

 NATIONAL
GEOGRAPHIC

N°10 PRINTEMPS 2018

TRAVELER

VOYAGER AUTREMENT

Aventures en Thaïlande

DANS LES ÎLES, À LA RENCONTRE DU PEUPLE DES MERS
STREET FOOD ET RESTAURANTS ÉTOILÉS À BANGKOK



31

PLAGES DE RÊVE AUTOUR DU MONDE

PM PRISMA MEDIA

M 04198 - 10 - F: 5,95 € - RD



Prix France: 5,95 € - BEL: 7 € - CH: 950 CHF - CAN: 6,99 CAD - D: 8 € - ESP: 7,50 € - GB: 7,50 € - ITA: 7,50 € - LUX: 7 € - MAROC: 70 DH - TUNISIE: 9,80 TND - Zone CFA: 4.200 CFA - Zone CFP:



— *La Réunion* —
UNE ÎLE, UN RHUM



TERROIRS DISTILLERIES RCS DUJON 533 959 672 - Service client : 1 800 10 10 10 - photo : Noël Bouchard, Touche Particulière

www.rhum-charrette.com

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

NATIONAL GEOGRAPHIC TRAVELER FRANCE
13, rue Henri-Barbusse - 92624 Gennevilliers Cedex Standard : 01 73 05 60 96

RÉDACTEUR EN CHEF Gabriel Joseph-Dezaize
DIRECTRICE ARTISTIQUE Elsa Borhommie
RESPONSABLES DE LA RÉDACTION
Marie-Amélie Carpio-Bernardeau, Corinne Soulay
RESPONSABLE DE LA PHOTO Emanuela Ascoli
RÉDACTION Marine Sanclemente
SECRÉTAIRES DE RÉDACTION Sophie Dolce (1^{re} SR), Valérie Doux
MAQUETTISTE Isabelle Sachot
VERSION NUMÉRIQUE ET ASSISTANTES DE LA RÉDACTION Nadège Lucas,
Katherine Montémont
TRADUCTEURS Bernard Cucchi, Pascale-Marie Deschamps
FABRICATION Stéphane Roussiès, Mélanie Moitié
Imprimé en Pologne: RR Donnelley, ul. Obr. Modlina 11, 30-733
Kraków, Pologne. Photogravure : Jeanne Mercadante.
Dépôt légal : avril 2018. Diffusion : Prestalls, ISSN 2493-1179
Commission paritaire : 0421 K 933040

Licence de NATIONAL GEOGRAPHIC PARTNERS, LLC
Magazine trimestriel édité par :
NATIONAL GEOGRAPHIC TRAVELER France.
Siège social : 13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex
Société en Nom Collectif au capital de 5 892 154,52 €
Ses principaux associés sont : PRISMA MEDIA et VIVA

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION, CO-GÉRANT Rolf Heinz
DIRECTRICE EXÉCUTIVE ÉDITORIALE Gwendoline Michaëlis

MARKETING ET BUSINESS DÉVELOPPEMENT
DIRECTRICE MARKETING ET BUSINESS Julie Le Floch-Dordain
CHEF DE GROUPE Hélène Coin

DIFFUSION
DIRECTRICE DE LA FABRICATION ET DE LA VENTE AU NUMÉRO
Sylvaine Cortada (01 73 05 54 65)
DIRECTEUR DES VENTES Bruno Recurt, (01 73 05 56 76)
DIRECTEUR MARKETING CLIENT Laurent Groïse (01 73 05 60 25)
DIRECTEUR MARKETING, ÉTUDES ET COMMUNICATION
Charles Jouvin (01 73 05 53 28)

PUBLICITÉ
DIRECTEUR EXÉCUTIF PMS : Philipp Schmidt (01 73 05 51 88)
DIRECTRICE EXÉCUTIVE ADJOINTE PMS PREMIUM : Anouk Kool (01 73 05 49 49)
DIRECTEUR DÉLÉGUÉ PMS PREMIUM : Thierry Dauré (01 73 05 64 49)
DIRECTRICE DÉLÉGUÉE CREATIVE ROOM : Viviane Rouvier (01 73 05 51 10)
BRAND SOLUTIONS DIRECTOR : Arnaud Maillard (01 73 05 49 81)
AUTOMOBILE ET LUXE BRAND SOLUTIONS DIRECTOR :
Dominique Bellanger (01 73 05 45 28)
SENIOR ACCOUNT MANAGER : Evelyne Allain Tholy (01 73 05 64 24);
Amandine Lemaignen (01 73 05 56 94)
TRADING MANAGER : Virginie Viot (01 73 05 45 29),
Alice Antunes (01 73 05 46 59)
PLANNING MANAGER : Julie Vanweydevelde (01 73 05 64 94)
ASSISTANTE COMMERCIALE : Catherine Pintus (01 73 05 64 61)

VENTE AU NUMÉRO ET CONSULTATION : Tél. : 0 811 23 22 21
(prix d'une communication locale)

Abonnement : France : 1 an - 4 numéros : 23,80 € (frais de port offerts)
Belgique : 1 an - 4 numéros : 28 € Suisse : 14 mois -
4 numéros : 38 CHF, Canada : 1 an - 4 numéros : 35,96 CAN \$

Pour vous abonner, c'est simple et facile sur **ngtravel.club**

Pour tout renseignement sur votre abonnement ou pour l'achat d'anciens numéros

SERVICE ABONNEMENTS 62066 Arras Cedex 09

Par téléphone depuis la France

0 808 809 063 Service gratuit
+ prix appel

Abonnement au magazine France : 1 an - 4 numéros : 23,80 €

NATIONAL GEOGRAPHIC TRAVELER (US)

EDITOR IN CHIEF: GEORGE W. STONE; **PUBLISHER & VICE PRESIDENT**,
GLOBAL MEDIA : KIMBERLY CORNWELL; **DESIGN DIRECTOR**: HANNAH TAK;
DIRECTOR OF PHOTOGRAPHY: ANNE FARRAR; **EDITORIAL PROJECTS**
DIRECTOR: ANDREW NELSON; **EDITORS AT LARGE AND TRAVEL**
ADVISORY BOARD: COSTAS CHRIST, ANNIE FITZSIMMONS, DON GEORGE, ANDREW
MC CARTHY, NOIRÉ QUINTOS, ROBERT REID, **CONTRIBUTING EDITORS**: KAREN
CARMICHAEL, HEATHER GREENWOOD DAVIS, MARYELLEN KENNEDY DUCKETT, P.F.
KLUGE, MARGARET LOFTUS, CARRIE MILLER, ERIC ROSEN, JERRY SEALY, JAYNE WISE,
CONTRIBUTING PHOTOGRAPHERS: AARON HUEY, MICHAEL MOLFORD, JIM
RICHARDSON, KRISTA ROSSOW, SUSAN SEUBERT, **VICE PRESIDENT**,
COMMUNICATIONS: HEATHER WYATT, NGTRAVELER@HWYATTPR.COM

NATIONAL GEOGRAPHIC PARTNERS

CEO: GARY E. KNELL; **CHIEF MARKETING OFFICER**: JILL CRESS; **EDITORIAL**
DIRECTOR: SUSAN GOLDBERG; **CHIEF FINANCIAL OFFICER**: MARCELA
MARTIN; **GLOBAL NETWORKS CEO**: COURTNEY MONROE; **GLOBAL**
COMMUNICATIONS: LAURA NICHOLS; **SALES AND PARTNERSHIPS**:
BRENDAN RIPP; **LEGAL AND BUSINESS AFFAIRS**: JEFF SCHNEIDER; **DIGITAL**
PRODUCT: RACHEL WEBBER; **CONSUMER PRODUCTS AND**
EXPERIENCES: ROSA ZEEBERS; **SENIOR VICE PRESIDENT**, **GLOBAL**
MEDIA AND EXPERIENCES: YULIA P. BOYLE; **SENIOR MANAGER**,
INTERNATIONAL PUBLISHING: ROSSANA STELLA; **EDITORIAL SPECIALIST**:
LEIGH MITNICK

NATIONAL GEOGRAPHIC SOCIETY

PRESIDENT AND CEO: MICHAEL L. ULICA; **BOARD OF TRUSTEES**
CHAIRMAN: JEAN N. CASE; **VICE CHAIRMAN**: TRACY R. WOLSTENCROFT;
EXPLORERS-IN-RESIDENCE: SYLVIA EARLE, ENRIC SALA

NATIONAL GEOGRAPHIC TRAVELER IS PUBLISHED BY NATIONAL GEOGRAPHIC PARTNERS,
LLC. FOR MORE INFORMATION CONTACT NATGEO.COM/INFO

COPYRIGHT © 2018 NATIONAL GEOGRAPHIC PARTNERS, LLC. ALL
RIGHTS RESERVED. NATIONAL GEOGRAPHIC TRAVELER: REGISTERED
TRADEMARK © MARCA REGISTRADA.



Provenance du papier : Finlande
Taux de fibres recyclées : 0%
Étrophisation : Plot 0 Kg/To de papier



LA MEILLEURE FAÇON DE MARCHER

À la rédaction de National Geographic Traveler, on aime marcher. D'abord parce que ça fait du bien. En vrac : c'est bon pour le cœur, ça protège du diabète, améliore l'humeur, l'équilibre, le sommeil... L'un de nos journalistes assure même que ça l'aide à réfléchir (quand il arrive le matin en disant « Je suis venu à pied... », on sait qu'invariablement la phrase se terminera par « ... et j'ai eu une idée ! »). Il a raison, j'ai vérifié ! Ça vient de tomber dans la revue scientifique « Experimental Biology » : marcher entraîne une meilleure irrigation du cerveau et, de fait, booste son fonctionnement. Même en faisant du vélo, on n'obtient pas ces résultats ! Mais si nous aimons tellement marcher à Traveler, c'est surtout parce que c'est une excellente façon de voyager. Nos reporters Sophie Dolce et Emanuela Ascoli, par exemple, sont parties explorer le cœur sauvage de La Réunion (reportage p. 90), le cirque de Mafate. Un monde à part caché au creux de remparts abrupts et verdoyants. Pour y accéder, une seule solution : marcher. Gravier des chemins glissants, sauter de pierre en pierre, reprendre son souffle après une ascension ardue... En marchant, elles ont fait corps avec ce relief majestueux et ont mieux compris le quotidien des Mafatais, pour qui la moindre course devient une épopée. C'est à pied aussi que le peintre Stefano Faravelli a arpenté la forêt de Betampona, réserve naturelle intégrale de Madagascar, carnet et pinceaux à la main pour immortaliser sa biodiversité unique. Grenouilles, geckos, caméléons... parfois dessinés pour la première fois (carnet de voyage p. 118). À pied encore que notre journaliste Marine Sanclemente a visité Porto pour tenir son budget serré d'un week-end à moins de 150 euros (article p. 19). Et elle n'a pas été déçue ! Elle est tombée sur un étudiant qui lui a donné ses bons plans pas chers. Car marcher favorise aussi les rencontres. Alors, faites comme nous : armez-vous de vos meilleures chaussures (shopping p. 117), et partez en voyage dans votre ville ou à l'autre bout du monde... à pied !

CORINNE SOULAY Responsable de la rédaction



NEW
**TIGER
800XR^T**

COMPATIBLE

PERMIS
A2

OFFRES SPÉCIALES
— FINANCEMENT —

LOA

**AVEC ENGAGEMENT DE REPRISE
JUSQU'AU 30 AVRIL 2018**

109€^{TTC⁽¹⁾}

Pendant 35 mois hors assurance facultative
après un 1^{er} loyer de 4 335,00 €^{TTC}



Garantie 2 ans pièces et main d'œuvre - kilométrage illimité.

Chaque Triumph bénéficie automatiquement dès son achat d'un contrat d'assistance et personne 24h/24, valable 2 ans.

Plus d'infos sur : triumphmotorcycles.fr

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



FOR THE RIDE

(1)Exemple de financement (hors assurance facultative) : Pour l'achat d'une Tiger 800 XR^T au prix de 14 450€^{TTC} ou en location avec option d'achat (LOA) pendant 36 mois : dépôt de garantie : 0 €, 1^{er} loyer à la livraison hors assurance facultative : 4 335,00 €^{TTC} suivi de 35 loyers de 108,66 €^{TTC} hors assurance facultative. Coût total des loyers : 8 198,10 €. Option d'achat finale : 7 225,00 €. Montant total dû par le locataire s'élève à 24,57 € par mois en sus du loyer mensuel indiqué plus haut et inclus dans l'échéance de remboursement. Le coût total de l'assurance sur toute la durée de la location avec option d'achat s'élève à 884,52 €. Contrat d'assurance facultative « Mon Assurance de personnes » n°5035 (Décès, Perte Totale et Irréversible d'Autonomie, Incapacité Temporaire Totale de travail, Perte d'Emploi) souscrit par FINANCO auprès des sociétés SURAVENIR et SURAVENIR ASSURANCES, entreprises régies par le Code des assurances.

Montant minimum de la LOA : 6000 €. Offre valable du 08/02/2018 au 30/04/2018. Sous réserve d'acceptation par FINANCO - SA à Directoire et Conseil de surveillance au capital de 58.000.000 € - RCS de BREST B 338 138 795 - Siège social : 335, Rue Antoine de Saint-Exupéry, 29490 GUIPAVAS, Société de courtage d'assurances, immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07 019 193 (vérifiable sur www.orias.fr).

Cette publicité est conçue par Triumph S.A.S. au capital de 37 005 €, RCS Meaux n°382 521 813. Siège social : 19 Bd Georges Bidault - Croissy Beaubourg 77437 Marne la Vallée Cedex 2, qui n'est pas intermédiaire en opérations de banque et service de paiement. Cette publicité est diffusée par votre concessionnaire Triumph, en sa qualité d'intermédiaire de crédit non exclusif de Financo. Cet intermédiaire apporte son concours à la réalisation d'opérations de crédit à la consommation sans agir en qualité de prêteur. Cet intermédiaire de crédit peut également être soumis au statut d'intermédiaire en Opérations de Banque et Service de Paiement (IOBSP) dans ce cas son numéro d'immatriculation à l'ORIAS (consultable sur www.orias.fr) est affiché à l'accueil.

TRAVELER N°10

6 LES ENVIES DE TRAVELER

Arménie, remonter le temps à Tatev. **Éthiopie**, à Harar, se perdre dans les ruelles. **Groenland**, faire du traîneau à Uummannaq.

12 LA LISTE DU GLOBE-TROTTER

Un tableau XXL à Dubai, dormir dans des lieux insolites, l'expé food en Navarre, un shoot d'adrénaline en un clic, mon week-end à Porto à moins de 150 euros...

51 NOS 31 PLAGES PRÉFÉRÉES AUTOUR DU MONDE



Îles Cook, Irlande, Australie, Guadeloupe, Colombie, Hong Kong, Nouvelle-Zélande... Pour surfer, randonner, explorer, camper, buller... ou nager !



Ce numéro comporte une page abonnement, une carte jetée Kiosques France, une carte jetée Kiosques Belgique, une carte jetée Kiosques Suisse.



LES RÉCITS DE NOS REPORTERS

21 EN COUVERTURE : SPÉCIAL THAÏLANDE

Dans les îles, à la rencontre du peuple des mers. J'ai découvert Bangkok en 17 plats.

68 NÉPAL

Une balade spirituelle de Katmandou à Chitwan.

80 SUISSE

Mon Grand Tour en voiture électrique.

90 OCÉAN INDIEN

Dans le cœur sauvage de La Réunion.

104 MINI GUIDE LOS ANGELES

Hôtels, musées, restos... les spots tendance de la Cité des anges.

108 LA NOUVELLE GÉOGRAPHIE DU MALT

D'où viennent les whiskies du « nouveau monde » ?

114 L'IDÉE WEEK-END

On chille à Séville ou on découvre les trésors de Guernesey ?

116 LES CONSEILS DU LIBRAIRE

Avec Benoît Albert de La Géothèque, à Nantes.

117 SHOPPING

En avant marche !

118 LE CARNET DE VOYAGE

Stupeur verte à Madagascar.

122 LE LIEU

La maison engloutie en Floride.

EN COUVERTURE: L'ÎLE DE KOH YAO YAI, DANS LA BAIE DE PHANG NGA, EN THAÏLANDE. © EMANUELA ASCOLI
SOMMAIRE: © ADOBE STOCK (POISSON) - IZUMIKOBAYASHI/ADOBE STOCK (MÉDUSE)

LES ENVIES DE TRAVELER

Par Marine Sanclemente





ARMÉNIE

REMONTER LE TEMPS À TATEV

Difficile de trouver un site plus représentatif du pays que le complexe monastique de Tatev, construit au IX^e siècle au bord des gorges accidentées du Vоротan, dans le sud du pays. Nichée entre la Turquie, l'Iran, la Géorgie et l'Azerbaïdjan, l'Arménie est le premier pays à avoir fait du christianisme sa religion officielle, en 301. Elle est connue pour ses églises centenaires et Etchmiadzin (à 30 min de route à l'ouest de la capitale, Erevan), considérée comme la plus ancienne cathédrale du monde et classée au patrimoine mondial de l'Unesco. La région de Tatev est un nirvana pour les trekkers, qui traversent les villages troglodytes, parfois abandonnés, comme Old Khndzoresk. Ce site nous rappelle que l'Arménie est un condensé de l'histoire des civilisations et des conquêtes impériales, que ses habitants ont su sauvegarder tout au long de leur histoire mouvementée.

NOS BONNS PLANS

Depuis Erevan (à partir de 378 € l'A/R au départ de Paris, airfrance.fr), prenez une route jusqu'à Halidzor, pas totalement asphaltée, qui remonte en spectaculaires lacets pendant environ 4 h 30. De là, le funiculaire le plus long du monde (5 752 m de long, 12 min de trajet) conduit les visiteurs directement au monastère, à 1 537 m d'altitude. Pour une photo de carte postale, prenez de la hauteur : marchez 1 km sur un chemin de terre dans la forêt qui vous conduira vers le spot idéal.





ÉTHIOPIE

À HARAR, SE PERDRE DANS LES RUELLES

Ce dédale de ruelles rose vif, violettes et bleues, c'est Harar Jugol, la vieille ville fortifiée la plus envoûtante d'Afrique de l'Est. Avec 82 mosquées, dont trois datant du X^e siècle, elle est surnommée la « cité des saints », et accueille les dévots. Mais Harar n'est pas pour autant un endroit pour ascète. Très calme à la nuit tombée, la ville grouille en journée : les femmes vendent des paniers teints sur la route, les commerçants négocient le long des étals, les enfants jouent dans les rues... pendant que le chant du muezzin résonne au cœur des murailles. Harar se vante aussi d'avoir la meilleure bière du pays, le khât (plante narcotique) le plus fort, les hyènes les plus amicales (on peut les nourrir sans danger à la nuit tombée !), et le café le plus délicat. On comprend mieux pourquoi Arthur Rimbaud laissa tomber l'écriture pour s'installer dans l'une de ces ruelles étroites à la fin du XIX^e siècle.

NOS BONNS PLANS

Embarquez pour un Paris-Addis-Abeba (552 € l'A/R, ethiopianairlines.com). Vous pouvez ensuite prendre un vol jusqu'à Dire Dawa (1 h), ou faire le trajet en voiture (8 h), avec une pause à Awasa, petite ville au bord d'un lac. Des bus desservent aussi Harar depuis la capitale, avec un départ à 5 h 30 chaque matin. Le prix est intéressant, mais la route peut être un peu longue (520 km). Si vous restez plusieurs jours sur place, ne manquez pas le marché aux chameaux de Babille, à quelques kilomètres d'Harar.

GROENLAND

FAIRE DU TRAÎNEAU À UUMMANNAQ

« La neige est un cadeau du ciel qui, en formant des chemins entre les îles, élargit notre territoire et invite à l'exploration », racontent les *mushers*, les conducteurs de traîneaux tirés par un attelage de chiens. Ici, à Uummannaq, un village isolé sur un îlot au nord du cercle polaire arctique, le traîneau à chiens est le seul moyen de relier la grande île. Il reste aussi le mode de transport principal dans un pays comme le Groenland recouvert à 81% de calotte glaciaire et dont la température moyenne est de -15,5 °C. Pas étonnant que les locaux se réchauffent avec la féerie des légendes locales, dont la plupart sont en lien avec le Père Noël. L'homme au manteau rouge aurait une cabane à Uummannaq. Et même si tout le monde sait qu'elle a été construite pour les besoins d'une production télévisuelle danoise, le village, niché sous une montagne de granite en forme de cœur, reste malgré tout réputé pour être sa résidence secondaire.

NOS BONNS PLANS

Le paradis se mérite... et se paye. Depuis la France, il vous faudra dans un premier temps rejoindre Nuuk, la capitale, avec une escale à Reykjavik (Paris-Reykjavik 270 € l'A/R avec Iceland Air, 3 h 30 de vol, puis Reykjavik-Nuuk 560 € l'A/R avec Air Iceland, 3 h 30 de vol). De Nuuk, vous prendrez un troisième vol pour Qaarsut (720 € l'A/R avec Air Greenland, 3 h 30 de vol). Et enfin un dernier coucou qui rejoindra votre destination finale, Uummannaq, en 15 minutes (255 € l'A/R avec Air Greenland).





LE JOURNAL DU GLOBE TROTTER

Par Marine Sanclemente et Corinne Soulay



À DUBAI, LE TABLEAU XXL

Après la Burj Khalifa, la plus haute tour du monde, Dubai se pare d'une extravagance de plus : le Dubai Frame, plus haut cadre du monde. Ouvert le 1^{er} janvier au cœur du parc Zabeel, la construction, faite en béton, acier et aluminium, s'élève à 150 m de haut, sur 48 étages. Depuis le sommet, les visiteurs peuvent découvrir toute la ville : le vieux village de Deira, la skyline de la Marina, les eaux du golfe Persique, les dunes du désert d'Arabie... À l'intérieur, on retrouve naturellement beaucoup de dorures, une passerelle vitrée reliant les deux tours (acrophobes, s'abstenir !) et un tunnel éclairé par des néons, menant les visiteurs à une exposition en réalité augmentée pour imaginer les Émirats arabes unis des cinquante prochaines années. Ce cadre, visible à plus de 10 km, a vocation à s'intégrer dans la future Exposition universelle de 2020.



NEWS... NEWS... NEWS...

Collab animalière

La compagnie aérienne Easyjet vient de lancer, en partenariat avec Trusted Housesitters, un service de gardiennage d'animaux gratuit, à la maison, pour ses clients. Ils peuvent choisir l'option lors de la réservation et ont la possibilité de dialoguer avec les gardiens. Disponible en France cet été.



Repas contre service

Le restaurant Mirai Shokudo, à Tokyo, propose aux clients qui ne peuvent pas payer leur menu à 900 yens (env. 7 €) de faire le service durant 50 min, la plonge ou de débarrasser les tables. Le but : permettre aux personnes modestes de sortir et aux étudiants de s'alimenter correctement.



Réservé aux femmes

Bienvenue à SuperShe, près d'Helsinki, en Finlande, une île réservée aux femmes afin qu'elles se sentent plus tranquilles et libres de vivre au naturel. Pour faire partie des élues, il faut passer un entretien par Skype avec Kristina Roth, initiatrice du projet, et déboursier 3250 € la semaine.



Iran is calling

Fini les démarches à l'ambassade ou la longue attente à l'aéroport. L'Iran a décidé de mettre en place un e-visa pour les touristes. Si les préenregistrements sont déjà possibles à l'adresse Internet e_visa.mfa.ir/en, la procédure devrait être finalisée fin mai.

CASA VICENS, BARCELONE



MUSÉE DE L'ESPIONNAGE, NEW YORK



2 MUSÉES, 2 AMBIANCES

Inconditionnels de Barcelone, la **Casa Vicens**, œuvre méconnue de Gaudí, vient d'ouvrir au public (casavicens.org). Construite entre 1883 et 1885 dans le quartier de Gràcia, cette maison Art nouveau est la première grande œuvre de l'architecte. On y retrouve des détails décoratifs inspirés de la nature, sur les mosaïques et les façades, typiques du modernisme catalan. À New York, le nouveau musée **Spyscape**, lui, s'adresse aux fans d'espionnage (spyscape.com). Il propose des expériences interactives : décrypter un message codé, s'introduire dans une pièce truffée de faisceaux laser, passer au détecteur de mensonge... Découvrez également des accessoires dignes de James Bond, et l'histoire d'espions célèbres, des agents infiltrés de la Seconde Guerre mondiale aux pirates informatiques actuels.



2 APPLIS EXTRA
Vous recherchez un restaurant, un hôtel ou un site à visiter ? Entrez vos centres d'intérêt et votre budget, l'appli de recommandations d'activités **SumWhere** vous propose un choix personnalisé à partir des conseils d'ambassadeurs locaux ou de membres qui vous ressemblent. Et pour garder une trace de vos photos de vacances, optez pour **Piilcs**. Chaque mois, vous bénéficiez d'un tirage de 50 photos 10x15 cm ou d'un livre-photo 20x20 cm... gratuit !



LA MAISON SUR LA VOITURE

Envie d'une vie nomade sans les limites liées à la législation contraignante des camping-cars ? Cette tente tient dans une coque et permet de dormir confortablement sur le toit de son véhicule, quel que soit le modèle, citadine ou utilitaire. En toile de coton, elle est imperméable et respirante. 1890 € la tente pour deux, 2790 € pour quatre. naitup.com



C'est la distance à parcourir lors du trail sur la Muraille de Chine, en mai 2018, ouvert à la marche nordique pour la première fois... En raison des importants dénivelés (environ 5000 m en cumulé), le parcours est divisé en six étapes de 10 à 20 km, avec des portions habituellement non accessibles aux visiteurs. Outre la performance sportive, cette aventure est aussi l'occasion de découvrir Pékin. contrastes.com/fiche-trail/trail-muraille-chine-2018

TOUR DU MONDE EXPRESS

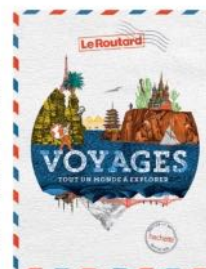


Visiter quatre continents, voir le Machu Picchu, les chutes d'Iguazú, l'île de Pâques, Bora Bora et la baie d'Along... en seulement 34 jours ! C'est ce que propose **Connaisseurs du voyage** dans un circuit au départ de Paris le 24 octobre. Neuf escales sont prévues : Pérou, Brésil, Chili, Polynésie, Nouvelle-Zélande, Australie, Vietnam, Birmanie et enfin Inde. Chaque visite est menée par un guide francophone. Circuit Couleurs du monde, dix participants maximum, à partir de 16 465 € par personne, connaissancesvoyage.fr

LE LIVRE

LA BIBLE DES ROUTARDS

Comment voyager en cargo ? Où trouver les immeubles les plus fous de la planète ? Comment bien manger dans la rue à l'étranger ? Réponses et conseils dans ce best of du Routard, une mine d'inspirations de 370 pages. « Voyages, tout un monde à explorer », éd. Hachette, 35 €.



LE JOURNAL DU GLOBE TROTTER

HIGH-TECH

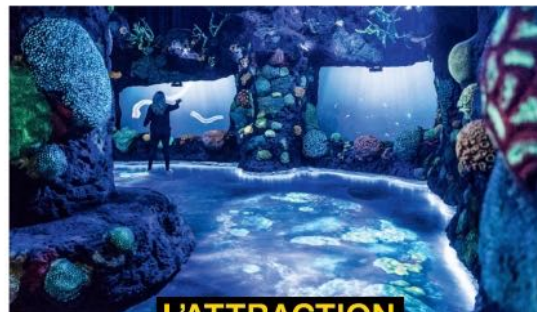


DRONE J'AI VOLÉ POUR VOUS

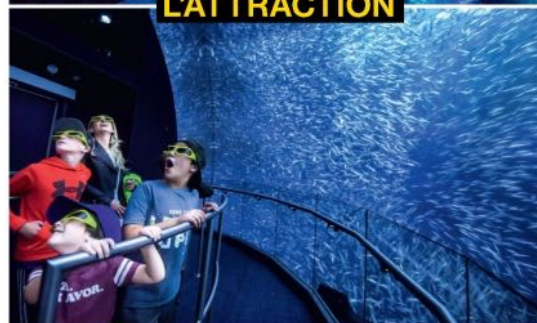
« Hypothèse: vous adorez marcher seul dans des coins sauvages et magnifiques et vous avez envie que vos amis puissent profiter aussi de ces coins sauvages et magnifiques. La solution, c'est le nouveau drone de DJI, le Mavic Air. Il est mini, pliable, très facile à piloter et... vous pouvez le programmer pour qu'il vous suive automatiquement. Est-ce que ça marche? Oui. J'ai ouvert la boîte et, une heure plus tard, sans aucune expérience de ce genre d'engin, je volais. Mon coin sauvage et magnifique, c'est la Picardie, et pour la vidéo, c'est ici: <https://vimeo.com/258227123>. » ■ *Loïc Kerjean*
Drone Mavic Air, DJI, env. 850 €.

PHOTO-VIDÉO JE VOIS LA VIE À 360°

« La KeyMission 360 est une petite caméra Nikon qui réalise, en mode 360° sphérique, des vidéos et des photos de très haute qualité. Parfaite pour les baroudeurs. Elle cumule les bons points: légère et compacte, elle tient dans une main, est antichoc, résistante au froid jusqu'à -10 °C et étanche à l'eau jusqu'à 30 m ! Son plus: pas besoin de passer par un logiciel pour assembler l'image, le *stitching* est automatique. De plus, vous pouvez vivre vos aventures et les partager directement. » ■ *Emanuela Ascoli*
KeyMission 360, Nikon, à partir de 249 €, nikon.fr/fr_FR/products/action_cameras/keymission_360_missions.page#product



L'ATTRACTION



JOUEZ À L'EXPLORATEUR NATIONAL GEOGRAPHIC

À deux pas de Times Square, à New York, une toute nouvelle activité, National Geographic Encounter: Ocean Odyssey, vous entraîne dans les fonds marins. Hologrammes, 3D, son... grâce aux technologies immersives, il est possible de jouer avec les lions de mer, d'approcher une baleine à bosse ou de découvrir les secrets des explorateurs des océans. natgeoencounter.com

CE SOIR ON DORT...



DANS UN BIJOU D'ARCHITECTURE

Avec ses 780 chambres luxueuses sur 40 étages, l'hôtel Morpheus City of Dreams, à Macao (Chine), est le dernier projet pharaonique de l'architecte Zaha Hadid, décédée en 2016. Un bâtiment de 156 m de haut, construit à l'intérieur d'un exosquelette géant. Ouverture au printemps. cityofdreamsmacao.com



DANS UN TONNEAU À VIN

C'est au-dessus du village de Sasbachwalden, en Allemagne (à 50 km de Strasbourg), que sont installées, au milieu des vignes, des barriques de 8000 litres transformées en chambres et salons cosy. Idéal pour admirer le coucher du soleil sur les Vosges et la vallée du Rhin. schlafen-im-weinfass.de



AU MILIEU D'UN GLACIER

Perché à 1767 m et accessible par hélicoptère, ce chalet de luxe (1 850 € par personne la nuit !) aux murs vitrés offre une vue époustouflante sur les cimes et les aurores boréales du parc national Denali (Alaska). À l'intérieur, cheminée, sauna et canapés moelleux. 10 pers. maximum. sheldonchalet.com

CET ÉTÉ, NE VISITEZ PAS LA NORVÈGE, EXPLOREZ-LA !



© PHOTOS: RUNE KONGSRØ / HURTIGRUTEN, PCS PARIS B 449 035 0005 - N°075100037

— Cet été, vivez une expérience, à l'accent résolument norvégien, sous le Soleil de Minuit.

Embarquez à bord de Hurtigruten et réalisez un voyage unique le long des côtes de Norvège, entre îles et Fjords. Grâce aux journées de 24h, vous profiterez pleinement de la beauté à couper le souffle de cette nature sauvage. Il n'y a pas de meilleur moyen pour découvrir la Norvège !

125 ANS
DEPUIS 1893

EXPERT EN VOYAGES D'EXPLORATION



Votre voyage commence dans votre agence de voyages, sur **HURTIGRUTEN.FR** ou au **01 86 65 12 58**

CROISIÈRE EN NORVÈGE
À BORD DE L'EXPRESS CÔTIER

6 JOURS / 5 NUITS

Départs tous les jours de mai à août

À partir de **1049 € TTC***

* Prix par personne, en pension complète, en cabine intérieure double (hors transport aérien) valable sur une sélection de départs de Kirkenes à Bergen du 15.08 au 31.08.2018 pour toute réservation avant le 30.04.18. Offre soumise à conditions.

L'EXPÉ FOOD EN NAVARRE

Inutile de partir loin pour être dépaycé. Passez juste de l'autre côté des Pyrénées, en Espagne, et vos papilles feront le grand voyage.

Un marathon de *pintxos*. Voilà la bonne façon de commencer un *food trip* en Navarre, région d'Espagne adossée aux Pyrénées. Dans le centre historique de Pampelune, la capitale navarroise, plusieurs écoles s'affrontent sur la façon de servir cette spécialité du nord de l'Espagne, version plus travaillée des célèbres tapas. Chez les uns, la tradition prime. Accoudé au comptoir du Bodegón Sarriá, on commande de larges tartines de jambon et une part de tortilla, en échangeant des anec-

dotes avec les pèlerins en route pour Saint-Jacques-de-Compostelle. Chez les autres, les produits sont plus sophistiqués, comme au Bar Gaucho. À la carte : foie gras poêlé, oursin garni, œuf mollet et crème champignon-truffe ou raviole de tomate au chèvre. Les végétariens, vegan et intolérants au gluten préféreront les *pintxos* aux légumes rôtis avec de la pomme de terre en guise de pain du Bearán. Après ces merveilles picorées en apéritif, le voyage culinaire est loin d'être terminé. Un choix infini et de la convivialité, c'est ça le goût de la Navarre !



12

C'est le nombre de variétés d'oliviers cultivées sur les 185 hectares du domaine Artajo, à Fontellas. Une palette permettant de réaliser des accords parfaits huiles-mets. Ainsi, l'arbequina se marie idéalement avec les légumes verts et la tomate ; la manzanilla, plus douce, s'associe aux asperges blanches ; d'autres variétés plus amères s'accordent avec les artichauts et le poisson. Les olives sont récoltées très tôt (très vertes), pour garantir à l'huile des arômes très fruités, mais aussi un taux d'acidité bas. Un critère indispensable pour obtenir la dénomination « Huile d'olive vierge extra ».



PRATIQUE

Y ALLER. A/R Paris-Biarritz, à partir de 101 € sur Air France. Puis louez une voiture.

OÙ DORMIR. À l'hôtel Aire de Bardenas, près du parc naturel des Bardenas Reales (photo ci-dessus), un désert de 42 500 ha aux airs de Monument Valley. Chambres classiques ou bulles transparentes, à partir de 226 €, airebardenas.com/fr

COCHON, GRENACHE ET PIMIENTO...



L'aliment star : le cochon. Carpaccio de lard parfumé au romarin et à la truffe noire, lard séché agrémenté de poivrons confits, ou ventrèche cuite pendant

vingt heures à basse température, servie avec des anchois ? Bienvenue au restaurant familial Maskarada, dans le petit village de Lekunberri à une trentaine de kilomètres au nord-ouest de Pampelune, une ferme de 8 ha abritant une centaine de cochons Euskal Txerria. Leur allure est caractéristique : des pattes courtes, des oreilles tombantes, une tête et des fesses noires, et le corps rose pâle. Une fois dans l'assiette, ce porc est associé à des produits raffinés, et érigé en mets de luxe. Menu dégustation à 26 €. Visite de la ferme sur demande. maskaradadenda.com



Le bon accompagnement : le grenache. Direction Olite, « capitale du vin de Navarre », ville médiévale de quelque 3 000 habitants qui abrite pas moins de sept caves et un musée sur les vignobles locaux. Notre coup de cœur ? La microcave Unsi. Les vins sont un peu jeunes, mais la Dulce Garnacha (liqueur), à 15,5 %, a une douceur très appréciable.

Une visite du domaine et des vignobles de San Martín de Unx (à 10 km), avec un œnologue, sera proposée au printemps 2018. unsiwines.com



La perle rare : le pimiento del cristal. Cap sur le sud de la Navarre, à Tudela. La ville

bénéficie d'un microclimat très ensoleillé, favorable à la culture de ce piment local. « Sa récolte est délicate. On a en moyenne 90 % de pertes sur la production », explique Santi Cordon, chef du Trinquete, restaurant renommé pour son menu végétal. Il cuisine le *pimiento* cru, ou à moins de 60 °C pour ne pas perdre de nutriments. Pas d'accompagnement, son arôme sophistiqué se suffit à lui-même. trinquete.squarespace.com



Suisse.
tout naturellement.

© Gruyères, Fribourg Région

Découvrez nos offres de randonnées en Suisse.

Suisse Tourisme s'associe à l'expertise d'Allibert Trekking et Swiss Backstage, afin de vous offrir le meilleur de la nature. Que ce soit des voyages accompagnés ou liberté, nous vous avons concocté la recette parfaite pour un bol d'air frais en Suisse. **#AMOUREUXDELASUISSE**



Rando Forme à Aletsch Valais

Le grand glacier d'Aletsch et les sommets de 4000 m qui l'entourent constituent un site alpin exceptionnel classé au patrimoine mondial de l'Unesco. Durant ce séjour « rando-forme » en étoile, soins thermaux et loisirs aquatiques complètent les randonnées quotidiennes.

Suisse.com/randoforme

Dès **620€***

- De mai à octobre 2018, 6 jours
- Accompagné ou liberté, niveau 3
- Hôtel 4* avec spa, demi-pension (pique-nique pour les accompagnés)
- Transports locaux



Les sentinelles des Gastlosen Fribourg Région

Souvent comparées aux Dolomites italiennes, les tours rocheuses des Gastlosen ont leur propre singularité. 61 sommets sur une distance de 12km composent cette chaîne préalpine. Les « Inhospitalières » sont un éden pour randonner à travers des alpages au rythme des sonnaillies.

Suisse.com/gastlosen

Dès **435€***

- De juin à septembre 2018, 4 jours
- Accompagné ou liberté, niveau 3
- Refuges, demi-pension (pique-nique pour les accompagnés)
- Transports locaux



Tour des Alpes vaudoises Vaud, Région du Léman

Des vignobles, des villages de montagne, en passant par de verts pâturages, des fromageries, des lacs isolés et de vastes panoramas. Ce circuit est un florilège alpin. Il débute à Aigle, au cœur des vignobles de la vallée du Rhône, et relie les principaux sites des Alpes vaudoises.

Suisse.com/alpesvd

Dès **525€****

- De mars à octobre 2018, 4-5-8 jours
- Liberté, niveau moyen
- Hôtels 2-3* ou B&B, demi-pension
- Transport des bagages

Plus d'offres sur : Suisse.com/rando2018



**ALLIBERT
TREKKING**
Guides par passion

**swiss
BACK
STAGE**

*Prix mentionné sur la base du taux en vigueur à la date de parution. **Le paiement s'effectue en CHF au cours du jour.



Un shoot d'adrénaline EN UN CLIC

Amateurs de sports extrêmes, Adrenaline-hunter.com vous permet désormais de réserver des activités dans le monde entier.

Stage de survie, plongée avec des crocodiles, sandboard, voltige aérienne... Le nouveau site adrenaline-hunter.com s'adresse à ceux qui n'ont pas froid aux yeux ! Les téméraires peuvent assouvir leur désir d'activités à sensation en cinq minutes chrono. « L'idée est née de notre expérience personnelle, racontent Maud Mathe et Philippe Bichet, deux passionnés de sports extrêmes, créateurs du site. Nous avons perdu tellement d'heures à comparer des dizaines de sites, chercher les meilleurs prix... sans bénéficier d'aucune garantie de sérieux, que nous

avons décidé de tout simplifier en une seule et même plateforme. » Comment ça marche ? Vous choisissez un univers (air, neige, terre, eau, urbain ou crazy) et une destination. Puis vous piochez parmi les activités proposées, qu'il s'agisse d'une expérience ponctuelle (parachute en Afrique du Sud, surf au Costa Rica...), d'un stage (5 jours de traîneau à chiens en Norvège, 7 jours de free ride en Argentine...), ou d'un perfectionnement. La réservation se fait en un clic, le prestataire – dont l'équipe vérifie systématiquement diplômes et assurances –, reçoit la confirmation et le paiement. Let's go !

3989

C'est le nombre d'activités proposées sur le site. « Celles à ne pas manquer et qui sont aussi les plus réservées : le canyoning et le ski hors-piste dans le massif du mont Blanc », précise Philippe Bichet. Côté destinations, ce sont la France, l'Afrique du Sud et la Nouvelle-Zélande qui sont les plus plébiscitées. Notre coup de cœur chez Traveler ? La plongée sous glace à Val Thorens, en Savoie, dans un lac à 2 035 m d'altitude, accessible uniquement en raquettes (comptez 180 € la journée, incluant le guide, le matériel et le repas).

TÉMOIGNAGE

FIONA, 36 ANS

« J'ai d'abord craqué pour une descente en tyrolienne en Croatie : 2 100 m de câbles au-dessus des eaux turquoises de la rivière Cetina ! Et j'ai réalisé mon rêve pour mon voyage de noces : survoler Santorin en hélicoptère. L'aventure (de 15 min à 1 h) commence dans les vignobles, au sud de l'île, jusqu'à Oia, superbe village aux façades blanchies à la chaux. Pour des activités comme celles-ci, l'atout d'Adrenaline Hunter, c'est le gage de sécurité : on sait que les prestataires sont fiables, avec des licences vérifiées, ce qui est très rassurant dans un pays dont on ne parle pas la langue. »

Bon plan

**10 % de réduction
pour toute réservation sur
adrenaline-hunter.com
avec le code
"NatGeoTraveler10".
Valable jusqu'au
30 juin 2018.**

Mon week-end à PORTO

À MOINS DE 150 € tout compris !

JOUR 1 Depuis l'aéroport, je prends le métro direction Aliados, le cœur de Porto, où se situe mon auberge de jeunesse, la Nice Way Hostel. J'y pose ma valise et file directement à la Tour des Clercs, le point de vue à 360° le plus haut de la ville (76 m). Au retour, je fais une halte à la librairie Lello & Irmão, à deux pas. Vieille de plus d'un siècle, elle a inspiré J. K. Rowling pour l'univers d'Harry Potter. L'entrée coûte 4 euros, mais est déductible de l'achat d'un livre. Il est 20 h, l'heure d'aller chez Brasão goûter une *francesinha*, LA spécialité de

L'ADDITION

AVION : 59 € l'aller-retour, avec Transavia, au départ d'Orly.
TRANSPORT : 2,60 €
HÉBERGEMENT : 23,88 € comprenant 2 nuits en dortoir avec petit déjeuner.
TOUR DES CLERCS : 4 €
DÎNER : 12,50 €

Porto, sorte d'énorme croque-monsieur garni de saucisse, de jambon, de viande de bœuf et de fromage, doré au four et arrosé d'une sauce tomate relevée.

JOUR 2 À Porto, tout se fait à pied. Côté visites, je privilégie les lieux gratuits, comme la gare São Bento, dont les azulejos, carreaux de faïence bleu et blanc, représentent des scènes historiques. Puis je descends vers le fleuve Douro, dans le quartier de la Ribeira, avec ses maisons colorées et son linge qui pend aux fenêtres. Pour déjeuner, on me conseille le restaurant Comme ça. Façade sublime et esprit cantine. Au menu : daurade et poêlée de légumes. Excellent. 15 h 30, mon guide m'attend. J'ai réservé une visite gratuite avec Porto Walkers. Pendant trois heures, Gonzales me pro-

mène dans l'histoire du pays, de la dictature au renouveau de la ville en 2001, quand elle devint capitale européenne de la culture. Pour l'apéritif, je gagne l'autre rive, Vila Nova de Gaia et ses caves. Chez Ramos Pinto, l'une des dernières tenues par des Portugais, je déguste un verre de porto rouge et des *petiscos*, les tapas locales.

L'ADDITION

DÉJEUNER : 4,80 €
POURBOIRE DU GUIDE : 5 €
APÉRITIF D'INATOIRE : 7 €

JOUR 3

À 20 min du centre-ville, Porto possède un autre trésor : l'océan. Je gagne l'embouchure du fleuve en tramway. Au bout d'une promenade bordée de palmiers, m'attend la plage de Matosinhos. L'eau est froide, mais les vagues sont idéales pour les surfeurs débutants. Je longe la côte à pied pour rentrer. Si le temps vous manque, vous pouvez aussi repartir en bus (le n° 500), ou louer un vélo. Il me reste à goûter les *pasteis de nata*, des petites pâtisseries proches du flan pâtissier. J'assiste à leur fabrication chez Fábrica da Nata. J'en déguste un, juste sorti du four... et en achète une boîte avant de reprendre le chemin de l'aéroport !

L'ADDITION

TRAMWAY : 5 €
BOÎTE DE 9 PASTEIS DE NATA : 9 €
MÉTRO POUR L'AÉROPORT : 2 €



BUDGET TOTAL
134,78 €

AUX VOYAGES

À toutes ces langues qu'on est les seuls à parler ♡ À ces 30 789 photos qu'on ne triera jamais ♡ À toutes ces cartes postales qu'on postera de la maison ♡ À ces surplus de bagages qui coûtent plus cher que les bagages ♡ À nos grandes jambes et au voisin de devant qui recule son siège sans prévenir ♡ À toutes ces chaussures qu'on aurait quand même dû essayer avant de partir ♡ Au chauffeur de taxi qui nous a fait prendre le raccourci le plus long du monde ♡ À toutes ces valises qui ont voulu prolonger les vacances sans nous ♡ À ces moments où on oublie qu'il va falloir rentrer un jour, demain justement ♡ À tous ces cadenas qui scelleront l'amour et résisteront aux séparations ♡ À l'eau qui tourne à l'envers en Australie ♡ À Mimi, Jeannot, Pierrot et tous ceux qui applaudissent à l'atterrissage ♡ À toutes ces petites bêtes qui nous font pousser des gros cris ♡ À l'inventeur du décalage horaire ♡ À toutes ces routes qui n'apparaissent que sur la carte ♡ Au bus 484 qui ne passe que tous les 3 jours et qu'on vient de rater ♡ À A, en Norvège ♡ Et à Taumatawhakatangihangakoauauotamateaturipukaka-pikimaungahoronukupoka iwhenuakitanatahu, en Nouvelle-Zélande ♡ Au pôle Nord, au pôle Sud et aux Polonais ♡ Au franglais et au frangnol ♡ À ces paysages qui ressemblent à des fonds d'écran ♡ À tous ceux qui roulent du mauvais côté ♡ À toutes ces pièces qu'on jette dans les fontaines en se demandant combien il y en a en tout ♡ À tous ces adaptateurs de prise qu'on a oublié de prendre ♡ Aux 40^e rugissants, aux 50^e hurlants et au Pays du matin calme ♡ À ces photos de passeport qui nous feraient presque rester à la maison ♡ À tous les gratte-ciel et aux torticolis qui vont avec ♡ Aux chameaux à deux syllabes et à deux bosses ♡ À tous les exportateurs de French Kiss ♡ À ce groupe de Français qu'on aurait préféré ne pas croiser sur cette île déserte ♡ À ces sourires qui parlent plus que les mots ♡ Aux 7 milliards de rencontres possibles ♡

NOUS LEUR DÉDIONS CETTE CHAÎNE.

voyage

LA CHAÎNE DE TOUS LES VOYAGEURS

CHAÎNE DISPONIBLE SUR

CANAL



SFR



THAÏLANDE

À la rencontre du peuple des mers



J'ai découvert
BANGKOK
en 17 plats



■ EN COUVERTURE

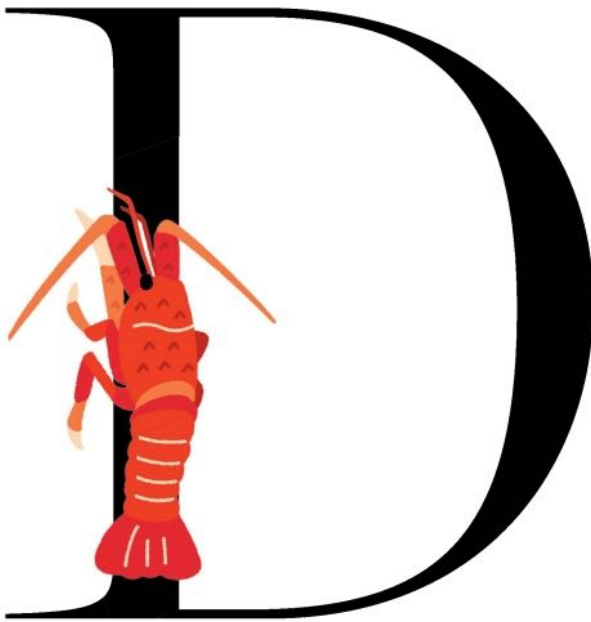
THAÏLANDE



Journée de pêche à bord d'une pirogue traditionnelle. Aujourd'hui, la mer est trop agitée pour jeter les filets, les pêcheurs sortent leur canne.

RÉCIT

À la rencontre du peuple des mers



ans le nouveau terminal international de Phuket, au sud-ouest de la Thaïlande, une foule dense de touristes tente de s'y retrouver dans une pagaille de valises. Des accents américains, allemands et français fusent de toute part. Nos guides, Suvapa et Kanokwan, qui seront nos interprètes pendant

tout le périple, nous attendent, Emanuela, la photographe, et moi, au milieu de ce joyeux bazar. Avec 14 millions de visiteurs par an, Phuket est, après Bangkok, la deuxième

destination touristique du pays. Et pourtant, un petit paradis intact nous attend à trente minutes à peine en bateau : la grande île de Koh Yao Yai, écrin de nature idyllique encore préservé du tourisme de masse. Là, loin des plages tapageuses de la « Full Moon Party », un peuple de pêcheurs musulmans vit en harmonie avec la mer depuis près de trois cents ans. C'est eux que nous sommes venus rencontrer.

Après quelques kilomètres de piste chaotique, nous embarquons sur un petit bateau à moteur. Autour de nous, un chapelet de micro-îles semble flotter sur une mer d'huile comme sur une crème anglaise.

La nôtre se profile bientôt : ronde, en relief, tapissée d'une forêt primaire. Korreed, notre guide local, nous réceptionne au bout du quai avec Hod, notre chauffeur. Nous essayons de retenir les salutations, « bonjour » et « merci », avec la gestuelle qui correspond : joindre les mains devant son visage, baisser les yeux et incliner la tête en lançant un sonore « sawat dee kaaaa » ou « kop kun kaaaa ». Attention, un mot peut vouloir dire tout et son contraire s'il est mal prononcé !

À l'horizon, la mer, à marée basse, s'est retirée sur une vaste plage caillouteuse où des femmes, sous des chapeaux à large bord, se baissent pour remplir leur seau de coquillages. Les bateaux penchés, échoués sur le rivage, se dessinent devant une haie de nuages moutonneux. Je pense secrètement à brûler mon billet retour !



Thaïlande, New York, Éthiopie...
Camille voyage et écrit des guides.

Nous prenons les routes un peu déglinguées de Koh Yao Yai à bord d'un pick-up, doublant des motos side-cars conduites sans casque par des gamins de 8 ans et des mamies en hidjab, ou ployant sous le poids de cinq voire six personnes. Direction notre famille d'accueil, un

homestay nouvellement créé dans le cadre d'un projet écotouristique équitable, piloté par l'IUCN (Union internationale pour la conservation de la nature) et la municipalité, qui comprend des activités, huit chambres chez l'habitant et trois guides locaux. Notre famille de pêcheurs s'est lancée dans l'aventure et nous accueille comme des reines. Atina, la fille aînée, communique avec quelques mots d'anglais. Elle est avocate et vit sous le toit familial avec son



père Phanya, pêcheur, et sa mère Aumnouiporn, au foyer, tandis que sa sœur étudie à Phuket. Nous découvrons leur grande maison en bois au milieu d'un jardin planté de palmiers et de fleurs exotiques, ainsi que nos chambres minimalistes, composées d'un lit futon protégé d'une moustiquaire (indispensable !). Dans le salon, des photos de famille, des portraits des rois Bhumibol et Rama X, omniprésents dans tous les foyers et magasins, et des représentations de La Mecque. Pas étonnant : l'archipel de Koh Yao, est peuplé à 98 % de musulmans. Contrairement à l'ensemble du pays, majoritairement bouddhiste, qui n'en compte que 10 %.

Nous prenons rendez-vous avec la famille pour le dîner et, en attendant, nous partons à la rencontre des autres pêcheurs de l'île, à Lam Lan, enfilade de maisons sur pilotis abritant trois cents âmes. Cette architecture au plus près de la mer témoigne du lien profond qui unit les habitants à leur source de subsistance. Nous sommes toujours à marée basse, des coursives de planches disjointes laissent entrevoir des canards qui se battent avec des poules et des chats en train de grappiller des restes de poisson, jetés depuis les cuisines. J'observe une vieille dame, assise sur sa terrasse, appliquée à réparer l'un des filets en

Nylon de son mari. « Il faut les changer tous les deux ou trois mois pour pêcher le crabe, car ils s'abîment vite », précise-t-elle. Soudain, un homme, la cinquantaine, peau tannée par le soleil et sourire éclatant, s'approche en scooter. C'est Charoon, sous-chef du village, suivi de son fils Wot, pêcheurs de père en fils depuis plusieurs générations. Ils prennent la mer tous les jours. « Les calamars sont les plus recherchés, indique Charoon. On les attire la nuit grâce à la lumière de puissants lampions accrochés au bateau. » Malheureusement, pendant les dix jours encadrant la pleine lune, la lumière naturelle est trop forte pour pêcher efficacement. Il se rabat alors sur le poisson, qu'il attrape au filet traditionnel, lorsque les conditions en mer le permettent. Dans le cas contraire, Charoon sort pêcher des crevettes, qui rapportent davantage au kilo mais sont difficiles à trouver, ou encore le crabe, avec des paniers à grosses mailles pour laisser s'échapper les petits et permettre leur reproduction. Car l'homme, suivant la philosophie ancestrale de l'île, est particulièrement sensible à la protection de l'environnement : « Il ne faut pas être matérialiste et courir après l'argent, mais se contenter d'une pêche raisonnable, ne pas trop exploiter la nature, la richesse de la mer, ►





À Koh Yao Yai, les maisons sur pilotis sont légion. Dans les terres, elles permettent de s'aménager un coin d'ombre où installer son hamac. Sur mer, comme ici à Lam Lan, cette architecture est indispensable à marée haute.

► pour être heureux. » Si les habitants de l'île sont autorisés à pratiquer une pêche d'auto-subsistance, les chalutiers semi-industriels, eux, capturent des tonnes de petits poissons à trois kilomètres seulement des côtes pour les vendre à l'export. Charoon aimerait voir les lignes reculer, mais le bras de fer n'est pas gagné. « Avant, je pêchais 30 à 40 kilos de calamars par jour, mais depuis deux ans je reviens avec 5 kilos à peine, déplore-t-il. De plus, avec le réchauffement climatique, le vent d'est qui amène la mousson s'est dérégulé. Il n'y a plus de saisons, ce qui provoque un vrai déséquilibre. »

Il est 17 h. Alors que nous discutons, nous voyons débarquer les hommes venus du large, chargés de poissons aux écailles scintillantes et colorées. Le rituel est immuable : l'arrivée est étalée sur le carreau du marché local, des femmes, calculette à la main, trient, effectuent la pesée, préparent des sachets pour la vente. De grandes

nuit précédente. Les conversations s'animent, les yeux brillent sous l'effet du piment.

Le lendemain aux aurores, après une douche spartiate à l'aide d'un seau d'eau froide, mère et fille nous emmènent en scooter dans un restaurant local, rendez-vous préféré des villageois pour prendre le petit déjeuner, commenter l'actualité, le sport ou les derniers ragots de l'île. Pêcheurs, femmes et enfants y sont attablés devant des omelettes, soupes de poisson et autres plats que je n'arrive pas à identifier. Je manque de tomber de ma chaise en découvrant un transgenre en hidjab au milieu des clients. « Le "troisième sexe", comme on l'appelle ici, est largement toléré en Thaïlande », nous glisse Korreed.

Nous rejoignons notre pêcheur et son fils prêts à embarquer. Aujourd'hui ce sera pêche à la canne, car les conditions ne permettent pas mieux. Effectivement, ça tangué. D'autant que les puissants *speedboats* qui sillonnent les eaux

entre Phuket et les plages touristiques de Koh Phi Phi et Krabi créent des vagues intempestives. Je sens poindre le mal

POUR NAVIGUER, CHAROON SE FIE À LA MÉTÉO ET À SON SONAR. WOT, SON FILS, À UNE APPLI SUR SA TABLETTE !

caisses de glace attendent d'être remplies et expédiées vers Phuket. Car Koh Yao Yai vit majoritairement de la demande en poissons des restaurants de cette presqu'île voisine hautement touristique. Devant notre intérêt, Charoon nous propose de venir pêcher avec lui et son fils le lendemain. Affaire conclue.

Le jour commence à décliner, nous marchons vers la mosquée, coïncée entre les palmiers à la sortie du village. Le chant lancinant du muezzin s'élève dans l'air rougi par le crépuscule. Des hommes vêtus de blanc convergent pour la prière. Nous partons rejoindre les femmes de notre famille pour un dîner somptueux : des dizaines de plats à partager sont posés sur la table, la plupart concoctés avec la pêche de la

de mer : heureusement, Charoon me tend de la mangue verte, pas encore mûre, excellent remède contre les nausées. Sur le bateau, l'homme se livre un peu plus. Charoon a toujours voulu être pêcheur, comme son père. « Pour rester libre, être mon propre patron », sourit-il. Mais on gagnait plus avant. Je suis inquiet pour nos futures générations. » Son fils Wot, lui, a fait Sciences Po à Bangkok, mais il est revenu, avec sa femme rencontrée là-bas. « Je préfère pêcher avec mon père sur mon île plutôt que m'enfermer dans un bureau dans la capitale », avoue-t-il. Nous approchons d'un spot. Charoon stoppe l'énorme hélice, en réalité un moteur de camion récupéré et monté sur le bateau. S'il connaît les récifs riches en poissons

Sur La Ma Beach, à marée basse, les femmes viennent ramasser les coquillages. Suvapa, notre guide, préfère se promener.



par cœur, il se fie quand même à la radio pour la météo, et à son sonar. Son fils, lui, utilise une application qui localise les reliefs sur sa tablette connectée à Internet. Fossé de génération.

Les prises se succèdent sous les applaudissements de l'équipage, mais il est bientôt midi et nous n'avons pas de quoi nourrir tout le monde. Par chance nous croisons une autre pirogue, surmontée d'une carcasse de voiture découpée qui fait office de cabine. Ce sont des amis de nos hôtes. Après de brèves salutations, ils nous balancent généreusement de gros poissons en rigolant, avant de repartir. Nous faisons une halte sur une petite île pour un barbecue improvisé. Charoon se charge de tout : il choisit pour nous les meilleurs morceaux qu'il nettoie soigneusement, récolte du bois, empale les poissons et les fait cuire sur le feu. L'après-midi avance... Le claquement des crevettes dissimulées sous des cailloux à marée basse nous rappellent à l'ordre. Il est temps de repartir. Ainsi va la vie ici, au rythme de la pêche et des marées.

À peine arrivées à Koh Yao Yai, nous croisons les femmes du village, qui rient sur le palier de l'épicerie. La table est déjà dressée pour nous, une grande natte étendue par terre dans un coin de la boutique, recouverte comme la veille d'une dizaine de plats. Assis en tailleur ou à genoux, tout le monde trouve sa place autour du banquet. Nous attirons les regards curieux d'enfants venus acheter des bonbons en pyjama. L'imam de la mosquée vient se joindre à nous. « Les premiers habitants sédentaires ont débarqué ici il y a près de trois cents ans, lorsque seuls les Moken, les gitans des mers, venaient pêcher dans ses eaux paradisiaques », nous apprend-il. Notre guide local nous précise leurs origines : « Au nord, l'île s'est peuplée de musulmans venus de Perse – l'Iran et l'Irak d'aujourd'hui –, qui se sont aventurés jusqu'ici, s'écartant de la route commerciale de la soie. Au sud, les peuplements originels

viennent de Sumatra, en Indonésie, également musulmane. Ils sont venus par la mer en quête de terres habitables. Quant à l'île voisine de Koh Yao Noi, plus petite, elle a été peuplée par des Chinois. Mais le métissage au fil des générations a uniformisé la culture de l'archipel. »

Le lendemain, nous partons visiter d'intrigantes cabanes flottantes qui parsèment l'horizon turquoise de la mer. En réalité, des fermes aquatiques. Prasit nous reçoit à bord de la sienne, la première de l'île : « Quand j'ai vu les touristes se disputer pour manger du homard, difficile à pêcher, j'ai eu l'idée de copier les fermes à poissons d'autres îles et d'y implanter le crustacé ! » Une modeste cabine avec couchette et réchaud est aménagée au milieu de ce vaisseau flottant, pour plus de confort pendant les longues veillées nocturnes. Car c'est un véritable trésor sur lequel il faut veiller : Prasit achète les petits homards de 3 cm à Phuket à environ 250 bahts (6,50 euros), puis les regardent grandir patiemment, surveillant chaque mue (les homards changent de carapace comme les serpents !), pendant dix mois à un an, jusqu'à ce qu'ils deviennent de belles bêtes à pinces de 1,2 kilo environ. « Il y a 1 200 têtes, dont 350 prêtes à la vente, à environ 4 000 bahts le kilo (103,50 euros), à des restaurants ! » Cet élevage compte aussi un requin tigre domestique, que Prasit nourrit affectueusement de petits poissons. Je ne m'aventurerais pas à caresser son protégé ! En revanche, nous profitons de l'occasion pour acheter notre repas. Prasit choisit deux homards scintillants, plonge ses mains dans le filet... Clac ! Clac ! Leurs queues frappent l'eau vigoureusement. Mais Prasit est un habitué : quelques puissantes éclaboussures et l'affaire est dans le sac !

L'après-midi, nous partons en direction de Koh Yao Noi, la petite île voisine de Koh Yao Yai, un peu moins sauvage, mais pas encore ►



LES PÊCHEURS

1 Dîner typique à Koh Yao Yai. Charoon a disposé sur une natte différents plats à partager, la plupart à base de poissons fraîchement pêchés.

2 La majeure partie des activités tourne autour de la pêche. Dans un atelier mis à disposition pour la communauté, Mai répare le filet que son mari utilise pour prendre les crabes.

3 Les bateaux sont équipés de puissants lampions, indispensables pour la pêche aux calamars : leur faisceau lumineux sert à attirer l'animal en pleine nuit.

4 Prasit a été le premier à créer une ferme de homards au large de l'île. Avant d'atteindre l'âge adulte, ces crustacés muent plusieurs fois, abandonnant leur carapace (à g.). Pour éviter qu'ils se blessent avec leur nouvelle enveloppe fragile, Prasit les change alors de filet.



DE KOH YAO YAI



5 À chaque type de pêche, une cage adaptée. Petite et rectangulaire pour les crabes, grande, en demi-lune, pour les calamars ou les poissons.

6 À marée basse, nombreuses sont les femmes qui ramassent des coquillages. Celle-ci traque les *wing shells*, enfouis sous le sable. Pour se protéger du soleil, elle a enduit son visage de *tanaka*, une pâte originaire de Birmanie.

7 Pour les familles de pêcheurs, le petit déjeuner se compose souvent de friture de poisson.



Avec Charoon et Wot, nous croisons d'autres pêcheurs, qui se sont aménagé une cabine dans une carcasse de voiture découpée.



Koh Yao Noi, petite île voisine de Koh Yao Yai, est légèrement plus touristique, mais elle abrite quelques coins de paradis.

► envahie par les touristes. En chemin, nous nous arrêtons chez l'oncle de notre guide, Don, en pleine récolte de noix de coco. Car si les pêcheurs de l'archipel vivent essentiellement de la mer, certains cultivent aussi cocotiers, hévéas ou ananas sur leurs parcelles pour générer des revenus complémentaires. Nul besoin pour Don de monter à l'arbre, il envoie un singe dressé dans une école d'élite, qui apprend en deux mois aux primates à reconnaître les noix mûres, les faire tourner avec leurs mains agiles et les laisser tomber dans un « boum » fracassant. Nous avons affaire à un singe médaillé d'or des concours locaux, qui se fait prier pour monter à l'arbre, mais qui peut récolter 700 noix en une demi-journée. « Et encore, il est vieux ! Les jeunes expérimentés en décrochent jusqu'à 1 300 ! », s'enthousiasme Don. Les fruits tombent au fur et à mesure de l'ascension du champion. Les noix vertes sont cueillies pour l'eau de coco et la cuisine, les noires pour le lait et l'huile.

Nous reprenons la route. Une fois au port, dix minutes suffisent pour rejoindre Koh Yao Noi. Une jolie route panoramique borde la côte et nous mène à une mangrove, marais maritime, théâtre d'un étrange élevage : outre crevettes, calamars et poissons, un drôle d'animal flotte dans les bassins. Une limoule, qui ressemble à un croisement entre une raie et un tatou, avec une carapace très rigide. Un animal préhistorique de près de 450 millions d'années dont on mange encore les œufs ici. « Mais attention, prévient Seri, le pêcheur-éleveur. Les personnes allergiques aux fruits de mer ne peuvent pas y toucher, cela les plonge dans un état d'ébriété avancé. » Disant cela, il saisit la bête dans ses mains et appuie d'un coup sur son abdomen pour faire sortir des petits œufs blancs. Je reste médusée.

Revenus sur l'île principale, le soleil encore haut, nous décidons de passer par la seule plage visitée par les touristes qui débarquent ici, de Phuket, pour quelques heures. « C'est là qu'a été tourné Koh Lanta », nous raconte notre guide, car l'île éponyme est bien trop touristique pour accueillir l'émission de télé-réalité. Il faut dire que le cadre est idyllique : un banc de sable clair s'étire en croissant dans l'azur de l'eau, le soleil dessine l'ombre des palmiers qui se balancent tranquillement au gré du vent... Le bateau de touristes repart, abandonnant l'île à ses véritables propriétaires : pour l'instant, et espérons pour quelques années encore, ce trésor appartient aux pêcheurs de Koh Yao Yai. ■

■ Y ALLER

Thai Airways assure la liaison quotidienne Paris-Phuket, via Bangkok à partir de 585 € l'A/R. thaiairways.com

De Phuket à Koh Yao Yai, prenez un speedboat à la jetée de Bang Rong, dans Pa Khlok, au nord de l'île. 7 départs par jour, de 7 h 50 à 16 h 30. Prix : 300 baths (environ 8 €).

Une fois sur Koh Yao Yai, il n'y a pas de transports publics, il faut donc prendre un taxi ou louer un scooter. Attention, les routes sont un peu chaotiques.

■ OÙ DORMIR

Pour une véritable immersion, privilégiez l'option chez l'habitant : la famille Usakan vous accueille dans ses 2 chambres équipées de lit futon et de moustiquaire, avec toilettes séparées à partager. À partir de 350 baths (env. 10 €) avec le petit déjeuner. Anna Homestay, tél. : + 66 818 920 839.

Si vous cherchez plus de confort, direction le **Koh Yao Heaven Resort**. Un hôtel de bungalows posés sur la plage, avec piscine et restaurant les pieds dans l'eau. Chambre à partir de 49 €. kohyaoheaven.com

■ OÙ MANGER

Ne pas manquer le **Baan Rim Nam**. Des spécialités de fruits de mer et crustacés, comme le curry au crabe et des poissons servis de la pêche du jour, à déguster sur la terrasse de bambou face à l'océan. L'accueil est chaleureux, la cuisine raffinée et la vue superbe. Koh Yao Yai, Klong Hia Pier. Tél. : + 66 819 562 141.

■ AVANT DE PARTIR

Pour préparer votre voyage, direction le site de l'office du tourisme de Thaïlande. Vous y découvrirez les spots incontournables classés par région ou encore une recherche par activité – boxe thaï, cuisine, méditation... – pour les voyageurs en quête d'un séjour thématique.

Le change : 1 euro = 38,90 baths ; 100 baths = 2,60 euros

Décalage horaire : + 6 h en hiver, + 5 h en été.

Le meilleur moment : préférez la saison « fraîche », entre octobre et février, où les températures restent estivales. La saison des moussons va de juin à septembre.



EN COUVERTURE

RÉCIT

J'ai découvert Bangkok en 17 plats



Au Thipsamai, les cuisines donnent sur la rue. Je ne résiste pas aux arômes du *pad thai*, ces nouilles de riz sautées agrémentées d'œuf, de crevettes et de légumes !



es fumets puissants et pimentés s'échappent de stands à roulettes installés à même le trottoir. Au milieu des piétons pressés, des flammes hypnotiques lèchent des woks crépitants pendant que les cuisiniers répètent leurs gestes habiles et rapides,

inlassablement. Nous sommes à Bangkok, capitale tentaculaire de 12 millions d'habitants. Tout autour, c'est un trafic dense de tuk-tuk, scooters, camions et voitures qui klaxonnent

sans discontinuer. Je décide de me fier à ma première impression, olfactive et gustative, et d'aborder la ville thaïlandaise, son histoire, sa culture et ses habitants, papilles en éveil, à travers le prisme culinaire.

« Pour visiter Bangkok, la meilleure solution, c'est le tuk-tuk », m'avait soufflé l'une de mes amies, qui en est à sa sixième incursion. Me voilà donc dans mon carrosse à trois roues bringue-balant, qui slalome entre les pots d'échappement plus vite que les taxis. Le long de larges avenues, immenses, souvent éclairées ou décorées de fioritures dorées, se dressent des photos du roi Rama X et de sa famille. Je lève les yeux plus haut. Des toits de temples bouddhistes aiguillonnent le ciel, brisant les lignes d'une architecture chaotique de buildings modernes. Direction le restaurant le plus couru de la ville, le Thipsamai, pour débiter mon food tour par LE plat emblématique du pays : un *pad thai*. La salle est comble, la queue s'étire sur le trottoir. Près de deux heures d'attente annoncées. J'opte pour la version à emporter et m'installe sur le capot d'une voiture pour déguster ces nouilles de riz sautées, liées d'un œuf, avec tofu, cacahuètes, crevettes, oignons verts, pousses de haricots mungo, sauce au poisson et jus de citron

vert. J'assaisonne, comme il se doit, avec du sucre, du piment et du vinaigre. Sucré, salé, acide... Difficile de croire qu'un plat si raffiné est né en pleine récession économique ! Après la Seconde Guerre mondiale, le gouvernement avait dû trouver une alternative à la consommation de riz, trop cher. Depuis, on mange des *pad thai* dans le monde entier !

Dans le restaurant voisin, une vieille dame, armée d'un masque de ski, grille des viandes avec un grand chalumeau. Je m'écarte des étincelles portées par le vent, impressionnée par ce si petit corps qui manipule de gros tisons comme si c'était un art martial. Elle prépare des spécialités du nord-est du pays, région la plus rurale et la plus pauvre de Thaïlande, dont la population émigrée constitue la majeure partie des habitants de Bangkok. À la carte, un plat à se défriser les moustaches : le *yam pla duk foo*, du poisson-chat d'eau douce, accompagné d'une *som tam*, salade de papaye verte. Je m'attends à manger avec des baguettes. Cliché de touriste : ici, les locaux utilisent des cuillères. Le plat est une friture à l'aspect spongieux, contrebalancée par une sauce fraîche et aigre composée notamment de mangue. À nouveau, une explosion de saveurs ! La salade me fait oublier toutes celles



Pour découvrir la ville dans son entier, je me lance à la suite d'un moine dans l'ascension des 318 marches du temple de la Montagne d'or. Au sommet, la vue est à couper le souffle.

du quartier asiatique de Belleville à Paris ! Au final, l'assemblage, très fin, est plus complexe à décrire que le goût d'un bon vin.

Pour digérer, je pars à l'assaut des 318 marches en pente douce du Wat Saket, le temple de la Montagne d'or, pour embrasser la ville d'un seul regard depuis son sommet doré. C'est l'un des plus connus de Bangkok, qui en compte 443 pour une population à 98 % bouddhiste. Je croise quelques moines, crâne rasé, tige orange, le long des lourdes cloches et gongs qui rythment le parcours. En haut, je tente d'apercevoir les toits orange et vert du Wat Pho, le temple qui abrite un bouddha couché doré de près de 46 m de long, et le Grand Palais, protégé par une haute muraille. « Sa construction marque la naissance de Bangkok il y a seulement 236 ans, lorsque le roi Rama I^{er} décida de déplacer la capitale et de céder tactiquement une partie de son royaume aux colons pour garder son indépendance. Laos et Cambodge furent laissés à la France, Birmanie et Malaisie à l'Angleterre, et le royaume de Siam, démembré mais jamais colonisé, devint la Thaïlande », m'apprend ma guide, Khun Joon.

Une fois redescendue, je traverse le fleuve Chao Phraya, qui sculpte la ville en deux parties, pour découvrir les quartiers de la rive droite,

avec leurs maisons anciennes, figées dans le temps. Au XVIII^e siècle, les habitants y vendaient des marchandises le long de la rivière et des canaux (*khlong*). L'endroit a conservé sa quiétude et sa torpeur, contrastant avec l'autre rive, hyperactive et moderne, juste en face. Mais la donne risque de changer, car une ligne de métro est en construction. Je pénètre dans le microquartier de Kudee Jin, où, cachées à l'abri d'étroites ruelles, se trouvent encore des bâtisses traditionnelles en teck, à un seul étage, décorées de plantes vertes. Pour le goûter, je compte bien tester un gâteau hérité des... Portugais. Car, comme en témoignent une belle église catholique et un musée, ils furent les premiers explorateurs occidentaux à atteindre les côtes thaïlandaises et aidèrent le roi, au XVIII^e siècle, à reconquérir le royaume de Siam, alors aux mains des Birmans. Cette partie de la rive droite fut offerte aux alliés désireux de s'installer, notamment les Portugais, mais aussi les Chinois. Au détour d'une rue, j'aperçois une femme qui pétrit la pâte et vend les fameux gâteaux, les *khanom farang*, sur son pas-de-porte. Un peu secs, mais parfaits trempés dans un thé thaï. Je tente quelques mots en portugais. Échec : l'héritage linguistique s'est perdu. ►



Avant d'aller faire du shopping dans les malls du quartier de Siam, les Thaïlandais s'arrêtent au sanctuaire d'Erawan pour des offrandes à Brahma, dieu du panthéon hindou que les bouddhistes du pays honorent.



► La lumière du jour tombe, je rebasculer sur la rive gauche, dans le quartier Rattanakosin, et jette mon dévolu sur Chinatown, le meilleur endroit pour apprécier la street food typique de Bangkok. En chemin, je demande à mon tuk-tuk de faire une pause au grand marché aux fleurs, Pak Khlong Talat, qui, paraît-il, ne dort jamais. Orchidées blanches, violettes... Des hommes chargent d'énormes ballots tout juste débarqués, le parfum entêtant des plantes se mêlant à celui des *kao niew moo yang*, des brochettes de porc servies avec du riz gluant, qui grillent à proximité. Les fleurs sont omniprésentes dans la vie des Thaïlandais, qui en offrent chaque jour à Bouddha pour s'assurer une belle et longue vie.

pour des *kuchay dumpling*, des raviolis fourrés au bambou, poireaux et racines locales. Ce qui leur donne bizarrement une saveur d'épinards. Devant moi, deux garçons, 7 ans à peine, les pieds plongés dans un aquarium, se font bécoter par de petits poissons qui raffolent des peaux mortes. Autour, des magasins vendent des fruits secs, et du durian, qui sent affreusement mauvais, mais que les Chinois adorent. Les stands se succèdent, fumants, tous appétissants. Le restaurant le plus réputé, le Nai Ek Roll Noodles, a ses cuisines ouvertes sur la rue. J'admire le cuistot manier le hachoir sans sourciller pour couper des travers de porcs. Je n'aimerais pas être son ennemi ! Après avoir attendu ma table, je peux enfin

LA SOUPE D'AILERONS DE REQUIN EST UN CLASSIQUE MAIS J'OPTE POUR DES RAVIOLIS FOURRÉS AU BAMBOU

Un nouveau saut dans mon tuk-tuk, et je devine bientôt les tons rouges et or et les néons verticaux de Chinatown sur Yaowarat Road, qui s'anime vers 18 h. La population est ici « thai-chinese », née du métissage des deux cultures, et représente 60 % des habitants. « La Thaïlande et la Chine ont noué des relations depuis le XVIII^e siècle pour l'import-export de marchandises : riz, épices, soie... Le roi décida au XIX^e siècle d'ouvrir un quartier commercial chinois ici », m'explique mon autre guide, Chanya. Aujourd'hui, c'est le quartier de la frange « thai-chinese » aisée, qui sort volontiers de ses appartements étagés aux prix exorbitants pour se retrouver dans la rue. Les trottoirs fourmillent de familles, couples, groupes d'amis, étudiants, touristes ; les tables débordent de plats étranges. La soupe d'aïlerons de requin est un classique, mais je craque pour des crevettes grillées sur un barbecue de rue et

déguster la viande croustillante plongée dans une soupe de nouilles poivrée. Le dessert sera *light*. Je me désaltère dans la rue

avec des jus de grenade et d'orange douce. Il est 23 h, les néons s'éteignent peu à peu, je fais signe à un tuk-tuk. J'ai bien choisi ma monture : le ghetto blaster, attaché à l'arrière, balance un Daft Punk tonitruant.

Remontée à bloc, je m'arrête dans la très animée Khao San Road, au nord de la ville, pour prendre un dernier verre. Une rue piétonne où se mêle jeunesse locale et internationale dans une superposition de musiques commerciales. On vient s'y divertir en consommant beaucoup d'alcool et des gaz hilarants, ou relever des paris entre amis en avalant des insectes grillés. « Dans le nord-est du pays, on mange des vers à soie. Les scorpions et les cafards, c'est pour les touristes ! », dira en rigolant Chanya le lendemain.

Pour le petit déjeuner, direction le marché Nang Loeng, le « Michelin Market » ou « marché étoilé », comme on le surnomme ici. Dans ce lieu



1



2



3



4

ouvert il y a 118 ans, sous le roi Rama V et laissé dans son jus, beaucoup de papies se succèdent pour acheter légumes locaux ou importés, donc plus coûteux. On vient déguster ici des recettes à l'ancienne concoctées dans les règles de l'art, en évitant les scooters qui slaloment à l'intérieur. Je passe devant un stand de « soupe de sang » chinoise, des tripes flottent, ainsi que des os de porc et autres abats. Une mixture très appréciée... au petit déjeuner. Non merci. J'opte pour un *gaeng keow wan gai* : curry vert au poulet, épicé et sucré, cuisiné avec du galanga (rhizome local), lait de coco, aubergine, basilic thaï et pousses de bambou. Une spécialité du centre du pays. Mais je crache du feu comme un petit dragon. Chanya m'explique : « En Thaïlande les saveurs diffèrent selon les régions. Elles sont moins prononcées dans le Nord-Ouest, très sucrées et très épicées dans le Centre, aigredouce, salées et épicées dans le Nord-Est et très salées et épicées dans le Sud. » Pour calmer mon palais, je tente un dessert insolite : un *khao chae*, du riz froid, flottant dans de l'eau parfumée au jasmin, le tout servi avec boulettes de crevettes séchées, bœuf et porc effilochés, sucre de palme et sauce de poisson... Assez déroutant pour mes papilles d'Occidentale.

Changement de décor. En deux tours de roues de tuk-tuk, me voici à Little India, qui jouxte Chinatown, où, sous le grand marché couvert de Phahurat, se négocient tissus pailletés, saris et autres vêtements hindous traditionnels. Des sikhs enturbannés attendent les clients derrière leurs étals bigarrés. Évidemment, on y trouve à manger... Les aiguilles tutoyant midi, je suis intriguée par ce qui serait qualifié à Paris de nourriture vegan et tendance, mais qui est ici traditionnelle : des agglomérats de protéines végétales qui imitent visuellement la viande. Je

suis bernée : ça n'a pas tout à fait le goût d'une entrecôte, mais la texture est agréable et l'ensemble ultra-épicé. Vite ! Il me faut un *cha yen*, le traditionnel thé thaï servi avec du lait et des glaçons, pour calmer le feu de mes papilles.

Nous sommes samedi, je prends la direction de l'immense marché branché du week-end, Chatuchak, avec ses magasins de créateurs et ses stands de plats thaïs. D'intrigants petits œufs de caille et des calamars frits me font de l'œil... mais je n'avalerai rien de plus avant ce soir. Tout à coup, la foule s'immobilise, une musique nasillarde sort de haut-parleurs. Le temps semble s'arrêter. Puis, la chansonnette finie, la ruche reprend son bourdonnement. « Tout le monde s'arrête dans ses activités le temps de l'hymne national, deux fois par jour, à 8 h et à 18 h, pour honorer le roi », me décrypte une vendeuse.

Le signal pour moi de rejoindre Siam Square, quartier estudiantin, réputé pour ses malls géants, où je suis attendue pour le dîner. Le boom de constructions de ces trente dernières années a fait sortir de terre des kilomètres de bitume et d'immeubles, un métro souterrain et, bien sûr, le Skytrain, le métro aérien, symbole de l'ultramodernité de Bangkok. À l'extérieur, je découvre, coincé entre grands hôtels et centres commerciaux, un temple minuscule en plein air, composé d'un autel abritant une statue de Brahma, surnommée de façon erronée par les touristes « le bouddha aux quatre visages ». Des passants viennent y déposer fleurs ou argent. D'autres libèrent des oiseaux de leur cage et prient. D'autres encore paient des danseuses pour réaliser une chorégraphie en l'honneur de ce dieu du panthéon hindou... avant d'aller faire leur shopping. À Bangkok, tradition et modernité font bon ménage. Je quitte ce havre de paix pour grimper sur l'une des passerelles qui ►

SAVEURS THAÏLANDAISES

1*. Boulettes de tapioca, truite fumée, cacahuètes grillées, coriandre et nombril de Venus.

2*. Herbes aromatiques d'autrefois, ingrédients indispensables à la chef étoilée Bee Satongun.

3*. Pastèque, saumon haché, échalotes frites et poudre de galanga grillée.

4. Riz servi dans de l'eau de jasmin, accompagné de boulettes et de condiments (*khao chae*).

5*. Salade de pomelo, crevettes grillées, cédrat asiatique, confiture de piment et pâte de plancton.

6*. Nouilles de la province de Chanthaburi au crabe bleu, pâte de curry et lait de coco.

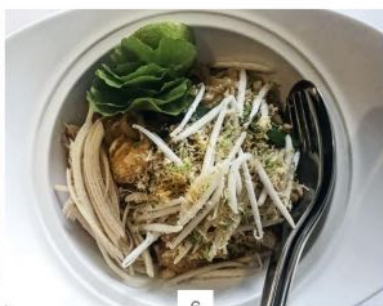
7. Salade de poisson-chat (*yam pla duk foo*).

8. Bouillie de riz concassé (*congee*).

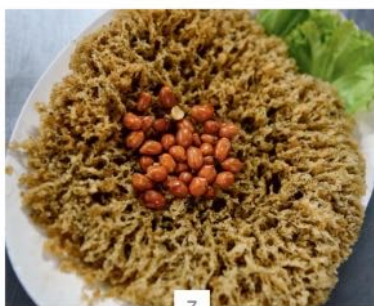
* Recettes de la chef Bee Satongun, du restaurant Paste, pastebangkok.com



5



6



7



8

BANGKOK LA NUIT

Non loin du centre historique de Bangkok, le quartier de Chinatown (4), reconnaissable à ses enfilades de néons verticaux et ses décorations aux tons rouges et or, est célèbre pour la qualité de sa cuisine de rue. En fin de journée, les trottoirs se couvrent de tables métalliques (2) où l'on vient déguster soupe d'aïlerons de requin ou crevettes grillées. La population est majoritairement «thai-chinese», née du métissage des Chinois et des Thaïlandais. Elle aime se retrouver en soirée, en famille ou entre amis, pour manger, mais aussi se faire masser ou plonger ses pieds dans un aquarium (1) rempli de petits poissons friands de peaux mortes. La meilleure façon de rejoindre ce quartier est le tuk-tuk (3), un véhicule à moteur à trois roues, aux décorations souvent bariolées, qui se faufile facilement dans les bouchons.





5



6

Deux spots, deux ambiances. D'un côté, l'univers branché de l'Octave Rooftop Lounge & Bar de l'hôtel Marriott (5), où la jeunesse huppée, les expatriés et les touristes se retrouvent pour profiter de la skyline et de la vue à 360° sur la capitale. De l'autre, le grand marché aux fleurs fraîches du quartier de Phra Nakon (6), près de Chinatown. Ouvert 24 h/24, il s'anime surtout entre minuit et l'aube. Outre des fleurs de jasmin, des orchidées et des chrysanthèmes, on trouve des étals recouverts d'œillets jaunes, offrandes traditionnelles à Bouddha.



En haut : les marchés nocturnes sont une tradition à Bangkok. Dernier né, le Talad Neon a ouvert fin 2016 en plein centre-ville, dans le quartier de Ratchathewi. De nombreuses échoppes permettent d'y déguster une street food internationale, debout ou à table. **En bas :** pause spirituelle au Wat Pho, le plus ancien temple de la ville. Je me laisse envelopper par la sérénité de son bouddha couché aux dimensions monumentales.

► enjambent les autoroutes urbaines surplombant le quartier. Ici, les piétons sont rois, super lookés et marchent au rythme d'une musique électro acide, intense et forte, crachée par les haut-parleurs comme dans une *after* berlinoise.

J'ai rendez-vous avec la chef Bee Satongun, qui mène à la baguette le restaurant Paste, étoilé par le « Guide Michelin ». Je rentre dans un mall luxueux où souffle une climatisation polaire. Enfin le silence. Bee Satongun m'attend à l'entrée de son établissement au décor sophistiqué. « J'ai étudié longuement les bases de la cuisine thaïe, puis j'ai cherché à connaître son histoire, détaillé-elle. Il faut respecter la recette originale, la spiritualité de ce que la personne a créé, mais je me réapproprie des classiques en changeant juste un ingrédient par exemple. » Elle me conseille le canard rôti à la noix de muscade, pâte de curry, coriandre et crackers de riz, recette tirée d'un ouvrage de 1968. Mais, en réalité, elle recouvre la table d'une dizaine de plats, à partager à la manière thaïe. « Certains sont préparés avec des herbes aromatiques d'autrefois qu'on ne trouve plus sur les marchés. Je les importe du nord du pays, chargeant une personne d'organiser leur récolte, à la recherche de ce goût d'antan. »

Pour clore mon périple, je vise l'un des rooftops les plus en vue de la capitale, le Octave Rooftop Lounge & Bar de l'hôtel Marriott. Pour m'y rendre, je traverse les vibrants quartiers nocturnes de Sukhumvit, jalonnés de gratte-ciel, d'hôtels à touristes et de bars, puis celui de Thonglor, aux innombrables salons de massage ouverts jusqu'à minuit et aux restaurants de ramens japonais. « Les Japonais raffolent des massages thaïs, m'éclaire un commerçant devant mon air ahuri. Il y a 40 ou 50 ans, il y avait ici les usines des moteurs de Toyota. Elles sont parties, mais des Japonais vivent et travaillent encore ici. Souvent, ils restent 6 mois puis repartent. »

Je touche au but : le bar se répartit sur trois étages au sommet d'une tour moderne. Tenue correcte exigée. Ici, jeunesse huppée, expats et touristes se paient la vue spectaculaire sur la *skyline* de Sukhumvit, tandis qu'un DJ passe de la house policée dans sa cabine bleu fluo. Je frôle l'indigestion... mais il me reste un incontournable à tester : un cocktail. Ce sera un mojito avec du rhum thaï premium, relevé par les saveurs anisées du basilic thaï et des jus de lime et de mangue. Des ingrédients traditionnels, un assemblage inattendu, le tout à la sauce *trendy*... Cela me saute aux papilles : mon dernier verre résume à lui seul toute la subtilité de Bangkok. ■

■ Y ALLER

Thai Airways assure la liaison quotidienne Paris CDG-Bangkok à partir de 575 €/l'A/R. Le temps de vol est de 11 h à l'aller, et de 12 h 40 au retour. thaiairways.com

■ AVANT DE PARTIR

Retrouvez toutes les informations pour préparer votre voyage sur le site de l'office de tourisme de Thaïlande, tourismethaifr.com

■ OÙ DORMIR

Le Royal Princess Larn Luang. Dans le centre historique de Bangkok, cet hôtel propose de grandes chambres haut de gamme à partir de 49 €. royalprincesslarnluang.com

Le Baan Dinso @ Ratchadamnoen. Toujours dans le cœur du centre historique, pour profiter d'une vue sur l'imposant Democracy Monument. Chambres avec salle de bains privée à partir de 40 €. baandinso.com

■ OÙ MANGER

Paste. Dans le quartier de Ratchaprasong. La chef Bee Satongun, y propose une cuisine moderne basée sur des recettes traditionnelles écrites il y a des siècles. Le restaurant a reçu une étoile au Michelin en 2018. pastebangkok.com

Nang Loeng Market. C'est l'un des marchés les plus anciens de Bangkok. Pour déguster les plats thaïs traditionnels sur place, ou à emporter dans des petits sacs en plastique. Nakhon Sawan, Dusit district.

Thipsamai. C'est tout simplement le meilleur *pad thai* de Bangkok ! Si vous voulez manger sur place, attendez-vous à une longue file d'attente. Phra Nakhon district. thipsamai.com



Notre guide, Chanya, de Bangkokfoodtours.com, nous fait goûter à de nombreuses spécialités locales.

THAÏLANDE

nos bons tuyaux

2 ROOFS AU TOP

Au bord de la rivière Chao Phraya, sur le toit de l'hôtel Sala Arun, le **Eagle Nest Bar** conjugue cocktails classiques et vue imprenable sur le Wat Arun. Mais pour une vue panoramique sur Bangkok, pas d'hésitation : rendez-vous au **Octave Rooftop Lounge & Bar**, à l'hôtel Marriott, à Sukhumvit.

TOUT NOUVEAU

Inauguré l'an dernier et dédié à la création contemporaine thaïlandaise, le marché de **Chang Chui**, à Thonburi, mêle galeries d'art, boutiques de stylistes, restos, bars et salle de concert. Au milieu du site, une carcasse d'avion est en cours de transformation pour devenir un restaurant gastronomique. Autre nouvel espace, **Lhong 1919**, sur Chiang Mai Road, des entrepôts du XIX^e siècle réhabilités pour accueillir boutiques d'art, d'artisanat et restaurants. **Charoen Krung**, la plus vieille rue de la ville, est aussi devenue un haut lieu du Bangkok arty, avec restaurants tendance, galeries d'art et œuvres de street art ornant les façades.



LA GASTRONOMIE THAÏ EN TUK-TUK

Bangkok Food Tours organise des excursions en tuk-tuk à la découverte des meilleurs spots culinaires de la capitale, des restaurants prisés des locaux aux bars les plus originaux. Itinéraire de quelques heures à la journée, de jour ou de nuit. À partir de 32 €, bangkokfoodtours.com



LA BONNE IDÉE

« Goûter la cuisine thaïlandaise, c'est bien.

Mais pour une immersion totale, je vous conseille de suivre un cours de cuisine ! L'initiation à la Baipai Thai Cooking School, qui dispense des séances en anglais, commence par un délicieux jus d'ananas. L'école occupe une maison en bois traditionnelle entourée d'un

différence entre le lait de coco et la crème de coco. Le premier est fait d'un mélange d'eau et de pulpe de noix de coco rapée ; le second, de la première pression de la pulpe. Retour à l'intérieur, autour d'une grande table, en face de laquelle officie la chef Puu. Au-dessus d'elle, un grand miroir permet de bien suivre tous ses gestes. Elle nous montre d'abord comment exécuter un dessert aux châtaignes d'eau et lait de coco (*tab tim grobb*). Vient ensuite la recette du poulet sauté aux noix de cajou (*gai pad med ma muang*). L'astuce qui fait la différence : saisir le poulet une vingtaine de secondes dans de l'huile brûlante, avant de faire revenir à feu plus doux avec poivrons et épices. Après chaque démonstration, c'est à nous de reproduire les recettes, sous l'œil vigilant de trois assistants, qui s'assurent que nous n'oublions aucune étape. Le cours s'achève sur la dégustation des plats. Mission accomplie : mon poulet aux noix de cajou a le même goût que celui de notre professeur ! » ■ *Emanuela Ascoli*
Environ 57 € le cours de 4 h (4 recettes), baipai.com



vaste jardin. Nous sommes six pour cette session de quatre heures, des Français et des Australiens. Sitôt notre verre fini, nous voilà en tablier, direction le potager (photo), pour nous familiariser avec l'odeur et le goût des principales herbes aromatiques. Nous apprenons aussi la



Le marché sur rails de Maeklong. À 1h30 de route de Bangkok, dans la région de Samut Songkhram, ce qui était à l'origine un marché adjacent à la gare a peu à peu envahi les voies pour devenir une attraction touristique. Fruits et légumes sont posés au ras des rails, placés au centimètre près pour ne pas être fauchés par les wagons. Sur les étals, des produits locaux iconiques, comme les pommes roses et les jacquiers, des énormes fruits à la délicieuse pulpe jaune, côtoient bananes, noix de coco, papayes... Ici, les locaux font des affaires car tout est moins cher qu'en

ville. Des poissons d'eau douce attendent qu'on les cuisine avec les condiments traditionnels, chili, soja, sucre et vinaigre. « Quatre parfums pour équilibrer les plats : épicé, salé, doux et aigre », explique notre guide Chanya. On sirote un café glacé local (avec du lait concentré) en attendant le train, qui passe huit fois par jour. À son arrivée, signalée par de longs coups de cornes, les touristes se pressent sur les rails pour un selfie avec la locomotive ; par la fenêtre de sa cabine, le conducteur saisit le café tendu par un commerçant... Et le marché reprend son cours, imperturbable.

LA BATTLE DES MARCHÉS

Les marchés flottants.

Cette tradition date de l'époque où Bangkok était organisée autour d'un réseau de canaux, les *khlong*. Quelques marchés flottants subsistent en périphérie et dans la région de Samut Songkhram. Au marché flottant de Thaka (photo), à une heure et demie en taxi de la capitale, des mamies sous des chapeaux font circuler d'une barque à l'autre des fruits et légumes, d'autres ont aménagé des fourneaux sur leur pirogue, surmontée d'une ombrelle colorée. Tout est appétissant, en particulier le *hoy tod*, qui combine farine de riz, œuf, moules, sucre et poivre

noir, le tout frit au wok. Inattendu et goûtu. Tout près se trouve le marché flottant de Bang Noi, où des terrasses de restaurants s'étirent sur l'eau. Le silence n'est troublé que par le passage des pirogues à moteur, qui font des vagues jusqu'aux pontons. Les Bangkokois viennent se reposer ici le week-end, autour d'un repas ou d'un thé. Alignées le long des canaux, les maisons en teck laissent entrevoir leur intérieur aux visiteurs de passage : un joyeux bric-à-brac d'objets hétéroclites, et quelquefois une petite grand-mère assise au fond d'une pièce, qui vous offre un sourire édenté.



15 000

C'est le nombre de stands répartis sur 14 hectares qui composent **Chatuchak**, marché du week-end de Bangkok et temple du shopping. Nourriture, artisanat, antiquités, vêtements, bijoux, vaisselle, meubles, animaux en tout genre... on trouve de tout dans cette caverne d'Ali Baba. Mais avec 200 000 visiteurs par semaine, mieux vaut arriver dès l'ouverture, à 9 h, pour éviter la foule. Le Talad Neon, le marché de nuit de Petchaburi Road, est une alternative moins fréquentée par les touristes. Les Thaïlandais s'y retrouvent en soirée pour faire des achats au son de concerts *live*, ou pour boire des verres dans des bars installés à l'intérieur de containers. Pour une virée shopping plus moderne, direction les immenses malls du quartier de Siam, prisés des étudiants.



BONNE ANNÉE!

Le rituel est insolite : **Songkran**, le Nouvel An thaïlandais, est célébré à grande eau dans les rues du pays. Seaux, tuyaux d'arrosage, pistolets à eau, tout est bon pour tremper ses compatriotes... et les touristes de passage. Cette cérémonie bon enfant a valeur symbolique. Il s'agit de laver les malheurs de l'année passée et de prendre un nouveau départ. À Bangkok, le quartier de Banglamphu est l'épicentre des festivités. Cette année, elles tombent du 13 au 15 avril.



BOIRE ET DANSER

Thonglor Road, dans le quartier de Watthana, est l'un des rendez-vous des noctambules, avec sa faune stylée et son alignement de bars, cafés et restaurants branchés. Un peu plus au nord, dans le quartier de Huai Khwang, **Route 66** est la boîte de nuit mythique de la capitale, avec programmation rock, pop, hip-hop et R'n'B.



LES CARTES POSTALES

Au départ de Koh Yao Yai et Koh Yao Noi, des excursions à la journée en *speedboat* permettent de rallier deux sites aussi beaux que fréquentés, les îles de Khao Phing Kan (James Bond Island), dans la baie de Phang Nga, et les îles Phi Phi. Un bref trajet en pirogue à moteur conduit aussi aux îles Khai (photo). Préférez le coucher du soleil, pour échapper aux vagues de touristes.





L'INSTA SPOT

The Samed Nang Chee

est un belvédère ouvert en 2016. Avant de rejoindre l'embarcadere pour Koh Yao Yai, faites un crochet par cet endroit, à une vingtaine de kilomètres de Phuket. De ce point de vue, on embrasse d'un seul regard la baie de Phang Nga et son chapelet d'îles, semblables à des sommets de montagnes escarpées affleurant au-dessus de la mer. Au premier plan, dans une brume de chaleur, on aperçoit les méandres d'une rivière qui serpente dans la mangrove.

L'INCONTOURNABLE NOIX DE COCO

Dans la noix de coco, comme dans le cochon, tout est bon. Fraîche, on boit son eau et on mange sa pulpe. À maturité, après six mois ou un an, on râpe l'intérieur pour en faire de la crème ou du lait de coco, qui entrent dans la composition de nombreux plats thaïs (soupes, viandes mijotées...) et cosmétiques (crèmes, huiles...). Et la noix ? Elle sert de contenant, verre ou plat, ou de décoration dans les maisons et les restaurants.



REMISE EN FORME

Pas question de quitter la Thaïlande sans avoir testé ses massages traditionnels. Notre coup de cœur à Koh Yao Yai : Leela Massage. Ne vous attendez pas à un moment de détente. Les massages thaïlandais se pratiquent sur une personne habillée, sont très toniques et incluent des moments où les masseuses... vous marchent dessus ! Un peu brutal mais efficace. Bien-être garanti dans les heures qui suivent. Leela Massage, 88/8 Banhinkong.



BEC SUCRÉ

Il n'y a pas que des plats de poissons sur les îles.

Koh Yao Yai a sa spécialité sucrée, le *babin*, un gâteau moelleux, presque collant, à base de noix de coco, farine, sucre et vanille. On a adoré ! Pour ses secrets de fabrication, direction la boutique Babin Koh Yao.



LE BON PLAN

Au sud de l'île, le kayak est idéal pour explorer la mangrove. On prend le temps d'observer le quotidien des pêcheurs, de découvrir les fermes à poissons aménagées sur l'eau, et de voir au plus près la faune aquatique qui peuple la baie de Phang Nga. Contact : M. Bang Bao, chef du village de Ya Mee, tél. : + 66 986 931 104.

CROISIÈRE ANIMÉE PAR



D'Alaska en Colombie-Britannique *L'appel d'une nature farouche*

*Des îles volcaniques de la mer de Béring au royaume des grizzlys, embarquez pour une croisière
Expédition animée par National Geographic en partenariat avec PONANT.*

Explorer un univers sauvage à la Jack London sur les traces des chercheurs d'or et des trappeurs : au départ de l'Alaska, terre mythique de l'aventure, *L'Austral*, de PONANT, navire d'expédition 5 étoiles met le cap sur la mer de Béring, à la croisée d'une histoire haute en couleur et d'une géographie majestueuse.

Voici le mystérieux archipel des Aléoutiennes, où vivent encore des communautés indigènes, aux racines Inuit. Le village de Dutch Harbor y abrite les fameux pêcheurs de crabes royaux. Sur l'île d'Unga, une forêt fossile est le témoin de l'intense activité volcanique de la ceinture de feu du Pacifique. Entre lacs et glaciers du parc

national de Katmai, les passagers peuvent observer les symboles de la faune sauvage : grizzlys, pygargues, élans... *L'Austral* suit le sillage des orques et des baleines au cœur d'un entrelacs de canaux et d'îlots, où l'on entrevoit les fiers totems de populations autochtones aux traditions vivaces.

À bord, l'invité d'honneur de NATIONAL GEOGRAPHIC FRANCE, partage tout au long du périple les secrets de son magazine. Au fil d'une navigation sereine, *L'Austral* rejoint enfin Vancouver. Une cité cosmopolite entre Pacifique et montagnes rocheuses, à découvrir dans toute sa splendeur durant cet été indien.



AVEC PONANT, VIVEZ L'EXPÉDITION VERSION 5 ÉTOILES

À bord d'un luxueux yacht de 132 cabines et suites, profitez, en toute intimité, du service discret d'un équipage français, des délices d'une table raffinée et d'inoubliables moments de détente. Vivez l'expérience unique d'une Expédition 5 étoiles alliant élégance et authenticité de la découverte.



CROISIÈRE L'ALASKA DES CHERCHEURS D'OR animée par National Geographic

Nome (États-Unis) – Vancouver (Canada),
Du 15 au 29 septembre 2019, 15 jours / 14 nuits.
À partir de 10 440 €⁽¹⁾ par personne
Vols A/R depuis Paris inclus
Contactez votre agent de voyage
ou le 0 820 20 31 27*

(1) Tarif Ponant Bonus par personne sur la base d'une occupation double, sujet à évolution, vols en classe économique depuis/vers Paris inclus sous réserve de disponibilités, taxes portuaires et aériennes incluses. Pré croisière « Nuitée à Seattle (1 nuit) » / Post croisière « À la découverte de Vancouver (1 nuit) » inclus sous réserve de disponibilités. Plus d'informations dans la rubrique « Nos mentions légales » sur www.ponant.com. Droits réservés PONANT. Document et photos non contractuels. Crédits photos : © PONANT / Nicolas Dubreuil / Frederico Rizzato / François Lefebvre. * 0,09 € TTC / min.



NOS 31 PLAGES PRÉFÉRÉES AUTOUR DU MONDE





NOS 31 PLAGES PRÉFÉRÉES

ÎLES COOK

ENTRER DANS LA CARTE POSTALE

One Foot Island, dans le lagon d'Aitutaki, a tout pour elle : sable immaculé, océan turquoise et balancement des cocotiers – mais ce n'est pas qu'une jolie façade.

B ranle-bas de combat sur notre bateau. Tumulte de cris dans l'eau, comme si un requin venait de nous accoster. Mais non, la chose est moins terrifiante – seulement trois ou quatre carangues à grosse tête. Le plus souvent, elles surgissent où on ne les attend pas et manquent parfois de heurter un plongeur.

One Foot Island est la destination finale de notre sortie dans le lagon d'Aitutaki. L'endroit est un condensé de tous les clichés sur les îles du Pacifique – cocotiers mollement caressés par le vent et prêts à lâcher une noix sur l'inconscient qui voudrait profiter de leur ombre ; sable d'un blanc poudreux, juste assez meuble pour accueillir l'empreinte de vos pieds ; crabes qui s'égaillent sur la plage et vagues qui se fracassent au loin sur le récif corallien entourant le lagon. Au-delà du récif, on se trouve rapidement en eau très profonde. Mais, dans l'enceinte protectrice du lagon, il n'y a qu'une surface lisse et miroitante, d'une stupéfiante beauté.

En empruntant, dès l'aurore, le bateau des Bishop's Cruises, vous aurez de quoi être au comble de l'excitation, surtout quand le lever du soleil révèle toute la palette du bleu canard au vert turquoise. Et nulle part cela n'est aussi admirable que sur One Foot Island, qui tire le meilleur effet de surprise du banc de sable qui la prolonge. Quelques brasses suffisent pour le franchir, avoir une vue à 360° sur le lagon et les îlots, et jouir d'un splendide isolement, digne d'une île déserte.

Un chenal relie One Foot Island à l'îlot voisin. Le skipper suggère de remonter la plage à pied puis de revenir en vous

laissant porter par le courant, sans oublier votre équipement de snorkeling, car il ne faut guère attendre pour que des bancs de poissons argentés viennent vous frôler. Puis, posés sur le fond sablonneux, vous apercevez un couple de bécotiers, leur bouche d'un bleu vif velouté, leur robe noire. Inspirez, plongez et agitez un doigt dans leur direction, vous les verrez timidement se refermer. Mais ne vous approchez pas trop – des oursins de mer sont blottis sous les rochers et tâter de leurs épines pourrait vous faire très mal.

Un poisson-ange passe par là. Vous avez remarqué le point noir sur son dos destiné à abuser les prédateurs ? Un œil en trompe-l'œil ! Puis apparaît dans son sillage une créature qui semble s'être parée d'une peau de léopard... Chaque nouvelle espèce attise votre impatience d'en découvrir davantage.

C'est peut-être sur One Foot Island que vous ferez tamponner votre passeport, mais d'autres îlots peuvent se targuer d'une histoire plus illustre. Akaïami, par exemple, fut à une époque l'escale de ravitaillement des avions de la Trans Empire Airlines qui filaient vers Tahiti. Marlon Brando et Cary Grant font partie des célébrités qui y posèrent le pied, le temps de faire trempette.

La croisière terminée, la nuit tombe rapidement et Aitutaki, peuplée d'environ 2 000 habitants, n'a pas de vie nocturne. Mais dès le lever du soleil, à peine a-t-on quitté son bungalow qu'on est déjà sur la plage. Quel bonheur de céder à l'appel du lagon – équipé de votre masque et de votre tuba, éloignez-vous de la rive et soudain... vous voilà dans votre propre piscine privée. ■ *David Whitley*



LE SAVIEZ-VOUS ?

Trinité-et-Tobago, qui accueille le plus grand carnaval des Caraïbes, fait aussi la fête chaque dimanche de l'année à Maracas Bay, sur la côte nord, à une heure de voiture de Port of Spain, la capitale. On se retrouve sur cette longue plage de sable blanc, où l'énergie et la bonne humeur sont entretenues par les stands qui servent du *Bake and Shark*, un sandwich de requin agrémenté de salade et de diverses sauces (la recette avec du maquereau est la version la plus eco-friendly de cette spécialité locale controversée).



ARCHÉTYPE DE LA PLAGE DE RÊVE, AITUTAKI, AUX ÎLES COOK, EST UN IMMENSE LAGON TRANSLUCIDE PARSEMÉ D'ÎLOTS DE SABLE BLANC. À TRINITÉ-ET-TOBAGO, LES SNORKELERS LES PLUS CHANCEUX POURRONT NAGER AVEC UN REQUIN BALEINE, TOTALEMENT INOFFENSIF.



GUADELOUPE

PLONGER DANS LE MONDE DU SILENCE

Sous la surface de la mer des Caraïbes, au large de la Guadeloupe, il existe un « jardin » en Technicolor rendu célèbre par le commandant Cousteau.

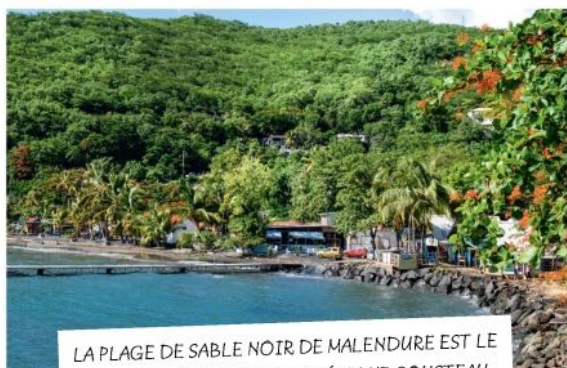
Une main me fait signe. Je me rapproche. Tout d'abord je ne distingue rien, puis, juste en dessous de nous, sur le fond de la mer, j'entrevois une énorme carapace-mosaïque. Le petit visage qui en dépasse mâchonne avec lenteur et constance, trop occupé par son repas d'herbes marines pour s'intéresser aux intrus qui s'agitent au-dessus de sa tête.

la toucher, mais elle se propulse agilement vers la surface où elle emplit ses poumons d'air avant de disparaître dans les profondeurs.

Il est difficile de croire qu'il y a quelques instants nous nous promenions sur la plage de Malendure, sur la côte caribéenne de Basse-Terre, l'une des deux grandes îles de la Guadeloupe. Ses paysages volcaniques, ses forêts pluviales luxuriantes et ses plages idylliques ont depuis longtemps poussé les voyageurs à traverser l'Atlantique.

Jacques-Yves Cousteau est de ceux-là. C'est ici, en face de Malendure, dans les années 50, que le commandant a tourné quelques scènes de son film « Le Monde du silence ». Depuis, le site a gardé le surnom de « réserve Cousteau » – les plongeurs sous-marins peuvent contempler le buste qui lui rend hommage, à 12 m sous la surface.

Pour ma part, j'ai choisi le tuba. C'est tout le charme de la réserve Cousteau. Certes, la Guadeloupe possède des plages plus belles – il suffit de faire quelques kilomètres vers le nord pour tomber sur de vastes étendues de sable blanc qui semblent n'avoir jamais été foulées par aucun vacancier –, mais à Malendure, à peine est-on dans l'eau qu'on se retrouve au beau milieu de massifs coralliens. Du reste, la plage ne manque pas d'attrait avec ses baraques colorées, qui font office de bars ou d'écoles de plongée, et le rideau de palmiers qui s'étire au pied des collines avoisinantes. Son sable gris et fin trahit l'origine volcanique de l'île. La Soufrière, qui domine la forêt pluviale au sud de Basse-Terre, est d'ailleurs toujours en activité. ►



LA PLAGE DE SABLE NOIR DE MALENDURE EST LE POINT DE DÉPART POUR LA RÉSERVE COUSTEAU.

Quelle vision extraordinaire que cette tortue verte solitaire qui vit sa vie de reptile marin à quelques mètres à peine d'humains allongés au soleil, un verre à la main ! S'ils savaient les rencontres que l'on fait sous l'eau, la plage se viderait.

Ma guide guadeloupéenne, Taïna, m'indique un endroit où une autre tortue est en train de déjeuner, et nous l'observons un moment, nous laissant porter par la mer. Soudain, une nageoire tachetée traverse mon champ de vision et une troisième créature fend l'eau avec plus de grâce qu'on n'en attendrait d'un animal aussi imposant. Instinctivement, je tends la main pour





TOP 5

DES PLAGES DU BOUT DU MONDE

LE SITE DE "PLONGÉE", AUSTRALIE

À l'extrémité de la North West Cape, une péninsule de l'Australie-Occidentale, Turquoise Bay est un littoral de sable blanc en lisière des terres rouges et desséchées de l'outback. Son point fort ? Être situé à moins de 100 m du récif corallien de Ningaloo. On peut camper près de la plage.

LA ROUTE, AUSTRALIE

Sur plus de 65 km, Teewah Beach, dans le Queensland, en Australie, fait office de plage – on peut voir des baleines qui passent au large – et de route. Louez un 4 x 4, roulez, plantez votre tente. Ne manquez pas la vue du haut du phare, à la pointe nord.

L'ARC-EN-CIEL, POLYNÉSIE

Les Sables roses se trouvent au bout du lagon de Rangiroa, la plus grande île de l'archipel des Tuamotu, en Polynésie française. Des bancs de sable couleur saumon émergent à l'intérieur de l'eau turquoise. Un spectacle époustouflant.

LE SPOT ANIMAL, AUSTRALIE

À l'aube et au crépuscule, le cap Hillsborough, dans le Queensland, est assailli par les kangourous et les wallabies – assez cabotins pour prendre la pose devant votre appareil. Par contraste, sur la plage de l'idyllique île Amédée, dans le lagon qui entoure la Nouvelle-Calédonie, vous rencontrerez des serpents de mer venimeux, mais par chance non agressifs.

LA PLUS BELLE, SEYCHELLES

Située au sud-ouest de l'île de La Digue, aux Seychelles, la plage de l'Anse Source d'Argent est régulièrement désignée parmi les plus belles plages du monde. Sable blanc et eau turquoise sont au rendez-vous, mais ce sont surtout les énormes rochers de granite parsemant le site, aux formes étonnantes, sculptés par le temps et l'eau, qui font son originalité.



LES TORTUES VERTES SONT SI NOMBREUSES DANS LA BAIE DE MALENDURE QU'ON PEUT LES APERCEVOIR SIMPLEMENT ÉQUIPÉ D'UN MASQUE ET D'UN TUBA.



BASSE-TERRÉ, C'EST AUSSI LA PLAGE DE SABLE BLANC DE DESHAIES ET SES PAILLOTES, OU LA VENTE DIRECTE DE POISSON EN BORD DE MER À SAINTE-ROSE.



TOP 5

DES SPOTS RICHES EN FAUNE

LEVERA, ÎLE DE GRENADE

Au printemps et en été, les tortues luth viennent pondre sur cette plage. Une visite nocturne permet d'apercevoir cette espèce menacée. Le site borde une réserve naturelle qui héberge une grande variété d'oiseaux sauvages, dont des hérons verts et des petites buses.

REAM, CAMBODGE

En lisière du parc national de Ream, la plage de sable jaune du même nom, avec ses eaux miroitantes et ses mangroves, abrite plus de 200 espèces d'oiseaux, dont le tantale indien, en voie de disparition. En vous enfonçant dans les terres, vous verrez d'autres animaux peu communs : pangolins, ours malais, chevrotains.

KHANOM, THAÏLANDE

Non menacés mais assurément très rares, les dauphins roses d'Irrawaddy peuvent parfois être vus depuis un *long-tail boat*, en partant de Khanom, dans le sud du pays. Cette bourgade située en face de l'île de Koh Samui abrite des plages idylliques, 9 km de sable blanc très peu fréquentés.

ISABELA, GALÁPAGOS

L'île est idéale pour voir des tortues géantes, présentes seulement ici et aux Seychelles. Jetez l'ancre à Puerto Villamil, près du Centre d'élevage de tortues géantes, puis allez vers Concha de Perla, une baie peu profonde où vous pourrez payer au milieu des poissons, des lions de mer, des tortues et parfois même des manchots.

ÎLE AUX AIGRETTES, ÎLE MAURICE

Cette réserve naturelle abrite l'un des oiseaux les plus rares du monde, le pigeon rose, ou pigeon des mares. L'espèce, menacée, n'existe qu'à l'île Maurice, et la petite île corallienne des Aigrettes est un lieu privilégié d'observation. Un havre de 26 ha de forêt côtière, bordée d'une plage.

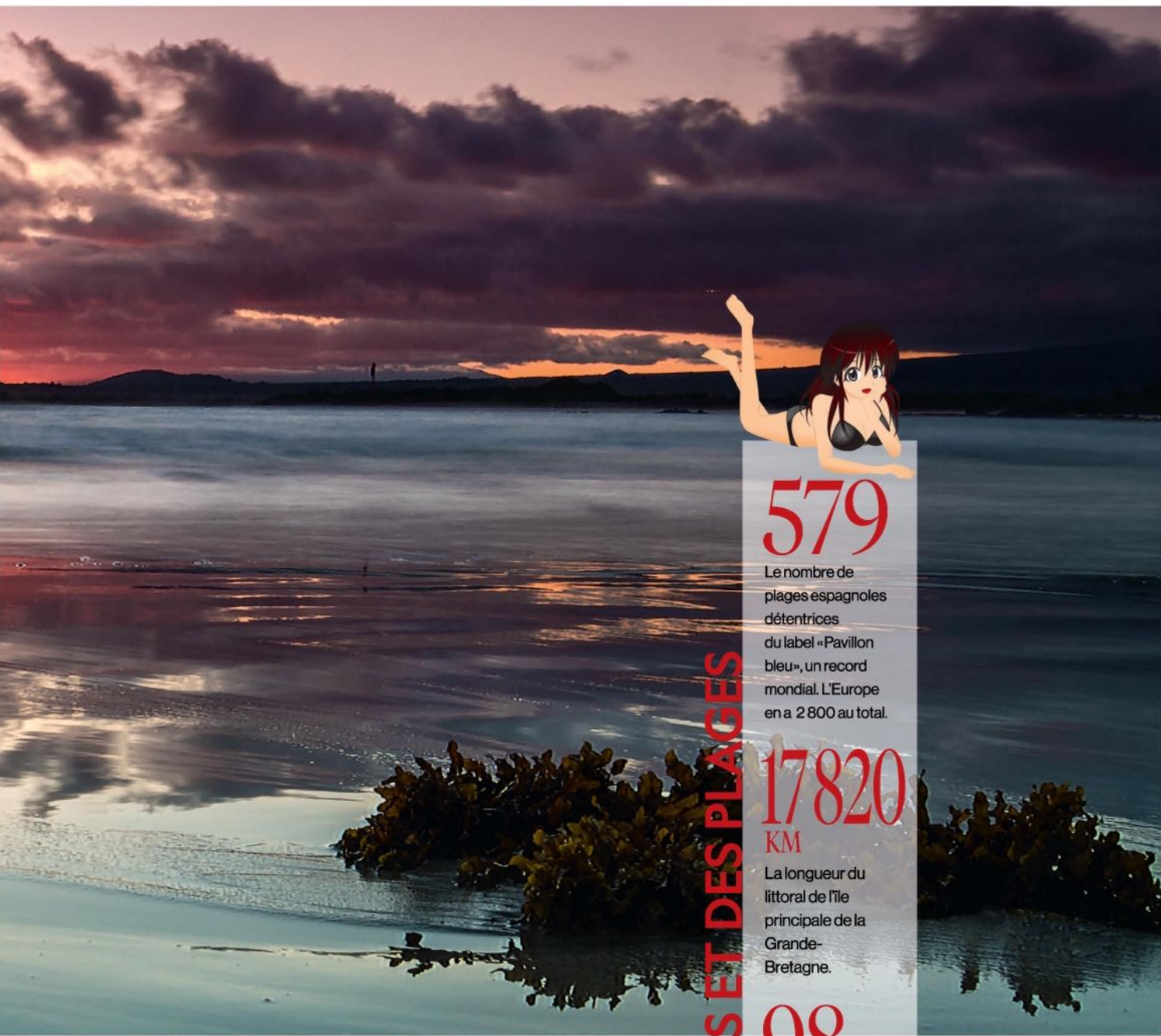


SUR LA PLAGE DE PUERTO VILLAMIL, AUX GALÁPAGOS, LE COUCHER DE SOLEIL QUI EMBRASE LA SILHOUETTE DU CERRO PAJAS EST UN SPECTACLE À NE PAS MANQUER.

► Nous laissons les tortues à leurs agapes et nageons jusqu'à l'extrémité de la plage. Les minuscules îlets Pigeon, épicentres de la réserve, sont à un kilomètre du rivage mais il est inutile d'aller si loin. Taïna vient ici depuis qu'elle est enfant. Elle nous conduit vers un récif coloré. On l'appelle « le Jardin », me précise-t-elle. En guise de plantes, nous admirons des coraux étincelants, parsemés d'éponges et

d'oursins, et au lieu d'abeilles et d'oiseaux, des poissons bleu électrique et jaune néon – mais je reste sans voix devant les concombres de mer, des créatures plus que bizarres, qui reposent benoîtement sur le fond.

Je retiens ma respiration quelques secondes, à l'écoute de l'océan. Il n'est pas aussi silencieux que le suggère le film du commandant Cousteau : un faible ruissellement et comme de légers



579

Le nombre de plages espagnoles détentrices du label « Pavillon bleu », un record mondial. L'Europe en a 2 800 au total.

17 820

KM

La longueur du littoral de l'île principale de la Grande-Bretagne.

98

Le pourcentage de silice contenu dans le sable de Whitehaven Beach, dans les îles Whitsunday, en Australie. Sans doute le sable de silice le plus pur du monde.



craquements me parviennent du lointain. J'aimerais m'attarder dans ce monde sous-marin mais il est temps de partir. Une petite promenade en voiture le long de la côte nous conduit à Bouillante, dont le nom parle de lui-même. C'est un autre signe de l'activité géothermique : la présence autour de Basse-Terre de sources d'eau chaude qui surgissent là où on ne les attend pas – ici dans la mer.

« Bains chauds », nous annoncent des pancartes écrites à la main le long du sentier. L'endroit forme une sorte de bassin entouré de rochers, un Jacuzzi naturel. Je m'y glisse et contemple la mer des Caraïbes. Rien ne laisse deviner qu'il se passe quelque chose sous la surface, hormis le grouillement de minuscules poissons qui nous rappelle qu'un autre monde existe, celui que nous venons de quitter. ■ *Nicola Trup*



IRLANDE

FAIRE UN SAUT DANS L'INCONNU

Longue de 40 km, la Copper Coast, dans le comté de Waterford, en Irlande, est un secret local et la parfaite alternative à la route touristique, la Wild Atlantic Way.

Réservée aux hommes », prévient le panneau posté à l'entrée de Guillamene, une petite crique nichée sur le littoral sud, à l'ouest de Tramore. Aujourd'hui, les visiteurs peuvent ignorer les recommandations de cette pièce de musée et marcher jusqu'au plongeur. Petites natures, s'abstenir. Ici, on se jette dans la mer en hurlant. Bigre ! Je me doutais qu'elle était froide, mais pas à ce point. L'entrée dans l'eau fait l'effet d'un électrochoc. Été, hiver. Idem. Tenez bon ! Restez un moment immergé dans les eaux glaciales de l'Irlande. Les locaux vous le diront : « Passé les premiers instants, c'est génial ! » Et ils ont raison, surtout ceux qui portent une combinaison de plongée...

La crique de Guillamene est le point de départ idéal pour découvrir l'une des côtes les plus petites et les plus séduisantes du pays. J'ai fait le voyage plusieurs fois et je m'étonne toujours que l'endroit soit si peu connu. Excepté par les habitants du comté de Waterford, dans lequel se trouve le parc littoral de la Copper Coast.

Eux ont vu des millions de touristes défiler et passer à côté du site. Véhicules et campeurs, à peine débarqués du ferry dans le port de Rosslare, se précipitent tous vers le West Cork et le Kerry, ignorant ce petit coin de paradis à quelques minutes de la N25. Ceux qui font le détour sont dûment récompensés : à eux les aiguilles rocheuses surgies de la mer, les plages cachées, les haies fleuries, les mignons petits villages et les scories de l'exploitation du cuivre

qui donnent l'impression que la Cornouailles s'est réfugiée en Algarve. La Copper Coast (la « côte de cuivre ») couvre une quarantaine de kilomètres entre Tramore et Dungarvan. À peine ai-je desserré le frein à main, au départ de Tramore (son nom vient de l'irlandais *trá mór*, « grande plage ») que les occasions se multiplient de faire halte et de partir à l'aventure.

La Copper Coast dévoile ses criques au bout de routes classées L – il y a les M (autoroutes), les N (nationales) et les R (régionales), les L étant les plus petites, les locales. Le genre de route où vous implorerez le ciel de ne pas croiser un autre automobiliste ou une vache.

Et voici Garrarus Beach, la baie de Kilmarrin, la lisière verdoyante de Stradbally avec sa plage qui bruisse de chants d'oiseaux. Plus loin apparaissent les rochers déchiquetés de Kilfarrasy, et sa plage sablonneuse, si accueillante par beau temps, sinistre sous les nuages. Bonmahon enfin, où j'ai tenté de faire du surf avec ma progéniture.

La Copper Coast tient son nom de l'industrie minière, qui connut ses belles heures ici au XIX^e siècle. Sur mon chemin, je passe devant les squelettes de vieilles tours et d'anciens bâtiments, aperçus fantomatiques de cet héritage. La région est aussi devenue un géoparc mondial de l'Unesco, avec ses roches concassées par 460 millions d'années d'activité géologique. À la sortie de Bonmahon, un centre d'accueil des visiteurs, installé dans une église, m'apprend que cette partie de la côte s'est formée sur le plancher océanique, près du pôle Sud, avant que l'Irlande ne devienne une terre émergée. ►

TOP 5

DES LITTORAUX VOLCANIQUES

KAREKARE, NOUVELLE-ZÉLANDE

Le sable noir de Karekare et Piha, sa voisine sur la côte occidentale, près d'Auckland, renouvelle l'idée que l'on se fait d'une belle plage. Un cours d'eau serpente depuis le parking jusqu'à de verdoyantes collines qui s'ouvrent sur l'une des mers les plus violentes et les plus capricieuses du littoral. Idéale pour les surfeurs.

ANSE DES PITONS, SAINTE-LUCIE

Cette crique à l'ombre de deux volcans, sur la côte sud-ouest de l'île, borde une réserve marine, idéale à découvrir en snorkeling. Sa particularité ? Son sable blanc a été importé du Guyana.

REYNISFJARA, ISLANDE

Une petite balade aventureuse derrière le Mur ? Les mordus de « Game of Thrones » reconnaîtront cette plage de sable noir, entre autres sites islandais ayant servi de décor à la série. Situées près de Vík, sur la côte sud, les colonnes de basalte de Reynisfjara et ses formations rocheuses plantées dans la mer valent le coup d'œil, mais le courant et la violence des vagues interdisent la baignade.

TEJAKULA, BALI, INDONÉSIE

Séparée du reste de l'île par les monts Abasan, Tejakula, dans le nord de Bali, est à peine connue : villages assoupis, barques de pêche blanchies par le soleil et plages de sable noir – un noir profond, intense, charbonneux, que lèche une mer d'un bleu irréel.

POINTE DE LA TABLE, LA RÉUNION

Elle ne fait que 70 km de long, mais La Réunion possède deux volcans (dont un actif) et un littoral bien particulier. Au sud-est, le Grand Brûlé offre un paysage naturel sculpté par des milliers d'années de coulées de lave. Randonnée possible le long des falaises de basalte au bord de l'océan, au cap de la pointe de la Table.



SUR LE LITTORAL SUD DE L'IRLANDE, LA COPPER COAST, "CÔTE DE CUIVRE", A GARDÉ SA BEAUTÉ BRUTE ET SAUVAGE.

À KAREKARE, EN NOUVELLE-ZÉLANDE, LES DÉFERLANTES VIENNENT S'ÉCRASER SUR LA PLAGE DE SABLE NOIR.



DANS LE NORD DE BALI, LOIN DES PLAGES SURPEUPLÉES DU SUD, TEJAKULA EST UN VILLAGE TRANQUILLE ET AUTHENTIQUE.



TOP 3

DES PLAGES SAUVAGES

HOPEWELL ROCKS, CANADA

La baie de Fundy, dans la province canadienne du Nouveau-Brunswick, est célèbre pour ses marées, les plus hautes du monde (jusqu'à 16 m d'amplitude). Deux fois par jour 160 milliards de tonnes d'eau de mer s'y déversent, chargée de sédiments qui donnent à l'eau sa couleur marron. Depuis la plage de Hopewell Rocks, on peut, à marée basse, s'avancer sur près de 2 km et explorer les étranges formations rocheuses façonnées par les va-et-vient de l'océan.

CANNON BEACH, ÉTATS-UNIS

Les plages de l'Oregon, sur la côte du Pacifique, sont restées sauvages. Elles abritent des dunes balayées par le vent et des spots de surf de premier plan. Cannon Beach est une bande sablonneuse de 6,5 km, avec au milieu, posé dans la mer, l'énorme Haystack Rock, qui mesure 72 m de haut. Quelques kilomètres plus au nord se trouve Indian Beach, dans l'Ecola State Park – des promontoires rocheux qui s'avancent dans la brume, bercés par le tumulte ininterrompu du Pacifique.

BATHSHEBA BEACH, LA BARBADE

Si les célébrités affluent sur les plages occidentales de La Barbade, les locaux prisent Bathsheba, sur le littoral est, demeuré sauvage. Ici, la violence des vagues est une aubaine pour les surfeurs du monde entier qui se mesurent aux rouleaux du «Soup Bowl». Méfiance cependant, ces eaux sont dangereuses pour les nageurs. Il vaut mieux imiter les locaux et profiter des tranquilles Bathsheba *pool/s* – des cuvettes d'eau creusées dans les récifs d'où vous pourrez observer les surfeurs en toute sécurité, un verre de punch à la main.



DEUX FOIS PAR JOUR, LA MER MONTE ET S'ENGOUFFRE DANS LA BAYE DE FUNDY, AU CANADA, EN CERCLANT LES HOPEWELL ROCKS.

► S'informer sur l'histoire géologique d'un lieu est une chose, l'avoir sous les yeux en est une autre : ici, des plissements de boue figés comme des coups de pinceaux impressionnistes, là des colonnes rocheuses plantées dans la mer, ou d'énormes rochers déposés au hasard après la dernière glaciation.

Entre Bonmahon et Stradbally, dans la baie de Ballydowane, si vous regardez bien, vous découvrirez un appareil de ventilation rempli de sable, fiché dans un des hauts rochers surgissant de la mer. C'est tout ce qui reste d'une mine d'argent du XVIII^e siècle. Ma petite route serpente tranquillement le long



L'UNE DES VUES LES PLUS CÉLÈBRES DE L'OREGON : LES ROCHERS ÉMERGEANT DE LA BRUME SUR CANNON BEACH.



BATHSHEBA BEACH, SUR LA CÔTE EST DE LA BARBADE, EST UN HAÛRE DE NATURE SAUVAGE PRISÉ DES LOCAUX.

LE LIVRE



Découverte du monde marin sud-africain, sports nautiques dans les Bermudes, exploration du littoral du pays de Galles... L'ouvrage met en lumière 25 sites d'exception, racontés par des photographes et des écrivains, et agrémentés de conseils pratiques. « The New York Times Explorer, Plages, Îles & Côtes », éd. Taschen, 30 €.



de la côte. Mais combien de temps encore restera-t-elle secrète ? Le comté a récemment achevé un nouveau corridor vert, une piste cyclable et un chemin de randonnée de 50 km qui relie Waterford, la plus ancienne cité d'Irlande, aux innombrables restaurants de Dungarvan. À la pointe sud-

ouest de la ville, les cyclistes se retrouvent face à la superbe plage de Clonea et aux paysages grandioses de la Copper Coast. « Beaucoup de citoyens en visite apprécient avant tout le silence, m'a confié un autochtone. Mais pour nous qui habitons ici, on n'y prête même pas attention. » ■ Pól ó Conghaile

HONG KONG

SUIVRE LE BRUIT DE LA MER



Non loin du cœur de Hong Kong, Tai Long Wan est facile d'accès par bateau. Mais l'itinéraire par la terre, plus difficile, vaut largement le détour.

Cchh-chh-chh », je perçois le chant des sirènes, l'appel lancé par la mer, qui me parvient à travers les acacias. J'accélère le pas au moment où les feuillages se muent en buissons et où l'épaisse terre argileuse se transforme en sable doré. Soudain, la voilà : une douce courbe léchée par les vagues d'une mer qui passe du bleu profond au turquoise éclatant. J'ôte mes chaussures, lance mon sac à dos sur le sable et m'avance à grandes enjambées. Le soleil et la température, qui avoisine les 32 °C, m'enveloppent agréablement, et quelle joie de s'abandonner à la fraîcheur des vagues ! Je pourrais être à l'île Maurice, dans les Caraïbes ou en Indonésie, je suis à Tai Long Wan, à 40 km à peine du centre de Hong Kong.

Il n'y a que deux moyens d'atteindre cet endroit enchanteur – par bateau, ou en marchant 10 km dans la péninsule de Sai Kung. Autant dire que la deuxième option représente une petite expédition, au cours de laquelle vous ne risquez pas de croiser grand monde.

Reprenons depuis le début : je quitte Causeway Bay le matin en empruntant le métro (MRT) jusqu'à la station Hang Hau, dans les Nouveaux Territoires, d'où je prends un minibus. Mon téléphone prévoit 40 minutes pour le reste du voyage, mais un taxi-moto m'y conduit en moitié moins de temps. La côte défile avec ses villages de maisons basses, ses temples taoïstes et ses villas de style espagnol. Arrêt à Sai Kung, dans un grand crissement de pneus. Ses activités nautiques et ses fruits de mer ont fait la réputation de ce village.

Atmosphère iodée, restaurants en plein air, alignés sur le front de mer avec leurs aquariums remplis de crustacés. L'endroit est idéal pour admirer les yachts des multimillionnaires, les jolis bateaux à voile et les petits sampans – les embarcations traditionnelles en bois –, qui se balancent côte à côte dans la baie. Un bateau rapide pour touristes vous conduira à Tai Long Wan – environ 34 € l'aller-retour –, mais j'ai choisi une option plus méritoire. Je monte dans un bus à impériale jusqu'à Pak Tam Au, où je rejoins le MacLehose Trail, un sentier de près de 100 km de long.

Deux heures après être partie de chez moi, je suis à l'orée de la section 2 de ce chemin de randonnée. Au programme : deux heures de marche en plus. En quelques pas, je me retrouve dans la forêt subtropicale. Le chemin goudronné serpente à l'ombre des eucalyptus, des longaniers et des pandanus. La descente de la colline offre une succession de points de vue superbes sur la péninsule orientale – littoral sinueux, eaux lumineuses d'un vert de jade, ondulation des montagnes. On se croirait dans une aquarelle chinoise.

Au loin, des parapentistes profitent des courants ascendants pour tourner au-dessus de forêts, qui bruissent de la présence de porcs-épics, de muntjacs (cervidés) et de sangliers. Me voici arrivée devant la minuscule jetée de Chek Keng, un village abandonné à moitié enfoui sous le lierre. Traversant un ruisseau, je réponds au salut d'une tortue d'eau douce qui vient d'émerger.

Cette partie du chemin, le plus souvent en descente, était un jeu d'enfant ; la suite l'est beaucoup moins. Je ►



POUR AVOIR LA PLUS BELLE VUE SUR TAI LONG WAN (EN HAUT), À HONG KONG, LA RANDONNÉE JUSQU'À SHARP PEAK VAUT L'EFFORT. EN URUGUAY, LES MAISONS COLORÉES DE CABO POLONIO (À GAUCHE) SE DÉTACHENT SUR LES DUNES. POSÉ AU BORD DE LA MER DES CARAÏBES, LE VILLAGE COLOMBIEN DE CAPURGANA (À DROITE), EST ENCORE PRÉSERVÉ DU TOURISME DE MASSE.



TOP 4

DES JOYAUX D'AMÉRIQUE DU SUD

CABO POLONIO, URUGUAY

Ni routes ni électricité. Ce village de pêcheurs de l'État de Rocha est l'alternative rêvée aux stations balnéaires de Punta del Este et Punta del Diablo. Des maisonnettes décorées de coquillages et de bois flotté parsèment la péninsule, qu'on ne peut atteindre qu'en buggy ou au terme d'une bonne randonnée. Ne ratez pas la réserve de lions de mer et la vue du haut du phare.

ANAKENA, ÎLE DE PÂQUES, CHILI

Les falaises de l'île dévalent vers le grand arc de sable blanc et les eaux turquoise de la plage d'Anakena. Elle est considérée comme le berceau de la culture rapanui. Selon la légende, le premier roi de l'île, Ariki Hotu Matu'a, aurait débarqué non loin de la baie. Profitez du camping eco-friendly Ana Tekena pour admirer les reflets du soleil levant sur les moais d'Ahu Nau-Nau.

CAPURGANÁ, COLOMBIE

Enveloppé par les montagnes et la forêt tropicale, ce village est accessible par avion ou par bateau. C'est la porte d'entrée de quelques-unes des plus belles plages des Caraïbes : Aguacate et son eau vert émeraude, et la baie de Sapzurro. On y trouve de nombreux sites de plongée et quelques bonnes écoles pour s'initier.

LOS ROQUES, VENEZUELA*

Installez votre camp de base dans une posada de Gran Roque et partez explorer les 350 îles et îlots de l'archipel, superbe et méconnu, de Los Roques. Des bateaux privés vous conduiront vers des îles désertes pour faire des balades dans les mangroves ou du snorkeling. L'endroit est aussi réputé pour la plongée, le kitesurf et le windsurf. **La situation politique du pays étant très instable en ce moment, il est préférable d'attendre un retour au calme avant de programmer ce voyage.*



LA MINUTE LINGUISTIQUE

É minha praia

«C'est ma plage», expression brésilienne familière qu'on pourrait traduire par «c'est tout ce que j'aime».





SANTA CLARA, DANS LE PAYS BASQUE ESPAGNOL, OFFRE UN ÎLOT DE CALME FACE À LA BAIE DE SAINT-SÉBASTIEN.



DANS LE SUD DE L'Australie, LES VAGUES DE BELL'S BEACH SONT PARMI LES PLUS CÉLÈBRES DE LA PLANÈTE.



UN PETIT DEJEUNER AU PARADIS, FACE À L'Océan PACIFIQUE, SUR LA PLAYA DEL CABALLO, AU MEXIQUE.

► pénètre à l'intérieur des terres, pour grimper en direction du village de Tai Wan. Je halète, le souffle court, rencontrant de temps en temps d'autres Hongkongais. Certains sont pliés en deux, mains sur les genoux, hors d'haleine ; d'autres – ce sont souvent des retraités – vont d'un bon pas sous leur ombrelle. Enfin, le chemin redescend et j'arrive à Tai Wan. En fait de village, deux maisons et une cabane qui vend parfois quelques snacks.

Il n'y a qu'une seule manière de repartir d'ici : emprunter un étroit sentier de terre pris en sandwich entre des massifs de bambou. Je franchis de grosses racines, sautille sur des pierres au passage de ruisseaux, et j'admire les papillons qui dansent dans les clairières

verdoyantes. Enfin, la plage s'offre à moi. Aucune partie du chemin proprement dit n'était véritablement pénible, pourtant, la chaleur torride du mois d'août, et le taux d'humidité qui s'élève à 90%, ont transformé le parcours en un défi qu'il était gratifiant de surmonter. Mais la vraie récompense réside dans le panorama étincelant de la mer de Chine du Sud qui se déploie devant moi.

Je me promène au bord de l'eau jusqu'à ce que le soleil commence à se coucher. Encore dix minutes de marche et je suis à Ham Tin Beach, pour prendre le bateau qui me ramènera à Sai Kung. Ma journée s'achève et, une fois de plus, vent dans les cheveux, je me laisse bercer par l'enchantement que me procure le bruit de la mer. ■ Lee Cobaj



TOP 5

DES PLAGES POUR ÉCHAPPER À LA VILLE

SANTA CLARA, ESPAGNE

Alternative aux plages de Saint-Sébastien, l'île de Santa Clara, au milieu de la baie de la Concha, abrite une crique. En été, prenez un bateau depuis le port de pêche. Septembre est la période idéale : l'eau est tiède et les estivants peu nombreux.

PLAYA DEL CABALLO, MEXIQUE

Accessible seulement par la mer, cette baie de sable blanc bordée de palmiers est à une heure au sud de Puerto Vallarta. On appréciera les Casitas Maraika, cinq maisons bobos, adossées à la forêt, sur le front de mer, et le bar de plage à toit de chaume. casitasmaraika.com

BELL'S BEACH, AUSTRALIE

À environ une heure et demie de route de Melbourne, au début de la Great Ocean Road, c'est un des spots de surf les plus célèbres de la planète. Aucune infrastructure, juste des vagues immenses. Un remake de « Point Break ».

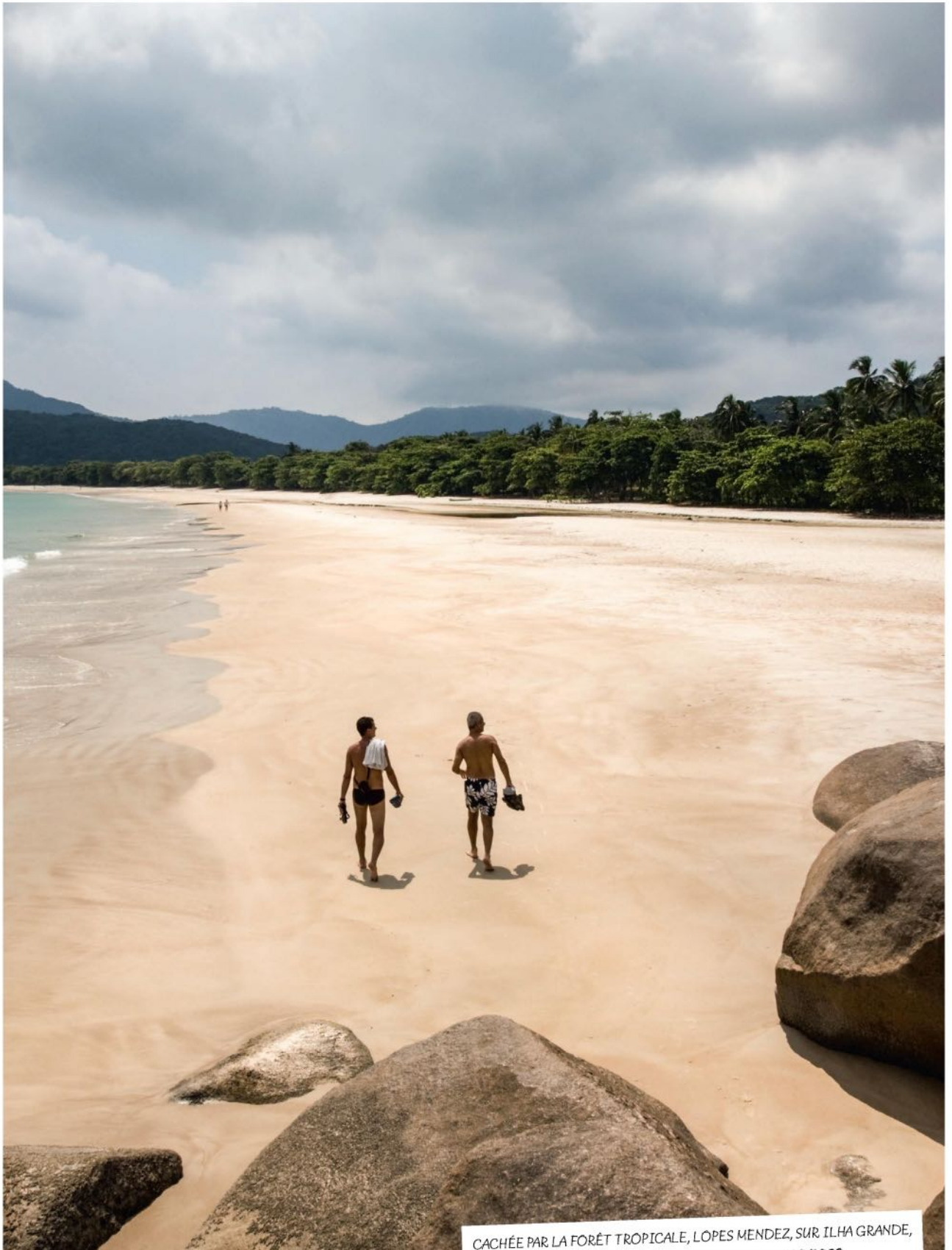
LOPES MENDES, BRÉSIL

La plage préférée de nombreux Cariocas est une bande de sable de 3 km, à la lisière de la forêt tropicale, sur Ilha Grande. Comptez 3 h de bus depuis Rio, puis 40 min de ferry vers Abraão, et 2 h de marche, à moins de prendre un taxi flottant, vers Praia dos Mangues. Franchissez une colline tapissée de végétation, vous y êtes !

PLAGE DE KHALOUF, OMAN

Bon nombre des plus belles plages du pays sont à au moins 10 h de route au sud de Mascate, la capitale. En comparaison, Khalouf, à 5 h, c'est la porte à côté. Sur fond de dunes de sable, les pêcheurs disputent aux aigles les meilleures prises. Vous aurez peut-être l'occasion de vous baigner avec des flamants roses.





CACHÉE PAR LA FORÊT TROPICALE, LOPES MENDEZ, SUR ILHA GRANDE,
AU BRÉSIL, EST LA PLAGE PRÉFÉRÉE DES HABITANTS DE RIO.

ÉVASION VERS LES PLUS BEAUX SENTIERS DE FRANCE

LES PLUS BEAUX

TREKS

SÉRIE INÉDITE

À PARTIR DU VENDREDI 6 AVRIL

À 20:55



voyage

CHAÎNE DISPONIBLE SUR

CANAL

CANAL 87

SFR

CANAL 180

orange

CANAL 122



Balade spirituelle dans
KATMANDOU



Mon Grand Tour de
SUISSSE
en voiture électrique




Dans le cœur sauvage de
LA RÉUNION

Les récits de nos envoyés spéciaux

■ À L'OMBRE DE L'HIMALAYA

NÉPAL





La rue Yagbir Singh Marg, à Katmandou, se partage entre les motos, les rickshaws, et les étals de légumes et de fruits vendus à même le sol. Dans cette ville de plus d'un million d'habitants, la vie se passe à l'extérieur.

RÉCIT

Balade spirituelle de Katmandou à Chitwan



'est vraiment un des lieux que je préfère sur la planète : Katmandou, au Népal, et plus particulièrement le stupa de Bodnath, l'un des plus grands du monde. Sur son dôme blanchi à la chaux, teinté de reflets safran, et surmonté d'une flèche d'or, « les yeux qui voient tout » du Bouddha vous dévisagent, regard

sacré qui surplombe le tumulte profane. À peine franchie l'enceinte de Bodnath, la frénésie des rues encombrées de Katmandou reprend tous ses droits. Une cacophonie

qui n'a pas faibli d'un décibel depuis ma première visite, il y a près de vingt ans. De cette masse grouillante d'un million de personnes surgissent des vendeurs à la sauvette capables de vous poursuivre inlassablement le long de trottoirs de brique défoncés pour vous vendre quatre euros un bracelet de lapis-lazuli. Et de vous filer le train sous des lampadaires emmaillotés dans des amas de fils électriques aussi épais que des ruches, œuvres de quelque fou ou magicien.

Heureusement, l'enceinte du stupa tient la ville en respect. Des drapeaux de prière ondulent dans la brise tandis que, dans le sens des aiguilles d'une montre, des centaines de pèlerins font le tour de la base de l'édifice, qui date du V^e siècle. Installée sur la plus haute des trois plateformes qui entourent le stupa, je joue avec le bracelet à quatre euros que je porte au poignet, la gorge desséchée par le cocktail de poussière et de gaz d'échappement qui flotte dans les rues. De mon perchoir, j'ai une vue imprenable sur le petit monde des toits-terrasses de la capitale, indifférent au tohu-

bohu. Des touristes font une pause bière-pizza pendant que les habitants de la capitale, issus d'une population népalaise composée d'une mosaïque de cent vingt-cinq ethnies, font sécher leur linge ou s'occupent jalousement de

leurs plantes et arbres en pots, véritables oasis de verdure pour les foyers. Si je regarde un peu plus haut, j'aperçois les pics enneigés de l'Himalaya, nappés de brume rose, qui occupent la moitié du ciel. Le Népal compte huit des dix plus hauts sommets de la planète, dont l'Everest. Ce sont eux qui attirent la majorité des visiteurs.



Carrie a entamé un voyage d'un an pour écrire un guide « autour du monde » pour National Geographic.

Moi aussi, lors de ma première visite, j'ai fait mon pèlerinage aux sommets. Avidé de tout comme on l'est à 26 ans, je voulais m'éprouver sur ces fameux treks en haute altitude. De retour avec National Geographic, j'ai envie de découvrir un Népal plus secret, qui vit souvent à l'ombre de ces géants – d'aller à la rencontre de ce peuple si divers, et de voir d'autres paysages et des lieux de sérénité, comme mon stupa. Cette fois, il ne s'agit pas de battre des records d'altitude, mais de



tourner le dos aux montagnes (et à mon ego) pour emprunter un cheminement intérieur, en espérant avoir accès, même brièvement, à la très ancienne culture du pays.

Pour ce faire, nous voilà en route pour la maison d'hôtes du monastère de Neydo Tashi Choeling, à une vingtaine de kilomètres au sud-ouest de Katmandou, près de Pharping. Ce bâtiment aux toits dorés se dresse en haut d'une colline tapissée de pins, sur lesquels flottent des drapeaux de prière. Il héberge près de 200 moines bouddhistes, âgés de 5 à 27 ans, et dispose d'une guesthouse de 23 chambres austères pour les voyageurs de passage. Certains viennent ici pour décompresser, d'autres pour étudier le bouddhisme, d'autres encore pour goûter à la vie monastique. Les visiteurs sont encouragés à assister aux pujas, les rituels de dévotion auxquels se livrent les moines matin et soir.

Je n'ai pas manqué de m'en étonner devant le manager de la guesthouse, Tsering Hyolmo, 25 ans. « Nous aimons partager nos rites, m'a-t-il répondu. Peut-être que les gens viennent uniquement pour la beauté de l'endroit ou peut-être pour en savoir plus sur le bouddhisme. À moins qu'ils cherchent simplement à oublier la ville. Dans tous les cas, nous pouvons les aider. »

À près de 1 700 m d'altitude, il fait bien plus frisquet qu'à Katmandou et je remarque que Tsering porte une doudoune par-dessus sa robe bordeaux. Il ouvre la porte de ma chambre – simple et spartiate, mais pourvue de l'essentiel : un lit solide, un petit bureau en bois et une salle de bains attenante.

Le lendemain matin, frissonnant sous l'air froid de l'aurore, j'entreprends de gravir la colline en direction du monastère. J'ôte mes chaussures et prends place parmi une rangée de visiteurs assis en tailleur sur des coussins disposés contre un mur. Face à nous, un grand bouddha doré et un alignement de moines chaudement emmitoufflés dans leur robe rouge ou safran. Le bruit est assourdissant. La psalmodie des moines ne s'interrompt jamais, ponctuée par le martèlement grave des tambours, les éclats des trompes et des conques, le fracas métallique des cymbales.

Je commence à percevoir un rythme sous ce chaos sonore, bien que je ne le comprenne pas. Comme l'avait promis Tsering, je me sens la bienvenue, mais à l'écart. Comme si les moines ouvraient simplement une porte et qu'il me revenait d'en franchir le seuil. Chaque fois que je me déconcentre (ce qui arrive souvent), mon regard se perd du côté des jeunes moines ►



Nichée au pied de l'Himalaya, Pokhara est célèbre pour être le point de départ du trek qui mène à l'Annapurna. C'est aussi le lieu idéal pour une retraite spirituelle dans l'un de ses nombreux ashrams.



► des rangées du fond. Ils se comportent comme des écoliers, étouffant des bâillements dans les longues manches de leurs robes rouges ou gigotant sur leur siège jusqu'à ce qu'un moine adulte vienne parcourir leurs rangs d'un pas lent et vigilant.

Le Népal compte parmi les pays les plus pauvres du monde et survit grâce à l'aide internationale. Beaucoup d'enfants se retrouvent dans des monastères semblables à celui-ci, ou à l'Arya Tara School, un couvent situé au pied de la colline, parce qu'ils y sont logés et nourris gratuitement, et y reçoivent en outre une certaine instruction. Il est des enfants qui viennent de leur propre gré, d'autres obéissent à leurs parents.

JE M'ÉMERVEILLE DE CES GENS QUI INTERROMPENT LEUR QUOTIDIEN POUR M'OUVRIR LEUR MAISON

Dhekyid Dolma a choisi l'Arya Tara à l'âge de 12 ans. Cette nonne de 22 ans se destine à enseigner l'art des *thangka*, des peintures bouddhistes sur tissu connues pour l'intensité de leurs couleurs et leurs motifs élaborés. « Je voulais devenir nonne, m'explique-t-elle. J'aspire à être une personne simple, avec une vie spirituelle riche. »

À plus de 100 km au nord-ouest de Pharping, dans la région rurale de Kurintar, ma prochaine destination, la rudesse de l'existence saute aux yeux. Des chemins de terre rouge serpentent entre les villages aux toits de tôle ondulée qui se succèdent sur des collines abruptes. Seule une étroite passerelle suspendue permet de franchir la rivière et d'avoir accès à la route principale. Dans ces villages, chaque foyer compte un homme parti travailler à Katmandou ou à l'étranger, pour compléter les maigres ressources de l'agriculture de subsistance. L'éducation ici n'est pas une priorité, en particulier pour les filles.

Cette nuit-là, je dors au Summit River Lodge, un établissement spacieux accessible uniquement à pied, de l'autre côté de la passerelle.

Avant que le soleil n'ait commencé à darder ses rayons dans la brume matinale, je suis déjà en

train de graver les sentiers poussiéreux derrière le lodge. Je croise un groupe de villageois massés autour d'une vieille femme portant un grand panier de tomates cerises. Elle a marché une heure depuis son village pour vendre ou échanger sa récolte. Si elle ne parvient pas à tout écouler, elle ira jusqu'au prochain village.

Je rencontre ensuite une femme qui moud du maïs à la main. Elle se lève pour m'accueillir avec un sourire chaleureux et intimidé, pressant ses paumes l'une contre l'autre et s'inclinant légèrement pour le salut rituel. Je lui réponds de même. *Namaste* : « Je m'incline devant toi. »

Sa fille surgit brièvement de la maison, un bébé accroché à la hanche, puis retourne à l'intérieur.

Quand elle réapparaît, elle m'offre une tasse de thé, et nous voilà toutes les trois debout dans l'air frais du matin. J'apprécie

la chaleur de la tasse entre mes doigts tandis que nous parlons avec force gesticulations. Non loin, des poules picorent autour d'une antenne parabolique installée près de la maison. Je remercie mes hôtes pour leur hospitalité, les salue d'un autre *namaste* et redescends par le chemin de terre. Le soleil commence à me brûler la nuque.

Le Népal est de ces lieux qui vous mettent en face de l'infinie variété des existences humaines. Impossible d'échapper à la pauvreté, qui contraste si fortement avec mes standards de vie. Pourtant, on en vient à apprécier un certain équilibre entre pauvreté et simplicité. On a l'occasion de s'émerveiller de la gentillesse des habitants, prêts à interrompre le cours difficile de leur quotidien pour vous ouvrir leur maison et partager une conversation.

C'est un pays où il est possible de prendre le temps d'être, tout simplement. Vous n'y trouverez pas d'itinéraires rigoureusement balisés et devrez suivre le flot. En bonne Occidentale, j'avais tendance à résister, fermement tout d'abord, puis j'ai commencé à lâcher prise.

C'est dans cet état d'esprit que j'arrive au parc national de Chitwan, à 70 kilomètres au sud de





Au monastère de Neydo Tashi Choeling, les moines bouddhistes ouvrent leurs portes aux voyageurs de passage, qui sont invités à assister aux prières et aux rituels de dévotion matin et soir, et à partager leurs rites.

Kurintar. Chitwan est l'un des rares exemples réussis de collaboration entre le gouvernement, les services en charge du tourisme et la population locale. Chaque entité y trouve son compte. Le site, l'un des quatre du pays inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco, couvre 930 kilomètres carrés. Cet ex-domaine de chasse royal devenu le plus ancien parc du Népal héberge des rhinocéros unicorns de l'Inde, des tigres du Bengale, des léopards, des cervidés sauvages, des crocodiles et 544 espèces d'oiseaux. Déterminé à protéger cette ressource sauvage, le gouvernement a fait appel à l'armée, il y a quelques décennies, pour mettre un terme au braconnage. Ces trois dernières années, un seul cas a été signalé.

« Grâce au tourisme, la qualité de la vie s'est améliorée », me dit Saket « Saki » Shrouti, mon guide de 27 ans, rattaché au Barahi Jungle Lodge. « Les communautés d'ici étaient totalement dépendantes de la forêt pour l'habitat et la nourriture. Elles vivaient de la chasse. La création du parc a entraîné un tas de restrictions pour la population. Mais quand les touristes ont commencé à affluer, on a construit des routes et un réseau électrique. Les médecins peuvent désormais arriver jusqu'ici. Les communautés ont fini par comprendre que si nous sauvons un rhinocéros, nous pouvons le montrer et attirer les touristes. Pendant quarante ans (l'espérance de vie d'un rhinocéros), beaucoup de touristes ►



MOSAÏQUE NÉPALAISE



Malgré des conditions de vie difficiles, les femmes tharus – une communauté d'agriculteurs vivant à la frontière indienne – apportent beaucoup de soin à leur apparence. Elles portent des robes très colorées et d'imposants bijoux qu'elles fabriquent elles-mêmes. Les Tharus font partie des 125 ethnies qui composent le pays.



Dans la vallée de Katmandou, une femme newar est parée des couleurs sacrées rouge et safran, lors d'un mariage hindou ; à Kurintar, une villageoise chargée de fourrage pour ses bêtes porte le *tikka* rouge sur le front, symbole de la présence divine. Pour les enfants, la vie tourne autour des études, à l'école ou au monastère.



Situé sur l'une des collines qui surplombent Pokhara, le stupa de Shanti est l'une des deux « pagodes de la paix » que compte le Népal, des édifices bouddhistes dédiés à la paix dans le monde. Après trois heures de randonnée pour y accéder, le site offre aussi le plus beau point de vue sur la ville.



► pourront venir l'observer ; mais qu'un seul braconnier en voit un, et c'en est fini pour l'animal. La population locale se rend donc compte que la protection des espèces sauvages profite à tout le monde. » Chitwan m'offre une vision du Népal que je n'aurais jamais imaginée : luxuriante et langoureuse à la fois, avec ses couchers de soleil flamboyants et brumeux, et le frémissement du vent dans les herbes de 6 mètres de haut.

Au matin, je me laisse littéralement porter par le courant à bord d'un bateau qui glisse sur les flots lisses de la rivière Rapti. Des écharpes de brume volettent au-dessus de la surface, et le seul bruit perceptible est celui des rames qui plongent lentement dans l'eau. Aitaram Bote, 45 ans, se tient à la proue ; Som Kumal, 33 ans, est à la poupe. Tous deux appartiennent à la tribu locale des Boteh, que Saki décrit comme des « bateliers experts qui connaissent le parc comme leur poche ». Saki lui-même n'est pas en reste. Il a toujours quelque chose à m'apprendre – que nous apercevions des aigrettes, un couple de cerfs-cochons en train de brouter sur la berge ou un crocodile des marais flottant innocemment comme un tronc d'arbre.

Soudain, Saki me tape sur l'épaule et me fait signe de regarder la rive opposée. Une énorme silhouette grisâtre semble se confondre avec la brume matinale, mais je remarque ses oreilles. C'est un rhino unicolore en train de chercher sa pitance dans les herbes. Il s'interrompt, lève sa grosse tête et nous dévisage. Grâce aux mesures prises contre le braconnage, plus de 600 de ces mastodontes vivent à Chitwan, et je m'estime très chanceuse d'en voir un dans son milieu naturel.

« Les rhinos viennent souvent boire à la rivière, me murmure Saki. Une touriste m'a demandé un jour quel était leur moment préféré. Je lui ai dit qu'ils venaient quand ça leur chantait. C'est leur royaume. » Oui, c'est leur royaume et, en délaissant les montagnes, j'ai eu la bonne fortune de croiser le regard du seigneur des lieux. J'éprouve un rare sentiment de paix – comme sur les marches ensoleillées de Bodnath, lors de ma rencontre avec les femmes de Kurintar et pendant la puja au monastère de Neydo Tashi Choeling.

Som et Aitaram nous dirigent vers la berge, alors que la rivière Rapti rencontre la Narayani. Tandis que je débarque pour gagner la Jeep, Aitaram prend une de mes mains entre les siennes et prononce quelques mots. Je regarde Saki, attendant sa traduction. « Il dit que si vous revenez il faudra vous souvenir de nous. » Oui, ai-je envie de lui dire, je ne l'oublierai pas, ni tous les autres moments qui m'ont révélé le cœur secret du Népal. ■

CARNET DE NOTES

■ Y ALLER

Les infrastructures ont été rétablies après le terrible tremblement de terre de 2015, sans pour autant que le gros des touristes soit revenu. C'est donc le moment d'y aller. Nos reporters ont voyagé avec National Geographic Journeys, sur le circuit « Nepal : Himalaya Highlights ». Itinéraire : Katmandou, Pharping, Kurintar, Chitwan et Pokhara. natgeojourneys.com/explore. À partir de 1 740 €.

■ OÙ DORMIR

À Katmandou. Le boutique-hôtel Traditional Comfort est un petit établissement situé au centre-ville. Restauration basique. À partir de 110 €. www.traditionalcomfort.com

À Pharping. La guesthouse de Neydo Tashi Choeling est un établissement simple, jouxtant le monastère du même nom, que les clients peuvent visiter. Elle est pourvue d'un restaurant. À partir de 70 €. neydohotel.com

Dans le parc national de Chitwan. Le Barahi Jungle Lodge comporte 35 chambres donnant sur le parc, un restaurant et une piscine. Nombreuses excursions proposées. À partir de 200 €. barahijunglelodge.com

■ OÙ MANGER

Le Fren's Kitchen, dans le quartier de Thamel, à Katmandou. Pour des plats populaires : dahl bat (plat de lentilles), momos (raviolis vapeur), chicken curry... Copieux et savoureux. Dans le même quartier, le Fire and Ice propose les meilleures pizzas de la ville servies dans un décor chaleureux. Krishnarpan, le restaurant du Dwarika's Hotel, sert de la cuisine traditionnelle – des repas de 6 à 22 plats !

■ SHOPPING

Katmandou regorge de souvenirs à acheter. Si vous cherchez une pièce unique et de qualité, optez pour les boutiques Collection NPI (pashminas) et Buddha Thangka Treasure (peintures). À Lalitpur, le Patan Museum vend des bouddhas en bronze.

■ À SAVOIR


Visas. Les visas touristiques peuvent être achetés à l'avance ou sur place (moins cher, mais l'attente est longue). N'oubliez pas de vous munir de photos d'identité supplémentaires.

À emporter. De bonnes chaussures de marche sont nécessaires dans les villes comme à la campagne. Trousse de premier secours conseillée. N'utilisez que de l'eau en bouteille, y compris pour vous brosser les dents.

■ 1 600 KM AU VOLANT DE MA TESLA



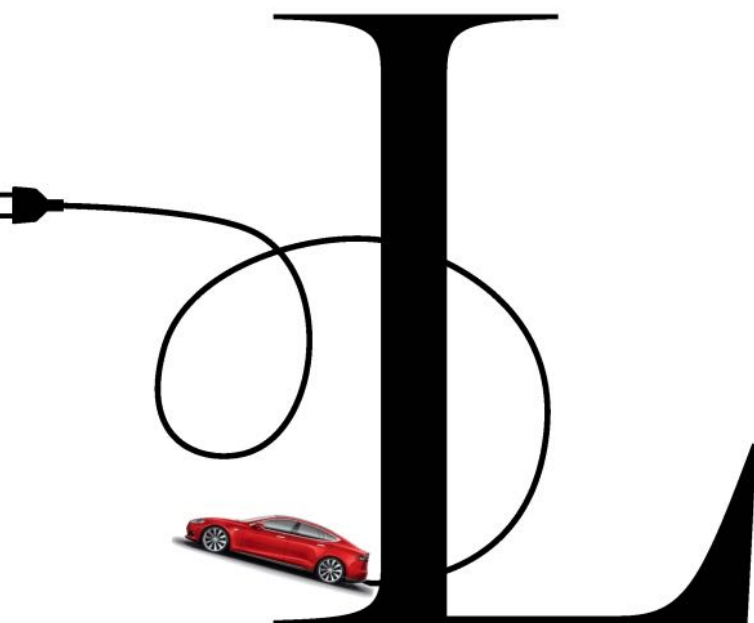
SUISSE

An aerial photograph of a winding asphalt road on a mountain. The road features several large, sweeping hairpin turns. The surrounding landscape is a mix of green grass and rocky terrain. A stone wall runs along the outer edge of the road in some sections. The overall scene is captured from a high angle, looking down at the road as it snakes through the mountain's contours.

Entre Andermatt et Brig, la route du col de Saint-Gothard, qui culmine à 2 108 m, peut se faire à vélo. Prudent, j'ai préféré venir à bout de ses lacets en voiture.

RÉCIT

Mon Grand Tour en voiture électrique



'ordinateur de bord me propose d'écouter un morceau, n'importe lequel, sur le juke-box géant du Net. La voix voltigeuse de Thom Yorke retentit dans l'habitacle. Radiohead. Parfait pour me familiariser avec mon bolide électrique, une Tesla S reçue chez un loueur de Zurich, deux heures

auparavant. Un œil sur les deux GPS, je teste les accélérations fulgurantes de l'engin, enchanté du silence et de ne pas déverser du CO₂ sur les paysages immaculés qui m'entourent.



Je me dirige nord-est, vers Saint-Moritz. Tic-tac, mon rallye doit se soumettre à la précision d'une horloge. Je n'ai que six jours pour boucler le Grand Tour de Suisse. Un road trip récemment labellisé E-Grand Tour, le premier au monde avec un réseau de 300 bornes de recharge garantissant une alimentation électrique sur tout le trajet. Au programme : 1 600 kilomètres traversant quatre régions linguistiques, cinq cols alpins, douze sites classés au patrimoine mondial de l'Unesco, deux biosphères, vingt-deux lacs enrubannés de nuages et une densité de musées unique au monde !

Premier stop pour un tour en bateau sur les chutes du Rhin, près de Schaffhouse. Les plus grandes d'Europe ! À bord de l'embarcation, on ressent le roulement des masses d'eau dans tout son corps. Ça gronde, ça tourbillonne... Le spectacle est magnifique à l'approche des rapides, surplombés par le château de Laufen, grande bâtisse à tourelles et remparts crénelés. Nous faisons escale sur un rocher battu par les flots,

en plein milieu des eaux bouillonnantes. Ma première rencontre avec la Suisse est tonique !

Je repars via une route plate bordée de pommiers. Mon inspiration me mène sur les rives de l'Obersee (le lac Supérieur), dans le charmant village d'Uttwil. Sur l'embarcadère, des bancs en

bois m'invitent à la paresse. « La lumière est spéciale ici, c'est calme, c'est beau », m'interrompt un couple de retraités. Ils évoquent Hermann Hesse, figure du romantisme allemand qui a vécu non loin : « Il disait qu'il voulait vivre comme un Indien, faire des sorties en barque, se baigner nu, vivre sans eau courante et sans



Grand voyageur, reporter, Frédéric Couderc est aujourd'hui romancier.

électricité. Au fond, tout a changé et rien n'a changé ici. Côté autrichien, il y a encore un bateau mû à la vapeur. » J'apprends que trente-cinq navires assurent les traversées du lac. Ah ! Quel bonheur ce serait de caboter un peu par ici, traînant une nostalgie Belle Époque à l'aplomb de vieux palaces... Mais voilà, Saint-Moritz est loin encore et il me reste une étape en chemin : Maienfeld et ses sommets enneigés, dans le canton des Grisons. C'est ici que la romancière



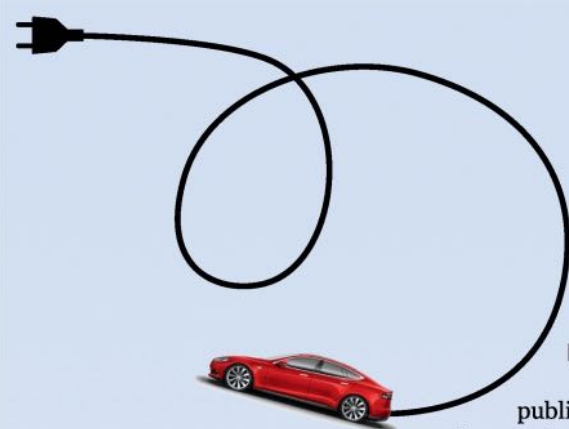
Johanna Spyri a imaginé l'histoire d'Heidi. Avec cinquante millions d'exemplaires vendus dans le monde, les fans accourent de partout. Depuis la grande route, on guide le touriste vers Heiðidorf. Passé le Heidi-Hotel, on emprunte le Heidiweg pour cheminer vers le musée dédié et le hameau authentique où, soi-disant, vivait la joyeuse orpheline. Dans une coquette cabane dans les alpages, entourée de chèvres. Mais aux souvenirs de la boutique fréquentée par 60 000 visiteurs annuels, j'ai la faiblesse de préférer une autre spécialité locale : un pinot noir dégusté chez l'un des dix-huit vignerons du village. Markus et Sonja Lampert m'ouvrent le chai de leur petite ferme. Je trinque. Un verre seulement car l'après-midi touche à sa fin et j'aimerais gagner le lac de Silvaplana, où le kitesurf fut inventé, dit la légende suisse. Hélas, la batterie de la Tesla m'indique une charge insuffisante. De quoi me rendre à mon hôtel à Saint-Moritz, pas plus. Bon élève, j'obéis. En direction du col de l'Albula, j'observe à mes côtés un joli train rouge qui fend les Alpes comme au début du XX^e siècle. Ce chemin de fer rhétique serpente le long des glaciers, des cols et des virages vertigineux entre Thusis et Saint-Moritz, un tracé difficile ayant nécessité la construction de 39 tunnels et 140 viaducs.

Maintenant que j'ai l'auto en main, c'est du pur bonheur. La montée vers Saint-Moritz (1 800 m) est l'occasion d'enchaîner deux heures de lacets au rythme d'un Sébastien Loeb. C'est amusant. Dangereux, un peu. Parvenu à l'hôtel de justesse, je me jette sur le super chargeur pour alimenter ma voiture... Il me faudra bien une demi-heure pour localiser le branchement. Au-dessus du clignotant arrière droit !



Au petit matin, je traverse à tombeau ouvert Saint-Moritz encore endormi. Reine des neiges, cette station a inventé les sports d'hiver il y a un peu plus de cent cinquante ans. Liftée de tous côtés, elle vante ses 322 jours annuels de ciel bleu, le mètre carré s'y négocie à 40 000 euros. Ici, on aime se faire tirer par un cheval sur un lac gelé, ça s'appelle le *ski joëring*, avec dégustation de caviar et champagne entre deux sessions...

Non loin, un temps éthéré règne sur la kitesurf beach de Silvaplana. Cette région des Grisons appelée Haute-Engadine donne l'impression d'une vallée d'altitude, les montagnes n'y sont pas écrasantes, elles laissent passer le soleil... et le vent. Celui, légendaire, de la région de la Maloja aurait donné naissance au kitesurf, mais les Suisses vont un peu vite en besogne, ►



► me précise un *rider* en route vers la douche publique. «Un Hollandais à la fin des années 1970 d'abord, puis des Quimpérois, les frères Legaigoux, ont jeté les bases du kite avec leur planche tractée par des cerfs-volants.» Reste que le lac de Silvaplana, spot le plus élevé d'Europe (1791 m), avec son eau à 12 °C en été, est bien devenu une Mecque de la discipline, qui attire des compétitions internationales. Ce dimanche matin, une bonne centaine de Combis sont installés sur ses rives, mais le vent ne soufflera que vers midi. Je ne peux attendre aussi longtemps. Le thermomètre indique 6 °C, pourquoi ne pas quitter les Grisons et filer au sud vers Locarno (3 heures de route) ?

Depuis 1946, Locarno surprend avec son festival de films audacieux, le cinquième au monde en prestige. Dans cette petite ville du Tessin baignée sur les rives septentrionales du lac Majeur, 8 000 spectateurs se pressent à chaque séance sur la Piazza Grande, vaste esplanade de pavés ronds bordée d'arcades et de maisons couleur pastel. J'ai la chance de rencontrer le président du festival, Marco Solari, à Lugano, cité voisine, en bordure du lac éponyme. Pour le coup, des cerfs-volants dansent dans ma tête : je viens de changer de saison, il fait 20 °C, partout des pins, des camélias et des palmiers, le regard se perd en superbes échappées sur l'eau et la montagne, on décrit avec coquetterie cette élégante comme un «solarium». C'est dans un salon du Grand Hotel que me guette Marco Solari, aussi ponctuel qu'élégant. Une mère et une enfance à Berne, des études à Genève, un père du Tessin, il est à lui seul une synthèse de la Suisse, entre influences

alémaniques, françaises et méditerranéennes. La bonne personne à qui poser cette question : «Qu'est-ce que l'âme suisse ?» «Avec la bataille de Morgarten en 1315 (les confédérés suisses y résistèrent aux troupes autrichiennes), nous tenons notre mythe fondateur : la victoire des «petits» sur les «puissants». Notre patriotisme est historique, même s'il passe d'abord par la terre natale, la commune, le canton. La Suisse romande est fille du siècle des Lumières, Berne et ses institutions sont comme une centrifugeuse, des valeurs démocratiques nous réunissent tous. La Suisse est une longue aventure formée de plateformes de rencontres.» Quatre langues, des cultures hétérogènes, protestante et catholique, germanique et latine, la Suisse serait donc l'Europe en un seul pays. Pour l'instant, elle a surtout un goût d'Italie. Plein sud, des vignes, des figuiers et des oliviers escortent le chemin côtier jusqu'au sublime village de Gandria, célèbre pour ses *grotti*, petits restos sur l'eau. Doux Jésus, quelle carte postale !



De nouveaux zigzags défilent à travers mon pare-brise. Je quitte le Tessin, remonte vers le nord et oblique à l'ouest, direction le Valais. Quarante-cinq sommets de plus de 4 000 m pour ce seul canton, des glaciers, des stations prestigieuses partout et, bien sûr, ce Cervin de légende en pleine pomme. Une pyramide de 4 478 m courant à la fois sur la Suisse et l'Italie, avec une crête sommitale longue seulement de 80 mètres et large de moins d'un mètre. L'été, ses neiges éternelles font le bonheur des skieurs côté italien, à Cervinia ; côté suisse, c'est à Zermatt que se pressent les touristes pour prendre le train à crémaillère qui



grimpe jusqu'à la plateforme panoramique du Gornergrat. J'ai lu quelque part que certains cherchent des yeux le mont Toblerone... Il faut dire que la célèbre barre a choisi le Cervin comme emblème.

Col du Grand-Saint-Bernard, à quelques mètres de la frontière italienne, soudain la panique. La charge de ma batterie fond comme un chocolat suisse au soleil. Les pentes sont gourmandes en dépenses énergétiques, on ne me l'avait pas dit. Et pas une prise à l'horizon ! C'est magnifique, râpeux, désolé. J'avise un chalet abandonné sur le bas-côté et me gare. Ambiance fantomatique. Personne. Panne sèche. Il ne me reste plus qu'à laisser l'engin en pleine montagne pour la nuit, chercher une dépanneuse pour le récupérer demain matin... Ouf, un véhicule sur la route en lacets, je me précipite.

JOUR 4 Lever à 4 h 30. Angoisse. Et si la Tesla avait disparu ? Je remonte au sommet en stop et découvre un couple de bergers aux flancs de mon fauve assoupi. Natalino et Marie mènent leurs 1 000 moutons aux alpages de juin à octobre. « Viens prendre un café en attendant la dépanneuse », me lancent-ils en désignant leur caravane. « Je fais ça depuis mes 14 ans », confie Natalino. « Moi je suis française », relance Marie. « Avant j'étais à la ferme, j'ai changé pour cette vie au grand air, parfois difficile, mais on s'en sort. On passe l'hiver et le printemps dans le Piémont voisin. »

Enfin la dépanneuse. Je fonce en Suisse romande, direction l'immense lac Léman, ses vignobles en terrasses face au mont Blanc en majesté. Pour mon modèle, Tesla annonce une vitesse maximale de 250 km/h. Je n'irai pas

jusque-là, mais comme pour me venger de mon immobilité forcée, je conduis un peu vite. Il faudrait bien sûr s'attarder à Montreux, goûter les crus de chasselas à Lavaux, flâner dans les rues pavées de Lausanne, parmi ses vieux palaces... Mais après avoir fait le plein de nature et de traditions, me voici en quête d'une Suisse pimpante et moderne. Je retrouve Hillary Sanctuary, de l'École polytechnique fédérale de Lausanne (EPFL), devant le Rolex Learning Center, bâtiment audacieux de cet établissement à la fois campus, centre de recherche en ingénierie robotique et pépinière de start-up. Au pied de cette majestueuse vague de verre et de béton, Hillary, tout sourire, m'expose la vocation de l'endroit : transformer l'utopie en réalité. Tout simplement. « C'est le campus le plus multiculturel d'Europe, une bulle idéaliste et futuriste. Nous sommes face aux montagnes et fonctionnons selon la métaphore de la cordée, pas vraiment de hiérarchie, chacun soutient l'autre et sa recherche créative. » Hillary est suisse, elle a grandi à Montréal et retrouve ici un optimisme à l'américaine. La qualité de vie, la situation géographique, avec Paris, Milan et la Grèce à quelques heures... Pour elle, c'est la synthèse idéale : « C'est une chance de vivre dans un tel esprit d'ouverture. »

JOUR 5 Ce matin, je suis en route pour Bâle. Je longe la chaîne du Jura, puis le lac de Neuchâtel jusqu'à ce coude du Rhin qui abrite un record de musées par habitant : une quarantaine pour 170 000 Bâlois. L'art est partout, à commencer par le Kunstmuseum, bâtiment Art déco enrichi d'une extension, de brique grise. Toutes les époques sont ►

J'ai profité d'une pause « recharge de batterie » pour aller naviguer dans les eaux bouillonnantes des chutes du Rhin, les plus hautes d'Europe.





► couvertes dans cette institution élue par le « Times » parmi les cinq plus riches au monde. Ses collections datent de 1661 quand, pionnière, la Suisse ouvrait au public la collection du cabinet Amerbach.

À ce stade, le bolide n'a plus de secret pour moi. Enfin presque ! Croyant régler mon siège, j'actionne par erreur le chauffage des fauteuils. Heureusement, les conducteurs de Tesla forment une communauté d'initiés. Lors des recharges sur les parkings, ils viennent à ma rencontre. L'un d'eux s'aperçoit de ma bévue... gourmande en électricité.

Après la visite d'un joli cloître sur le Rhin, je gagne la Fondation Beyeler, collection la plus visitée de Suisse. Coiffé d'un plateau de verre, habillé de pierre rouge, le bâtiment signé Renzo Piano abrite de glorieux emprunts privés. À l'honneur ce printemps et tout l'été : Francis Bacon et Alberto Giacometti. Le soir, à ma table du Nomad, j'observe de nombreux Japonais conquis comme moi par cette avalanche de grands maîtres.



Retour à Zurich : loin du douillet centre-ville, du lac, des bains (*badis*) où des plages en accès libre permettent un plouf dans une eau à 21 °C, des banques et de la cathédrale, le Cercle 4 (quartier 4) surprend avec ses bars branchés, ses pop up stores, ses magasins de vélo, ses épiceries bio et cette immense librairie-café-ciné appelée le Kosmos. Il y a deux décennies, drogue et prostitution régnaient en maître dans cet endroit

autrefois renommé pour ses usines à soie. Aujourd'hui, c'est là que Google a implanté son siège Europe sur 50 000 mètres carrés. Mais je n'ai encore rien vu. Au-delà du Viadukt, se trouve le Cercle 5, dit Zurich West, repaire de hipsters, installé dans une vaste zone industrielle auparavant dédiée à la construction de bateaux et turbines. Le quartier a radicalement changé au début des années 2000 avec l'ouverture d'un théâtre, le Schauspielhaus. J'y retrouve Roman Aebersold, codirecteur du Museum für Gestaltung, consacré au design, graphisme, arts appliqués et affiches. Placé là encore sur un campus de 5 000 étudiants, l'endroit regroupe 500 000 objets. Il me guide dans l'immense entrepôt à rayonnage (accessible à tous sur rendez-vous) et dans une passionnante histoire des évolutions techniques et esthétiques depuis les débuts de l'ère industrielle. « Dans le monde du design, Zurich est un "hot spot" avec ses galeries, ses éditeurs et ses créateurs, ses graphistes et ses typographes, glisse-t-il. C'est vraiment une ville ouverte, jeune, libérale en matière de mœurs et novatrice. Tu peux travailler pour les plus grandes entreprises et en même temps te baigner dans le lac ou la Limmat, notre rivière. » Une sorte de Silicon Valley ? Roman abonde. Nous marchons sous l'horloge SBB Bahnhofsuhr des trains suisses dessinée en 1952, qu'on retrouve aujourd'hui affichée sur l'iPhone. « La marque à la pomme reprend les principes du design suisse : lisibilité, fonctionnalité, simplicité. »



À Zermatt, un petit train à crémaillère permet d'accéder au plus près du Cervin. Majestueux quand il se reflète dans les eaux du lac Riffelsee.

Je remonte une jolie piste cyclable, observe un ancien stade de foot en friche pour un projet de jardinage urbain, passe l'oasis de guinguettes du Frau Gerolds Garten, et me demande si cet empilement de containers est bien l'ancre des frères Markus et Daniel Freitag, graphistes célèbres pour leurs sacs confectionnés à partir de bâches de camion, un accessoire visible depuis 1993 aussi bien dans les boutiques branchées qu'au MoMA, à New York. Mine d'éternel jeune homme, c'est le premier des deux qui m'attend au seuil de la boutique. « Sous la fenêtre de notre cuisine passaient des poids lourds qui reliaient Hambourg à Palerme. Nous avons pensé que leurs bâches si joliment crasseuses seraient idéales pour un sac de cycliste ! Aujourd'hui, nos seize boutiques à travers le monde commercialisent chaque année 300 000 pièces, 130 employés assurent une production locale et éthique sur tous les plans. » Avec cette idée géniale : le produit est tellement solide, conçu pour durer au moins vingt ans, que la marque n'hésite pas à prêter un sac pour un voyage à la seule condition d'adresser des photos et de laisser son adresse ! À cette hauteur de vue, je suggère d'ajouter une ascension de la Freitag Tower, de quoi conclure au sommet de ces neuf containers, à vingt-six mètres du sol, sur une plateforme d'où se dévoile tout Zurich jusqu'au Tödi, sommet des Alpes glaronaises. Face à la ville et la nature à 360°, je réalise que je l'ai fait : j'ai bouclé les 1 600 km du Grand Tour de Suisse... et j'ai effectivement vu toute l'Europe en un seul pays ! ■

CARNET DE NOTES

■ Y ALLER

Plusieurs compagnies

proposent des vols directs

Paris-Zurich, en 1 h 10, à partir de 105 €. Il est possible de louer une Tesla chez Europcar (www.europcar.ch) à l'aéroport. Pour préparer son Grand Tour de Suisse, direction www.suisse.com/grandtour. Vous visualisez la carte du parcours de 1 600 km avec, pour chaque étape, les curiosités, quelques rappels historiques et une sélection d'hébergements. Et pour une vision plus exhaustive des points d'intérêt et des activités possibles en Suisse, le site de l'office du tourisme, est très complet, www.myswitzerland.com

■ OÙ DORMIR ?

À Zurich. Le 25hours Hotel, avec déco design et vue sur le MuDA, premier musée dédié à l'art numérique. www.25hours-hotels.com

À Saint-Moritz. Dans un village situé à 10 min de la station, le Bever Lodge, tout neuf, offre des chambres confortables, modernes et bien aménagées. www.beverlodge.ch

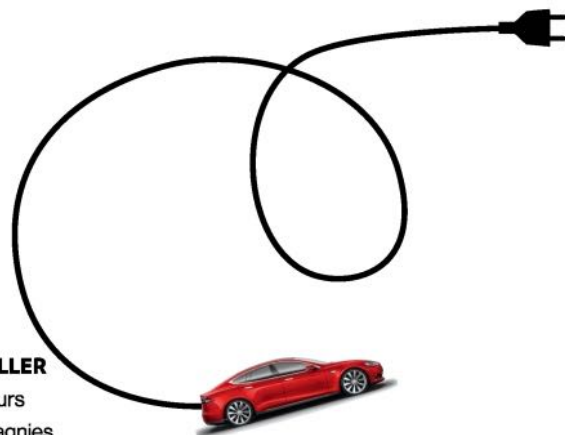
À Lugano. The View Lugano, hôtel design évoquant le luxe d'un bateau de croisière, est le climax hôtelier du séjour. La vue porte jusqu'à l'Italie, les chambres sont immenses. www.theviewlugano.com

À Martigny. Le mARTigny boutique-hôtel, 52 chambres décorées avec les affiches de l'une des plus prestigieuses fondations culturelles de Suisse. Solidaire, l'hôtel compte parmi son personnel une trentaine d'employés en situation de handicap. www.martigny-hotel.ch

À Bâle. La déco du Nomad entremêle kilims, mobilier design, béton et bois de chêne. Mention spéciale au restaurant Eatery, qui propose des plats du monde entier, en continu. www.nomad.ch

■ OÙ MANGER ?

Une adresse à ne pas manquer : Les Halles, à Zurich, cantine shabby-chic-épicerie-bio-vegan-vintage installée dans un bâtiment industriel. Une magnifique 504 de la caravane du Tour de France sert de repère. www.les-halles.ch



SUISSE



LIKE A LOCAL

Pêcher à la mouche dans un lac de montagne, puis

faire griller les truites au bord de l'eau, visiter Schaffhouse sur les traces d'un veilleur de nuit d'autrefois ou fabriquer du pain de seigle à l'ancienne... Voici quelques-unes des 700 expériences proposées sur le site My Swiss Experience. Leur point commun ? Vous êtes accompagné par un habitant qui vous fait partager sa culture, son talent ou son savoir-faire traditionnel.

www.myswitzerland.com



HEIDI STYLE

Jouez-la comme l'héroïne du roman de Johanna Spyri. Dormez

dans un chalet d'alpage en pierre et bois, en plein cœur de la nature, bercé seulement par le clapotis d'un torrent. Le remède antistress parfait ! À réserver aux quatre coins de la Suisse.

www.suisse.com/dormirdanslanature

ENTRÉE LIBRE

Deux soirs par an, dans le Quartier des Bains à Genève, vous

peuvent flâner gratuitement dans les galeries d'art, et accéder aux expositions du Mamco (musée d'Art moderne et contemporain) ainsi qu'à celles du Centre d'art contemporain. Prochaines dates : 7 juin et 11 oct. www.quartierdesbains.ch



LE COIN DES FOODISTAS

C'est la meilleure manière de découvrir le quartier branché de Zurich West : le **Zürich Food Tour** ! Un circuit de 3 heures à pied dans ses meilleurs bars et restaurants, pour goûter aux spécialités traditionnelles comme le *Züri Geschnätzlets*, un émincé de veau à la sauce crémeuse, ou à des plats plus exotiques. Et tester la bière locale fraîchement brassée.

www.zuerich.com/foodtour

11 674

C'est le nombre de marches que compte l'escalier qui mène au Niesen, sommet des Alpes bernoises.

Avec ses 1 723 m, c'est l'escalier le plus long du monde ! Et ce n'est pas le seul record insolite détenu par les Helvètes : la Suisse possède également le tunnel ferroviaire le plus long (57 km).

INSOLITE

Prêt pour un voyage dans le temps ?

Plongez à l'époque de la guerre froide dans les entrailles du plus grand abri de protection civile du monde. Un bunker conçu sous terre, à Lucerne, pour abriter 20 000 personnes. Au programme de ce circuit guidé : les dortoirs, le centre téléphonique, les cuisines, l'hôpital et même la prison. Une ville sous la ville ! www.unterirdisch-ueberleben.ch

2 FESTIVALS AU TOP

Techno ou classique ? Du 19 juillet au 5 août, dans un village alpin du Valais, le **Verbier Festival** offre une scène où se succèdent chefs-d'œuvre symphoniques et récitals intimes joués par des solistes de renommée internationale ou de jeunes musiciens prometteurs (verbierfestival.com). On enchaîne le 11 août avec la **Street Parade** à Zurich, plus grand événement techno au monde : 30 chars déjantés (les « Love mobiles »), 7 scènes, des centaines de DJ... et 1 million de spectateurs ! www.streetparade.com



PETITE REINE

Imaginez des routes goudronnées, sans voiture, dans des paysages de

montagnes spectaculaires et des cols alpins réservés uniquement aux vélos. Ce rêve de cycliste, c'est « Ride the Alps », un événement qui se déroule treize fois dans l'année, sur des spots différents. Les routes sont bloquées pendant deux jours pour laisser place à des courses amateurs, chronométrées ou non, en solo ou par équipe. www.suisse.com/ridethealps

LE BON PLAN

Votre truc, c'est de voyager en

groupe ? Avec Hi FIVE, plus vous êtes nombreux, moins vous payez cher votre trajet en TGV Lyria vers Genève, Bâle, Zurich, Berne, Lausanne ou Neuchâtel. Comptez 45 € chaque billet si vous êtes trois, 35 € à 4 et 30 € à cinq, en classe standard. Plutôt solo ? Dans ce cas, un conseil : anticipez ! Si vous prenez vos billets deux ou trois mois avant la date de départ, vous pourrez trouver des allers vers la Suisse à 29 €.

www.tgv-lyria.com

RIVIÈRE DU MÂT

Un rhum, une légende.

Située depuis 1886 au cœur de l'Océan Indien, la distillerie Rivière du Mât emprunte son nom à une ancienne légende. On raconte qu'un navire parti explorer l'île échoua dans le lit d'une rivière laissant à la vue de tous son mât des années durant. Celle-ci prit au fil du temps le nom de Rivière du Mât.




SIREN 512056331

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

 CASSE PAS L'COCO, DEMAIN LÉ PAS CUI

OCCÉAN INDIEN

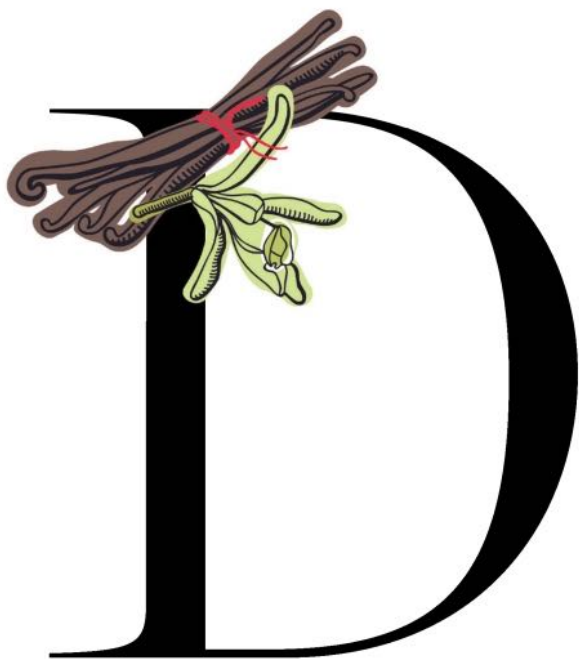




Vue du ciel, La Nouvelle, l'îlet principal de Mafate, est une « capitale » ! Nous avons poussé nos pas un peu plus loin pour aller dormir chez Lisette et Martial (le petit point blanc blotti dans la courbe du « é » de Réunion).

RÉCIT

Dans le cœur sauvage de La Réunion



Depuis que l'avion s'est posé sur le tarmac de l'aéroport de Saint-Denis, à La Réunion, tout le monde ne parle que de ça : l'arrivée imminente d'un cyclone ! D'abord l'équipage, puis les passagers. Et maintenant le douanier. Tout excitée, je lui explique que je vais

passer cinq jours à Mafate. « À Mafate ?, me demande-t-il en levant les yeux de mon passeport. Ça ne sera peut-être pas possible. Les routes sont coupées. » Je laisse à l'agent son

« peut-être » et croise les doigts pour que la météo me laisse atteindre mon paradis. Mafate, j'en rêve depuis que mon ami Éric, de retour du trail de la Diagonale des fous, m'a confié comme un secret : « Il y a quelque chose pour toi là-bas. Un cirque coupé du monde, caché dans ses remparts au milieu d'une nature démesurée. » J'avais trouvé mon Graal. Je voulais voir « le cœur sauvage de La Réunion ». Et j'ai entraîné avec moi Emanuela, photographe. Alors, changer d'itinéraire, impossible.

Dès l'ouverture des portes c'est le choc thermique : il fait 32 °C. Nous sommes en janvier et c'est l'été dans l'hémisphère

Sud. Les cent mètres qui nous séparent de la sortie suffisent à nous transformer en cornets de glace passés au micro-ondes. Dehors, avec ses bâtons de marche et son sourire « tranche papaye », Clovis, notre guide, nous accueille comme si on se connaissait depuis toujours. Il nous serre dans ses bras et nous *mokate* (se moque) déjà : « Alors les filles, ça fait une sacrée différence de température avec la Zoreillie, hein ? (pays des Zoreilles, le nom donné aux Français

venus de métropole). » Nous entrons tout de suite dans le vif du sujet : « Tu crois qu'on pourra aller à Mafate avec le cyclone ? » Clovis n'a pas l'air inquiet et, en bon créole, il a toujours un proverbe dans la poche : « *Casse pas l'coco, demain lé pas cui.* » En gros : demain est un autre jour.

Ça fait à peine trente kilomètres qu'on roule, et déjà, autour de nous c'est une succession de pitons et de falaises d'où jaillissent des dizaines de cascades au débit vertigineux. Notre petite Fiesta blanche serpente à travers les palmiers, les bananiers et les filaos ; les becs d'oiseaux et les fleurs à parfum inondent les bas-côtés.



Emanuela (à gauche) et Sophie sous une petite ondée tropicale...

J'ouvre la fenêtre... ça sent le camphre et la roche mouillée. Partout les ravines et les collines sont recouvertes de chouchous, sorte de cucurbitacée locale, comme un monstre vert qui dévore la montagne. Le minéral a disparu, les reliefs ressemblent au dos d'un animal assoupi qu'on aurait peur de réveiller.

Nous sommes entrés dans le cirque de Salazie, l'un des trois que compte La Réunion avec Cilaos et Mafate. Tous sont classés au patrimoine



mondial de l'Unesco depuis 2010. Géologiquement, ces cirques de près de 1 000 m de fond sont les résultats d'effondrements d'anciens cratères du piton des Neiges (3 070,50 m), le volcan fondateur de l'île il y a 3 millions d'années. Au XVIII^e siècle, leur configuration en a fait le repaire des « marrons », ces premiers esclaves épris de liberté. C'est ici, entre ces crêtes acérées et ces gorges profondes qu'ils sont venus se cacher après avoir fui leurs plantations de canne. Les reliefs portent encore leur nom ou celui de leur combat : le Cimendef, celui qui ne veut pas être enchaîné, Salazie, le lieu où il fait bon vivre, Cilaos, le lieu qu'on ne quitte pas... Et Mafate, celui qui tue, qui amène la mort. Notre objectif.

Sur la place du village de Salazie, nous prenons d'assaut l'une des tables du Petit Bambou, spécialisé dans la cuisine créole. Au menu, des plats typiques mijotés avec des tomates, des oignons, du curcuma et du safran. Rougail z'andouilles, cari de cabri ou cari de pied de porc ? Impossible de choisir, nous prenons les trois ! Et Clovis nous donne un cours de dégustation : « Quand tu manges créole, tu prends d'abord "ton" plâtrée de riz, tu l'arroses de graines, tu mets ton cari et après, tu mets un peu de piment. Et tu vas doucement avec le piment ! » Tropicard.

La première bouchée me fait monter les larmes aux yeux et je descends quasi d'une traite ma Dodo, la bière locale.

Pour nous remettre de ce festin, Clovis nous propose une petite promenade digestive : une halte au Voile de la mariée, la cascade la plus célèbre de l'île. Nous voilà à crapahuter à travers un sentier dans le lit du ruisseau, entre les caillasses et les chouchous envahisseurs. « Attention à ne pas glisser ! » nous lance Clovis. Facile à dire ! Lui gambade de pierre sèche en pierre sèche comme un cabri *péi* (local). En haut, le débit de la cascade est si fort qu'on dirait que l'eau va tout emporter sur son passage. Je contemple cette nature sauvage qui scintille comme un diamant dans son écrin de velours vert.

Le jour commence à tomber et nous décidons de poser nos sacs à Hell Bourg, connu pour ses anciens thermes et ses belles maisons créoles dont les toits sont ornés de dentelle de bois.

Ce matin, au-dessus de ma case, les 3 070 m « et demi » du piton des Neiges rougissent dans les premiers rayons du soleil. Dans le jardin, notre voisin nous interpelle : « Vous avez eu Mme Girodet ? Nous devions dormir chez elle à Mafate ce soir, mais elle a annulé. » « Oui, lui répond Clovis. Elle doit aller chez le ►



Pendant l'été austral (de novembre à avril), les chutes de pluie sont fréquentes (les cyclones aussi...) et le débit des cascades est à son maximum. Au Voile de la mariée, dans le cirque de Salazie, seuls les plus téméraires s'aventurent sous la « douche ».



Au gîte de Lisette et Martial, à la Plaine aux Sables, le matin de notre départ, le temps passe des gouttes au soleil, du soleil aux gouttes... En un clin d'œil, la brume et les nuages s'effacent et dévoilent le piton Maïdo dans la lumière d'un arc-en-ciel.



Le ravitaillement, l'acheminement des secours, la distribution du courrier, l'évacuation des ordures se font par hélicoptère. Chaque îlet dispose de sa Drop Zone (zone de livraison) sur laquelle les filets sont déposés. En été, les rotations peuvent aller jusqu'à dix par jour.

► dentiste ! » La discussion est surréaliste, mais je commence à deviner que lorsqu'on est Mafatais, un rendez-vous chez le dentiste est une expédition !

À la sortie du village, monsieur Lafate, 87 ans, revient de son champ, la serpette à la main. « *Comment il é ?* », lui lance Clovis depuis la voiture. Monsieur Lafate a les yeux et le sourire qui pétillent de malice. Il nous fait un brin de causerie en remuant des épaules. Hier, comme tous les dimanches, c'était le bal des *gramounes*, les personnes âgées, et il a encore la danse dans le corps. Son énergie est communicative et nous donne des fourmis dans les pieds. Mais il est l'heure de partir si nous voulons arriver à Mafate avant la nuit.

AU MILIEU DE CET OCÉAN VERT, ÇA CUICUITE, ÇA COASSE ÇA CLAPOTE... ON ENTEND MÊME UN MERLE MIAULER

Mare-à-Poule-D'eau, Mare-à-Citron, Mare-à-Vieille-Place... nous traversons des villages aux noms évocateurs. On dirait qu'il pleut pas mal par ici ! Clovis confirme : « La région enregistre presque chaque année des records mondiaux de pluviométrie. Juste à côté, dans la forêt de Takamaka, quatre mètres en 72 heures en 2007, après le passage du cyclone Gamede ! »

Notre Fiesta grimpe, tourne, grimpe, tourne à travers le monstre vert. Sur les pitons, les nuages défilent en accéléré, s'accrochent un peu, puis disparaissent. J'ai l'impression de monter dans le royaume des dieux, soumise à leur volonté. Plus haut encore, les filaos s'effacent, laissant leur place aux fougères arborescentes, emblématiques de la forêt primaire. Encore un écosystème (l'île en compte 180 !). Plus que quelques dizaines de mètres et la route s'arrête. Col des Boeufs. Terminus. La suite se fait à pied.

Ici pas de route, pas de voie ferrée, pas de chemin de charrettes. Mafate est un monde à

part, caché au creux de ses remparts, auquel on n'accède qu'à pied. Du fond du cirque, la brume remonte lentement et se disperse pour dévoiler le mystère. Des taches de couleurs apparaissent, les toits de quelques cases regroupées sur des promontoires qui émergent au milieu des ravines. Huit cents personnes vivent encore à Mafate, réparties sur une dizaine d'îlets (prononcer « illette ») : ceux du bas, qu'on rejoint par la rivière des Galets lorsque la piste est accessible, et ceux du haut, plus fréquentés par les randonneurs (Mafate en voit passer 500 000 par an !). C'est là que nous nous rendons.

Nous entamons notre plongée dans cet océan vert, caressés par les fleurs de fuchsia et les fougères. Plus nous nous enfonçons dans le cirque, plus les remparts nous séparent de l'autre monde. Au milieu de ce paysage déchiqueté, ça cuicuite, ça clapote, ça

coasse, on entend même un merle miauler... Au détour d'un filao, nous croisons un Mafatais qui grimpe en courant, les écouteurs vissés aux oreilles et le chien collé aux baskets. « Quand tu vis ici, deux coups d'pattes, deux coups d'zailles et t'es arrivé », nous explique Clovis. Oui, eh bien il doit nous manquer les « z'ailes », car c'est après trois heures de marche tendue que nous arrivons enfin à La Nouvelle, capitale de Mafate.

Sur ce plateau posté à 1 400 m d'altitude, une quarantaine de cases et de gîtes, et une église, tout en bois, couverte de bardeaux. Un curé monte une fois par semaine pour dire la messe aux quelque 130 habitants de l'îlet. Ici, on croit en Dieu, en saint Expedit, en la nature. Même si le catholicisme est majoritaire, il est syncrétique. Sur cette île, les ancêtres viennent de partout : tamouls, bretons, malgaches... Et tout le monde a apporté son « p'tit kek'choz ».

Direction chez Maurice, le boulanger qui fait son pain au feu de bois. On s'assoit pour discuter



un peu. Mais notre conversation est tout de suite interrompue par le bruit de l'hélicoptère qui vient déposer dix sacs de farine. Ces rotations sont l'unique moyen pour les Mafatais de se faire livrer leur courses, petites et grosses : bouteilles d'eau, épicerie, tôles, tracteur en pièces détachées... Tout se transporte par hélico, même les ordures. « C'est sûr, c'est pratique, dit Maurice, mais c'est cher : 25 euros la minute. » Lui aurait préféré la route, celle qu'on leur a promise dans les années 60 et qui n'a jamais vu le jour. En attendant, c'est un peu grâce à l'hélico qu'il a pu revenir à Mafate, après avoir « bourlingué » jusqu'en métropole. Avant, l'ONF donnait quinze jours de boulot à chaque père de famille, à tour de rôle. Pas grand-chose. Mais depuis l'installation de panneaux solaires et de blocs sanitaires en 1986 – livrés par les airs –, le tourisme a explosé. Plus de 140 km de sentiers de rando dans ce décor, ça attire du monde. Une manne pour les Mafatais. En attendant, nous avons faim et, sur les conseils de Maurice, nous tentons notre chance chez Sony, au Relais de Mafate.

Banco ! Son bar-gîte-épicerie est ouvert ! En revanche, les étagères sont quasi vides, il ne faudra pas faire les difficiles. Peu importe. Sous sa petite véranda en bois, la boîte de « Pâté Doré » étalée sur des baguettes molles a le goût du paradis. Sony a 25 ans et son parcours ressemble à celui de tous les jeunes de Mafate. Après l'école primaire, il est descendu en ville, à La Possession, pour entrer au collège. Lui a eu la chance d'être hébergé par un membre de la famille, mais la plupart se retrouvent en famille d'accueil. Et pas question de remonter le week-end. Passer son bac dans ces conditions demande beaucoup de courage. Au final, 8 sur 10 reviennent. Ces jeunes m'intriguent. Ils n'ont pas envie de changer d'air ? De sortir ? De voir du monde ? « Si, me répond Sony. Au début, c'est sympa. Mais il y a trop de désordre en bas et pas assez de réconfort. Ici le soir, on se retrouve dans le bar, et si on joue

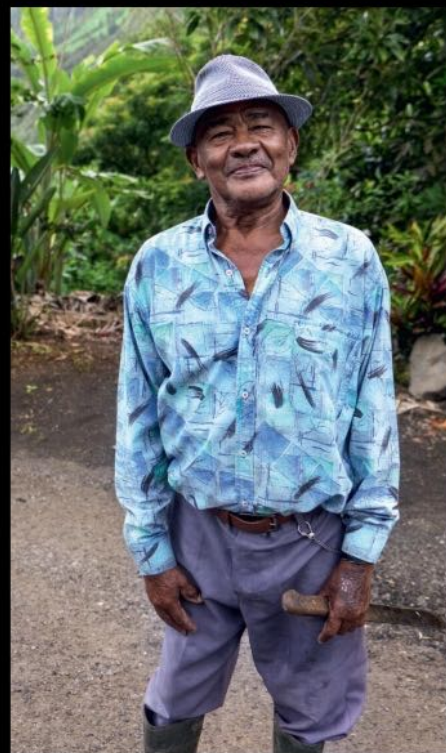
du maloya, une musique d'ici, ça peut durer toute la nuit. » Comme quoi, la ville et la modernité ne font pas rêver tout le monde. Dans cette vallée perdue, le temps s'est arrêté pour écouter pousser les arbres et ne courir après rien. Le désordre ne passe pas les remparts. On fait avec le soleil et la pluie. Et même avec les cyclones. D'ailleurs le vent se renforce. Sur le fronton de l'église, la bannière « Soyez miséricordieux » frappe de plus en plus fort.

Sur le chemin, nous passons faire une petite visite à *gramoune* Bernard, « l'ancêtre » du village. L'homme est dans son boucan, la cuisine, construite un peu à l'écart de la case principale. Avec ses chaussures trouées et son chapeau savate posé sur ses cheveux gris, il est assis sur un petit banc en bois. Dans le rayon de soleil qui traverse la pièce, je devine peu à peu le décor : des marmites, une cafetière, deux boîtes de conserve de pois du Cap et quelques épis de maïs suspendus au plafond. Le visage appuyé sur ses longues mains noueuses, *gramoune* Bernard regarde devant lui sans bouger. Le temps s'arrête. J'ose à peine respirer pour ne pas le déranger. Clovis prend des nouvelles de sa santé. Ça va, il va bien. Il se rend parfois au dispensaire, voir le docteur qui vient une fois par semaine. Mais ses maladies, il les connaît. À 98 ans, il les a toutes ! Alors il se soigne tout seul : citronnelle, romarin, peaux d'orange, en tisane ou en onction. « Jamais de médicaments de Zoreille. » Pour ses courses, il va à l'épicerie de l'îlet. Sinon, il s'approvisionne dans son jardin en maïs et en *z'haricots*. Il fait sa cuisine tout seul et presse encore du raisin à la main pour faire un peu de vin *péi*.

Il faut reprendre la route. Il est déjà tard et à la Plaine aux Sables, Lisette et Martial, qui tiennent le gîte où nous dormons ce soir, doivent nous attendre. Une pluie fine recommence à tomber sur le monstre vert, qui nous avale à nouveau dès la sortie du village. La Plaine aux Sables est juste devant nous, à portée de voix. Mais ce n'est ►



LES GENS DE MAFATE



Sony Bègue, 25 ans, succède à son père au Relais de Mafate. La ville ne lui a pas plu : « Il y a trop de désordre en bas ! ». À 87 ans, M. Lafate est aussi heureux la serpette à la main que sur la piste de son « ti bal la poussière » du dimanche après-midi. En attendant le cyclone, Lisette Gravina et son fils Jérémie écosent les fèves sous la véranda tandis que *gramourne* Bernard, 98 ans, se repose après sa corvée de bois.



À la sortie de La Nouvelle, sur le chemin qui mène à la Plaine aux Sables, M. et Mme Gravina s'accordent un moment de repos derrière leur case de bois et de tôle, typique des habitations de Mafate. Quand nous arrivons au gîte, Martial Gravina, leur fils, est en plein travail. Il faut faire des provisions de bois, et beaucoup... au cas où la tempête durerait plusieurs jours.

► qu'une illusion. « Il faut descendre jusqu'en bas de la ravine, puis remonter, et c'est juste derrière ! » nous informe Clovis. Encore une bonne heure de marche.

Après le passage de la rivière, une dernière grimpe sur les roches glissantes et le voilà. Le gîte, caché au milieu des arbres et des collines. Avant, il y avait 25 habitants à la Plaine aux Sables. Aujourd'hui, Lisette et Martial sont seuls avec leurs enfants, Chloé et Jérémie. Et leur premier voisin vit à trente minutes de marche. Il n'est que 18 h, mais c'est déjà presque l'heure de dîner. Ici, on mange tôt, on se couche tôt. Au fond du jardin, blotti sous les cryptomerias (sapins créoles), où poules et coqs se baladent en liberté, notre petit dortoir « bois sous tôle » aux volets verts nous attend.

Ce soir, dans la petite salle commune, nous sommes les seuls « touristes ». Après une bonne douche chaude et quelques étirements, il est temps de profiter du temps. Chloé arrive de la cuisine avec un énorme saladier. Puis fait des allers-retours : un plat, deux, trois, quatre ! Ce n'est pas encore ce soir qu'on mourra de faim ! Cari de coq, rougail de tomates arbustes, graines du jardin... À part le riz, tout vient de derrière la fenêtre, de « la kour ». À Mafate, on vit en autarcie et tout s'organise autour de l'espace environnant : on cultive les produits de nécessité, on élève volailles et cochons, et la ravine voisine fournit

les brèdes, la feuille des chouchous, que l'on utilise en bouillon ou en accompagnement. Dehors, pas de pollution lumineuse, la Voie lactée et les étoiles éclairent notre chemin. Je cherche vainement la Grande Ourse avant de réaliser que nous sommes de l'autre côté de l'Équateur. Cette nuit, nous dormirons sous la lumière d'Orion.

« Bonjour les amis ! » Il est 6 h, ou presque. Dans mon petit lit en bois, j'étire mes muscles endoloris des six heures de marche de la veille. Un bruit sur la tôle me sort de ma léthargie. La pluie. Et pas trois gouttes. Ça « grène » sévère. Je me penche pour regarder Emanuela qui a dormi juste en dessous de moi. Nos regards se croisent, dubitatifs. Quand il pleut à Mafate, tout prend des proportions un peu hors du commun. Les passages à gué des rivières deviennent vite inaccessibles, les ruisseaux gonflent dans les ravines et les plaines se recouvrent d'eau. « Ce n'est pas catastrophique, nous dit Clovis en ouvrant les volets, qu'il a bloqués hier soir avec un lacet et une brosse à dents. Mais il faut sortir du cirque au plus vite. » À l'extérieur, ça tombe si dru que le jardin ressemble déjà à un lac. Dans la case principale, Lisette et Martial s'activent depuis 4 h du matin. Il a fallu rentrer les bêtes et protéger les sacs de graines. Ce soir, il faudra fermer toutes les portes et peut-être clouter si on passe en alerte rouge. Les vents de pointe frappent parfois à plus de 200 km/h. « On peut rester enfermés pendant



une semaine. On le sait, on a des provisions, de l'eau, des bougies et des piles pour le transistor. Comme ça, on se tient au courant de la météo. Et après le passage d'un cyclone, toutes les cultures sont foutues. Il faut tout recommencer. »

Lisette me raconte tout ça avec un grand sourire et un fatalisme tranquille. C'est comme ça la nature. Avec Martial, ils auraient pu choisir de descendre dans « les Bas », de s'exiler à Cilaos ou à Salazie, pour une vie un peu moins rude. Mais non, ils ne se voient nulle part ailleurs qu'à Mafate. La beauté et la liberté se méritent.

La cime des sapins ploie sous les bourrasques. Emanuela a froid avec ses tongs et ses leggings. « Ha ha, tu te croyais à La Réunion ?, la *mokate* Clovis. La Réunion et Mafate, ça n'est pas la même chose ! » Dans le ciel, l'hélico effectue ses dernières rotations d'approvisionnement avant la tempête, le piton Maïdo surgit à nouveau dans un rayon de soleil, enjambé par un arc-en-ciel dont le pied semble arriver sur notre maison. Je demande au petit Jérémie qui s'est assis sur mes genoux s'il sait ce qu'on trouve au pied d'un arc-en-ciel. « Un trésor », me répond-il les yeux remplis de rêves. Je voudrais rester là. Mais il faut se presser et retourner au col des Bœufs avant que les chemins soient coupés. D'ailleurs Cyril, le facteur que nous devons croiser ce matin, a annulé sa tournée. Lui sait. La terre est un animal sauvage qu'il ne faut pas trop défier. ■

Chouchous, fougères, filaos, cryptomerias... recouvrent d'une épaisse fourrure verte les remparts du cirque de Salazie.

CARNET DE NOTES

■ Y ALLER

Corsair opère des vols directs et quotidiens Paris-Saint-Denis à partir de 769 € l'A/R, hors promotions en cours (11 h 30 de vol).

L'agence **TUI** propose plusieurs circuits à La Réunion, dont un autotour en toute liberté, élaboré autour des incontournables de l'île, côté montagne comme côté littoral. Autotour « Péi des orchidées », à partir de 1330 € par personne pour 10 jours/7 nuits. www.tui.fr

Pour préparer votre voyage, le site de l'**OT de La Réunion** fourmille d'informations et de conseils. www.reunion.fr

■ QUAND PARTIR

Préférez les intersaisons : avril-mai ou octobre-novembre. La période cyclonique va de décembre à mars.

■ OÙ DORMIR

À Hell Bourg. Au Relais des Cimes, les 29 chambres sont réparties dans une maison créole du XIX^e siècle rénovée.

À partir de 82 €, petit déj. inclus. www.relaisdescimes.com

À La Nouvelle. Au Relais de Mafate. 10 chambres et

5 bungalows tout équipés, en pleine nature. Le relais possède également un bar, une épicerie et un restaurant.

À partir de 17 € la nuit en dortoir. www.relaisdemafate.re

À la Plaine aux Sables. Chez Martial. Ce gîte planté au milieu de la forêt possède 4 chambres doubles et quelques dortoirs, avec salle d'eau et petite véranda qui donne sur le jardin. À partir de 16 € la nuit en dortoir. Tél. : 06 92 71 35 59.

■ OÙ MANGER

À Salazie. Le Petit Bambou sert une copieuse et délicieuse cuisine locale. Plat du jour à partir de 19 €. Tél. : 02 62 47 51 51.

■ LES PORTES D'ACCÈS À MAFATE

Il existe plusieurs itinéraires pour rentrer dans le cirque. Les îlets du bas (vers Aurère) sont accessibles par la rivière des Galets ; ceux du haut par le col des Bœufs (notre itinéraire, vers La Nouvelle) ou par le piton Maïdo (vers Roche-Plate). Les sentiers de rando sont très bien balisés.



Au retour, Clovis, notre guide, ouvre la marche. La brume se glisse au milieu des remparts, recouvrant filaos et chouchous.

LA RÉUNION *nos bons tuyaux*



3 PLATS 3 ADRESSES

À La Réunion, on mange comme on vit : métissé et épicé. En apéritif, commencez par des samoussas, petits triangles feuilletés épicés, garnis de poulet, de fromage ou de poisson. Aux dires des locaux, les meilleurs sont **Chez Loulou**, à Saint-Gilles-les-Bains, sur la côte ouest. Si vous passez par Grande Anse, dans le Sud, faites une pause au snack **La Grande Anse**, ses pains bouchons gratinés – des sandwichs aux bouchées vapeur et au fromage fondu –, sont à tomber. Pour le plat de résistance, arrêt obligatoire au restaurant **Le Ben Ile**, à La Possession (au nord). Ne résistez pas au rougail saucisses, un plat de saucisses fumées mijoté aux oignons, tomates, safran et curcuma. Et attention au piment, il est volcanique !



ON A MARCHÉ SUR LA LUNE...

Pour accéder au massif de la Fournaise (le deuxième de l'île, formé il y a 530 000 ans, après celui du piton des Neiges), il faut emprunter la « route du volcan », qui débute au village de Bourg-Murat. Nous commençons par traverser une plaine qui ressemble à s'y méprendre au Cantal, puis serpente à travers de basses bruyères jusqu'au point de vue du Nez-de-Bœuf, d'où le panorama qui plonge 800 m plus bas sur la rivière des Remparts, seul effondrement longitudinal de l'île, est vertigineux. Plus la route monte, plus la végétation devient basse. Au sommet du dernier lacet, Clovis nous demande de fermer les yeux. « 5,4,3,2,1... Vous êtes sur la Lune ! » Je dirais plutôt sur Mars. En contrebas et à perte de vue, la plaine des Sables est un désert de scories rouge orangé, parsemé de blocs de roche noire plantés là où ils ont été projetés par les éruptions. Sur cette terre aride et silencieuse surgit parfois un myosotis sauvage, seul signe de vie. Quelques centaines de nids-de-poule plus loin, nous arrivons au belvédère du Pas-de-Bellecombe. Face à nous, le piton de la Fournaise, l'un des

INSTA SPOTS

LE PITON MAÏDO Accessible en voiture, c'est le plus beau point de vue sur le cirque de Mafate, qu'il surplombe de plus de 1 000 m.

LE SOUFFLEUR À la pointe au Sel, cet ancien tunnel de lave est descendu jusqu'à la mer. Par gros temps, un violent jet jaillit de sa cavité comme un

geyser qui peut atteindre plusieurs mètres. Impressionnant.

NOTRE-DAME-DES-LAVES Pour voir de ses propres yeux le miracle de cette église épargnée par la coulée de 1977. La lave s'est arrêtée devant l'autel, est ressortie par les portes latérales et a continué son chemin...

COUP DE CŒUR SUR LA CÔTE OUEST

À La-Saline-Les-Bains, proche du lagon et des plages de sable blanc, le Dina Morgabine est un 3-étoiles chaleureux. Chambres avec terrasse, spa, salle de sport, piscine... dans une déco à la fois nostalgique et contemporaine. Tout y est ! Mention spéciale au restaurant qui propose une carte « Terre-mer » différente chaque jour, réalisée en fonction des arrivages. Bref, on adore ! www.dinamorgabine.com

volcans les plus actifs de la planète, avec des éruptions tous les 13 ou 14 mois. L'enclos Fouqué, sa caldeira la plus récente, abrite de nombreux cratères, dont le cône sommital, le Dolomieu, large d'un kilomètre, et qui culmine à 2 632 m.

Pour aller jusqu'au cratère. Clovis, notre guide, conseille d'être au départ de la rando à 6 h au Pas-de-Bellecombe pour voir le soleil se lever sur le piton. De préférence entre mai et septembre (les températures sont tempérées). Une rando de 6 h aller-retour. Attention, pas de hors-piste (sauf avec un guide). Suivre attentivement les balises blanches sur le sol car le brouillard tombe très vite. Et ici, les boussoles ne servent à rien, le dioxyde de fer leur fait perdre le nord.

... ET VOYAGÉ AU CENTRE DE LA TERRE

Le long du littoral est de l'île, la « route des laves » nous offre l'autre visage de la Fournaise. Sur ces grandes pentes qui font face à la mer, les coulées de magma déversées année après année par le volcan ont façonné un décor surnaturel. Rivières de basalte séché, à la peau lisse ou ridée comme une oreille d'éléphant (lave en cordée), champs de cailloux aux arêtes arides (lave en gratons)... Bienvenue dans l'enclos du Grand Brûlé. 2001, 2004,

2007, 2001... les coulées se succèdent, se chevauchent, se dédoublent et se jettent pour certaines dans l'océan, prolongeant le territoire de quelques dizaines d'hectares. Nous sortons fouler la plus jeune terre de l'île. Là, sur ce magma refroidi depuis dix ans à peine, des fougères pionnières pointent déjà le bout de leurs feuilles. C'est sur ce sol d'une fertilité sans égale que l'on trouve la majeure partie des plantations de vanille de l'île.

Le tunnel de lave. Sur le bord de la route, Julien Dez, guide spécialisé en spéléo, nous attend pour nous faire visiter un tunnel de lave issu de la « coulée 2004 », la plus grande des vingt dernières années. Casque sur la tête, lampe frontale, gants et genouillères, nous sommes parés pour un voyage au centre de la Terre. Dans le tunnel, la lave vitrifiée a façonné une œuvre d'art insolite ! Du plafond dégoulinent des stalactites de pâte à tartiner, les murs sont couverts de rideaux de dentelle ou pointent comme des « têtes de cabri », le sol est onctueux, les roches, polies, ressemblent à des profiteroles... Nous sommes au cœur d'un fondant au chocolat dont la croûte de 4 m a refroidi en quelques minutes et à l'intérieur duquel la lave s'écoulait à 80 km/h. Le parcours dure environ 3 h 30. www.speleocanyon.fr

7 KILOS

C'est ce qu'il faut récolter de gousses fraîches pour obtenir 1 kilo de vanille séchée. La culture de la vanille Bourbon, spécialité de l'île, demande beaucoup de patience. D'abord parce que la fleur de cette orchidée (la seule comestible) doit être pollinisée à la main ! Une fois récoltées, les gousses sont ensuite trempées dans l'eau chaude puis séchées. Le processus dure au moins six mois. C'est l'épice la plus chère au monde après le safran.



SUR LE MARCHÉ

Ananas Victoria, fruits de la passion, letchis de Noël, vanille, confitures de tomates arbustes, conbavas (citrons verts dont on n'utilise que le zeste dans les caris), artisanat en vacoa, épices pour « arranger » le rum, plantes médicinales et « mains » de bananes à 2 €. Le marché forain de Saint-Pierre est un voyage parfumé, multicolore et chaleureux. Ambiance locale garantie ! Tous les samedis de 5 h à 12 h 30, sur le front de mer côté Ravine Blanche.

LE BON PLAN DE CLOVIS



« Le dimanche, le sport national des Réunionnais, c'est le pique-nique. Alors, préparez vot' cari et direction la route forestière du Maïdo. Des aires y sont aménagées sous les tamarins avec des espaces pour faire le feu (et cuire son cari sur place). La vue sur Mafate est à couper le souffle et, pour digérer, on part avec son marmaille sur l'un des nombreux sentiers qui traversent la forêt primaire. »



LA BONNE IDÉE

Rien de tel que de prendre de la hauteur pour comprendre la morphologie de cette île escarpée. À bord d'un ULM, un petit planeur à moteur, on voit clairement ses reliefs : la Plaine des Cafres, qui a relié peu à peu les deux massifs volcaniques ; la barrière de corail, qui sépare le lagon de l'océan sur la côte ouest, les cirques de Salazie, Cilaos et Mafate. Et, clou du spectacle : le piton de la Fournaise, frôlé de si près (hors périodes d'éruptions bien sûr) que l'on peut voir les fumerolles s'échapper du fond du cratère. Felix ULM, à Cambai, www.felixulm.com

MINI GUIDE LOS ANGELES

Par Eric Rosen

Difficile à croire : en 1781, Los Angeles n'est qu'un *pueblo*, un petit village où vivent douze familles. C'est en 1848 que cette ancienne mission espagnole passe sous le contrôle des États-Unis. Le commerce y est prospère et l'industrie du divertissement prend rapidement racine. Dès le XX^e siècle, la ville attire tous les plus grands professionnels de la création cinématographique. Ainsi associée au bling-bling hollywoodien, L.A. est parfois

réduite à cette image de ville peuplée de starlettes qui envahissent les piscines des palaces. À tort, car elle a beaucoup plus à offrir que les studios de cinéma, les parcs à thèmes et les boutiques de luxe. La région abrite plus de 300 musées et théâtres, l'un des plus grands espaces verts du pays, le Griffith Park, ainsi que 120 km de côtes sur le Pacifique. Mais sa particularité réside aussi dans sa diversité culturelle et son énergie inépuisable, qui continuent de la faire vibrer. ■

Du soleil, des palmiers, la plage... Venice Beach est le théâtre quotidien du *californian dream*.





Ambiance indus-chic, tendance science-fiction pour les chambres de l'hôtel The Line.

OÙ DORMIR À LOS ANGELES

Bois, coton et autres matériaux bruts habillent les 167 chambres et les 59 studios du **FREEHAND**. Situé en plein centre-ville, ce nouvel hôtel est installé dans l'ancienne Bourse, un édifice datant de 1924. Il possède toutes les commodités hôtelières que l'on peut espérer trouver à L.A. Lesquelles ? Une piscine sur le toit et un bar à cocktails, le Broken Shaker, primé plusieurs fois. À

l'opposé, le **BEVERLY HILLS** a accueilli ses premiers invités il y a cent cinq ans, mais le « Pink Palace », tel qu'il est surnommé, est toujours aussi tendance. Certes, vous ne verrez pas Marilyn Monroe ou John Wayne près de la piscine, mais vous pouvez encore flâner dans les mythiques couloirs de l'hôtel, savourer une McCarthy, la salade signature de son restaurant, le Polo Lounge, siroter un Mai Tai

au Bar Nineteen12, ou vous prélasser au spa. Inauguré en 2014, **THE LINE** est rapidement devenu le spot trendy du quartier de Koreatown. Si l'extérieur est assez massif, une tour de 12 étages, l'intérieur n'est que luxe et minimalisme. Cocktails explosifs et plats coréens du chef Roy Choi sont les protagonistes des soirées endiablées où les *beautiful people* se donnent rendez-vous autour de la piscine extérieure.

- Nouveau
- Classique
- Trendy

PAPARAZZI

Pour apercevoir des célébrités, on squatte la réception des hôtels de luxe.



ACE HOTEL DOWNTOWN

Son point fort ? Une salle de cinéma de 1600 places, bâtie en 1927, qui accueille régulièrement des concerts comme celui de Coldplay, en 2017, où l'on pouvait croiser des fans VIP comme Matt Damon et Jennifer Lawrence.

CHÂTEAU MARMONT

Un incontournable de la chasse aux célébrités qui hantent le Sunset Boulevard parées de lunettes noires. Au petit matin, repérez les habitués tels que Lana Del Rey ou Kit Harington, de *Game of Thrones*, sur la terrasse ombragée.

FOUR SEASONS

Cet hôtel historique est le lieu de prédilection des événements de promotion du 7^e art et des déjeuners de remise de prix. Si la plupart sont fermés au public, vous pouvez toujours prendre une table à l'extérieur et guetter la sortie des gagnants.

4 MUST-DO À LA MODE LOCALE

QUARTIERS PHARES

L.A. abrite plus de 100 quartiers, mais commencez par ces quatre incontournables.



VENICE

1 Zappez les magasins de luxe de **Rodeo Drive** et préférez-leur les boutiques de créateurs locaux le long du **Abbot Kinney Boulevard**. Envie de suivre la mode locale ? Achetez un bikini en velours chez **Aviator Nation** ou un jean vintage chez **Current/Elliott**. Pour des vêtements et bijoux venus des quatre coins du monde, faites un saut chez **Coutula** ou chez **Open The Kimono** pour des produits d'inspiration japonaise. Puis faites un break café et porridge aux céréales chez **Gjelina Take Away**.

MALIBU

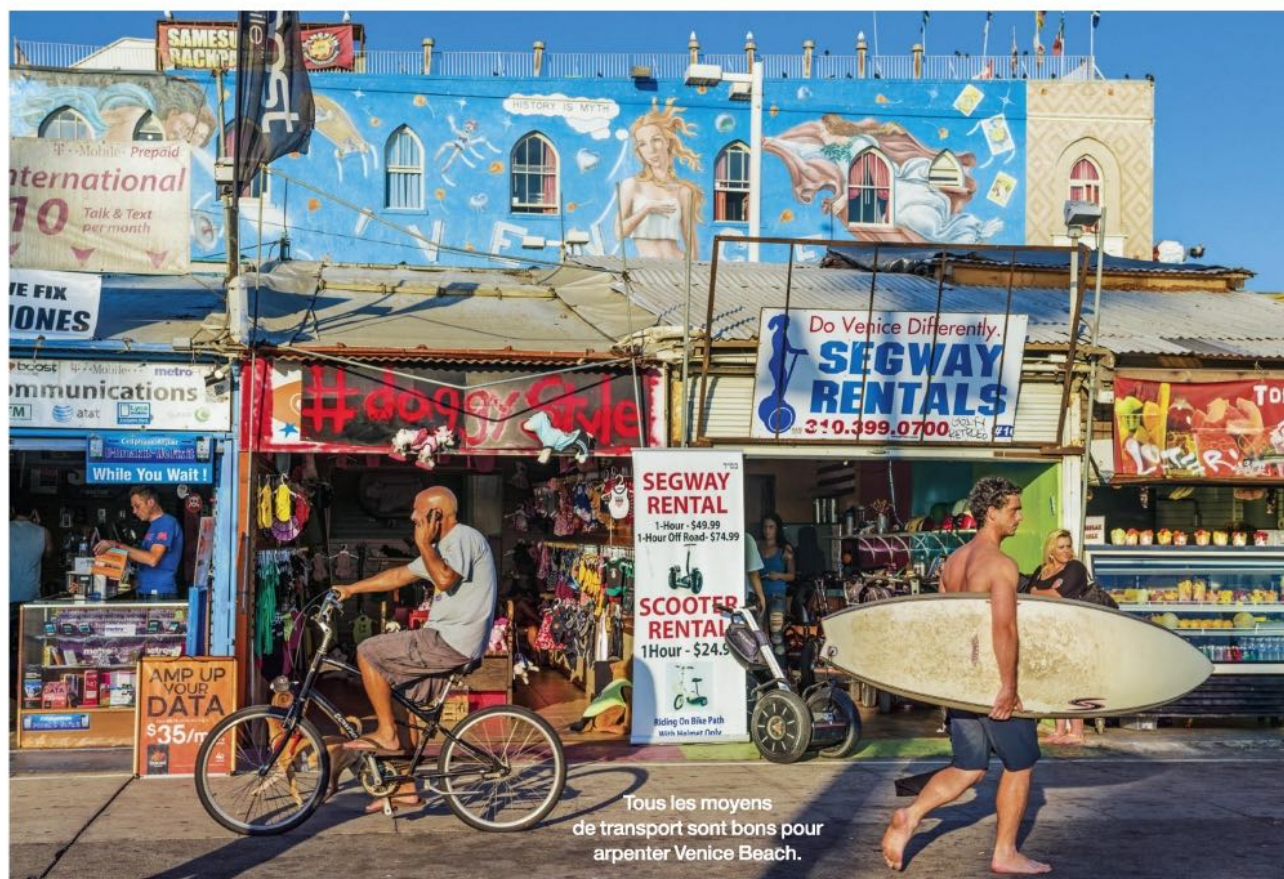
2 Une journée à Malibu vous transporte dans une atmosphère de vacances sans même avoir quitté la ville. Commencez par une randonnée jusqu'à la cascade du **Solstice Canyon**, puis dirigez-vous vers la plage de **Point Dume**, plus isolée. Sirotez des vins locaux chez **Malibu Family Wines** avant de dîner copieusement à base de steak grillé au bois de chêne à **The Old Place**, là où Steve McQueen s'arrêtait après l'une de ses longues promenades en Triumph.

KOREATOWN

3 Le quartier coréen est un endroit de choix pour faire la tournée des bars. Faites une première halte au **Normandie Club** pour siroter des cocktails classiques (le daiquiri est divin) dans un décor qui évoque le vieux glamour d'Hollywood. Puis prenez un virage clandestin dans les *speakeasies* comme **Lock & Key** ou le plus confidentiel **R Bar**. Enfin, chauffez vos cordes vocales pour un karaoké cacophonique chez **Jam** avant de faire un saut dans les années 80 avec des jeux d'arcade vintage à **Break Room 86**.

DOWNTOWN

4 Après une mutation radicale, le centre-ville de L.A. est devenu l'une des destinations les plus artistico-centrée du pays. Parmi les nouveaux spots culturels, on trouve la salle de concert **Walt Disney**, réalisée par Frank Gehry et où réside l'Orchestre philharmonique de Los Angeles, les quatre salles du **Music Center**, et des musées comme **The Broad**, qui abrite une collection exceptionnelle d'art contemporain, composée de 2 000 pièces de 200 artistes dont **Cindy Sherman**, **Jeff Koons** et **Andy Warhol**.



Tous les moyens de transport sont bons pour arpenter Venice Beach.

OÙ MANGER À LOS ANGELES



À CHAQUE ENVIE SES ADRESSES...



ASSIETTES VERTES

Ici, le «bien manger» fait florès et les restaurants végétaliens abondent. **Café Gratitude** propose des bols macrobio et des smoothies à base de super-aliments. **Gracias Madre** sert des plats mexicains sans viande, comme les nachos à la pâte de noix de cajou. Chez **Plant Food + Wine**, le chef cuisine du tofu fumé avec une sauce hollandaise vegan, quand **Crossroads** mise sur l'élégance avec des plats comme les «huîtres» d'artichaut au caviar d'algues varech.

EN EXTÉRIEUR

Les Angelenos profitent de leur climat tempéré pour manger dehors toute l'année. Le **Manuela** a installé ses tables dans la cour de la galerie d'art Hauser & Wirth. L'ancien atelier de carrosserie de Frogtown est devenu un jardin méditerranéen, le **Salazar**, où l'on déguste tacos et tortillas. Le patio du **Cassia** à Santa Monica est LE spot qui rassemble les amateurs de cuisine asiatique. Et pour des cocktails originaux et une jolie vue sur les collines d'Hollywood, direction le rooftop du **E. P. & L. P.**

À EMPORTER

Envie de manger pour pas cher ? Le «take away» est la solution. Après avoir été un pop-up pendant plusieurs années, **Lasa** a enfin une adresse à Chinatown où trouver des grands bols aux saveurs exotiques. Même spécialité pour **Poke-Poke**, à Venice, avec une version plus healthy du bol. À l'instar de son stand rouge et bleu sur Sunset Bd, **Twins Sliders** propose des burgers et milk-shakes aux parfums nostalgiques. Pour un petit déjeuner insolite, on ose la pizza aux œufs Bénédicte de chez **Dinette**.

ÉTHIQUE STYLE

Dans la Cité des anges, la gastronomie s'associe aux bonnes causes. Ainsi, les chefs Roy Choi et Daniel Patterson ont ouvert **Locol**, un fast-food healthy et local dans le quartier défavorisé de Watts. Michael Cimarusti a créé le programme **Dock to Dish** pour promouvoir les produits de la mer et mettre les pêcheurs en contact direct avec des chefs. Chez **Wolf**, à Melrose, Marcel Vigneron défend un programme «zéro déchet» en utilisant toutes les parties des ingrédients avec lesquels il cuisine.

5 COCKTAILS À SIROTER




Direction The Walker Inn pour se délecter du **Big Sur**, un verre à base de cognac et d'eau-de-vie infusée au pin. Les plus audacieux tenteront quant à eux les jus de légumes alcoolisés, à l'instar du **Gazpacho**, arrosé de gin et de vermouth. Originalité également garantie au 1886, le meilleur bar du quartier de Pasadena, dont la carte change chaque saison. En été, on savoure le **Pimm's 13**,

fait à base de mezcal et de Tamarindo, un soda mexicain issu du tamarin. En hiver, on opte pour le **Paradise Lost**, mélange de rhum agricole, d'érable et de zeste de tilleul. Au Spare Room, commandez le **Salt & Vinegar Martini**, inventé par le directeur du bar : fait avec de la vodka aux pommes de terre, du vermouth sec, et servi avec des pickles, du céleri et des chips. L'élaboration de cette boisson a duré deux ans !

DOSSIER PAPILLES

Par Dominic Roskrow
Illustrations Georgia Luck



L'empire historique du single malt a trouvé des rivaux à sa mesure. Le Japon n'est plus seul. De nouveaux producteurs se distinguent, Australie, Suède, Argentine, Israël, France... Partez pour un tour du monde corsé.

**DISTILLERIE
PENDERYN**
**PENDERYN SINGLE
MALT WELSH WHISKY**
PAYS DE GALLES

Floral, liqueux, avec des notes de vin sucré, de raisins secs de Smyrne et de crème anglaise.

INDE, TAÏWAN, AUSTRALIE, SUÈDE...

LA NOUVELLE GÉOGRAPHIE DU MALT

S'il est difficile de dire exactement quand la révolution en cours dans l'univers vénérable et feutré du single malt a débuté, de nombreux observateurs tiennent Noël 2002 pour une période charnière. Tous les journalistes experts en whisky avaient alors reçu des coffrets d'échantillons, qui devaient être présentés à la grand-messe annuelle des World Whiskies Awards. Dans le coffret consacré au « reste du monde », on avait placé deux bombes à retardement – l'une était d'un jaune citron éclatant, l'autre d'un rouge acajou fort attrayant, toutes deux estampillées « Chine ».

Au début du troisième millénaire, l'idée qu'on pouvait produire du whisky en dehors de ses terres historiques, à savoir l'Écosse, l'Irlande, le Canada et le Kentucky, n'était pas franchement une découverte. Après tout, le Japon, dont la production commerciale avait été lancée à l'aube des années 1920, était depuis longtemps considéré comme un membre du club et d'autres contrées, aussi exotiques que la Suède et l'Australie, commençaient à se faire la main.

Mais les échantillons chinois étaient différents. Tout d'abord, leur qualité était exceptionnelle – capable de tenir la dragée haute à une bonne partie des malts écossais. Ensuite, il est apparu qu'ils provenaient de Taïwan, ce qui posait un certain nombre de questions. La première étant celle-ci : comment diable pouvait-on fabriquer du whisky dans une île au climat tropical – ou subtropical, selon les variations de la géographie locale ? Fallait-il en déduire qu'on pouvait produire du whisky de malt à peu près n'importe où sur la planète ? La réponse est oui. Et la décennie écoulée en a apporté la preuve. Ce qui a commencé dans une boîte marquée « reste du monde », sous la forme d'échantillons enthousiasmants, est devenu un phénomène d'une telle ampleur qu'il est désormais monnaie courante de parler du « whisky du nouveau monde » – une évolution qui a complètement bousculé l'establishment de la boisson maltée.

L'apparition de ces nouveaux producteurs a eu pour effet d'attirer toute une jeune génération d'amateurs de whisky et a contribué à créer dans le public une passion et un enthousiasme peu courants dans le domaine des spiritueux. Vous pensez que j'exagère ? Considérez ceci : en 2005, dans la première édition de « Whisky : The Definitive World Guide », de Michael Jackson, la section « reste du monde » n'occupait que quatre pages – deux pour l'Europe et deux pour l'Asie, l'Australie et la Nouvelle-Zélande. Dans la dernière édition, publiée à l'automne 2017, cette rubrique en occupe cinquante.

LES 9 FRUITS DE LA RARETÉ

Les « whiskies du nouveau monde » sont de plus en plus demandés, mais beaucoup sont produits en faible quantité dans des distilleries de taille modeste. Il est donc parfois très difficile de s'en procurer. Si vous avez la chance de mettre la main sur l'une de ces neuf bouteilles, savourez votre bonheur. Au-delà des whiskies sélectionnés dans cette liste, tous ceux des marques citées sont à conseiller.



DISTILLERIE WARENGHEM
ARMORIK,
MAÎTRE DE CHAI
FRANCE

Très fruité, nez ample et gourmand. Arômes de fruits noirs, nuancés de chêne. Doucement épicé, notes de fruits secs.



DISTILLERIE ZUIDAM
MILLSTONE
100 RYE WHISKY
PAYS-BAS

Whisky de seigle épicé, avec des arômes de poivre, coriandre, cumin, mais aussi crémeux en bouche avec des notes de coco.

QUE S'EST-IL PASSÉ ?

Au début de l'an 2000, le marché du whisky a été pris de vertige. Toujours plus nomades et avides de saveurs inconnues, les nouveaux consommateurs cherchaient des marques capables de satisfaire leurs attentes en matière de savoir-faire. Ils buvaient moins mais mieux et la demande pour les whiskies « artisanaux » ou produits en quantité limitée ne cessa de croître. Parallèlement, le single malt était devenu branché dans la jeune génération de connaisseurs, tandis que leurs aînés, représentants de la catégorie sociale des « double income, no kids » (deux revenus, pas d'enfants), cherchaient des cocktails à base de whisky et de malt de qualité.

Le scotch, le whisky écossais, était en vogue. Il connut quelques ruptures de stock, les prix commencèrent à grimper et, un peu partout dans le monde, une nouvelle génération d'entrepreneurs-distillateurs se mit en tête de remédier à la pénurie locale en produisant sa propre liqueur.

Aux premiers jours de cette révolution, Suède et Australie donnèrent le ton, pour des raisons très différentes. Les Suédois vouaient une passion de longue date au single malt écossais et leur pays comptait déjà le plus grand nombre de clubs d'amateurs de whisky.

« Nous bénéficions en outre de conditions idéales pour produire du whisky », précise Angela d'Orazio, maître de chai chez Mackmyra, la première et la plus grande distillerie suédoise. Angela nous explique que Mackmyra a été créée par un groupe d'amis qui se demandaient pourquoi les Suédois ne pouvaient pas faire leur propre breuvage, et une version qui correspondrait au goût local.

Le pays compte désormais quatre distilleries qui mettent leur production en bouteille, et plusieurs autres qui attendent qu'elle arrive à maturité pour la commercialiser. La Suède a su élaborer un malt différent de tout ce qui se fait ailleurs, produit avec une attention particulière aux détails. Les distillateurs suédois ont recherché des variétés anciennes de céréales, certes coûteuses et d'un rendement moindre que les modernes, mais qui donnent un malt de très grande qualité. Ils expérimentent aussi pour leurs fûts des essences de chênes inhabituelles et utilisent la tourbe locale – souvent plus salée que la tourbe écossaise – pour le séchage de l'orge. Parfois, cette opération se fait au-dessus d'un feu de genévrier, une pratique de fumage traditionnelle dans le pays. Les résultats obtenus ont été exceptionnels.

Quant aux Australiens, ils ont une approche très différente, produisant un whisky qu'on pourrait dire effronté et clinquant, avec un goût agressif qui n'appartient qu'à lui. Il est généralement très fruité, avec des arômes de menthe et d'épices, terreux et tourbé. Contrairement aux Suédois, respectueux de la tradition, les Australiens ne craignent pas de mettre le feu aux fûts. Ils ont appris au monde qu'il existait une autre façon de faire du whisky. Prenez l'expression « reste du monde » par exemple, utilisée dans tout l'hémisphère Nord dans les magazines spécialisés et les concours de dégustation. Certains producteurs australiens y voient un affront. « On a établi plusieurs catégories pour juger les produits des cinq régions historiquement en concurrence, et il y a tous les autres, réunis sans aucune raison valable », proteste Bill Lark, fondateur de la distillerie qui porte son nom, la première créée en Tasmanie, et par ailleurs conseiller dans une bonne partie de la dizaine de distilleries qu'on trouve dans l'île. « On a l'impression de produire un whisky bas de gamme. Mais notre whisky, qu'a-t-il en commun avec



STAUNING WHISKY TRADITIONAL DANEMARK

Un malt différent, reconnaissable immédiatement à sa douceur ponctuée de notes d'herbes. Facile à boire, arômes de nougat, céréales, foin frais et une pointe de gingembre.

SUR LE WEB

WHISKY MARKETPLACE

Recense les principaux vendeurs en ligne et fait office de comparateur de prix. whiskymarketplace.fr

MON WHISKY Plus de 400 références de whiskies, qui mêlent classiques écossais et américains et production du reste du monde. monwhisky.fr

THE WHISKY EXCHANGE

Détaillant en ligne qui propose plus de 9 000 whiskies et spiritueux. thewhiskyexchange.com

UISUKI

Boutique en ligne dédiée spécifiquement aux whiskies japonais, avec plus de 260 références. uisuki.com

un whisky indien ou belge ? » La question de l'âge ne tarde pas à venir sur le tapis. Dans l'hémisphère Nord, ce critère est prépondérant, avec les catégories « 12 ans d'âge », « 12-20 ans d'âge », « Plus de 20 ans d'âge ». Pour Cameron Syme, propriétaire de la Great Southern Distilling Company – une des plus anciennes d'Australie –, la production du pays ne rentre pas dans de telles cases.

« Comment pouvez-vous affirmer qu'un whisky a besoin d'avoir vieilli douze ans pour atteindre une qualité supérieure ? Comment pouvez-vous être aussi péremptoire alors que vous ignorez la taille du fût, ou ce qu'il a pu contenir auparavant, ou combien de fois il a servi ? Et qu'en est-il de paramètres comme la chaleur, les températures extrêmes, le degré d'humidité ? En Australie, les conditions de maturation sont absolument différentes, et le processus est beaucoup plus rapide. »

Ce genre d'observation a alimenté un débat passionné dans le petit monde du whisky, débat qui semble avoir piqué la curiosité d'une nouvelle génération d'amateurs, en particulier chez les habitués des bars et les mixologues. Il n'est du reste pas nécessaire de vivre au pays des kangourous pour profiter de certains avantages climatiques. Dans l'est de l'Angleterre et dans les Cotswolds (Sud-Ouest), la maturation est plus rapide qu'en Écosse. Certains des meilleurs whiskies du « nouveau monde » proviennent par ailleurs d'Inde ou d'Asie, où le climat constitue un sérieux handicap. Amrut, un distillateur indien, a produit un single malt de huit ans qui avait le goût d'un scotch écossais de trente ans. Il l'a baptisé Les Anges gourmands, car les trois quarts du contenu du fût s'étaient évaporés – c'est ce qu'on appelle dans le métier la « part des anges », mais en Écosse, celle-ci représente à peine 1 à 2% du volume du fût.

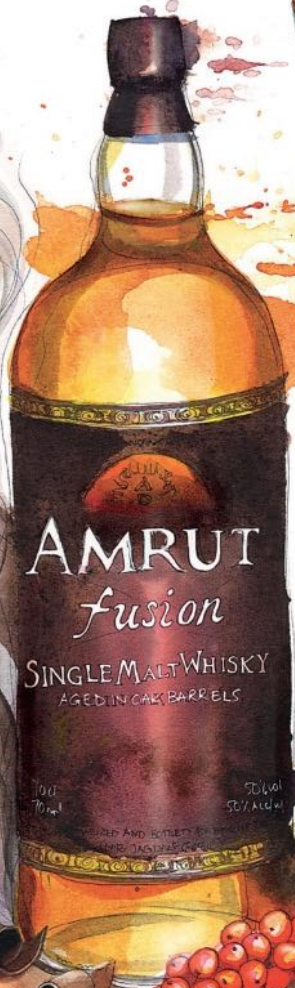
**AMRUT
DISTILLERIES
AMRUT FUSION
INDE**

Fait à partir d'orge d'Écosse et d'Inde, il a un nez de chêne grillé avec une pointe de fumée et un goût complexe qui révèle des arômes de fruits d'été, de pâtisserie à la crème et de chocolat noir.



**SULLIVANS COVE
DISTILLERY
SULLIVANS COVE
FRENCH OAK
AUSTRALIE**

Fruité, nez avec des notes de muscade et de cannelle, et un goût de sucre candi, de fruits et d'épices douces en bouche.



**KAVALAN
DISTILLERY
KAVALAN SOLIST
EX-BOURBON CASK
TAÏWAN**

Ce whisky « cask-strength » se reconnaît à ses subtiles notes de banoffee pie, de glace à la vanille et de bonbons aux fruits tropicaux.



5 TEMPLES DU WHISKY EN FRANCE

**LA MAISON
DU WHISKY**

Un choix de plus de 2 225 références, assorti d'un bar, le Golden Promise. 20, rue d'Anjou, Paris 8e. whisky.fr

**WHISKY CLUB
DE FRANCE**

Cette association organise dégustations, masterclass et voyages dans les hauts lieux de production. whiskyclubdefrance.org

**WHISKY LIVE
PARIS 2018**

Le plus grand salon de dégustation de whisky en Europe, avec des exposants répartis sur 3 000 m². 22-23 septembre, Les Docks, Cité de la mode et du design, 34, quai d'Austerlitz, Paris 13e. whiskylive.fr

**DISTILLERIE
WARENGHEM**

Implantée près de Lannion, en Bretagne, elle est le 1^{er} producteur de whisky de France. distillerie-warenghem.com

**DOMAINE DES
HAUTES GLACES**

Situé dans un petit village des Alpes, près de Grenoble, il propose un single malt bio produit à partir d'orge. hautestglaces.com

L'ÂGE DE LA MATURITÉ

Au fond, la seule question qui vaille est celle-ci : les whiskies du « nouveau monde » sont-ils bons ? Et si oui, peuvent-ils rivaliser avec les bouteilles des producteurs historiques ? Longtemps, ce ne fut pas toujours le cas. Mais cela n'est plus vrai pour deux raisons.

Tout d'abord, les nouveaux producteurs se sont améliorés. Ils ont réglé leurs problèmes de distillation, ont acquis le savoir-faire indispensable à l'utilisation optimale des fûts et des techniques de séchage, ont recruté les plus grands experts de la profession et sélectionné les meilleurs ingrédients pour bonifier leurs whiskies. Les résultats ne se sont pas fait attendre : comme Mackmyra, les distilleries James Sedgwick en Afrique du Sud, St. George en Angleterre et Zuidam aux Pays-Bas proposent des whiskies de 10 ou 12 ans d'âge. Par ailleurs, certains producteurs écossais ont répondu à la forte augmentation de la demande pour leurs malts en embouteillant des produits bien plus jeunes que les 10 ou 12 ans requis traditionnellement par l'usage – bien que la loi leur impose seulement de mettre sur le marché des bouteilles ayant au minimum 3 ans. Dans certains cas, ces whiskies « sans indication d'âge » se sont révélés au mieux guère fameux, au pire verts et immatures. Surtout, en commercialisant de tels produits à des tarifs supérieurs à ceux que le consommateur aurait pu payer pour des scotchs de 12 ans, certaines firmes écossaises ont fait le jeu de leurs rivaux. Les jeunes amateurs de whisky, agacés par le prix des single malts écossais et encouragés par les commentaires sur les réseaux sociaux, se sont tournés en masse vers les whiskies du « nouveau monde ». Et les nouveaux distillateurs ont su profiter d'un double avantage aux dépens des anciens : un whisky « nouveau monde » de 4-5 ans pouvait ridiculiser un single malt écossais trop jeune, et la décision de supprimer la mention de l'âge sur certaines bouteilles réduisait à néant l'une des armes les plus efficaces des distillateurs traditionnels face à la montée de leurs jeunes challengers.

Andrew Nelstrop, propriétaire de la English Whisky Company, basée dans le Norfolk, sur la côte est de l'Angleterre, ne dit pas autre chose : « Chaque fois qu'une distillerie écossaise commercialise un whisky sans indication d'âge, il rend mon travail un peu plus facile. » Tous les producteurs qui se lancent sont confrontés au

même choix : travailler selon la méthode écossaise – auquel cas ils auront besoin d'être particulièrement bons, ou trouver une autre méthode. Les Irlandais l'ont fait, qui utilisent des céréales non maltées et de l'orge maltée dans leurs whiskies « pure pot still ». Les distillateurs du Kennedy, dans l'ouest du comté de Cork, en Irlande, emploient quant à eux principalement du blé et font vieillir leur breuvage dans de jeunes fûts de chêne ayant contenu du bourbon. Parmi les acteurs du « nouveau monde », les deux méthodes ont été reprises. Ces dernières années, le nombre de microdistilleries a explosé en Amérique du Nord, avec à la clé toutes sortes d'expérimentations – utilisation de nouvelles espèces d'arbres et de céréales, ou de méthodes de séchage inédites. Parce qu'elles travaillent en dehors de l'Europe, ces distilleries ne sont pas soumises à la réglementation stricte qui définit un whisky ou un single malt. Elles sont donc libres de créer des spiritueux hybrides qui constituent peu à peu de nouvelles catégories de boissons. Les single malts américains produits par Westland Distillery, Balcones Distilling ou Corsair Distillery s'écartent résolument des standards des whiskies écossais.

Cette nouvelle donne a créé un marché aussi dynamique que passionnant, et qui n'est certainement pas près de disparaître. Faire un whisky de qualité exige un investissement conséquent et il est donc fort peu probable que les nouveaux producteurs mettent bientôt la clef sous la porte, comme ce fut le cas pour bon nombre de brasseries artisanales. De plus, un certain nombre de distillateurs à travers le monde attendent patiemment d'embouteiller leur production inaugurale. Des dizaines de nouvelles et très prometteuses distilleries alpines – Autriche, Suisse, Italie, Liechtenstein, Allemagne – n'ont pas encore commercialisé les single malts qui s'affinent dans leurs chais, et il existe d'intéressants projets dans des pays aussi divers que l'Argentine, Israël ou le Danemark.

Pour une industrie qui, pendant des générations, n'a que très peu évolué, ce qui se passe aujourd'hui est rien moins qu'une révolution. En une petite décennie, les amoureux du whisky ont fait de leur curiosité une passion et des pays non-producteurs ont connu une floraison de distilleries. De fait, ces deux curieux échantillons de whiskies estampillés « Chine » semblent désormais appartenir à un lointain passé. ■

MACKMYRA **MACKMYRA TEN** **YEARS SINGLE MALT** **SUÈDE**

Un nez avec des notes de beurre frais, de vanille, de chausson aux pommes, de meringue au citron et d'épices douces. En bouche, un bouquet citronné nuancé de vanille.



THE JAMES **SEDGWICK** **DISTILLERY** **THREE SHIPS** **10 YEARS OLD SINGLE** **MALT WHISKY** **AFRIQUE DU SUD**

Facile à boire, rond et fruité, il rappelle les whiskies de Speyside (le « triangle d'or » de la production écossaise). Goût de revenez-y, avec une finale épicée.



WOODFORD RESERVE®

Un bourbon moderne issu d'un site historique

Depuis 1812, au cœur du Kentucky, la distillerie Woodford Reserve élabore un bourbon authentique reconnu dans le monde entier pour sa richesse aromatique. Découverte d'une maison contemporaine qui a su conserver sa dimension artisanale originelle.

WOODFORD RESERVE, MADE IN KENTUCKY

C'est à Versailles, Kentucky, qu'Elijah Pepper, un des pères fondateurs du whisky américain, commença à distiller en 1812. Classée site historique national, la distillerie a ressuscité à son emplacement d'origine et élabore aujourd'hui un bourbon de renom : Woodford Reserve. Étés chauds, hivers froids, champs de maïs fertiles, les conditions sont idéales pour la maturation du whiskey. La collection des whiskeys Woodford Reserve affiche 10 médailles d'or à son palmarès, reçues dans les concours internationaux de spiritueux les plus prestigieux.



LES 3 EXPRESSIONS DU STYLE WOODFORD RESERVE

L'équilibre Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon Whiskey : sa robe caramel s'ouvre sur un nez complexe de fruits secs, de menthe et de cacao. La bouche évoque le caramel, le chocolat et les épices. La finale est soyeuse avec une longueur chaude.

La profondeur Woodford Reserve Double Oaked : deux passages en fûts de chênes neufs et bousinés apportent à ce bourbon une robe ambrée et des arômes complexes de miel, de caramel, de noisette et de chêne toasté.

L'intensité Woodford Reserve Kentucky Straight Rye Whiskey : composé en majorité de seigle (53%), ce rye à la couleur prononcée joue sur les notes intenses de poivre noir, cèdre et pâte d'amande, suivies par des arômes de clou de girofle, de menthe et de pomme qui tapissent le palais.

CHRIS MORRIS, LA SIGNATURE WOODFORD RESERVE

Figure incontournable dans le Kentucky, Chris Morris a participé à la renaissance de la distillerie et a présidé à la création de Woodford Reserve. Il veille sur chaque étape d'élaboration du bourbon : de la sélection méticuleuse des grains à l'assemblage, jusqu'au contrôle du vieillissement. C'est aussi lui qui supervise sa triple distillation dans des alambics en cuivre. Une spécificité de la distillerie. Les fûts de chêne neufs, si importants à la maturation du whiskey, proviennent de la tonnellerie appartenant à la maison. Ainsi, Chris Morris signe une gamme de trois whiskeys américains aux saveurs bien distinctes.

L'INCONTOURNABLE DU COCKTAIL

Marqués par leur rondeur et leur équilibre, les whiskeys Woodford Reserve conviennent parfaitement à l'élaboration de cocktails classiques intimement liés à l'histoire des

Etats-Unis. Parmi eux, le rafraîchissant Mint Julep, né dans les années 1800 en Virginie était considéré comme luxueux avec sa montagne de glace pilée, denrée rare à l'époque. Il est également réputé être l'ancêtre du mojito.



RECETTE DU MINT JULEP

DANS UNE TIMBALE, ÉCRASER 10 FEUILLES DE MENTHE, MÉLANGER AVEC 2 CL DE SIROP DE SUCRE ET 2 TRAITS D'ANGOSTURA BITTERS.

REMPLIR DE GLACE PILÉE ET AJOUTER 4 CL DE WOODFORD RESERVE BOURBON. DÉCORER D'UN BRIN DE MENTHE.

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

1 WEEK-END, 2 POSSIBILITÉS

Par Marine Sanclemente avec Jamie Lafferty et Connor McGovern

CE WEEK-END, ON CHILLE À SÉVILLE...

Ruelles pittoresques, palais historiques et jardins d'orangers, soirées flamenco et tapas à tomber : Séville a tout pour plaire. Voici nos meilleures adresses pour profiter de la belle Andalousie.



Seule Amsterdam détrône Séville par son réseau de pistes cyclables. Enfourchez un SEVICI, le vélo en libre-service local pour découvrir la ville.

Y ALLER

Vueling propose des Paris-Séville à partir de 70 € l'A/R (2h30 de vol). vueling.com/fr

CHOISIR LE BON ROOFTOP

The place to be, c'est celui de La Banda Hostel et sa vue imprenable sur la cathédrale de Séville, la troisième plus vaste au monde. C'est sur cette terrasse-jardin qu'ont lieu tous les soirs les « dîners de famille », autour d'une grande table en bois. On y mange le poulet à l'orange et au safran de Yotam Ottolenghi, chef star israélien, et on assiste à des concerts sous les étoiles. Les cocktails valent aussi la visite. labandahostel.com

DÉGUSTER DES TAPAS AVEC LES LOCAUX

L'Antigua Abacería de San Lorenzo est la *tapería* typique du quartier populaire de l'Alameda, situé au nord du centre historique de la ville. Un restaurant avec des tables en terrasse, à l'ombre d'une ancienne église, servant des tapas régionaux à petits prix : mousse de foie de

canard à la confiture ou poireaux gratinés au fromage de brebis à 7 €, et tapas de fromage et de charcuterie à 2 €. À accompagner d'un rioja, LE vin d'Espagne.

ÉCOUTER DU FLAMENCO À

l'origine, le flamenco, le *cante jondo* comme on l'appelle ici, était un chant profond qui servait à exprimer la douleur, auquel on a peu à peu ajouté la guitare et la danse. Pour entendre ce chant au cœur de sa terre natale, direction la *taberna* Gonzalo Molina. Un petit bar authentique où les Sévillans transpirent et frappent dans leurs mains comme si leur vie en dépendait.

COURIR À LA FERIA

La Feria d'avril est l'une des fêtes les plus populaires de Séville. Créée en 1847, cette ancienne foire aux bestiaux est devenu l'événement incontournable de l'année. Pen-

dant une semaine, les Sévillans, vêtus de costumes andalous, se retrouvent dans les *casetas*, des barraques éphémères, pour boire, chanter et danser les fameuses *sevillanas*. Autre élément indispensable : les taureaux. Chaque après-midi, la foule se presse dans les arènes pour assister à une corrida. Feria de Abril, du 14 au 21 avril 2018.

VISITER UN CHEF-D'ŒUVRE

L'Alcazar est le monument emblématique de la ville. Ce palais fortifié construit par les Arabes à partir de 712, auquel on ajouta des jardins, des résidences royales et une église, témoigne des différentes influences culturelles et architecturales qui se sont succédé dans la ville. Du style islamique au style mudéjar, en passant par le baroque et la Renaissance, sa visite est un vrai voyage à travers les siècles.



... OU ON SAVOURE LES TRÉSORS DE GUERNESEY?

Située à 50 km de nos côtes normandes, cette petite île anglaise est la destination idéale pour ceux qui cherchent le dépaysement à côté de chez eux. Sa scène gastronomique en plein essor est son nouvel atout.



Intolérants au lait de vache, soyez rassurés. La Golden Guernsey, une race de chèvre qui n'existe que sur l'île, offre un lait de grande qualité.

Y ALLER

Paris-Guernsey (avec escale à Birmingham, en 3 h 50), à partir de 169 € l'A/R avec la compagnie FlyBe. flybe.com/fr/

LA CRÈME DE LA CRÈME Lait et crème fraîche sont les produits phares de Guernsey. Ils sont utilisés, entre autres, pour la fabrication de la gâche, une sorte de brioche à la crème, garnie de raisins et de pomme. Prenez-en une tranche au petit déjeuner et une autre pour accompagner votre *cup of tea* à 16 h.

LA BONNE ADRESSE Chez Octopus, un restaurant avec terrasse qui donne sur la mer, à St Peter Port, dans la baie de Havelet, les huîtres sont servies sur un enchevêtrement d'algues fraîches avec du Tabasco, du vinaigre d'échalote ou du citron. À Guernsey, le processus d'élevage des huîtres peut prendre jusqu'à dix-huit mois, depuis les minuscules grains de coquille appelés « jeunes plants », jusqu'à la purification et l'affinage.

TROIS IDÉES POUR BOIRE UN COUP LOCAL Si vous aimez la **bière**, essayez la Wonky Donkey, une bière légère et équilibrée dont l'appellation, « ânes boîteux », est un clin d'œil au surnom des habitants de l'île. Elle est produite par White Rock, la seule brasserie artisanale de Guernsey. whiterockbrewery.gg Plutôt **gin** ? La famille Wheadon propose en petite production une gamme de Gins artisanaux parfumés aux agrumes cultivés sur l'île et à la criste marine cueillie sur les rochers. wheadongin.co.uk Loin d'être en reste, le **cidre** est l'une des boissons phares de Guernsey. Le Rocquette, fabriqué dans la ferme bucolique de la vallée des Fauxquets, est un classique. Le processus de production n'a pas changé depuis le XVI^e siècle. rocquettetecider.com

LA FÊTE DES PAPILLES Si l'île s'enorgueillit de plus de 200 restaurants (pour 78 km²), pas question de se reposer sur ses lauriers. Chaque année, le Guernsey International Food Festival met les producteurs et les chefs locaux sur un piédestal. Rendez-vous en septembre 2018 pour la troisième édition. guernseyfoodfestival.gg **FANTÔME ET LITTÉRATURE**

Ne manquez pas la maison Hauteville, où s'installa Victor Hugo en 1856, après avoir été banni de France pour ses idées anti-napoléoniennes. La maison appartenait à un corsaire anglais, mais était inoccupée, car elle avait la réputation d'être hantée par l'esprit d'une femme qui s'y était suicidée. La vue depuis la Crystal Room, une pièce entourée de baies vitrées, avait toutefois su charmer le romancier.



LES CONSEILS DE MON LIBRAIRE

Propos recueillis par Sophie Dolce

Les coups de ♥ de Benoît Albert de la librairie La Géothèque, à Nantes.

DANS LA JUNGLE AU XVIII^e SIÈCLE

“ J’ai adoré l’aventure de cette femme qui, en 1769, part à la recherche de son mari en Guyane. L’histoire vraie d’Isabel Gramesón, fille de gouverneur en Équateur, et de Jean Godin, son mari, l’un des savants de la première expédition scientifique française en Amérique du Sud. Pour le rejoindre, elle va devoir traverser la cordillère des Andes et l’Amazonie. C’est là que l’histoire devient cocasse, car il faut se replacer dans le contexte de l’époque : dans son épopée, Isabel emmène sa cour, sa garde-robe et sa chaise à porteurs. Jamais elle ne mettra



le pied à terre. Le livre nous plonge dans des situations abracadabrantes : pluie, boue, serpents, scorpions... mais rien n’arrête cette femme au caractère hors du commun.

L’écriture est simple et assez rock’n’roll. Robert Whitaker, journaliste et scientifique, nous tient en haleine avec ce récit entre roman d’aventure et texte historique. Une fois qu’on a mis le doigt dedans, on ne peut plus le lâcher ! ”

La Femme du cartographe, de Robert Whitaker, éditions Payot, 24 €.

SUR L’ÎLE LA PLUS ÎLE DU MONDE

“ Ce qui m’a attiré, c’est que l’histoire se passe dans une communauté isolée du reste du monde. Tristan da Cunha est un caillou volcanique au milieu de l’Atlantique, à 3 000 km du Cap et autant de Rio. Un huis-clos naturel où ne vivent que huit familles. J’adore le côté mystérieux de cet ailleurs. L’auteure, Clarence Boulay, y a passé huit mois et en est revenue avec un roman, dont on ne sait quelle est la part d’autobiographie. Son héroïne, Ida, accoste à Tristan à bord d’un langoustier. Après le naufrage d’un cargo au nord de l’île, elle part sauver



des manchots mazoutés avec trois compagnons et tombe amoureuse de l’un d’eux. Mais l’homme est marié et, dans ce microcosme insulaire, le couple va devoir se cacher. Par

le biais de cette histoire d’amour, l’auteure dévoile les rites d’une société immuable, où la vie s’écoule au rythme du ressac des vagues, qui dilate le temps comme les émotions. Une chavirante plongée dans l’inconnu où tout ne tient qu’à un fil. ”

Tristan, de Clarence Boulay, Sabine Wespieser éditeur, 18 €.

UN FRISSON DE POÉSIE

“ Ce livre est un petit bijou dédié aux amoureux de l’oisiveté, de la nonchalance et de la contemplation. On est à la fois face à un carnet de peinture et à un grand poème de la vie. Artiste et universitaire, Lao Shu a créé un blog en 2011 sur lequel il a posté chaque jour un dessin accompagné d’un texte traitant de la société chinoise. Monsieur Minguo, son personnage, est un vieux monsieur sans visage qui porte une longue robe, flâne, pêche, prend son temps : “Le programme de mes vacances est fixé, ne plus rien entreprendre d’important [...], sentir le souffle du vent, prendre une



tasse de thé.” On oscille entre ironie et mélancolie, tradition et modernité. Une modernité que l’auteur raille avec humour et tendresse. C’est délicieux et essentiel. Chaque

page apporte son lot de beauté et d’apaisement. Lisez un morceau de ce recueil et vous vous sentez libre comme l’air. Tourner les pages de ce livre, c’est comme ressentir un léger frisson de printemps sur la peau. ”

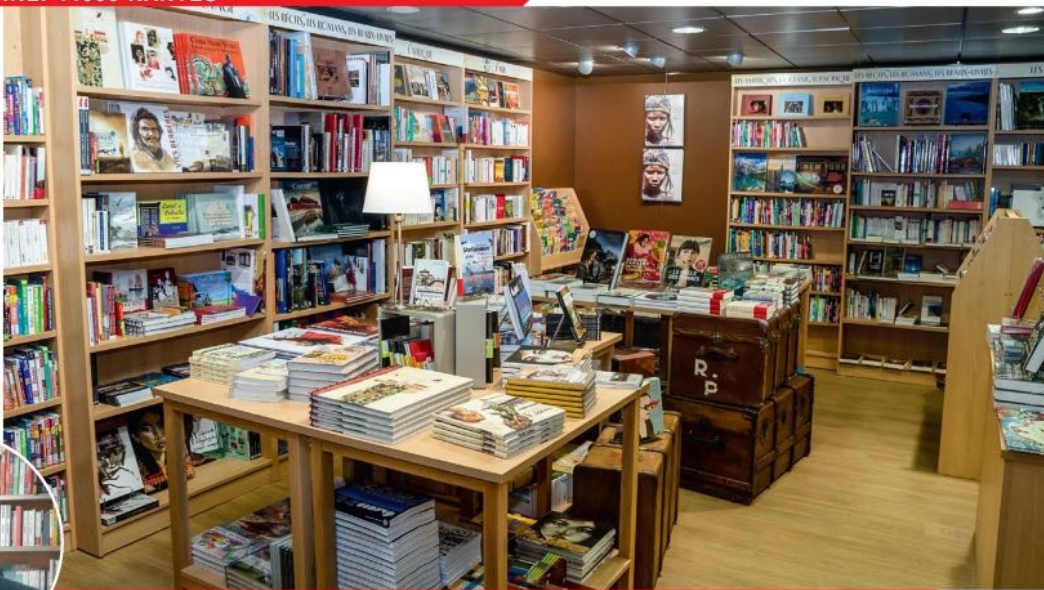
Un monde simple et tranquille, de Lao Shu, éditions Philippe Picquier, 26 €.

LA GÉOTHÈQUE, 14, RUE RACINE. 44000 NANTES

Quelques vieilles malles, des coffres en bois, une nacelle de montgolfière et des globes un peu partout... Bienvenue à La Géothèque. Nantaise depuis trente ans, cette librairie a déjà fait un long voyage et en est à son troisième point d’ancrage. Depuis son implantation ici, en 2015, Benoît Albert en est le capitaine.

Cet ancien géographe a la passion de tout ce qui a trait à la planète et à ses habitants, et la transmet avec un enthousiasme communicatif. Expos, BD, cartes, romans, guides, atlas... pour lui, une librairie est un lieu de culture et de rencontres.

Il partage avec nous ses trois dernières découvertes.



EN AVANT MARCHÉ!

Notre sélection stylée pour parcourir les chemins du monde entier.

3 CHAUSSURES AU TOP



FLEXIBLE. Entre chaussure de randonnée et de trail athlétique, elle est légère, souple tout en offrant un bon maintien. Disponible en version basse, mid et Gore-Tex. MQM Flex, à partir de 110 €, merrell.com



ÉCOLO. Le tissu fabriqué à base de matières recyclées et de produits sans teinture fait de cette chaussure la reine du zéro gaspillage. Daska Pass III Titanium, 179,95 €, columbiasportswear.fr



RESPIRANTE. La membrane Gore-Tex, perméable à l'air mais pas à l'eau, recouvre le dessus de la chaussure, mais aussi la semelle, pour une respirabilité à 360°. Nuclio GTX, 209 €, lasportiva.com



2



3



4



5



6



7



8

DANS MA VALISE

Par Marine Sanclemente



1

1. AVENTURIER. Tout en coton, ce borsalino d'été permet de garder la tête froide quand la température monte. Chapeau Grimley, 24,99 €, protest.eu/fr

2. CONNECTÉE. Elle s'ajuste automatiquement au fuseau horaire. Associée à un smartphone, elle en contrôle la musique et l'appareil photo et filtre les notifications. Montre Apex, 545 €, kronaby.com/fr

3. EFFET CHAUFFANT. Eucalyptus, camphre et menthol sont au menu de cette gelée d'aloe vera au monoï de Tahiti, pour une détente musculaire après l'effort. Gel, 17,95 €, eq-love.com

4. CRUELTY FREE. Une veste 100 % duvet et plumes certifiés RDS, label qui garantit le bon traitement des animaux. Doudoune sans manches, 59,95 €, fr.benetton.com

5. AJUSTÉ. Spécialement conçu pour les femmes, avec une coupe près du corps. Sac à dos Nine Trails Pack 26L, 140 €, eu.patagonia.com

6. WATERPROOF. Adapté aux sports d'eau, ce sac en caoutchouc hermétique de 15 x 20 cm garde vos affaires au sec. Bandoulière Powick, 24,99 €, protest.eu/fr

7. FILTRANTE. Elle filtre l'eau des rivières et élimine bactéries et micro-organismes. Gourde 0,60 l, 44,95 €, katadyn.com

8. POLYVALENT. La nouvelle génération d'Opinel affiche un manche bi-matière. Essentiel dans le sac à dos. N°08 Outdoor, 24,90 €, opinel.com



MADAGASCAR

STUPEUR VERTE

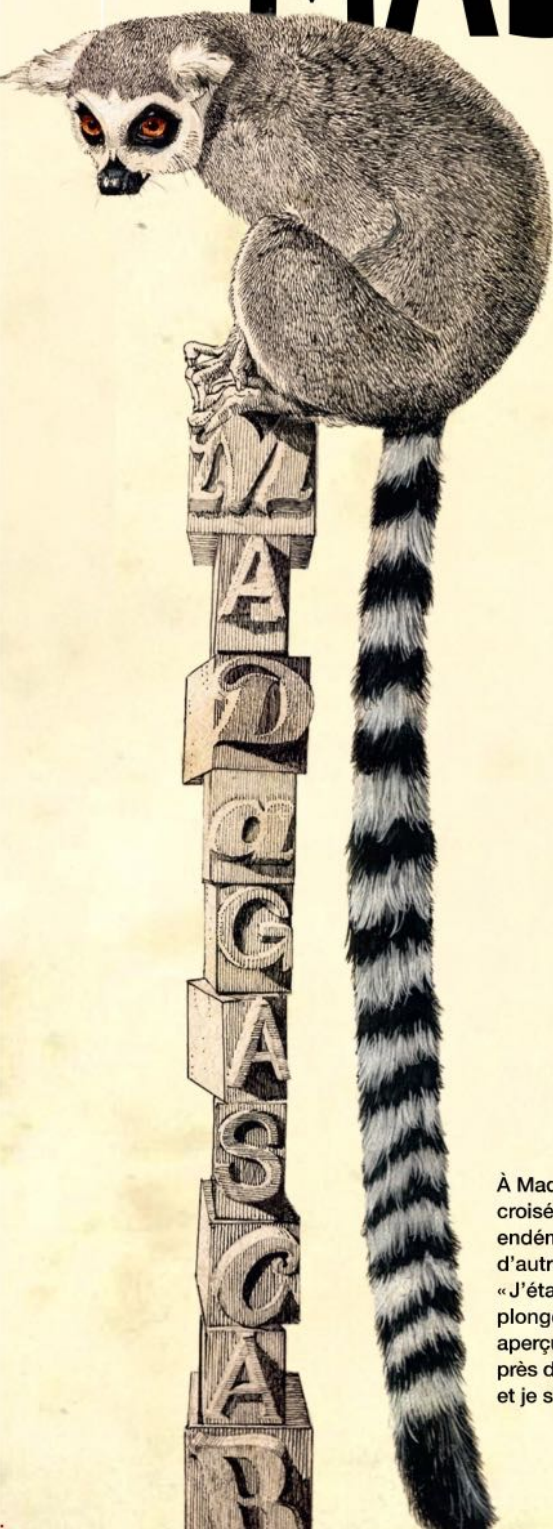
Un mois en immersion dans une forêt dense, baignée d'humidité et peuplée d'animaux rares.



L'Italien Stefano Faravelli, 59 ans, est peintre à Turin. Il s'adonne à sa passion dans son atelier, où il crée des tableaux grand format, mais aussi en voyage. Inde, Japon, Mali, Égypte... Il revient de chaque pays avec un cahier rempli d'aquarelles. Celui consacré à Madagascar vient de recevoir le Grand Prix des Rendez-vous du carnet de voyage de Clermont-Ferrand.

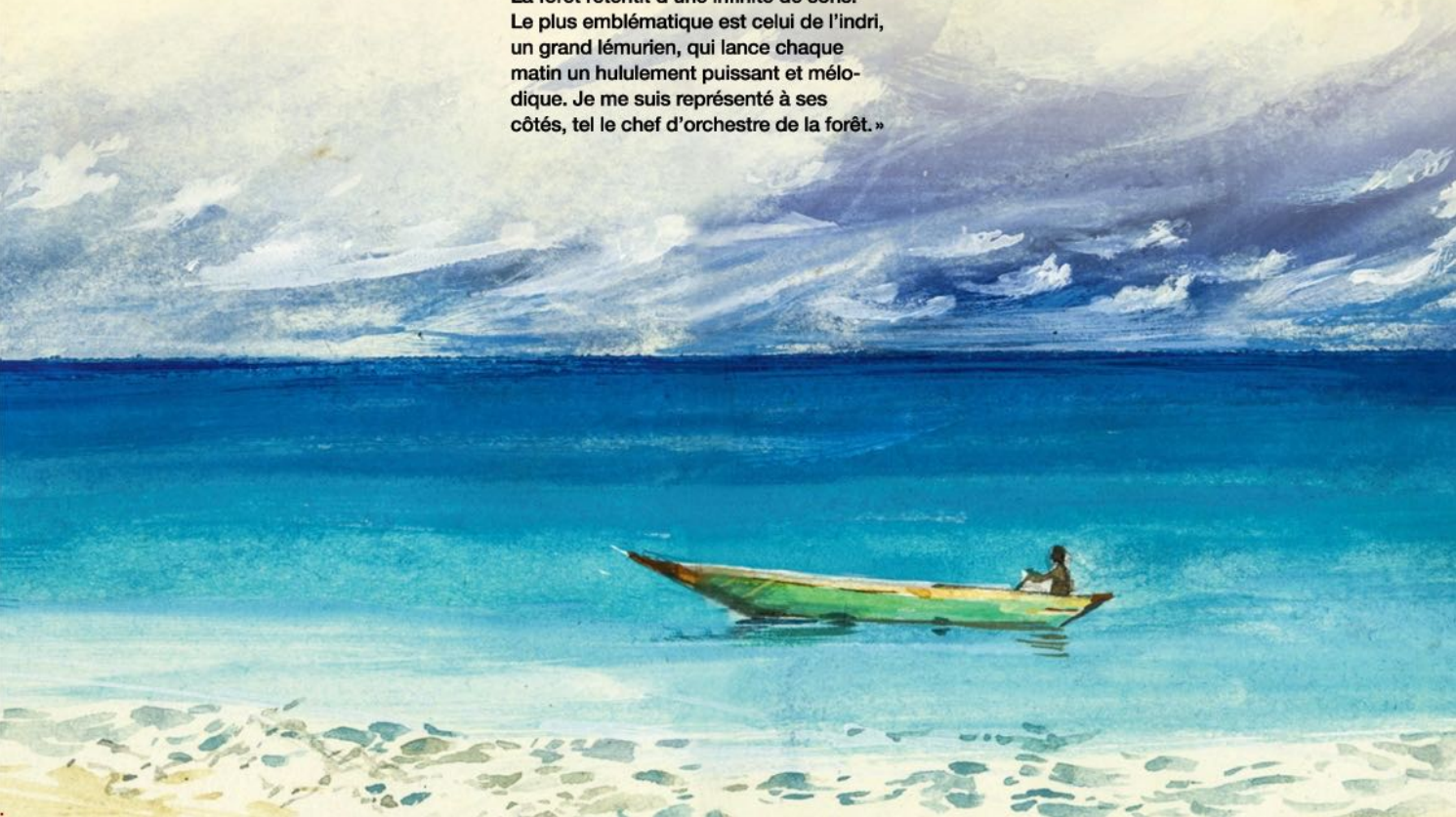
Un message sur Facebook : voilà comment l'aventure malgache de Stefano Faravelli a commencé. L'herpétologue Franco Andreone, spécialiste des reptiles et des amphibiens, lui proposait de l'accompagner en mission dans la Grande Île. Objectif : décrire la biodiversité de la forêt de Betampona, réserve naturelle intégrale, ouverte uniquement aux scientifiques. Banco ! Le peintre accepte. Son périple débute sur la plage de sable doré de Tamatave (en bas à droite), sur la côte est, spot apprécié des touristes. Puis le trajet se corse. « Il n'y a pas de route pour accéder à Betampona, précise le peintre. Il a fallu marcher pendant des heures et traverser trois fleuves en pirogue. » Une fois sur place, Stefano passe un mois à sillonner la forêt dense et humide à la manière des naturalistes d'autrefois, carnet et aquarelles en poche, dessinant chaque spécimen d'amphibiens et de reptiles croisé sur son chemin ou piégé à l'aide de filets. Grenouilles, geckos, caméléons... « En tout, les scientifiques ont répertorié 76 espèces de grenouilles et beaucoup d'autres animaux. Parmi eux, il y avait des espèces inconnues. C'est fou de se dire que j'ai été le premier à les dessiner ! » ■

À Madagascar, Stefano a évidemment croisé le maki catta (à gauche), lémurien endémique, symbole de l'île. Mais d'autres rencontres furent surréalistes. « J'étais dans des latrines de fortune, plongé dans l'obscurité, lorsque j'ai aperçu un serpent de 2,5 m assoupi tout près de moi. J'ai couru prévenir l'équipe... et je suis revenu le dessiner ! »



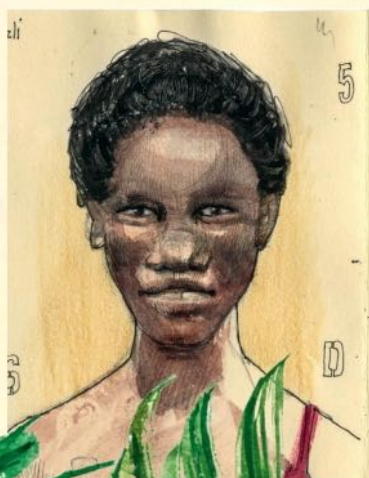


Pour le peintre, la forêt est un être
à part entière, muni d'yeux et d'oreilles
et d'une bouche qui ne se tait jamais.
«Gazouillis, coassements, grognements...
La forêt retentit d'une infinité de sons.
Le plus emblématique est celui de l'indri,
un grand lémurien, qui lance chaque
matin un hululement puissant et mélo-
dique. Je me suis représenté à ses
côtés, tel le chef d'orchestre de la forêt.»





À l'orée de la forêt, Stefano Faravelli a rencontré une jeune fille (ci-dessous). « Sa connaissance de la biodiversité était extraordinaire : elle savait nommer toutes les espèces que j'avais dessinées ! » À la fin de son expédition, pour rejoindre les zones urbaines, l'Italien a délaissé la marche pour le taxi-brousse (en bas).



3 № 007904-B

TRANSPORT VA-TSI
ZONE NATIONALE

27.100.35	TOAMASINA	FENERIVE EST	MAHAJANGA
14.190.98	034.04.190.98	032.50.623.35	034.04.190.97
10.301.05	mt Stefano		

IAINGA: 26 (signature)
ANA ALEHA: (signature)
VOARAY: 95 (signature)
SISA: (signature)

Ny tany: (signature)

Article interdit en "SOUTE":
- ARGENT BRUTE P.C. OR.
- ANIMALUX
- PEINTURE

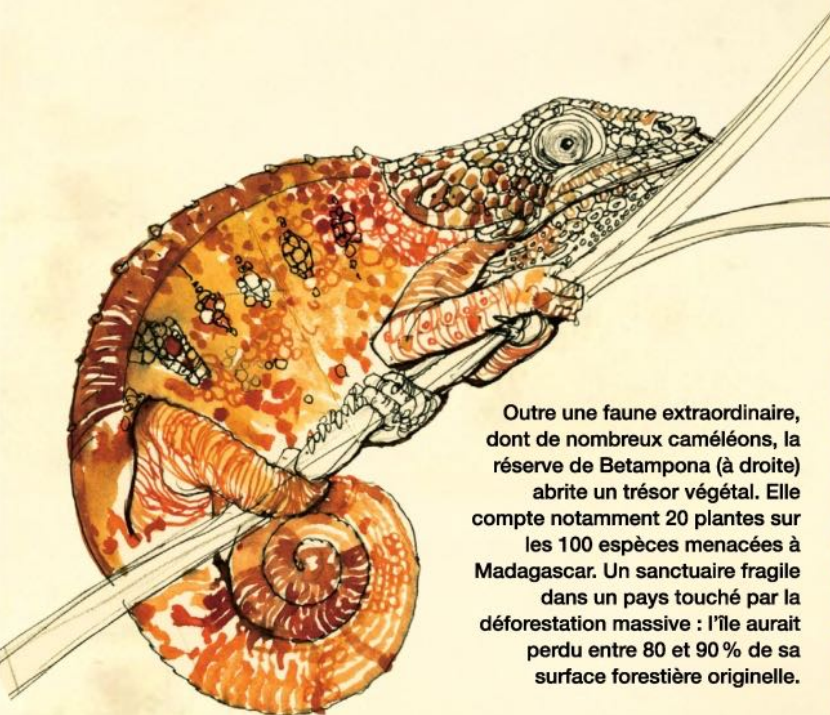
Laba fity is (signature)
Ora m (signature)



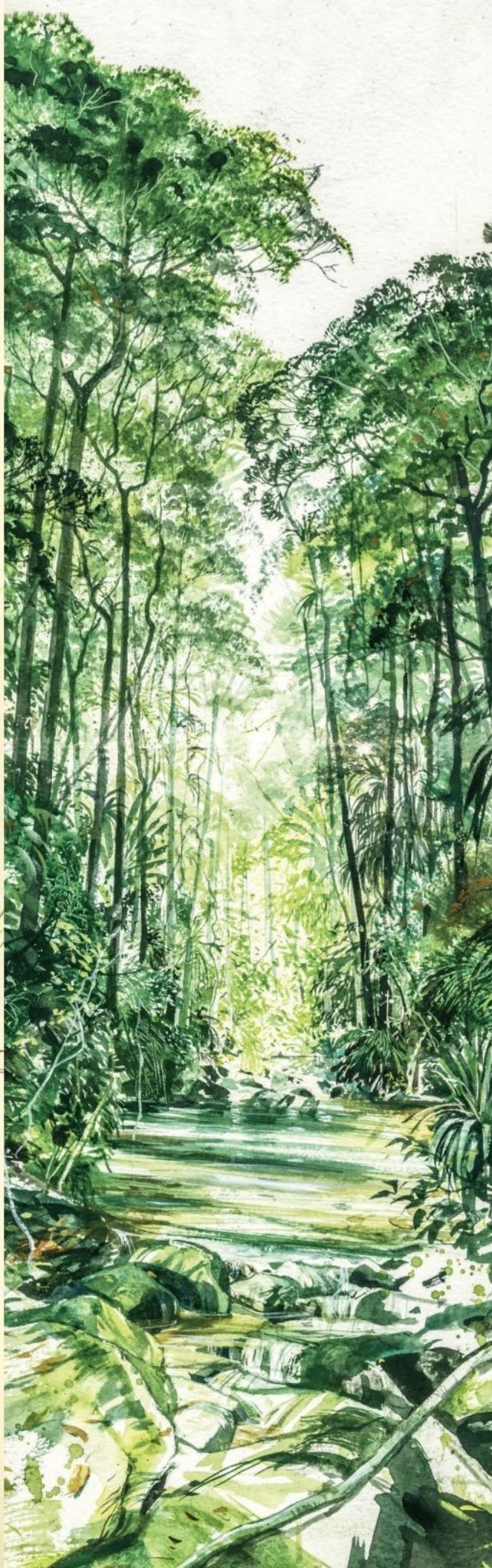


Madagascar, Stupeur verte.
Carnet d'un voyage en forêt
équatoriale, de Stefano
Faravelli, éditions Elytis, 35 €.

À gauche, un jardin d'hiver imaginé par Stefano Faravelli à partir d'une légende locale : « Il existe un mythe très ancien répandu dans l'océan Indien, celui d'une île sur laquelle on trouverait un arbre dont les fruits seraient de jolies femmes. J'ai imaginé qu'un botaniste fou avait réussi à le faire pousser. »



Outre une faune extraordinaire, dont de nombreux caméléons, la réserve de Betampona (à droite) abrite un trésor végétal. Elle compte notamment 20 plantes sur les 100 espèces menacées à Madagascar. Un sanctuaire fragile dans un pays touché par la déforestation massive : l'île aurait perdu entre 80 et 90 % de sa surface forestière originale.



LE LIEU

Par Marine Sanclemente

LA MAISON ENGLOUTIE

FLORIDE

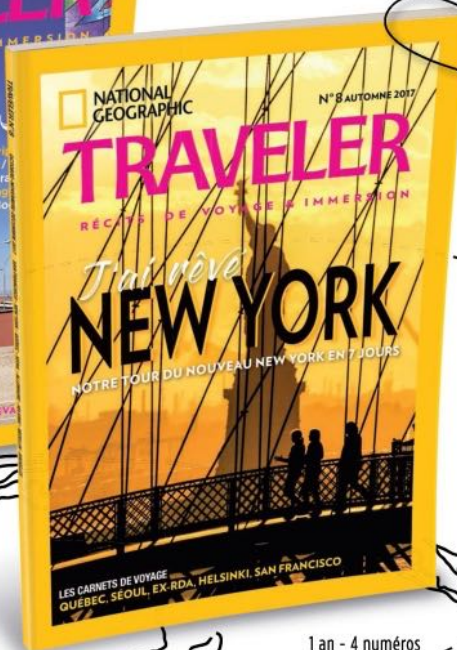
Ces dômes abandonnés en mer vous font penser au décor d'un mauvais film d'horreur ? Il n'en est rien. Nous sommes ici à la Cape Romano Dome House, au large de Cap Romano, sur la côte ouest de la Floride. Il y a à peine trente ans, cette ruine fantomatique était une accueillante villa de 400 m² avec trois suites, trois salles de bains, un système de climatisation, un spa et la télévision par satellite. Un bijou de modernité construit en 1980 par Bob Lee, un producteur de pétrole à la retraite. Passionné d'architecture et de bricolage, il achète à l'époque quatre terrains adjacents pour son projet de maison de vacances et érige sur la plage six structures connectées entre elles, renfermant les pièces de la maison. Pour limiter son empreinte carbone, il bâtit les murs avec le sable de l'île et installe des gouttières pour récupérer l'eau de pluie et la redistribuer dans les éviers et les

douches. Outre le côté esthétique, la forme arrondie des toits a été adoptée car elle offre une protection face aux tempêtes et ouragans, fléaux récurrents dans cet État. La construction a fait ses preuves en résistant à Andrew à l'été 1992 et à Wilma en 2005, juste après avoir été vendue à un habitant de Naples (Floride) pour 270 000 € (elle en valait 1,5 million en 1982 !). Mais, depuis une dizaine d'années, la plage sur laquelle elle a été construite a été grignotée par la mer, et les dômes ne tiennent que grâce aux piliers en béton qui les élèvent au-dessus du niveau de l'eau. Quant à son propriétaire, il a préféré abandonner la maison que d'engager d'onéreux travaux. L'érosion a affaibli les structures et, en septembre 2017, l'ouragan Irma a fait disparaître au fond du golfe du Mexique deux des dômes. Alors, si vous voulez déambuler dans cette structure fascinante, c'est maintenant ou jamais ! ■

Y ALLER

Depuis Paris, prendre un vol pour Fort Myers en Floride (13 h, incluant une escale à Atlanta, à partir de 880 € avec Air France et Delta). Pour atteindre Marco Island, la ville la plus proche de la Cape Romano Dome House, louez une voiture ou prenez un taxi (env. 60 €). Une fois sur place, la maison est accessible uniquement par voie maritime. Deux options : partir avec un bateau personnel ou réserver une excursion (ecoendeavors.org/islandboatadventures). De nombreux organismes couplent la visite de la maison avec une observation des dauphins ou une sortie snorkeling. Les ruines de la maison servent désormais de récif à des millions de petits poissons appâts scintillants.

ABONNEZ-VOUS ET VOYAGEZ EN TOUTE LIBERTÉ !



5€95
tous les 3 mois

**SANS
ENGAGEMENT
DE DURÉE**

1 an - 4 numéros

SERVICE EN +

JE M'ABONNE EN 3 CLICS SUR NOTRE BOUTIQUE OFFICIELLE PRISMASHOP.FR !

1

RENDEZ-VOUS DIRECTEMENT SUR LE SITE
www.prismashop.fr



2

CLIQUEZ SUR
« MON OFFRE MAGAZINE »

Me réabonner Mon offre magazine Payer ma facture

3

SAISISSEZ LE CODE OFFRE
MAGAZINE INDiqué CI-DESSOUS

NGT09P2

Me réabonner Mon offre magazine
Commandez en reportant ci-dessous le
code qui figure sur votre coupon ou
magazine.
Code offre : Voir l'offre
Retrouvez votre code à l'intérieur de votre dernier
magazine, sur un coupon du même format que
ci-contre.

BON D'ABONNEMENT

A compléter et à retourner sous enveloppe non affranchie à :
NATIONAL GEOGRAPHIC TRAVELER - Libre réponse 21104 - Service abonnements - 62069 ARRAS CEDEX 9

☒ **OUI**, je m'abonne à **TRAVELER**

NGT10P2

JE CHOISIS

☐ **L'OFFRE LIBERTÉ** (4 n°s/an)

5€95 / tous les 3 mois.

Je recevrai l'autorisation de prélèvement à remplir par courrier après réception de mon bon d'abonnement.
Je note que je pourrai résilier ce service à tout moment par simple lettre ou appel.

☐ **L'OFFRE "ESSENTIEL"** (1 an/4 n°s)

23€80

Je ne règle rien aujourd'hui, je paierai à la réception de ma facture.

**FRAIS DE PORT
OFFERTS**

Je renseigne mes coordonnées : (obligatoire*)

☐ Mme

☐ M.

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : Ville : _____

*Information obligatoire. A défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France Métropolitaine. Photos non contractuelles. Délai de livraison du premier numéro : 3 mois. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique à des fins d'abonnement à nos services de presse, de fidélisation et de prospection commerciale. Conformément à la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification, de suppression et d'opposition au traitement des informations vous concernant. Pour exercer ces droits, il vous suffit de nous écrire en envoyant un e-mail ou un courrier à clik@prismamedia.com ou PRISMA MEDIA, Le Correspondant Informatique et Libertés, 13, rue Henri Barbusse - 92230 Gennevilliers. Si vous acceptez que ces informations soient transmises à des partenaires du Groupe Prisma Media, ceux-ci peuvent être situés hors de l'Union Européenne.



**LAISSEZ-VOUS
EMBARQUER**

air-austral.com

✈ **VOLS DIRECTS**
LA RÉUNION
DEPUIS PARIS OU MARSEILLE



AIR AUSTRAL

La compagnie française de l'Océan Indien