensemble de vêtements, d'objets, présentés annuellement et représentant l'état de la mode.

Ne passez pas à côté de la plus grande collection de Cox jamais conçue par Volkswagen. Et il y en aura forcément une faite pour vous. Mais laquelle? Amateur d'art? Dirigez votre regard éclairé vers la **Cox série Art** et ses **huit décors de toit**. Vous préférez la mode peut-être? Admirez donc notre **Cox série Couture**

et sa **sellerie cuir 'Nappa®' matelassé**. Fan de sport? Nous avons aussi pensé à vous avec la **série GT Cox** et son **Pack 'R-Line'**. Il en manque une, et pas des moindres: la **Cox série Origin** et ses **jantes 17" 'Circle Black'**, pour ceux qui aiment combiner vintage et contemporain. Alors, quelle est la Cox faite pour vous?

Volkswagen recommande **Castrol EDGE Professional**

Das Auto.: La Voiture. Cycles mixtes de la gamme Collection Coccinelle 2014 (l/100 km): de 4,5 à 7,8. Rejets de CO₂ (g/km): de 119 à 180.



Collection Coccinelle 2014.

La Cox comme vous ne l'avez jamais vue.



Das Auto.



THE **SINGLETON**[™]
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

ÉCOSSAIS JUSQU'AU GOÛT[™]

The Singleton est né dans le Speyside, berceau des single malts écossais les plus fins. L'utilisation d'une proportion élevée de fûts de sherry, associée à un temps plus long consacré aux étapes de fermentation et de distillation font la particularité de la distillerie fondée en 1896. Le respect de ces méthodes ancestrales, et la recherche constante des meilleurs arômes, lui permettent de produire des single malts naturellement riches, délicieusement onctueux et parfaitement équilibrés. The Singleton 12 ans d'âge est la parfaite expression du caractère mœlleux et délicatement fruité typique de la distillerie.

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



THE SINGLETON
AGED 12 YEARS
OF DUFFTOWN



THE SINGLETON
Single Malt Scotch Whisky
PRODUCT OF SCOTLAND *of Dufftown*

MATURED FOR 12 TWELVE YEARS

DISTILLED MATURED AND BOTTLED IN SCOTLAND
PERFECTLY BALANCED, NATURALLY RICH & SMOOTH
70cl e DUFFTOWN DISTILLERY, DUFFTOWN, KEITH 40%vol
BANFFSHIRE AB15 4BB

CHEZ NOUS, VOS ENFANTS SONT NOS INVITÉS.

0€

pour 2 enfants
de moins de 16 ans*

-50%

sur la 2^e chambre
enfants*

Dans nos hôtels, tout est réuni pour rendre agréables vos séjours en famille :

- Un accueil et des services personnalisés.
- Une chambre conviviale et familiale pour 2 adultes et 2 enfants.
- Des menus équilibrés et des espaces de jeux pour tous.

novotel.com et suitenovotel.com

**PRÈS DE 130 HÔTELS EN FRANCE
ET PLUS DE 400 DANS LE MONDE**



*Informations et réservations sur : novotel.com et suitenovotel.com

Le plus bel héritage des Grecs



Derek Hudson

Un voyage aux sources de la Grèce amène à s'interroger sur l'héritage le plus précieux qu'a laissé ce pays à l'histoire de l'humanité : la démocratie. Comment se porte-t-elle aujourd'hui ? Le monde est-il plus libre qu'à l'époque de Périclès ou d'Aristote (où, rappelons-le quand même, les femmes et les esclaves n'avaient pas voix dans la cité) ? Après la chute d'Athènes, la notion de démocratie s'est endormie, pour ne revenir au goût du jour qu'au XVIII^e siècle, avec les Lumières, puis la révolution américaine qui lui donna une existence réelle. Les monarchies et les empires résistèrent encore. Avant 1945, le monde ne comptait qu'une dizaine de pays dits « démocratiques ». Ce n'est que dans la seconde moitié du XX^e siècle que le système prit son essor. En Allemagne, en Grèce, dans les pays de l'Est, au Chili... En 2000, Freedom House, une organisation indépendante qui mesure l'état des libertés individuelles et politiques, enregistrait 120 pays démocratiques, rassemblant 63 % de la population mondiale. Et aujourd'hui ? La situation n'a pas bougé. Pire, dans son bilan 2014, Free-

dom House constate que les libertés ont reculé, et ce pour la huitième année consécutive. Syrie, Russie, Venezuela, Centrafrique... La liste des pays où elles ont été restreintes est plus longue (54) que celle où elles ont progressé (40). Même dans ses berceaux historiques (Europe, Etats-Unis), la démocratie est fragilisée. En raison d'abord de l'échec des gouvernements dans la lutte contre les fléaux du moment : dettes, chômage, trafic de drogue... Ces gouvernements ont aussi cédé des pouvoirs importants à des institutions (FMI, Commission européenne, banques centrales), ce qui leur cause parfois – à tort – une perte de légitimité. Au « bas » de l'échelle, ils se voient contestés par des micropouvoirs, lobbys ou séparatistes, qui se font mieux entendre grâce à Internet. Enfin, à force de subir l'avalanche de promesses non tenues, de lois non appliquées, de réformes annoncées mais jamais réalisées, le peuple se détourne de ses représentants officiels. Les taux de participation aux élections faiblissent. Les adhésions aux partis politiques aussi. Bien sûr, il ne faut pas confondre la fièvre et la maladie. Les démocraties apparaissent toujours plus fragiles qu'elles ne le sont, parce que, justement – c'est ce qui les distingue des autocraties –, elles montrent leurs faiblesses au grand jour. Lisez notre reportage à Fukushima. Là-bas, qui s'occupe de porter assistance aux victimes ? De ramasser les déchets, de reconstruire des maisons, des rues, des routes ? Les yakuzas, la mafia locale. Quand l'Etat démocratique fait défaut, il est rarement remplacé par un système plus sympathique. ■

REPORTAGE EN RADIOACTIVITÉ

Quand on se perd dans la région de Fukushima, le GPS n'est plus d'aucun secours. « La géographie des chemins à éviter suit les contours invisibles de la radioactivité », explique notre reporter **Alissa Descotes-Toyosaki** (en h.), qui s'y est rendue en novembre avec le photographe **Jérémy Souteyrat** (en b.). Depuis la catastrophe de mars 2011, Alissa est allée une douzaine de fois dans cette zone interdite. Une prise de risque contre laquelle masques et dosimètres ne peuvent pas grand-chose. Une prise de conscience aussi : « Une part de moi est japonaise et pourtant, voir les habitants qui ont tout perdu et ne se plaignent pas a réveillé ma part française indignée ! » dit-elle. Là bas, ni banderoles, ni manifestations. Mais la vie qui continue.



Jérémy Souteyrat

Alissa Descotes - Toyosaki

ÉRIC MEYER RÉDACTEUR EN CHEF



Innovation
that excites

NOUVEAU NISSAN QASHQAI. URBAIN PAR INSTINCT.



GAMME DIESEL à partir de

289 € / MOIS⁽¹⁾

LLD 49 mois - 1^{er} loyer de 2 499 €

Avec son design affûté, le Nouveau Nissan QASHQAI affiche un style audacieux. Son intérieur aux lignes fluides révèle une technologie embarquée toujours plus avancée. Avec son système d'aide au stationnement intelligent* et son système de navigation NissanConnect[®] équipé du Google[®] Send-to-Car, le Nouveau Nissan QASHQAI a plus que jamais l'instinct urbain.

*Équipement disponible selon version sauf Visia.



Pour plus d'informations, rendez-vous sur nissan.fr
Retrouvez l'actualité de Nissan sur [facebook.com/nissanfrance](https://www.facebook.com/nissanfrance) 

Innovier autrement. (1) Exemple pour un Nouveau Nissan QASHQAI Visia dCi 110 en Location Longue Durée sur 49 mois avec un premier loyer de 2 449 € suivi de 48 loyers de 289 €. **Modèle présenté** : Nouveau Nissan QASHQAI Tekna dCi 110 avec option peinture métallisée, en Location Longue Durée avec un premier loyer de **3 124 €**, suivi de 48 loyers de **376 €**. Restitution du véhicule chez votre concessionnaire en fin de contrat avec paiement des frais de remise à l'état standard et des kms supplémentaires. Sous réserve d'acceptation par Diac - SA au Capital de 61 000 000 € - 14, avenue du Pavé Neuf - 93160 Noisy le Grand - SIREN 702 002 221 RCS Bobigny. *Hors assurances facultatives pour un kilométrage maximum de 60 000 km. Offre non cumulable avec d'autres offres, réservée aux particuliers chez les Concessionnaires participants, valable du 24/05/2014 au 30/08/2014. NISSAN WEST EUROPE SAS au capital de 5 610 475 € - RCS Versailles B 699 809 174 - Parc d'Affaires du Val Saint-Quentin - 2, rue René Caudron - CS 10213 - 78961 Voisins-le-Bretonneux Cedex.

Consommations gamme cycle mixte (l/100 km) : 3,8 - 5,6. Émissions de CO₂ (g/km) : 99 - 129.

SOMMAIRE

ÉDITORIAL	7
GEO ET VOUS Votre avis, nos nouveautés.	12
PHOTOREPORTER Trois photographes livrent les dessous de leurs images fortes.	16
LE MONDE QUI CHANGE Les Italiens renient la sacro-sainte «pasta».	22
LES HÉROS D'AUJOURD'HUI Laetitia Giroud élève des insectes... pour nos assiettes.	24
LE GOÛT DE GEO Le mole, la sauce qui enflamme les Mexicains.	26
L'ŒIL DE GEO A lire, à voir.	28
ÉVASION	30
Archipels secrets de Grèce Avec 9 841 îlots – dont seulement 227 habités –, les mers helléniques cachent un fabuleux éventail de délices. GEO vous embarque pour une lumineuse odyssee.	
ESCALE	62
Jean-Didier Urbain Le complexe de Pénélope.	
ENVIRONNEMENT	64
Star des ténèbres Au large de Tahiti, des scientifiques ont rapporté des clichés inédits de fascinantes créatures des grands fonds.	
Les algues, cultures du futur	78
MODES DE VIE	80
Le nouveau visage de La Mecque La ville saoudienne, berceau de l'islam, connaît la plus grande transformation de son histoire. Pour faire face au nombre de pèlerins qui explose, des travaux titanesques sont en cours. Plongée dans l'envers du décor.	
REGARD	96
Opération bison Le plus mythique des herbivores américains fait son retour, cent ans après avoir frôlé l'extinction. Un couple de photographes allemands l'a suivi dans la Grande Prairie.	
GRAND REPORTAGE	110
A Fukushima, la vie continue Trois ans après la catastrophe nucléaire, nos reporters se sont rendus dans la «zone interdite», où le taux de radioactivité est le plus élevé. Dans ce vaste chantier se côtoient réfugiés et ouvriers de la décontamination.	
GRANDE SÉRIE 2014 : LES FRANÇAIS ET LEURS RÉGIONS	128
Les Auvergnats Entre vallées sauvages du Cantal et Velay aux airs toscans, enquête sur la patrie des bonheurs simples.	
LE MONDE DE... Claudie Haigneré	150

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

Couv. nationale : Slow Images / Gettyimages.com (Port de Mandrakia, Ile de Milos). Vignettes en ht. : V. Vincenzo / Hansluca.com, et de g. à d. : J. Souteyrat, H. et H. Jurgen Koch, Z. Gafic, A. F. Berberian. **Couv. régionale :** V. Vincenzo / Hansluca.com. Vignettes de g. à d. : J. Souteyrat, Slow Images / Gettyimages.com, H. et H. Jurgen Koch. **Encarts :** PUB ARMANI, national, 2 p., broché p. 91. Diffusion : Abo Welcome pack ADD et ADI sur sélection abonnés + Tout en Un VAD Balai vapeur sur sélection Inbox + Tout en Un TE1 VPC coffret livre Kilim sur totalité abonnés.

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. 14.

Ce numéro est vendu seul, à 5,50€, ou accompagné du GEOGuide «Îles grecques, les 10 bijoux des Cyclades» 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.

Photos de haut en bas et de gauche à droite : Franck Guizou / hems.fr, Jérôme Souteyrat / Anthony F. Berberian et Fabien Michenet; Ziyah Gafic; Xavier Lambours / Signatures.



30

Koufonissia, une terre sauvage au milieu des Petites Cyclades.



110

Tout près de la zone interdite, rencontre avec les réfugiés de Fukushima.



64

Un petit bijou des abysses (2 cm) observé au large de Tahiti.

80

En pleine mutation, La Mecque se rêve en Manhattan de l'islam.



128

Pelage roux et caractère trempé, la salers est la laitière sacrée de l'Auvergne.



COURRIER

UN BÉRET PAS SI BASQUE

Abonné depuis de nombreuses années à GEO, j'ai lu avec intérêt votre entrefilet en page 133 du numéro de mars (421) sur «Lo Berret» et j'ai appris avec plaisir qu'il existe encore deux entreprises qui fabriquent de manière traditionnelle ces coiffes typiques du Pays basque où je vais régulièrement en cure. Il s'agit des ateliers Lauthère et Blancq-Olibet. Je dois vous livrer une anecdote : en redescendant de la montagne de la Rhune, nous sommes entrés dans un magasin censé vendre divers articles «du pays». J'ai voulu m'offrir un béret en guise de souvenir local. Quelle n'a pas été ma surprise de découvrir une étiquette portant la mention «Made in China» ! J'ai évidemment renoncé à mon achat. **Marc Lamouille**

L'ISLANDE AUTREMENT

Je reçois et parcours – ou plutôt écoute – régulièrement votre magazine. En effet, je suis malvoyante : je reçois donc GEO sur CD audio. Vous l'aurez compris : je ne peux pas m'émerveiller devant les paysages splendides photographiés qui font rêver vos autres lecteurs. Pourtant, les articles, reportages, interviews me permettent de connaître les différentes régions du globe et me font

voyager. Si je vous écris aujourd'hui, c'est pour vous dire que j'ai eu la chance de partir en Islande avec un moniteur-éducateur formé aux situations de handicap. J'ai ainsi pu découvrir ce pays d'une autre manière, comme je ne l'avais jamais fait auparavant. **Stéphanie Laurès**

GRANDES POMPES À LA NAPOLITAINE

On connaissait Naples pour «Le Corniaud», avec Bourvil et de Funès. Vous en donnez une tout autre image dans le numéro de mars (421) : il y avait Venise et ses frasques, il y a désormais Naples et ses mariages à prix d'or, malgré la crise. Ces noces dans de grands hôtels clinquants, filmées par des professionnels, peuvent faire sourire ceux qu'elles ne consternent pas ! **Bruno Follenfant**

LA NOUVELLE VIE DES MUSÉES

Bravo pour votre GEO Voyage sur les «Nouveaux musées de France». Les édifices sacro-saints où l'on chuchote se sont mués en lieux animés où palpate le désir de connaître. Et ils ne s'identifient plus seulement à l'art. Les musées sur des sujets de société se taillent la part du lion. Ce sont des universités pour tous par les objets. Notre pays est aussi pionnier pour l'archéologie : on ne range plus les trouvailles dans les caves, on les présente in situ. Avec les parcours ludiques et interactifs, la présence de l'enfant devient spontanée. Enfin, avec ses 10 000 collections, notre parc muséal est l'un des plus variés du monde : il traite de l'assurance-maladie comme du préservatif, nous entraîne sous la mer ou au cœur d'un glacier ! **Alain Morley**



RETOUR DE VOYAGE

EN TURQUIE, KAUNOS L'HÉLLÈNE ET SES TOMBEAUX DE ROIS

Au bord de la mer Egée, la province turque de Muğla abrite un petit coin de paradis : la ville de Dalyan. Pour arriver à l'embarcadere, nous avons longé un immense champ de grenadiers reconnaissables à leurs fleurs rouges. Puis nous avons navigué sur les méandres de la rivière en direction des vestiges de Kaunos, une cité antique bâtie dans la vallée du Kalnis, qui connut son apogée au IV^e siècle avant notre ère grâce au commerce du sel et des esclaves. Cet ancien port a légué à Dalyan de fabuleux trésors. Parmi eux, des tombeaux taillés dans les murailles

rocheuses qui surplombent le cours d'eau. Lorsqu'ils se sont offerts à nos yeux, nous nous sommes laissés gagner par la magie des lieux. Les sépultures sont richement ornées et évoquent temples hellénistiques à colonnes ioniques. Edifiées pour accueillir les dépouilles de la famille royale, elles disposent de cinq fenêtres creusées sous le fronton, dont les motifs retracent les éléments marquants de la vie des défunts. Plus loin, l'acropole, l'agora et le théâtre stimulent les esprits imaginatifs. Kaunos fut habitée jusqu'à ce que la malaria ne décime une grande partie de la population au XV^e siècle. ■



Nathalie Heller

Matin : Golf à Monastir
Après-midi : Visite de l'amphithéâtre d'El Jem

Une journée en Tunisie
c'est être libre de tout vivre



Tunisie
www.bonjour-tunisie.com

BEAU LIVRE

PICASSO, UN PHÉNIX EN CRÉATION PERPÉTUELLE

Entre 8 et 92 ans, Pablo Picasso n'a jamais remis ses pinces. Il a même produit, sans l'aide d'aucun assistant, plus d'une œuvre par jour pendant ces plus de quatre-vingts ans. Son moteur ? Le désir de se renouveler. Son ennemi ? L'ennui. Le peintre a ouvert tellement de voies qu'il nous a laissés une œuvre faite de contrastes et de contraires. Dès qu'il épuisait une direction, il partait défricher un autre champ artistique. Et ce, même après avoir mené une avancée primordiale comme le cubisme. Depuis Michel-Ange, nul autre artiste n'a autant bouleversé, subjugué aussi, son époque. Peintre témoin de son temps, il s'est engagé avec «Guernica» et a pris des positions nettes après la Libération. Picasso demeure pourtant un artiste solitaire, personnel, dont



l'œuvre trace avant tout un fascinant portrait de lui-même.

A l'occasion de la réouverture du musée Picasso à Paris, les éditions GEO vous proposent de parcourir la vie et l'œuvre de ce grand artiste du XX^e siècle dans ce livre richement illustré. Découvrez son parcours, sa méthode de travail, sa relation avec Braque mais également avec ses nombreuses muses. Comprenez ses relations avec ses proches,

avec son temps et ses nombreuses influences. Au fil des chapitres, les œuvres s'éclairent en fonction du contexte qui les a vues naître, et sont mises en perspectives dans l'histoire de l'art. Un ouvrage de référence pour ceux qui s'intéressent à ce peintre hors du commun. ■

«Picasso», 160 pp., 19, 95 €, coll. GEO Art, éd. GEO. Disponible en librairie et rayon livre.

À LA TÉLÉ

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

Le samedi à 19h 55

7 juin Florence, le foot dans le sang (43'). Redif.

Populaire depuis le Moyen Age, le «calcio storico fiorentino» réunit chaque mois de juin sur la place Santa Croce des sportifs aguerris vêtus de livrées fastueuses pour un match de foot particulièrement viril et brutal.

14 juin Venise en hiver (43'). Inédit.

En janvier, quand elle est en proie aux hautes eaux, à de fortes pluies et au froid, Venise retrouve un peu de calme.



Lutz Neumann / MedienKontor

21 juin Les Derniers Cow-boys de Toscane (43'). Redif.

Selle, lasso et chapeau, les vachers de la Maremma, le long de la mer Tyrrhénienne, n'ont rien à envier à ceux du Far West ! Ils chevauchent entre cyprès et chênes pour réunir les troupeaux.

28 juin Lamu, l'île aux ânes (43'). Redif.

Avec un âne pour quatre habitants, cette île au large du Kenya, détient certainement un record mondial !

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.

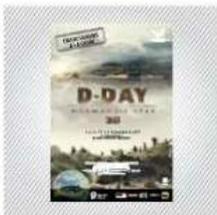
Ce mois-ci :

- La vie continue à Fukushima.
- Le nouveau visage de La Mecque.
- Les archipels secrets de Grèce.
- Les Auvergnats.

Le dimanche à 6h40, 9h25, 14h10, 16h40, 19h55, 22h20, 23h55.



JEU CONCOURS



Pour jouer, rendez-vous dans votre magazine GEO Histoire sur le Débarquement, chez votre marchand de journaux.

Le jour J comme si vous y étiez

A l'occasion du soixante-dixième anniversaire du Débarquement et de la bataille de Normandie, GEO Histoire et la Géode, à Paris, vous proposent de gagner des places pour le film événement «D-DAY». Plongez en 3D sur écran géant au cœur de l'opération qui a changé le monde.

MAGAZINE



GEO Ado n° 136, juin 2014, 5,60 €. Chez votre marchand de journaux.

GEO Ado fait sa «seleção» au Brésil !

A l'occasion de la Coupe du monde, GEO Ado a rencontré les ados de Rio. Pour eux, accueillir le Mondial de foot est un honneur mais aussi l'occasion de s'interroger sur leur pays. Comment se développer tout en protégeant le plus beau patrimoine naturel du monde ? Aussi au sommaire, la visite de la première école de BD en Chine, les voyages d'un amoureux du Maroc dans les montagnes du Haut-Atlas et un portfolio sur la passion du ballon rond sur tous les terrains du monde.

GUIDE



GEOGuide «Week-ends dans les îles», éd. GEO/Gallimard, 260 pp., 9,90 €, disponible en librairie et rayon livres.

Des petites perles tout près d'ici

Îles de la Manche, de la mer d'Iroise, du golfe du Morbihan et de l'Atlantique... Cap sur les îles avec ce volume de GEOGuide qui propose vingt et un week-ends, pour s'évader quelques jours et découvrir une France singulière et iodée.



Vous n'en croirez pas vos yeux



Nouveau Kia SPORTAGE



Le Pouvoir de Surprendre

Série limitée Révélation suréquipée



299 €⁽¹⁾ /mois

1^{er} loyer majoré à 3 900 €
Financement en LOA sur 49 mois et 60 000 km

- Une offre de Location avec Option d'Achat⁽²⁾
- 7 ans de garantie*
- 7 ans d'entretien pour 1 € de plus⁽²⁾
- 7 ans de mises à jour de la cartographie**

Consommations mixtes et émissions de CO₂ du nouveau Kia Sportage : de 5,2 à 7,2 L/100 km – de 135 à 189 g/km.

* Garantie 7 ans ou 150 000 km (1^{er} des deux termes échu) valable pour tous les modèles Kia en France métropolitaine et Corse (hors DOM-TOM) et dans tous les Etats membres de l'UE ainsi qu'en Norvège, Suisse, Islande et à Gibraltar. ** Offre limitée à l'achat d'un véhicule Kia neuf équipé d'un terminal Navigation LG ou MOBIS monté en usine par Kia à compter du 1^{er} mars 2013 chez les distributeurs participants. L'offre comprend la mise à jour annuelle des cartes du terminal du véhicule, dans la limite de 6 mises à jour, sous réserve d'une installation par un réparateur agréé Kia et de la disponibilité de ladite mise à jour.

(1) Exemple de Location avec Option d'Achat (LOA) de 49 mois et 60 000 km pour le financement d'un nouveau Kia Sportage Révélation 1,6 L essence GDI 135 ch ISG BVM6 4x2 à 24 650 € TTC au 01/01/2014, aux conditions suivantes : apport placé en 1^{er} loyer majoré à 3 900 € TTC, suivi de 48 loyers mensuels de 299 € TTC. Après le paiement du dernier loyer, vous pouvez restituer votre Kia Sportage selon les conditions prévues au contrat ou l'acquiescer en levant l'option d'achat. Option d'achat : 10 900 €. Montant total dû avec achat en fin de contrat : 29 162,56 € dont frais de dossier étalés du 2^e au 4^e loyer : 739,50 € (exemple hors assurance facultative). Coût mensuel de l'assurance facultative Assurance De Personne : 19,72 €/mois et s'ajoute au montant du loyer ci-dessus (3). Conditions sur kia.com

UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSÉ. VÉRIFIEZ VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER.

Aucun versement sous quelque forme que ce soit, ne peut être exigé d'un particulier, avant l'obtention d'un ou plusieurs prêts d'argent. (2) Offre réservée aux personnes physiques pour tout Kia Sportage commandé entre le 01/03/2014 et le 30/06/2014 et financé en Location avec Option d'Achat Kia Finance, d'une durée de 49 mois maximum et dans la limite de 150 000 km chez tous les distributeurs Kia participants (conformément aux préconisations d'entretien du constructeur, non cessible excepté en cas d'exercice de l'option d'achat par le client auprès de l'organisme prêteur). Sous réserve d'acceptation par Kia Finance, département de CGL, Compagnie Générale de Location d'équipements, SA au capital de 58 606 156 € - 69, avenue de Flandre 59708 Marcq-en-Barœul Cedex - SIREN 303 236 186 - RCS Lille Métropole. (3) Tarification pour un client âgé de 18 à 75 ans en bonne santé et ne nécessitant pas de surprime et pour un montant correspondant au prix de vente TTC du véhicule. KIA | ●

PHOTOREPORTER





NETIVOT, ISRAËL

LA MAGIE DES NUAGES VIVANTS

Terre promise ! Aux yeux des ornithologues aussi, Israël mérite bien ce surnom : deux fois par an, des millions d'étourneaux traversent en effet le ciel israélien. En février dernier, Amir Cohen, reporter d'actualité surtout familier des conflits, s'est rendu près de Netivot, dans l'extrême sud-ouest du pays, un site connu pour être un important couloir de migration. Juste avant le coucher du soleil, les oiseaux se livraient à de longs ballets aériens, formant des nuages de plusieurs milliers d'individus. «J'ai ressenti un émerveillement mêlé d'une intense curiosité pour ce spectacle, explique Amir. J'attendais chaque figure offerte par ces nuées vivantes comme on attend la suite d'un feu d'artifice. Mais c'est toujours un défi de photographier face au soleil, surtout avec un téléobjectif !»



Amir COHEN

Photographe israélien né à Ashkelon, il travaille pour l'agence Reuters et couvre l'actualité mondiale depuis 2005.

BELCHATÓW, POLOGNE

CRÉATIFS DÉCHETS INDUSTRIELS

L'art est un vecteur d'information. C'est du moins la conviction de Kacper Kowalski, l'auteur de cette image saisissante. A bord d'un ULM qu'il pilote lui-même, le photographe a survolé les sites industriels hautement protégés – et polluants – de son pays dans le cadre d'un projet baptisé «Beautés toxiques». Ici, il a voulu montrer la pollution due aux cendres de combustion de la plus grande centrale thermique à charbon d'Europe que l'on voit se déverser dans un lac artificiel (à d.). Objectif : faire réfléchir sur notre civilisation. «Parfois, les gens trouvent laides ou nocives des substances aussi inoffensives que le charbon ou le sel et, inversement, choisissent pour des motifs artistiques d'accrocher dans leur salon une photo comme celle-ci. C'est ma contribution au débat éternel : qu'est-ce qui est beau et pourquoi ?»



Kacper KOWALSKI

Ce Polonais de 37 ans maintes fois primé se destinait à l'architecture... avant de choisir la photo aérienne.



RÉGION D'IEKATERINBOURG,
RUSSIE

VOYAGE AU CENTRE DE LA COULEUR

Cette grotte qui semble peinte par un artiste halluciné est en réalité... la mine de sel de Verkhnekamskoe. «Elle était interdite d'accès et nous avons peur de tomber sur un mineur ou un gardien...» raconte le Mikhail Mishainik, qui a passé vingt heures en compagnie d'autres aventuriers dans ces galeries marbrées de carnallite, une roche qui se forme dans une eau sursaturée en chlorure de potassium-magnésium, c'est-à-dire contenant plus de cette substance qu'elle ne peut en dissoudre. Plus les cristaux sont petits, plus la couleur est intense. «Nous étions effrayés d'être à 200 mètres sous terre, se souvient Mikhail. Par endroits, nous avons dû utiliser des échasses pour tenir nos pieds hors de l'eau salée. Nous avons aussi dormi sur de vieilles planches pourries en claquant des dents tellement il faisait froid !»

Mikhail MISHAINIK

Ce mécanicien de 29 ans pratique la photographie sous pseudonyme. Le fait que cette mine soit interdite d'accès explique sa prudence.





Hamburgers contre pâtes... En Italie, le fast-food marque des points, notamment chez les jeunes. Tagliatelles et penne sont de plus en plus boudées par les femmes qui les accusent d'être les ennemies de la minceur.

Les Italiens renient la sacro-sainte «pasta»

Ces derniers mois, les statistiques sur nos voisins transalpins font trembler les certitudes : emblèmes de l'Italie éternelle, les pâtes sont de plus en plus boudées dans le pays. En dix ans, la consommation de cet aliment de base, dont la fabrication fait l'objet d'un décret présidentiel, est passée de quarante à trente et un kilos par famille et par an selon une étude d'Euromonitor international, une agence de renseignements économiques. Les ventes de Barilla, plus grand producteur de «pasta» au monde, sont en recul depuis deux ans. Le goût prononcé des Italiens pour ce féculent, né au XIV^e siècle, est en effet remis en question, en particulier par les femmes. Leader des études sur la consommation, l'institut Nielsen précise que la proportion de celles qui pensent que les pâtes font grossir a augmenté chez les 26-30 ans de 26 % entre 2008 et 2012. «Le phénomène est surtout sensible dans les classes aisées, en raison d'une presse dépréciant la diététique des pâtes», estime Silvano Serventi, historien des



pratiques alimentaires transalpines. Ce désamour résulte aussi d'un rejet des valeurs ancestrales de la «mamma», gardienne de la maison. Le modèle de la femme italienne traditionnelle est en voie de disparition. Et les canons esthétiques ne plaident pas en faveur des formes opulentes.

La baisse de consommation des pâtes est aussi imputable aux mutations des rythmes de vie, qui bouleversent la structure du repas en quatre temps datant des années 1930. Mets intermédiaire entre l'entrée et le plat de résistance, la «pasta» fait les frais d'une évolution des mœurs tendant à s'américaniser, et des progrès de la restauration rapide. Autre facteur du déclin, la percée, récente en Italie, de la grande distribution. «Lobby électoral puissant, les petits commerçants ont longtemps verrouillé le marché et les enseignes étrangères ne se sont implantées qu'il y a une dizaine d'années», analyse le professeur de sciences politiques Christophe Bouillaud, spécialiste de l'Italie. Résultat, aliments surgelés, plats préparés et nourriture exotique séduisent de plus en plus, en particulier les jeunes. La Botte demeure, tout de même, de loin, le premier producteur et consommateur mondial de pâtes, surtout dans le Sud où elles restent très populaires pour des raisons économiques. Déclinée en plus de 500 recettes, fort marqueur identitaire et fierté nationale, «la pasta» n'a donc pas fini de faire de la résistance. ■

Frédéric Josse



*Tactile Technology**



**TECHNOLOGIE
TACTILE**

TISSOT T-TOUCH EXPERT. TOUCHEZ LA GLACE ET VIVEZ UNE EXPÉRIENCE
UNIQUE AVEC SES 15 FONCTIONS TACTILES DONT UN BAROMÈTRE, UN
ALTIMÈTRE ET UNE BOUSSE. **INNOVATEUR PAR TRADITION.**

TISSOTSHOP.COM

BOUTIQUES TISSOT

76, AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES – 75 008 PARIS
GALERIE DES ARCADES, AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES – 75 008 PARIS

TISSOT

LEGENDARY SWISS WATCHES SINCE 1853**

*TECHNOLOGIE TACTILE
**MONTRES SUISSES DE LÉGENDE DEPUIS 1853

LAETTIA GIROUD

Elle élève des insectes à **Málaga** pour nos assiettes

Mais quelle mouche a bien pu piquer Laetitia Giroud ? C'est ce qu'on aimerait savoir en entendant cette jeune femme de 36 ans raconter comment elle a, un beau jour de 2010, abandonné sa carrière de commerciale pour se lancer dans l'élevage d'insectes destinés à la consommation humaine. «J'ai arrêté la viande, en raison de la façon dont on élève et abat le bétail, puis le poisson, à cause de la surpêche. Je cherchais une nouvelle source de protéines compatible avec mes exigences éthiques et environnementales.» Elle a découvert alors un univers qui lui était jusque-là aussi étranger et rebutant qu'à la plupart des Occidentaux : celui de l'entomophagie. Deux milliards d'êtres humains se nourrissent régulièrement d'insectes, dont on a recensé à ce jour plus de 1 900 espèces comestibles : termites, scarabées, vers... En plus de leurs qualités nutritives, en protéines et minéraux notamment, leur élevage a un faible impact environnemental, surtout comparé à celui du bétail, responsable de 18 % des émissions de gaz à effet de serre. Dans un rapport de 2013, la FAO (l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) en a d'ailleurs fait un des enjeux d'avenir pour nourrir la planète.

Enthousiasmée par ces perspectives, la Française a dévoré des livres de biologie, et s'est mise à élever ses propres bestioles. Pour sa consommation personnelle d'abord. Puis à plus grande échelle, installant en 2011 sa ferme dans les montagnes autour de Málaga, en Espagne. «En Andalousie, l'ensoleillement permet une croissance optimale des insectes, sans qu'on ait besoin de chauffer artificiellement.» Parmi ses petits pensionnaires, des criquets, des mouches, divers coléoptères et deux espèces de grillons. Leur production devrait atteindre à terme une vingtaine de tonnes par an, et alimenter des clients aux quatre coins de l'Eu-



rope. Premiers intéressés : la société toulousaine Micronutris qui vend déjà sur Internet des biscuits sucrés et salés à base de poudre d'insecte, ou encore la chaîne de restauration anglaise Ento qui compte commercialiser dès 2015 des bouchées colorées concoctées avec les petites bêtes. «Les usages commencent juste à apparaître mais, d'ici deux ou trois ans, le marché va exploser», prédit Laetitia Giroud. Des signes avant-coureurs lui donnent déjà raison. La Belgique vient ainsi d'autoriser l'usage des insectes dans l'alimentation humaine, tandis qu'aux Pays-Bas a eu lieu en mai la première conférence européenne sur la question.

La France reste pour l'instant dans un vide juridique qui n'interdit pas formellement ces produits. Quant à la Commission européenne, elle a lancé en novembre 2013 un appel à projets sur les protéines du futur. Ça tombe bien, notre éleveuse a une nouvelle idée en tête : ouvrir d'ici à 2020, à Paris, un restaurant à insectes sur le modèle des bars à sushis. «Si les Français ont trouvé normal de manger du poisson cru, il n'y a pas de raison qu'il n'en aille pas de même pour mes criquets ! » Etape suivante, les sauterelles livrées à domicile ? ■

Soucieuse de trouver une alternative à la consommation de viande, cruelle et polluante, Laetitia Giroud a créé sa ferme de criquets, coléoptères et grillons en Espagne. L'éleveuse rêve d'exporter sa production partout en Europe, et d'ouvrir un restaurant spécialisé à Paris.

Clément Imbert

HONDA

The Power of Dreams*

HONDA
Honda HONDA HONDA HONDA HONDA Honda Honda Honda HONDA HONDA
HONDA HONDA HONDA Honda HONDA HONDA HONDA HONDA HONDA Honda
HONDA Honda Honda Honda Honda Honda Honda Honda Honda Honda
Honda Honda Honda Honda Honda Honda Honda Honda Honda Honda
HONDA Honda Honda HONDA Honda Honda HONDA Honda Honda Honda
Honda Honda Honda HONDA HONDA Honda Honda Honda Honda Honda
Honda Honda Honda HONDA HONDA HONDA HONDA HONDA Honda Honda
Honda Honda HONDA HONDA HONDA HONDA HONDA HONDA HONDA Honda
Honda Honda HONDA HONDA HONDA HONDA HONDA HONDA HONDA Honda



NOUVEAU
CR-V

TECHNOLOGIE
DIESEL
1.6 i-DTEC

VOUS POUVEZ RECOMPTER SI VOUS VOULEZ.
97% DE NOS CLIENTS RECOMMANDENT HONDA
À LEUR ENTOURAGE.⁽¹⁾

4 200 €
D'AVANTAGE CLIENT⁽²⁾

GAMME CR-V À PARTIR DE
22 990 €⁽²⁾

(1) Statistique obtenue via une étude réalisée par un organisme indépendant auprès d'un échantillon de 617 acheteurs de véhicules neufs HONDA en 2013. (2) 22 990 € : prix du CR-V 1.6 i-DTEC 2WD Comfort incluant un avantage client total de 4 230 € composé de 2 430 € de remise Concessionnaire et de 1 800 € d'aide à la reprise «autres marques» (aide réservée à la reprise d'un véhicule d'une autre marque conditionnée à l'acceptation de la reprise par votre Concessionnaire Honda participant), valable pour toute immatriculation avant le 31/05/14. Offre réservée aux particuliers chez les Concessionnaires participants et dans la limite des stocks disponibles. Prix catalogue du modèle présenté CR-V Executive Navi avec option peinture métallisée (610 €) : 32 630 € selon tarif au 01/01/2014. Consommation et émissions de CO₂ du modèle présenté : 4,7 l /100 km en cycle mixte et 124 g/km de CO₂. *Donnez vie à vos rêves. www.honda.fr



Le mole



La sauce qui enflamme les Mexicains

Pour concocter un mole, mieux vaut n'avoir rien d'autre à faire de sa journée ! Cette sauce épaisse, allant du jaune ocre au noir foncé, est d'une composition complexe. Premier défi : la liste des ingrédients, longue comme le bras, avec une myriade de fruits secs – raisin, amande, sésame, cacahuète... –, d'épices – cumin, cannelle... – et d'herbes. Au Mexique, on dit d'ailleurs qu'il existe plus de 300 sortes de mole. Mais c'est surtout qu'il faut s'armer de patience pour torrifier puis mouliner au pilon chaque produit, avant de marier le tout avec un bouillon, à assaisonner et surveiller avec constance. La recette trouverait aisément sa place dans un grimoire d'alchimiste. Et l'on comprend aisément que la plupart des Mexicains l'achètent déjà tout préparé. Il est en effet hors de question de s'en passer : là-bas, le mole (de «mulli», «sauce» en náhuatl) est le plat national. Car c'est un «plat», où la sauce fait toute la différence, avant les viandes qu'elle enrobe et parfume. Poulet, dinde, porc ou bœuf, ces seconds rôles s'effacent devant son arôme intense et voluptueux. Seul dénominateur commun à l'infir-

nie variété des moles ? Les piments («ancho», «pasillo», «mulato», «chipotle»...), dont le Mexique est le royaume. Pour adoucir leur feu, les Poblanos – habitants de l'Etat de Puebla – ajoutent du cacao, un délice qui remonte aux Aztèques et aux Mayas, qui le dégustaient amer dans une boisson réputée thérapeutique...

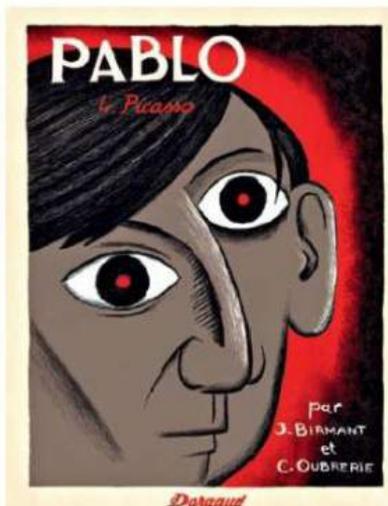
Vénéralisé, ce mole poblano garde aussi une auréole de mystère. Au XVI^e siècle, une religieuse du couvent de Santa Rosa de Puebla aurait, dit-on, inventé la recette en apprenant la visite surprise de l'archevêque. Pour honorer son hôte, elle vida son garde-manger, mêlant des denrées indigènes à celles rapportées de la Vieille Europe par les conquistadores. Puis laissa le tout mijoter dans une marmite en terre cuite. Une version jaloussée et contestée partout ailleurs ! Peu importe la vérité, l'histoire est plausible, car les missions de l'empire colonial étaient d'incroyables laboratoires culinaires, où l'on expérimentait les produits de ce nouveau terroir pour créer des mets divins, tels les «chiles en nogada» (piments farcis de viande et nappés d'une sauce aux noix parsemée de graines de grenade), ou des boissons miraculeuses, tel le «rompope» (liqueur de jaune d'œuf et de lait parfumée à la vanille, à la cannelle et à l'amande). Mais aucun plat n'a jamais pu détrôner le mole. Cette spécialité, favorite des noces et autres réunions de famille, est à l'origine de plusieurs expressions, comme «ir a un mole», «aller à un mariage». ■

Carole Saturno

PLUS QU'UN PLAT, UNE FIERTÉ NATIONALE

Au Mexique, on se bat pour savoir quel est le mole le plus savoureux. Le «poblano», pour l'onctuosité du cacao amer ? L'«almendrado», au goût d'amande typique de San Pedro Atocpan ? Ou bien ceux de Oaxaca, la «ville aux sept moles», qui font la part belle aux herbes sauvages ? Pour l'Unesco, ces querelles importent peu : en 2010, l'organisation a inscrit toute la gastronomie mexicaine sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité. Le jury a été notamment séduit par l'importance de la communauté dans cette tradition : depuis des siècles, les Mexicains, toutes générations confondues, se retrouvent pour piler, mélanger, guetter la juste consistance et doser les saveurs. Un échange qui fait toute la différence.

Couverture Tome 2 et 4 / C. Oubrière, J. Birmant, Dargaud



Le jeune Picasso et sa muse Fernande, héros de la BD «Pablo», sont le fil d'Ariane de l'exposition que le musée Montmartre consacre à l'âge d'or de la Butte. Un itinéraire dans les ateliers et les cabarets mythiques qui, en 1900, aimantait les artistes du monde entier.

EXPOSITION

LES ANNÉES BOHÈME DE MONTMARTRE EN BD

Les Parisiens reprochent souvent à Montmartre ses airs de carte postale pour touristes. Repensé l'an dernier, le charmant musée de la Butte en donne une tout autre vision, à travers une exposition tirée de la BD «Pablo», de Julie Birmant et Clément Oubrière, qui relate la passion entre Picasso et son modèle, Fernande. Au fil d'une scénographie dynamique, où les personnages s'évadent sur les murs pour guider le visiteur, les dessins documentés, mis en regard avec les collections permanentes du musée (aquarelles, photographies...), font revivre l'esprit bohème des années 1900 : le versant nord de la colline toujours surnommé «maquis» pour son labyrinthe de cabanes et de jardins, l'atelier du Bateau-Lavoir où le peintre s'acharne sur ses toiles dans une odeur de chien mouillé et de poussière, les spectacles du cirque Médrano...

Les auteurs, enfants du quartier, rappellent que Montmartre fut un intense lieu de production festif. Certains établissements ont disparu, mais d'autres ont su se renouveler, tel le cabaret du Lapin Agile. «La Butte forme une poche de résistance, cultivait encore son côté village, son ambiance nocturne et sa créativité, explique Neville Rowley, commissaire de l'exposition. Elle continue à inspirer des images : d'une certaine manière, les promeneurs-photographes en quête du meilleur panorama sont les héritiers de peintres comme Renoir.» Une façon d'aller au-delà du mythe. ■

Faustine Prévot

«Picasso à Montmartre», de Julie Birmant et Clément Oubrière, au musée de Montmartre, à Paris, jusqu'au 31 août. Contact : museedemontmartre.fr



CINÉMA

Noirceur chinoise



1999. Une main coupée est exhumée

d'une usine de charbon, en Mandchourie. «Black Coal», Ours d'or à Berlin, frappe par son ambiance de neige et de nuit, transpercée par la fluorescence des néons. Un décor à l'image de la société chinoise dépeinte par Diaoyi Yan : derrière les apparences, couve la violence d'individus prêts à tout pour arracher un instant de plaisir.

«Black Coal», de Diaoyi Yan, sortie le 11 juin.

ESSAI

Mythe Riviera



Jean-Didier Urbain, chroniqueur dans nos pages, analyse comment le littoral

méditerranéen, lieu de séjour hivernal pour aristocrates au XIX^e siècle, s'est transformé au cours du siècle suivant en temple des grandes vacances populaires ou hédonistes. Un regard d'anthropologue, surprenant et intéressant. «Au soleil, naissance de la Méditerranée estivale», de Jean-Didier Urbain, éd. Payot, 23,50 €.

SCÈNE

Riffs latinos



Présent sur la bande originale de «Pirate des Caraïbes 4», le duo

mexicain a conquis le monde. Anciens d'un groupe de métal, Rodrigo et Gabriela jouent avec fougue leurs compositions folk à la guitare acoustique, Gabriela utilisant le corps de son instrument comme des percussions. Un phénomène de passage en France.

«9 Dead Alive», de Rodrigo et Gabriela, en tournée en France. Contact : rodgab.com

PHOTOGRAPHIE

Angelo, enfant de la survie au Rwanda

En 1994, Christophe Calais, alors jeune photographe pour «VSD», fut envoyé au Rwanda mais passa à côté du génocide des Tutsis. Depuis, il n'a eu de cesse de creuser le sujet (cf. «Rwanda, 20 ans après», dans GEO n° 421). Après «Le Cri des morts, le silence des vivants» (1998) et «Rwanda, le pays hanté» (2006), «Un destin rwandais» donne à voir une trajectoire

complexe : celle d'Angelo, jeune Hutu à la fois malmené par la guerre et fils de bourreau. Construit à rebours, l'ouvrage s'ouvre sur les images récentes d'Angelo, père de famille bâtissant sa maison à Mbogo pour remonter à la découverte en 1994 de l'enfant émacié qu'il était, dans un charnier de Goma. Il prend ainsi une dimension universelle, celle d'un avenir édifié sur les cicatrices du passé.



«Un destin rwandais», de Christophe Calais et Nathan Réra, éd. Neus, 36 €.

A close-up portrait of actor Bradley Cooper, smiling warmly. He is wearing a dark suit jacket over a white shirt. He is holding a silver spoon in his right hand, positioned as if about to take a bite. The background is dark and out of focus.

Häagen-DazsTM

NOUVEAU
TROIS FOIS PLUS
DE PLAISIR

BRADLEY COOPER



TRIPLE SENSATIONS : 3 COUCHES, 3 SENSATIONS,
POUR 3 FOIS PLUS DE PLAISIR.

VOUS AUREZ DU MAL À LUI DIRE NON.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

cythère p. 36

kalymnos p. 38

milos p. 40

santorin p. 48

chios p. 42

égine p. 44

tinos p. 54

skyros p. 50

folégandros p. 52

rhodes p. 56

La baie du Naufrage porte bien son nom : un navire échoué en 1983 rouille encore sur le sable fin. Mais cette épave n'est que l'une des multiples curiosités de Zante, perle de la mer Ionienne.



ARCHIPELS SECRETS DE

GRÈCE

Oubliez Paros ou Naxos ! Avec 9 841 îlots – dont seulement 227 habités –, les mers helléniques cachent un fabuleux éventail de délices. Des Ioniennes au Dodécanèse, et des Cyclades aux Sporades, GEO vous embarque pour une lumineuse odysée.

DOSSIER COORDONNÉ PAR NADÈGE MONSCHAU, AVEC MAUD VIDAL-NAQUET ET DÉBORAH BERTHIER (TEXTES)



MACÉDOINE

THRACE

Thessalonique

MER DE THRACE

ÉPIRE

THÈSSALIE

MER ÉGÉE

ÎLES DU NORD-EST

GRÈCE

Skyros
La folie douce de Dionysos

Corfou
Paxos

ÎLES IONIENNES

SPORADES

Leucade
Omifori
Skorpios
Modi
Oxia
Doulïchion (ou Petalás)
Céphalonie
Zante

EUBÉE

Chios
Le filon de la résine aromatique

PÉLOPONNÈSE

Athènes
Le Pirée

Tinos
La Lourdes de la Mer Égée

Egine
Le sanctuaire de la pistache

MER IONIENNE

ÎLES SARONIQUES

Milos
Une dentelle de rivages

Folégandros
L'ex-bagne devenu éden

MER MÉDITERRANÉE

MER DE CRÈTE

CYCLADES

Cythère
Le berceau d'Aphrodite

Santorin
La vigne au-dessous du volcan

CRÈTE

CRÈTE

Gavdos

Le trésor convoité d'Ulysse

Un cinquième du territoire grec est éparpillé dans le bleu de la Méditerranée. Une richesse qui n'a pas de prix... ou presque.

Elle n'est qu'une miette dans la mer. Trois kilomètres carrés de terre sauvage fouettée par les vents. Mais en un sens, Prasonisi est assez représentative de l'ensemble des îles grecques : pleine de possibles et de malentendus. En réalité, ce paradis pour véliplanchistes et kitesurfeurs est à peine une île. Au gré des marées, elle se fait parfois presque île, reliée à la pointe de Rhodes par un large banc de sable. Peut-être est-ce l'une des raisons pour lesquelles le décompte des îlots grecs semble si controversé : certains en dénombrent 6 000. Mais l'ambassade de Grèce en France en revendique bien plus : 9 841 très exactement.

Les atouts de ces archipels ne font en revanche pas débat. Onze mille kilomètres de côtes au total. L'un des climats les plus doux d'Europe, avec un mercure qui descend très rarement sous la barre des dix degrés en hiver. Sans oublier une ●●●



●●● phénoménale biodiversité. De par son insularité, la Grèce présente un taux d'endémisme remarquable : 18 % des espèces végétales et 25 % des espèces animales n'existent nulle part ailleurs. Parmi elles, le kri-kri, une chèvre sauvage de Crète, ou le lézard de Milos, l'île chérie des zoologistes. Une faune en danger a aussi trouvé refuge sur les cailloux helléniques. Environ 700 phoques moines, les pinnipèdes les plus menacés au monde, gravitent au large des Sporades. Quant à Zante, en mer Ionienne, c'est le plus important site de ponte de la tortue caouanne, qui figure sur la liste rouge de l'Union internationale pour la conservation de la nature. Les sept grands archipels, qui comptent pour un cinquième de la superficie du pays, peuvent également se prévaloir d'un patrimoine historique considérable, avec six sites classés par

jours leur indémodable robe noire brodée de mille couleurs... Les Grecs, qu'ils en soient natifs ou non, partagent un fort attachement à ces terres insulaires. Surtout parce que certaines sont encore largement dominées par la nature. Telle Spetses, dans le golfe Saronique, qui fut baptisée ainsi par les Italiens – «isola di Spezze», l'île des fragrances – pour les senteurs de ses pinèdes et ses myriades de fleurs sauvages. Ou Paxos, dans la mer Ionienne, parfois surnommée l'île aux oliviers pour ses forêts multicentennaires...

Et même si les archipels ne concentrent qu'une faible part des richesses économiques nationales – 13 % des investissements et 11,5 % du PIB en moyenne –, ils se sont montrés particulièrement résilients face à la crise. Dans les mers Egée et Ionienne, le taux de chômage n'est «que» de 22 %, alors

des Cyclades, avec ses paysages idylliques, ses maisons blanchies à la chaux et ses dômes bleus, ont su garder quelques mystères. Comme la montagnaise Kéa, qui se distingue par ses toits de tuiles et ses grands moulins de pierre. Ou comme Anafi, à seulement une heure de bateau de Santorin : ce rocher qu'Apollon aurait fait jaillir des flots n'est habité que par une vingtaine de personnes, bien tranquilles dans leur charmant village...

En réalité, la Grèce ne sait trop que faire de ses îles. En 2010, deux députés allemands avaient suggéré que l'Etat en vende quelques-unes pour renflouer ses caisses, ce qui avait provoqué l'indignation générale. Depuis, l'idée a fait son chemin. Plutôt que s'en départir définitivement, le gouvernement a envisagé des locations à long terme, sur quarante ou cinquante ans. Et présélectionné quarante-sept îlots, dont les prix s'échelonnaient entre trois et quarante-cinq millions d'euros. Avant de renoncer. Car ce projet impliquait de modifier la législation, qui n'autorise pas l'Etat à vendre ou à louer une île publique. Du moins, jamais dans sa totalité.

L'idée des privatisations comme remède face au gouffre abyssal des finances nationales n'a pour autant pas été enterrée. En 2011, un organisme de valorisation du patrimoine, le Taiped, a été créé. Son but : rassembler, d'ici à 2020, dix milliards d'euros afin de remettre le navire grec à flot, en cédant des biens de l'Etat ou en confiant leur exploitation à des sociétés. Les îles ne font pas exception. Le fonds d'investissement américain NHC Capital a par exemple déboursé vingt-trois millions en 2013 pour obtenir pendant quatre-vingt-dix ans l'exploitation touristique de la côte de Kassiope, à Corfou. Non loin de là, le Castello Bibelli, manoir vénitien construit par un amiral italien au début du XX^e siècle, attend encore son acquéreur. Plusieurs aéroports, quelques ports,

Pour se renflouer, l'Etat a voulu vendre certaines îles. Tollé général !

l'Unesco, tels la vieille ville de Corfou, la grotte de l'Apocalypse de Patmos, où saint Jean aurait écrit ses textes sacrés, ou encore Délos, l'un des sanctuaires d'Apollon...

Pourtant, seules 227 de ces perles insulaires sont occupées. Leurs habitants, qui ne représentent que 15 % de la population grecque, ont su conserver des savoir-faire ancestraux, comme la pêche à l'éponge, qui se pratique depuis trois millénaires sur Kalymnos, dans la Dodécannèse. Bien plus que sur le continent, les traditions se sont transmises de génération en génération sur ces territoires, où les jeunes mariés partagent par exemple encore une couronne de fleurs tressées le jour de leurs noces. Et dans les lieux les plus préservés, comme le hameau d'Olympos sur Karpathos, les femmes portent tou-

qu'il dépasse les 30 % en Macédoine et que la moyenne nationale tourne autour de 28 %. Ces petits bouts de paradis doivent en grande partie leur salut au tourisme, qui emploie plus de la moitié des résidents. «Alors qu'à l'échelle du pays, seule une personne sur cinq travaille dans ce secteur», précise Xenophon Petropoulos, représentant de la Confédération du tourisme. Mais, entre les îles, les inégalités demeurent. «Santorin ou Mykonos, très prisées des étrangers, ont peu souffert de la récession, affirme Andrea Papatheodorou, directeur du centre de recherches sur le tourisme. Alors qu'au nord de la mer Egée, une destination plutôt privilégiée par nos concitoyens, l'activité économique a plus nettement ralenti.» Et pourtant, même les destinations les plus populaires, comme l'archipel



Photobonstop

le golf d'Afandou dans le Dodécannèse, des parcelles ici et là : au total, des dizaines de « fragments » insulaires appartenant aux autorités devraient être sous peu confiées à des investisseurs privés.

Même constat pour les îles privées – qui, elles, peuvent passer de main en main à loisir. Le pays en compterait seulement 140, souvent détenues par une même famille de génération en génération. « Depuis le début de la crise, elles sont de plus en plus nombreuses sur le marché, car leurs propriétaires doivent se résoudre à s'en séparer, affirme Demi Liouliou, de l'agence immobilière Kitomatoemporiki, basée en Crète. En conséquence, les prix ont chuté d'environ 30 % en cinq ans. » Ces petits

édens suscitent un certain engouement dans les cercles les plus fortunés de la planète. L'an passé, Hamad ben Khalifa al-Thani s'est offert six îlots de la mer Ionienne pour 8,5 millions d'euros : l'ancien émir du Qatar est tombé sous le charme des pinèdes épaisses, des côtes escarpées et du petit phare d'Oxia, à l'abandon. Toujours en 2013, la fille d'un milliardaire russe rachetait Skorpios à l'héritière de l'armateur Aristote Onassis contre une centaine de millions... Vingt-cinq autres îles privées seraient actuellement en vente. Au choix : pour les « petits budgets », l'île Modi, vingt hectares de terres sauvages, un million et demi ; pour les adeptes du farniente, Omfori, eaux turquoises, criques et sable fin, pour

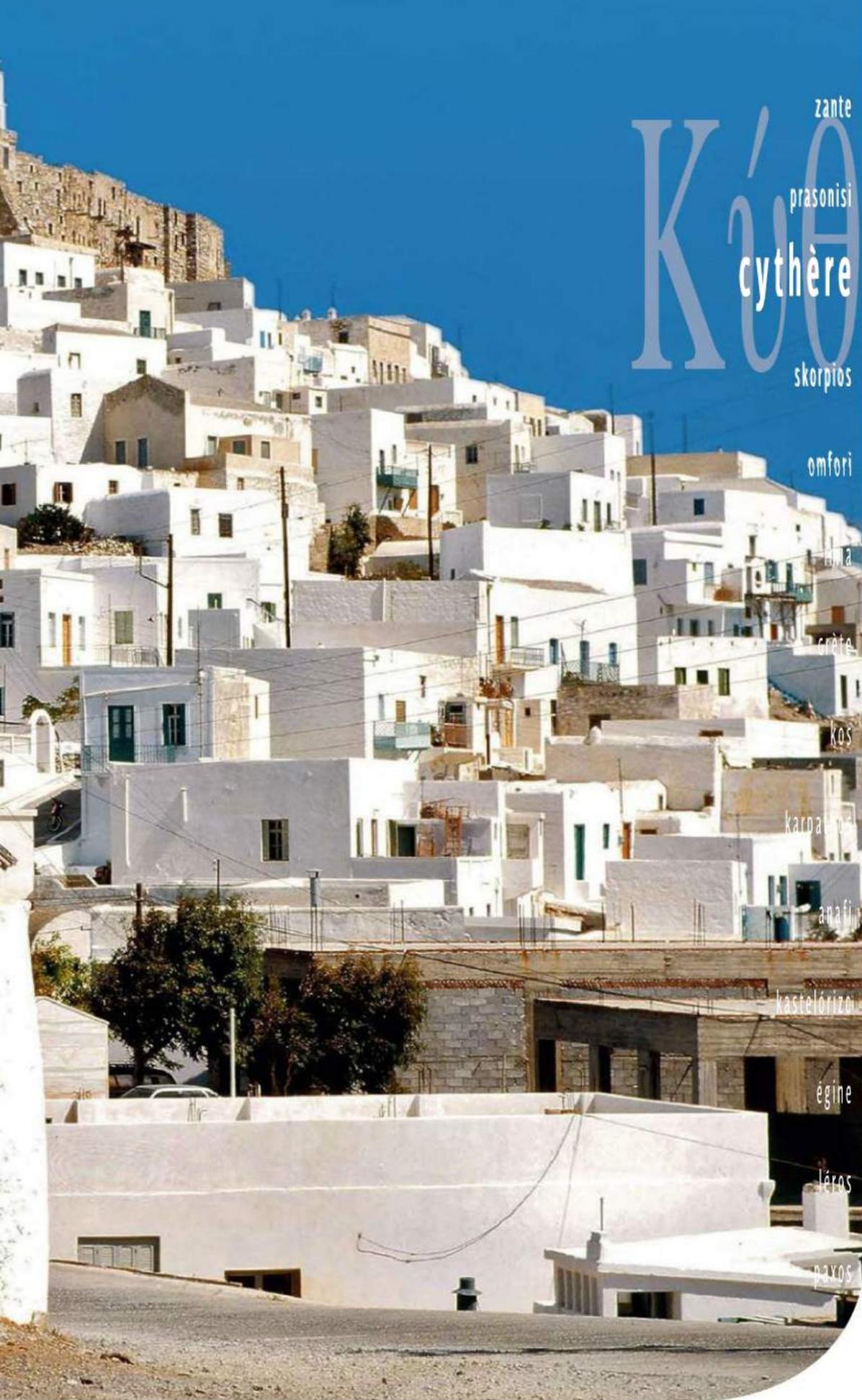
Des collines verdoyantes qui regorgent d'eucalyptus, de citronniers et de bougainvilliers, des monuments Art déco de l'ère mussolinienne... Léros est à l'image des autres îles grecques : un concentré de surprises et d'attraits. Des petits bouts de paradis que s'arrachent aujourd'hui les milliardaires russes, qataris ou britanniques.

cinquante millions ; et pour les aficionados d'histoire, Doulichion (ou Petalás), dont on retrouve la trace dans les récits d'Homère, pour quarante millions...

De tels trésors attirent aussi les convoitises des puissants voisins de la Grèce. La Turquie revendique toujours certaines terres proches de ses côtes, notamment les îlots d'Imia (ou Kardak en turc). Et les tensions entre les deux rivaux pourraient être ravivées par la récente découverte de vastes gisements d'hydrocarbures. Pour l'instant, le gouvernement grec concentre ses recherches dans la mer Ionienne. Une nouvelle facette des infinies possibilités des îles. ■

Déborah Berthier





Kύθηρα

zante
prasonisi
cythère
skorpios
omfori

Le berceau d'Aphrodite

Les cubes étincelants des maisons s'enroulent vers le ciel, autour d'une forteresse vénitienne : Chora, la capitale de Cythère, évoque les Cyclades. Pourtant, cette terre peu peuplée (3 000 habitants) appartient aux îles Ioniennes. Tournée vers l'Italie, elle n'a même jamais connu la domination ottomane qui a marqué le reste du pays. En revanche, elle a toujours enflammé les imaginations. Selon la mythologie, c'est ici que serait née Aphrodite, avant que Zéphyr, le vent de l'ouest, ne la fasse voguer jusqu'à Chypre dans une conque nacrée. Une légende qui a inspiré bien des artistes, Hugo dans «Les Contemplations», Baudelaire dans «Les Fleurs du Mal», Verlaine dans «Les Fêtes galantes»... Ou encore Watteau : dans sa toile «Pèlerinage à l'île de Cythère», exposée au Louvre, le peintre dépeint ce petit bout de terre comme le paradis des plaisirs amoureux.



© Getty Images



modi

alonissos

doulighion

kalymnos

chalki

délos

skyros

ikaria

kéa

folégandros

chios

santorin

tinos

spetses

Κάλυμνος

Le temple de l'escalade

L'apanage de cette île du Dodécanèse proche de la Turquie ? Ce ne sont pas les plages de rêve, mais des à-pics spectaculaires qui attirent les grimpeurs du monde entier, d'avril à novembre. Grottes ouvertes sur la mer Egée, dévers vertigineux, grandes dalles de calcaire : plus de 2 000 voies ont été équipées et baptisées (Palace, Odyssey, Spartacus, Baby House, Afternoon, Gladiator, Adonis...), comme ici, sur cette falaise de 130 m de haut, près du village de Massouri. Depuis 2006, un festival célèbre chaque automne ce sport vertical et rassemble des centaines de participants. Kalymnos doit aussi sa fortune et sa renommée aux éponges, pêchées depuis l'Antiquité. Mais, au siècle dernier, l'appauvrissement des fonds marins a forcé de nombreux habitants à s'exiler vers l'Australie, la Floride ou Marseille.





prasonisi

rhodes

corfou

milos

patmos

oxia

paxos

omfori

symi

lemnos

imia

skorpis

crète

zante

Une dentelle de rivages

D'un blanc immaculé, la baie de Sarakiniko a été sculptée dans le tuf par les éléments, donnant forme à d'impressionnantes cheminées de fée, à de somptueuses arches naturelles et à ce charmant petit fjord (à d.) au creux duquel on peut se baigner en toute quiétude. Voilà l'une des multiples surprises que réserve Milos. Volcanique comme Santorin, ce confetti des Cyclades est serti de soixante-quatorze plages multicolores, toutes différentes les unes des autres, cernées de falaises crayeuses ou d'orgues noires de basalte, ourlées de sable blond ou argent, lessivées par des flots tantôt bleu abyssal tantôt bleu lagon... Cette beauté minérale est un véritable filon pour les habitants. A Milos, on n'est pas marin de père en fils, mais mineur. Les gisements d'obsidienne, de kaolin, de manganèse ou de perlite font toujours vivre une grande majorité des 5 000 insulaires.

alonissos

corfou

santorin

armorgos

lemnos

chios

ikaria

patmos

égine

délos

karpathos

tinios

kéa

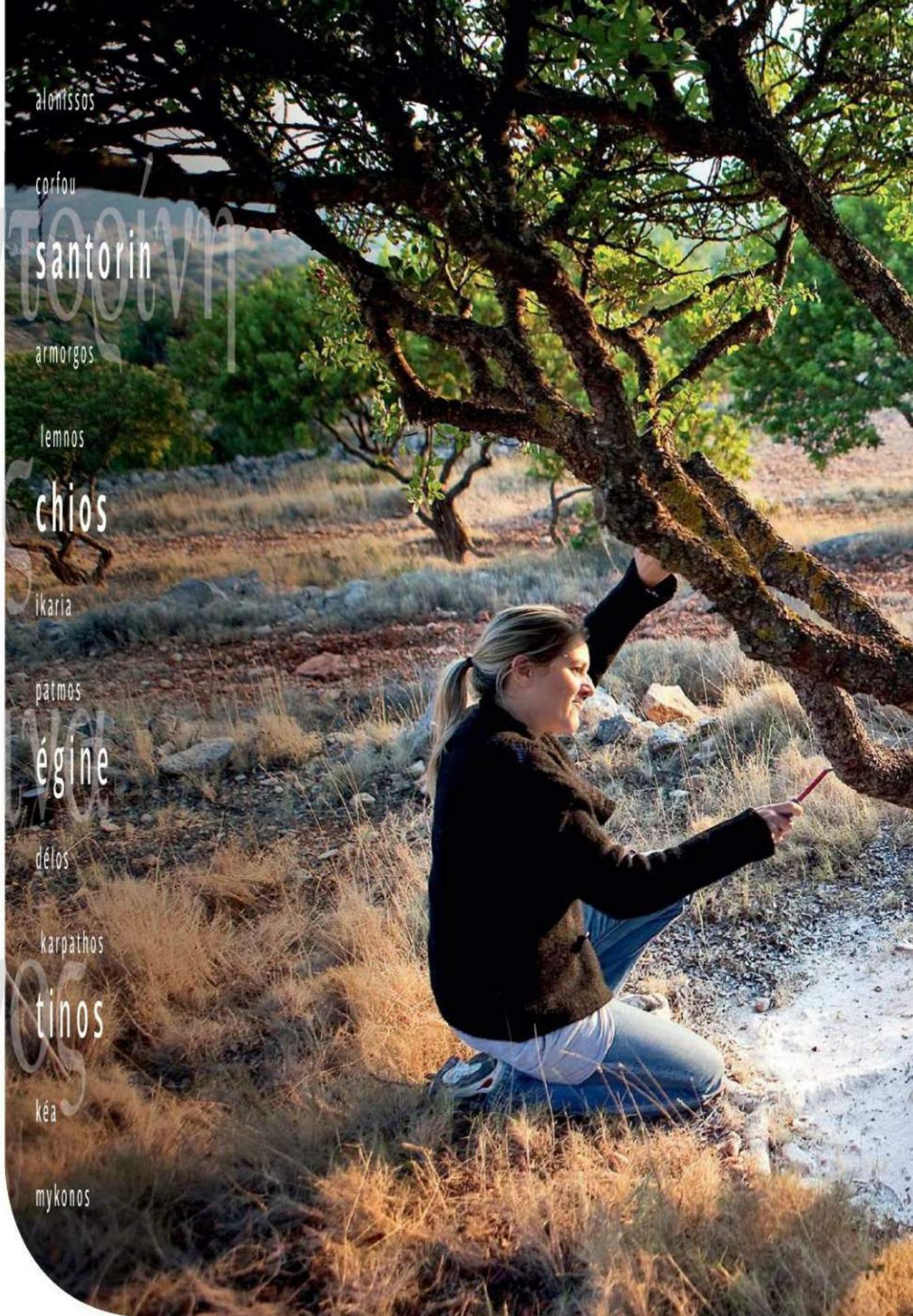
mykonos

Σαντορίνη

Χίος

Αίγινα

Τήνος



Cap sur les îles fertiles

Le terroir peut-il offrir un remède à la crise ? Beaucoup de Grecs en sont convaincus. Certains ont même déjà tout plaqué pour vivre des fruits de la terre. Notre reporter a rencontré ces néoruraux et goûté leurs savoureuses récoltes.

Vasilis et Roula Balas incisent l'écorce d'un lentisque pour recueillir du « mastiha », une résine servant à parfumer liqueurs, pâtisseries ou même dentifrices... Ces deux trentenaires ont choisi de quitter Athènes et leurs jobs pour Chios : monter une ferme ici, c'était, à leurs yeux, le seul moyen de se rapprocher de la nature.

Erin Vourbournis / NYT - Redux - Rex

Vivre dans un cabanon sans eau ni électricité. Avoir pour voisines une poignée de chèvres, et pour horizon le bleu infini de la mer. Longtemps, Marina Coriolano-Lykourezos a caressé le rêve de s'installer à Amorgos, cette île sauvage des Cyclades. «Mais ça ne semblait alors pas très réaliste, raconte celle qui tenait jusqu'en 2009 une galerie d'art à Kolonaki, le quartier chic d'Athènes. Avec mon compagnon, nous avions peur de nous sentir trop isolés pour monter notre projet.» La crise a précipité les choses : durement touchée, la capitale grecque est devenue de moins en moins attractive. Et ses habitants ont commencé à la désertir. Début 2012, Marina, 41 ans, et Yanis Zagorianakos, un artiste plasticien de 50 ans, se sont

principales, envisageaient de s'installer à la campagne, et que 19 % avaient déjà pris des dispositions en ce sens. Les Grecs ont en effet conservé un lien très fort avec leur village ou leur île d'origine, où ils ont encore souvent de la famille, voire une maison. Le profil type de ces aspirants paysans ? Jeunes, diplômés et en quête d'une meilleure qualité de vie. Plus de 75 % des sondés pensent d'ailleurs que ce retour à la terre et le «made in Greece» peuvent apporter une solution à la crise. Fabrication de fromage de chèvre et de brebis, production d'huile d'olive bio ou de jus de grenade, mais aussi élevage d'escargots, récolte de truffes ou culture de plantes aromatiques... la moitié de ces citadins désenchantés aimeraient travailler dans le secteur agricole – contre seulement un quart dans le tourisme.

affirme l'une des membres de la mission économique française à Athènes. En tête de gondole des épiceries, on trouve l'huile d'olive de Zante, le miel d'Ikaria, le thon sauvage d'Alonissos ou encore les pâtes artisanales de Lemnos...

«Les bienfaits du fameux «régime crétois» ne sont pas que physiologiques», s'amuse l'économiste Vincent Gouzi. Pesant 5,6 % dans le PIB du pays, l'agroalimentaire est l'un des rares secteurs à bien se porter. Les exportations ont augmenté de 21 % entre 2009 et 2012. Pour encourager cette tendance, les autorités labellisent tous azimuts : 101 produits – dont plus d'un tiers originaire des archipels – ont obtenu une appellation d'origine ou une indication géographique protégée (AOP ou IGP). Parmi les derniers élus, les tomates de Santorin ou la mandarine de Chios. Le ministre de l'Agriculture, Athanasios Tsafaris, le déclare à tout bout de champ : «Ce retour au terroir est l'une des forces du pays, qui contribuera à développer le commerce et à enrayer le chômage, qui s'est envolé à 28 %.»

A EGINE, ON ARRACHAIT LES PISTACHIER À TOUT VA. AUJOURD'HUI, ON LES BICHONNE

installés, non pas à Amorgos, mais à EGINE, une île du golfe Saronique, à une heure de bateau d'Athènes. «Au-delà du désir de changer de vie, nous avions envie de valoriser un patrimoine négligé», explique cette femme élégante, yeux verts et cheveux frisés. Le couple s'est tourné vers la production de savon à l'huile d'olive, comme autrefois à Mytilène, Corfou ou Kalamata. Chimiste de formation, Yanis a élaboré une gamme artisanale au packaging épuré : la marque Cool Soap est née en juillet 2013. Depuis son hameau en pierres volcaniques, le duo écoule déjà sa marchandise à Londres et à Berlin. Marina et Yanis ne sont pas les seuls néoruraux. Une enquête du ministère de l'Agriculture a révélé, début 2012, que deux tiers des habitants d'Athènes et de Thessalonique, les villes

Cet «exode rural à l'envers» est devenu un sujet de société. «Mais il est difficile de quantifier le phénomène, faute de statistiques», prévient Karina Benessaiah, une géographe greco-tunisienne qui lui consacre sa thèse. «En général, les néofermiers s'installent près des centres urbains, à deux heures de voiture ou de bateau, précise-t-elle. Par commodité, et pour s'assurer des débouchés...» La chercheuse constate aussi que, malgré les beaux discours du gouvernement, il n'existe pas encore de véritable politique de retour à la terre. Le ministère de l'Agriculture a pourtant changé de nom : il s'appelle désormais «ministère du Développement rural et de l'Alimentation». Tout un programme ! «Cette dernière décennie, il y a eu une prise de conscience de la valeur des produits du terroir grec»,

Marina Coriolano-Lykourezos et Yanis Zagorianakos, eux, n'ont pas perdu leur job. C'est l'envie de monter leur entreprise qui les a poussés à mettre le cap sur EGINE. Leur île d'adoption est aussi connue pour ses succulentes pistaches, qui bénéficient d'une AOP depuis près de vingt ans. Tout autour de la ville principale, le moindre lopin est planté de pistachiers. Avant la crise, on avait tendance à les arracher pour construire à tout va. Mais depuis cinq ans, les liens bichonnent à nouveau leurs vergers. Ce qui réjouit Theodora Chorafa et son mari français. Voilà déjà une vingtaine d'années qu'ils ont quitté Athènes. Ici, ils possèdent 600 arbres, cultivés selon des normes biologiques. Petits, croquants et savoureux, les fruits qu'ils récoltent sont réputés les meilleurs d'EGINE. Le secret ? Ils sont séchés au soleil, arrosés ●●●



Photos: Eirin Vourloumis / NYT - Redux - Rea

Des bourgs perchés sur les collines (ci-contre, Volissos) surplombent des forêts, des champs fleuris. Bienvenue à Chios, une grande île du nord-est de la mer Egée devenue très attractive. L'agriculture étant l'un des seuls secteurs porteurs de Grèce, de plus en plus de citoyens précaires cherchent une échappatoire à la campagne ou au large, sur les riches terres volcaniques. Comme Nikos Gavalas et Alexandra Tricha (en bas). Frustré d'accumuler les contrats courts et mal payés, le couple a délaissé la capitale en 2011 pour s'installer ici, dans leur «pays» natal, et y élever des escargots.





Finlay Rankin / Age Fotostock

A Zante, les oliviers pluricentennaires se dressent à perte de vue. Les insulaires en tirent une huile extravierge. La Grèce reste le troisième producteur au monde de ce qu'Homère appelait le «liquide d'or».

●●● de jus de citron, conservés sous vide et mis en sachets à la dernière minute pour préserver leur fraîcheur. Les pistaches du couple sont notamment revendues à prix d'or dans une enseigne parisienne, la Pistacherie. «Unis et mieux organisés, les producteurs de l'île pourraient alimenter toutes les épiceries fines d'Europe», regrette Theodora Chorafa, 54 ans. A défaut, on soigne la promotion localement. Voilà cinq ans qu'Egine organise, à la fin septembre, le *Fistici Fest* : le temps d'un long week-end, 80 000 personnes viennent assister à des concerts, expositions ou ateliers culinaires, et surtout, se

pour ses vertus aromatiques et thérapeutiques. Un drôle de chewing-gum naturel, qui nettoie les dents et soigne les maux de ventre, mais qui peut aussi parfumer liqueurs, desserts et plats salés. Tout le sud de Chios est couvert de cet arbuste au tronc noueux, que l'on lacère pour en recueillir la sève. Vingt-quatre villages médiévaux disséminés dans la campagne sont voués à son exploitation. Lorsqu'ils mirent la main sur l'île, aux XIV^e et XV^e siècles, les Génois ont rationalisé la production du mastic et organisé son commerce en Méditerranée. Idem lors de la domination ottomane, de 1566 à 1912. En

Les femmes de Chios nettoient devant chez elles les larmes cristallines du mastic

bousculent sur les quais, où des stands regorgent de gourmandises, boissons et bijoux dédiés à la fameuse pépite verte.

De l'autre côté de la mer Egée, à quelques encablures de la Turquie, un autre arbuste de la famille des pistachiers a fait la fortune d'un bout de terre battu par les vents : Chios, cinquième île grecque par la taille (842 kilomètres carrés, soit huit fois l'île de Ré). Le lentisque, alias «*Pistacia lentiscus*», ne donne pas de fruits, mais une précieuse résine : le mastic, prisé depuis l'Antiquité

échange des faveurs fiscales que les Turcs accordaient aux insulaires, le meilleur de la récolte leur était réservé, et échouait dans le harem du sultan. Dentifrices, shampoings, bonbons... la résine se décline désormais en une myriade de produits. C'est l'Union des producteurs de mastic qui l'a remise au goût du jour. De l'automne au printemps, les femmes nettoient sur le pas de leur porte les larmes transparentes qui ont coulé des cagettes lors des récoltes. Il suffit alors de flâner dans les ruelles tortueuses de Pyrgi, Kalamoti, Mesta ou

Olympi pour être enivré par l'odeur douce de cette sève miraculeuse.

Mais Chios, au carrefour des voies commerciales entre l'Égypte et la mer Noire, n'est pas seulement riche de sa résine. C'est aussi une île de marchands et d'armateurs, qui ont su tirer partie des privilèges commerciaux octroyés autrefois par les Turcs. Plantée d'agrumes, la fertile plaine de Kampos témoigne de cette grandeur passée. Au sud du port, elle déroule un dédale de petites routes bordées de hauts murs dorés, derrière lesquels se cachent de somptueuses propriétés d'architecture génoise. Orangers, mandariniers et citronniers dépassent des murets. Hélas, en 1968, lors de la construction de l'aéroport, un tiers des terres arables de Kampos ont été rasées et, aujourd'hui encore, le béton remplace parfois outrageusement la vieille pierre. Sauver ce qu'il reste du Kampos est devenu une obsession pour Vangelis Xydas, 49 ans. En 2008, cet enfant de l'île a fondé le musée Citrus, qui retrace l'histoire de cette plaine et de ses riches demeures. On y apprend comment, au XIX^e siècle, les oranges de Chios s'exportaient comme un produit de luxe, chaque fruit étant alors enveloppé dans du papier de soie. A

côté du musée, s'est installé un atelier de production de douceurs, où l'on concocte pâtes de fruits, loukoums et confitures à base d'agrumes... Pour les écouler, trois boutiques ont été créées, une dans le

musée, une sur le port de Chios et une à Kolonaki, le bastion huppé d'Athènes. Les «*amygdalota*», pâtes d'amande consommées à Noël et lors des mariages, en sont le produit phare. «A travers ces bonbons parfumés à la mandarine, ce ne sont pas des fruits que nous vendons, mais l'identité de l'île», explique Vangelis. Et ça marche. «Au mieux, un cageot de vingt kilos d'agrumes se négocie vingt euros. Tandis que ce même cageot transformé pour parfumer les amygdalota rapporte cinquante fois plus !» confie-t-il tout en rêvant que ●●●



• NEW •
inissia...
MADE IN COLOUR*

* Nouveau - Fait de couleur. ** Quoi d'autre. NESPRESSO France SAS - SIREN 382 597 821 - RCS PARIS



NESPRESSO[®]
*What else?**



Funhystock / Age Fotostock

C'est la pépite verte du pays : la pistache ne connaît pas la crise. Surtout à Egine, dans le golfe Saronique, où elle bénéficie d'une AOP et fait vivre 3 500 personnes, soit un habitant sur quatre !

●●● Chios devienne un jour aussi célèbre pour ses confiseries que la Suisse pour ses chocolats.

Les produits du terroir peuvent-ils sauver une île ? C'est en tout cas ce qui semble se produire à Santorin. Car le tourisme menace de défigurer la star des Cyclades. Spectaculaire avec ses villages ourlant de blanc le bord du cratère et sa cité minoenne figée dans la lave (Akrotiri est la Pompéi de Grèce), l'île-volcan accueille plus d'un million et demi de visiteurs par an. Sans doute trop pour ce caillou d'à peine soixante-treize kilomètres carrés. Hypnotisés par la caldeira, les visiteurs ignorent que se pro-

faire de ce territoire une destination gastronomique : « Nous nous sommes battus il y a une quinzaine d'années pour sauver de l'arrachage nos cépages uniques au monde, l'assirtiko, l'aïdani et l'athiri », dit-il. Après un patient travail, les crus de Santorin sont devenus la vitrine de la viticulture grecque à l'étranger. Les plus grands sommeliers les ont adoptés, à commencer par Gérard Margeon, le « Monsieur vin » d'Alain Ducasse. Evidemment, c'est sur place qu'on apprécie le mieux ces blancs vifs et minéraux, qu'ils soient servis au pichet dans une taverne rustique ou en bouteille sur une table chic... Le maire adjoint

La page Facebook de la toute nouvelle bière Nissos a déjà récolté 50 000 «like»

duit ici le meilleur vin blanc de Grèce. C'est pourtant la vigne et les autres fruits de la terre qui défendent l'île, dont le quart de la superficie est encore agricole, face au «tout béton». Aux 1 300 hectares de ceps s'ajoutent ceux dédiés à la «fava», dont la culture a doublé depuis que cette petite fève onctueuse a été classée AOP, en 2010. Le maire adjoint de Santorin, Markos Kafouros, qui est aussi président de l'union des producteurs de l'île, ne joue pas la carte de l'agriculture contre le tourisme. Au contraire, il veut

préciser encore avec fierté : «Après la vigne, nous avons protégé la tomate miniature, la fava, l'aubergine blanche, la courgette ronde ou encore les câpres.» Autant de délices façonnés par le sol volcanique et les conditions climatiques extrêmes de Santorin. Seules les semences locales peuvent résister au vent permanent, à l'ensoleillement intense et à la quasi-absence de pluie. L'archéologue Anaya Sarpaki a même démontré que la fava, ou «lathyrus clymenun» en latin, était déjà cultivée ici il y a 3 500 ans, avant la formidable explosion du

cratère qui a fait sauter comme un bouchon le centre de l'île...

Beaucoup moins connue que Santorin, Tinos est l'une des Cyclades les plus authentiques. Une île rustique. Et pieuse. Tout l'oppose à Mykonos, sa sulfureuse voisine. À peine débarqués du ferry, des pèlerins tombent à genoux puis grimpent à quatre pattes jusqu'à l'église de la Panagia Evangelistria, au sommet de la cité. Tout autour, des montagnes sculptées par des cultures en terrasses, ponctuées par soixante-quatre bourgs médiévaux et des centaines de pigeonniers. Un fromage corsé – le kopanisti –, un jambon salé – le louza –, une eau-de-vie de raisin – le raki –, de petits artichauts... Tinos est une corne d'abondance. Deux amoureux de l'île, la journaliste athénienne Maya Tsocli et son compagnon Alexandros Kouris, un consultant en marketing, ont voulu créer un produit qui en serait l'ambassadeur : ainsi est née la «Nissos» («l'île» en grec), une bière produite dans une microbrasserie en balcon sur la mer Egée. Lancée l'an dernier, cette blonde qui marie l'amertume du houblon et la douceur du malt connaît un grand succès. Sa page Facebook a déjà récolté 50 000 «like». On y voit la bouteille tantôt plantée dans le sable, tantôt

déposée entre les pattes d'un âne, jouant les équilibristes sur un muret en pierres sèches ou trônant au côté d'un calmar grillé... Un marketing payant.

«Nissos incarne l'expérience cycladique», assurent Alexandros Kouris et Maya Tsocli, alors qu'ils font bronzette à une terrasse du port. À la table voisine, un couple d'étrangers commande deux bières allemandes. Habilement, le serveur leur suggère de goûter plutôt la production locale. Quand, une vingtaine de minutes plus tard, les deux touristes réclament une deuxième tournée de Nissos, Maya et Alexandros jubilent. Grâce à leur terroir, les îles grecques sont en train de retrouver leur âme. ■

Maud Vidal-Naquet



NEW
inissia...
MADE IN COLOUR*

* Nouveau - Fait de couleur. ** Quoi d'autre. NESPRESSO France SAS - SIREN 382 597 821 - RCS PARIS. Édition Limitée



NESPRESSO[®]
*What else?**

Σκῦρος

La folie douce de Dionysos

En février, pendant les trois semaines précédant le carême, un vacarme assourdissant étreint Chora, l'unique village de Skyros, dans les Sporades. Les venelles sont envahies de personnages mi-hommes mi-bêtes, au visage de chèvre, le torse couvert de peaux velues et la taille sanglée de dizaines de cloches en cuivre. Sous leurs lourds costumes (jusqu'à cinquante kilos), les hommes gesticulent, haranguent la foule, fendent des groupes de femmes affublées de robes traditionnelles... et entrent en transe. Cette célébration extatique, les habitants (3 000 aujourd'hui) de cette île de bergers la perpétuent depuis l'Antiquité. C'est une survivance du culte à Dionysos, figure tutélaire des arts dramatiques et surtout, dieu du vin, de l'ivresse et de tous les excès.

cythère

kalymnos

milos

amorgos

skyros

rhodes

anafi

corfou

ikaria

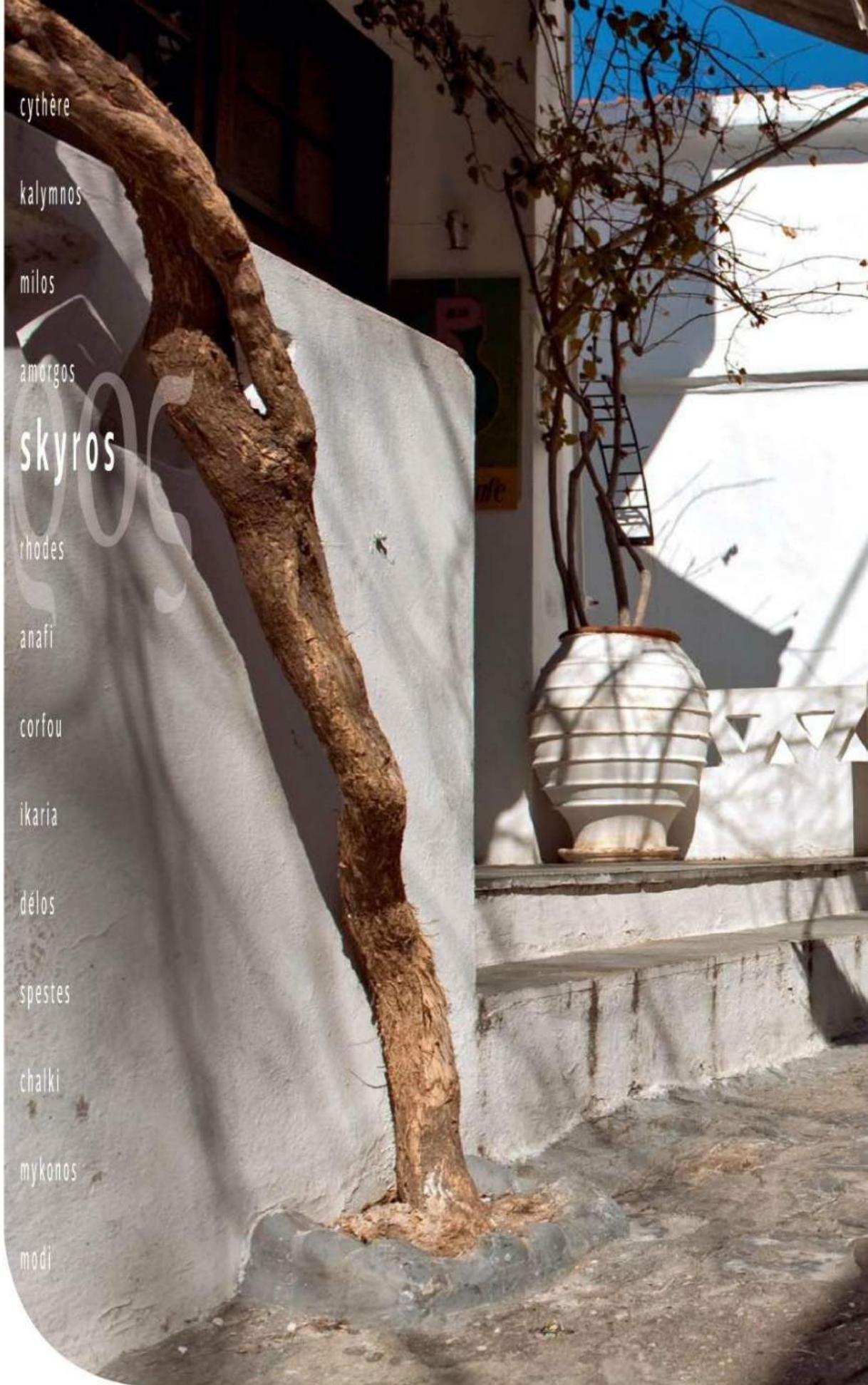
délos

spestes

chalki

mykonos

modi





Φολέγανδρος

L'ex-bagne devenu éden

C'est juste un caillou de trente-deux kilomètres carrés. Mais un caillou ensorcelant, avec ce piton ocre qui se dresse, spectaculaire, au-dessus des flots, et cette cité ivoire suspendue au bord de l'abîme. Folégandros n'a pourtant pas toujours possédé cette aura magnétique. Jusque dans les années 1960, les îles les plus difficiles d'accès du pays faisaient office de pénitencier. Des prisonniers politiques, communistes pour la plupart, étaient envoyés ici, dans les Cyclades, en résidence surveillée. Mais cette triste époque est révolue. Pour ses placettes chaleureuses, ses criques discrètes et ses cultures en terrasses, ce fief paysan (sur 600 habitants, beaucoup sont agriculteurs) suscite un nouvel engouement. Si bien qu'une liaison rapide en ferry – quotidienne l'été – a été instaurée avec le port du Pirée et que les adresses huppées et design fleurissent.

lemnos

symi

omfori

spetses

folégandros

kos

karpathos

zante

léros

santorin

kéa

kastelórizo

doulichion

imia



Anna Serrano / Shiraz - Photostop

Tinos

La Lourdes de la mer Egée

Avec son style néoclassique, c'est peu dire qu'elle en impose. L'église de la Panagia Evangelistria, dédiée à Marie, domine depuis bientôt deux siècles le port de Tinos, où débarquent chaque année des dizaines de milliers de fidèles. Dès leur arrivée, les pèlerins orthodoxes gravissent à genoux les 800 mètres de tapis rouge qui les séparent du sanctuaire. Là, ils embrassent une icône sacrée et implorant la Vierge d'exaucer leurs prières. L'arrière-pays de cette île des Cyclades constamment balayée par le meltem – les Grecs anciens y voyaient la demeure d'Eole, le dieu du vent – est tout aussi enchanteur, avec ses vestiges hellènes, ses thermes romains, ses pigeonniers vénitiens et, surtout, ses carrières de marbre vert ou blanc. La précieuse roche est extraite et exportée depuis l'Antiquité. Et, aujourd'hui encore, l'école de sculpture du village de Pyrgos est réputée dans le monde entier.

égine

oxia

patmos

prasonisi

tilos

milos

crète

skorpaios

chios

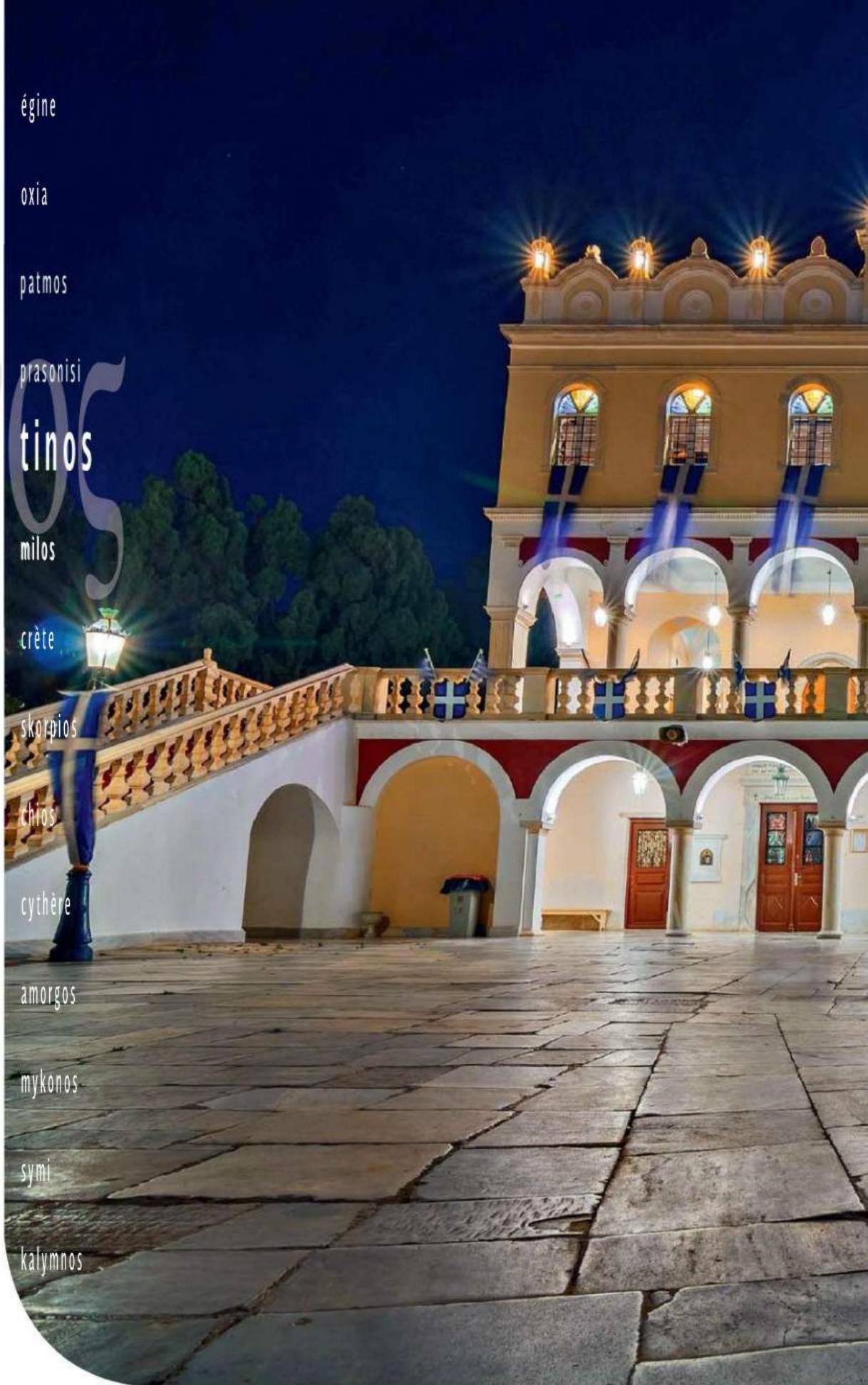
cythère

amorgos

mykonos

symi

kalymnos





L'escale dorée des

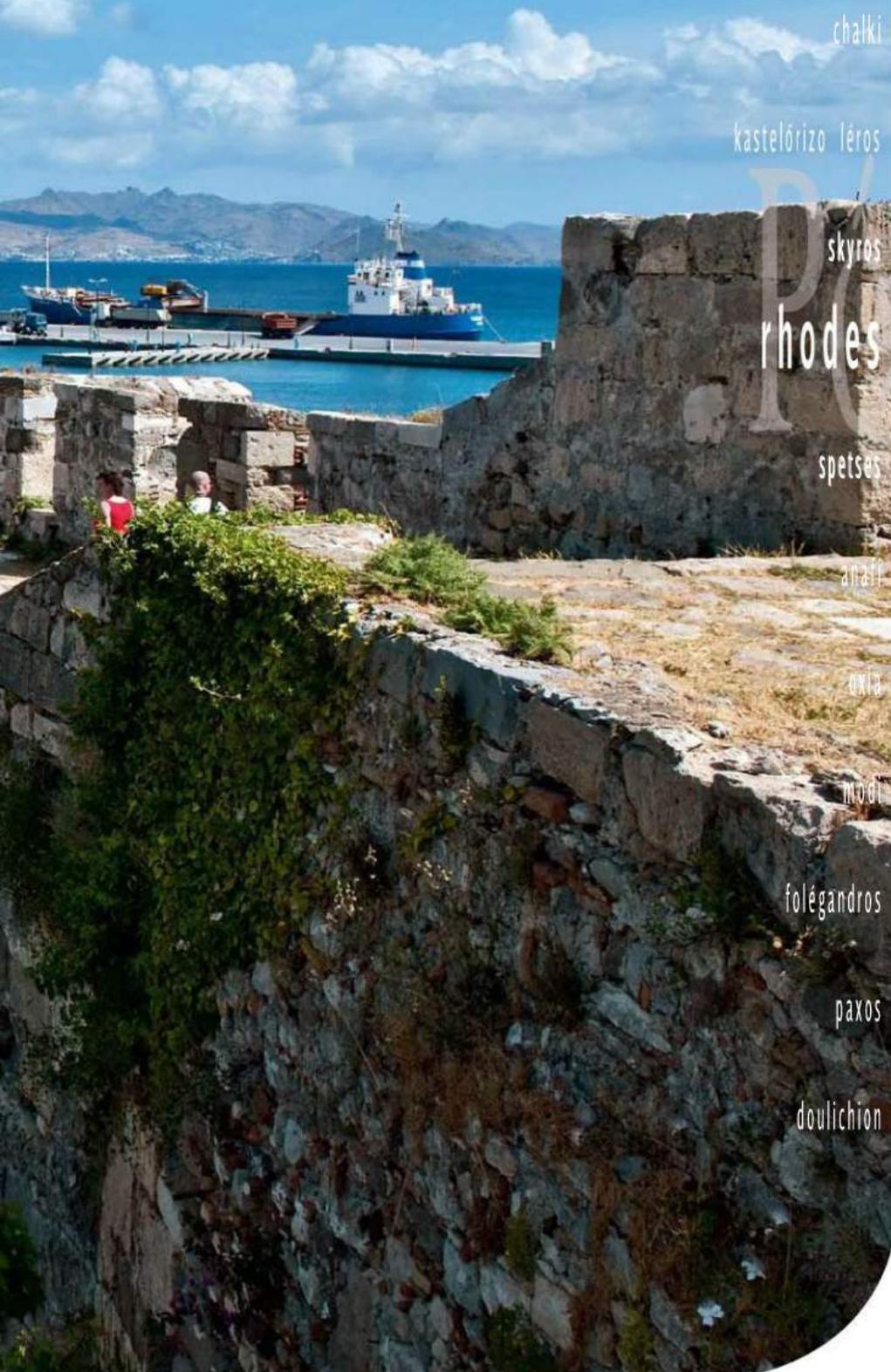
Les moines-soldats de la Chrétienté ont régné sur le Dodécanèse pendant deux siècles.



Au bout du port de Kos se dresse cette imposante place forte, bâtie au XIV^e siècle pour protéger les pèlerins en route vers la Terre sainte et parer les invasions des « infidèles ». C'est l'unique vestige de l'époque à avoir résisté au séisme de 1933.

chevaliers

Ces génies bâtisseurs y ont érigé de superbes citadelles.



symi

kos

chalki

kastelórizo léros

skyros

rhodes

spetses

anafi

oxia

modi

folégandros

paxos

doulichion

Ρόδος

Dans les ruelles, les ronrons des Moby-lettes ne sont qu'un léger murmure et les chats, plus nombreux que les hommes à profiter des premiers rayons du soleil. Les portes des commerces sont encore closes. Mais petit à petit, la plus grande île du Dodécannèse sort de son doux sommeil. Dans quelques semaines, les touristes devraient affluer, intrigués. Car Rhodes ne manque pas de promesses. On raconte en effet que les 117 000 habitants ont vaincu, l'été dernier, un dragon de plus de deux mètres, avant de défiler dans les rues de la ville en brandissant sa tête comme un trophée. Et que cet exploit s'était déjà produit dans des temps anciens. Au XIV^e siècle, un dénommé Dieudonné de Gozon, chevalier de l'ordre de Malte, aurait libéré les îliens d'une créature qui les terrorisait depuis des années. Bien sûr, la bête d'aujourd'hui n'est pas de chair et de feu, seulement de bois et de papier mâché. «Avant que le festival médiéval n'existe, rares étaient les insulaires qui connaissaient le passé ●●●



Funstock / Age Fotostock

Magnificence des mosaïques, des dalles de marbre, des peintures murales et des portiques... Dans le luxueux palais des Grands Maîtres, les dirigeants de l'ordre de Malte affichaient leur prestige.

●●● de leur archipel, explique Anna Achiola, organisatrice de l'événement. Le Moyen Âge, c'est une période dont on parle peu dans nos livres d'histoire.»

Qui se souvient en effet que les chevaliers de Malte ont bâti leur empire, non pas sur l'île à laquelle ils doivent leur nom, mais bien ici, aux confins orientaux de la Grèce ? On a tous entendu parler au moins une fois de ces hommes nobles et pieux, originaires des quatre coins de l'Europe, qui s'étaient donné pour mission de défendre le Saint-Sépulcre et de protéger les pèlerins sur la route de Jérusalem. Mais qui sait qu'après avoir été chassée

Jean de Jérusalem, de Rhodes et de Malte (son nom officiel aujourd'hui, mais souvent raccourci en «ordre de Malte»), régna plus de deux siècles sur l'actuel archipel grec, où il devint une importante puissance navale de la Méditerranée. Mais cette armada n'était pas invincible : les 600 chevaliers furent écrasés par les Sarrasins en 1522. Et c'est alors seulement qu'ils s'exilèrent à Malte...

A la belle saison, Rhodes se laisse porter à nouveau vers cette époque où les ruelles caladées furent bâties galet après galet ; où pléthore de langues résonnaient entre les murs de la ville ; où la fusion des

Cette effervescence festive n'est qu'éphémère. Le décor, lui, est immuable : inscrit au patrimoine de l'Unesco, le cœur historique de Rhodes est l'un des mieux conservés au monde. Cerné d'imposantes fortifications, il est isolé du reste de la ville et du port. Les fossés ont été aménagés en promenade. Ça et là, des boulets jonchent le sol. A l'intérieur des remparts, les ruelles tortueuses s'entrecroisent à l'infini, conçues ainsi pour désorienter les ennemis au cas où ils réussiraient une percée. L'une des seules lignes droites de ce labyrinthe, la rue des Chevaliers, forme, avec l'hôpital et la forteresse, le Collachium, le quartier des membres de l'Ordre. C'est aussi là que se dressent les auberges, où les hommes de foi étaient répartis selon leur origine, d'Allemagne, de Provence, d'Auvergne, d'Aragon, etc. Au sommet de la voie, le palais des Grands Maîtres. Un château fort massif, tours crénelées à mâchicoulis et blasons gravés dans la roche. Bien loin de l'image d'Épinal de la Grèce, de ses maisons blanches aux volets bleus. Sur l'île de Kos, une citadelle semblable, avec donjon, murailles et pont-le-vis, a également résisté à l'épreuve du temps. Mais à Kalymnos, Kastelórizo ou Symi, les places fortes et autres édifices bâtis par les chevaliers ne sont plus que ruines...

Rhodes peut dire merci aux Italiens. Ce sont eux qui, alors qu'ils occupèrent le Dodécanèse de 1912 à 1947, s'attelèrent à

la conservation de ce fabuleux patrimoine. «Ils ont restauré le palais des Grands Maîtres en quatre ans seulement, un exploit !» estime Dimitra Kotleda, architecte en charge du bastion du palais. Mais les Transalpins avaient de quoi être motivés : Mussolini souhaitait en faire sa villégiature. En sus du château, ils ont notamment rénové l'ancien hôpital et son jardin, aujourd'hui convertis en musée : à l'ombre des citronniers enveloppés par les senteurs de myrrhe, lavande, romarin, origan et autres plantes aromatiques, des marbres antiques ●●●

L'été, les Rhodiens défilent en costume médiéval au son des lyres et des bouzoukis

de Terre sainte par les Sarrasins, cette troupe d'élite s'installa, au début du XIV^e, sur Rhodes, Symi, Kos ou encore Chalki ? Le Dodécanèse, dont certaines îles affleurent à quelques kilomètres seulement des côtes turques, représentait un refuge temporaire idéal pour ces soldats de la foi qui ne rêvaient que d'une chose : repartir à l'assaut de l'empire ottoman. C'était là le dernier rempart de la Chrétienté, au carrefour de l'Orient et de l'Occident. Finalement, l'ordre souverain militaire hospitalier de Saint-

savoirs et la menace d'un siège conduisirent à l'invention du bastion, adopté ensuite dans toute l'Europe ; où arts gothique et byzantin se rencontrèrent pour la première fois de l'histoire... Durant quelques jours de juin, 150 volontaires se prêtent au jeu. Parés d'habits médiévaux, un surcot rouge orné d'une croix blanche et un camail (sorte de capuchon de maille), tels d'authentiques chevaliers, ils déambulent dans les rues au son des lyres, des bouzoukis et des tsambouna, ces cornemuses grecques en peau de chèvre ou de mouton.

Bye bye pompiste



>> Le plein de liberté à partir de 309 €^{TTC}/mois⁽¹⁾ sans apport

Vous avez sûrement noué une relation forte avec votre pompiste depuis toutes ces années. Un plein par semaine, ça rapproche! Mais ça laisse aussi des traces dans votre porte-monnaie... Dites adieu à sa station mais soyez sympa, passez le voir de temps en temps avec votre smart fortwo electric drive, ça lui boostera le moral !





FunNystock / Age Fotostock

Dans la bien nommée «rue des Chevaliers», axe central de la vieille ville de Rhodes, des blasons marquent encore l'entrée des auberges où les hommes étaient logés selon leur «langue» (nationalité).

●●● côtoient des inscriptions des chevaliers et des pierres tombales musulmanes. Mais les rafraîchissements opérés sous le régime fasciste sont déjà mis à mal. Le béton armé n'a pas su résister aux précipitations, aussi rares que violentes dans la région, obligeant les services archéologiques à «réparer» les restaurations. Alors que, sous le coup de la crise, la manne allouée à la conservation du patrimoine s'amenuise. «Certaines coupes budgétaires semblent peu cohérentes», déplore Adrien Bordrez, guide touristique français et Grec d'adoption. L'an passé, les horaires d'ouverture hivernaux ont

ding, ce système de financement participatif via une plateforme Internet. «La récession aura au moins permis aux Grecs de retrouver leur solidarité et leur créativité», remarque la jeune femme. En réalité, la majorité des rénovations n'auraient pas même été envisageables sans l'aide de l'Europe. Cela vaut également pour les sept mosquées rhodiennes, notamment celle de Soliman le Magnifique, qui a reçu en 2006 le prix Europa Nostra, récompensant les meilleures restaurations au sein de l'UE. Erigé par les Ottomans dès leur prise de l'archipel, en 1522, l'édifice d'un rose délicat est le plus magistral

Depuis la conquête ottomane, les minarets côtoient les églises et les tours crénelées

été maintenus jusqu'en juin sur tout l'archipel, économies obligent. A 15 heures, portes closes. «Avec les rentrées d'argent engrangées par le tourisme, il serait pourtant plus rentable d'ouvrir les monuments au public», insiste-t-il. Même sentence pour le festival médiéval, créé en 2006. «Les fonds publics ont été réduits de manière drastique ces deux dernières années», regrette Anna Achiola. Mais il en faut plus pour décourager l'organisatrice de l'événement.

Les festivités reposeront désormais sur le crowdfun-

ding, ce système de financement participatif via une plateforme Internet.

de l'île, avec son minaret haut de trente-cinq mètres. Les conquérants musulmans, tout comme les chevaliers catholiques, ont gravé leur histoire dans les pierres du Dodécanèse. Et il arrive qu'une même pierre porte les traces de ces deux puissances : des tombeaux de Grands Maîtres émergent au milieu des ruines d'une école coranique, tandis que des inscriptions en arabe ornent certaines églises, qui autrefois étaient des mosquées, après avoir été, plus tôt encore, des églises. Quant à l'ancienne demeure du

drapier (une fonction importante dans l'Ordre), elle était devenue l'habitation d'un pacha, qui y avait installé son harem.

Ces influences multiples ont instillé une forme de tolérance religieuse. Alors que dans le nord de la Grèce, les tensions entre chrétiens et musulmans sont palpables, le climat est ici apaisé. Bien sûr, les habitants fidèles à l'islam sont peu nombreux, «mais les mariages mixtes se multiplient», assure le président de la communauté. Dans cet archipel où l'orthodoxie domine très largement, l'Ordre de Malte, aujourd'hui millénaire, n'a plus d'adeptes. Il est pourtant présent dans une cinquantaine de pays et dispose de représentants permanents aux Nations unies, à l'OMS (Organisation mondiale de la santé), au Haut Commissariat pour les réfugiés, à l'Unicef...

En février dernier, le Grand Maître a toutefois choisi Rhodes pour y tenir son comité stratégique quinquennal. Les principaux responsables et ambassadeurs de l'organisation, soit quelque 350 membres reconnaissables à leur minuscule broche en forme de croix, ont foulé le sol de l'archipel pour l'occasion. «L'avenir de l'Ordre, qui a depuis longtemps abandonné ses activités militaires

pour se concentrer sur le caritatif, se décide lors de cette réunion», a expliqué Alain de Tonquedec, directeur des œuvres hospitalières en France. Mais sans travail de mémoire, point de futur. Sur le bu-

reau de Stergos Fokialis, un hôtelier de Rhodes, sont empilés articles et manuscrits en français, anglais, grec ou latin, qui content l'histoire du premier siège de l'île en 1480 ou encore la vie quotidienne des Rhodiens au Moyen Age. Ce passionné rêve d'obtenir des financements pour construire un musée de cire qui rendrait hommage aux chevaliers et à leur folle épopée. Et où Dieudonné de Gozon et son dragon pourraient à nouveau livrer bataille. ■

Déborah Berthier

POUR EN SAVOIR PLUS

RETROUVEZ LES
CONSEILS ET
ADRESSES DE NOS
REPORTERS SUR

GEO.fr



Mon voyage en Italie, c'est
70% douceur de vivre, 30% dolce vita

À vous de fixer les frontières

“Couleurs de Toscane”

Partez à la découverte de la Toscane et de l'Emilie Romagne :
de collines verdoyantes en champs de tournesols, des remparts étrusques enserrant les villes
à leurs ruelles bordées de palais datant du Moyen Age,
ce voyage est une véritable invitation à vivre l'Italie.

Un paysage digne d'un tableau de maître !

CIRCUIT “DÉCOUVRIR”

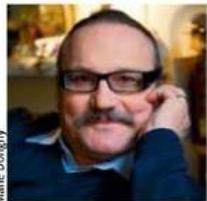
8 jours / 7 nuits en demi-pension

à partir de 1 125 €^{TTC*} par personne, vols inclus.

* Prix par personne, 1 125 € TTC au départ de Paris le 14/09/14, incluant les vols internationaux, l'hébergement 7 nuits en base chambre double, en demi-pension, du dîner du 1^{er} jour au petit déjeuner du 8^e jour, guide francophone, transport selon programme, les visites mentionnées au programme. Surcharge carburant et taxes aéroports (soumises à modifications) incluses. Hors frais de service. Offre soumise à conditions. Renseignements pour toute autre date dans votre agence de voyages.

**NOUVELLES
FRONTIÈRES**

300 agences expertes • 0 825 000 825 10,16 € / Anni
nouvelles-frontieres.fr



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

Le complexe de Pénélope

Depuis le XIX^e siècle, la femme est sortie du foyer pour voter et travailler, mais aussi pour voyager.



Florence Lebert / Picturebank.com

Voyager est-il le propre de l'homme, le rôle de la femme étant d'attendre son arrivée ou son retour ? Question odieuse mais qui a cependant historiquement sa raison d'être. Un peu partout dans le monde, a écrit cette linguiste, la «langue de la maison ou "lingua della casa" est avant tout celle de la mère, celle des femmes» – la langue maternelle. Par opposition à la langue du père, «celle des hommes, la "lingua del pane", qui permet de gagner son pain» – la langue de l'extérieur. A l'une, le dedans ; et à l'autre, le dehors. A la femme l'univers domestique, langue comprise. Et à l'homme le vaste monde, voyage compris...

Partage culturel distribuant le rôle des sexes, l'un faible et sédentaire, l'autre fort et mobile... Comme si la nature de la femme était d'attendre le voyageur et non de partir et d'arriver en étrangère quelque part. Cela n'a rien d'immuable mais il est vrai que «pendant des siècles, il ne fut pas "correct" qu'une femme voyageât sans escorte, chapeçon ou mari»¹. Il en sera ainsi jusqu'à la fin du XIX^e siècle. Se libérer du rôle de Pénélope sera aussi difficile dans les discours que dans les faits. Les grandes voyageuses ne seront guère reconnues avant le xx^e siècle, avec pour modèles Ella Maillart, Alexandra David-Néel, Isabelle Eberhardt ou Karen Blixen. Même dans sa très humoristique galerie de portraits de treize voyageurs des

xviii^e et xix^e siècles, John Keay n'évoque qu'une voyageuse : l'exploratrice anglaise Mary Kingsley³.

L'émancipation de la femme comme «voyageuse» fut longue en pratique comme en littérature. C'est comme les femmes politiques aujourd'hui, dont on détaille plus l'habillement que le contenu des discours. On ravale ici ces bourlingueuses au rang de précieuses indémodables faisant d'elles des «aventurières en crinoline»⁴. Or le voyage n'est pas d'un sexe mais des deux. Marie Dronsart le prouve à l'aube du xx^e siècle, avec son hommage à vingt-six voyageuses européennes du XIX^e de six nationalités différentes⁵.

Depuis, la femme est sortie de la maison, pour voter et travailler, mais aussi pour voyager. On réalise alors l'audace de ces pionnières qui, sans époux ou avec, mirent fin à cette répartition : la maison à la femme, le reste du monde à l'homme. Le mythe du don Juan allant de port en port n'a pas dit son dernier mot. Mais Pénélope ayant épuisé tous les plaisirs de la tapisserie s'est heureusement révoltée ! Si bien qu'on (re)découvre aujourd'hui ces voyageuses méconnues du XIX^e siècle, qui ne furent ni rares, ni seulement anglaises⁶.

Le concept de voyage doit-il encore s'exposer à la terrible question du «genre» ? Evidemment non ! La femme est un homme comme les autres. Et Alexandra David-Néel aura souffert comme n'importe quel autre voyageur à son retour en France, contemplant avec nostalgie, depuis sa villa de Digne, les Alpes en souvenir du Pays des Neiges, son Himalaya perdu. Un retour douloureux. Un deuil. «Asie... Inde, comment ai-je pu vous quitter», écrira-t-elle⁷. En fait, le voyage n'a pas de sexe. Il est comme ces anges psychopompes guidant l'âme des morts au Paradis. Il nous transporte, toutes et tous... ■

Fini la sacro-sainte répartition : à la femme, la maison, à l'homme, le monde

1. Marina Yaguella, «Les Mots et les Femmes», Paris, éd. Payot, 1978.
2. Cf. J.-M. Moura, «La Littérature des lointains», Paris, éd. Honoré-Champion, 1998.
3. «Voyageurs excentriques et Voyageurs extraordinaires», éd. Payot, 2001.
4. Christel Mouchard, «Aventurières en crinoline», Paris, éd. du Seuil, 1987.
5. «Les Grandes Voyageuses», Paris, éd. Hachette, 1904.
6. Françoise Lapeyre, «Le Roman des voyageuses françaises (1800-1900)», Paris, éd. Payot, 2007.
7. Joëlle Désiré-Marchand, «Les Itinéraires d'Alexandra David-Néel», Paris, éd. Arthaud, 1996.

DEPUIS L'EUROPE ET LES DOM, PROFITEZ DE VOTRE SMARTPHONE COMME EN FRANCE.



Pour vous permettre de profiter de votre forfait même en vacances, Bouygues Telecom ouvre les frontières et inclut dans ses nouveaux forfaits Sensation **DEPUIS L'EUROPE ET LES DOM:**

- APPELS ET SMS ILLIMITÉS VERS LA FRANCE
- 3Go D'INTERNET TOUS LES MOIS

Et c'est valable 35 jours par an.

DÈS 29€99/MOIS

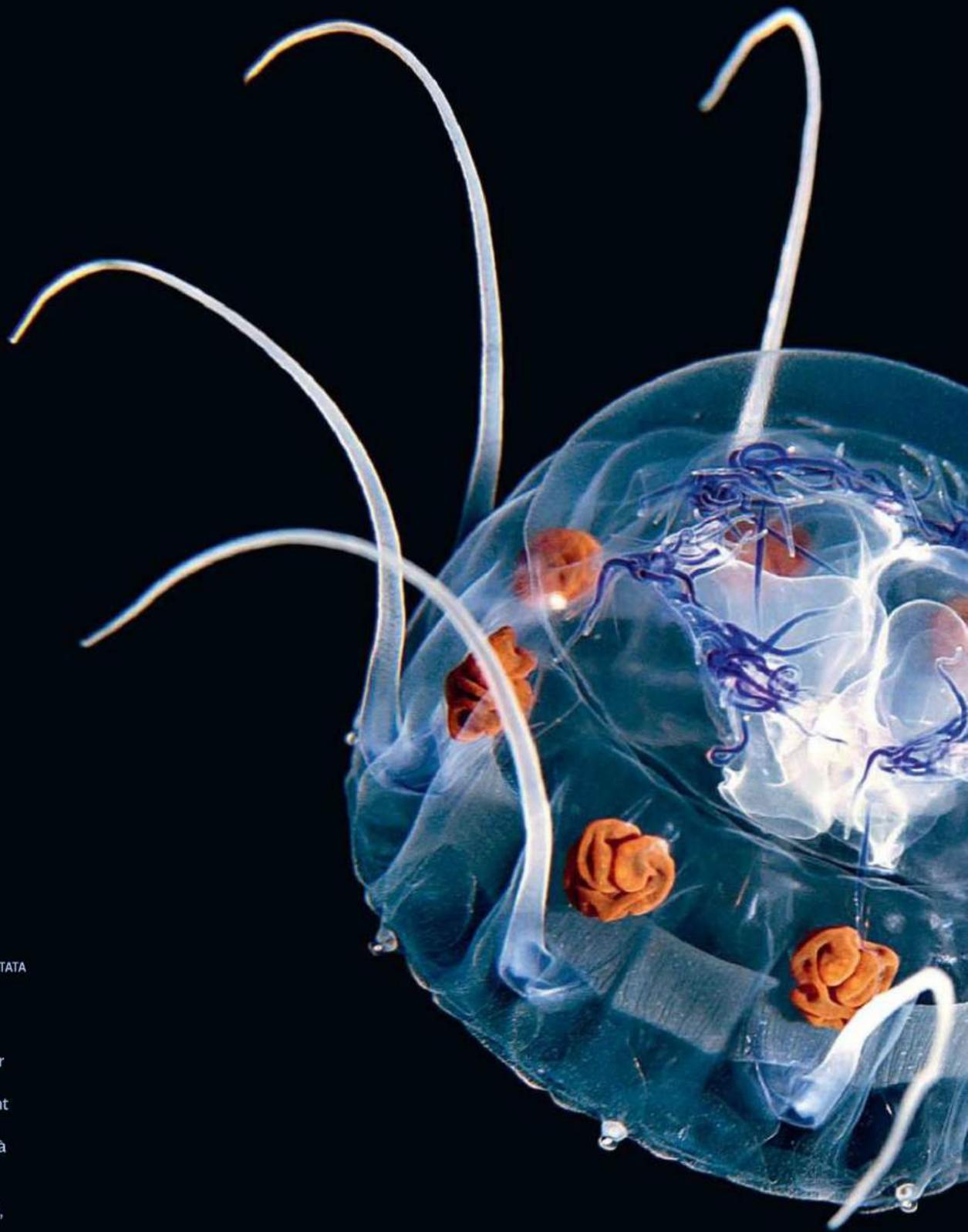
Offre soumise à conditions. Prix en version éco, engagement 12 mois, en France métropolitaine. Illimités (hors n° spéciaux) vers 199 n° différents (au-delà facturés hors forfait) vers la France depuis l'Europe et les DOM. Pour toute souscription ou changement pour un Forfait Sensation 3 Go. 35 jours par année civile puis facturation au tarif en vigueur. 1 jour = de la 1^{re} communication à minuit. MMS décomptés des 3 Go d'Internet.

Voir détails et liste des pays dans Les Tarifs.

Bouygues Telecom - Société Anonyme au capital de 712 588 399,56€ - Siège social: 37-39, rue Boissière 75116 PARIS - 397 480 930 R.C.S. PARIS - © Corbis - DDB

Bouygues
Telecom





MÉDUSE NAUSITHOË PUNCTATA

Ce petit bijou (2 cm) transparent possède huit tentacules toxiques pour capturer ses proies. Les filaments bleus servent à la digestion et les formations orangées, à la reproduction. Entre chaque tentacule, on distingue les rhopalies, qui concentrent les organes sensoriels.

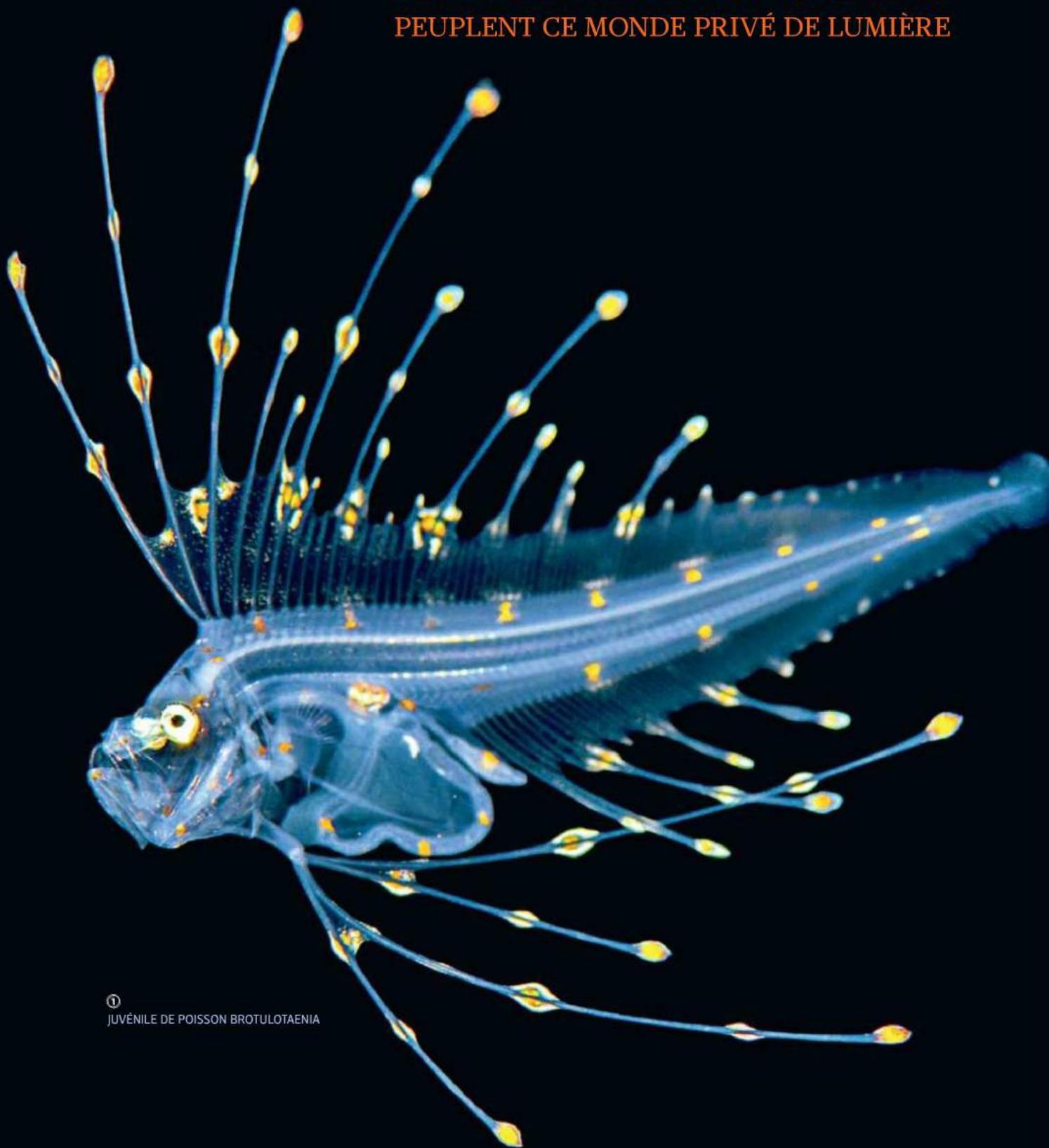
STARS DES TÉNÉBRES



Siphonophore, salpe, phyllosome... mais aussi poisson-trépied, poisson-ruban, poisson-lanterne : ces créatures aux noms sibyllins ou poétiques peuplent les grands fonds marins. Au large de Tahiti, des scientifiques ont rapporté des clichés inédits de ces spécimens, rarement ou jamais observés vivants.

PAR ANTHONY BERBERIAN
ET FABIEN MICHENET (TEXTE ET PHOTOS)

DES ÊTRES DOUÉS DE BIOLUMINESCENCE
PEUPLENT CE MONDE PRIVÉ DE LUMIÈRE



①
JUVÉNILÉ DE POISSON BROTULOTAENIA



②
CALMAR JUVÉNILE

① Il est très rare d'observer la larve de *Brotulotaenia*, un poisson allongé des grandes profondeurs (1 000 m). A ce stade, le poisson mesure 1,5 cm et possède des extensions ocellées dont la fonction reste mystérieuse. Adulte, il atteindra 20 cm.

② Ce calmar de 2 cm, au corps couvert de chromatophores, s'éloignait à chaque fois qu'il était éclairé. Il a fallu régler les lumières au minimum pour photographier sa pose énigmatique, sans doute à l'affût de minuscules proies planctoniques.



①
JUVÉNILE DE RÉGALEC



②
LARVE D'ANÉMONE

③
POSSIBLE JUVÉNILÉ DE POISSON-TRÉPIED



① Adulte, ce jeune régalec d'1 cm (dont l'identification reste à confirmer) pourrait mesurer jusqu'à 17 m de long. Appelé «roi des harengs», c'est l'espèce la plus spectaculaire de poissons rubans. Ce serait même le plus long poisson existant !

② Ses tentacules sont recouverts de cils venimeux lui permettant de chasser de petites proies planctoniques qui seront amenées vers la bouche, située au milieu. Après avoir erré au gré des courants, cette larve se fixera sur un fond marin.

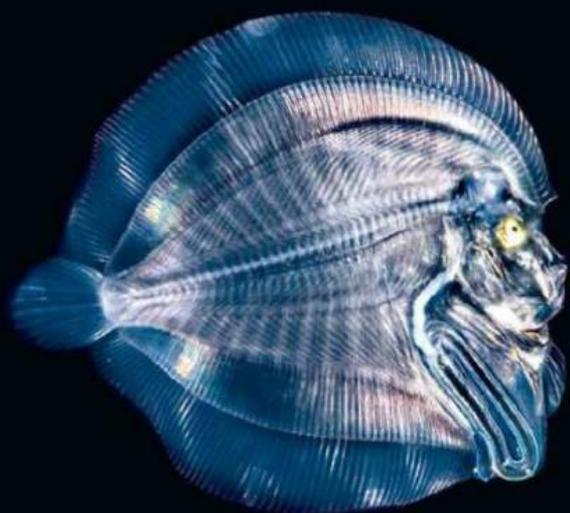
CES MINUSCULES REJETONS SERONT PARFOIS DES GÉANTS À L'ÂGE ADULTE



④
JUVÉNILÉ DE POULPE À LONGS BRAS

③ Il pourrait s'agir d'un juvénile (2 cm) de poisson-trépiéd, Bathypterois. Adulte, ses nageoires très étendues en pointe lui permettront de se poser sur les fonds en évitant les prédateurs cachés sous la vase. Il vivrait jusqu'à 5 000 m de profondeur !

④ Il est exceptionnel de rencontrer dans ces eaux ce spécimen de poulpe à longs bras, espèce nocturne peu représentée à Tahiti. Ce petit animal spectaculaire ne mesure pas plus de 4 cm. Adulte, il vivra jusqu'à 100 m de profondeur.



① LARVE DE POISSON PLAT NON IDENTIFIÉE



② PHYLLOSOME ACCROCHÉ SUR UNE MÉDUSE PELAGIA

Dans la nuit de la nouvelle lune, le relief de l'île de Tahiti, à peine perceptible, donne une idée du paysage sous-marin qui se dessine sous la houle. L'immense montagne qui se dresse à plus de 2 000 mètres au-dessus des eaux du Pacifique Sud est le sommet d'un volcan dont la base repose à quelque 3 000 mètres sous la surface. Les pentes abruptes plongent rapidement vers les grandes profondeurs. Inutile de naviguer longtemps pour trouver les fonds abyssaux que nous sommes venus chercher. Naturalistes et photographes sous-marins, nous voulons sonder cette zone peu explorée dans l'espoir d'y rencontrer des espèces inconnues. Moteur éteint, nous préparons nos bouteilles de plongée. La clarté de la lune ne laisse entrevoir qu'une vaste étendue noire comme de l'encre, de prime abord des plus inhospitalières. L'univers pélagique, la pleine mer, est souvent considéré comme un espace quasi désert. On y trouve pourtant des animaux dérivants – car tributaires des courants pour se déplacer – ainsi que les particules les plus infimes du plancton. Mais c'est tout, à moins d'avoir la fortune de croiser un espadon, un banc de thons, une daurade coryphène ou d'autres grands chasseurs comme le requin longimane qui errent dans cet univers hostile. De quoi réfléchir avant de basculer par-dessus bord pour s'immerger, de nuit, dans l'océan... «On y va quand même ? – OK, on commence doucement, sous le bateau, juste pour voir...»

L'eau est calme, le ciel dégagé. Mais dans l'obscurité, tout semble identique à nos yeux encore inexpérimentés. Il nous faudra plusieurs essais et un

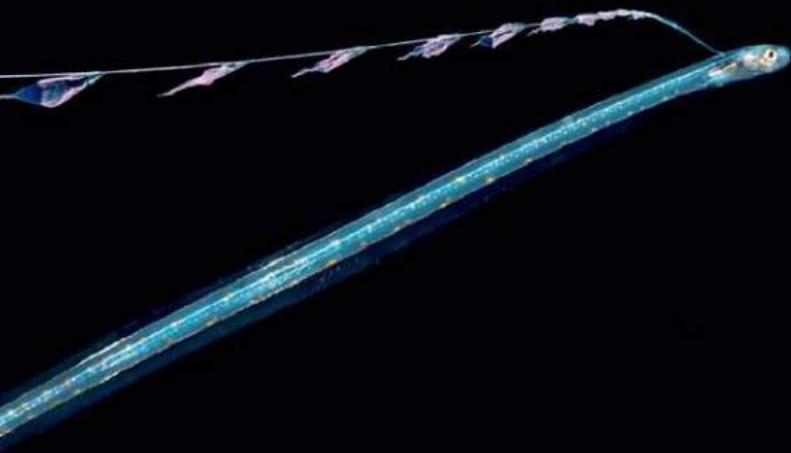
peu de chance pour appréhender les mystères de des ténèbres pélagiques... Seule la lueur de la lune va guider nos premières tentatives. Mais la promesse de rencontres inédites et l'occasion d'observer des comportements très peu documentés jusqu'ici nous poussent à surmonter notre appréhension.

La vie océanique connaît en début de nuit une migration verticale – phénomène qui est présent à l'échelle planétaire. Les espèces habituées à l'obscurité des profondeurs, au-delà de 200 mètres, où la lumière solaire ne pénètre pas, voyagent chaque soir vers la surface, provoquant une des migrations biologiques les plus fréquentes et importantes documentées à ce jour. Ces déplacements sont connus des pêcheurs, qui partent à la recherche d'espèces convoitées comme les calmars ou les crustacés, accessibles uniquement après le coucher du soleil. Les Polynésiens nous ont rapporté que la nouvelle lune s'accompagne de captures abondantes, alors que les soirs de pleine lune sont peu propices à la pêche. Peut-être parce qu'il y a trop de lumière ?

Plusieurs hypothèses scientifiques cherchent à éclairer les raisons de ces mouvements immenses et silencieux. Les principaux acteurs de ce théâtre vivant se répartissent entre végétaux et animaux. Le plancton végétal, support de la photosynthèse aboutissant à l'absorption du dioxyde de carbone

① Au stade précoce, ces larves possèdent encore un corps parfaitement symétrique. Par la suite, leur anatomie va se modifier : au niveau de la tête notamment, où l'œil droit va migrer près de l'œil gauche.

② Le phyllosome est une larve de langouste (2 cm), mais fut longtemps considéré comme une espèce à part entière tant son aspect diffère de celui de l'adulte. Ici, il dérive accroché sur une méduse Pelagia (4 cm).



③ POISSON DU GENRE ECHIODON, FAMILLE DES CARAPIDAE



④ THÉCOSOME DE LA FAMILLE DES CAVOLINIDAE

et à la production d'oxygène, sert de base à la quasi-totalité de l'écosystème marin. Cette biomasse végétale, ressource indispensable à l'équilibre de la planète puisqu'elle produit plus de 45 % de l'oxygène mondial, ne se retrouve que dans les couches les plus superficielles de l'océan. En effet, la lumière solaire indispensable à la photosynthèse ne perce guère passé les 200 mètres de fond. Au-delà s'étend la zone «aphotique», littéralement sans lumière.

Le zooplancton est composé, lui, de très nombreuses espèces animales, des plus primitives, comme les radiolaires, aux vertébrés les plus spécialisés. Méduses, mollusques et crustacés sont accompagnés de spécimens marins aux formes aussi étranges que leurs noms : salpes, siphonophores et autres cténophores... S'y associent des poissons et des prédateurs comme les calmars. L'évolution a poussé chaque espèce à s'adapter aux conditions du biotope, et à sélectionner les stratégies de comportements les plus efficaces en matière de survie. Ainsi, certaines créatures vivent en profondeur parce que le milieu y est plus favorable, sans rayonnements ultraviolets nocifs ou avec moins de risques d'être repérées par les prédateurs. Elles migrent de nuit afin de profiter de la chaleur plus élevée des eaux de surface, optimisant ainsi leur métabolisme et trouvant à moindre profondeur de la nourriture à base de phytoplancton. Cette ascension s'accom-

UN FEU D'ARTIFICE DE FORMES ET DE COULEURS

pagne inévitablement de celle de leurs prédateurs. L'espace de quelques heures, c'est une nouvelle chaîne alimentaire qui se crée.

En début de plongée, juste sous la coque du bateau, des lueurs attirent immédiatement notre attention. En nous approchant, nous découvrons un pyrosome, une colonie conique d'animaux naturellement luminescents. Une crevette s'y est accrochée, en profitant pour dériver sans effort. Nos flashes crépitent, et la voyageuse court se réfugier à l'intérieur de l'étrange animal... D'autres pâles lumières sont perceptibles un peu plus loin. Fascinés, nous nous éloignons sans nous en apercevoir de notre refuge, la coque du bateau. Nous évoluons désormais à cinquante mètres de profondeur, dans l'obscurité infinie de l'océan... A peine en prenons-nous cons-

science que le feu d'artifice de formes et de couleurs reprend de plus belle, ne cessant qu'une heure et demie plus tard lorsque nos bouteilles d'air comprimé vides nous obligent à remonter en surface. Plus aucune appréhension, la féerie du spectacle a changé notre crainte initiale en pur émerveillement. ●●●

③ Long de 70 cm, ce spécimen du genre *Echiodon* possède un grand leurre, imitant les siphonophores toxiques. Les Carapidae se glissent à l'intérieur d'autres animaux le jour et en sortent la nuit pour se nourrir.

④ Ces minuscules mollusques (1 à 2 cm) seraient les coquillages les plus communs au monde. En danger, ils agitent leur pied pour fuir ou le rétractent pour se laisser couler. L'acidification des eaux fragilise leur coquille.



① THÉCOSOME DE LA FAMILLE DES CYMBULIES

●●● De retour à bord, l'excitation est grande, à la hauteur des interrogations : quels sont ces animaux étranges ? Comment vivent-ils ? Lesquels sont les proies et lesquels les prédateurs ? Nous contemplons nos clichés, partagés entre le délice de la découverte et la frustration de l'ignorance... Nos contacts dans le milieu de la biologie marine et les nombreux spécialistes que nous avons sollicités vont peu à peu nous aider à identifier, nommer et comprendre les stupéfiantes créatures photographiées.

Parmi ces animaux marins, beaucoup entament leur phase juvénile dans l'univers dérivant du plancton. Nous irons de surprise en surprise car l'aspect du «petit» diverge parfois considérablement de celui de l'adulte. Une nouvelle rencontre nous laisse perplexe : le phyllosome. Ce crustacé aplati et totale-

ment transparent, aux airs de pantin désarticulé, utilise ses pattes pour s'accrocher à des objets flottants, des méduses par exemple. On apprendra plus tard qu'il s'agit d'une jeune langouste, longtemps considérée comme une espèce à part entière tant elle diffère de la forme adulte. Plus loin, une larve tornaria de ver balanoglosse, que nous avons confondue avec une méduse, exhibe une magnifique corolle ciliée. Elle sert elle aussi de support flottant à des crustacés qui économisent ainsi leur énergie. Après la plongée, en nous documentant pour identifier les espèces rencontrées, nous comprenons alors que les juvéniles (les individus jeunes) de poissons des grands fonds, extrêmement rares à observer naturellement, peuvent migrer avec le plancton et se retrouver devant notre objectif...

Nous aurons ainsi la chance de croiser des animaux mythiques, comme le régalec. Ce poisson ruban, l'un des plus longs connus, est, à l'âge adulte, aplati et réfléchissant comme un miroir, atteignant plus de quinze mètres de long et muni de curieux appendices filiformes rouges sur la tête. Alors qu'il n'a été observé jusqu'ici que mourant en surface, ou attrapé par des pêcheurs, nous avons pu croiser sa forme larvaire. Le petit poisson mesurant tout au plus trois centimètres de long possédait déjà les appendices rouges très longs et caractéristiques de l'adulte. D'autres juvéniles de poissons remarquables nous ont fascinés par leur rareté ou leur aspect spectaculaire, comme la larve de Brotulotaenia, avec ses extensions de nageoires colorées, ou encore celle de Bathypterois, le poisson trépied, qui se laisse couler toutes nageoires écartées en tourbillonnant aussitôt qu'elle est éclairée.

Parfois, il nous semble qu'il existe des courants très riches, où la vie pélagique s'accumule, alors qu'à quelques mètres seulement tout paraît épars,

comme dilué dans l'immensité de l'océan. Entre la surface et cinquante mètres de fond, nous croisons souvent les étranges siphonophores, qui seraient encore plus nombreux dans les très grandes profondeurs. Ces superorganismes, composés de milliers d'individus génétiquement semblables, forment une colonie flottante pouvant mesurer plusieurs dizaines de mètres et constituent l'animal le plus

long connu. Appartenant à la famille des cnidaires, comme les méduses, les coraux ou les anémones, ils sont capables de déployer d'immenses filets de pêche équipés de cellules toxiques. Une fois tendus, ces pièges géants permettent à la colonie de s'alimenter tout en dérivant. Nous assistons même à la capture d'un poisson par un grand siphonophore : les tentacules pêcheurs sont si collants et urticants que la proie s'éteint en quelques ●●●

DEVANT NOS
TORCHES,
DES ARCS-EN-
CIEL FUGACES

① Les nageoires en forme d'aile (parapodes) sont très développées chez les thécosomes de la famille des Cymbulies. Leur évolution dans la colonne d'eau évoque de façon surprenante le vol d'un papillon.



C'est
INCROYABLE
ce que
PEUVENT
FAIRE
des
VOLCANS
ÉTEINTS
et des
HOMMES
ACTIFS.

© 2013 DANONE

L'eau de Volvic prend sa source dans le Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, au cœur d'un écosystème qui s'étend sur 3800 hectares de forêts et de landes. 100 % naturelle, elle puise sa minéralité et son goût unique des roches volcaniques de plus de 6000 ans. Pour préserver la qualité de son eau, Volvic agit pour maintenir la biodiversité de l'écosystème autour de la source et protéger la zone d'infiltration.

Avec les acteurs locaux, via l'association CEPIV (Comité Environnement pour la Protection de l'Impluvium de l'eau de Volvic), nous contribuons à la préservation des espaces naturels et participons au projet Life SEMEAU de l'Union Européenne consistant à définir la meilleure gestion forestière pour assurer les ressources en eau de demain. Venez découvrir Volvic et ceux qui la protègent sur volvic.fr et en nous rendant visite directement à la source.

LES EAUX MINÉRALES NATURELLES DANONE : CRÉÉES PAR LA NATURE, PROTÉGÉES PAR L'HOMME.



② HÉTÉROPODE PTEROSOMA PLANUM



③ PHRONIME DANS SON REFUGE

●●● secondes à peine, avant d'être lentement digérée au profit de toute la colonie. Autres prédateurs voraces pouvant posséder de longs tentacules collants, mais non urticants, les cténophores sont aussi légion lors de nos plongées. Ils se déplacent grâce à des milliers de cils vibratiles qui diffractent la lumière et dessinent des arcs-en-ciel fugaces à leur surface lorsque nos torches les éclairent. Nous sommes aussi intrigués par les salpes, qui, malgré leur ressemblance avec les méduses, sont des animaux dérivants gélatineux plus proches des vertébrés, puisqu'ils sont dotés d'une ébauche de système nerveux. La phronime en est un prédateur opportuniste. Ce petit crustacé amphipode utilise les restes de sa proie pour s'y loger et y pondre ses œufs en toute sécurité. Une fois éclos, les bébés dévoreront les restes de la victime... Cet animal aurait inspiré les créateurs du monstre hollywoodien Alien. Et il est vrai que, avec son comportement, sa tête allongée et ses mâchoires impressionnantes, il y a un air de famille !

Après quelques minutes de dérive dans de sombres espaces désertiques, apparaissent devant nous des dizaines de méduses Nausithoë, petits bijoux ondulants, accompagnées d'un cortège de vie constitué de coquillages ou de petits poulpes illuminés de cellules pigmentaires multicolores, les chromatophores. La lumière joue un rôle primordial en rythmant le cycle quotidien de la migration verticale. Lorsqu'elle disparaît, c'est la bioluminescence, réaction chimique lumineuse provoquée par un organisme vivant, qui prend le relais. C'est elle qui va rythmer nos expéditions nocturnes, attirant notre regard et nos objectifs devant ces lueurs fantomatiques.

A la différence de la fluorescence ou de la phosphorescence, il s'agit bien d'une création de lumière et non d'une transformation de lumière déjà existante. Ce phénomène, qui existe chez certains insectes terrestres, comme les lucioles, représente la principale source lumineuse des abysses, plongées dans l'obscurité permanente. Il concerne des animaux aussi variés que des vers, des crustacés, des céphalopodes ou des poissons. A eux seuls, les différents mollusques ont développé au cours de l'évolution sept processus de bioluminescence. Mais le mécanisme est toujours le même : ●●●

② Ce mollusque pélagique de 4 cm peut atteindre, adulte, une dizaine de centimètres. Carnivore, il repère ses proies grâce à des yeux assez évolués, composés d'une lentille sphérique et d'une rétine, et les capture à l'aide de sa trompe (le proboscis).

③ Ce petit crustacé amphipode (1 à 3 cm) a élu domicile dans une salpe qu'il a dévorée de l'intérieur, gardant l'enveloppe externe pour en faire son refuge et y pondre ses œufs. Avec ses deux paires d'yeux, ses pinces démesurées et sa mâchoire articulée proéminente, il aurait servi de modèle à Alien.



L'EAU
QUI JAILLIT
ICI
n'a besoin
DE PERSONNE
POUR
PÉTILLER,
MAIS
de quelqu'un
POUR
CONTINUER
À LE FAIRE.

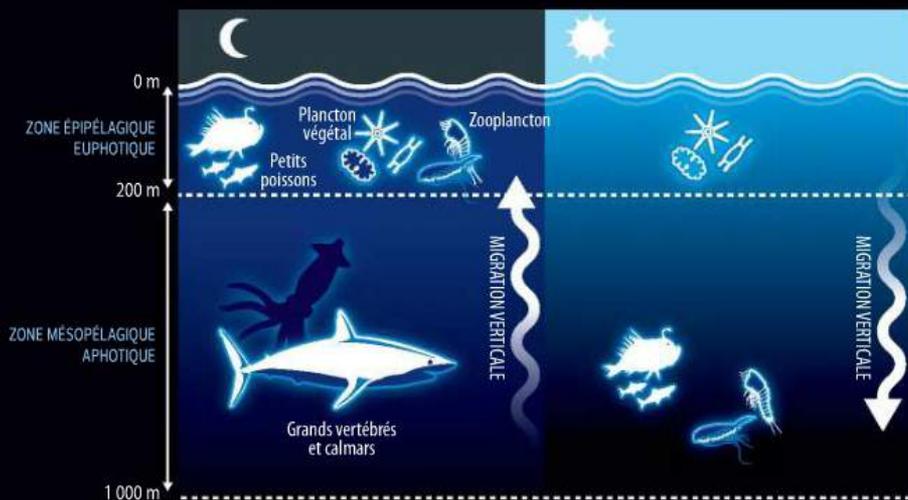
MEIK RCS THONON-LE-BAIN 377 450 340

La Salvetat jaillit naturellement pétillante au cœur du Parc Naturel du Haut Languedoc.

Elle est filtrée au cœur de roches cristallines avant de rencontrer du gaz carbonique qui provoque son émergence à 650 m d'altitude sur la commune de La Salvetat-sur-Agout. Considérée depuis plus de 150 ans comme un miracle de la nature par ses habitants, elle est aujourd'hui l'une des principales ressources

économiques du village. Les minéraliers et les décideurs locaux ont mis en place la Politique Environnementale pour la Protection de la Source La Salvetat (PEPS'S) pour assurer la préservation de l'impluvium de 81 km² et soutenir une agriculture respectueuse de l'environnement. Venez découvrir La Salvetat et ceux qui la protègent sur lasalvetat.fr et en nous rendant visite directement à la source.

LES EAUX MINÉRALES NATURELLES DANONE : CRÉÉES PAR LA NATURE, PROTÉGÉES PAR L'HOMME.



LA NUIT, LE PEUPLE DES GRANDS FONDS FAIT RIPAILLE

Petits poissons, crustacés et autres invertébrés qui peuplent en journée les profondeurs océaniques (la zone aphotique, privée de lumière) remontent vers la surface (dans la zone euphotique) à la nuit tombée. Leur objectif : profiter de températures plus élevées et se nourrir de phytoplancton (qui reste en surface de jour pour réaliser sa photosynthèse). De grands prédateurs (requins, calmars), les suivent pour se régaler au passage.

Illustration : Antoine Levesque

●●● une photoprotéine, la luciférine, permet l'émission d'une lumière bleue ou verte, lors d'une réaction catalysée par un enzyme, la luciférase.

Les scientifiques ont partiellement décrypté les fonctions de la bioluminescence. La lumière produite peut participer à la prédation ou à la défense, mais aussi à la communication ou lors de la reproduction. Certains prédateurs se parent de leurres lumineux pour attirer leurs proies, comme les poissons pêcheurs benthiques ; d'autres utilisent cette lumière comme un phare pour chasser dans l'obscurité. Les calmars sont passés maîtres dans la communication et la prédation grâce à ce processus. Ils sont capables de créer des motifs lumineux répétitifs rapides afin d'induire une confusion visuelle chez leurs proies. D'autres animaux planctoniques, tel *Euaugaptilus magnus*, minicrustacé copépode, peuvent même émettre une contre-illumination en utilisant un leurre qui déclenche une lumière à distance, pour détourner l'attention de leur prédateur !

Lors de nuits noires, le long des plages, il n'est pas rare de remarquer de faibles scintillements lumineux bleutés et fugaces. Certains dinoflagellés, organismes microscopiques du phytoplancton, sont à l'origine de ces flashes perçus lorsque l'eau est agitée. Ces manifestations lumineuses, à la beauté saisissante, sont déclenchées par la stimulation mécanique des membranes cellulaires et entrent dans le cadre d'une stratégie de survie. La lumière émise servirait de message d'alerte. Ainsi, les prédateurs des dinoflagellés deviennent à leur tour les proies des plus gros. La bioluminescence leur permettrait indirectement d'échapper au péril qui les menace.

La bioluminescence se retrouve aussi chez des animaux plus complexes, comme les poissons-lanternes, qui évoluent souvent dans la zone aphotique des océans. Nous en voyons parfois tourner des dizaines autour de nous, dont quelques-uns sont avalés par des calmars ou des dauphins, malgré leur nage saccadée et erratique, qui les rend si difficiles à suivre et à photographier. La plupart sont dotés de photophores ventraux émettant une lumière bleu-

vert que nos yeux distinguent clairement dans l'obscurité. En imitant la faible luminosité provenant de la surface, ils effacent leur silhouette lorsqu'un prédateur passe en dessous d'eux.

Notre dernière nuit est sans lune. Autour de nous, des calmars harcèlent les poissons-lanternes ; emportés par leur élan, certains nous percutent. Difficile de savoir lequel est le plus surpris, vu le nuage d'encre relâché par

les calmars avant de disparaître ! Soudain, des sifflements et cliquetis se font entendre : des dauphins à long bec profitent de nos lumières pour attraper, à leur tour, les calmars juste sous nos palmes. Impressionnante partie de chasse... Dauphins furtifs, mais aussi requins curieux, baleines à bosse, que nous ne voyons pas mais qui nous accompagnent de leurs chants profonds. Les sons envoûtants ne cessent pas la nuit, comme nous le pensions d'abord... Ces rencontres, dans le silence de l'immensité pélagique, étaient tout l'enjeu de nos plongées tardives. Seule la nuit, que nous avons fini par apprivoiser, pouvait nous offrir ce rendez-vous avec le peuple remontant des abysses. ■

DES LEURRES LUMINEUX POUR TUER OU SURVIVRE



MAKING OF
Réunis par la passion de l'image sous-marine, **Anthony Berberian** (à gauche) et **Fabien Michenet** (à droite), sont médecins de formation. Fabien a vu ses photos souvent primées. Anthony a participé à des expéditions internationales de biologie sous-marine. Toutes les photos de ce reportage ont été réalisées en milieu naturel et sans aucun artifice.

Anthony Berberian et Fabien Michenet



HÔTELS AU SINGULIER

ÉCHAPPÉE CULTURELLE



*Voir conditions de l'offre sur bestwestern.fr - Créathéma - @Thinkstock.fr

Dès le 23 juin, les plus belles villes de France vous attendent.

Partez à prix exceptionnel à la découverte du patrimoine français avec les hôtels Best Western.

Réservez avant le 24 août sur bestwestern.fr ou par téléphone  **N°Vert 0 800 90 44 90**

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE



Best Western
Rewards

Rejoignez notre programme de fidélité sur bestwestern.fr



LES CINQ TRÉSORS DES OCÉANS

Il en existe plus de 9 000 espèces. Mais les cinq algues ci-contre sont les plus consommées, surtout en Asie, et représentent à elles seules la quasi-totalité de la production mondiale.



Eucheuma

C'est la plus utilisée. Cette algue est surtout originaire des Philippines, où un million de personnes la cultivent.



Laminaria japonica

Elle est aussi appelée varech ou kombu. En Chine et au Japon, on la produit à grande échelle depuis les années 1950.

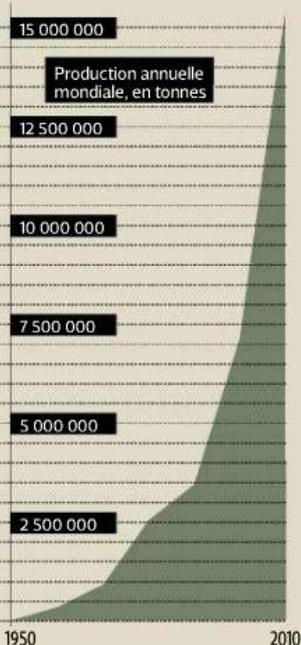
Les algues, cultures du futur

Les baigneurs les considèrent comme des empêcheuses de nager en rond. Pourtant, on peut tout faire avec ces végétaux marins : se nourrir, se pomponner ou se soigner. Et même, bientôt, remplacer le pétrole.

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

UN MARCHÉ QUI POUSSE TRÈS VITE

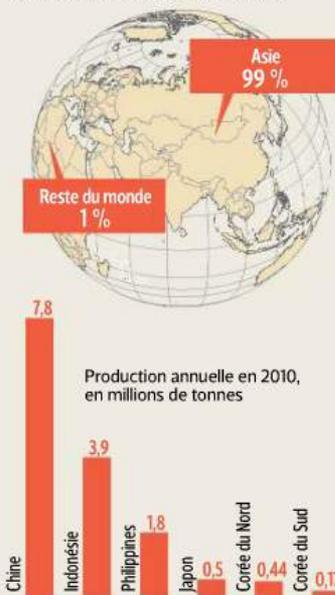
La production mondiale a explosé ces deux dernières décennies. Nombre d'espèces présentent un intérêt pour l'homme, mais, comme légume, c'est la famille des algues brunes qui est la plus prisée.



EN ASIE, ON LA CUISINE À TOUTES LES SAUCES

En Orient, et particulièrement en Chine, ces végétaux riches en sels minéraux, oligoéléments et protéines font depuis longtemps partie de la tradition gastronomique. Ils sont dégustés frais, cuits ou séchés.

Répartition de la production mondiale



LES FRANÇAIS EN

AUJOURD'HUI

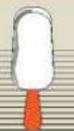
Ces plantes regorgent de molécules (alginates, carraghénanes...) qui servent d'agents anti-âge, gélifiants, épaississants, stabilisants... Chaque Européen avalerait ainsi 1 kg d'algues par an.



Yaourt



Rouge à lèvres



Crème glacée



Teinture pour textile



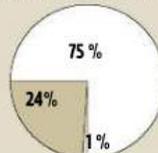
Peinture



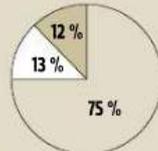
Shampoing

A peine 0,1% des algues utilisées en France sont issues de l'algoculture. Tout le reste provient de la cueillette sauvage en mer ou à marée basse, ou est importé, en particulier du Chili et des Philippines. Notre pays est champion pour en extraire les composants, exploités ensuite dans toutes sortes d'applications.

UTILISATION EN FRANCE



UTILISATION DANS LE MONDE



- Industrie agroalimentaire et chimie
- Agriculture et thalassothérapie
- Alimentation



Undaria pinnatifida

Originnaire de la mer du Japon, cette algue connue sous le nom de wakamé a été introduite en Bretagne en 1983.



Gracilaria

Dans les pays du Pacifique, on aime la cuisiner en salade. C'est aussi elle qui permet de fabriquer l'agar-agar.



Porphyra

En Chine, au Japon et en Corée, le «nori» est cultivé depuis le XVII^e siècle. C'est dans ses feuilles que l'on roule les makis.

CONSOMMENT DÉJÀ TOUS LES JOURS SANS LE SAVOIR !

DEMAIN

D'ici à 2020, on devrait pouvoir utiliser les algues dans d'autres secteurs, comme les technologies de pointe. La flore marine, employée depuis des millénaires comme fertilisant naturel des sols, va surtout permettre d'innover de manière écologique.



Pesticides écologiques



Traitements pour animaux



Plastique biodégradable



Dépistage du risque cardio-vasculaire



Epuration des eaux usées



Alimentation pour spatonautes

APRÈS-DEMAIN

Pour l'heure cantonnée au laboratoire et aux prototypes, la production de bioénergies à partir d'algues devrait être effective à l'horizon 2030.



Biocarburant



Biogaz

UN COCKTAIL REVIGORANT

Peu de calories, mais un concentré de nutriments essentiels : les algues sont des superaliments. Exemple avec le match nori (Porphyra)/tomate.



	NORI	TOMATE
Protéines (en g)	27,6	0,8
Glucides (en g)	12,9	1,72
Lipides (en g)	1,6	0,26
Magnésium (en mg)	424	10,1
Calcium (en mg)	253	8,24
Fer (en mg)	42,5	0,151
Vitamine C (en mg)	62	14,3

Apports pour 100 g.

MAIS CERTAINES SONT NUISIBLES

▶ Introduite par accident en Méditerranée en 1984, «*Caulerpa taxifolia*», originaire d'Australie, a envahi des dizaines de milliers d'hectares. L'«algue tueuse» est sur le déclin.

▶ Les marées vertes de Bretagne, c'est «*Ulva*», alias la laitue de mer, dopée par les nitrates déversés par les agriculteurs. Quand elle s'accumule sur les plages, elle libère un gaz mortel.

▶ En Méditerranée et Atlantique, «*Dinophysis*», «*Alexandrium*» et «*Pseudo-nitzschia*» sont sous haute surveillance. Ces micro-algues empoisonnent les écosystèmes, surtout les fruits de mer.





LE NOUVEAU VISAGE DE LA MECQUE

La ville saoudienne, berceau de l'islam, connaît la plus grande mutation de son histoire. Pour faire face au nombre de pèlerins qui explose, des travaux titanesques sont en cours. Plongée dans l'envers du décor.

PAR OUSMANE NDIAYE (TEXTE)
ET ZIYAH GAFIC (PHOTOS)



Ces pèlerins arrivent sur l'esplanade de la Grande Mosquée, où se trouve le cube de la Kaba. En cours d'agrandissement, le site pourra accueillir à terme 3,2 millions de croyants simultanément, contre deux actuellement.



AUTOUR DU MYTHIQUE CUBE SACRÉ DE LA KABA, LE ROYAUME FAIT TABLE RASE DU PASSÉ



Depuis le début des années 2000, les deux tiers du centre-ville ont été rasés, dont certains lieux associés à la famille du Prophète ou au patrimoine ottoman. Une centaine de tours en gradins vont entourer la mosquée en cours d'extension.





**LA CAPITALE SPIRITUELLE D'UN MILLIARD
ET DEMI DE MUSULMANS
SE RÊVE EN NEW YORK DE L'ISLAM**



Exit le souk à l'ancienne. Les abords du lieu saint sont devenus une version «charia compatible» de Manhattan. Les pèlerins (en blanc) les plus fortunés peuvent dormir dans des palaces avec vue sur la Kaba.



La Mecque. An 1435 du calendrier islamique. Le cœur historique de la ville sainte est mi-chantier mi-souk. Ajjad Street, l'artère principale qui mène à la mosquée sacrée, la Masjid al-Haram, est un chaos de vendeurs à la sauvette, grues, taxis hélant le chaland, marteaux-piqueurs et bétonnières, tours en construction, poussière et odeur d'huile de moteur... Depuis le début du XXI^e siècle, la cité saoudienne de deux millions d'habitants vit la mue la plus importante de son histoire. Capitale spirituelle du milliard et demi de musulmans de la planète, La Mecque accueille annuellement cinq millions de visiteurs entre le «hadj», le grand pèlerinage organisé le dernier mois de l'année musulmane, et l'«oumra», plus petit, que l'on peut accomplir durant toute l'année. Cette activité constitue la deuxième source de revenus du pays après le pétrole : douze milliards d'euros en 2012, soit 10 % de plus qu'en 2011 d'après l'économiste Fahd al-Andeejani. La crise a affecté l'or noir, mais n'a pas touché le hadj. Le flux de pèlerins pourrait passer à vingt millions d'individus d'ici à 2050, selon la Saudi British Bank, porté par la croissance démographique – 6,7 % par an – de la population musulmane. En 2050, celle-ci devrait s'élever à 2,5 milliards de personnes.

12 000 ouvriers et 117 grues s'activent autour de la mosquée. Au milieu, les pèlerins, l'air perdu

Pour faire face à un tel défi logistique, la famille royale des Saoud, autoproclamée gardienne des lieux saints de La Mecque et de Médine, a entrepris un vaste programme de réhabilitation. Objectif : multiplier d'ici à 2020 l'offre immobilière en faisant surgir de terre une centaine de tours, mais aussi augmenter la capacité d'accueil de la Grande Mosquée. Le tout en aplanissant les montagnes environnantes et en rasant l'essentiel de la vieille ville où débuta, en plein désert, l'histoire de l'islam.

Aile sud de la mosquée sacrée. Une grue s'avance, déploie ses ailes floquées du logo du Ben Laden Group

Près de la Grande Mosquée (en h.), le visiteur est sollicité par des vendeurs à la sauvette originaires des continents asiatique et africain. Fin 2013, une intense campagne d'expulsion des sans-papiers a eu lieu.

Parmi les diasporas de cette ville-monde, les Rohingyas (en b.) forment une communauté à part. Cent mille de ces apatrides issus des pourtours du golfe du Bengale vivent dans le royaume saoudien.

(le groupe de BTP saoudien de la famille du fondateur d'Al-Qaida), arme sa pointe gigantesque, et lâche un coup fatal sur les restes bringuebalants d'un bâtiment. En une fraction de seconde, ne subsiste plus qu'un tas de pierres et ferrailles enveloppé dans un halo de poussière. Détruire pour construire. Quotidiennement. Seulement interrompus par les cinq prières quotidiennes, 12 000 ouvriers et 117 grues s'activent autour de la Grande Mosquée. Au milieu, les pèlerins, parfaitement reconnaissables. Par petits groupes compacts, hésitants, l'air perdu, souvent en bandes de compatriotes d'un même pays ou «cousins» d'une même sous-région, ils marchent, silencieux, vers la mosquée. Les hommes sont drapés d'une épaisse cotonnade blanche, la tunique rituelle requise pour pénétrer dans la ville sainte, l'épaule droite dénudée. Les femmes, libres de s'habiller comme elles souhaitent, pourvu que la tête et les bras soient

couverts, dessinent une géographie de couleurs. Etoffes souvent noires pour les Orientales. Blanches pour les Asiatiques. Plus colorées pour les Africaines. Dans la foule, Bara Seck, 63 ans, pèlerin sénégalais. Arrivé de Dakar la veille, il foule la terre sainte pour la première fois. Pour son voyage, il a dû payer 4 500 euros à l'un des nombreux tour-opérateurs sénégalais spécialisés. Une fortune au vu des cent euros de retraite mensuels de cet ex-fonctionnaire. «C'est mon fils, cadre supérieur aux Etats-Unis, qui a tenu à m'offrir ce voyage, explique-t-il. J'ai toujours voulu que mon baptême de l'air soit pour aller à La Mecque. Je réalise deux rêves en un.» A cinquante euros la nuit en moyenne, les hôtels du centre-ville restent trop chers pour une majeure partie des pèlerins. Avec d'autres Sahéliens, Bara loge en banlieue, dans une villa louée par un voyageur. Nul confort. Des matelas, des nattes et une cuisine sommaire. Il faut se serrer la ceinture pour tenir une dizaine de jours ici.

Depuis qu'il a su marcher, Bara s'est tourné vers La Mecque pour prier. L'unité de l'oumma, communauté des musulmans, est symbolisée par la Kaba de la Grande Mosquée. C'est un édifice cubique, de dix-huit mètres de côté, couvert d'un tissu noir précieux brocardé d'or. Aujourd'hui, Bara est enfin là, sur le mataf, l'esplanade où se trouve le cube noir. Le rêve de toute une vie. «Au moment où les yeux d'un musulman rencontrent la Kaba pour la première fois, toutes ses prières sont exaucées», souffle-t-il. L'émotion du premier regard lui arrache une larme. Comme hypnotisé, à genoux, Bara psalmodie une litanie à la gloire du Créateur et s'oublie ●●●

POUR L'ARABIE

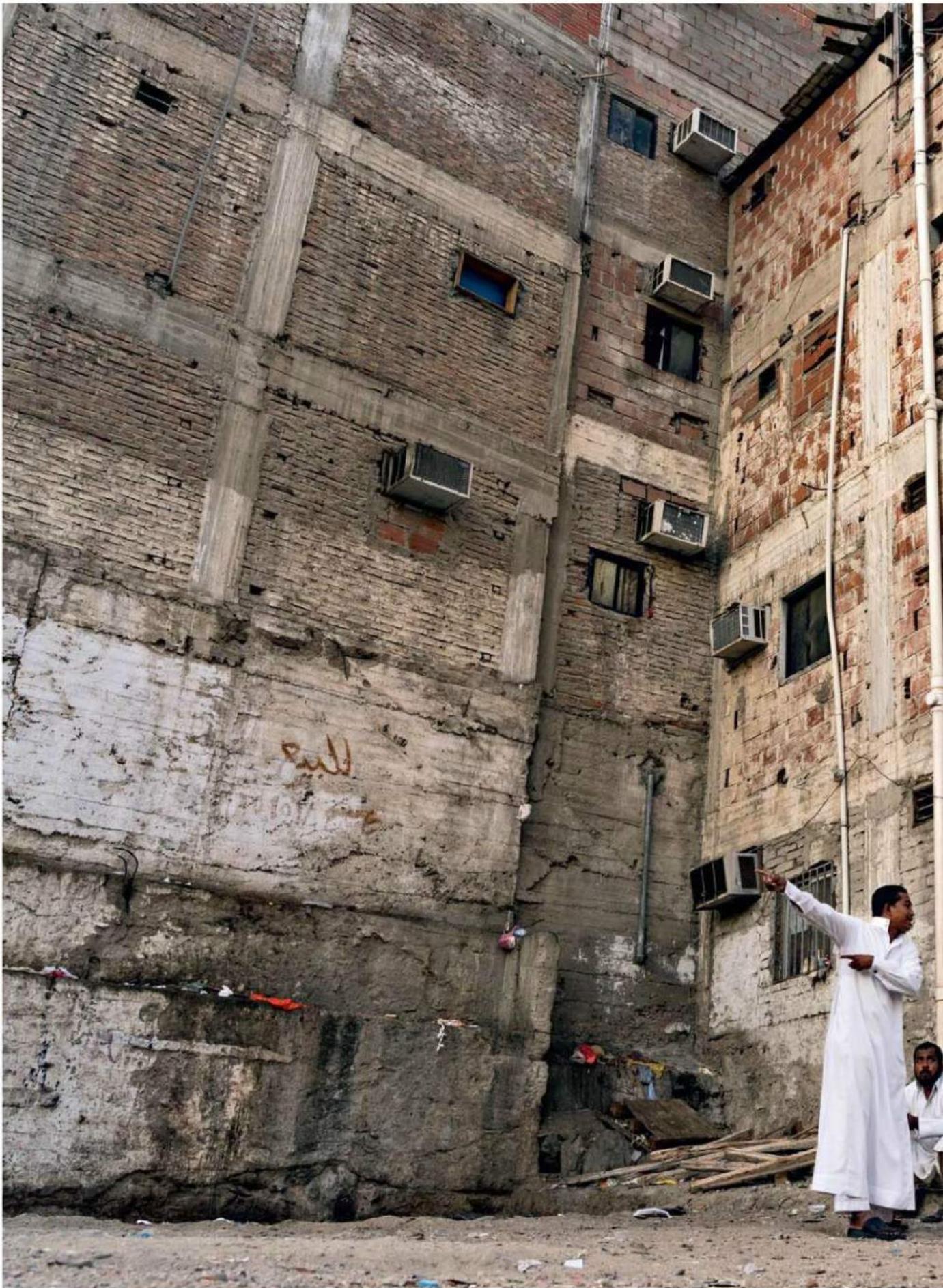
SAOUDITE, LE

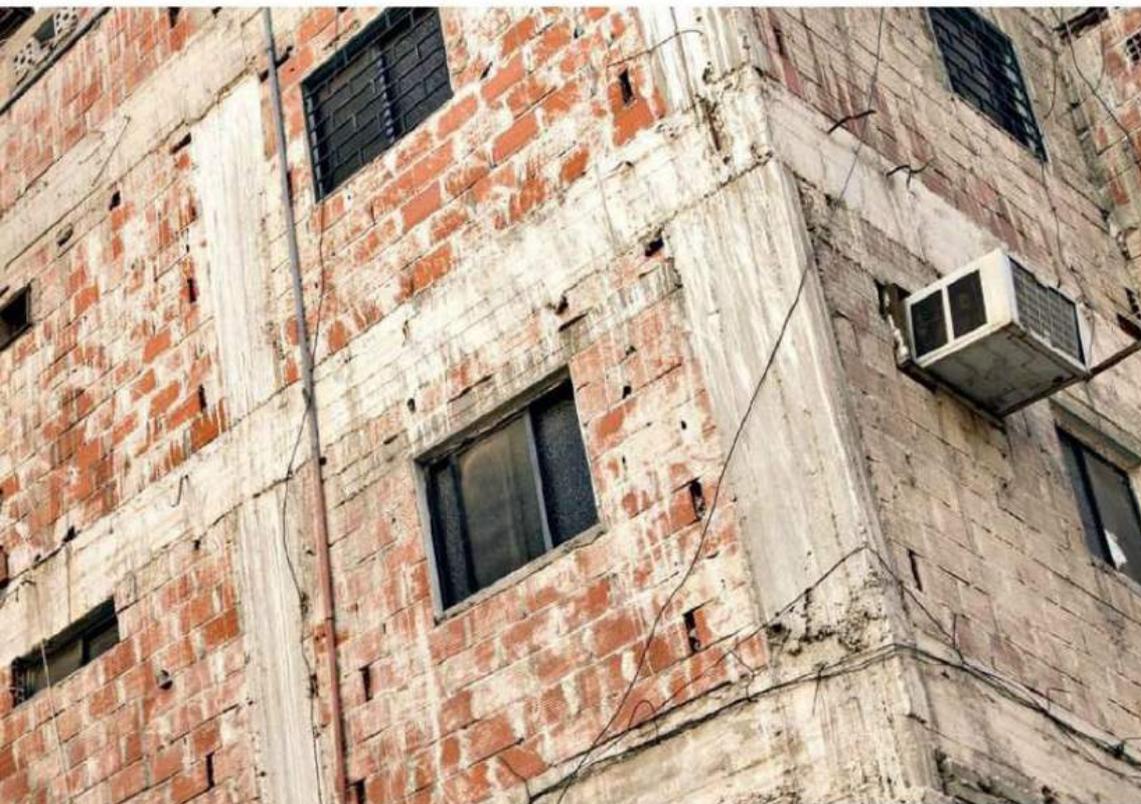
TOURISME RELIGIEUX

EST LA DEUXIÈME

SOURCE DE REVENUS

APRÈS L'OR NOIR





**LES TRAVAILLEURS MIGRANTS
DE LA VILLE SAINTE VIVENT
DANS DES GHETTOS INSALUBRES**



A l'écart des nouveaux hôtels cinq étoiles, 25 % des habitants de La Mecque sont logés dans des quartiers de ce type. Dont les étrangers (ici des Pakistanais), exploités sur les chantiers ou comme travailleurs domestiques.

LA MAISON DE KHADIDJA, LA PREMIÈRE ÉPOUSE DU PROPHÈTE, A FAIT PLACE À DES TOILETTES PUBLIQUES

●●● dans la prière. Puis il salue la Kaba, suivant un rite précis et immuable : il tourne sept fois autour de la pierre sacrée – quatre tours en marchant, trois en trotinant – avant de se remettre à prier. Couples bras dessus bras dessous, personnes âgées en chaise roulante, familles (père et fils, mère et fille) sont unis dans cette ronde, rythmée par les prières murmurées et la scansion des quatre-vingt-dix-neuf noms d'Allah. Des hoquets de larmes émergent de ces récitation sourdes. Un Indien tombe en syncope, une Marocaine s'écroule de fatigue, un vieux cheikh palestinien, appuyé sur sa canne, longe lentement la Kaba, jusqu'à l'épuisement. Une fidèle chinoise, la cinquantaine, toute menue, s'agrippe au cube saint comme une araignée sur sa toile, implorant son Seigneur de toutes ses forces, comme si sa vie en dépendait. On ne peut toucher qu'un certain coin de la Kaba. Regard réprobateur, un policier saoudien maugrée, s'approche, hésite à intervenir, puis se ravise. La Chinoise en transe continue sa rotation. Sous les regards ahuris et choqués de barbues grisonnantes, quelques jeunes pèlerins font des «selfies», autoportraits pris avec leur smartphone devant le lieu saint et aussitôt expédiés, expliquent-ils, sur Twitter et Facebook.

Choc des générations, à l'ombre des tours de l'Abraj Al Bait qui dominent l'enceinte sacrée. Des sept gratte-ciel que compte ce complexe immobilier et commercial inauguré fin 2011, celui de la Makkah Clock Tower est le plus impressionnant. Visible le jour à trente kilomètres à la ronde, ce monstre qui a coûté quinze milliards de dollars dresse sa cime tel un Big Ben sous stéroïdes à plus de 600 mètres au-dessus de la Mosquée. Coiffé par la plus grande horloge du monde (quarante-trois mètres de diamètre), abritant un palace, c'est le deuxième building le plus haut de la planète, derrière la Burj Khalifa de Dubai et devant le tout nouvel One World Trade Center de Manhattan. Le cadran géant est l'œuvre de Mahmoud Bodo Rasch, 71 ans, un architecte allemand converti à l'islam. Depuis les années 1980, cet homme discret a laissé sa signature sur les plus importantes étapes des lieux saints du royaume. Sainte mosquée du prophète à Médine, cité des tentes destinées à héberger

des centaines de milliers de pèlerins dans la plaine aride de Mina, à quelques kilomètres de La Mecque... Bodo Rasch [voir notre entretien ci-contre] est au cœur de la transformation du royaume. Et ce n'est pas fini. Associé avec le Ben Laden Group, il a aussi pensé les travaux d'extension de la Grande Mosquée, les sixièmes et plus importants depuis l'arrivée au pouvoir de la dynastie des Saoud en 1744. Ils permettront d'ajouter 400 000 mètres carrés au site religieux et de porter sa capacité d'accueil à 3,2 millions de personnes simultanément, contre deux millions aujourd'hui. Pour ce faire, 200 propriétaires ont été expropriés moyennant vingt-cinq milliards d'euros de dédommagement octroyés par le gouvernement saoudien.

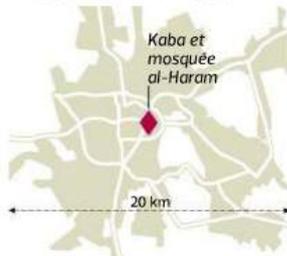
«Chaque musulman qui vient ici est l'invité de Dieu», dit Osama al-Bar, le maire

«C'est l'un des plus grands chantiers du monde», affirme le maire de La Mecque, Osama al-Bar, 54 ans, le superviseur de la transformation de la ville sainte, dans son luxueux bureau aux tapis soyeux et aux meubles cuivrés. La mairie, avec son jardin soigné et ses voitures rutilantes, a des airs de palace. Lunettes d'intello, tête coiffée d'un keffieh à damier rouge, tablette et iPhone en main, Osama al-Bar incarne un intrigant mélange de tradition et de modernité. Fin lettré, brillant universitaire, l'homme est l'auteur d'un des ouvrages les plus réputés sur sa ville. Comme il se doit pour accéder à ces hautes sphères, il est issu de la noblesse mecquoise. Sa communication est millimétrée. Osama al-Bar bredouille poliment quelques mots de français, puis s'exprime indifféremment dans un anglais oxfordien

impeccable ou en arabe. «Chaque musulman qui vient ici est l'invité de Dieu, nous devons l'accueillir convenablement, dit-il. Et pour cela, face au nombre grandissant de pèlerins, la ville est obligée de s'ajuster.»

Il lui faut accompagner cette croissance, mais aussi canaliser la foule – dont un mouvement, en 2006, causa la mort de 350 personnes. La ville natale de Mahomet a donc accéléré sa métamorphose depuis une décennie. Et rien ne semble pouvoir arrêter cette machine. Les deux tiers du cœur historique, liés tout autant aux origines de l'islam qu'aux Ottomans qui tinrent la cité entre les XVI^e et XVII^e siècles, ont déjà été rasés dans le cadre de cet agrandissement. La maison de Khadidja, la première épouse du Prophète, a fait place à des toilettes publiques. Celle d'Abou Bakr, son ●●●

UNE VILLE TOUJOURS PLUS GRANDE ET PLUS CHÈRE



Sources : Makkah Chamber of Commerce and Industry.

SUPERFICIE : 760 km² (200 de plus qu'il y a 25 ans), soit six fois Paris.

POPULATION : Avec deux millions d'habitants (150 000 en 1950), c'est la troisième ville du royaume derrière Riyad et Djeddah.

PRIX MOYEN DU M² : 15 920 € (2,17 € au début des années 1980).

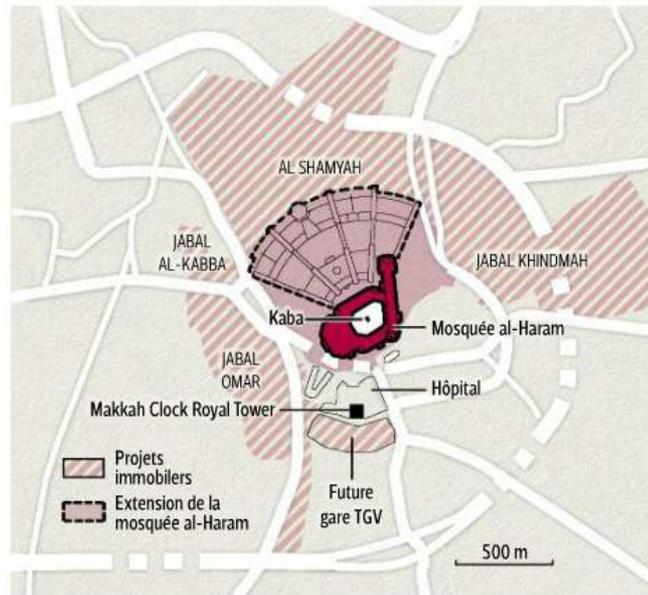
NOMBRE DE VISITEURS LORS DU HADJ 2012 : 3,16 millions, dont 1,7 million d'étrangers issus de 182 nations.

REVENUS DU HADJ POUR LA MECQUE EN 2012 : 7,6 milliards d'euros.

«IL Y A QUARANTE ANS, LA MECQUE AVAIT ENCORE UN ASPECT MÉDIÉVAL»

MAHMOUD BODO RASCH

Le cabinet de cet architecte allemand, SL Rasch GmbH, est derrière plusieurs projets à grande échelle développés dans les lieux saints de l'islam.



Autour de la mosquée sacrée dont Mahmoud Bodo Rasch a conçu l'extension surgira d'ici à quelques années un nouveau quartier d'hôtels, de centres commerciaux et de restaurants connecté par train à grande vitesse avec Médine.

Personnage aussi original que discret, l'architecte allemand Mahmoud Bodo Rasch (71 ans), spécialisé dans les structures légères, travaille depuis plus de trente ans sur Médine et La Mecque, les deux villes saintes du royaume saoudien. On doit en particulier à cet ancien hippie converti à l'islam le réaménagement de la cour de la mosquée du prophète à Médine (1992), la conception du village de tentes non inflammables de la vallée de Mina (1999), destiné à accueillir deux millions de pèlerins durant l'une des étapes rituelles du hadj, et l'horloge géante qui domine la plus haute tour du complexe Abraj Al Bait de La Mecque (2011). Il supervise actuellement la sixième et plus importante extension de la Grande Mosquée. L'homme, qui se livre rarement, s'en remet volontiers à Dieu dans ses réponses. Entretien avec celui que l'on surnomme tout autant «le Norman Foster de l'Orient» que «l'architecte d'Allah».

GEO Vous vous êtes converti à l'islam. Pourquoi ?

Mahmoud Bodo Rasch C'est en regardant des photos du hadj, en particulier l'océan de tentes dans les plaines d'Arafat et de Mina [étapes rituelles du pèlerinage], que j'ai su qu'il fallait que je m'y rende. Pour cela, j'ai accepté, de bon cœur, d'embrasser la religion musulmane puisque j'avais besoin d'une discipline de vie après mes années d'épreuves et d'erreurs.

Quels souvenirs gardez-vous de votre premier voyage à La Mecque ?

C'était en 1974. Cette année-là, le hadj se déroulait aux alentours de Noël, et je venais en Arabie saoudite pour la première fois. J'ai été bouleversé par ce que je voyais. La ville ressemblait encore, plus ou moins, à La Mecque de l'époque médiévale, avec ses anciens monuments toujours debout. C'était une très belle expérience. J'étais submergé par tant de nouvelles impressions. Pour la première

fois de ma vie, je voyais non pas une société divisée en classes, en races ou en nationalités mais une seule humanité homogène. C'est ce qui m'a le plus marqué. Mais j'ai aussi vu un immense chaos dû au nombre croissant de pèlerins qui affluaient des quatre coins du monde sans qu'il y ait les infrastructures adéquates pour les accueillir.

Comment intervient-on sur l'un des lieux les plus sacrés de l'islam ?

Avec de la discipline et beaucoup de patience. L'idéal, ce serait d'être un outil entre les mains du maître suprême : Allah. La plupart du temps, la réalité exige que l'on fasse des compromis ! Je présente l'avantage d'avoir évolué dans la sphère technologique allemande et par conséquent je possède un large arsenal de compétences que je peux faire valoir dans divers domaines. Mais au bout du compte, c'est la beauté qui émane de notre travail qui nous procure de la satisfaction. Parce que c'est la splendeur de la Vérité.

●●● compagnon, a été remplacée par un hôtel Hilton. On pourrait s'étonner de si peu d'égards pour ces lieux, dans une ville aussi sacrée. Mais le régime saoudien est wahhabite et, pour ce courant radical de l'islam, préserver des sites historiques est assimilé à de l'idolâtrie. Pas question de célébrer un autre endroit que la mosquée. Et encore, en suivant le dogme. Des «gardiens de la foi» veillent autour du cube noir de la Kaba pour interdire certains gestes considérés comme idolâtres tels que brandir le portrait de son marabout. Officieusement, la maison des Saoud mènerait aussi cette transformation tambour battant afin de faire disparaître tout lieu lié à l'histoire du Prophète et qui serait susceptible de

provoquer des contre-pèlerinages, voire, qui sait, une contestation du régime. Pour l'islamologue et essayiste Bakary Sambe, chercheur au centre d'études des religions de l'université de Saint-Louis au Sénégal, expert à la Fondation européenne pour la démocratie, une chose est sûre : il s'agit tout simplement «d'une destruction programmée du berceau natal du Prophète au nom d'une idéologie politique». D'ailleurs, partout, on tombe sur les «yeux» du régime, l'une des 1 500 caméras ou des policiers en civil œuvrant pour le renseignement.

Dans un royaume cadencé, peu de Mecquois de l'intérieur osent critiquer cette manière de faire table rase du passé. En revanche, la diaspora est plus ●●●



Cinq fois par jour, à l'heure de la prière, toute autre activité s'arrête. Même les boutiques de luxe baissent le rideau durant quelques minutes.

●●● diserte. Ainsi l'écrivaine Raja Alem, dont le grand-père était chef des porteurs de l'eau sacrée du fameux puits de Zamzam, surgi du désert pour sauver de la soif le prophète Ismaël. Exilée à Paris, l'auteure du «Collier de la colombe» (Stock, 2012), polar contant cette Mecque en pleine mutation, se dit meurtrie : «On ne peut pas ne pas se sentir envahi de tristesse lorsque l'on voit la Kaba si petite face à ces tours titanesques.» Même salve de critiques sur les réseaux sociaux, où la résistance s'exprime face à ce «vandalisme culturel». Une page «Non à la destruction du patrimoine de l'islam» a même été créée sur Facebook. Parmi ceux qui y contribuent, l'historien et professeur de théologie saoudien Irfan al-Alawi, basé à Londres. «La Mecque n'a pas besoin de ressembler à Manhattan», écrit-il.

Déjà, les grandes marques internationales rivalisent d'ardeurs. Sur les vingt étages des galeries commerçantes de l'Abraj Al Bait, les boutiques

Cartier, Tiffany, Dior, H&M côtoient KFC, Burger King, Starbucks et

McDonald's. Du spirituel au business, il n'y a, littéralement, qu'un

pas. Dès la fin de la prière, la foule quitte l'enceinte

religieuse dans l'idée de partir courir les 4 000 magasins attenants. C'est la tradition, on rapporte toujours un

souvenir de La Mecque, que ce soit du musc, de l'eau de rose, une bouteille d'eau de Zamzam, des stéréoscopes avec la Kaba. voire une Rolex, du parfum Dior ou un sac Armani, pour les plus fortunés.

Ces derniers peuvent ensuite rejoindre le sommet de la tour de l'horloge et les 172 mètres carrés des suites du Makkah Clock Royal Tower Hotel, propriété de la chaîne canadienne Fairmont, à mille euros la nuit avec vue sur la Kaba. La Mecque ven-

due aux opérateurs économiques ? Le maire, Osama al-Bar, balaie les critiques d'un revers de main : «Tout cela est légitime, c'est pour satisfaire des besoins du pèlerin. Certes, il vient ici pour la prière et le repos de son âme mais il doit y trouver tout ce dont il a besoin. L'islam ne s'oppose pas à cela. Bien au contraire.» Sujet clos. L'édile préfère parler du futur train à grande vitesse qui reliera La Mecque et Médine, l'autre ville sainte du pays, et les deux premières lignes de métro urbain prévues en 2015. «Vous voyez, notre pays dépense plus qu'il ne reçoit dans ce pèlerinage», dit l'édile dans un sourire.

Boîtes de nuit et mixité... Pour faire la fête, on va à Dubai, à deux heures et demie d'avion

A 800 mètres de la Grande Mosquée, le quartier de Jarwal est l'un des derniers du centre-ville à conserver son cachet ancien. Au bout de l'une de ses ruelles bordées de maisons basses en pierre témoins du passé ottoman, on débouche chez Bin Ali. C'est l'un des trois derniers restaurants traditionnels de la ville. Son jeune patron, Souleymane Bin Ali, est l'héritier d'une famille de cuisiniers qui se transmettent depuis près d'un millénaire les secrets des marmites mecquoises. Autour d'une viande de chameau grillé, de houmous et de pain au sésame, ou de «kabli», du riz assaisonné d'épices et accommodé de «boughoul», des boulettes de viande, des nostalgiques viennent se replonger dans les goûts de leur enfance. Parmi eux, Omar Ghazawi. Ce Mecquois de 48 ans est issu d'une grande lignée de «mutawaf», familles qui, depuis l'époque du prophète, veillent sur le lieu saint et sur les pèlerins. Omar est, lui aussi, mutawaf, mais après des études de tourisme à Manchester, il a modernisé la fonction. Sa société, Ahad Group, organise chaque année le pèlerinage de millions d'Africains (le continent compte 600 millions de musulmans). Nigeria, Sierra Leone, Ghana, Omar Ghazawi a des bureaux partout, des contrats avec les gouvernements locaux. Son carnet d'adresses est aussi impressionnant que la liste de ses distinctions. Omar est en particulier l'un des membres fondateurs et actifs de l'association Les Amis de La Mecque, chargée, précise-t-il, «de transmettre ce que cette ville a de meilleur, de l'ouvrir au monde et préserver sa richesse et son histoire». Cet quadra infatigable enseigne par ailleurs le tourisme international à l'université de Djedda, la deuxième plus grande métropole du pays. «Nous devons accepter la transformation de notre ville, explique-t-il. La Kaba ne peut pas être déplacée, or nous devons accueillir plus de monde chaque année. Donc nous n'avons pas le choix. La maison de mon enfance est par exemple aujourd'hui engloutie par l'extension de la mosquée.»

Omar Ghazawi habite dans la très prisée banlieue résidentielle d'Aziziyah, à une quinzaine de minutes en voiture du centre-ville. Il est accro à Internet (malgré la censure de divers sites, les Saoudiens sont parmi les plus connectés du monde arabe), ●●●

CERTAINS QUARTIERS

COMME JARWAL,

PRISÉ DES MECQUOIS

NOSTALGIQUES,

CONSERVENT LEUR

CACHET OTTOMAN

Créez votre 2^{ème} paire solaire*
à votre vue

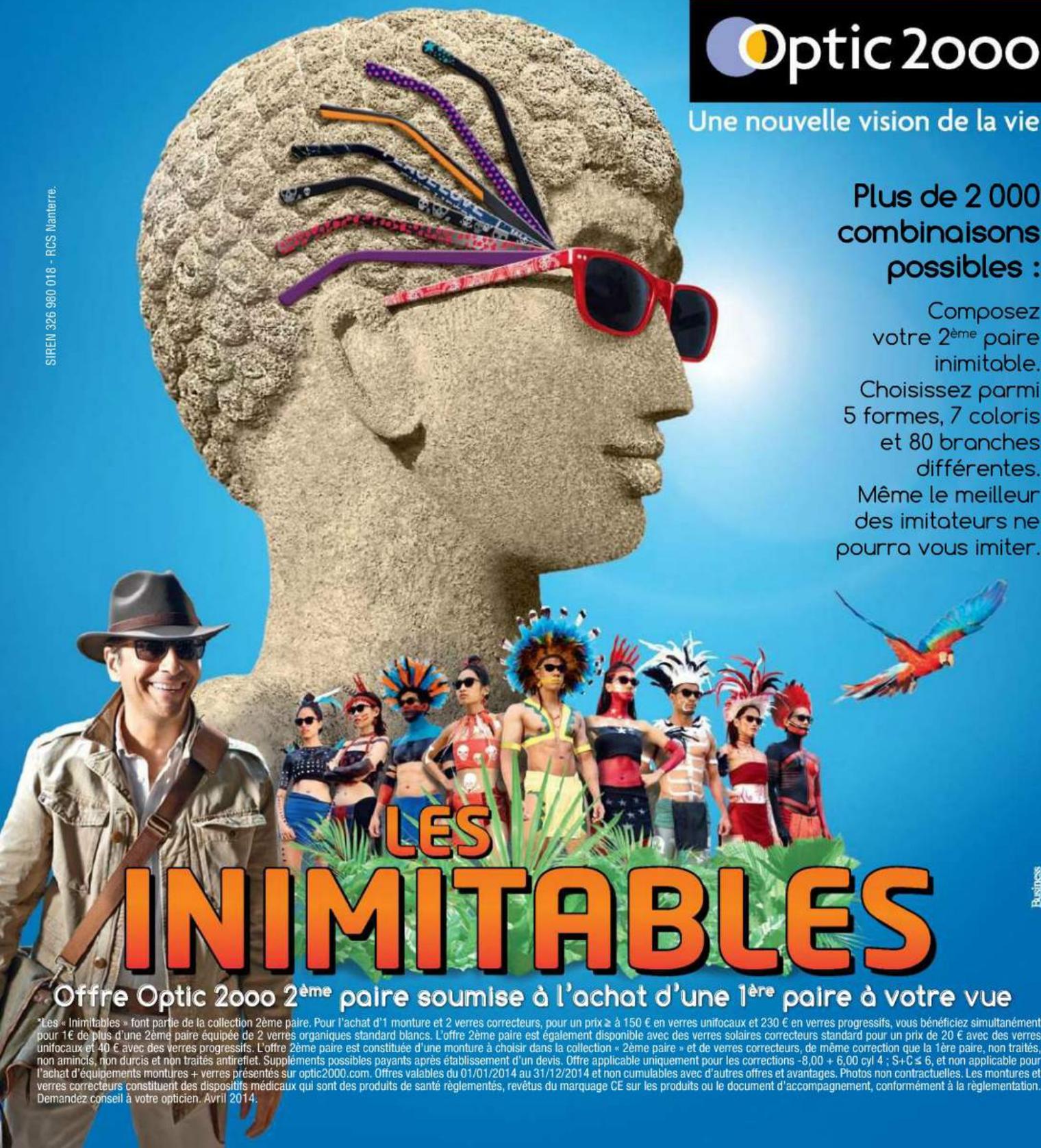
 **Optic 2000**

Une nouvelle vision de la vie

Plus de 2 000
combinaisons
possibles :

Composez
votre 2^{ème} paire
inimitable.
Choisissez parmi
5 formes, 7 coloris
et 80 branches
différentes.
Même le meilleur
des imitateurs ne
pourra vous imiter.

SIREN 326 980 018 - RCS Nanterre.



LES
INIMITABLES

Offre Optic 2000 2^{ème} paire soumise à l'achat d'une 1^{ère} paire à votre vue

*Les « Inimitables » font partie de la collection 2^{ème} paire. Pour l'achat d'1 monture et 2 verres correcteurs, pour un prix \geq à 150 € en verres unifocaux et 230 € en verres progressifs, vous bénéficiez simultanément pour 1€ de plus d'une 2^{ème} paire équipée de 2 verres organiques standard blancs. L'offre 2^{ème} paire est également disponible avec des verres solaires correcteurs standard pour un prix de 20 € avec des verres unifocaux et 40 € avec des verres progressifs. L'offre 2^{ème} paire est constituée d'une monture à choisir dans la collection « 2^{ème} paire » et de verres correcteurs, de même correction que la 1^{ère} paire, non traités, non amincis, non durcis et non traités antireflet. Suppléments possibles payants après établissement d'un devis. Offre applicable uniquement pour les corrections -8,00 + 6,00 cyl 4 ; S+C \leq 6, et non applicable pour l'achat d'équipements montures + verres présentés sur optic2000.com. Offres valables du 01/01/2014 au 31/12/2014 et non cumulables avec d'autres offres et avantages. Photos non contractuelles. Les montures et verres correcteurs constituent des dispositifs médicaux qui sont des produits de santé réglementés, revêtus du marquage CE sur les produits ou le document d'accompagnement, conformément à la réglementation. Demandez conseil à votre opticien. Avril 2014.



Inaugurée en 2011, la Makkah Clock Royal Tower est la deuxième tour la plus haute du monde. Ses 600 m sont coiffés d'une horloge visible à 30 km.

●●● passe ses vacances à Paris ou à Londres. Entre la modernité du monde extérieur et la tradition de sa ville sainte, il essaie de tenir les deux bouts... Jusqu'à la schizophrénie, comme celle qui guette la nouvelle jeunesse mecquoise. Abbas, Abdou Hamid et Hatem par exemple. Les trois amis d'enfance sont respectivement commercial, chauffeur, professeur de mathématiques, ont entre 20 et 25 ans et sont déjà tous mariés. «C'est comme ça ici», disent-ils. Les garçons gagnent correctement leur vie, entre 2 000 et 3 000 euros par mois. Les vacances, ils les passent à Dubaï, à deux heures et demie de vol. Pour beaucoup de Saoudiens de leur génération, l'émirat est synonyme de liberté. Boîtes de nuit et mixité... là-bas, loin du regard de la société mecquoise, Abbas, Abdou Hamid et Hatem, se défoulent. A La Mecque, c'est au Starbucks qu'ils aiment squatter après le travail. Clope dans une main, iPad dans l'autre, un œil sur les réseaux sociaux, le foot et les clips américains, une oreille prêtée à la conversation. Hatem, 25 ans, le plus âgé d'entre eux, trois enfants, ne se voit pas partir même s'il estime que la vie est «chère et parfois routinière».

«HEUREUSEMENT

QUE J'AVAIS

LA FOI AVANT

DE VENIR. CE N'EST

PAS ICI QUE JE

L'AURAIS TROUVÉE»

En période d'affluence, il fait le taxi pour arrondir ses fins de mois. Abbas, 20 ans, le plus jeune, rêve, lui, d'étudier aux Etats-Unis. Abdou Hamid, deux ans de plus, lâche, rigolard : «Moi, je rêve d'être milliardaire !»

Pas très loin, d'autres ont cessé de rêver. En ce début décembre, c'est le sauve-qui-peut parmi les travailleurs migrants de La Mecque. Le royaume a durci sa politique d'immigration, sur fond d'augmentation record du taux de chômage en 2013 (12,5 %). La tension est palpable. Les quatre millions de clandestins – soit la moitié des travailleurs étrangers –, jusqu'alors tolérés dans le pays, ont été soit régu-

larisés, soit contraints de partir. En cette fin d'année, les expulsions sont quotidiennes et massives dans toute l'Arabie saoudite. 140 000 Ethiopiens ont été chassés fin 2013. A La Mecque, ceux qui ont pu s'en sortir ou qui bénéficient d'un titre de séjour vivent sous les tôles ondulées d'un bidonville bien caché derrière le Jabal Saïda, la montagne qui surplombe la ville. Dans les baraquements accrochés aux pentes ravinées, il n'y a ni électricité, ni eau courante. Début septembre 2013, plusieurs cas de coronavirus y ont été signalés. Pour découvrir cet autre visage de La Mecque, il a fallu suivre discrètement la file des hommes en tunique bleue, au casque jaune vissé sur la tête. Majoritairement des Asiatiques, en quête d'un avenir meilleur. Jaffar, Pakistanais d'une quarantaine d'années, vit avec trois copains dans sa petite baraque. Il gagne 100 rials par jour (dix-neuf euros), dont la moitié est reversée à son «tuteur» saoudien. Dans le royaume, il en faut un pour espérer obtenir un titre de séjour. «Il a droit de vie et de mort sur nous, confie Jaffar. Il suffit qu'il aille à la police se désister et on n'a plus de carte de séjour.» L'homme est indigné : «Et après ça, ils se disent musulmans ! Heureusement que j'avais la foi avant de venir à La Mecque, je ne l'aurais pas trouvée ici !» Les mieux lotis des ouvriers ont été recrutés directement par le groupe Ben Laden, devenu leur tuteur.

Dans le melting-pot des étrangers venus tenter leur chance, la discrimination règne

Le voisin de Jaffar, Mohamed Yûsuf, dénote. Cet ouvrier de 27 ans est né et a grandi à La Mecque. Chapeau rond, petit visage, moustache effilée, Yûsuf est un Rohingya. Les «Roms de l'Asie» sont des apatrides musulmans que l'ONU décrit comme «la minorité la plus persécutée au monde». Sur les deux millions qui vivent dans le golfe du Bengale, en particulier dans le sud-ouest de la Birmanie, 100 000 ont choisi de tenter leur chance en Arabie saoudite. Mais, dans le melting-pot saoudien, la discrimination règne.

De l'un des neuf minarets de la Masjid al-Haram, la voix du muezzin monte vers le ciel. L'appel à la prière. Tout s'arrête. Les boutiques baissent rideau. La circulation se fige. Les grues s'endorment. Ici, la vie s'articule autour des cinq prières quotidiennes dirigées par le puissant imam Abdul Rahman al-Sudais, 53 ans, président du comité de gestion des saintes mosquées du royaume. Dans le langage courant, on se donne rendez-vous «après la prière Fajr» ou «avant la prière de Asr». Ces cinq moments où chacun récite une sourate, c'est la montre des pèlerins et des habitants, qu'ils descendent d'un vieux lignage ou soient mecquois de seconde génération. Comme Yûsuf, le Rohingya. Cinq minutes de communion pendant lesquelles, comme les autres, le jeune ouvrier oublie son quotidien. Et puis la vie reprend son cours. ■

Ousmane Ndiaye

www.samsonite.fr

Samsonite

BY YOUR SIDE



LITE-LOCKED, la nouvelle Samsonite en Curv®

ULTRA LÉGÈRE, ULTRA RÉSISTANTE ET ENCORE PLUS PRATIQUE

La première Samsonite associant la technologie Curv® et 3 points de fermeture



Curv® est une marque déposée de Samsonite Corporation. Toutes les autres marques sont la propriété de leurs respectifs titulaires.

REGARD





OPÉRATION BISON

Le plus mythique des herbivores américains relève la tête, cent ans après avoir frôlé l'extinction. Son retour dans la prairie est un grand succès. Qui a ému et fasciné un couple de photographes allemands.

PAR JEAN-CHRISTOPHE SERVANT (TEXTE)
ET HEIDI ET HANS-JÜRGEN KOCH (PHOTOS)

Cet œil est celui d'un des 3 700 bisons du parc de Yellowstone. La plupart sont les descendants d'un groupe de 23 bêtes qui s'y était réfugié à la fin du XIX^e siècle.





**Aux beaux jours, il troque
son manteau d'hiver
contre un pelage plus léger**

Avec le printemps, c'est la saison de la mue pour ce bison adulte. C'est aussi le moment où les mères donnent naissance à leur unique veau de l'année, qui sera sevré au bout de douze mois.



Femelles ou mâles, c'est à coup de cornes que les colosses gravissent l'échelle sociale





Ces bisons du Dakota du Sud vivent dans le Bad River Ranch (en b. à d.) de Ted Turner, le fondateur de CNN, et dans deux parcs naturels : les Badlands (en b. à g.) et Theodore Roosevelt (en h. à d.). Les mastodontes sont capables de courir jusqu'à 60 kilomètres par heure malgré leur poids, qui peut atteindre 900 kilos. Mâles comme femelles utilisent leurs cornes incurvées pour obtenir un meilleur rang au sein du troupeau ou se défendre.





Le milliardaire Ted Turner élève 55 000 herbivores sur ses quatorze ranchs !

Fervent soutien de la réintroduction des grands bovidés,
l'homme d'affaires profite aussi de l'intérêt retrouvé pour
leur viande. Sur cette seule propriété, il possède 17 000
têtes. La plus grande concentration au monde de bisons.

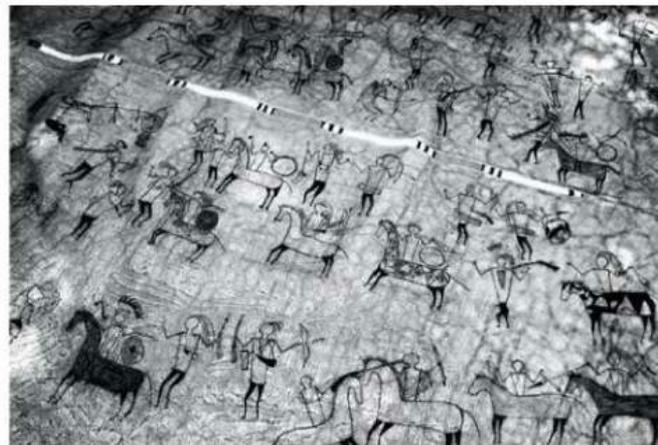




**Peau, estomac, viande, os ou
pénis : pour les Indiens,
tout était bon dans le bison**



Avant l'arrivée des pionniers, Mandans et Sioux du Dakota du Sud vivaient en symbiose avec les troupeaux de bisons courant la prairie venteuse (ci-contre, au centre, un arbre à offrandes, près de la montagne sacrée de Bear Butte). Ils tiraient de ces herbivores matière à se nourrir, mais également à s'habiller, se loger, voire conserver leur histoire. Comme l'atteste cette exceptionnelle réplique d'un récit mandan de 1804, couchée sur une peau de bison (ci-contre).





HEIDI ET HANS-JURGEN KOCH | PHOTOGRAPHES

Le couple d'Allemands, consacré par un World Press – l'une des grandes distinctions dans le monde de la photographie –, se singularise depuis vingt ans dans les prises de vue animalières. Hans-Jurgen et Heidi ont pour ambition de «changer notre vision sur le monde animal». Pari réussi avec les bisons américains, qu'ils «ne pouvaient imaginer photographier autrement qu'en noir et blanc».

a

u début du XIX^e siècle, lorsque la Grande Prairie était encore une terre indienne, on pouvait entendre arriver les troupeaux des kilomètres à la ronde. Plus de cinquante millions de bisons vivaient alors sur le sol des Etats-Unis. Puis ce fut la conquête de l'Ouest. Et le massacre démarra. Début 1900, l'Amérique n'abritait plus qu'un millier de ces animaux. Aujourd'hui, ils sont de retour. Un corps massif, un cuir parcheminé, un air préhistorique et doux... Ils ne pouvaient qu'enchanter Heidi et Hans-Jurgen Koch.

GEO Pourquoi cet intérêt pour les bisons ?

Heidi et Hans-Jurgen Koch Nous envisagions depuis longtemps de raconter l'histoire des derniers bisons sauvages d'Amérique et de leur rapport avec leur environnement. En faisant nos recherches, nous avons constaté qu'il existait un programme, nommé Buffalo Commons, visant à les réintroduire dans le centre du territoire américain. En 2010, nous avons donc commencé à travailler sur le sujet. Et bouclé ces prises de vue en 2013.

Qui est à l'origine du projet Buffalo Commons ?

Deux universitaires américains, Frank et Deborah Popper, spécialisés dans la gestion du territoire. L'extinction des bisons n'a pas seulement été un drame pour les populations indiennes qui vivaient en sym-

biose avec eux. Ce fut une catastrophe écologique et humaine pour les grandes plaines américaines. Afin de « domestiquer » la prairie, les pionniers firent en effet disparaître l'herbe à bison qui couvrait alors 40 % du territoire national. Or c'était la seule végétation capable de fixer le sol sablonneux et aride de ces grands espaces. Un phénomène d'érosion s'en suivit, et avec lui, une série de catastrophiques tempêtes de sable. Ce «Dust Bowl» connut son apogée dans les années 1930, contribuant à un exode rural massif et à l'explosion des villes fantômes, que nous avons aussi photographiées. Les éleveurs devinrent les rois de la prairie, ou de ce qu'il en restait. En 1987, les Popper suggérèrent dans un article retentissant que la réintroduction des bisons, sur des centaines de milliers d'hectares de terres repris à l'agriculture et à l'élevage, permettrait de faire revivre l'écosystème original, et contribuerait à repeupler cette région connue pour sa très faible densité humaine. A l'époque, ils se firent plus d'ennemis que d'amis. Ce qui n'est plus le cas aujourd'hui.

Dans quelles régions des Etats-Unis avez-vous mené cette production au long cours ?

Principalement dans les parcs naturels du Wyoming et des deux Dakota, où l'on continue à réintroduire des bisons, comme à Yellowstone et au Custer National Park. Mais également au Bad River Ranch et ses 46 000 hectares de prairie, qui appartiennent à Ted Turner. Le fondateur de CNN, deuxième propriétaire terrien des Etats-Unis, est depuis la fin des années 1990 un fervent soutien de Frank et Deborah Popper. Il a déjà réintroduit près de 55 000 bisons sur ses quatorze ranchs. Rien qu'au Bad River Ranch, on en recense 17000, soit la plus grande concentration de bisons au monde en un seul endroit ! Ted Turner, tout philanthrope qu'il soit, fait aussi de l'argent avec ces animaux. Un bison, c'est 4 500 hamburgers bio ! Sa chair, qui est peu grasse et faible en cholestérol, est réputée pour sa teneur élevée en protéines, en fer, en zinc. ●●●

Entre partisans et détracteurs, deux visions du monde s'affrontent

La Révolution commence à 16mm

Variation record*
18.8x



16-300mm F/3.5-6.3 Di II VC PZD MACRO

Les toutes dernières **innovations technologiques** ont été mises au service de la performance pour proposer un super-télézoom, ultra-compact, offrant une **variation record de 18,8x***! Armé d'un système de stabilisation VC et d'une motorisation PZD, pour une mise au point ultra-rapide, ce nouveau megazoom vous accompagne en toutes circonstances : passez en un instant **du grand angle au téléobjectif**, et réalisez où que vous soyez, des images au piqué exceptionnel.

Modèle B016 - Objectif Di II conçu exclusivement pour les boîtiers reflex numériques au format APS-C. Montures compatibles : Canon, Nikon, Sony. La monture Sony n'est pas équipée du système VC, les boîtiers reflex numériques Sony possédant déjà la fonctionnalité de stabilisation d'image. Accessoire standard : parasoleil en corolle. *Record de variation dans la catégorie des objectifs interchangeables pour reflex numériques (mars 2014 - source : Tamron Co.,Ltd.).



La prairie, dont les bisons protégeaient l'écosystème, ne se prêtait pas à l'agriculture. A partir de 1900, les pionniers tentèrent pourtant de la transformer en nouvelle frontière céréalière. Ils ne récoltèrent que des tempêtes de sable qui vidèrent nombre de villages, tel Scenic (au centre). Chad Kremer (en h. et en b.) n'a pas oublié cet épisode. Chaque automne, ce cow-boy du Parc Custer organise la transhumance de ses 1 300 bisons vers un corral où certaines têtes seront vendues pour leur viande.

Sur les réserves indiennes, l'animal pourrait être une alternative aux très rentables casinos

●●● Les éleveurs de bétail voient-ils toujours d'un mauvais œil cette «opération bison» ?

Leur conflit avec les partisans de la réintroduction du bison ne cessera jamais aux Etats-Unis. Ce sont deux projets de civilisation qui s'affrontent. Les uns défendent une gestion raisonnée du territoire, les autres considéreront toujours que plus de terre pour les bisons, c'est autant de moins donnée à leur cheptel. Mais nous sommes revenus optimistes de notre séjour. Sur les réserves indiennes, comme celles des Lakotas, le bison pourrait être une alternative aux casinos, qui s'y sont développés jusque-là. Bien sûr, le pays ne recense qu'environ 350 000 de ces herbivores. Mais certaines personnalités passionnantes font bouger les lignes, comme Larry Bellitz. Ce descendant d'immigrés allemands, consultant sur le film «Danse avec les Loups», est le dernier Américain à concevoir des tipis en peau de bison comme on le faisait avant l'arrivée des pionniers. Il enseigne même cette technique à des Lakotas ! A l'époque de leurs ancêtres, tout était bon dans le bison, excepté les yeux : avec l'estomac, ils fabriquaient une outre ; et avec le pénis, un fouet pour leur cheval !

Comment travaille-t-on avec ce type d'animaux ?

Du haut de leurs 900 kilos en moyenne, les bisons sont vraiment impressionnants. Et quand un troupeau est au galop, il se fiche bien de savoir de ce qu'il y a devant lui. Donc souvent, ces images ont été prises à proximité de notre voiture, en priant qu'elle ne soit pas retournée par l'un de nos modèles ! En général, le bison évolue en solitaire, à l'exception de la saison des accouplements. Nos prises de vues ont d'ailleurs été toutes faites à cette époque, entre le début du printemps et la fin de l'été.

Quelle image marquante conserverez-vous de cette plongée sur la terre des bisons ?

A la tombée de la nuit, dans le Dakota du Sud, sous une forte pluie, nous étions seuls sur une route et tout à coup un troupeau l'a traversé. A cet instant, nous avons perçu toute la puissance des bisons. On ne pouvait rien faire. Juste attendre qu'ils aient fini de passer. C'était à la fois effrayant et merveilleux.

Propos recueillis par Jean-Christophe Servant

NOUVEL ÉVÉNEMENT!

SCALADA

MATER NATURA

**UN ÉVÉNEMENT EN PLEIN AIR,
GRATUIT ET UNIQUE EN EUROPE**

Du 5 juillet au 2 août 2014

L'ÉVÉNEMENT EN ANDORRE DU
CIRQUE DU SOLEIL®

Réservez votre billet gratuit sur : www.visitandorra.com

 **Andorre**

À FUKUSHIMA

la vie continue

Trois ans après la catastrophe nucléaire, nos reporters se sont rendus dans la «zone interdite», où le taux de radioactivité est le plus élevé. Loin d'être déserte, c'est un vaste chantier où se côtoient réfugiés, yakuzas et ouvriers de la décontamination.

PAR ALISSA DESCOTES-TOYOSAKI (TEXTE) ET JÉRÉMIE SOUTEVYRAT (PHOTOS)





A Namie, à moins de 10 km de la catastrophe, cet ancien employé de la centrale, Takashi Ando, 60 ans, a pu passer chez lui prier devant l'autel dédié aux ancêtres. Son quartier est en cours de décontamination et les habitants peuvent y revenir en journée. Le reste du temps, Takashi, qui fait partie des 160 000 réfugiés de Fukushima, vit dans un village de préfabriqués.

La centrale alimentait Tokyo en électricité, elle est désormais au cœur d'un périmètre ultracontaminé

A vingt et une heures trente, la ville de Soma dort déjà. Dans une ruelle sombre, Kazuaki Sato descend de sa Mercedes et pénètre dans le club Harlem. Depuis un an, ce yakuza a inscrit au programme un show de «pole-dance», histoire de redonner un peu de peps à cette tranquille bourgade japonaise qui vivait jusqu'alors de la pêche. Grosse montre, bedaine imposante, Sato, la quarantaine, est lui-même le cadet d'une famille de pêcheurs du coin. «Je suis le petit hors-la-loi !» dit-il en riant. Le Harlem, un club d'hôtesses que Sato a ouvert il y a huit ans, était quasi désert jusqu'en 2011. Mais depuis, la chance a tourné en sa faveur : Soma a gagné de nouveaux habitants.

Ce sont, pour beaucoup, des réfugiés et des ouvriers de la décontamination. Car la ville est située à quarante-cinq kilomètres au nord de la centrale nucléaire de Fukushima-Daiichi. Classé au niveau maximal de sept sur l'échelle internationale, le même degré de gravité que Tchernobyl en 1986, l'accident de Fukushima est survenu au lendemain d'un séisme de magnitude neuf suivi d'un tsunami géant, qui ont frappé le nord-est du Japon le 11 mars 2011. Bilan : 18 000 morts et 160 000 réfugiés. Ce jour-là, la maison de Sato a été emportée et la pêche a été interdite, sauf pour le ramassage de déchets en mer.

«Les gens ont besoin de bien dormir, de bien manger et de bien baiser !»

Avant le «three-one-one» (comme 3-11, «11 mars»), la centrale, une des vingt-cinq plus grandes au monde, alimentait Tokyo en électricité. La fusion partielle du cœur de trois de ses réacteurs a fait de la préfecture de Fukushima un synonyme de catastrophe nucléaire et de contamination radioactive. Pourtant, ce district de 1,3 million de kilomètres carrés a subi les retombées radioactives de manière très inégale. La «zone interdite», un périmètre de trente kilomètres tracé au lendemain de l'accident, est le reflet de cette «contamination en peau de léopard» qui s'étend autour de la centrale et bien au-delà, sur un couloir nord-ouest [voir carte]. Là, des milliers

d'ouvriers s'activent. Malgré le danger, travailleurs et anciens habitants transitent quotidiennement à l'intérieur du périmètre. Et, en marge, certains tirent même profit du désastre. A Soma, l'injection massive de main-d'œuvre et d'investissements a boosté l'économie parallèle, tenue traditionnellement par la pègre. Les yakuzas sont ainsi devenus des acteurs de premier plan de la reconstruction.

«On assiste à une bulle spéculative : hôtels, restaurants, Supérette, tout a augmenté à Soma !» s'exclame Minoru Isobe en avalant un verre de highball (whisky-soda). Comme monsieur Sato, il dépend de la Sumiyoshi-kai, la deuxième plus grosse organisation mafieuse du Japon. Assis autour d'une table en attendant le show, ses acolytes se réjouissent de ce boom. «Les réfugiés vont au restaurant à cause de l'étroitesse de leur logement, explique Minoru Isobe. Ils passent aussi leur temps libre dans les pachinkos [machines à sous]. Avec leurs indemnités, ils ont de l'argent à dépenser ! Le samedi, ce sont les ouvriers logés dans les hôtels qui sortent.» Un autre yakuza renchérit, pragmatique : «Les gens ont besoin de bien dormir, bien manger et bien baiser !»

Une dizaine d'hommes font leur entrée au Harlem, en jeans et baskets, les bras couverts de tatouages. Kojiro Suzuki, 28 ans, cheveux teints en blond, fait des allers-retours entre son logement provisoire et la centrale depuis fin 2012. Il travaillait comme vendeur sur la criée de Soma quand il a été emporté par la vague puis «recraché». «Un ami m'a contacté pour me proposer ce travail, raconte-t-il. Je gagne 20 000 yens (140 euros) par jour pour des travaux de réfection près des réacteurs 4, 5 et 6.» Comme lui, la majorité des ouvriers du nucléaire sont recrutés par la pègre selon un système pyramidal : au sommet, le gouvernement qui subventionne Tepco, l'opérateur électrique de Fukushima. Tepco injecte cet argent via des «zenekon» – mot créé à partir de l'anglais «general construction company» –, des géants du bâtiment qui sous-traitent à une trentaine d'entreprises agréées embauchant à leur tour en toute illégalité une main-d'œuvre non qualifiée, et expulsable sans assurance dès que les ●●●





Dans la zone des dix kilomètres autour de Fukushima 1, où tout retour est pour l'instant impossible, la nature reprend déjà ses droits, comme ici à Futaba.

Les réverbères ont été remis en service mais Tomioka est une ville fantôme où errent les sangliers en quête de nourriture.



Ukedo, l'ancien port de Namie, a été rayé de la carte par le tsunami qui a déferlé sur la côte nord-est du Japon le 11 mars 2011, causant la mort de 18 000 personnes.







La plupart des 160 000 réfugiés abandonnent petit à petit l'idée de rentrer chez eux

A Minami-Soma, dans ce village de préfabriqués, les déplacés de la zone interdite bénéficient tous du même confort sommaire : 15 m², une télévision et une kitchenette. Tepco, l'opérateur électrique de la centrale de Fukushima, verse aux victimes une compensation de 700 euros par mois et par personne pour préjudice moral.

Au check point, même les chiens passent au compteur Geiger

●●● hommes ont atteint la limite de cent millisieverts (mSv) pour cinq ans, le seuil légal d'exposition à la radioactivité pour un travailleur du nucléaire au Japon. «La formation dure une journée, explique Kojiro. Ensuite, on est lancé à l'intérieur sans rien comprendre. On apprend sur le tas mais on ne s'habitue jamais à ce genre de travail.»

Une hôtesse s'empresse de le resservir. Les lumières se tamisent, un colosse originaire du Congo-Kinshasa apparaît avec un micro et salue l'assemblée en japonais avant de céder la place à deux danseuses en string et chaussures à plate-forme fluo. Les yakuzas applaudissent et se lèvent d'un bond, emboîtant le pas au boss qui a décidé de repartir. A 4 000 yens (28 euros) l'heure avec boissons à volonté, la sortie au Harlem est un moyen de décompresser pour pas cher, à condition de ne pas s'éterniser. «On a du boulot avec la reconstruction, ce n'est pas comme tous ces gens dans les logements provisoires ! lance Isobe. Les réfugiés reçoivent des allocations tous les mois, et je vous assure qu'il y en a qui sont mieux lotis qu'avant. Ils ne demandent qu'à continuer à vivre comme ça.» Puis il disparaît dans la nuit.

Le gouvernement japonais envisage un possible retour des habitants à Namie vers 2017

Trois ans après la catastrophe, la zone sinistrée est un énorme chantier. Le gouvernement a investi onze milliards d'euros dans la décontamination : une tâche titanesque qui consiste à retirer vingt-neuf millions de mètres cubes de terre contaminée, que l'on amasse dans des sacs plastique stockés au

bord des routes et dans les champs. Malgré la mobilisation de milliers de «liquidateurs», ces ouvriers intervenant dans les cas extrêmes pour colmater les fuites de la centrale, le processus de contamination poursuit inexorablement son cours : 400 tonnes d'eau radioactive sont ainsi déversées quotidiennement dans l'océan Pacifique. A terre, de nombreuses personnes – y compris des enfants – sont toujours exposées à une radioactivité qui oscille entre 5 et 20 mSv par an, l'équivalent de la limite autorisée pour un travailleur du nucléaire en France. Pourtant, l'Etat japonais préconise le retour de tous les réfugiés, à plus ou moins long terme.

Sur les hauteurs de Soma, le blanc métallique des préfabriqués s'étire à perte de vue. Les sinistrés y sont regroupés selon leur région d'origine et bénéficient tous du même confort spartiate : quinze mètres carrés, un téléviseur, un frigo, une cuisinière. Le lotissement d'Onodai accueille quatre-vingt-treize ménages issus des zones situées à moins de dix kilomètres de la centrale. Mieko Konno est passée par dix-sept centres d'accueil avant d'arriver à Soma l'an dernier. Assise avec ses amies sur le tatami de la salle commune, cette grand-mère de 70 ans coud des petites poupées japonaises en patchwork. La vraie maison des Konno se trouve à Namie, dans la «zone de retour difficile», cernée par des montagnes où la radioactivité atteint plus de 50 mSv par an. «Je retourne chez moi une fois par mois, explique Mieko Konno. Je nettoie les crottes de souris, je passe l'aspirateur. Même si je ne peux plus y habiter, c'est le seul endroit où je me sens apaisée. Et puis il y a les ancêtres. Par devoir et respect pour eux, la maison doit toujours rester propre !» Le gouvernement envisage un possible retour à Namie vers 2017. Pour ceux qui refuseraient, aucune garantie de relogement. «Certains nous font sentir que nous sommes des privilégiés car nous, les habitants de la zone interdite, recevons une indemnité mensuelle, alors que les sinistrés des autres régions ne reçoivent rien», murmure madame Konno. La compensation pour dommage moral de Tepco est de 100 000 yens (700 euros) par mois et par personne. A Namie, la

A litate, un des villages les plus irradiés, des sacs remplis de terre radioactive s'empilent au bord de la route.



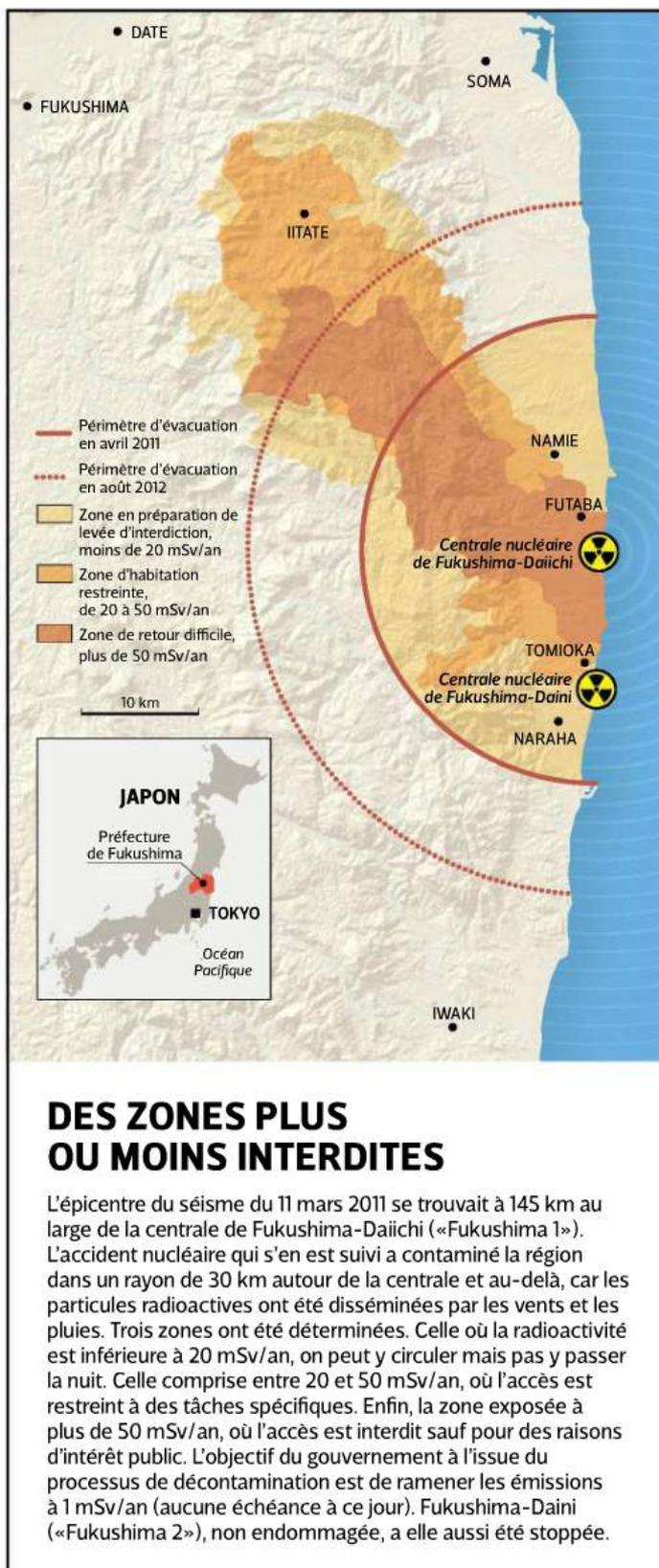
L'entreprise Taisei a embauché des ouvriers de tout le pays pour décontaminer terrains et habitations. Ils sont payés entre 85 et 100 euros par jour.



moitié des habitants ont été irradiés au lendemain de l'accident uniquement parce qu'ils avaient été évacués à l'aveuglette vers la zone nord-ouest de la centrale, la plus contaminée par les pluies radioactives. Un mois plus tard, ils ont appris que Tokyo avait été prévenu de l'évolution de la contamination par le système ultrarapide Speedi, mais n'en avait pas informé les autorités locales. En attendant un éventuel procès pour juger les responsables, madame Konno rêve de sa maison perdue.

«J'ai déjà perdu ma femme il y a quelques années, je ne voulais pas perdre mon teckel»

Ailleurs, certaines parties de la zone sinistrée s'en trouvent. Au sud de Soma, le barrage de Minami-Soma, qui coupait la ville en deux, a été levé en avril 2012. Dans le quartier d'Odaka, les toits effondrés sur la chaussée ont été retirés, les débris du séisme poussés sur le côté, les feux de circulation remis en service. La ville a désormais un aspect propre qui encourage quelques habitants à rouvrir leur commerce pendant la journée. Mais la nuit, elle redevient fantôme. Dix kilomètres plus loin, l'entrée de Namie reste, elle, barrée par un check point. Takashi Ando, un ancien habitant, montre son autorisation aux contrôleurs. Puis il sort de sa voiture, enfle sa combinaison, met son dosimètre autour du cou et remonte à bord aux côtés de son teckel. Au bout de quelques kilomètres, l'alarme de son compteur Geiger se met à sonner. L'écran affiche une radioactivité de deux microsieverts (μSv) par heure, un taux qui n'affole pas Ando. Il a travaillé à Fukushima 1 pendant vingt-cinq ans. Le jour de l'accident, il est rentré chez lui quand l'ordre d'évacuation a été donné, mais n'a pas entendu l'alerte au tsunami. Sans télé ni radio ni aucun moyen de communication, Takashi Ando est resté coupé du monde pendant une semaine, se nourrissant de boîtes de conserve. La ville était plongée dans le noir. Tous les habitants avaient été évacués mais Ando attendait de trouver de l'essence pour pouvoir partir. «Les centres de refuge n'acceptaient pas les animaux. J'ai déjà perdu ma femme il y a quelques années, je ne voulais pas perdre mon chien», explique-t-il en souriant de sa bouche édentée. Depuis, cet homme de 60 ans vit des indemnités de Tepco dans un préfabriqué de Soma avec son chien. Sa maison, perchée sur les hauteurs de Namie, est située dans la «zone d'habitation limitée», où les habitants peuvent revenir uniquement durant la journée. A l'intérieur, tout est resté tel quel : la télé neuve, le salon. Takashi Ando se penche pour ramasser une souris prise au piège, tourne en rond. C'est ce qu'il fait quand il vient ici : jeter les souris mortes et repartir. Il a renoncé à s'occuper de son jardin car un sanglier défonce régulièrement la terre devant la véranda. De retour au check point, même son chien se fait passer au compteur Geiger. Monsieur Ando a un autocollant pour handicapé sur son pare-brise. «Un an après l'accident, j'ai commencé à avoir de brusques pertes ●●●







Les yakuzas, mafieux japonais, œuvrent activement à la décontamination

Certains des hommes réunis ici, dans un bureau de leur entreprise à Soma, sont des yakuzas ou ex-yakuzas. Comme eux, de nombreux ouvriers qui travaillent dans la zone interdite ont été recrutés par la mafia japonaise selon un système pyramidal financé au sommet... par l'Etat.



Désœuvrés, de nombreux réfugiés installés dans les logements provisoires de Soma, à 45 km au nord de la centrale de Fukushima, tuent le temps en jouant dans les pachinkos (machines à sous). La plupart ont perdu leur emploi.

«La vie est courte maintenant, pourquoi perdre

Pour égayer le quotidien des réfugiés, des bénévoles préparent du «mochi» (pâte de riz gluant) dans un village de préfabriqués de Minami-Soma. Au Japon, cette préparation est souvent consommée à l'occasion de fêtes comme le nouvel an.





Takashi Ando (à droite) passe le contrôle à la sortie de Namie, la ville où se trouve sa maison et où il a pu se rendre en journée. Il est passé au compteur Geiger et l'appareil qu'il porte autour du cou mesure la dose de radioactivité à laquelle il a été exposé.

son temps dans ces logements de malheur ?»

A Iitate, face à l'ancienne mairie, cet appareil affiche en temps réel le taux de radioactivité dans l'atmosphère. Cependant, placé à un endroit qui a été décontaminé, il n'indique pas forcément le niveau réel de contamination du quartier dans son ensemble.





Les monts Ryozen (montagnes de l'Esprit), dans la région d'Iitate, font partie des zones les plus irradiées. Il est impossible de décontaminer la forêt, d'autant que les pluies ramènent sans cesse au sol les particules radioactives.

●●● de connaissance, jusqu'à quarante fois par jour, raconte-t-il. Je suis allé voir plusieurs médecins, mais ils n'en ont jamais établi la cause.» Son quartier est en train d'être décontaminé et passera un jour ou l'autre en «zone en préparation de levée d'interdiction d'évacuation». Ce jour-là, il perdra ses indemnités. Il ne lui restera plus qu'à rentrer à Namie ou à quitter la ville par ses propres moyens.

Masami Yoshizawa, lui, n'est jamais parti. «Le logement provisoire, c'est la mort à petit feu !» lance-t-il, l'œil brillant. D'une rare ténacité, cet éleveur est le seul habitant de Namie à être resté. Depuis, son choix a motivé d'autres fermiers à revenir. «Treize fermes survivent actuellement dans la région.» Il a rebaptisé la sienne «La ferme de l'espoir». A l'entrée, un crâne de vache et une pancarte sur laquelle on peut lire : «Déterminé jusqu'à la mort.» Son histoire est connue de tous les médias japonais : le 12 mars, depuis sa véranda, il a vu en direct les explosions de Fukushima-Daiichi. Le 14, alors que tout Namie était évacué, il a juré de faire payer Tepco pour ses crimes. «J'ai pris exemple sur les forces d'autodéfense [nom officiel de l'armée japonaise, ndlr] qui sont entrées dans la zone pour sauver des vies, raconte Masami Yoshizawa. Tout le monde a fui, sauf eux. Je me suis dit que je devais faire la même chose : rester et sauver mes vaches.» Sur son

cheptel, environ 1 500 vaches sont mortes de faim dans leurs enclos, 1 500 autres ont été éliminées sur ordre préfectoral. «Je me suis battu contre l'euthanasie de mes bêtes. Il m'en reste 360. Elles ont été irradiées et ne sont plus «consommables» mais est-ce une raison pour les tuer ? Il faut au contraire les laisser vivre car elles sont les preuves vivantes de la catastrophe de Fukushima.» Sans aide de l'Etat, il nourrit ses vaches grâce à des dons individuels. Trois ans après, ses craintes se sont confirmées. Ni les demandes d'évacuation pour les enfants, ni les demandes d'indemnités pour permettre aux réfugiés de racheter une terre ailleurs n'ont abouti. Il en a conclu qu'il valait mieux que les adultes reviennent habiter dans la zone plutôt que de se morfondre dans des préfabriqués. «J'ai 59 ans. La vie est courte maintenant, pourquoi perdre son temps et son moral dans ces logements de malheur ? se demande-t-il. Je préfère encore la radioactivité à cette inertie qui ne peut mener qu'au suicide.»

Armés de chiffons et balais, les ouvriers lavent, poncent, ratissent toits, portes et jardins

Au-delà de Namie, en remontant vers la ville de Fukushima, la zone interdite s'étend dans les montagnes des Ryozen, les plus contaminées de la préfecture. Partout, les mêmes villages déserts où s'alignent, le long de la route, les sacs noirs remplis de terre. Dans le bourg d'Iitate, 6 000 habitants ont vécu pendant un mois après l'accident dans une radioactivité équivalente à la zone autour de la centrale avant d'être évacués, car le village se trouvait à l'extérieur du périmètre de confinement. L'entreprise de construction Taisei, une des plus grosses du pays, y a déployé 1 000 ouvriers. Des équipes de cinq à six hommes travaillent tous les jours d'arrache-pied. De vieilles faces burinées côtoient des têtes juvéniles aux cheveux teints. Ils sont venus de partout au Japon, Hokkaido, Osaka, Kumamoto, attirés par les petites annonces promettant un jour de congé par semaine, un logement avec trois repas compris, pas de qualifications requises si ce n'est être en bonne santé et avoir entre 19 et 70 ans, pour un salaire journalier de 12 000 à 14 000 yens (85 à 100 euros). «Certains sous-traitants distribuent une prime de risques journalière de 10 000 yens», précise Hideki Onizawa, un chef d'équipe. Un système informatique calcule matin et soir le taux de césium 137 accumulé dans les dosimètres des ouvriers. La limite d'exposition est de 20 mSv par an. Au-delà, on est viré. Armés de pelles, de chiffons et de balais, les ouvriers grattent, lavent, poncent les toits, les portes, les jardins. Même le flanc des montagnes est ratissé puis remplacé par de la terre importée. Les poussières radioactives s'engouffrent partout, sous les masques, les casques et les gants. «On décontamine jusqu'à un certain point mais il n'y a pas de seuil minimum à atteindre, précise Hideki Onizawa. C'est le ministère de l'Environnement qui inspecte le travail.» Un ancien habitant regarde le spectacle de chez lui ●●●

Eleveur à Namie, Masami Yoshizawa se bat contre l'euthanasie de ses vaches



PASSEZ AUVERT

GREENCAB

Des taxis hybrides pour des déplacements plus silencieux et moins polluants.

Parce que nous nous attachons aux conséquences environnementales de notre activité, nous vous offrons la possibilité de réserver votre taxi hybride. Ce service plus écologique est assuré par la plus grande flotte de taxis hybrides d'Europe, reconnus pour leur très faible taux d'émission de CO₂.





Dans le quartier de Shibuya, à Tokyo, Masami Yoshizawa, habitant de la zone interdite, vient régulièrement haranguer les passants.

TOKYO IMPLIQUÉE MAIS PEU SOLIDAIRE

Avant, la région fertile de Fukushima, «l'île de la bonne fortune» en japonais, approvisionnait Tokyo en poissons, fruits et légumes. Depuis la catastrophe, certains produits étiquetés Fukushima, comme le riz, ont été retirés du marché. Mais les habitants ne prêtent plus guère attention à la provenance des aliments, et n'écourent plus les discours indignés de Masami Yoshizawa (ci-dessus) à Shibuya : «Il y a trois ans, ce carrefour était plongé dans le noir car Fukushima-Daiichi était en train d'exploser, rappelle-t-il. Tokyo continue d'être éclairée grâce à notre centrale thermique. Pourtant, on nous a abandonnés !» Aujourd'hui, le Japon fonctionne sans nucléaire, important massivement du combustible fossile. D'après un sondage de 2013 (NHK), 76 % des Japonais seraient favorables à un démantèlement des centrales.

●●● d'un air désabusé. Sa maison a été jugée apte à être réhabilitée en journée. «Mais la gouttière est à 20 μ Sv par heure», rit-il. C'est pourtant énorme. La décontamination donne lieu à un dialogue de sourds entre habitants et autorités. «Imaginez votre quotidien dans une maison où seul l'intérieur est sûr mais où tous les alentours sont contaminés. Ne pas tenir compte du "droit de migration" de chaque citoyen est un non-sens», estime Wataru Iwata, qui dirige le CRMS, un réseau citoyen de stations de mesure de la radioactivité créé en 2011. Pour lui, le choix de revenir dans la zone interdite doit dépendre des habitants qui, sur la base d'une connaissance scientifique suffisante, sont capables de juger par eux-mêmes si le risque peut être pris ou pas. «Ce n'est pas à des organismes comme l'AIEA (Agence internationale de l'énergie atomique) de décider si le seuil de 20 mSv par an est acceptable ou non», lance-t-il. Au ministère de l'Environnement, on rétorque que tout est sous contrôle : «Sur les onze communes du périmètre évacué des vingt kilomètres, deux ont

déjà officiellement levé leur ordre d'évacuation», dit Yoshie Osawa, du bureau de la Décontamination. Mais les candidats au retour ne se bousculent pas.

Dans l'agglomération voisine de Date, les habitants ont eu plus de chance. Des agriculteurs ont même repris la production de kakis séchés. Faisant fi des découpages administratifs, les particules se sont en effet éparpillées, polluant des zones à l'extérieur de la préfecture de Fukushima et en épargnant d'autres à l'intérieur. Après l'accident, la culture des kakis avait été stoppée avant de reprendre dans une ferme expérimentale. Les experts ont analysé que le taux de césium 137 dans le kaki pouvaient augmenter de quatre à cinq fois après son séchage, mais que si on laissait le fruit mûrir, cette teneur baissait. Le financement d'un appareil de mesure spécialement conçu pour le kaki a permis la levée de l'interdiction. Sans grand espoir de les vendre. Malgré des contrôles drastiques et une norme deux fois plus sévère que le seul officiel pour l'alimentation (100 becquerels par kilo), tout produit étiqueté «Fukushima» est condamné d'avance.

A quelques centaines de mètres, on aperçoit les néons d'une station-service qui vient de rouvrir

Le soir tombe sur le check point qui bloque l'entrée du périmètre strictement interdit de la centrale de Fukushima-Daiichi. Les contrôleurs vérifient scrupuleusement chaque véhicule. Des dizaines de voitures s'agglutinent sur la nationale 6. A bord, les travailleurs qui vont pointer à la centrale, sous-traitants, employés de Tepco, ingénieurs. De l'autre côté du barrage, le même embouteillage avec ceux qui sortent de cet enfer et doivent retraverser une zone contaminée avant de rentrer chez eux. Le retrait des barres de combustible usagé a commencé en novembre dernier dans le réacteur 4, première phase de démantèlement de la centrale. L'opération devrait durer quarante ans, selon Tepco. Chaque barre de 300 kilos est extraite à l'aide de grues et d'ouvriers qui se relaient toutes les deux heures par 45 °C.

Sur la côte dévastée par le tsunami, maintenant plongée dans la nuit, à dix kilomètres de la centrale, la ville de Tomioka dort. Les lampadaires éclairent à nouveau mais pour projeter le spectacle de rues aux habitations fracassées, éventrées par la vague de neuf mètres qui a emporté les habitants. Dans le silence entrecoupé de grincements de tôles et de légers grésillements de notre compteur Geiger, deux sangliers surgissent. Ils pénètrent dans une maison, d'autres se roulent dans le jardin, se frottent le derrière sur une voiture en grognant, tandis que de l'intérieur parviennent des fracas de vaisselle. A quelques centaines de mètres, on aperçoit les néons d'une station-service qui vient de rouvrir. La zone interdite s'efface. On se demande pourtant si l'homme ne devrait pas en rester là et laisser le sanglier reprendre ses droits sur la terre ravagée de Fukushima. ■

Alissa Descotes-Toyosaki

ACHETER SON MAGAZINE NE SERA PLUS UNE AVENTURE !



L'APPLICATION POUR :

- Explorer l'offre presse magazine
- Découvrir les couvertures, les sommaires...
- Être alerté dès la parution de votre titre préféré
- Géolocaliser le point de vente le plus proche où le titre est disponible
appeler directement le point de vente, connaître ses horaires



À TÉLÉCHARGER
DÈS LE

2
JUIN

presstalis



TÉLÉCHARGEZ-LA DÈS MAINTENANT
SUR VOTRE SMARTPHONE

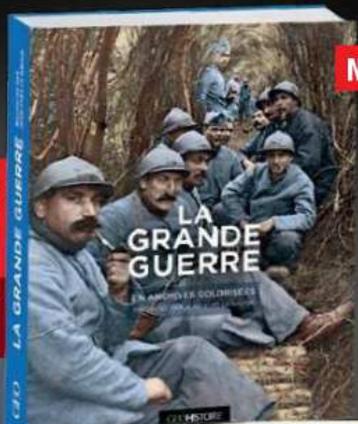
Disponible sur iPhone
App Store

Disponible sur
Google play

GEO

ÉDITIONS

DÉCOUVREZ NOTRE Tarifs privilégiés



NOUVEAUTÉ

Prix abonnés

47€*
45

Prix non abonnés

49€
95

LA GRANDE GUERRE

avec des clichés d'époque colorisés !

Retrouvez le quotidien de la guerre de 1914-1918, grâce à près de 500 photographies d'archive colorisées. Souvent prises par les soldats eux-mêmes, elles sont le témoignage poignant et intimiste de la vie des poilus. Jean-Yves Le Naour, spécialiste reconnu de la première guerre mondiale, vous raconte à force d'anecdotes captivantes la grande et la petite histoire de ce conflit.

Des repères chronologiques très précis vous permettent de mieux comprendre le déroulement des opérations et les grandes étapes de cette période historique.

Editions GEO Histoire • Auteur : Jean-Yves Le Naour • Beau livre de 512 pages

• Format 26 x 30,5 cm • Réf. : 12900

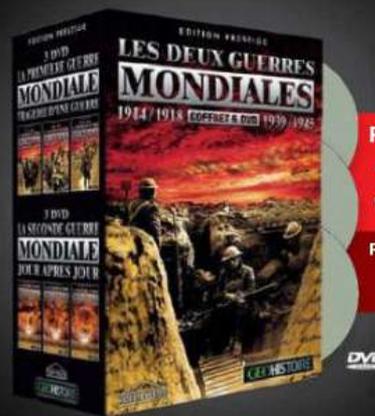


LE COFFRET EXCEPTIONNEL 6 DVD première & seconde guerres mondiales

Ce coffret de 6 DVD exceptionnels vous permet de revivre deux moments clés de l'Histoire en images, à la veille des commémorations du centenaire de la première guerre mondiale.

- Des films d'archive extraordinaires
- La caution de GEO HISTOIRE, un magazine de référence
- Plus de 7 heures d'images rares
- Des thèmes fondamentaux pour mieux comprendre notre monde
- Indispensable pour tous, amateurs d'histoire ou passionnés !

Editions GEO Histoire • Réf. : 12517



Prix abonnés

35€
96

Prix non abonnés

44€
95

IDÉE CADEAU



Prix abonnés

28€*
45

Prix non abonnés

29€
90

SOMMETS MYTHIQUES

Partez sur les routes
emblématiques du cyclisme !

Découvrez grâce à des très belles photographies, les 50 plus grands sommets de l'histoire du cyclisme européen. Pour chaque col, retrouvez le récit des ascensions mythiques, des cartes topographiques et des informations techniques pour relever le défi et monter ces sommets !

Edition GEO • Auteurs : Daniel Friebe et Pete Goding • Couverture cartonnée • Format 29 x 25 cm

• 224 pages • Réf. : 12714

SÉLECTION DU MOIS ! pour nos abonnés !

LES CARNETS DU DR JEAN-MICHEL COHEN

le plaisir de bien manger sans
vous priver !

Dans ce **coffret inédit de 11 ouvrages**, retrouvez une multitude de recettes saines et délicieuses, des menus équilibrés, des conseils et astuces nutrition pour varier les plaisirs !

Ce coffret contient 11 livres + 2 cadeaux surprise !

Chaque livre : Format 18,3 x 25,7 cm / 80 pages • Réf. : 12863

Prix abonnés
45€_{,95}
-20% de réduction
Prix non abonnés
57€_{,89}



Prix abonnés
18€_{,95}
Prix non abonnés
19€_{,95}

LES IMPRESSIONNISTES

Près de 200 pages pour voir
l'art autrement

Magnifiquement illustré, ce livre décrypte la peinture de Monet, Renoir, Sisley, Pissaro et leurs contemporains. Ces peintres fous de lumière et de couleurs, adeptes de la peinture en plein air, ont su montrer la réalité immédiate par leurs coups de pinceaux vifs et vibrants.

Edition GEO Art • Livre broché • Format : 21,4 x 27 cm • 196 pages • Réf. : 12982

COMMANDEZ DÈS AUJOURD'HUI !

À découper ou à photocopier et à retourner à :
Les Éditions GEO - 62069 Arras Cedex 9

Mes coordonnées : Monsieur Madame Mademoiselle

G#0534V

Nom _____

Prénom _____

N° et rue _____

Code postal _____ Ville _____

E-mail _____ @ _____

Je règle par chèque ci-joint à l'ordre de GEO.

Je règle par carte bancaire Visa Mastercard

_____ Date de validité _____

Code de sécurité _____

(les 3 derniers chiffres au verso de votre carte afin de sécuriser votre paiement)

Signature : _____

Comment profiter des tarifs privilégiés ?

- Je suis déjà abonné(e) au magazine GEO et je profite automatiquement des tarifs privilégiés.
- Je m'abonne et je profite immédiatement des réductions réservées aux abonnés. J'ajoute au montant de ma commande **49,90 €** (1 an/12 numéros).
- Je ne suis pas abonné(e) et je règle donc mes achats au prix non-abonnés.

Nom de l'ouvrage	Réf.	Qté.	Prix unitaire en €	Total en €
Coffret Les carnets du Dr Jean-Michel Cohen	12863			
Livre Sommets mythiques	12714			
Coffret 6 DVD Guerres mondiales	12517			
Livre La Grande Guerre	12900			
Livre Les Impressionnistes	12982			

Participation aux frais d'envoi**

+ 5,95 €

Je m'abonne à GEO aujourd'hui (1 an - 12 numéros)

+ 49,90 €

** Au-delà de 5 articles ou pour toute demande spéciale, nous consulter au 0 811 23 22 21 (prix d'un appel local) afin d'assurer une livraison optimale et garantie de votre commande.

Total général en € :

Offre valable en France métropolitaine jusqu'au 30/09/2014, dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles. Délai de livraison sous 10 jours, sinon maximum de 6 semaines. Si, par extraordinaire, votre produit vous arrivait endommagé ou ne vous apportait pas entière satisfaction, vous disposez d'un délai de 15 jours à compter de la réception de votre commande afin de nous retourner le produit qui ne vous conviendrait pas, dans son emballage d'origine. Selon votre souhait, il vous sera remplacé ou remboursé sans discussion. 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 sous-traitants pour la gestion de votre commande. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre . Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MEDIA.

* La loi ne nous autorise pas à accorder une remise supérieure à 5 % sur ces produits



Photos: Xavier Lambours / Signatures

5

Les Auvergnats

L'identité auvergnate ? Elle coule dans les vallées sauvages du Cantal et imprègne le Velay aux airs toscans. Elle jaillit dans les villes d'eaux et parcourt les chemins de la chaîne des Puys. Elle fait naître une cité du futur et revitalise le théâtre de rue. Nos reporters ont découvert des habitants jaloux de leurs bonheurs simples et bien dans leur époque.

PAR SÉBASTIEN DESURMONT (TEXTE)
ET XAVIER LAMBOURS (PHOTOS)

La coutellerie de Thiers, qui existe depuis le XIII^e siècle, est l'un des emblèmes du savoir-faire auvergnat. Ici, les « fines lames » de l'Atelier 1515 : Manu Laplace (à d.), accompagné de Jérôme (au centre) et Pascal (à g.), ses coéquipiers.

«Elle est allergique au monde moderne», dit-on de la **salers**. Pour la traite, prévoir trois fois plus de temps qu'avec d'autres vaches

A Collandres, sur les hauteurs du Cantal, la famille Taillé veille sur son troupeau. Epais pelage acajou, cornes élancées et caractère bien trempé, la salers (prononcer «salaire») est la laitière sacrée de l'Auvergne. Si bien que son nom sert de dénominateur commun à plusieurs fiertés locales. Il désigne à la fois l'un des plus beaux villages de la vallée de la Maronne, un apéritif à base de gentiane, une viande savoureuse... et le fromage-roi du pâturage, inventé il y a 2 000 ans, et que l'on fabrique entre le 15 avril et le 15 novembre quand les vaches se nourrissent d'herbe fraîche.







«L'or blanc» est ici objet de vénération depuis l'Antiquité. On afflue encore





aujourd'hui dans les thermes de Vichy, transformés en temples du bien-être



Dans l'ancien Vici Aquis Calidis («village des eaux chaudes»), l'eau et ses vertus curatives sont restées une affaire sérieuse. Les édifices Second Empire et Belle Epoque de Vichy racontent un temps où le monde entier venait boire à la source des Célestins (en b.) avant de se montrer en grande tenue à l'opéra (en h.). Si la station thermale n'accueille plus que 15 000 curistes par an, elle s'est reconvertie avec succès dans le tourisme du bien-être et de la remise en forme.

«L'Auvergnat n'est pas une orchidée de salon», écrivait Alexandre Vialatte. Un **caractère âpre** qui trouve ses racines dans le paysage

Une flaque ovale enchâssée entre des cratères pelés et des éminences chauves : le lac du Guéry est l'un des innombrables plans d'eau nés du volcanisme, lieu fascinant en toute saison, avec ses 26 hectares d'eau sombre et ses grandes profondeurs (jusqu'à 16 mètres). A 1244 mètres d'altitude au cœur des monts Dore (Puy-de-Dôme), le lac est le rendez-vous des amateurs de truites, de brochets et de féras. En hiver, on y pratique même la pêche «blanche», dite «au trou», en perçant une couche de glace de trente centimètres pour y faire passer les lignes. Comme les Inuits !





Les Cantaliens savent oublier leur image campagnarde. L'été, Aurillac devient la capitale mondiale des **bateleurs**

Il fallait oser, Aurillac l'a fait. Depuis 1986, la très champêtre préfecture du Cantal change de visage au mois d'août, quatre jours durant, pour proposer une programmation des plus débridées avec le Festival international du théâtre de rue. Parades, chars et spectacles envahissent les ruelles et les places pour le plus grand bonheur des 30 000 spectateurs réunis chaque jour. Une cinquantaine de compagnies françaises et étrangères, comme ici l'an passé la troupe Oposito avec son spectacle «Kori Kori», viennent présenter leurs dernières productions.









Saint-nectaire, fourme, cantal, bleu... L'affinage du **fromage**, art de la lenteur, en dit long sur une autre qualité locale : l'opiniâtreté

Dans les monts du Forez, la fourme de Montbrison est un trait d'union entre Clermont-Ferrand et Saint-Etienne, sa zone d'appellation d'origine s'étendant de part et d'autre des frontières du Puy-de-Dôme et de la Loire. Sa fabrication remonte au temps des Arvernes, tribu gauloise qui s'opposa à César, et use des mêmes traditions que les autres productions du cru : maintien des pâturages, prédominance du lait cru, affinage millimétré. Des valeurs qu'Hubert Tarit, dans sa fromagerie des Hautes Chaumes à Sauvain (Loire), perpétue dans l'espoir de sauver de l'anonymat ce régal devenu rare sur les étales.

Dans le ciel azur, d'immenses grues croisent le fer comme dans un combat d'escrime géant. Dissimulé derrière des palissades, le chantier est impressionnant. Pas de doute, Bibendum ne s'est pas dégonflé. Ce temple de la recherche pour le XXI^e siècle qu'il annonçait depuis quelques années, le roi du pneumatique a fini par le lancer. A quelques minutes du centre-ville, sur son site de Ladoux, Michelin, la seule multinationale du CAC 40 dont le siège se situe encore en région, a posé cet hiver la première pierre d'Urbalad, un complexe futuriste dont la construction s'étalera jusqu'en 2018. Lignes acérées et verrières cyclo-péennes, ce grand geste architectural occupera 67 000 mètres carrés, ce qui en fera le plus vaste bâtiment d'Auvergne. Des bureaux d'études et des laboratoires pour réinventer la roue, mais aussi une ville dans la ville, avec sa salle mul-

Plaine céréalière,
bocages, vignes et forêts
profuses, l'Auvergne n'a
pas volé sa réputation
de **thébaïde bucolique**

timédia de 250 places, son gymnase, sa boulangerie et ses nombreux services de conciergerie. Le tout pour attirer les scientifiques et les ingénieurs les plus pointus. A terme, ce sont 2 000 personnes qui pourraient ainsi s'installer, avec leur famille, dans la capitale auvergnate.

Ce qu'ils découvriront ? «Le nouveau monde, tout simplement», répond, sans rire, Jean Pinard. Ce fin connaisseur de la région sait de quoi il parle... Sa conversion fut exemplaire. Ancien kayakiste de haut niveau devenu gourou du marketing touristique, il arriva de son Var ensoleillé par un matin glacial de 1999 avec, comme tout le monde, «des préjugés plein les valises». Sa mission professionnelle dans le Massif central devait être de courte durée. Mais il n'est jamais reparti. Femme et enfants l'ont rejoint. Pour une bouchée de pain, la petite famille a dégotté une belle maison à retaper sur les hauteurs clermontoises. Des bonheurs simples, la vie pas chère, l'harmonie des collines bossuées, la chlorophylle toute l'année, l'eau pure qui sourd des rochers noirs...

Le créateur du «jus le plus cool d'Europe» s'inspire de sa terre

«Un grand bond en avant en matière de qualité de vie, se souvient Jean Pinard. Soudain, nous avons constaté qu'il restait un coin béni en France, sans pollution ni promiscuité, où les élèves ne sont que seize par classe, où l'on peut se détendre dans une piscine thermale le samedi matin, assister à un match de rugby l'après-midi, enchaîner le soir avec un concert de rock, puis passer son dimanche en famille à skier ou à randonner dans la chaîne des Puys. Le tout, à moins d'une heure en voiture.» Résultat, à 49 ans, après avoir roulé sa bosse à travers le monde, notre néo-Auvergnat s'est trouvé un nouveau boulot. Pour le compte du Conseil régional, il s'occupe de restaurer l'image de sa terre d'adoption.

Un sacré défi. L'ancienne terre des Arvernes, tribu qui y prospéra à partir de 500 avant notre ère, a beau être la patrie de Vercingétorix, le premier héros Gaulois, elle est restée «un meuble pauvre que

la France a relégué longtemps dans sa mansarde», comme l'écrivait Alexandre Vialatte, autre Auvergnat d'adoption. Posée à la frontière des langues d'oïl et d'oc, à l'écart des axes de circulation, l'Auvergne, citadelle du milieu, a gardé ses mystères. Qui sait par exemple sa diversité ? On lui connaît des montagnes rondes et des cratères chauves nés d'un volcanisme à la retraite depuis des millénaires, des eaux minérales avec ou sans bulles et des jaillissements à haut degré dont les Romains célébraient déjà les bienfaits, mais pour le reste, on ignore tout de ses vignes, de son immense plaine céréalière, de ses forêts profuses, de ses bocages, de ses airs déjà toscans quand la route serpente vers le Velay. Quatre départements (Allier, Puy-de-Dôme, Cantal, Haute-Loire) occupés à 60 % par l'agriculture, des odeurs de vieux temps et d'humus, le titre de plus vaste pâturage de France, avec 1,1 million d'hectares de prairies : l'Auvergne n'a pas volé sa réputation de thébaïde bucolique. Mais pour attirer l'attention, il y a mieux. Ce bout du monde au centre de France, il fallait d'urgence redessiner les contours. Un an durant, Jean Pinard s'est donc entouré de spécialistes de la communication, d'historiens, de géographes et de sociologues. Ils ont planché sur les secrets de ces paysages, fouillé les manières de vivre. «C'est parce qu'ici rien n'a changé que ça change tout», fut le verdict. «En Auvergne, l'avenir aura du sens, résume l'amoureux du pays. C'est une évidence, la région a gardé quelque chose de rare : elle a su se prémunir des excès de la modernité.» De cette conviction est né, fin 2011, un nouveau concept nommé «Auvergne Nouveau Monde». Une appellation volontairement provocatrice, portée par toute la région comme un mantra, placardée partout, à l'aéroport de Clermont-Ferrand, sur les prospectus, dans les offices de tourisme. Une reven-

dication. Celle d'un donjon qui résiste vaillamment aux sirènes envoûtantes de la «branchitude» pour garder ses savoir-vivre.

Ce n'est pas qu'une posture. «L'authenticité des rapports humains, le sens de la solidarité dans les villages, l'épicurisme terrien restent des traits de caractère installés dans l'inconscient collectif», confirme Marie-Claire Ricard, historienne d'art et auteure d'une dizaine d'ouvrages sur la région, dont un passionnant «Auvergne pour les nuls» (éd. First). Dans la zone la plus sûre de France, les futurs ingénieurs de chez Michelin découvriront aussi que la sérénité fait partie de l'air ambiant. Tout comme le droit au lâcher-prise. A Moulins ou Volvic, à Aurillac, au Puy-en-Velay, et même à Clermont-Ferrand, les agglomérations sont à taille humaine. Les «banlieues» ne sont que prairies, lacs, bois, sentiers et autres promontoires vertigineux d'où s'élancent les parapentistes. La densité moyenne n'excède guère, selon l'Insee, les cinquante-deux personnes par kilomètre carré, moitié moins qu'au plan national.

C'est là le plus bel atout de ce paradis vert, autant que sa grande faiblesse tant il manque de jeunes diplômés pour alimenter son développement. Depuis deux ans, l'opération «New Deal en Auvergne», imaginée par l'agence régionale de Développement des territoires d'Auvergne, cherche à mettre en relation des demandeurs d'emploi et des entreprises locales. Une fois son job en poche, le pionnier prêt à venir tenter sa chance ici bénéficie de la prise en charge des trois premiers mois de son loyer (à hauteur de 500 euros mensuels).

Même le perchiste Renaud Lavillenie y est allé de son couplet. Lorsqu'en février dernier, auréolé de son record mondial, il est revenu dans la région où il s'entraîne et vit depuis 2009, le champion l'a dit haut et fort : «C'est l'Auvergne qui me fait gagner.» «Pour nous, c'est une façon de rappeler que nous avons le sens de l'accueil», renchérit Claudine Dozorme. Elue «Auvergnate de l'année», la patronne d'une des coutelleries thernoises les plus actives à l'export

est devenue, à l'instar de quelque 300 autres entrepreneurs locaux, une ambassadrice enthousiaste de cette révolution : «Il était urgent que chacun sache qu'ici ce n'est plus le bout du monde. Certes, nous n'avons toujours pas le TGV et certaines vallées du Cantal sont isolées, mais la région se situe à moins de quatre heures de route de 80 % du territoire français».

A quelques pas des flèches noires de la cathédrale de Clermont-Ferrand se trouve la boutique du «nez» Pierre Guillaume dont les deux marques, Parfumerie Générale et Huitième Art Parfum illustrent, elles aussi, ce changement d'image. Murs anthracite façon coulée de lave, présentoirs au garde-à-vous, l'endroit est à peine plus spacieux qu'une boîte à gants. Qu'importe, c'est ici, et pas ailleurs, que ce parfumeur de 38 ans reçoit toute l'année des dizaines de visiteurs du monde entier dans l'espoir d'obtenir le droit de revendre ses précieuses senteurs. «C'est non négociable, s'ils veulent travailler avec moi, ils doivent faire le déplacement», insiste celui qui est au monde feutré de la parfumerie ce que le chanteur Jean-Louis Murat, lui aussi farouchement attaché à son éden auvergnat, est à l'industrie du disque. Ainsi quand, en 2002, Chandler Burr, célèbre critique de parfum du «New York Times», qualifia son premier jus de «plus cool des fragrances européennes», le jeune Pierre Guillaume se retrouva pris dans le tourbillon du succès planétaire. Ses flacons s'arrachèrent soudain à New York, Londres, Madrid ou Moscou. Pourtant, il n'a jamais cédé à l'appel du large. «Ma dernière création évoque l'eau glacée du lac Pavin, l'un des coins les plus magiques que je connaisse en Auvergne, mais si je reste, ce n'est pas pour l'inspiration, précise-t-il. C'est d'abord un choix stratégique : ici, on a gardé la culture du travail bien fait.» En témoigne la persis-



Les flèches sombres de la cathédrale de Clermont-Ferrand symbolisent l'ambiance de la «ville noire», construite en grande partie à partir de la pierre volcanique des alentours, la trachy-andésite.

tance de cet art coutelier présent à Thiers depuis le XIII^e siècle. Il représente encore 70 % de la production française, fait toujours vivre un millier de personnes. Certains as de la forge, tels Henri Viallon ou David Ponson, sont reconnus jusqu'au Japon. Des PME familiales comme celle de Claudine Dozorme ont su se renouveler en faisant appel aux meilleurs designers pour se distinguer du tout-venant asiatique. Emblématique aussi, les ateliers liés à l'industrie du luxe : de la maroquinerie aux parapluies, Vuitton, Hermès ou Chanel fabriquent à l'abri des volcans quantités de produits.

Pour le créateur Pierre Guillaume, la plus grande injustice faite aux Auvergnats reste celle qui leur attribue une vie culturelle moribonde. «C'est oublier notre Frac (Fonds régional d'art contemporain) très actif, ou la Comédie de Clermont-Ferrand, dont la réputation en matière de théâtre et ●●●

«Les gens d'ici sont de grands **modestes**... Ils préfèrent se déprécier eux-mêmes plutôt que de pécher par vanité»

●●● de danse, n'est plus à faire», tempête-t-il. La culture ouvrière liée à Michelin n'y est pas pour rien : aujourd'hui, la capitale auvergnate est devenue la nouvelle place forte du rock en France, devant Rennes et Bordeaux, avec quelque 600 groupes répertoriés et une salle mythique, la Coopérative de mai, où les pointures se produisent. Même Aurillac a su se défaire de sa réputation de préfecture de campagne. Depuis 1986, la petite cité cantalienne accueille le très débridé Festival international de théâtre de rue, dont la notoriété ne faiblit pas, avec, l'été dernier, plus de 30000 festivaliers.

Quelle évolution ! A l'abri de ses villages au mutisme implacable, l'Auvergne fut longtemps la première persuadée qu'elle ne pouvait tirer grand-chose de sa situation sinon, dixit Vialatte, «des ministres, des fromages et des volcans». «Les gens d'ici en ont gardé une grande modestie, analyse Matthieu Piganiol, 38 ans, patron de la marque éponyme de parapluies aurillacois [voir encadré]. Au point qu'ils préfèrent parfois se déprécier eux-mêmes plutôt que de donner l'impression qu'ils pêchent par vanité.» Cet état d'esprit prend sa source dans la destinée douloureuse d'un peuple devenu migrateur par obligation. En Auvergne, on a eu faim. Trempée par l'eau, balayée par «l'écir», ce terrible vent des sommets, ensevelie sous la neige quatre mois de l'année, la terre fut inconstante. La petite taille des exploitations – moins de

trois hectares en moyenne par famille à la veille de la Révolution, n'arrangea rien. Saisonnières, les migrations s'orientèrent d'abord vers le sud. Aussi, selon un recensement effectué en 1808, les départements du Massif central regroupaient-ils à eux seuls la moitié des migrants temporaires de France au début du XIX^e siècle. Puis vint le temps des départs définitifs, encouragés par un système d'héritage qui, pour éviter le morcellement des terres, donnait tout à l'aîné. A Paris ou à Lyon, les rudes gaillards occupaient les basses besognes : porteurs d'eau, cochers, raboteurs de parquets, chineurs de ferraille... Les hommes de l'Aubrac, eux, se firent une spécialité de la livraison de vin et de charbon. Ainsi naquirent les «charbouniats». On connaît la suite. Comme souvent en pareil cas, cette diaspora cultiva la nostalgie d'une Auvergne aussi immuable que réinventée. L'accordéon, la vielle à roue et la bourrée devinrent des emblèmes que l'on célébrait davantage à Paris qu'à Aurillac. Alors, l'identité se figea. Pour de bon.

L'Auvergne figure dans le Top 10 des régions les moins radines

Certains poncifs collent toujours aux sabots. Taciturne, rétif au changement, méfiant et, par-dessus tout, radin, voilà comment l'autochtone reste parfois catalogué. Pour ne rien arranger, on lui doit d'avoir inventé, en 1927 à Thiers, «l'Econome», ce couteau-éplucheur qui rase au plus près la peau des légumes histoire de ne pas gâcher. Bien sûr, cette passion de l'épargne, ce sens du pécule qu'il faut faire fructifier en bon père de famille, existe. «Sobriété et discrétion, investissement mesuré, achat que l'on aime faire durer et quête du bon rapport qualité-prix : notre rapport à l'argent ressemble à celui des pionniers de la Nouvelle-Angleterre», analyse Pierre Guillaume. N'empêche. Au baromètre des dons aux associations caritatives, l'Auvergne figure depuis des années dans le Top 10 des régions les moins grippe-sous.

Et chemin faisant, de vallées fleuries en panoramas à couper le souffle, on s'aperçoit vite que ce

territoire singulier ressemble plutôt à la chanson de Brassens : «Toi l'Auvergnat qui sans façon m'as donné quatre bouts de bois...» La rencontre avec un homme du cru suit la plupart du temps le même rituel, fondé sur la prudence... D'abord, planqué derrière sa moustache, le type vous observe. Il vous laisse venir. Puis, rompant le silence, il vous teste d'une plaisanterie, manière de rappeler que Fernand Reynaud était enfant du pays. Alors, si la glace est brisée, il prononce la formule consacrée : «Finissez d'entrer.» Quand, du seuil de sa maison, il vous encourage de la sorte à faire le dernier pas, c'est gagné : les cœurs s'ouvrent, les bouteilles se débouchent, les langues se délient, l'invitation à partager le repas n'est pas rare. Bon coup de fourchette recommandé ! A table, la générosité auvergnate devient proverbiale. Salaisons, potées, truffades et aligots célébrant les noces de la tomme fraîche et de la patate, pountis (cake au lard et aux pruneaux), bourriols (crêpes farcies)... Chacune de ces spécialités est servie en gabarit extra-large. Pourtant, elles ne sont qu'une mise en bouche avant l'essentiel : le plateau de fromages. Saint-nectaire, cantal, salers, bleu d'Auvergne et fourme d'Ambert, ces cinq appellations d'origine sont la plus grande fierté du pays. «Le choix d'une agriculture respectueuse de nos terroirs commence à payer, justifie Benjamin Piccoli, de l'association des fromages AOP d'Auvergne. La qualité est au rendez-vous, les producteurs vivent mieux, les jeunes reviennent dans les exploitations, la demande va croissant.» Résultat, 20 % des fromages AOP de France sont désormais originaires d'Auvergne. Pour comprendre les raisons de ce succès, direction la ferme de la Rose des vents, près d'Egliseneuve-d'Entraigues. C'est là, isolée à ●●●

Partager avec GEO la passion du voyage!

Une croisière inoubliable à la découverte de la Méditerranée Antique

du 30 octobre au 10 novembre 2014

ITALIE - GRÈCE - TURQUIE - MALTE

LES PRIVILÈGES EXCLUSIFS GEO :



Christiane Rancé

- La présence exclusive de Christiane Rancé, écrivain et grand reporter GEO
- Une accompagnatrice de croisière exclusive GEO
- Des réunions découvertes sur les escales
- 2 cocktails réservés aux lecteurs de GEO
- Des cadeaux de bienvenue pour chaque participant
- La croisière offerte pour les enfants de moins de 18 ans⁽²⁾
- Forfait de séjour à bord inclus

PRIX SPÉCIAL LECTEURS GEO
à partir de
1 190 €⁽¹⁾
TTC par personne
Forfait de séjour à bord inclus



MARSEILLE - SAVONE - ROME - CALABRE - KALAMATA - IZMIR - ATHÈNES - MALTE

12 jours / 11 nuits au départ de Marseille



Embarquez sur le Costa neoRomantica, magnifique navire de la neoCollection de Costa Croisières.



Oui, je souhaite recevoir gratuitement la documentation sur la croisière GEO

Complétez et retournez ce coupon à Costa Crociere S.P.A
Croisière GEO – 2 rue Joseph-Monier Bât. C
92 859 RUEIL- MALMAISON CEDEX
ou téléphonez au 0 811 020 033⁽³⁾

GEO423SP

Mme - M. :

Adresse :

Code postal : | | | | |

Ville :

Téléphone : | | | | |

e-mail :

(1) Tarif à partir de 1 190 € TTC. Prix par personne en base double logement en cab. Intérieure IC au départ de Marseille à partir de et en fonction des disponibilités au moment de la réservation (taxes portuaires et forfait séjour à bord inclus animations et privilèges GEO) inclus. Offre non renouvelable avec toute autre réduction. Cette croisière est organisée et commercialisée par Costa Croisière S.P.A et proposée par GEO. LIC 1992 (S. 0004) • (2) Croisière offerte enfant moins de 18 ans : la croisière est offerte pour les enfants de moins de 18 ans partageant la cabine de 2 adultes payant (2 enfants maximum, hors taxes portuaires et forfait de séjour à bord dans la limite du stock disponible. • (3) 0,09 € TTC depuis un poste fixe en France. (Du lundi au samedi de 9h30 à 17h30).

●●● 1 100 mètres d'altitude, aux portes d'un massif du Cézallier quasi inhabité, que vit et travaille la famille Golfier. Pas un jour sans que la mère et la fille, Evelyne et Céline, ne se lèvent avant l'aube pour débiter la fabrication de leur saint-nectaire fermier avec le lait encore tiède qui s'écoule depuis la salle de traite, le domaine d'Alain et Cédric, le père et son gendre. Circuit court et fonctionnement familial : rien de plus propice à la mobilisation des énergies. Si le fromage est si bon, c'est aussi en raison des pâturages. Les experts de l'Inra parlent d'une diversité botanique exceptionnelle, la gentiane sauvage apportant de l'amertume, la flouve odorante diffusant des notes vanillées, l'achillée millefeuille des pointes musquées, le trèfle, une touche de réglisse.

Le vin, vieilli en altitude, est un nectar. La magie des volcans !

«Mais la tradition n'empêche pas le progrès», précise le producteur Gilles Benech, installé à Saint-Cernin dans le Cantal. Ses mains de chiropracteur façonnent tous les jours trois à quatre énormes meules de cantal ou de salers pesant chacune quarante kilos. Et cela dure depuis vingt-sept ans. Un Sisyphe fromager ! Alors, pour que l'opération soit profitable, ce passionné fait partie de cette majorité qui a abandonné la vache sacrée du pays, cette race Salers si belle avec sa robe rousse. La raison ? «Elle est allergique au monde moderne.» Emblème de l'Auvergne depuis deux mille ans, la Salers donne en effet trois fois moins de lait qu'une Montbéliarde. Pis, elle exige que son veau vienne en personne amorcer la traite. Une catastrophe question rentabilité. En revanche, la filière a conservé dans son cahier des charges l'usage ancestral de la gerle en bois, ce récipient qui sert pour la fermentation du lait cru et donne sa typicité au fromage. Pragmatisme et bon sens paysan : ces traits de caractère n'ont

pas disparu. L'affinage du fromage, art de la lenteur, en dit lui aussi beaucoup sur une autre qualité locale : l'opiniâtreté. Il en faut pour s'enfermer des heures durant dans les odeurs astringentes de la cave, par 8 °C et 96 % d'humidité, pour frotter une à une, à la toile de jute, des meules lourdes comme des pierres, et surveiller avec l'attention de l'entomologiste le travail du «ciron», cet acarien minuscule qui torréfie la croûte jusqu'à la rendre aussi cendreuse qu'un champ de lave. Pour une meule de salers «bien élevée», compter au moins quatre-vingt-dix jours d'effort.

En Auvergne, le temps reste un grand maître qui arrange bien des choses. Pierre Desprat, 55 ans, a fait de cette règle d'or le secret de sa réussite. On lui doit la renaissance des crus locaux (côtes d'auvergne et saint-pourçain), jadis considérés comme les pires picrates. Il est aussi le père d'une des cuvées les plus étranges du monde : La Légendaire. Au total, 28 000 flacons rares que ce bon vivant a eu l'idée de faire bonifier durant six mois à... 1 200 mètres d'altitude, dans les monts du Cantal. Le vin y est enfoui dans un buron, une cabane traditionnelle construite à même la pente, et dont la cave de pierre s'enfonce à trois mètres sous terre. Il y passe tout l'hiver, alors qu'un linceul de glace recouvre le massif. Les bouteilles devraient congeler ? Se briser ? Mal tourner ? Au contraire, le breuvage se transforme en nectar. «La magie des volcans», jure Desprat. Sans doute. Ces cratères qui se suivent du nord au sud tels des ricochets géants ont toujours été investis de pouvoirs surnaturels. Et auréolent les alentours d'un piquant mystère. Dans son atelier de Volvic, l'artiste Thierry Courtadon, tailleur de pierre volcanique devenu star de l'art contemporain, ne sait plus s'il faut s'en réjouir ou s'en inquiéter. «Surtout, faites comme tous ceux qui tombent amoureux de ce coin, dites qu'il n'existe pas de pire endroit, qu'il y pleut toute l'année, ou dites que les loups rôdent», plaisante-t-il. L'Auvergne, secret le mieux gardé de France. ■

Sébastien Desurmont

L'OBJET CULTE

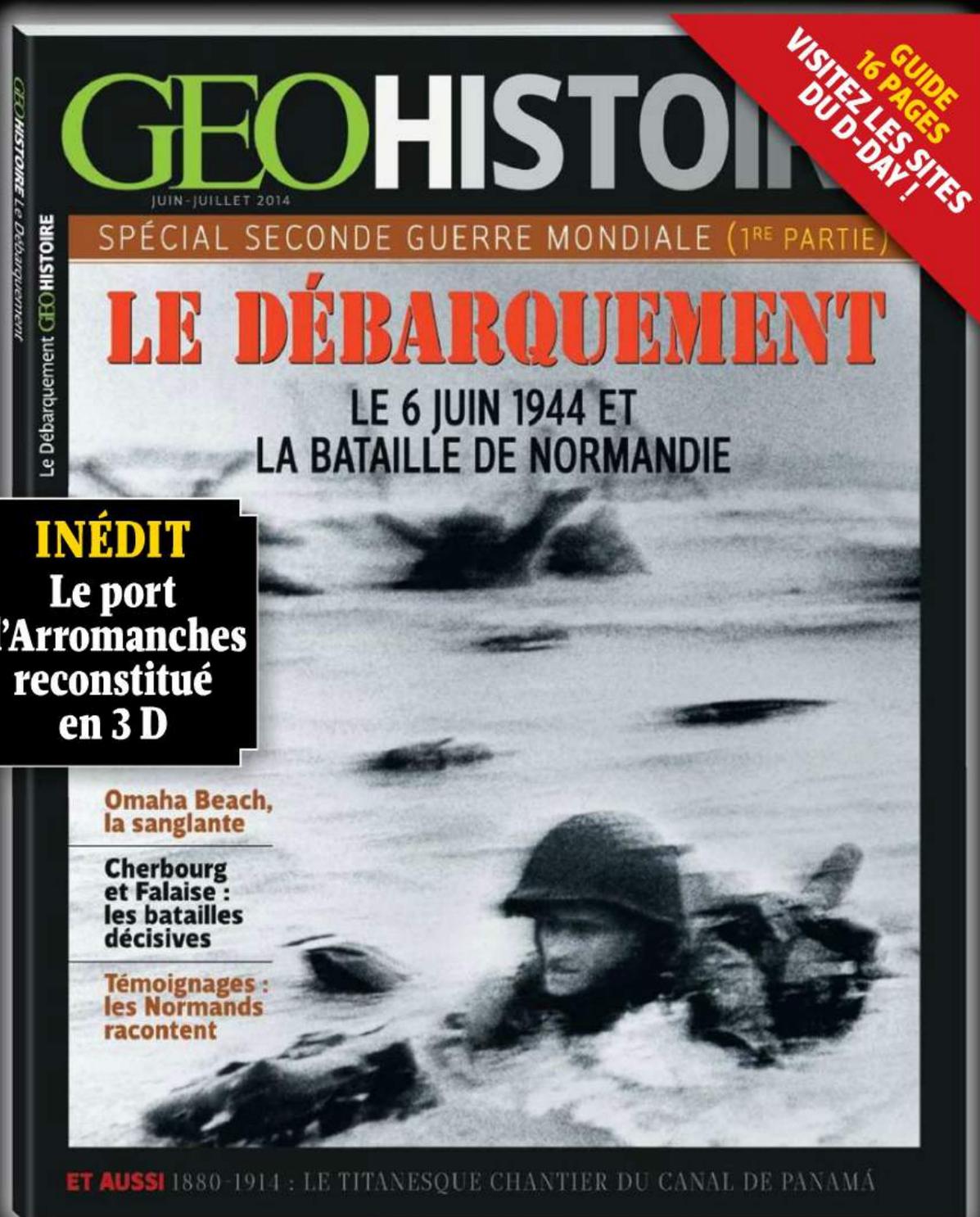


PIGANIOL, LE PARAPLUIE «MADE IN CANTAL» QUI MET À L'ABRI DES PÉPINS

Son étanchéité et sa solidité sont à toute épreuve. Cette Rolls des parapluies n'est pas seulement née de la copieuse pluviométrie locale. Jadis, les paysans d'Aurillac échangeaient leur bétail contre du cuivre et des tissus et, au XIX^e siècle, naquit ici l'industrie du parapluie. Mille personnes en vivaient encore à la veille de la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, seule la maison Piganol, fondée en 1884, résiste à la concurrence asiatique. Sa vingtaine de carcassières et de piqueuses perpétuent un savoir-faire artisanal, notamment pour le compte des marques de haute-couture. Grâce à l'impression high-tech, les collections sont renouvelées deux fois par an. D'où le prix (à partir de 60 euros). «Mon fond de commerce, c'est l'étourderie», dit Matthieu Piganol, 38 ans, cinquième génération à la tête de l'entreprise.

LE MOIS PROCHAIN **Les Basques**

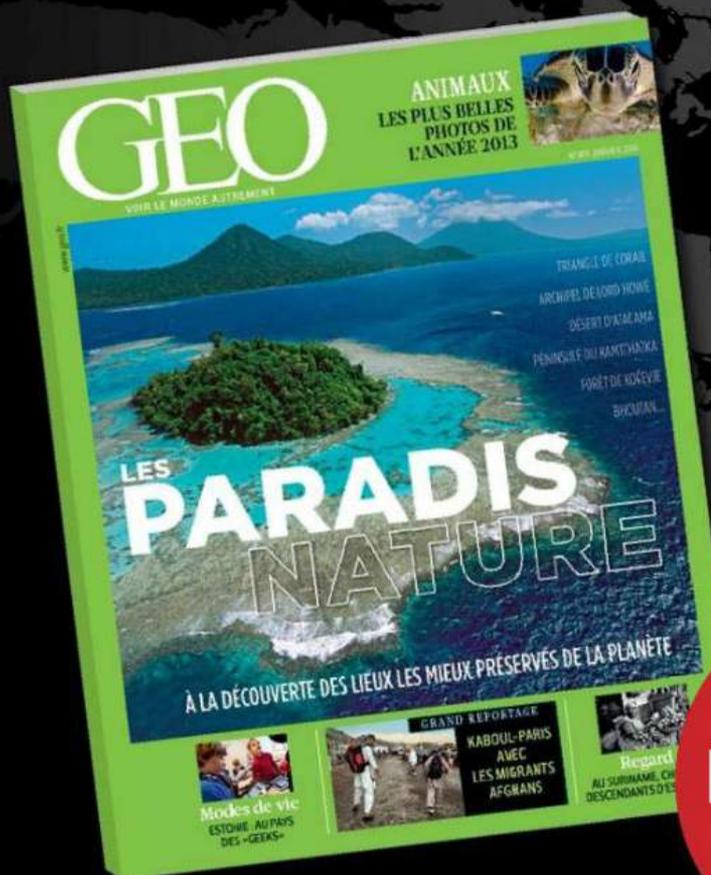
Des préparatifs à la Bataille de Normandie,
revivez les plus grands moments du Jour J



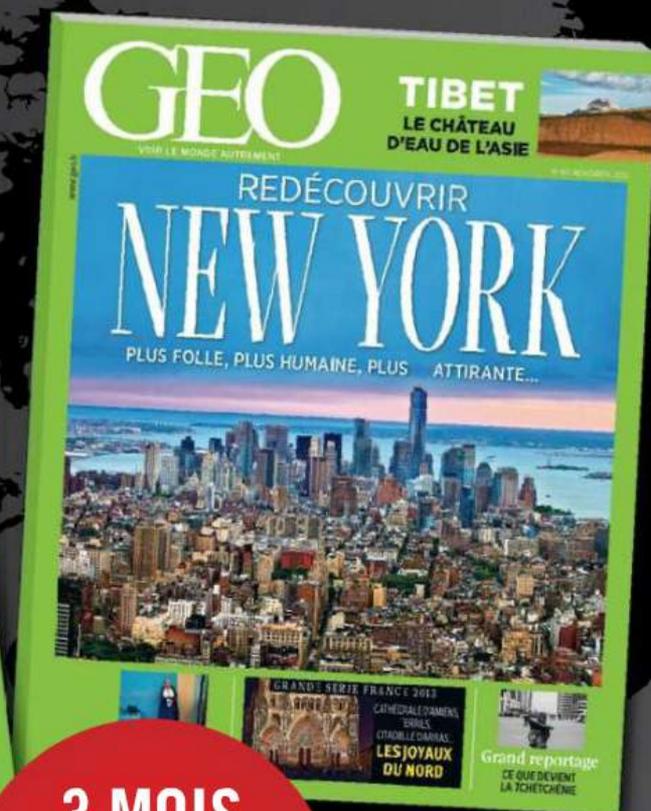
GEO, UNE IRRÉSISTIBLE ENVIE DE CONNAÎTRE LE MONDE

OFFRE
À NE PAS
MANQUER

Abonnez-vous dès



1 an - 12 numéros



3 MOIS
DE LECTURE
OFFERTS

Les avantages de l'abonnement



Vous bénéficiez de plus de **30% de réduction***.



0€ aujourd'hui ! Vous payez à réception de facture.



Vous recevez votre magazine **chez vous !**

maintenant

UNE IRRÉSISTIBLE ENVIE DE CONNAITRE LE MONDE

La curiosité du monde, l'appétit de connaissance, la soif de découverte n'ont jamais été aussi vivaces. Rêves d'évasion, projets de voyage, enjeux géopolitiques, nouveaux modes de vie, conséquences du changement climatique...



Bon d'Abonnement

À compléter et à retourner sous enveloppe non affranchie à :

GEO - Libre réponse 10005

Service Abonnements - 62069 ARRAS CEDEX 9

OUI, je m'abonne à l'offre "ESSENTIEL"
1 an - 12 numéros de GEO pour 45 € au lieu de 66 €*. En plus, je ne paye rien aujourd'hui mais seulement à réception de facture !

OUI, je m'abonne à l'offre LIBERTÉ
3€⁷⁵ par mois au lieu de 5€⁵⁰* GEO (12 nos/an)
Je recevrai l'autorisation de prélèvement automatique à remplir. J'ai bien noté que je pourrai résilier ce service à tout moment par simple lettre.

Je souhaite offrir un abonnement

J'indique mes coordonnées :

(obligatoire) Mme Mlle M.

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

e-mail : _____@_____

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

Je souhaite offrir un abonnement, j'indique les coordonnées du bénéficiaire de l'abonnement :

Mme Mlle M.

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

e-mail : _____@_____

GEO424D

L'abonnement, c'est aussi sur :

www.prismashop.geo.fr

ou au **0 826 963 964** (0,15€/min)



Vous avez la certitude de ne rater aucun numéro.



La gestion de votre abonnement www.prismashop.geo.fr

*Par rapport au prix de vente en kiosque. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 2 mois. Délais de livraison du premier numéro : 4 semaines environ. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA MEDIA de votre abonnement. A défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre abonnement. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre . Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MEDIA.

LE MOIS PROCHAIN

Monica and Michael Sweet / Gettyimages.com



LE PORTUGAL côté mer

L'embouchure du Tage et les ruelles de Lisbonne, les hameaux de pêcheurs et les chênes-lièges de la côte vicentine, les dunes blondes et les falaises ocre de l'Algarve... GEO vous fait (re)découvrir le charme puissant de cette terre atlantique tout entière tournée vers le large.

Et aussi...

- **Grand reportage.** Entre le Pérou et la Bolivie, le lac Titicaca en majesté.
- **Regard.** Océan, montagnes, désert, une vision inédite des paysages d'Oman.
- **Environnement.** Comment sauver le roi des animaux, terriblement menacé ?
- **Modes de vie.** Musées futuristes, temples de la culture... Un autre Texas est né.
- **Identités régionales.** GEO poursuit son tour de France. Chez les Basques.

En vente le 25 juin 2014



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-belgique@edigroup.be Abonnement pour un an / 12 numéros : 59 €
Suisse : Prisma/Edigroup - 39, rue Peillonex - CH-1225 Chêne-Bourg, Tél. (0041) 22 800 84 00 - Fax : (0041) 22 348 44 82 - e-mail : prisma-suisse@edigroup.ch
Abonnement pour un an / 14 numéros : 102 CHF
Canada : Express Magazine, 8155, rue Larrey, Anjou (Québec) H1J 2L5, Tél. (800) 363 1310 - e-mail : expmag@expressmag.com
Abonnement pour un an / 12 numéros : 89,90 CAN \$ avant taxes
Etats-Unis : Express Magazine, PO Box 2769 Plattsburg New York 12901 - 0259, Tél. (877) 363 1310 - e-mail : expmag@expressmag.com
Abonnement pour un an / 12 numéros : 79 US \$
Editions étrangères :
Allemagne : Tél. 00 49 40 3703 3950 - e-mail : abo.service@gaj.de
Espagne : Tél. 00 34 91 436 98 98 - e-mail : suscripciones@gj.es
Russie : Tél. 00 7 095 937 60 90 - e-mail : gruner_jahr@co.ru

RÉDACTION GEO

13, rue Henri-Barbuse, 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 Herrera (6108)
Chefs de service : Aline Maume-Petrović (6070), Nadège Monschau (4713), Jean-Christophe Servant (4991), Pierre Soques (6074)
Chef de rubrique : Nicolas Ancelin (6065)
Secrétaire : Corinne Baragnier (6061)
Service photo : Chloé Lavolette, chef de rubrique (6075), Nataly Bideau (6062), Fay Torres-Yap / Blucodot (E-U)
Maquette : Dominique Salfati, chef de studio (6084), Béatrice Gaulier (5943), Christelle Martin (6059), premières maquettistes
Cartographe-géographe : Emmanuel Vire (6110)
Premier secrétaire de rédaction : Vincent de Lapomardie (6083)
Comptabilité : Catherine Villeneuve (4542)
Fabrication : Stéphane Roussies (6340), Jérôme Brotons (6282), Anne-Kathrin Fischer (6286)

Ont collaboré à ce numéro : Déborah Berthier, Marie Gandois, Thierry Leroux, Hugues Piolet, Alice Sanglier et Léonie Schlosser.

Magazine mensuel édité par PRISMA MEDIA

13 rue Henri-Barbuse, 92624 Gennevilliers Cedex
Société en non 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 und Jahr Communication GmbH, France Constanze - Verlag GmbH & Co KG

Directeur de la publication : Rolf Heinz
Éditeur : Martin Trautmann
Directrice marketing : Delphine Schapiro
Chef de groupe : Virginie Baussan
(Pour joindre directement votre correspondant, composez le 01 73 05 + les 4 chiffres suivant son nom)
PUBLICITE
Directeur exécutif Prisma Pub : Philipp Schmidt (5188)
Directrice commerciale : Virginie Lubot (6450)
Directrice commerciale (Opérations spéciales) : Géraldine Pangrazzi (4749)
Directeur de publicité : Armand Mailhac (4981)
Directrices de clientèle : Evelynne Allan Tholy (6424), Karine Azoulay (69 80), Sabine Zimmermann (64 69)
Responsable back office : Céline Baude (6467)
Responsable exécution : Sandra Ozenda (4639)
Assistante commerciale : Corinne Prod'homme (6450)
MARKETING DIFFUSION
Directrice des études éditoriales : Isabelle Demallieux Engelsen (5338)
Directrice marketing client : Nathalie Lefebvre du Prey (5320)
Directeur commercialisation réseau : Serge Hayek (6471)
Direction des ventes : Bruno Recart (5676), Secrétaire : (5674)
Directrice marketing opérationnel et études diffusion : Béatrice Vannière (5342)



Notre publication adhère à l'engagement de la publicité professionnelle et s'engage à suivre ses recommandations en faveur d'une publicité loyale et respectueuse du public. Contact : contact@lapresse.fr ou ARPP, 11, rue Saint-Florentin - 75008 Paris



Commandez vite vos coffrets-reliures

pour conserver intacts vos magazines !

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



**15€
90
seulement**

Commandez également sur : www.prismashop.geo.fr

BON DE COMMANDE

A retourner sous enveloppe non affranchie à : Prisma Media - Libre réponse 20267 - 62069 Arras Cedex 09

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 6 lots, livraison spéciale facturée, nous consulter au 0811 23 22 21 (appel local).

Tarifs étrangers : nous consulter au 0 811 23 22 21 (appel local). Bon de commande valable jusqu'au 31/12/2014. Les informations ci-dessus sont indicatives et ne constituent en aucun cas une offre commerciale. Des informations sur nos produits et nos services sont disponibles sur notre site internet. Pour toute information, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions de prestations commerciales du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez exercer la voie de recours. La voie de recours d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MEDIA. Si, par inadvertance, votre profil vous amène à être enregistré ou si vous souhaitez ne pas être enregistré, vous disposez d'un droit de 15 jours à compter de la réception de votre commande afin de nous restituer le matériel qui ne vous concerne pas, dans son emballage d'origine. Selon votre souhait, il vous sera restitué ou retourné sans discussion.

Mes coordonnées Mme Mlle M.

Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____
Code postal : _____ Ville : _____
E-mail : _____ @ _____

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



ACTUALITÉS COMMERCIALES

LA NOUVELLE PEUGEOT 308 ÉLUE «CAR OF THE YEAR» 2014

Dans le cadre du 84^{ème} Salon Automobile de Genève, la nouvelle Peugeot 308 s'est vu couronner du prestigieux titre de « Car of the Year » 2014. La nouvelle 308 est le 4^{ème} modèle Peugeot distingué par le prix « Car of the Year ». Elle succède à la 307 (2002), la 405 (1988) et la 504 (1969). Auréolée de ce titre, elle a vu son offre s'enrichir d'une seconde silhouette : la 308 SW. Entièrement repensée, la Nouvelle Peugeot 308 SW associe design racé et dimensions généreuses, incarnant avec élégance les valeurs fondamentales du break : volume, habitabilité, modularité et praticité.



www.peugeot.fr

TONDEUSE À GUIDE LASER DE PHILIPS

Tous les utilisateurs n'auront pas vu Luke Skywalker manier son sabre laser dans « La guerre des étoiles », mais le geste va sans nul doute réveiller le joueur qui sommeille en chaque homme : Le guide laser, le premier au monde sur une tondeuse, garantit une précision ultime de traçage. La Tondeuse Barbe BT 9290/32 à contrôle optimal, outre un guide laser sans danger pour les yeux, propose un pas ultra-précis qui permet, grâce à une molette ouvragée, de débiter à 0,4 millimètres pour progresser de 0,2 en 0,2 mm. La tondeuse 100% métal est double face, l'autonomie de 50 minutes après 1 heure de charge. Sa forme ultra fine la place à un niveau de maniabilité jamais atteint. Elle est vendue avec deux sabots (un classique et un autre pensé pour la barbe de trois jours) et se montre comme un produit du soir, d'un élégant noir laqué rehaussé d'une molette en alu brossé.



www.philips.fr

FRÉDÉRIQUE CONSTANT

Séduisant tant par son esthétisme que par sa fonction GMT particulièrement simple d'utilisation, la Classics Manufacture Worldtimer Frédérique Constant est déclinée aujourd'hui sur un bracelet acier. Arborant une allure plus sportive, cette nouvelle version, proposée avec deux cadrans différents, est une valeur sûre pour voyager sans s'égarer dans les fuseaux horaires... Assurant un ajustement facile de toutes ses fonctions à l'aide d'une seule et même couronne,

ce nouveau modèle a tous les atouts pour s'imposer au poignet des hommes vivant à l'heure du monde !

www.frederique-constant.com



MAX HAVELAAR

À partir du 31 mars, la Banane Bio et Equitable issue de l'agriculture biologique et labellisée Fairtrade/Max Havelaar sera dans tous vos magasins Carrefour. Ici, vous achetez des bananes Bio et équitables de qualité. Là-bas, grâce à votre achat équitable, vous assurez aux petits producteurs et à leurs familles, un prix minimum garanti et le versement d'une prime de développement de 4 centimes d'euros au kilo.

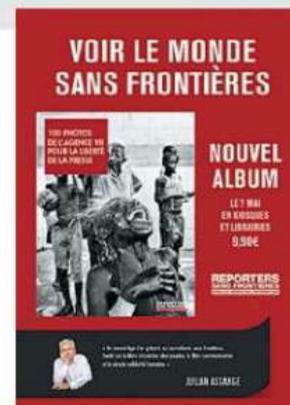
www.nosgaranties.maxhavelaarfrance.org



100 PHOTOS DE L'AGENCE VII POUR LA LIBERTÉ DE LA PRESSE

Reporters sans frontières consacre son numéro de printemps aux photojournalistes de l'Agence VII qui retracent 30 ans d'Histoire. Julian Assange (fondateur de WikiLeaks exilé à l'ambassade d'Équateur de Londres), Gary Knight (photojournaliste fondateur de l'agence VII), Philippe Labro (écrivain et homme de radio), Seymour Hersh (journaliste d'investigation américain) et Majid Saeedi (photographe iranien, lauréat du prix Lucas Dolega) viennent unir des images et des textes inédits autour des photos de l'agence VII pour porter un message fort : il faut agir en faveur de la liberté de l'information.

www.rsf.org



KOBA FILMS

Nazis forme avec Auschwitz et Adolf Hitler la trilogie de référence sur la Seconde Guerre mondiale réalisée par l'historien Laurence Rees et produite par BBC. Basées sur les meilleures sources historiques, sur des témoignages uniques d'anciens nazis et de leurs victimes, les archives inédites de ce document permettent de pénétrer au cœur du régime nazi. Une contribution exceptionnelle à la compréhension de l'Histoire. Édité par KOBA FILMS en coffret 2 DVD.

www.kobafilms.fr





Xavier Poppy / R&A

J'ai écouté la Callas sur une orbite entière

Première Française dans l'espace, Claudie Haigneré y a passé seize jours (dont douze à bord de la station Mir) en 1996 puis une semaine dans la Station spatiale internationale en 2001. Pour cette rhumatologue et docteur en neurosciences de 57 ans, aujourd'hui à la tête de l'établissement public Universcience, les voyages les plus marquants sont ceux qui l'ont conduite loin, très loin, de notre petite planète.

GEO Quelle vision a-t-on de la Terre lorsqu'on l'observe à 400 kilomètres d'altitude ?

Claudie Haigneré La distance n'est pas suffisante pour qu'on puisse la voir tout entière. On en voit environ un tiers, mais on perçoit sa rotondité, le bleu des mers et des océans et le blanc de la masse nuageuse qui se déplace. On distingue très bien la fine pellicule d'atmosphère qui permet la vie : c'est le scaphandre de la Terre. Au-delà, c'est le cosmos : mystérieux, noir, profond. Ce regard sur notre planète est magique. Surprenant aussi, car on a l'habitude de voir le ciel au-dessus de nous et, sur les cartes, le continent africain sous la France... Mais quand vous regardez par le hublot de la station spatiale, vous pouvez ne pas être positionné dans le sens habituel de vos références terrestres. Voir le ciel en dessous de l'horizon de la Terre vous émerveille et vous déstabilise

pendant les vingt-quatre premières heures.

Distingue-t-on les détails de notre planète ?

Oui. J'ai pu voir les merveilleux lacs du sud du Chili, les structures des plaines agricoles aux Etats-Unis, très différentes par rapport à celles des pays européens ou encore le quadrillage de New York. La nuit est merveilleuse : les lumières dessinent les contours des villes. Les spationautes sont témoins des dangers que l'homme fait vivre à cette planète ainsi que de la force des éléments. Entre mon premier et mon deuxième vol, j'ai pu observer l'avancée de la déforestation au Brésil et le rétrécissement de la mer d'Aral. J'ai vu aussi des catastrophes naturelles se préparer ou survenir : des éruptions volcaniques, des cyclones...

Quelle image a été la plus saisissante ?

La succession des levers du Soleil et de la Lune à l'horizon de la Terre. On en voit seize par jour ! J'étais encore plus chanceuse que le Petit Prince qui, sur sa planète, doit bouger sa chaise chaque fois qu'il veut voir un lever de la Lune ou un coucher du Soleil. Quand on est là-haut, lorsque la Lune se lève, on la voit légèrement floue et grisée dans la fine pellicule d'atmosphère. Et puis, elle apparaît à l'horizon de la Terre,



Ils portent ses initiales en cyrillique et un miroir pour vérifier la fermeture correcte du heaume. Ces gants de scaphandre conservés à la cité des Sciences rappellent, pour la spationaute, combien, en mission, «la dépressurisation est toujours le danger redouté».

dans toute sa clarté et sa pureté... C'est une vision magique.

Quel autre spectacle marquant offre le hublot ?

Celui du cosmos et de ses milliards d'étoiles. Elles ne sont pas plus près, mais on a ce sentiment d'être dans un espace tridimensionnel, on distingue la spirale du ruban de la Voie lactée.

Etre dans l'espace est-il aussi hypnotisant qu'on l'imagine ?

Je parlerais plutôt de moments de contemplation, où l'on voudrait que ce bonheur d'avoir le regard qui plonge dans la Voie lactée ne s'arrête pas. Il m'est arrivé de m'isoler avec de la musique, les écouteurs sur les oreilles, pour m'immerger complètement et me laisser gagner par cet état de contemplation dans lequel on sort de soi. Je me souviens d'avoir écouté la Callas dans «Norma» sur une orbite entière.

Quelles sensations avez-vous ressenties lors de votre tout premier séjour dans l'espace ?

Nous nous préparons avant le vol, mais il y a toujours la contrainte de la gravité. Même si vous avez vu des films, discuté avec des astronautes, il est impossible de se représenter un corps qui ne pèse plus rien. On ne peut pas s'y entraîner. Libérée de la contrainte de la gravité, j'ai retrouvé une âme d'enfant. Et goûté avec plaisir ces moments de liberté et de bonheur extraterrestre. ■

Pour vous faire aider,
faites-lui du pied.



FORD KUGA

> Hayon mains libres*

Titanium 2.0 TDCi 140 ch 4x2

169€ / mois⁽¹⁾ sans condition de reprise
Entretien compris⁽²⁾

LOA idéeFord 25 mois. 1^{er} loyer de 6 811€.

Montant total dû en cas d'acquisition : 26 465,32 €

Un crédit vous engage et doit être remboursé.

Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.



Go Further

*En option à partir de la finition Titanium, non inclus dans le loyer mentionné. (1) Location avec option d'achat 25 mois pour un Kuga Titanium 2.0 TDCi 140ch Type 04-13. Prix maximum au 05/05/2014 : 30 000€. Prix remis : 25 200€ incluant 4 800€ de remise. Kilométrage standard 25 000 km/an. Apport : 8 251€ dont Premier Loyer de 6 811€ et Dépôt de Garantie de 1 440€ suivi de 24 loyers de 169€ (Entretien compris⁽²⁾). Option d'achat : 15 600€. Montant total dû en cas d'acquisition : 26 465,32€. Assurances facultatives. Décès-Incapacité à partir de 17,64€/mois en sus de la mensualité. Offre réservée aux particuliers pour toute commande de ce Kuga neuf du 02/06/2014 au 30/06/2014, en stock dans les concessions Ford participantes, livré avant le 30/06/2014. **Sous réserve d'acceptation du dossier par Ford Credit**, 34 rue de la Croix de Fer, 78174 St-Germain-en-Laye. RCS Versailles 392 315 776. N° ORIAS : 07031709. Délai légal de rétractation. (2) Entretien optionnel à 13€/mois. Modèle présenté : Ford Kuga Titanium 2.0 TDCi 140 ch 4x2 avec Jantes alliage 19" 5 branches, Phares bi-Xénon, Pack Style, Pack Mains Libres et Peinture métallisée, au prix après promotion de 28 240€, Apport, Dépôt de Garantie et Option d'achat identiques, Coût total : 29 571,16€, 24 loyers de **298,30 €/mois**. **Consommation mixte : 5,3 l/100 km. Rejet de CO₂ : 139 g/km.**

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

Ford.fr

Retrouvez Ford France sur



+ L'INTENSITÉ +
D'UNE LÉGENDE*



1128

+ GRIMBERGEN +

BIÈRE D'ABBAYE - ABBIJBIER

BLONDE

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