



REPORTAGE
EN ÉTHIOPIE,
UN MONDE ANCIEN
DISPARAÎT

N° 475. SEPTEMBRE 2018

BEL : 6,50 € - CH : 10,50 CHF - CAN : 11,50 CAD - D : 7,50 € - ESP : 6,90 € - GR : 6,90 € - ITA : 6,90 € - LUX : 6,50 € - PORT.CONT. : 6,90 € - DOM : Avion : 9 € ; Surface : 6,50 € - MAY : 13 € - Maroc : 69 DH - Tunisie : 11 TND - Zone CFA Avion : 7 500 XAF ; Bateau : 5 000 XAF - Zone CFP Avion : 2 000 XPF ; Bateau : 1 000 XPF.

www.geo.fr

NOUVELLE-CALEDONIE SI LOIN, SI PROCHE...



LIFOU, LA PERLE DISCRÈTE
DES LOYAUTÉ

LES CALÉDONIENS
FACE À LEUR DESTIN

NOUMÉA : UN ÉCRIVAIN
RACONTE SA VILLE

PATRIMOINE, RANDONNÉE,
PLONGÉE... LES CONSEILS
DE NOS REPORTERS



Découverte
EN CHINE,
UN GRAND
VOYAGE
AUX SOURCES
DU THÉ



Nature
LIBELLULES,
GUÊPES,
ÉPHÉMÈRES...
LES YEUX
DANS LES YEUX

PM PRISMA MEDIA

M 01588 - 475 - F: 5,90 € - RD





La 8^{ème} dimension
ne s'ima
elle se vit.

Avec les phares Matrix LED,
laissez la lumière guider votre vision.
Nouvelle Audi Q8. Bienvenue dans la 8^{ème}



Volkswagen Group France S.A. - RCS Soissons 832 277 370. Audi recommande Castrol EDGE Professional. Gamme nouvelle Audi Q8 : Émissions CO₂ NEDC corrélé (min - max) : 172 - 179 g/km. Consommations NEDC corrélé (min - max) : 6,6 - 6,8 /100km. « Tarif » Audi Q8 au 26/07/2018. Valeurs susceptibles d'être revues à la hausse (données d'homologation WLTP converties en valeurs NEDC). Pour plus d'informations, contactez votre Partenaire.

sion
gine pas,

dimension.

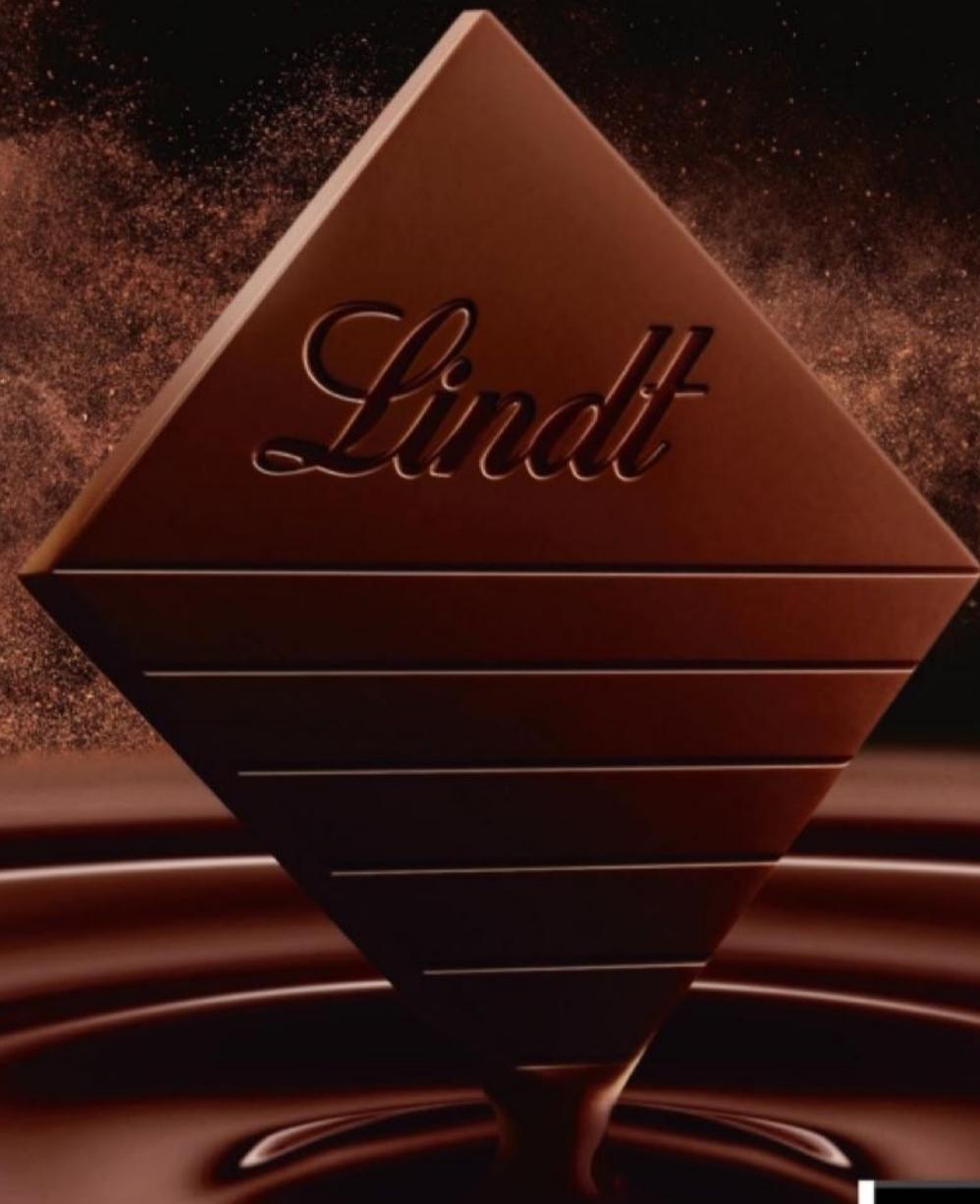
BIENVENUE
DANS LA

8^{ÈME}

DIMENSION

NOUVELLE
AUDI Q8.

Lindt EXCELLENCE



78% CACAO

L'incroyable équilibre de l'intensité et de la douceur



« Découvrez la douceur insoupçonnée d'un chocolat noir corsé. Une texture fondante en bouche et de puissantes notes cacaotées. Un chocolat de caractère qui révèle des notes poudrées tout en finesse, pour un instant sans pareil. » Les Maîtres Chocolatiers Lindt.

LINDT EXCELLENCE. L'ULTIME PLAISIR. SI FIN. SI INTENSE.

www.lindt.com



Le silence des arbres qui poussent



Comment va le monde ? La réponse, particulièrement en France, est pessimiste. Le terrorisme, le repli sur soi, le pouvoir d'achat, les migrations, les catastrophes naturelles ou provoquées par l'homme, les inégalités... Ces thèmes, ressassés sur nos écrans, nos réseaux sociaux dressent devant nos yeux un tableau noir de la planète. Une vision alarmiste qui a pour effet d'oblitérer les progrès, dans les pays et les régions qui vont mieux, pour les hommes et les femmes qui vivent en meilleure santé et pour qui l'avenir se présente mieux aujourd'hui qu'hier. Les chiffres pour le prouver sont légion. Prenons simplement l'espérance de vie, car derrière cette donnée se cachent de nombreux facteurs d'amélioration. Elle était en 2016, en moyenne dans le monde, hommes et femmes confondus, de 72 ans. Au début du XX^e siècle, c'était 31 ans.

D'où vient donc ce sentiment que le monde va mal ? Nous vivons à une époque où les possibilités de voyager n'ont jamais été aussi nombreuses, et l'information aussi abondante et disponible. Est-ce la faute des médias qui parlent du bruit que font les forêts qu'on arrache et peu du silence des arbres qui poussent ? Ne nous arrêtons pas à cette explication. Pour aller plus loin, je vous recommande la lecture du travail effectué par un statisticien et médecin suédois, Hans Rosling. Cette étude* décortique pourquoi il nous est si difficile de percevoir les progrès et pourquoi nous

nous focalisons sur les dangers, les menaces, les signaux d'alerte. Nos jugements sont guidés par nos instincts, nos émotions : vieux réflexes hérités de l'âge lointain où nos sens étaient constamment en éveil pour nous protéger du danger. Nous ne réfléchissons pas, nous réagissons. Dans les pays riches, l'attention se concentre sur ce qui effraye (les accidents d'avion, les attaques terroristes) et de grands dangers sont obliés (la diarrhée, par exemple, qui tue chaque année plusieurs centaines de milliers d'enfants). Nous ignorons les progrès lents et peu visibles (l'accès à l'eau potable, à l'école primaire...). Nous oublions de considérer chaque donnée au regard de l'histoire. Enfin, face à un problème, nous cherchons à identifier un coupable et face à une belle réussite, un héros, alors que les grands progrès de l'humanité (les vaccinations, l'accès à l'électricité...) ont été rendus possibles, non par l'action d'une seule personne, mais parce que des systèmes et des règles ont été créés – par des Etats, des entreprises, des ONG – qui ont permis à une innovation d'être appliquée, adaptée et diffusée.

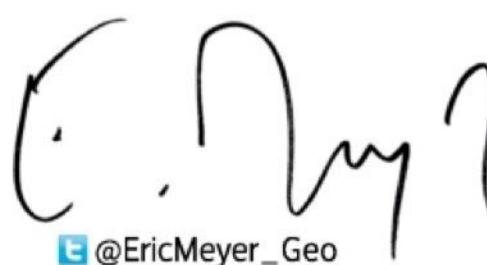
Face à la profusion de news, nous sommes comme face à la profusion de nourriture. Notre santé est menacée, la bousculade nous rend triste. Nous avons besoin de consommer les «infos» de façon plus réfléchie, plus mesurée, plus sélective, plus critique. De revenir aux faits. Ce qui conduira à un nouveau regard, plus sain, plus juste et plus optimiste, sur le monde. ■

À NOS LECTEURS

Plusieurs d'entre vous ont manifesté leur incompréhension de voir dans le numéro 473 de GEO, daté de juillet 2018, un sujet sur le **Nicaragua**, alors même que ce pays traverse une crise sanglante depuis fin avril. Nous comprenons votre émotion et vous devons une explication. Ce reportage a été effectué plusieurs semaines avant que les violences n'éclatent et nos délais de fabrication ont rendu hélas impossible la substitution de ce reportage par un autre dans ce numéro, que nous mettions sous presse fin mai. Bien entendu, nous continuerons à suivre l'évolution de ce pays et de ses habitants, dont nous partageons la douleur et l'inquiétude. E. M.

*Pour en savoir plus sur les travaux de Hans Rosling, décédé en 2017, poursuivis par son équipe : son livre, *Factfulness*, qui sera disponible en français début 2019 ; le site internet de sa fondation : gapminder.org.

ÉRIC MEYER RÉDACTEUR EN CHEF



@EricMeyer_Geo

NOUVEAU PEUGEOT RIFTER

L'AVENTURE, COMME D'HABITUDE

© BFM Automobiles PEUGEOT 552 MAIS PAS NORMAIRE.



À PARTIR DE
199€/MOIS⁽¹⁾

APRÈS UN 1^{ER} LOYER DE 2 700 €
ENTRETIEN OFFERT

PEUGEOT i-Cockpit®

ADVANCED GRIP CONTROL⁽²⁾

MODULARITÉ JUSQU'À 7 PLACES⁽²⁾

MOTION & EMOTION



PEUGEOT

(1) En location longue durée sur 37 mois et pour 30000 km. Exemple pour la location longue durée (LLD) d'un nouveau PEUGEOT RIFTER Standard Active PureTech 110 S&S BVM6 neuf, hors options, incluant l'entretien et l'assistance offerts pendant 37 mois. Montants exprimés TTC et hors prestations facultatives. **Modèle présenté** : nouveau PEUGEOT RIFTER Standard GT Line BlueHDI 100 BVM5, options peinture métallisée et toit Zénith : **265 €/mois** après un 1^{er} loyer de 3 500 €. Offre valable jusqu'au 31/12/2018, réservée aux personnes physiques pour un usage privé pour toute LLD d'un nouveau PEUGEOT RIFTER neuf dans le réseau PEUGEOT participant, sous réserve d'acceptation du dossier par CREDIPAR, loueur et SA au capital de 138 517 008 €, RCS Nanterre n° 317 425 981, ORIAS 07004921 (www.orias.fr) – 9, rue Henri-Barbusse, 92230 Gennevilliers. Offre non valable pour les véhicules au prix PEUGEOT Webstore. Le CPS Pack Entretien peut être souscrit indépendamment de toute LLD aux conditions disponibles dans le réseau PEUGEOT participant. (2) De série, en option ou indisponible selon les versions. Le canoë n'est pas vendu avec le véhicule. Barres de toit transversales disponibles en accessoire.

PEUGEOT RECOMMANDÉ TOTAL Consommation mixte (en l/100 km) : de 4,3 à 5,3. Émissions de CO₂ (en g/km) : de 112 à 121.

SOMMAIRE



Sébastien Méliot / Tikiwaka.com

A Bourail, le lagon de Poé est comme fendu par la «faille aux requins».

64

ÉVASION

Nouvelle-Calédonie, l'archipel des merveilles Ce territoire français du bout du monde fascine par l'incroyable palette de ses paysages et sa culture, à la fois mélanésienne et européenne. A la veille du référendum sur son indépendance, GEO a enquêté sur place.

SOMMAIRE

52



114



34

Couverture : Sébastien Mérion / Tikiwaka.com. En haut : Fausto Podavini. En bas et de g. à d. : Tuul & Bruno Morandi ; Oliver Meckes et Nicole Ottawa / Cosmos. Encarts marketing : Flyer D Licity multitüres, carte recto-verso, abonnés Paca ; Abo Welcome Pack, lettre pour sélection d'abonnés ; Lettre conversion ADI 2018, abonnés en aléatoire.

Oliver Meckes et Nicole Ottawa / Cosmos

Fausto Podavini

Tuul & Bruno Morandi

ÉDITORIAL

5

VOUS@GEO

10

PHOTOREPORTER

12

Trois photographes livrent les dessous de leurs images fortes.

LE MONDE QUI CHANGE

20

Un répit pour l'Amazonie brésilienne ?

LE GOÛT DE GEO

22

L'arepa : la (très) chère galette de Vénézuéliens.

L'ŒIL DE GEO

24

A lire, à voir.

LA CAVE DU VOYAGEUR

26

Vins d'ailleurs Bonnes bouteilles des quatre coins du monde et idées shopping.

DÉCOUVERTE

34

Chine : aux sources du thé La culture des théiers, l'art de la dégustation, les Chinois ont tout inventé. Aujourd'hui, dans le Yunnan et le Sichuan, le *cha* vit un nouvel âge d'or.

REGARD

52

Insectes ailés, prêts ? Souriez ! Saisie à l'aide d'un microscope électronique, cette série de portraits suit la métamorphose de libellules, de guêpes ou d'éphémères, à l'état larvaire puis à l'âge adulte. Etonnant.

EN COUVERTURE

64

Nouvelle-Calédonie, l'archipel des merveilles

D'exubérantes forêts de niaoulis, de banians ou de santals, des récifs coralliens et des lagons parmi les plus beaux au monde... Mais aussi une histoire millénaire et des traditions bien ancrées : notre reporter a enquêté, loin des idées reçues, dans ce territoire français des mers du Sud.

LE MONDE EN CARTES

112

La Turquie rêve de grandeur

GRAND REPORTAGE

114

Ethiopie : dans la vallée de l'Omo, la fin d'un monde Edifié en dépit de l'opposition de l'Unesco, le plus haut barrage de l'Afrique met en péril la population nomade d'une région connue pour être l'un des berceaux de l'humanité.

LES RENDEZ-VOUS DE GEO

134

LE MONDE DE... Lambert Wilson

138

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

PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

À LA RADIO

La chronique «Planète GEO» sur France Info, chaque dimanche : en quatre minutes, une photo, un reportage, une carte ou un portrait raconté par un journaliste de GEO. Voir les détails p. 135.

franceinfo:

À LA TÉLÉ

En septembre, comme tous les mois, retrouvez «GEO 360°», votre rendez-vous reportage sur Arte. Pour tout savoir sur le programme, les détails sont à lire p. 135.

arte

SUR INTERNET

GEO.fr Complétez sur le Web la lecture du magazine. Retrouvez nos reportages et encore plus sur geo.fr, et rejoignez notre communauté de photographes amateurs, riche de plus de 30 000 membres.



gallery by*

alinea
Le cahier d'inspirations n°2

995€ 790€

PRIX DE LANCEMENT**

canapé d'angle 5 places Saou



*by = par

**Du 27 août au 23 septembre 2018

SAOU Canapé angle gauche fixe. Structure en pin massif et panneau de particules. Revêtement 100% polyester. Dossier en fibre de polyester, avec passepoil. Coussins déco garnis de fibres polyester. Pieds démontables en acier métal. Vendu avec 2 coussins velours 100% polyester. Coloris beige nefle. L225xH82xP150cm. 995€ Prix de lancement 790€ taxe Éco-mobilier incluse 8,50€. VITOUR Bout de canapé. Acier finition époxy noir avec plateau finition émaillée. Coloris: rouge, bleu myrte, gris clair, bleu niolon. Diam.41,5xH40cm, 45€ taxe Éco-mobilier incluse 0,18€

ALINÉA RCS 345 197 552.

Catalogue **Nouvelle Collection** Automne 2018

à découvrir en magasin et sur alinea.com

« Gallery by alinea », second opus. alinea s'affirme au cœur d'une collection renouvelée en profondeur. De nouveaux produits, coloris et motifs qui gardent tous une âme, un style élégant et accessible.

BLOGS DE VOYAGEURS

Chaque mois, GEO met à l'honneur un blog de voyageur(s). Si vous souhaitez inscrire le vôtre et rejoindre ainsi notre communauté de baroudeurs, rendez-vous sur blogs.geo.fr

DES VOYAGES PLUS RESPONSABLES



Sarah H.

|| Pendant mes études au Québec, mon blog était un moyen de donner des nouvelles à mes proches. Aujourd'hui, j'écris plutôt sur mes aventures et la biodiversité afin d'encourager les voyages plus responsables. Lors de ma dernière année au Canada, je suis allée observer les baleines. C'était une expérience magique de naviguer, voir un souffle qui s'élève vers le ciel et un long dos bleu glisser entre les vagues... ||

blueashestravel.com



Les jardins de l'Alcazar à Séville, Espagne



Les montagnes de Boquete et le volcan Barú, Panama.

COMMUNAUTÉ PHOTO

Chaque mois, nous mettons en avant notre coup de cœur pour une image de la communauté photo GEO. Vous souhaitez en faire partie ? Rejoignez-nous en vous inscrivant sur photos.geo.fr

UN DÉSERT COLORÉ QUI SE MÉRITE !



La Laguna Colorada, un lac salé situé à 4 278 m d'altitude sur l'Altiplano bolivien.
 Annie Leroy photos.geo.fr/member/16911-annie-leroy



Marie Lerner

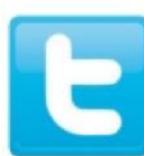
JE SUIS LA JEUNE FILLE DE LA PHOTO

Quelle émotion en ouvrant votre numéro de GEO Histoire d'avril-mai 2018, consacré à l'histoire d'Israël ! En effet, je me suis reconnue sur la photo qui ouvre votre article intitulé «Une nouvelle vie après la Shoah» [p. 25]. En 1947, j'avais 14 ans et je partais, seule, sans mes parents, pour la Palestine, à bord du *Theodor Herzl*. Notre bateau venait d'être arraisonné par la marine anglaise, laquelle nous a ensuite transférés sur un bateau-prison au large d'Haïfa. Sur le cliché, je me trouve tout à droite, avec un chemisier blanc. Sacré souvenir...



@Piazzooo

Les reportages de @GEOfr sont tellement enrichissants. [...] ça donne envie d'aller sur place [...]. Un régal. Merci de nous faire voyager.



@MorineauLoic

Feuilleter en 2018 [...] un @GEOfr de 1991. Article sur l'essor du CD. Publicités pour machines à écrire, pellicules argentiques et cartes téléphoniques. Promotion indirecte du tabac. #lemondededavant [...]

Tout prévoir
pour soulager
ses proches.

Mutuelle soumise aux dispositions du livre II du Code de la mutualité, n°Siren 538 519 473, Numéro LEI 969500JLUSZH89G4TTD57 HERZIE



NOTRE ENGAGEMENT MUTUALISTE
est d'accompagner et protéger financièrement vos proches
dans les moments les plus difficiles.

- **Le versement d'un capital** ou l'organisation complète de vos obsèques.
- **Un soutien psychologique** et une aide dans les démarches administratives pour votre entourage.

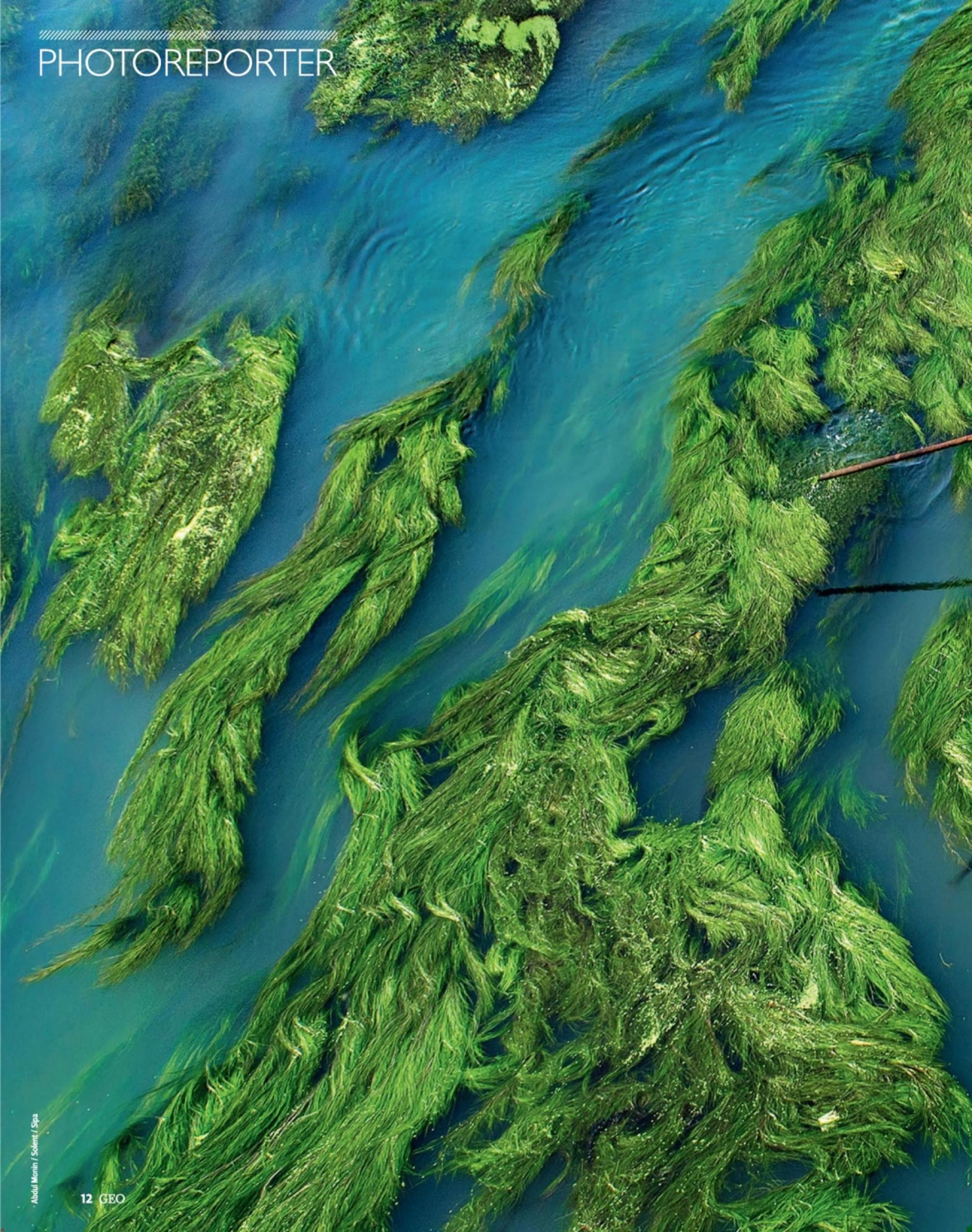
Découvrez nos solutions sur obseques.harmonie-mutuelle.fr



PRÉVENTION • SANTÉ • PRÉVOYANCE
Près de 2000 délégués s'engagent pour vous.


**Harmonie
mutuelle**
GROUPE **vyv**

PHOTOREPORTER





BOGRA, BANGLADESH

SLALOM ENTRE LES ALGUES

Tranche de vie dans la région de Bogra, dans l'ouest du Bangladesh, en janvier dernier. Se frayant un passage avec difficulté dans la rivière Karatoya, au milieu d'algues d'un vert éclatant, cette barque transporte un éleveur et sa chèvre en route pour le marché dans un village voisin. L'épaisse végétation qui enserre son embarcation et ralentit sa progression ne s'est pas toujours trouvée là. «Ces algues et plantes aquatiques ont poussé à cause des déchets provenant des usines de pâte à papier ou de piles électriques du coin, qui encombrent le cours d'eau et détruisent l'écosystème», explique le photographe Abdul Momin, qui a pu saisir la scène depuis un pont. Et se rendre compte que la pollution n'a pas seulement donné une couleur surnaturelle à cette rivière réputée sacrée, mais aussi une odeur... tout sauf divine.



Abdul Momin

Photographe amateur, ce jeune Bangladais de 27 ans, chimiste de formation, a été primé pour ses clichés pris sur le vif.

Redhill, ANGLETERRE

UNE COHABITATION DISCRÈTE

On l'ignore, mais humains et renards vivent souvent ensemble. Les villes ont repoussé le territoire des animaux sauvages... qui restent parfois dans les environs. Témoin, ce renard roux qui lape l'eau d'une flaue dans une rue de Redhill, dans le sud de l'Angleterre. «Cette espèce est souvent attaquée par l'homme, c'est elle qui vivait ici en premier», explique Lawrie Brailey. Le photographe a conçu son cliché comme une scène de nature classique – un animal se désaltérant à son point d'eau – à ceci près que le décor est des plus urbains. Après avoir repéré que ce renard prenait le même chemin tous les soirs, une nuit, vers deux ou trois heures du matin, Lawrie s'est allongé de tout son long sur le macadam au beau milieu de la route et l'a guetté, sous l'œil inquiet des automobilistes qui manquaient de l'écraser.



Lawrie BRAILEY

Ce photographe britannique de 25 ans, détenteur d'un master en biologie marine, s'intéresse à la faune de son pays.





NUNAVUT, CANADA

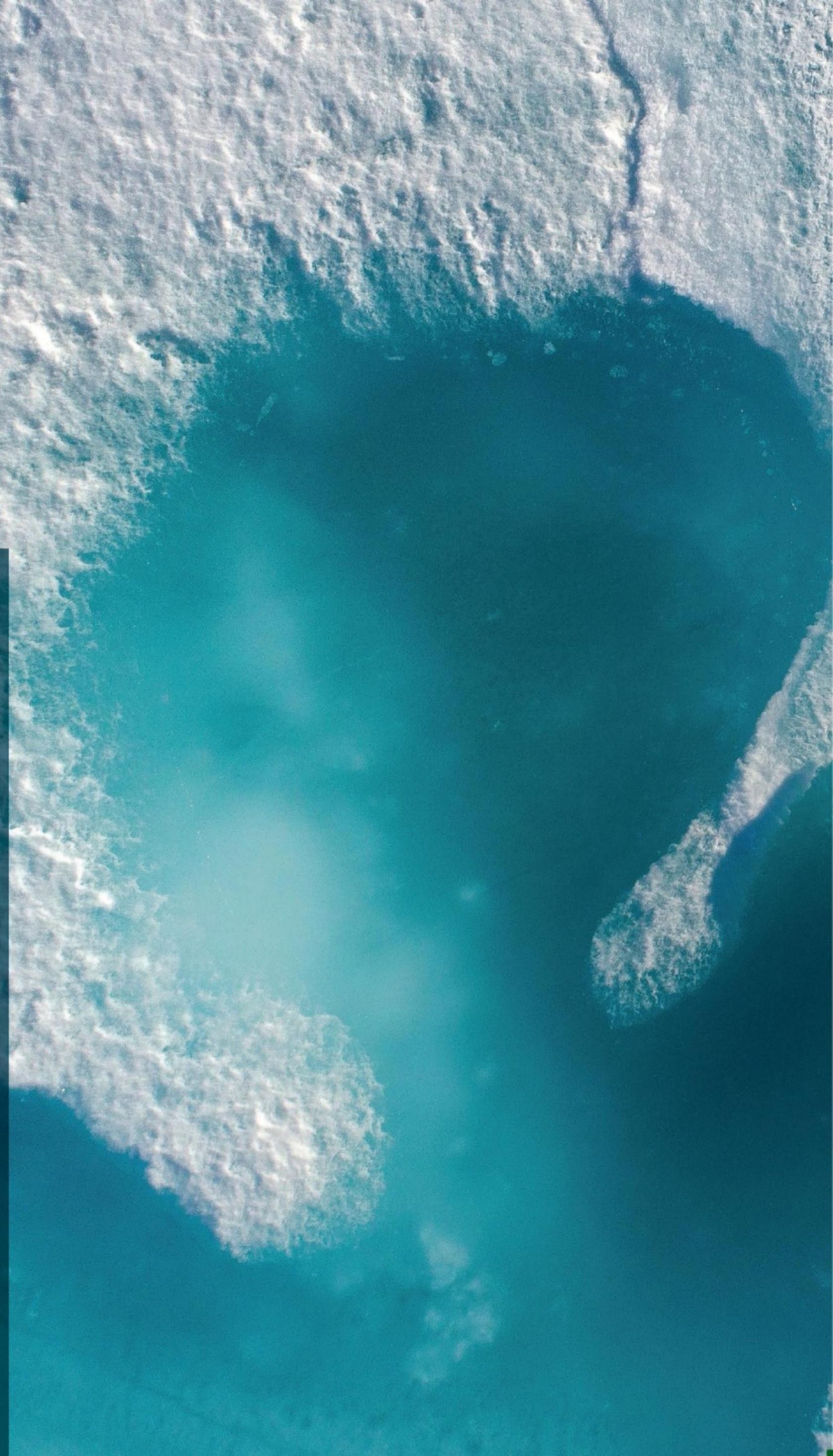
AINSI FOND LE PARADIS BLANC

Son terrain de chasse semble se dérober sous ses pattes. Cet ours polaire, par une belle journée d'été, passe d'une fine couche de banquise à l'autre dans le Grand Nord canadien. «Il fait partie des premiers réfugiés climatiques», remarque Florian Ledoux. Avant de prendre cette photo avec son drone, le Français a passé dix heures près du plantigrade afin qu'il s'habitue à sa présence. Florian rappelle l'avertissement lancé par l'Union internationale pour la conservation de la nature : si le réchauffement de la planète continue, à l'avenir, il y aura moins de ces grands mammifères dans les régions arctiques. Pour tenter d'inverser le triste cours de l'histoire, Ottawa et le territoire fédéral du Nunavut ont créé, dans cette région du Canada, la plus grande zone protégée du pays, appelée Tallurutiup Imanga.



Florian LEDOUX

Devenu indépendant après avoir été reporter pour la Marine nationale, ce Français s'est spécialisé dans la faune et la flore arctiques.







ERIC MEYER

Embarquez pour des croisières d'exception avec PONANT, en compagnie du rédacteur en chef de GEO, Éric Meyer.

Choisissez votre prochaine



Les Grands Lacs américains

Des archipels, des eaux saphir, des mers intérieures... Une exploration américaine et canadienne à découvrir avec GEO et PONANT.

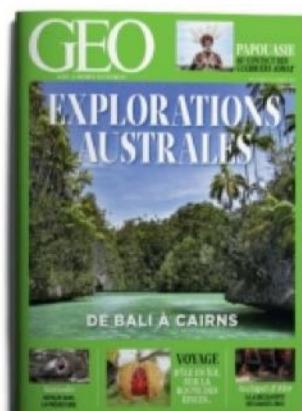
Ce sont des lacs comme des mers, et d'une rive souvent on ne voit pas l'autre. Des lacs-mers si calmes parfois en été, que nous croyons pourvoir y rentrer à pied pendant des centaines de mètres. Des lacs-mers que l'hiver prend dans ses glaces. Des lacs-mers qui se brisent dans les rugissants et l'écume des chutes du Niagara. Ce voyage est l'occasion de parcourir une face peu visitée de l'Amérique du Nord. L'occasion aussi de mieux la connaître et de mieux l'aimer, en emportant avec soi à bord l'un des ouvrages de Jim Harrison, l'écrivain et poète américain



Canoë, lac Ontario

© ISTOCK - BRIAN LASERBY

(1937-2016), qui a si bien dépeint ces territoires de nature, de forêts et de liberté. Pour savourer toutes ces découvertes, le navire est bien choisi : il porte le nom de Samuel de Champlain, l'explorateur français qui fonda la ville de Québec, le 3 juillet 1608.



PARTICIPEZ À LA CRÉATION DE VOTRE MINI MAGAZINE GEO

Vous aurez l'occasion unique de participer à la réalisation d'un magazine, spécialement consacré à notre voyage. Vous pourrez aussi, avec notre photographe, améliorer votre technique photographique et participer au grand concours ouvert à tous les passagers.

destination de rêve



L'Antarctique

Dans ce voyage vers le lointain Antarctique, GEO et PONANT vous proposent une occasion unique de « *voir le monde autrement* ».

Magnétique Antarctique... qui nous projette dans une vertigineuse dualité de terre et de mer qui à la fois repousse les hommes et les attire, qui célèbre les noces de la glace et de la beauté. Dans le grand Sud, les boussoles mentales volent en éclats. Les mondes polaires sont

un révélateur des âmes. Et, aujourd’hui, de la marche du monde. Dans le grand Sud se télescopent nombre de grands défis de la planète : le contrôle de nouvelles routes maritimes, la maîtrise de l’explosion touristique, et bien sûr la fonte des glaces, la montée des eaux, le dérèglement climatique... L’Antarctique nous offre l’occasion de découvrir - comme nous aimons le dire à Geo - le monde tel que nous le rêvons, mais aussi tel qu’il existe, face à ses nouveaux enjeux. Ce territoire est le miroir, sublime et passionnant, de notre avenir. Deux raisons pour lesquelles, avec PONANT, nous avons choisi de faire la route ensemble vers l’Antarctique.



EXPÉDITION 5 ÉTOILES AVEC PONANT

Accédez par la mer aux trésors de la terre à bord de luxueux yachts à taille humaine. Équipage français, expertise, service attentionné, gastronomie : partez à la découverte de destinations d’exception et vivez une expérience de voyage à la fois authentique et raffinée.

COMMUNIQUÉ

CROISIÈRES GEO

LES GRANDS LACS AMÉRICAINS

CANADA
QUEBEC
Sault-Sainte-Marie
Île Mackinac
Little Current
Parry Sound
Toronto
Lac Ontario
Port Colborne
Lac Érié

ÉTATS-UNIS
MILWAUKEE (ÉTATS-UNIS)
Lac Michigan

MILWAUKEE (ÉTATS-UNIS) - QUÉBEC (CANADA), 11 JOURS / 10 NUITS
Du 6 au 16 octobre 2019
Contactez votre agent de voyage ou le **0 820 20 20 31 27***

L'ANTARCTIQUE

ARGENTINE
Ushuaia
Shetland du Sud
ÎLES FALKLAND
New Island
Passage de Drake
GÉORGIE DU SUD
Mer de Weddell
PÉNINSULE ANTARCTIQUE

USHUAIA - USHUAIA (ARGENTINE)
16 JOURS / 15 NUITS
Du 15 au 30 novembre 2019
Contactez votre agent de voyage ou le **0 820 20 20 31 27***



L'île de Marajó, à l'embouchure du fleuve Amazone, dans l'Etat du Pará, au Brésil, fait partie des zones encore préservées. Depuis 1970, la forêt amazonienne a perdu 18 % de sa surface à cause des activités humaines.

Un répit pour l'Amazonie brésilienne ?

Eilles ont participé à sa déforestation. Mais désormais, certaines multinationales promettent de venir au secours de l'Amazonie, la plus grande forêt tropicale du monde. Les signes d'espoir sont venus cet été du Brésil, où se trouvent les deux tiers de cette jungle (qui s'étend aussi au Pérou, en Colombie, en Equateur, au Venezuela, au Suriname, au Guyana, en Bolivie et en Guyane) et où la culture des terres et l'élevage ont fait des ravages. L'une des plus grosses entreprises céréalieres de la planète, le groupe Louis-Dreyfus, s'est engagée en juillet à ne plus commercialiser à partir de 2025 que du soja certifié «déforestation zéro», provenant notamment de ce pays, deuxième producteur mondial. Le géant britannique de la distribution Tesco a annoncé qu'il ferait de même d'ici à 2020. Quant à Carrefour, sa filière locale a promis de soutenir 450 éleveurs de l'Etat du Mato Grosso dans la production de bœuf «durable».



C'est-à-dire sans recours à la déforestation. L'Amazonie brésilienne compte en effet parmi les principales régions d'élevage bovin du monde (80 millions de têtes, 37 % du cheptel brésilien). Résultat, sur les quelque 750 000 kilomètres carrés de forêt détruits en Amazonie depuis 1978, 80 % l'ont été au Brésil. «Les grandes entreprises commencent à s'engager en matière environnementale et sociale, soutenues par des banques de plus en plus soucieuses de l'éthique de leurs investissements», remarque Laurent Kelle, du WWF Guyane. Pourtant, la partie est loin d'être gagnée. «Ces dernières années, l'instabilité politique au Brésil a entraîné une reprise de la déforestation, explique Lilian Blanc, spécialiste au Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (Cirad).

Et les lobbies industriels et miniers poussent au déclassement des zones protégées.» Or, selon une étude parue en février 2018 dans la revue *Science Advances*, l'Amazonie tout entière est à un tournant. Depuis 1970, elle a perdu 18 % de sa superficie. Si ce taux passe à 20 ou 25 %, les chercheurs avertissent : l'humidité naturelle deviendra insuffisante pour maintenir un environnement tropical. Et une grande partie du poumon de la planète ne sera plus qu'une vaste savane. ■

Gaétan Lebrun



RENAULT
La vie, avec passion

Renault ZOE

100 % électrique
La meilleure autonomie de sa catégorie*



Credit photo : Arnaud Taquet.

Série Limitée CITY

99 €/mois⁽¹⁾

Hors location de batterie⁽²⁾

Sous condition de reprise + 12 ans

LLD sur 37 mois, 1^{er} loyer de 2 000 €

Après déduction du bonus écologique

(1) Exemple de Location Longue Durée de Renault ZOE City, hors location de batterie sur 37 mois et 22 500 km avec un 1^{er} loyer majoré de 8 000 €, ramené à 2 000 € après déduction du bonus écologique de 6 000 € puis 36 loyers de 99 €. Offre sous condition de reprise d'un véhicule roulant de plus de 12 ans non éligible à la prime de conversion gouvernementale. Restitution du véhicule chez votre concessionnaire en fin de contrat avec paiement des frais de remise en état standard et des kilomètres supplémentaires. Sous réserve d'acceptation par Diac SA - siège social : 14 avenue du Pavé-Neuf 93168 Noisy-le-Grand Cedex - Siren 702 002 221 RCS Bobigny. (2) Location de batterie à 69 €, prorata temporis, le mois de livraison, puis 39 €/mois au lieu de 69 €/mois les 36 mois suivants pour tout contrat souscrit sur la base de 7 500 km/an. Pour tout kilométrage annuel supérieur, voir barème en points de vente. La location de la batterie est assurée par Diac Location - siège social : 14 avenue du Pavé Neuf 93168 Noisy-le-Grand Cedex - Siren 329 892 368 RCS Bobigny. Offres réservées aux particuliers, valables dans le réseau Renault participant pour toute commande d'une Renault ZOE neuve du 01/08/2018 au 30/09/2018. ZOE est désormais disponible également en achat intégral (châssis + batterie), voir conditions en points de vente. Consommation : 133 Wh/km. Émissions CO₂ : 0 à l'usage, hors pièces d'usure. * ZOE, leader en autonomie de batterie, en conditions de conduite réelles, dans la catégorie des citadines électriques en France. Source : JATO, Juillet 2018.



La (très) chère galette des Vénézuéliens

Grillée, frite ou cuite au four, bon marché, l'arepa, une nourrissante galette de maïs, est, en temps normal, *el pan de cada día*, «le pain quotidien» au Venezuela. Et ce depuis bien longtemps : les archéologues datent entre 3 000 et 2 800 ans les traces les plus anciennes de culture du maïs dans cette région du monde. Les peuples précolombiens ont, les premiers, pilé les grains jusqu'à les réduire en une bouillie épaisse, ensuite façonnée en boules mises à cuire sur une sorte de planche en argile, l'aripo.

Jusqu'en 2015, les Vénézuéliens mangeaient environ 750 de ces arepas par personne et par an (soit deux par jour !). Mais ce temps est révolu. Le pays, dont le modèle social et économique est en déroute, traverse une crise catastrophique. En 2018, d'après le FMI, l'hyperinflation atteindra des sommets : 13 800 %. Et les habitants, dont le salaire moyen est de cinq euros par mois, ont désormais du mal à trouver la Harina P.A.N. Cette farine précuite de maïs qui

facilite la préparation de la fameuse galette est distribuée au compte-gouttes par les services de rationnement alimentaire. Fini le temps heureux où, du petit-déjeuner aux heures avancées de la nuit après une soirée arrosée, l'arepa était de toutes les occasions. Soit *viuda* («veuve»), c'est-à-dire nature ou juste badigeonnée d'un soupçon de beurre ou de crème épaisse, soit *tostada* («toastée»), c'est-à-dire coupée en deux et farcie de toutes sortes d'ingrédients, viandes, fromages frais ou grillés, légumes crus, mixés ou cuits. En version *peluda* («poilue»), fourrée avec de la viande rouge effilochée et des fines lamelles de gouda, ou *catira* («blonde»), la même avec du poulet ; *dominó*, avec haricots noirs et fromage immaculé ; ou *rumbera* («fêtard») et sa base de porc rôti... Sans oublier la *reina pepiada*, la «reine bien roulée», débordant de volaille émiettée, mayonnaise et avocat, et baptisée ainsi en l'honneur de Susana Duijm, première, en 1955, d'une longue lignée de Vénézuéliennes à avoir été élues Miss Monde. La recette de ces galettes à la texture moelleuse et à la coque croustillante essaime désormais hors de son territoire d'origine, à Los Angeles, Paris ou Lima, portée par la diaspora vénézuélienne. Un succès au goût amer pour le Venezuela, où, hélas, *el pan de cada día* est en train de devenir un luxe. ■

Carole Saturno

BONNE COMME DU BON PAIN

L'arepa maison est facile à préparer à condition de trouver la bonne farine.

INGRÉDIENTS Pour six galettes : une tasse de farine de maïs précuite (on trouve la Harina P.A.N. en épicerie exotique), 1 à 2 tasses d'eau tiède et une bonne pincée de sel fin.

PRÉPARATION Mélanger l'eau à la farine jusqu'à ce que la pâte soit homogène, ni sèche ni collante. Former des galettes de 8 à 10 cm de diamètre pour 1,5 cm d'épaisseur avec la paume de la main. Saisir les arepas dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'elles prennent une coloration dorée, puis passer dans un four chaud à 180 °C pendant une dizaine de minutes, le temps qu'elles cuisent uniformément. Couper en deux et farcir selon ses envies.



CÔTE D'OR

SINCE 1883



FIN, BEAU
& INFINIMENT
BON



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

LE MOYEN-ORIENT



IMA - Thierry Rambaud

EXPOSITION

UNE MOSAÏQUE GÉANTE, REFLET DU MONDE ARABE

Au sous-sol, 114 pièces de la fresque occupent déjà un pan de mur. Elles constituent la première partie du projet «Un œil ouvert sur le monde arabe», dont le deuxième volet sera dévoilé le 6 octobre et le troisième et dernier, le 17 novembre. Pour ses 30 ans, l'Institut du monde arabe, à Paris, a demandé à 240 artistes, notamment issus du Moyen-Orient, de créer chacun, au long de l'année, une œuvre faisant écho aux 240 moucharabiehs de sa façade sud et exprimant une vision personnelle du monde arabe. Avec une contrainte : s'en tenir à un format de 40 x 40 cm pour réaliser une composition sur le principe du cadavre exquis, c'est-à-dire utilisant comme

point de départ les bords de l'œuvre précédente. En revanche, la technique est libre : peinture, sculpture, photographie, bande dessinée... En se rapprochant des panneaux, on réalise combien les points de vue diffèrent. La Saoudienne Maha Malluh a ainsi procédé à un assemblage de cassettes audio rappelant les interdits stricts de l'islam imposés dans son pays, tandis que la Libanaise Zeina Abirached a dessiné les mains d'une femme aux ongles vernis tenant un café dans lequel on peut lire «Quelle belle tasse et quel bel avenir.» Les reflets d'un monde effervescent. ■

Faustine Prévot



Short, la nouvelle bande dessinée arabe, éd. Actes Sud, 27 €. Exposition «Nouvelle génération» à la Cité de la BD d'Angoulême, jusqu'au 4 novembre. Contact : citebd.org

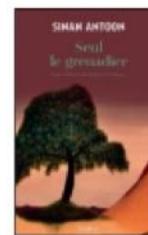
BD

De nouvelles bulles d'air et de liberté

Elles ont fleuri avec les printemps arabes de 2011. Au sein des régimes autoritaires du Moyen-Orient, les bandes dessinées s'épanouissent dans des fanzines et sur les réseaux sociaux. Leurs auteurs sont souvent urbains, formés aux beaux-arts et amateurs du langage de la rue. Short réunit un florilège de récits inédits en France. Beaucoup sont engagés, à l'image de Bouteille de sable, du Syrien Salam Al Hassan, qui met en scène un agent de la police politique. Certains graphismes sont très inventifs, en particulier celui du trio égyptien Dounia Maher, Ganzeer et Ahmad Nady qui, dans Dans l'appartement de Bab el-Louk, mélange dessins, photos, calligraphies et longs textes. Un foisonnement à retrouver aussi à la Cité de la BD d'Angoulême.

ROMAN

Vie et mort à Bagdad

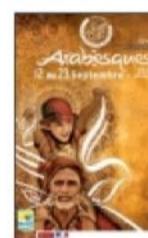


A Bagdad, Jawad doit-il succéder à son père, qui voit dans son métier de thanatopracteur le moyen d'éviter que les coeurs des vivants ne s'endurcissent ? Un roman délicat.

Seul le grenadier, de Sinan Antoon, éd. Actes Sud poche, sortie le 5 septembre, 8,70 €.

FESTIVAL

Rendez-vous créatif



Au sein du plus grand festival d'Europe consacré aux arts du monde

arabe, le Moyen-Orient occupe une place de choix. Du 12 au 23 septembre, dans le cadre enchanteur du domaine d'O, résonnent l'orchestre de l'Opéra du Caire, comme l'electro du DJ jordanien Shadi Khries.

Festival Arabesques, au domaine d'O, Montpellier, du 12 au 23 septembre. Contact : festivalarabesques.fr

DVD

Amazones iraniennes



Depuis le nord-ouest de l'Iran, une jeune fille dont la famille refuse qu'elle devienne actrice, envoie une vidéo mettant en scène son suicide à une célèbre comédienne. La star, très inquiète, se rend sur place en 4x4 avec le cinéaste Jafar Panahi, pour comprendre ce qui est arrivé. Interdit de tournage en Iran, Panahi a réussi à filmer, dans cette région azérie reculée d'où provient sa propre famille, le combat de trois femmes pour leur liberté.

Trois visages, de Jafar Panahi, éd. Memento Films, 19,90 €, sortie le 6 octobre.

Famille

Forfaits parfaits pour les enfants, rentrée parfaite pour les parents.

Pack Open⁽¹⁾
jusqu'à
**4 forfaits
mobile
offerts**
pendant 12 mois

Forfait mobile Mini bloqué à 0 €/mois
pendant 12 mois puis 1,99 €/mois⁽²⁾,
pour les clients Open.
Engagement de 12 mois.



Pack Open = internet / TV / téléphone + forfaits mobile

Kit mains-libres recommandé.

Offres réservées aux particuliers, soumises à conditions en France métropolitaine, valables du 23/08/2018 au 03/10/2018, sous réserve d'éligibilité sur réseaux et équipements compatibles, et valables pour une nouvelle ouverture de ligne mobile. Les packs Open et les forfaits mobile sont avec engagement minimum de 12 mois.

(1) Valable pour une nouvelle souscription à un forfait Mini bloqué pour client déjà Open. (2) Dans la limite de 4 forfaits mobile par offre Open. Le tarif du forfait sera majoré de 5 €/mois en cas de : résiliation de l'offre Open, demande de suppression du rattachement à l'offre Open. Non compatible avec le Programme Changer de Mobile.

orange™

La Cave du voyageur



A Pantelleria (Sicile), Carole Bouquet produit ce vin doux passerillé. Un dessert à lui seul. Sangue d'oro, env. 52 €*

La France n'est pas le seul pays du vin ! Notre sélection d'idées cadeau pour voyager depuis sa table à manger, explorer des vignes lointaines ou partager un verre aux quatre coins du monde. Avec modération et curiosité.

PAR OPHÉLIE NEIMAN (TEXTE)



Plus chic qu'une caisse, ce porte-bouteilles possède des gaines en caoutchouc qui évitent les tintements. Se replie une fois vide. Averli, 35 €



Avec cette minicave, blancs et rouges sont toujours prêts : elle contient deux zones de température distinctes. Climadiff CV41DZX, 600 €.



Du peps plutôt qu'un seau à glace ! Ce rafraîchisseur se garde au congélateur. Le Creuset, 22 €



Emportez vos verres partout ! Existe également des mousses pour bouteilles. vingardevalise.com, 40 € les deux



Bouchon high-tech : température, pression, extracteur d'air, il gère tout. Screwpull, 40 €

À partir du 4 septembre 2018

E.Leclerc 

**LA FOIRE AUX VINS
LA PLUS ATTENDUE
COMMENCE**

sur

www.macave.leclerc*


PAR E.Leclerc 



10,95

AOC** CROZES HERMITAGE
**CAVE DE TAIN "MOUVEMENT
PERPETUEL" 2017**
SANS SULFITES AJOUTÉS
LA BOUTEILLE DE 75CL

FRUIT
LÉGER PRONONCÉ
PERSONNALITÉ
LÉGER PUISSANT

Et à partir du 2 octobre,
découvrez toute la sélection
de la Foire aux Vins E.Leclerc
en magasin.

*Offre Foire aux vins Ma cave
disponible uniquement en ligne.

**Appellation d'Origine Contrôlée.

Offre valable dans la limite des stocks disponibles.

Livraison à domicile ou gratuitement en magasin.

Voir conditions sur www.macave.leclerc



La Cave du Voyageur



En lin naturel et de fabrication française, cette pochette habille le vin en cubi et se transporte comme un sac. *Obag*, 34 €



Ces bouchons en verre existent en différentes tailles pour obturer tous les flacons. Et ils sont personnalisables. *Vinolok*, 8 € les trois



Si fin qu'on l'oublie, ce verre autrichien est le chouchou des dégustateurs. *Zalto Universel*, 32 €



Avec ce sac à dos isotherme, on ne jette rien et on est partout chez soi. 4 couverts et une poche à bouteille. *Nature et Découvertes*, 59,90 €



Un tire-bouchon mini à garder toujours sur soi. *Assemblez, débouchez. Twistick*, 10 €



Ravissante Afrique du Sud. *Warwick Estate, the first lady*, voyager du vin, 17,50 €*



Le Maroc n'a jamais été aussi proche de Crozes-Hermitage. *Ouleb Thaleb, tandem*, 15 €*



Un classique de Margaux, style dandy en cravate. *Marquis de Terme*, env. 40 €*



Le sauvignon de Menetou-Salon sublimé. *Domaine Pellé*, morogues blanc, env. 16 €*



Un vigneron et un cépage légendaires réunis. *Domaine Plageoles*, loin de l'œil, 12 €*



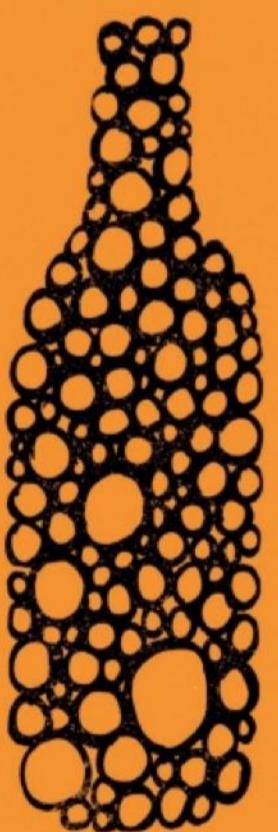
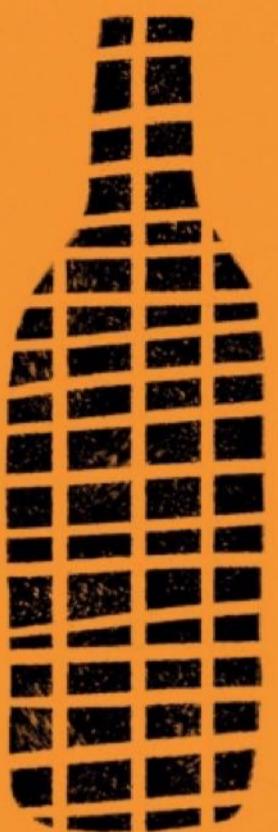
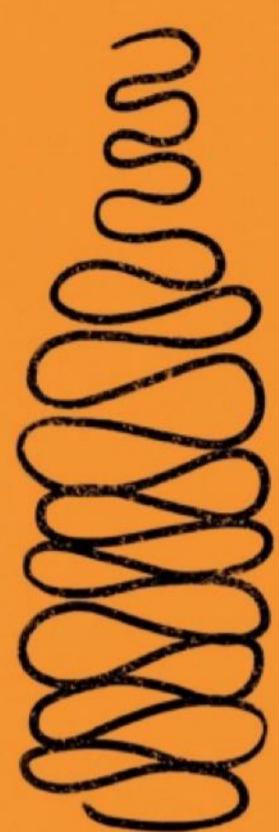
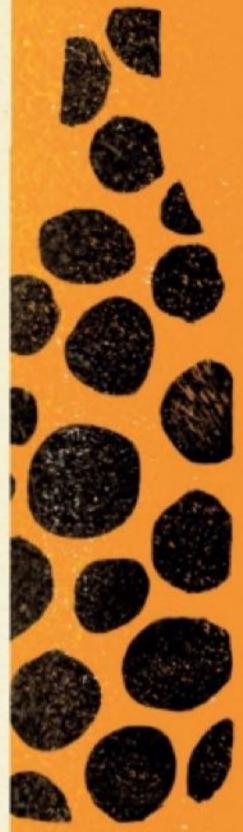
Minéral, ce pur riesling allemand. *Dr. Loosen, blue slate*, vinha.fr, 12 €*



Un Autrichien fringant! *Domaine Pfaffl, Grüner Veltliner*, vinatis.com, 12,99 €*

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BORDEAUX



Il y a tant
à découvrir

Chaque jour, chacun de nos 6800 vignerons œuvre
pour créer des vins avec son propre style.

VINS DE

BORDEAUX

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



La Cave du Voyageur



Pour les maladroits, ce tire-bouchon de poche possède un système de vis sans fin : on tourne toujours dans le même sens. Screwpull, 19,90 €



Terroir pur jus : ce «couteau de sommelier» produit au cœur de Laguiole, possède un manche en corne de vache de l'Aubrac. Forge de Laguiole, 168 €



Le cubi comme un sac à main. Baggy Winecoat, env. 40 €



Le plus léger et épuré des seaux à glaçons. Evident, donc indispensable. Ice Bag, 5 €



Le domaine catalan fait du vin depuis 500 ans et ses bulles sont parmi les plus belles du pays. De La Finca, rasantosiblanco.com, 17,25 €*



Un professeur de Zagreb ressuscite ce rouge dalmate. Gracin, babic, twil.fr, 34 €*



L'illustre vin hongrois. Disznókő, tokaji 5 puttonyos, netvin.com, 29,95 €*



En Arménie, on fait du vin depuis six mille ans. Zorah, karasi, soifdailleurs.com, 30 €*



Le dernier vin de Syrie, vinifié au Liban. Bargylus, www.provino.no.fr, 31,50 €



Un immense blanc du Liban. Château musar, uvinum.fr, 33,50 €*



Un vignoble de Galilée. Yarden, cabernet sauvignon, meswincacher.com, 24,50 €*

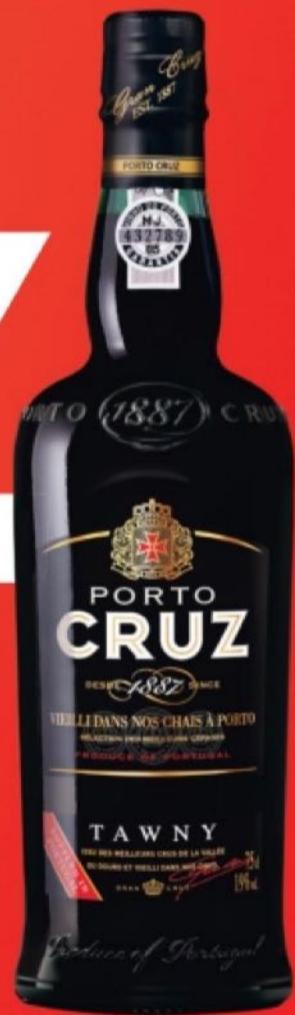


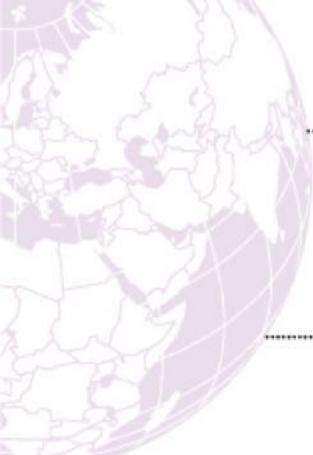
Un cépage du Japon pour un vin délicat. Grace koshu, explorateur devins.com, 32 €*



PORTO CRUZ

PAYS OÙ LE NOIR EST COULEUR





La Cave du Voyageur



Isotherme, il garde une poche de cinq litres de vin au frais pendant cinq heures. Et vous évitez l'infarmerie des gobelets en plastique. *CubiCool*, 50 €



Plus efficace que la cuillère en argent, ce bouchon prend soin des bulles de cava ou de champagne... *Gard'bulles*, 9,50 €



Des courbes de rêve, du cristal au quotidien. *Spiegelau Authentis*, environ 35 € les quatre verres



Cette housse sert pour le transport et pour conserver la fraîcheur. Il n'y a plus qu'à déboucher... ou à offrir avec une bonne bouteille. *Le Creuset*, 35 €



Le couteau préféré du baroudeur est doté d'une longue mèche au sein de son manche en hêtre. A utiliser avant ou après avoir découpé le saucisson. *Opinel* n° 10, 22 €



Grande syrah australienne. *Penfolds, bin 128 coonawarra shiraz, millesima.fr*, 32,50 €*



Fruité, de Nouvelle-Zélande, *Cloudy Bay, sauvignon blanc, lavinia.fr*, 25,40 €*



La Nouvelle-Zélande, l'autre pays du pinot noir. *Felton Road, bannockburn, 45 €**



L'Argentine, une nuit. *Finca el Origen, malbec, lerepairede bacchus.com*, 13,50 €*



Le Chili dans le Tour de France *Cono Sur, bicicleta carmenere, provino.fr*, 8,50 €*



Le domaine bourguignon excelle en Oregon. *Drouhin, laurène, pinot noir, env. 55 €**



Au Canada, le vin de glace est roi. *Inniskillin, ice wine, vinsdumonde.com*, 115 €*

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LE PINOT NOIR *de Bourgogne*

LE COUVENT DES VISITANDINES
À BEAUNE, DEPUIS 1796



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

DÉCOUVERTE



Payés au poids, les cueilleurs (ici, dans le Sichuan) font preuve d'expérience et de doigté : selon le thé que l'on souhaite produire, on ne choisit pas les mêmes feuilles.



CHINE AUX SOURCES DU THÉ



C'est la boisson la plus consommée au monde, après l'eau. De la culture des théiers jusqu'à l'art de la dégustation, tout a été inventé par les Chinois. Et aujourd'hui, dans ses régions natales du Yunnan et du Sichuan, le *cha* vit un nouvel âge d'or.

PAR NADÈGE MONSCHAU (TEXTE)
ET TUUL ET BRUNO MORANDI (PHOTOS)







**Une voie
sacrée mène
aux sept
premiers théiers
domestiqués
de l'histoire**



Nadège Monschau

Avec sa succession d'arches et de bas-reliefs gravés de symboles auspiciux et d'animaux légendaires comme le phénix ou le dragon, Mengding Shan, dans le Sichuan, est, plus qu'une montagne, un sanctuaire. C'est près de sa cime qu'en 53 avant notre ère, un certain Wu Lizhen planta – une première mondiale – sept *Camellia*. Ces arbustes (ci-dessus) devinrent par la suite un jardin impérial, d'où l'on tirait le «thé des immortels».

**Les récoltes
du printemps
sont les plus
prestigieuses.
Sur les marchés,
c'est la cohue**



Les feuilles fraîches n'attendent pas ! Surtout lorsqu'il s'agit des premiers bourgeons de l'année, si prisés des connaisseurs. Pour que leur cueillette soit traitée par les ouvriers du thé avant qu'elle ne dépérisse – soit, au plus tard, dans les vingt heures –, les paysans (ci-contre, ceux du mont Emei, au Sichuan) se précipitent avec leurs hottes dans les usines ou les marchés, où les prix sont âprement négociés.





Comme par enchantement, le soleil a transpercé la ouate qui emmitoufle Mengding Shan, les «Sommets brumeux» du Sichuan, dans le sud-ouest de la Chine. En ce jour de mars, un tapis rouge a été déroulé en haut de la montagne. Là, neuf bonzes en robe safran et toge écarlate psalmodient devant de petits autels installés près de la cime, à 1 456 mètres d'altitude. Prosternations. Incantations. Vapeurs entêtantes de l'encens. Rythme lacinant des prières et des percussions, l'hypnotique «boum boum» des *mù yú* – des caisses rondes en bois à motifs de poissons –, tambourins et cymbales. Avec solennité, les moines se mettent soudain en file indienne pour franchir, à deux mètres de là, la porte ronde d'une enceinte en pierre vermoulue. Tout en continuant leur litanie, ils aspergent plusieurs fois d'eau bénite sept arbustes maigrichons : les sept premiers plants de théiers cultivés de l'histoire de l'humanité.

C'est un ermite taoïste dénommé Wu Lizhen qui les a plantés ici, en 53 avant notre ère, comme le rapportent d'antiques stèles gravées. Paraît-il que, depuis deux millénaires, ces arbres n'ont jamais ni grandi ni flétri. Ce qui est sûr, c'est que leurs feuilles sont sacrées et que leurs récoltes ont longtemps été réservées à la famille impériale. Et surtout que les habitants du Sichuan n'appellent plus forcément Wu Lizhen par son nom. Pour eux, il est tout simplement «l'ancêtre du thé», la boisson la plus consommée au monde, après l'eau. Sans la Chine, ce nectar n'existerait sans doute pas. Tout a commencé il y a près de 5 000 ans dans les confins méridionaux et occidentaux du pays, notamment dans l'actuelle province du Yunnan, où le *Camellia sinensis* pousse à l'état sauvage. D'après la légende, en 2737 av. JC, l'empereur Shen Nong se prélassait sous un arbre majestueux quand une feuille portée par le vent tourbillonna jusque dans son bol d'eau chaude, qui se para alors d'une teinte et d'un arôme inconnus. Une gorgée a suffi. Le *cha* («thé» en mandarin) était né. Traitement des récoltes pour en extraire différentes variétés et saveurs, domestication des théiers, ustensiles permettant de préparer l'infusion ou encore art

de la dégustation, au fil des siècles, les Chinois ont tout inventé. Le thé est leur trésor. Aujourd'hui, ils en sont le premier producteur mondial (2 650 000 tonnes en 2017, soit deux fois plus que l'Inde, deuxième au classement). Et la surface cultivée ne cesse d'augmenter – elle a été multipliée par deux depuis 2005. Les prix aussi ont bondi. Les connaisseurs du monde entier sont prêts à payer cher leurs grands crus. C'est surtout dans le Yunnan et le Sichuan, berceaux de la théiculture, que le *cha* vit ce nouvel âge d'or.

Les prix ont bondi, les connaisseurs sont prêts à payer cher un grand cru



Beaucoup de thés noirs, dont les fameux *pu'er*, sont vendus compressés sous forme de briques, de galettes ou d'énormes boules, les «melons d'or» : ces derniers, rares aujourd'hui, étaient jadis destinés à la cour impériale.

Des écharpes de brume étreignent à nouveau Mengding Shan, comme pour camoufler les précieux jardins de thé, qui dessinent d'immenses vagues couleur de jade sur les flancs de la montagne. Un peu partout dans cette marée verte, chapeau sur la tête et hotte sur le dos, des cueilleurs s'activent. Effervescence dans un paysage d'estampe. Un dicton affirme que «tout ce qui pousse en Chine pousse au Sichuan». Pour les *Camellia*, le climat ici est si

propice (nébulosité, rareté des gelées...) qu'ils bourgeonnent presque toute l'année, de février-mars à octobre-novembre. En ce printemps 2018, pour les cultivateurs, indépendants ou organisés en coopératives, la date fatidique du 5 avril approche : les récoltes effectuées avant *qingming*, la fête de la «pure clarté», jour durant lequel les Chinois honorent leurs défunts en nettoyant les tombes, sont les plus prestigieuses. Elles permettent aux paysans, rémunérés par les usines au kilo ramassé, de gagner chacun au moins une cinquantaine d'euros par jour, environ le double du salaire moyen à Chengdu, la capitale de la région. Alors, en cette saison, la cadence ne faiblit pas. Dans les champs, comme dans les fabriques. Les artisans du thé •••



Avec sa fine barbiche et son épais chignon, la statue de Wu Lizhen trône sur cette maquette. Dans le Sichuan, on surnomme ce moine «l'ancêtre du thé» : c'est lui qui le premier domestiqua le théier, il y a deux millénaires.

REPÈRES

5 000 ANS POUR CONQUÉRIR LE MONDE

2737 av. JC D'après la légende, l'empereur Shen Nong découvre le thé alors qu'il se repose sous un arbre et qu'une feuille portée par le vent tourbillonne jusque dans son bol d'eau chaude. Mais pour les historiens, c'est dans le sud-ouest de ce qui ne s'appelle pas encore la Chine, là où pousse le *Camellia sinensis* à l'état sauvage, que l'on consomme du cha pour la première fois.

53 av. JC Un moine, Wu Lizhen, plante et cultive les sept premiers théiers de l'histoire à Mending Shan, au Sichuan. Ce n'est que trois siècles plus tard que le thé se répand comme boisson.

A partir du VII^e siècle Sous la dynastie des Tang, le thé devient le breuvage favori des aristocrates et des lettrés, mais aussi des bonzes, qui s'en servent comme stimulant lors des méditations. Grâce à un réseau de sentiers muletiers, la *chamagudao* («route du thé et des chevaux»), il se propage depuis les actuelles régions du Yunnan et du Sichuan vers l'est et le nord du pays, mais aussi vers le Tibet, le Népal, la Birmanie...

780 Un certain Lu Yu détaille les principales étapes de la culture, de la fabrication, de la préparation et de la dégustation du thé dans un traité intitulé *Cha Jing*, «Le Classique du thé». Cet ouvrage fait encore référence aujourd'hui.

805 Des moines japonais reviennent de Chine avec des graines de théiers. Cependant, il faudra attendre plusieurs siècles pour que la culture du thé prenne son essor dans l'archipel et que la cérémonie (*chanoyu*) soit codifiée.

A partir du XIV^e siècle Sous les Ming, le thé se démocratise dans l'empire du Milieu. Des artisans talentueux conçoivent les accessoires nécessaires à sa préparation, services en terre ou en porcelaine, bouilloires... Et le *Camellia sinensis* est planté dans toutes les régions propices à sa culture – soit dix-neuf provinces aujourd'hui.

XVII^e siècle L'Europe, grâce aux navires de la compagnie des Indes hollandaises, et la Russie, grâce au cadeau d'un ambassadeur, découvrent le thé. Mais la Chine, seul pays exportateur, impose des prix prohibitifs à ses nouveaux clients occidentaux, Grande-Bretagne en tête.

XIX^e siècle Pour déstabiliser la Chine, toujours en situation de monopole, les Anglais introduisent illégalement de l'opium sur son territoire (ce qui est à l'origine de deux guerres) et envoient des espions percer les secrets du thé, comme le botaniste écossais Robert Fortune qui, en 1848, dérobe 20 000 pieds et des graines. L'Angleterre développe des plantations dans ses colonies, notamment en Inde et à Ceylan, la Hollande fait de même en Indonésie... A la fin du siècle, le thé chinois, fabriqué artisanalement, ne peut plus rivaliser avec les techniques industrielles des Occidentaux. La production s'effondre. Des collines entières se retrouvent en friche.

2005 La Chine reconquiert la place de premier producteur mondial, perdue 125 ans auparavant au profit de l'Inde. Aujourd'hui, la moitié des surfaces cultivées dans le monde sont chinoises.

UN BREUVAGE À SIX NUANCES

Au fil des siècles, les Chinois ont inventé et perfectionné une infinie variété de techniques leur permettant de maîtriser le brunissement (autrement dit l'oxydation) qui s'opère naturellement dans les feuilles de *Camellia sinensis* une fois qu'elles ont été cueillies. Les mutations chimiques provoquées sont déterminantes pour l'aspect, la saveur et la conservation du thé, mais aussi pour la coloration du breuvage : c'est à partir de ce dernier critère que la myriade de thés chinois ont été regroupés en six familles.

1 VERT / LÜCHA

C'est la plus ancienne des six familles. Et la plus répandue : elle représente les trois quarts de la production chinoise. Mais les procédés de fabrication (grillé au wok, passé à la vapeur...) et les formes (en aiguilles, en spirales, en flocons...) du *lücha* sont infinies. Seule constante : l'oxydation est toujours stoppée aussitôt après la récolte.

绿茶

2 JAUNE / HUANGCHA

Complexé à réaliser, le *huangcha* est extrêmement rare, donc très cher. C'est un thé vert, mais qui subit un traitement supplémentaire, appelé *mendui* : les feuilles, roulées le plus souvent en aiguilles, sont enveloppées dans une toile humide pendant environ une journée, et prennent ainsi une teinte dorée. Leur bouquet est en général très fruité.

黃茶

3 BLANC / BAICHA

Le plus naturel de tous les thés : le produit de la cueillette est simplement séché à l'air libre, au soleil, sur des nattes en bambou, et s'oxyde ainsi très légèrement (entre 20 et 30 %). Les connaisseurs distinguent les grands crus constitués de bourgeons de ceux composés de feuilles. Mais la liqueur obtenue est toujours d'une transparence de cristal.

白茶

4 BLEU-VERT / QINGCHA

Dans cette famille, le degré d'oxydation varie beaucoup (entre 20 et 70 %), et les notes sont parfois florales, parfois fruitées. Jadis, seuls les crus oxydés à plus de 60 % étaient appelés *wulong*, mais ce terme a tendance à s'appliquer désormais à tous les bleu-vert. Et, comme pour les vins, le terroir joue grandement sur la qualité d'un *qingcha/wulong*.

青茶

5 ROUGE / HONGCHA

C'est la famille de thé la plus consommée au monde (mais pas en Chine, où on lui préfère le vert). Les Occidentaux l'ont appelé «noir» car, une fois les étapes de fabrication achevées (flétrissage, roulage...), les feuilles sont presque totalement oxydées (à 80, voire à 90 %), et donc très sombres. Pourtant, dans la tasse, c'est bien la couleur rouge qui domine.

红茶

6 NOIR / HEICHA

Oxydées à 90 %, les feuilles ont aussi été mises à fermenter dans des conditions particulières d'humidité et de température. Elles sont vendues en vrac ou, le plus souvent, compressées sous forme de nids, briques ou galettes, comme les fameux pu'er du Yunnan... Un *heicha* se bonifie avec l'âge, et peut donc se conserver durant des décennies.

黑茶



Au marché de Mingshan (Sichuan), ce grossiste examine, tel un bon vin,

••• savent bien qu'ils écouleront toute leur marchandise – et à des tarifs trois fois supérieurs à ceux pratiqués il y a une douzaine d'années.

Dès l'aube, Jian Guang Yong, 40 ans, s'affaire dans le vacarme d'un hangar du hameau de Jinhua, au milieu des plantations de Mengding Shan. «On doit toujours traiter les feuilles fraîches dans les heures qui suivent la cueillette, sinon le goût se perd, explique-t-il. Pour ne pas gaspiller de temps en transport, les ateliers sont toujours situés non loin des jardins.» Il exhibe fièrement les machines dans lesquelles il a investi, séchoir, batteuse... «Dans ma famille, je fais partie de la quatrième génération d'artisans du *cha*, mais je suis le premier à utiliser ces outils modernes, dit-il. Même si, pour faire des produits d'excellence, certains gestes doivent toujours être réalisés à la main.» En ce moment, Jian Guang Yong confectionne deux des crus les plus fameux de la montagne sacrée, qu'il pourra vendre au minimum 120 euros le kilo : le *ganlu* («douce rosée»), un vert à l'aspect frisé [sur les différentes familles de thé, voir encadré], et le *huangya* («bourgeon jaune»), un jaune très rare, qui, du VII^e au XX^e siècle, était prélevé comme tribut pour l'empereur. «Bien sûr, tout le monde ne peut pas



un verre de zhuyeqing, qui devra, comme tous les thés verts, être consommé dans l'année.

s'offrir ces thés, admet l'artisan. Mais la somme se justifie : pour fabriquer un kilo de *ganlu*, il faut 140 000 bourgeons et une dizaine d'étapes différentes, qui nécessitent, en tout, une quarantaine d'heures de travail – contre une seule journée pour un vert ordinaire.» Et pour le *huangya* ? «Trente-deux procédés complexes, soit une semaine de labeur sur des pousses très tendres ! Et si une seule étape est ratée, le thé sera gâché, il ne sera ni assez parfumé ni assez transparent.» *Jian Guang Yong* attrape alors une pincée de «douce rosée», la jette dans un grand verre translucide chauffé au préalable. Puis hume les volutes qui se dégagent, avant d'arroser les feuilles d'eau frémissante. Une gorgée plus tard, mine satisfaite du producteur : «Il faut sentir l'amertume d'abord pour mieux apprécier la douceur ensuite. C'est notre philosophie.»

Quatre heures du matin au marché au gros de Mingshan, un bourg étalé au pied des Sommets brumeux. Sous une halle semi-couverte, des dizaines de fabricants de thé ont déjà posé leurs cartons de trente kilos à même le sol et somnolent en attendant le client. Ce jour-là, la plupart proposent du *zhuyeqing*, littéralement «vert de la feuille de bambou». Pour le néophyte, la différence

d'un lot à l'autre est indiscernable : les feuilles de thé, aplatis et effilées, ont toutes la teinte du réséda et l'allure de haricots nains. Les grossistes, eux, savent. Un seul coup d'œil et les diagnostics fusent : couleur terne, bourgeons trop grands ou pas assez épais... Carton suivant. Un acheteur originaire de Chengdu s'attarde. Tâte la marchandise. Renifle une poignée. Puis croque dedans. Un geste qui paraît surprenant, et pourtant : au départ, les feuilles de théier n'étaient pas utilisées séchées et infusées, mais mastiquées fraîches pour leurs supposées vertus médicinales ; ensuite, les Chinois les mangèrent longtemps en soupe, mélangées à des oignons, légumes, écorces d'orange, épices... Ce n'est que vers le III^e siècle que le thé a commencé à se répandre comme boisson. Dans la pénombre du marché de Mingshan, l'examen continue. A l'aide d'un verre cette fois. Quelques-unes des feuilles que le grossiste de Chengdu convoite stagnent d'abord au fond du godet. Puis, avec grâce, remontent vers la surface. L'élixir est cristallin, charnu, et exhale une délicate fragrance herbacée. L'affaire est quasi conclue. Pour arrondir sa recette, le vendeur vante avec fougue «l'altitude» de son produit. Plus un *Camellia* pousse haut, plus ses récoltes sont nobles – ce qui double, voire triple, la facture. Altitude, couleur, nez... Mais aussi terroir, cultivar (l'équivalent du cépage) ou millé-

Couleur, terroir, millésime... les spécialistes parlent comme des œnologues

sime : la parenté avec le jargon de l'œnologie est frappante. En amateurs éclairés, les Chinois font le distinguo entre le «thé pour la soif», bu au quotidien – ils en consomment en moyenne 1,5 kilogramme de feuilles par personne et par an, soit huit fois plus que les Français –, et les bons produits, qu'ils sirotent avec délectation.

Les Chinois, plutôt rares, qui ont déjà goûté des thés étrangers – leur pays n'en a importé «que» 29 000 tonnes en 2017 – avouent un peu gênés ne pas en être adeptes. Les mélanges de fruits et les saveurs artificielles ? L'adjonction de sucre ou de lait ? Des hérésies ! Les feuilles de *cha* se suffisent à elles-mêmes, et se dégustent forcément nature. «Comme les grands vins, les thés chinois ne sont pas monotones, ils évoluent en bouche, révèlent, au fur et à mesure, des notes inattendues et •••



**Les ateliers
des campagnes
reculées cultivent
patience, précision
et antiques secrets
de fabrication...**

Séchage sur des nattes au soleil ou sur des claires dans une soufflerie (en h. à g.), torréfaction au wok ou étuvage dans une marmite chauffée au feu de bois (à d.), passage à la vapeur, pétrissage à la main, fermentation dans une chambre humide... En fonction du thé que l'on veut façonner, les feuilles de *Camellia* subissent plus ou moins de manipulations (de 5 à plus de 30) afin d'en extraire les succs. Pour certains crus, comme le pu'er du Yunnan, il faut aussi trier (au m. à g.) et assembler des récoltes différentes dans des proportions très précises, puis compresser ce savant mélange sous une pierre de 30 kilos (en b. à g.). Dans la plupart des fabriques, où les recettes se transmettent de père en fils, la mécanisation reste volontairement limitée, les techniques ancestrales garantissant l'obtention de meilleurs produits.



••• offrent toujours un arrière-goût», insiste Cai Quan Lin. Avec sa veste en cuir, cet homme d'une cinquantaine d'années ne correspond en rien au cliché du vénérable sage oriental. Pourtant, c'est l'un des plus estimés maîtres de thé du Yunnan. Expert certifié par l'Etat, il est aussi habilité à noter les productions lors de dégustations à l'aveugle. Depuis les années 1980, les autorités se sont attelées au recensement des *cha* des dix-neuf provinces productrices. Un casse-tête chinois : «On dit souvent que notre pays est celui des 10 000 thés, mais, en vérité, il est impossible de les dénombrer, concède Cai Quan Lin. Moi qui goûte de nouvelles variétés chaque jour, je ne les connaîtrai jamais toutes, même si je deviens centenaire...»

Alors comment un étranger le pourrait-il ? D'autant que la Chine n'exporte qu'une infime partie de sa monumentale production (13 % en 2017), et réserve ses meilleurs *cha* au marché intérieur. Même si, depuis une trentaine d'années, quelques grands crus commencent à franchir nos frontières. Notamment le plus célèbre noir du Yunnan, l'un des seuls thés capables, à l'instar du vin, de se bonifier avec le temps : le *pu'er*. Passage à la désinfection et port de charlotte obligatoires. Photos interdites. On pénètre dans la Menghai Tea Factory comme dans un laboratoire ultrasecret. Fondée en 1940 dans la ville de Menghai, dans l'extrême sud du Yunnan, cette usine est classée patrimoine intangible de la Chine. Sous le logo Dayi, elle confectionne des galettes de *pu'er* de 357 grammes (poids défini par une ancienne unité de mesure) que les puristes s'arrachent. Certaines d'entre elles, très anciennes, valent le prix d'un appartement (125 000 euros) !

Pas de quoi décourager les richissimes collectionneurs de thé chinois, hongkongais ou taïwanais...

Le *pu'er*, c'est une formule d'alchimiste. D'abord traitées à la manière d'un thé vert (séchées, torréfiées au wok...), des feuilles d'origine et de qualité différentes sont mélangées pour garantir une certaine complexité en bouche, puis étuvées à la vapeur avant d'être pressées sous une meule mécanique ou manuelle, qui leur donne souvent la forme d'une galette, parfois d'une brique ou d'un bol... Alors le thé peut se mettre à fermenter naturellement. Très lentement. Les Chinois aiment à dire que le *pu'er* est comme la vie, poli par le temps. Un peu âpre et amer au début, il s'adoucit et gagne en parfums avec les années. «Ce thé unique au

monde tire son origine de la *chamagudao*, la "route du thé et des chevaux"», raconte maître Cai Quan Lin. Du VII^e siècle à la fin de la Seconde Guerre mondiale, des milliers de caravanes partaient chaque année du Sichuan et du Yunnan. Elles empruntaient un entrelacs de sentiers muletiers pour acheminer du thé jusqu'à la cour de Pékin, mais aussi au-delà des frontières, au Tibet, au Népal, au Laos, en Birmanie ou au Vietnam, où il était troqué contre des destriers, des peaux, des plantes médicinales... Compressé dans des paquetages en bambou pour faciliter son transport, malmené par les intempéries au cours d'un voyage de plusieurs mois, le *cha* arrivait à destination métamorphosé. Autrement dit, moisi à souhait.

«Plus vieux, plus précieux» : on s'arrache le *cha* noir issu d'arbres pluricentenaires



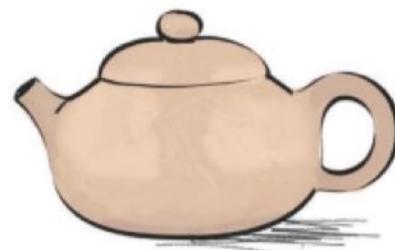
Dans les usines et les boutiques (ici au Yunnan), les vendeurs préparent toujours le thé à leurs clients selon les préceptes du *gongfucha* : les arômes sont ainsi mieux mis en valeur.

«Un *pu'er* peut se consommer jeune, mais le processus de maturation naturelle qui lui donne sa richesse aromatique prend des années, voire des décennies, explique Zeng Xingsheng, le directeur de la Menghai Tea Factory. Pour combler les impatients, on a donc mis au point, en 1973, une technique de fermentation accélérée, le *wodui*.» La théorie est simple ; la pratique, difficile : il s'agit de faire macérer les feuilles dans une chambre chaude et humide, mais sans les laisser pourrir. Un *pu'er shu*, «cuit», c'est-à-dire vieilli artificiellement, est plus long à fabriquer qu'un *sheng*, «cru». Quatre mois au lieu d'un seul. Mais il peut se rapprocher en saveurs d'un thé de 40 ans d'âge.

«Plus vieux, plus précieux», telle est la loi du *pu'er*. Cela vaut aussi... pour les feuilles fraîches. Certaines entreprises, comme Yulin, créée en 2013 dans le *xian* («comté») de Menghai, se sont en effet spécialisées dans la production de *cha* noirs à partir d'arbres pluricentenaires. Dans le Yunnan, 5 % des théiers sont encore sauvages, et dressent haut leurs branches dans les cieux montagneux, à l'ombre des camphriers et des châtaigniers. La récolte présente le charme d'une promenade en forêt. Mais aussi les risques d'un numéro •••

LE GONGFUCHA, UN RITUEL DU GOÛT

Apparu sous la dynastie des Song (960-1279), le gongfucha signifie littéralement «art de prendre le temps pour le thé». Il faut des années de pratique pour maîtriser les subtilités de cette cérémonie, qui permet d'obtenir les arômes les plus délicats, particulièrement pour les thés rouges, bleu-vert ou noirs. En voici les règles d'or.



1

BIEN CHOISIR SES USTENSILES

Il est plus aisés de contrôler une infusion d'un volume peu important. Sont donc privilégiées petites théières (moins de 0,20 l) et tasses minuscules. Matière et forme influent aussi considérablement

sur la saveur et la couleur du breuvage : les Chinois font de préférence tremper leur thé dans un gaiwan (sorte de «bol à couvercle» posé sur une soucoupe) ou dans une théière plutôt ronde, en

porcelaine ou – le must – en terre violette de Yixing. Sauf pour les thés verts ou jaunes, qu'ils préparent souvent dans un verre translucide fin et haut, pour pouvoir admirer la danse des feuilles.



2

LAVER PUIS «RÉVEILLER» LE THÉ

La qualité de l'eau est essentielle : il faut qu'elle soit la moins minérale possible. Eboillanter d'abord tous les ustensiles et les égoutter. Remplir la théière avec trois à

cinq grammes de thé (jusqu'à mi-hauteur) et verser de l'eau frémissante, mais gare à bien viser les bords du récipient, et non à arroser directement les feuilles, qui risqueraient

de s'acidifier. Jeter tout de suite le liquide, et renouveler l'opération. Ces deux rinçages très rapides permettent de nettoyer le thé et préparent la libération des parfums.



3

MULTIPLIER LES INFUSIONS ÉCLAIR

Chauder l'eau jusqu'à obtention de la température idéale : de 75 à 85°C pour un thé blanc ou vert, 80°C pour un jaune, de 85 à 95°C pour un bleu-vert ou un rouge, et de 95 à 100°C pour un noir de type pu'er. Respecter

un temps d'infusion très court (de 30 secondes à 2 minutes au maximum) pour éviter que le breuvage gagne en amertume. Répartir dans les tasses, sans les remplir à ras-bord : un bol doit contenir «70 % de thé

et 30 % de sentiments». Puis recommencer : selon leur qualité, les mêmes feuilles pourront être infusées de 5 à 10 fois. Et le goût évoluera au fur et à mesure.





Murs décatis et mobilier branlant ne rebutent en rien les habitués de cette maison de thé installée depuis un siècle dans un vieux pavillon de la banlieue de Chengdu. De l'aube à la nuit, les bouilloires crépitent sous l'œil de Mao (ci-dessus), qui voulait pourtant éradiquer ces institutions jugées décadentes. Mais, dans leur fief du Sichuan, les chaguan sont comme un second foyer (à dr., une jeune mariée fait retoucher son maquillage avant de prendre la pose).



Les rares maisons de thé qui ont résisté à la Révolution culturelle ont conservé une clientèle populaire



Le thé s'est propagé dans le monde à partir du Yunnan et du Sichuan. Aujourd'hui, ces deux provinces figurent toujours parmi les plus remarquables de Chine, en termes de surface cultivée et de quantité produite, mais aussi de qualité des crus.

••• d'acrobate : pour atteindre les derniers rameaux et prélever leur manne émeraude, il faut tenir en équilibre à plus de dix ou quinze mètres du sol. Dans ces sous-bois moussus, on est bien loin des champs sculptés en terrasses et des buissons taillés à hauteur de hanches pour faciliter le labeur des cueilleurs. «Rien ne vaut le goût des feuilles anciennes qui ont bourgeonné le plus naturellement du monde», affirme Tian Bin, l'un des responsables de Yulin. Ces vénérables *Camellia* du Yunnan sont, en général, des solitaires. Mais, par endroits, leur concentration est exceptionnelle. Comme à Laobanzhang, village perdu à 1800 mètres d'altitude, tout au bout d'une piste cahoteuse, à une soixantaine de kilomètres au sud de Menghai. Quelque 120 familles ont longtemps vécu chicement ici, grâce à un peu d'élevage et de maraîchage, et, bien sûr, la vente des feuilles des théiers qui poussent sur leurs lopins. Jusqu'en 2014.

Derrière une palissade, trois vénérables théiers surnommés la princesse, la reine et le roi

Cette année-là, des experts ont attesté que leurs arbres étaient plusieurs fois centenaires. Les villageois sont aussitôt devenus millionnaires (en yuan) : en 2017, le revenu moyen déclaré par foyer était de 1,5 million de yuans annuels (190 000 euros). Adieu maisons de bois et de chaume : le bourg est méconnaissable. Les paysans se sont aussi offerts des résidences secondaires et des grosses voitures, ainsi que les services de gardiens en treillis, qui veillent jour et nuit sur leur or vert. Laobanzhang est désormais si célèbre en Chine que les passionnés de thé y viennent en pèlerinage. Ils franchissent l'imposant portique noir construit à l'entrée, tel un arc de triomphe. Passent devant le guichet de la Bank of China, qui a vite ouvert une agence sur place. Puis vont admirer les arbres les plus anciens. Notamment un trio d'ancêtres protégés par une palissade, et surnommés la princesse, la reine et le roi. Ce dernier, le plus vieux d'entre tous, a dépassé l'âge canonique de 800 ans. Pour acheter un kilo de ses feuilles fraîches, il faut réserver un an à l'avance et débourser 80 000 euros ! Les touristes, eux, devront se contenter d'un selfie devant le monarque...

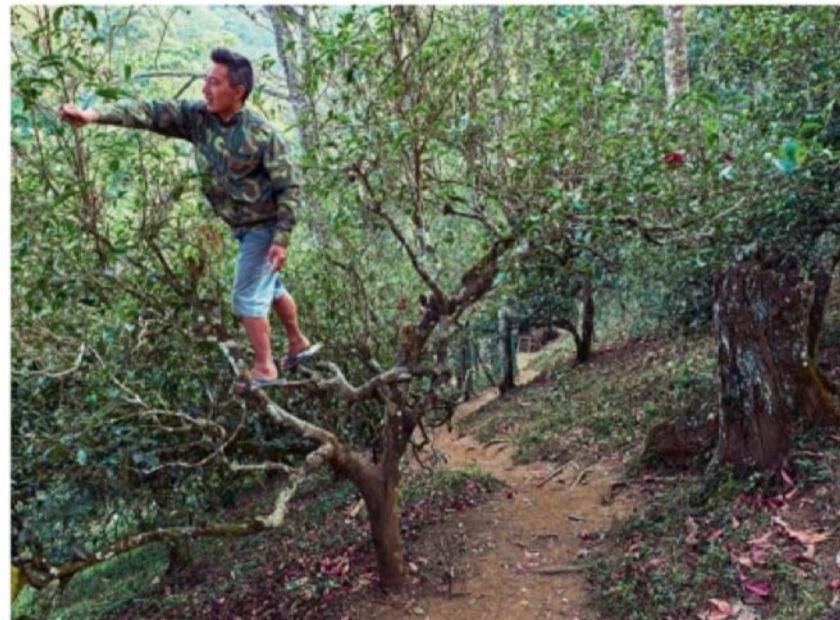
Quelques grammes de pu'er, des tasses et une théière ont été disposés sur un plateau ajouré, et la bouilloire entonne déjà sa mélodie. Tout est prêt. Dans l'arrière-salle de sa boutique de thés de Kunming, la «cité à l'éternel printemps» et capitale du Yunnan, He Li a convié trois amies à s'adonner à leur loisir favori : le *gongfucha*, l'«art de prendre le temps pour le thé» [voir notre encadré]. Une des femmes, le visage grave, prépare l'infusion dans un jeu de mains aérien, la deuxième adopte une posture de méditation et la troisième pince les cordes

d'un *guqin* (un cousin de la cithare). He Li, elle, droite comme un «I» dans sa tunique fleurie, récite une ode au *cha*. Le temps suspend son vol. L'officiante, toujours aussi solennelle, respecte les préceptes millénaires du *gongfucha* à la lettre, et il faut bien cinq minutes avant que le nectar ne coule, comme disent les quatre femmes, «telle une caresse au fond de la gorge».

«Notre cérémonie du thé est avant tout pratique, elle vise à obtenir le meilleur breuvage possible, analyse Wang Zhan, un maître de thé sichuanais qui possède une collection de 500 théières, dont des modèles anciens valant plus de 10 000 euros. Les Japonais s'en sont inspirés pour créer leur propre cérémonie, le célèbre *chanoyu*, mais l'ont transformée en un rite spirituel, régi par des codes sociaux très rigides.»

Depuis une décennie, les écoles d'initiation à l'art raffiné du thé fleurissent un peu partout en Chine. Kunming en compte à elle seule une dizaine, dont celle de Hongyi, qui reçoit chaque année un millier d'élèves en stage d'une semaine (de 600 à 900 euros). Dans les années 1960 et 1970 pourtant, le *gongfucha* a bien failli disparaître, victime de la Révolution culturelle et de sa chasse aux «quatre vieilleries» (vieilles habitudes, vieilles coutumes, vieilles idées et vieille culture). «Bien sûr, on buvait toujours du thé, mais on n'avait pas le droit de pratiquer tout ce cérémoniel autour», se souvient He Li, qui n'était alors qu'une enfant. Puis de glisser dans un clin d'œil malicieux : «C'était considéré comme "bourgeois".»

«Bourgeois» ? Ce verdict avait aussi condamné les maisons de thé, les *chaguan*. Apparus sous la



Cette forêt à l'est de Menghai (Yunnan) abrite des théiers vieux de deux siècles et jamais taillés. Pour récolter leurs feuilles, qui valent une fortune, les cueilleurs doivent jouer les équilibristes.



RETROUVEZ D'AUTRES IMAGES
SUR bit.ly/geo-photos-sichuan

L'art raffiné du thé n'est plus jugé bourgeois. Les écoles d'initiation fleurissent

dynastie des Tang (618-907), ces établissements étaient d'autant plus suspects sous Mao qu'ils offraient un cadre idéal pour les rencontres et les débats. En dix ans, presque tous ont été fermés. Sauf dans le Sichuan. Après tout, Chengdu n'était-elle pas la «capitale des maisons de thé» ? Avant la Seconde Guerre mondiale, il y en avait 600, quasiment autant que de rues. Aujourd'hui, la cité est tentaculaire, avec seize millions d'habitants. Et compte 50 000 *chaguan*. Des très chics, où l'on vient parler

affaires dans des salons privés. Et des plus populaires, où résonne le claquement des tuiles de mah-jong sur les tables en bambou.

Loin de la Chine frénétique, les *chaguan* sont un éloge de la lenteur. Depuis un siècle, les pergolas aux toits de tuile et aux lampions rouges de la maison de thé Heming se reflètent dans les eaux d'un petit lac, au cœur du Parc du peuple, dans l'ouest de Chengdu. Certains clients restent des heures à se prélasser en sirotant un bol de thé aux pétales de jasmin, qu'ils «rechargent» à l'aide d'énormes thermos d'eau chaude laissées à leur disposition. Leur rêverie est parfois interrompue par un tintement aigu : des nettoyeurs d'oreilles en blouse marine à col Mao, lampe frontale vissée au front tels des spéléologues, font sonner leurs instruments métalliques pour, affirment-ils, «créer le désir». Diseuses de bonne aventure, masseurs ambulants... les *chaguan* ont toujours accueilli les petits métiers. Ou de grands spectacles (opéra, magie, mime...), comme chaque soir sur la scène de Shouwangfu. Ouverte il y a deux ans dans la demeure somptueusement restaurée d'un prince Ming, dans le sud de la métropole, cette maison ne désemplit pas. A l'entrée, trône une antique statue de tortue en pierre, l'animal symbole de longévité. Un emblème parfait pour le thé chinois. ■

Nadège Monschau

LES CONSEILS DE NOS REPORTERS

QUAND PARTIR ?

Au début du printemps, pour profiter de l'effervescence dans les jardins de thé.

OÙ DORMIR ?

Dans une plantation. Certaines, comme celle de Yingsheng, à côté de la ville de Pu'er (Yunnan), et celle de Niunianping, près des monts sacrés de Mengding Shan (Sichuan), offrent des hébergements de qualité et proposent même à leurs hôtes de cueillir et fabriquer leur propre thé. Réserver via une agence.

AVEC QUI PARTIR ?

Les Maisons du voyage, qui nous ont aidés à réaliser ce reportage, sauront vous organiser un séjour sur mesure dans les berceaux de la théiculture. L'agence propose aussi des circuits, par exemple 17 jours aux confins du Yunnan (à partir de 2 490 €) ou un itinéraire de 15 jours dans le Sichuan, à la découverte des trésors du Sud (à partir de 2 350 €), notamment des maisons de thé. maisonsduvwxyzage.com et 01 56 81 38 30



DÉCOUVREZ DES VIDÉOS
SUR bit.ly/geo-video-sichuan



INSECTES AILÉS, PRÊTS ? SOURIEZ !

Grâce à un microscope électronique, deux photographes ont tiré le portrait de guêpes, de libellules ou d'éphémères, avant et après leur étonnante métamorphose.

PAR JEAN-CHRISTOPHE SERVANT (TEXTE),
NICOLE OTTAWA ET OLIVER MECKER (PHOTOS)
ET ANDREAS LEITNER (ILLUSTRATIONS)



Chironomus plumosus
Un chironome plumeux à l'état larvaire
(à g.) et à l'âge adulte (ci-contre).



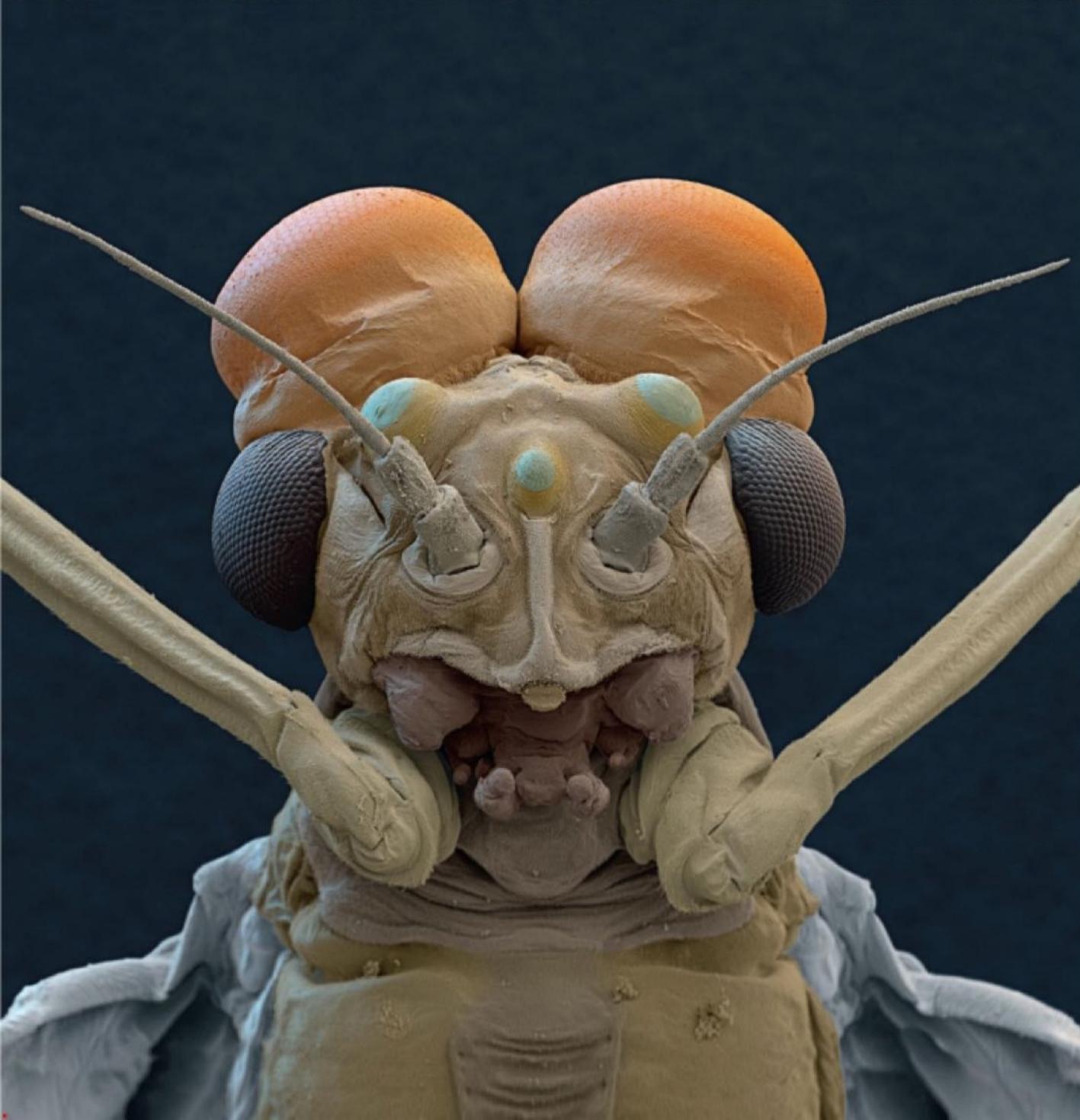


Sans ce monstre, pas de soie

Sale gueule, mais quel artisan ! La chenille ci-dessus est celle du bombyx du mûrier (à droite), un lépidoptère domestiqué pour produire de la soie. Arrimée à l'arbre grâce à ses longues griffes acérées, goinfrière de feuilles, la larve peut sécréter plus d'un kilomètre de fil – sa bave qui durcit – depuis un organe situé en dessous de sa tête.



Bombyx mori
Le mâle a des antennes plus
développées que la femelle.



Vivre vite et mourir

Cet éphémère mâle (en bas), reconnaissable à ses deux ocelles orange, ne prend l'air que quelques heures, le temps d'un bref vol nuptial. Un contraste avec les trois ans qu'il peut passer au fond d'une rivière, sous forme de larve fouisseuse (ci-contre). Descendant de l'un des plus anciens insectes aquatiques – près de 300 millions d'années d'existence –, celui que l'on appelle aussi la mouche de mai est aujourd'hui particulièrement menacé par la pollution lumineuse.



Baetis

Long de 2,5 cm, l'éphémère est doté de quatre ailes.



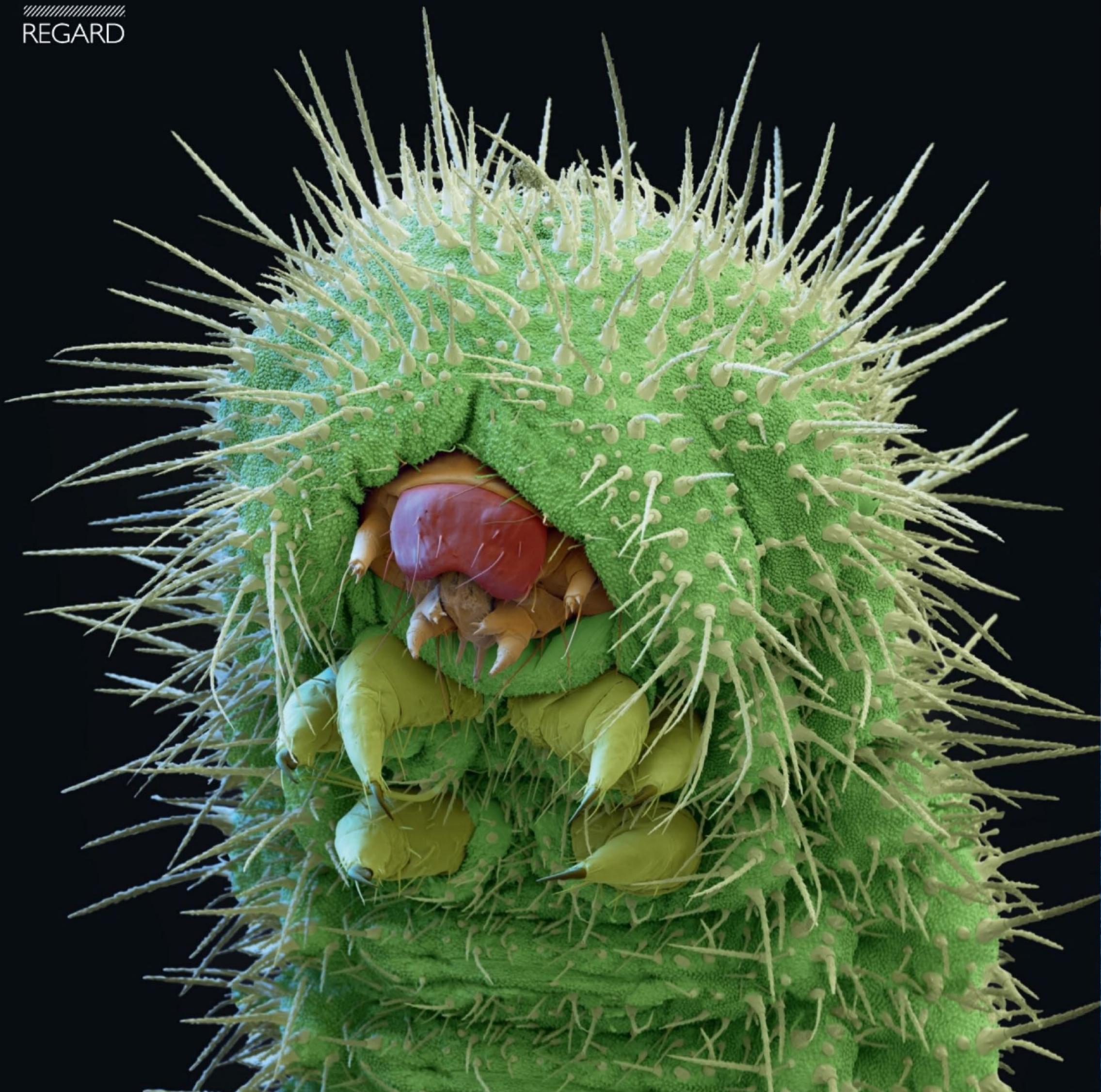
La terreur des vaches

Dans le courant des rivières, c'est une larve placide (ci-contre), friande de particules organiques attrapées avec ses filets en éventail. A l'état adulte (en bas), cette mouche noire femelle – reconnaissable aux facettes de ses yeux qui sont toutes de la même taille – est la plaie des éleveurs : elle mord la peau du bétail avec sa lèvre supérieure puis la coupe avec ses mandibules avant d'injecter à travers le derme un anticoagulant. Le sang ainsi rendu plus liquide lui sert à nourrir sa progéniture.



Simuliidae

Les femelles produisent de 150 à 600 œufs en une seule ponte.



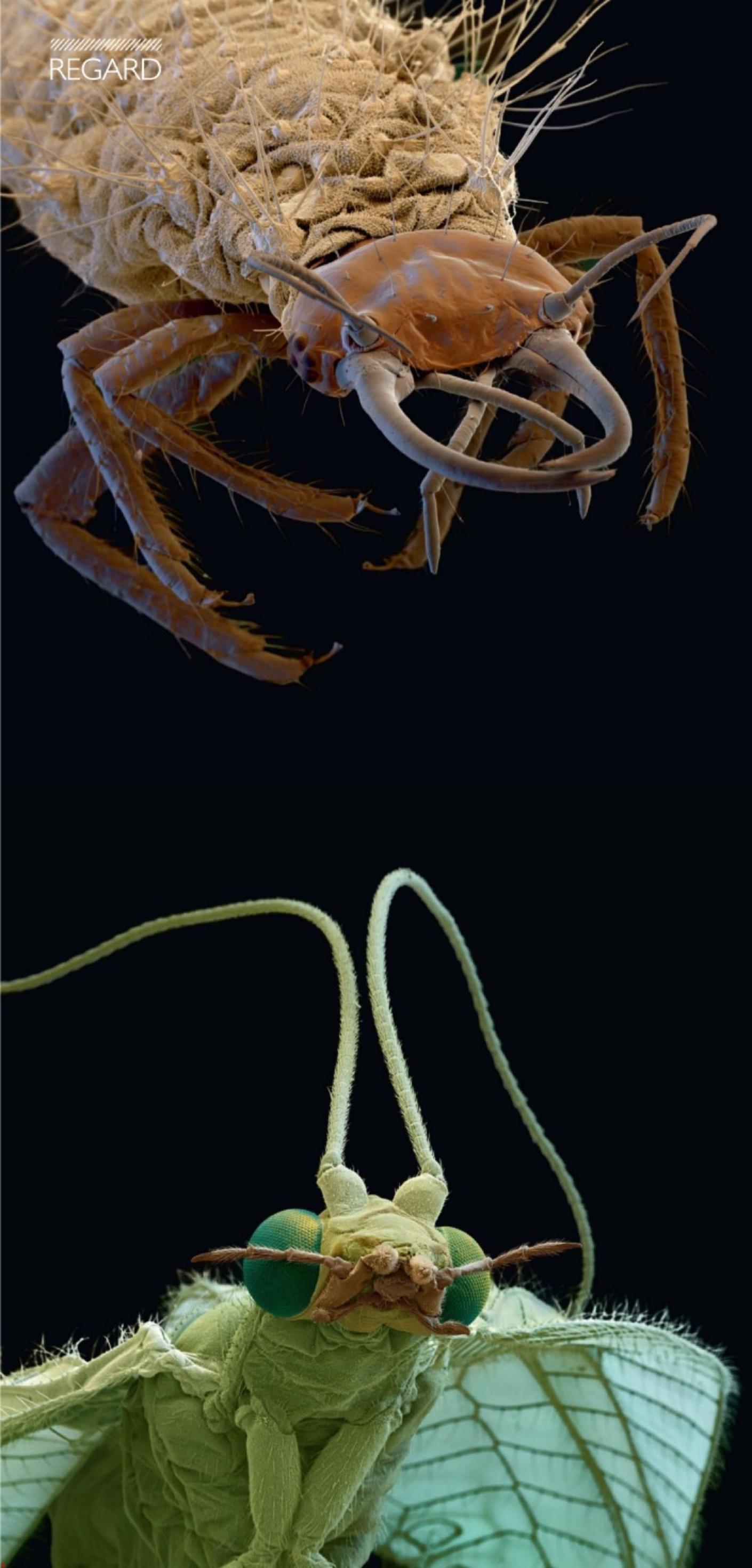
Le dandy des légumineuses

Chaque printemps, ce lépidoptère troque son costume vert de chenille (à gauche) pour une tenue bleu métal de papillon (à droite). D'où son nom d'argus bleu. Ce diurne, qui aime traîner parmi les trèfles et lotiers, est du genre frileux. Mais grâce à son corps velu, il peut affronter les premières gelées de novembre... avant de disparaître jusqu'à l'année suivante.



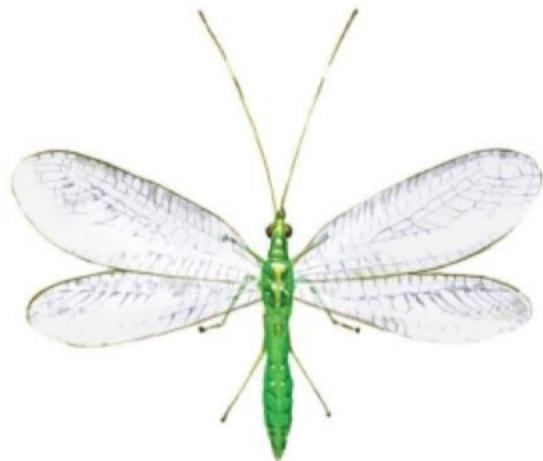
Polyommatus icarus
Vu du dessus, le mâle est tout bleu, tandis
que la femelle a des ailes brunes.





Un insecticide naturel

C'est l'amie des agriculteurs biologiques. L'ennemie des pucerons, des cochenilles et des acariens. Durant son développement, qui peut durer quatorze jours, la larve (en haut) de la chrysope verte est une prédatrice vorace qui s'aide de ses crochets placés à l'avant de la tête pour semer la terreur. Au stade adulte, cet insecte, que l'on appelle parfois demoiselle aux yeux d'or, suit un régime plus flexible : miellat – un liquide sécrété par les insectes piqueurs – et pollen.



Chrysoperla carnea
Les ailes de cet insecte diurne
sont plus grandes que son corps.



La mauvaise réputation

Cette drôle de créature est une larve de frelon européen. Il lui faut vingt jours pour devenir une ouvrière (en bas) et aménager de nouvelles alvéoles pour sa reine. Trois fois plus grand qu'une guêpe – jusqu'à 28 mm –, l'animal continue à souffrir d'un immense malentendu : à moins qu'on lui ait dérangé son nid, il n'est pas agressif. Et sa piqûre, pas plus douloureuse que celle d'une abeille.



Vespa crabro

En Allemagne, cette espèce est protégée depuis 1987.



NICOLE OTTAWA ET OLIVER MECKER | PHOTOGRAPHES

Biologie, médecine, chimie, bactériologie et virologie... depuis le milieu des années 1990, ce couple de photographes scientifiques allemands, à la tête de l'agence Eye of Science, immortalise l'invisible. Primées lors de nombreux festivals internationaux, leurs images prises au microscope électronique à balayage ont, entre autres, été publiées par les prestigieuses revues *Nature* et *Science*. Leur travail sur les insectes que nous publions est actuellement accroché au musée d'histoire naturelle de Bolzano, dans le Sud-Tyrol (Italie).

Regardez-les bien... dans leurs milliers d'yeux. Voici un casting qui ne dépareillerait pas dans un film peuplé de créatures extraterrestres. Inquiétants, parfois comiques, toujours impressionnantes, ces visages sont ceux d'insectes ailés pris à deux stades de leur cycle de vie : l'état larvaire, puis l'âge adulte. La plupart viennent du continent européen et colonisent ses plans d'eau, ses rivières et ses lacs. Une minorité, comme le bombyx du mûrier (*Bombyx mori*), un lépidoptère élevé pour produire la soie, est d'origine plus exotique. Cette série de portraits prouve en tout cas que le petit peuple des guêpes, éphémères, papillons, moustiques, libellules et mouches – qui sont 200 millions de fois plus nombreux que les humains – est aussi fascinant à contempler que celui des grands fauves. On doit ces gros plans aux Allemands Nicole Ottawa et Oliver Meckes, experts de la «microphotographie», un procédé auquel le français Auguste Bertsch (1813-1870) donna ses lettres de noblesse. Leur matériel : un microscope électronique à balayage, un appareil coûteux – plus de 150 000 euros – et d'utilisation délicate, nécessitant une longue formation. Mais qui repousse les limites de l'invisible. Le pouvoir de résolution de cette machine qui illumine les échantillons avec un faisceau d'électrons est 2 000 fois plus élevé qu'un microscope optique. Sous le regard rigoureux et poétique des photographes scientifiques, les petites bêtes, si irritantes quand elles décident de venir gâcher votre nuit, en deviendraient presque touchantes.

**Un petit peuple ailé aussi fascinant
à observer que les grands fauves**

GEO Comment avez-vous commencé à travailler ensemble dans le domaine de la microphotographie ?

Nicole Ottawa et Olivier Meckes Nous nous sommes rencontrés il y a près de quinze ans, à l'institut de photographie scientifique Manfred Kage, fondé en 1959 par un maître allemand dans ce domaine. Olivier était déjà spécialisé en microphotographie. Nicole était diplômée en biologie et très intéressée par l'imagerie scientifique. Un an plus tard, nous avons décidé de fonder ensemble l'agence Eye of Science, spécialisée dans les clichés réalisés à partir de microscopes électroniques à balayage. Nous couvrons des domaines allant de la zoologie à la bactériologie en passant par la médecine. Toujours avec l'intention de rendre ces champs visuellement accrocheurs pour le grand public. Et, bien sûr, avec le maximum de rigueur scientifique.

Pourquoi avoir choisi de mener ce travail sur la métamorphose des insectes ?

Pour rappeler ce qu'Hollywood leur doit ! Généralement, à la vue de nos photographies, les gens nous disent que nos modèles ressemblent à des personnages de films de science-fiction. Et nous, nous leur rétorquons toujours que ce sont plutôt les insectes qui ont influencé l'imagination des réalisateurs ! Ils étaient présents sur terre bien avant nous et constituent 60 % du million et demi d'espèces «animales» recensées sur la planète. Plus sérieusement, nous voulions visualiser les différences morpho-anatomiques qui existent entre une larve – qui peut muer plusieurs fois tout en augmentant considérablement sa taille et son poids – et un insecte arrivé au stade imago, c'est-à-dire qui a atteint son âge adulte. Ces transformations, marquées entre autres par un changement de couleur, le déploiement des ailes et de l'appareil génital, sont parfois spectaculaires, en tout cas beaucoup plus que celles que l'on note chez un

être humain ! Pour montrer l'éten-
due de cette métamorphose, nous
avons donc «tiré le portrait» d'un
spécimen à son stade larvaire,
puis à l'âge adulte avant de posi-
tionner ces images face à face. Ce
travail sur la mue est aussi une
réflexion sur le temps. Certains
éphémères (*Ephemeroptera*), par
exemple, vivent dans l'eau sous
forme de larves pendant deux ans
avant de donner naissance à des
créatures qui n'auront que
quelques heures d'existence : à
peine le temps de copuler avant
de mourir...

**Comment avez-vous choisi
vos «modèles» ?**

D'une manière toute simple : en
regardant autour de nous. Nous
nous sommes intéressés majo-
ritairement aux insectes ailés –
papillons, éphémères, mous-
tiques – vivant sur les étangs,
rivières et mares allemandes, des
zones humides où la biodiversité
est extrêmement riche. Pour
mener ce travail de collecte, nous
avons mobilisé sur le terrain, pen-
dant six mois, un étudiant sta-
giaire spécialisé en entomologie.
La plupart des larves et des
adultes ont été glanés en une
seule saison. Mais, pour que cer-
tains spécimens «matchent» –
c'est-à-dire pour que nous obte-
nions à la fois la larve et l'adulte –,
il nous a parfois fallu attendre
quatre ans... Nous devions par ailleurs ramasser
cinq à dix échantillons de la même espèce. Une
manière d'avoir du stock au cas où l'un de ces spé-
cimens, si délicats à manipuler, se retrouverait
privé d'une antenne ou d'une patte avant de pas-
ser sous notre microscope. Ou perdrait sa forme
originelle lors du travail préparatoire de séchage.

**Justement, comment préparez-vous
les animaux pour la prise de vue ?**

Il faut en premier lieu ajuster l'appareil : un travail
en plusieurs étapes destiné à éviter toute altéra-
tion électrique. Puis, bien sûr, on doit s'occuper de
l'insecte. Bien que mort, celui-ci doit en effet
conserver une apparence naturelle. Pour ce faire,
on doit commencer par le fixer chimiquement sur
une lame, puis retirer l'eau de ses tissus dans plu-
sieurs bains à l'éthanol que l'on fait monter de
trente à cent pour cent de pureté. L'insecte est



Appartenant aux papillons, cet insecte aquatique, aux ailes couvertes de poils, est de la famille des trichoptères. On trouve ses larves (en haut) sous les pierres des rivières. Les pêcheurs de truites emploient souvent des leurres qui leur ressemblent.

ensuite transféré dans une chambre à vide et passé au dioxyde de carbone liquide afin de parachever sa déshydratation. Il est finalement recouvert d'une fine couche d'or dans un applicateur sous vide de manière à rendre sa surface conductrice, puis monté sur un talon en aluminium à l'aide de ciseaux fins et de colle conductrice d'électricité. Après cela, il ne reste plus qu'à balayer l'échantillon dans la chambre à vide du microscope, le tout ligne par ligne, après avoir bien sûr choisi au préalable l'angle de vue, la perspective, le contraste et la luminosité. Les images, en noir et blanc, sont alors transférées vers un ordinateur où elles sont travaillées numériquement. Chaque insecte demande plusieurs jours de travail.

**Comment faites-vous pour restituer
les couleurs de ces insectes ?**

Le travail minutieux de colorisa-
tion des images noir et blanc est
mené de façon à ce que ces
retouches soient aussi naturelles
que possible, comme les deux
ocelles [taches rondes comme
un œil] orange situés sur la tête
d'un éphémère mâle, qui lui
servent de capteurs durant la
brève période de rencontre pré-
cédant le moment, tout aussi
court, de la copulation. Plus l'in-
secte est sophistiqué, plus la colo-

risation requiert du temps. Par exemple, il nous a fallu trois jours pour une libellule.

Quels sont vos modèles préférés ?

Oliver a une affection particulière pour la chenille
trapue du papillon argus bleu (*Polyommatus icar-
rus*). On dirait une sorte de cactus doté d'un visage.
Nicole, elle, aime beaucoup la larve du *Chironomus plu-
mosus* qui ouvre votre portfolio. On la dirait tout droit sortie du *Muppet Show* !

Avez-vous de nouveaux projets ?

Nous travaillons sur les insectes qui vivent dans le
sol des forêts. Là aussi, nous sommes fascinés de
voir le nombre de créatures qu'on peut y trouver !
Et on ne sait pas tout : à peine 20 % des espèces
d'insectes présentes sur terre seraient connues. ■

Propos recueillis par Jean-Christophe Servant

EN COUVERTURE



NOUVELLE-CALÉDONIE

L'archipel des

merveilles

C'EST SOUVENT SON HISTOIRE ET SON ACTUALITÉ, TUMULTUEUSES, QUI FONT PARLER DE LUI. CE TERRITOIRE FRANÇAIS DU BOUT DU MONDE, INJUSTEMENT MÉCONNNU, FASCINE POURTANT PAR L'INCROYABLE PALETTE DE SES PAYSAGES ET SA CULTURE À LA FOIS MÉLANÉSIENNE ET EUROPÉENNE. GEO A ENQUÊTÉ SUR PLACE, À LA VEILLE DU RÉFÉRENDUM SUR L'INDÉPENDANCE.

DOSSIER DIRIGÉ PAR ALINE MAUME

P. 66

IDENTITÉ Les Calédoniens face à leur avenir

P. 72

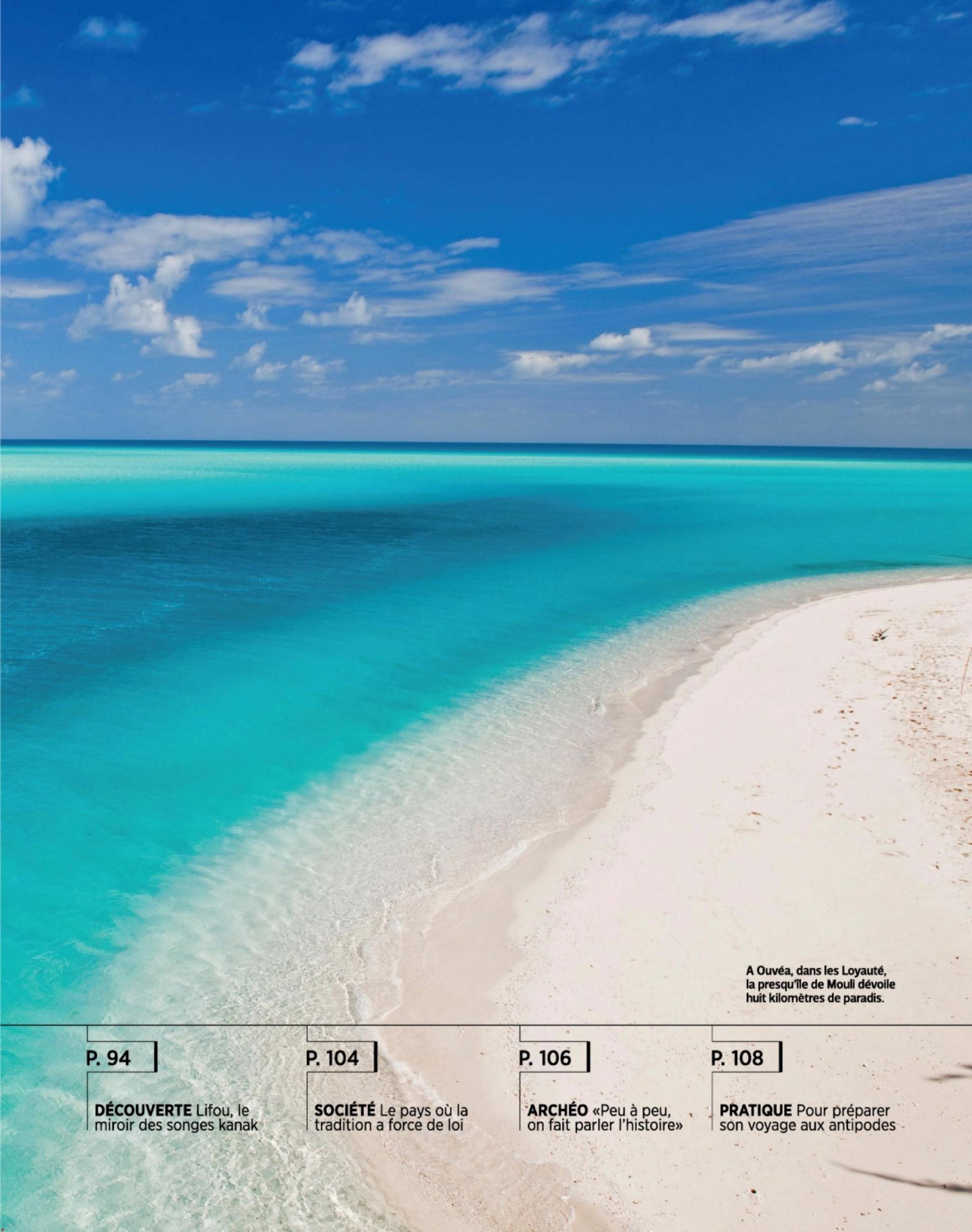
GUIDE Ce «caillou» est un bijou !

P. 88

BIODIVERSITÉ Une arche de Noé à protéger

P. 90

RÉCIT «Nouméa : ma ville, la nuit»



A Ouvéa, dans les Loyautés,
la presqu'île de Mouli dévoile
huit kilomètres de paradis.

P. 94

DÉCOUVERTE Lifou, le
miroir des songes kanak

P. 104

SOCIÉTÉ Le pays où la
tradition a force de loi

P. 106

ARCHÉO «Peu à peu,
on fait parler l'histoire»

P. 108

PRATIQUE Pour préparer
son voyage aux antipodes

LES CALÉDONIENS FACE À LEUR AVENIR

IDENTITÉ

LE 4 NOVEMBRE PROCHAIN, LES HABITANTS DE L'ARCHIPEL DEVONT SE PRONONCER POUR OU CONTRE LEUR INDÉPENDANCE. RESTE À DÉCOLONISER LES ESPRITS, SUR LE TERRITOIRE FRANÇAIS LE PLUS ÉLOIGNÉ DE LA MÉTROPOLE.

PAR ALINE MAUME (TEXTE)

Les tombes des «dix de Tiendanite» sont alignées dans un enclos où l'on pénètre par un petit portillon. Dix tombes blanches parées de bouquets artificiels aux couleurs vives. Sur chaque stèle, un collier de coquillages et cette date : 5 décembre 1984. Ce jour-là, lors d'une embuscade mûrement préparée, dix militants indépendantistes kanak (autochtones de Nouvelle-Calédonie) tombaient sous les balles de «loyalistes» caldoches (descendants de colons européens). Le choix de ce village ne devait rien au hasard. Tiendanite, sur la côte est de Grande Terre, l'île principale de Nouvelle-Calédonie, était le fief de Jean-Marie Tjibaou, le leader historique de la lutte indépendantiste. Bernard Maepas, 58 ans, l'un des survivants de la tuerie, en garde des cicatrices à la main et au ventre. C'est à lui, actuel président du conseil des clans de la tribu, que l'on «fait la coutume», lui tendant un *manou* (coupon de tissu) renfermant un

billet de 500 francs Pacifique (4 euros), offrande qu'il convient d'accomplir en signe de respect afin d'être accueilli en territoire kanak. Inlassablement, Bernard raconte : les derniers instants de son frère et de son neveu, les blessés achevés, brûlés, jetés à la rivière, les balles sifflant au-dessus des têtes. «Tiendanite [en pije, une des vingt-huit langues vernaculaires kanak] signifie "pleurer pour l'avenir"», dit-il.

UNE STÈLE PORTE CETTE INJONCTION : «FILS DE KANAKY, SOUVIENS-TOI»

Difficile aujourd'hui d'imaginer que ce jardin d'Eden fut le théâtre d'une telle tragédie. A l'heure où le soleil n'a pas encore bu la rosée du matin, des cavaliers, cheveux crépus noués en chignon, vaquent à leurs occupations sur des chevaux qu'ils montent à cru. Un garçon à vélo distribue le courrier – récupéré

à la poste de Hienghène, sur la côte, vingt kilomètres de piste plus bas – aux maisons enfouies sous une jungle de palmiers, de flamboyants et de kaoris millénaires, arbres sacrés pour les Mélanésiens. D'une cuisine s'échappe le fumet d'un repas, du mullet de rivière et du manioc, tandis que le chant du coq scande la mélodie d'un petit torrent. Mais à quelques kilomètres en contrebas, au lieu-dit de

Wan'yaat, les carcasses des voitures calcinées et criblées de balles sont toujours là, comme totémisées, enveloppées dans des dizaines de *manou*. Une stèle de granite noir porte cette injonction : «Fils de Kanaky, souviens-toi.» En Nouvelle-Calédonie, on nomme encore pudiquement «événements» les années de plomb qui commencèrent ici et culminèrent quatre ans plus tard avec la sanglante prise d'otages d'Ouvéa, en 1988 [voir chronologie]. Il y a trente ans à peine...

Vue de métropole, à vingt-deux heures de vol et 19 000 kilomètres de là, la Nouvelle-Calédo-



REPÈRES

1774 James Cook accoste Grande Terre et baptise l'île Nouvelle-Calédonie en hommage à son Ecosse natale.

1853 L'amiral Fevrier-Despointes hisse le drapeau français à Balade, sur la côte est de Grande Terre, et prend possession de la Nouvelle-Calédonie sur ordre de Napoléon III, qui cherche un territoire où établir une colonie pénitentiaire.

1864 L'Etat français établit le bagne où 21 630 personnes seront envoyées jusqu'en 1897. Dont 4 250 révolutionnaires de la Commune de Paris, dont Louise Michel.

1874 L'exploitation du nickel, minéral découvert dix ans plus tôt par l'ingénieur Jules Garnier, débute près de Nouméa.

1878 Le chef Ataï mène la première rébellion kanak contre la colonisation. 1 200 Kanak et 200 Européens sont tués. Ataï est décapité et sa tête envoyée à la Société d'anthropologie de Paris pour étude.

1917 Alors que la Première Guerre mondiale fait rage en Europe, l'administration coloniale fait pression sur les Kanak pour qu'ils s'engagent dans l'armée française (ils n'ont pas le statut de citoyens). S'ensuit une révolte. Trois des leaders kanak finiront décapités. ▶

nie, possession française depuis 1853, reste *terra incognita*. Ou presque. Au mieux, des noms résonnent dans l'imaginaire : Tjibaou, Ouvéa, Kanak, caldoches, Nouméa... L'archipel de 278 000 habitants et de 18 500 kilomètres carrés est souvent oublié au profit des icônes polynésiennes... Une injustice. Et paradoxalement une chance, tant la nature y exulte, avec un lagon inscrit au patrimoine mondial de l'humanité, des montagnes, des forêts primaires et quantité d'espèces endémiques. Aujourd'hui, le «pays», comme on dit ici, fait face à un choix décisif : rester ou non dans le giron de la France. Le 4 novembre, les Calédoniens seront invités à répondre par référendum à la question suivante : «Voulez-vous que la Nouvelle-Calédonie accède à la pleine souveraineté et devienne indépendante ?» La métropole ne pourra plus alors faire mine d'oublier ce territoire du bout du monde.

En ce mois de juin, autour de la place des Cocotiers, centre névralgique de Nouméa, la capitale, subsistent des affiches appelant les jeunes à s'inscrire sur les listes électorales (clôturées depuis fin

avril) : «Fais entendre ta voix !» La consultation à venir est une étape clé du processus de décolonisation entamé depuis trois décennies. Elle intervient après les accords de Matignon de 1988, puis l'accord de Nouméa, signé en 1998 entre l'Etat et les représentants des partis pro et anti-indépendantistes. Ce dernier texte, inscrit dans la Constitution, évoque les «ombres» et les «lumières» de la colonisation de l'archipel par la France. Il reconnaît l'«identité confisquée», le «traumatisme» et la «dépossession» dont les Kanak, peuple mélanésien implanté là depuis environ trois mille ans, ont été victimes, et pose les bases des institutions calédoniennes [voir encadré]. Car la Nouvelle-Calédonie est déjà le territoire le plus autonome de la République : il existe une «citoyenneté calédonienne», unique en son genre, et l'Etat a transféré de nombreuses compétences au gouvernement local, à l'exception des domaines régaliens (défense, justice, ordre public, affaires étrangères). Enfin, l'accord affirme la légitimité des autres communautés, européenne, océanienne et asiatique,

Les Kanak (ici une fillette d'Houailou) sont les autochtones de l'archipel, colonisé par la France en 1853. Ils forment aujourd'hui 39 % de la population.

à vivre sur ce territoire et à y forger, «avec le peuple d'origine», un «destin commun».

A Nouméa, le gouvernement de Nouvelle-Calédonie siège rue des Artifices, dans le quartier de l'Artillerie. Tout un programme... Sur la façade de cet immeuble de verre surmonté des drapeaux français, européen et kanak s'inscrit la devise approuvée par le Congrès local en 2010 : «Terre de parole, terre de partage.» Quel que soit le résultat du vote (les sondages donnent le «non» largement vainqueur au moment où nous bouclons ce numéro), les débats se focalisent sur un destin commun qui paraît difficile à atteindre tant il est la somme de destinées individuelles... Qui peut se définir comme Calédonien ? Le Kanak héritier d'un clan ? Le «caldoche» descendant de colon ou de bagnard ? L'immigré wallisien ? Le métis des bidonvilles de Nouméa ? L'enfant d'ouvrier •••

REPÈRES

LA COLLECTIVITÉ LA PLUS AUTONOME DE LA RÉPUBLIQUE

INSTITUTIONS ÉTATIQUES

Haut-commissaire de la République
en Nouvelle-Calédonie
+ un commissaire délégué
dans chaque province

Depuis 1981, un haut-commissaire nommé par le président de la République représente l'Etat dans l'archipel. Il remplace le gouverneur, titre hérité de l'époque coloniale. On le surnomme ici «haussaire».

INSTITUTIONS CALÉDONIENNES

Gouvernement collégial de la Nouvelle-Calédonie

5 à 11 membres

élit

consulte pour avis

Sénat coutumier
16 membres

Conseil économique et social
39 membres

Congrès de la Nouvelle-Calédonie

54 élus

32 sièges

15 sièges

7 sièges

Elu à la proportionnelle, le gouvernement reflète la composition du Congrès, qui vote budget et «lois du pays». Le Sénat coutumier est consulté sur les questions kanak.

INSTITUTIONS PROVINCIALES

Assemblée de la province Sud

40 élus

Assemblée de la province Nord

22 élus

Assemblée de la province des îles Loyauté

14 élus

CITOYENS CALÉDONIENS

Chacune des trois provinces, créées par l'accord de Nouméa en 1998, est dotée d'un président et d'une assemblée législative élue au suffrage universel.

••• javanais, vietnamien ou japonais, employé dans les mines de nickel ? Ou encore le «zor» (pour zoreille), ce métropolitain venu refaire sa vie sur le «Caillou» ? Exception au sein de la République, la Nouvelle-Calédonie dispose de statistiques ethniques. Selon le dernier recensement de l'Institut de la statistique et des études économiques (Isee) de Nouméa en 2014, les habitants se déclarent Kanak à 39 %, Européens à 27 %, métis (9 %), Wallisiens et Futuniens (8 %). Les autres origines, Tahitiens, Indonésiens, Vanuatais, Vietnamiens... représentent à elles seules 10 % de la population. A peine 7 % se reconnaissent dans l'intitulé «Calédonien».

Trois décennies après la fin des violences politiques, la société reste fragmentée. «Trente ans, c'est bref, c'est une génération, souligne l'historienne Sarah Mohamed-Gaillard, maître de conférences à l'Inalco. Insuffisant pour analyser tout un héritage colonial. Le mouvement est amorcé mais pas achevé. La décolonisation suppose aussi de décoloniser les esprits. A l'échelle d'une société, pour faire bouger les moeurs et affronter l'histoire, trente ans, c'est peu.» D'autant que ce passé est encore tu dans bien des familles. Et douloureux, même pour ceux qui ont accepté de le regarder en face.

Ses racines, Ghislain Santacroce, 67 ans, éleveur à Moindou, sur la côte ouest, sait exactement où elles se trouvent : à Lento, un village corse d'une centaine d'habitants, nid d'aigle aux maisons serrées les unes contre les autres, à l'orée de la Castagniccia. La saga des Santacroce ressemble à une nouvelle tragique de Prosper Mérimée. Elle croise la grande histoire, qui fit de la Nouvelle-Calédonie une colonie pénitentiaire de 1864 à 1931. Criminels de droit commun, déportés de la Commune, déte-

nus algériens... 21 630 prisonniers «suèrent sang et eau», comme dit Ghislain, dans ce bagne – moins connu que celui de Cayenne, faute d'un Albert Londres pour en dénoncer les turpitudes. Au musée de Bourail, près de Moindou, une guillotine à peine rouillée rappelle que l'endroit n'avait rien d'une sinécure. «Mon grand-père est arrivé en Nouvelle-Calédonie en 1864, à 18 ans, raconte Ghislain. Avec son frère qui en avait 16. En réalité, c'est leur aîné qui avait commis un crime et, eux, les cadets, ont payé pour lui et ont été envoyés au bagne. Le plus jeune est mort du scorbut en débarquant. Mon grand-père, lui, y a fait sa vie.»

A Moindou, le vaste domaine des Santacroce s'étend à perte de vue dans la savane piquée de niaoulis qui domine le paysage de la côte ouest. 1 300 bovins,

**ILS SE DISENT
EUROPÉENS
KANAK, MÉTIS...
À PEINE 7 %
S'AFFIRMENT
CALÉDONIENS**

800 cerfs de Java (introduits en Nouvelle-Calédonie en 1870) et des chevaux, passion locale... L'éleveur, coiffé du feutre des cow-boys de l'outback australien, a le verbe fleuri, mais aussi la pudeur des hommes qui ont traversé des vents mauvais. Jadis, Ghislain vivait à Thio, sur la côte est. «Là-bas, mon père m'a sorti de l'école à 14 ans, raconte-t-il. J'ai repris son élevage et racheté des terres. Puis j'ai tout perdu. Mais pas la vie, c'est déjà bien», dit-il. Thio, fief «loyaliste» à l'époque, fut assiégé violemment par les Kanak en 1984. «Ça ne se passera plus comme ça, reprend Ghislain. Maintenant, c'est à petit feu qu'ils



Stanislas Fautré / Le Figaro

nous bouffent. A Thio, avant, il y avait 15 000 têtes de bétail. Maintenant, si t'en trouves cinquante... C'est un gâchis. Tout le monde travaillait et s'aimait, Blancs et Noirs.» La maison de Ghislain Santacroce domine d'un côté le bleu insolent du lagon, de l'autre les collines herbeuses où paissent ses bêtes. Des amis passent, un cousin resté sur la côte est, à Houaïlou, apporte des fruits de son jardin, une voisine kanak vient aider à remplir un formulaire administratif. Peu de suspens quant au vote de Ghislain pour le référendum : «Moi, j'ai pas peur, on passera, assure-t-il. Je veux que la France reste, je suis fier de mon drapeau. Tu as vu mon drapeau ? [Il flotte sur son domaine, en haut d'un mât, bien en vue depuis la route.] Mais depuis les années 1980, la France perd du terrain.»

L'Etat est pourtant toujours présent, irriguant l'économie calédonienne, moins qu'auparavant toutefois – les transferts publics représentent aujourd'hui 13 % du PIB local, contre 20 % en 1998. Produit intérieur brut qui, par habitant, est le plus élevé de

l'outre-mer français : la Nouvelle-Calédonie est riche. Une richesse fragile, car elle repose surtout sur l'exploitation du nickel, un minerai dont elle détient les deuxièmes réserves mondiales. Un cinquième des emplois de l'archipel sont liés à cette industrie qui laisse de larges morsures rouges dans le paysage, du nord au sud de Grande Terre. Mais des inégalités persistent entre Nouméa – où vivent les deux tiers des habitants – et la «brousse», la campagne. Et surtout entre Kanak et non-Kanak. Les Mélanésiens demeurent en effet les plus touchés par le chômage (18,6 % contre 11,7 % pour l'ensemble des actifs calédoniens), l'échec scolaire (80 % des jeunes qui décrochent de l'école sont kanak) et la délinquance (90 % des détenus du Camp Est, la prison de Nouméa). L'exode rural empile les familles pauvres, majoritairement mélanésiennes, dans les tours sans âme de Magenta, dans l'est de la capitale, tandis que dans les quartiers de Montravel, de Nouville ou de Tina, la population des «squats», comme on appelle ici les bidonvilles, 10000

Figure caldoche de l'élevage calédonien, Ghislain Santacroce (à g.) sillonne son ranch de Creek Aymes, suivi par ses blue dogs, des bouviers australiens.

personnes, a doublé en vingt ans, alors que celle de Nouméa progressait de moins de 30 %.

En ce début d'hiver austral, l'alizé du sud-est soulève la poussière sur les sentiers du Ouen Toro, un vestige de forêt sèche situé en plein Nouméa. En tenue de rugby, les petites joueuses du Stade calédonien viennent replanter des arbres. Hortense Boemara, 10 ans, et ses amies sont issues pour la plupart des quartiers déshérités de la capitale. C'est Ivan Hillaireau, éducateur et coach, qui s'emploie à les extraire de leurs quartiers le temps d'un match ou d'une activité liée à l'écologie. «Certaines vivent des situations familiales très compliquées», dit-il. La rubrique «faits divers» des Nouvelles Calédoniennes, le quotidien local, abonde de récits de violences domestiques, d'agressions sexuelles, d'actes de vandalisme ou d'accidents de la route liés à la ●●●

REPÈRES

- **1931** 111 Kanak sont exhibés à l'Exposition coloniale de Paris, présentés comme «cannibales authentiques». La même année, le bagne est fermé définitivement.
- **1946** Les Kanak, soumis au statut de l'indigénat depuis 1887, obtiennent la citoyenneté française. La Nouvelle-Calédonie devient territoire d'outre-Mer.
- **1984** Le FLNKS (Front de libération nationale kanak et socialiste) est créé et organise le boycott des élections territoriales par les Kanak. L'île est au bord de l'insurrection. Le 5 décembre, près de Hienghène, dix Kanak sont assassinés lors d'une embuscade tendue par des fermiers caldoches.
- **1988** A Ouvéa, le 22 avril, 4 gendarmes sont tués par des militants du FLNKS. Le 5 mai, l'armée donne l'assaut dans la grotte de Gossanah où 27 gendarmes sont retenus en otage. 19 Kanak et 2 militaires sont tués. Le 26 juin, les accords de Matignon sont signés par Jean-Marie Tjibaou, président du FLNKS, et Jacques Lafleur, leader du Rassemblement pour la Calédonie dans la République (RPCR), anti-indépendantiste, sous l'égide du Premier ministre, Michel Rocard. Il prévoit un scrutin sur l'autodétermination du territoire dans les dix ans. ▶

••• consommation d'alcool ou de cannabis. Des dérives qui ont poussé le congrès calédonien à voter, fin 2017, une hausse spectaculaire des taxes sur l'alcool et le tabac. Le sénat coutumier a de son côté élaboré ce qu'il a appelé un «plan Marshall pour l'identité kanak», convaincu que cette violence sociale est liée à la perte de repères chez ceux qui ont quitté le cocon de la tribu.

Sur la côte est de Grande Terre, entre Pouébo et Poindimié, la route étouffe sous l'abondance de palmiers, de pins colonnaires et de fougères arborescentes. Partout, des hibiscus aux pétales extravagants se faufilent entre les ramures. Les ponts se succèdent, franchissant une litanie de rivières émeraude qui donnent au paysage un air d'Amazonie. Des femmes en robe popinée (la tenue kanak) font du stop, piétons et automobilistes se saluent d'un geste de la main et d'un sourire, politesse propre à ce littoral majoritairement mélanesien. Peu d'emblèmes politiques dans

cette région pourtant très indépendantiste, quelques tags «Kanaky», nom donné à la Nouvelle-Calédonie par les militants de la première heure, des ados portant des T-shirts à l'effigie du chef Ataï, qui conduisit la première grande rébellion contre le colonisateur, en 1878, ou encore, peint sur un arrêt de bus, le portrait façon Che Guevara d'Eloi Machoro, indépendantiste radical abattu en 1985 par le GIGN... Que décidera la jeunesse kanak, celle que l'on appelle la «génération des accords» et qui n'a pas connu la lutte, à l'heure du référendum ? A Poindimié, Anthony Tutugoro, 28 ans, en fait partie. Son père, kanak, dirige les hôpitaux de la province nord ; sa mère, métropolitaine, est artiste peintre. Lui-même docteur en sciences politiques, Anthony analyse ce phénomène qui pousse les jeunes Kanak à se détourner de l'engagement politi-

que, notamment en faveur de l'indépendance, voire à renoncer à leur droit de vote. Selon les chiffres officiels, 25 000 Kanak (surtout des jeunes) ne seraient pas inscrits sur les listes électorales, soit près du quart d'entre eux. «Il existe une tradition politique du boycott électoral en Nouvelle-Calédonie», écrit l'universitaire dans un article de la revue *Multitudes* paru l'an dernier. Ce fut le cas lors des référendums d'autodétermination de 1984 et de 1988. Le 14 juillet dernier, Louis Kotra Uregei, indépendantiste radical, appelait à «aller à la pêche ou à jouer aux boules» plutôt que de participer à «ce simulacre de référendum» estimant les dés pipés, en raison de la sous-représentation des Kanak sur les listes

Océaniens, Asiatiques...) se trouvent aussi dans cette case et non en dehors. C'est bien qu'il existe au moins une «communauté calédonienne» particulière au sein de la République.»

Il est sept heures du matin et les palmiers royaux aux troncs d'albâtre émergent de la brume qui enveloppe les rives de la Nera, près de Boghen, dans l'ouest de Grande Terre. Sur la terrasse ombragée de sa maison, Jean-Pierre Aïfa, 80 ans, vétéran de la vie politique calédonienne, barbiche blanche et regard espiègle, offre le café et une confiture de jambon, un fruit rouge tropical, à se damner. Ancien maire de Bourail, il fut aussi président de l'assemblée territoriale dans les années 1980. Aujourd'hui, il fait partie du

Comité des sages, créé fin 2017 par le Premier ministre Edouard Philippe autour de douze personnalités locales «rassembleuses» – dont Marie-Claude Tjibaou, la veuve du leader kanak assassiné en 1989 –, pour veiller à la bonne tenue des débats pré-référéndaires.

«Je suis un très grand partisan de l'idée de "peuple calédonien", dit Jean-Pierre Aïfa. Il a ses spécificités, sa propre culture. Et aussi un complexe de laissé-pour-compte, entretenu par l'administration, jadis toute-puissante dans ce pays, qui a laissé les Calédoniens porter leur fardeau de colonisés ou de fils de bagnards.» Ici, tout le monde connaît Jean-Pierre Aïfa par son surnom : «le Calife». Son père fut déporté de Sétif, en Algérie, en 1897. «Quand j'étais enfant, c'était le non-dit, comme dans beaucoup de familles issues de la déportation, raconte-t-il. Certains en ont encore honte. Pourtant on est issus de ça. Et je pense que c'est une chance dans la mesure où les gens acceptent d'être ce qu'ils sont. En sachant d'où l'on vient, on sait où l'on va.» A ses yeux, le plus beau des destins communs. ■ AM

LE DÉFI : FÉDÉRER DES MODES DE VIES AUX ANTIPODES LES UNS DES AUTRES

électorales. Certains Kanak jugent d'ailleurs qu'ils devraient être les seuls à s'exprimer sur l'indépendance. «Les Kanak sont des gens de la dernière heure, nuance l'anthropologue Alban Bensa. Et le résultat pourrait être plus équilibré que prévu.»

Fédérer des aspirations et des modes de vie parfois aux antipodes les uns des autres : voilà un défi typiquement calédonien. «Il y a un peuple kanak (c'est dans l'accord de Nouméa, donc dans la Constitution) et il y a un peuple français, mais existe-t-il un peuple calédonien ? questionne malicieusement Alain Christnacht, ancien haut-commissaire de la République en Nouvelle-Calédonie de 1991 à 1994 et l'un des négociateurs de l'accord de Nouméa. Les Kanak disent souvent que, sur l'archipel, ils sont le «poteau central de la case», mais les autres communautés (Européens,

• 2 Retrouvez ce sujet dans «Echos du monde» la chronique de Marie Mamgioglou, début septembre sur *Télématin*, présenté par Laurent Bignolas, du lundi au samedi, sur France 2.



Michael Runkel / Alamy / hémis.fr

Le centre culturel Tjibaou, conçu par l'architecte Renzo Piano, fête ses vingt ans en 2018.



Gregory Boissé / IP3

EMMANUEL TJIBAOU
Linguiste et poète, il dirige le centre culturel Tjibaou à Nouméa depuis 2012. Né en 1976, il est le deuxième des six enfants du leader indépendantiste assassiné en 1989.

«KANAK» VEUT DIRE «HOMME», CE N'EST PAS UNE QUESTION DE COULEUR DE PEAU

GEO Comment le centre culturel Tjibaou est-il né ?

Emmanuel Tjibaou Le projet est né du constat que l'identité kanak était niée. Pour asseoir la reconnaissance de cette identité aux yeux de l'Occident, il fallait utiliser des moyens qui lui étaient familiers. Quand on est de tradition orale, en Océanie comme ailleurs, il n'y a pas de lieu dédié à la culture : celle-ci se trouve là où l'on chante, où l'on danse, où l'on parle, où l'on pleure...

La culture kanak est-elle désormais mieux reconnue ?

Mes parents, à l'origine du projet, ont réussi à témoigner de l'existence des Kanak à travers ce magnifique bâtiment. Mais l'enjeu, pour nous, n'est pas de rester en autarcie, comme le village d'Astérix. C'est de dire aux autres que nous participons du même monde, encore faut-il nous y laisser une place. C'est ce que les indépendantistes ont demandé. S'ils ne l'avaient pas fait, je ne sais pas où nous en serions ! La culture se construit dans l'altérité. Il faut être deux, comme dans la guerre ou l'amour. Nous ne défendons pas la culture kanak pour les Kanak, mais pour le monde. «Kanak», cela veut dire «homme», cela ne veut pas dire autre chose. Ce n'est pas une question de couleur de peau.

Quels progrès restent à accomplir selon vous ?

Il faut agir sur la formation des jeunes, car le plus grand danger, c'est l'ignorance. Or l'histoire des «événements» n'est pas enseignée et on entend encore des propos racistes. Pareil pour les langues. J'ai appris l'anglais, le japonais, l'espagnol, je parle français... Mais ma langue [le pije], celle de tous les jours, on ne l'enseigne nulle part. Il y a vingt-huit langues kanak. C'est une richesse pour la France !

Qu'attendez-vous du référendum sur l'indépendance du 4 novembre ?

Que voulons-nous construire ? On se rend bien compte que ce n'est pas la France, ici. L'enjeu c'est de déconstruire les modèles passés pour en construire un nouveau, qui corresponde à nos aspirations. Nous avons ici une manière de penser le monde qui nous est propre. Mais transformer les mentalités, cela prend du temps. Mon père n'avait que 10 ans quand le code de l'indigénat a été aboli [en 1946]. On nous demande de faire un chemin que l'Occident a mis deux mille ans à parcourir... ■

Propos recueillis par AM

REPÈRES

1989 Jean-Marie Tjibaou et Yeiwéné Yeiwéné, autre cadre du FLNKS, sont assassinés à Ouvéa par Djubelly Wéa, un indépendantiste kanak opposé aux accords de Matignon.

1998 L'accord de Nouméa est signé sous l'égide de Lionel Jospin, Premier ministre, par Jacques Lafleur et Roch Wamytan, le nouveau chef du FLNKS. Il prévoit l'émancipation progressive du territoire. 72 % des Calédoniens approuvent l'accord par référendum.

2004 Divisées depuis quinze ans, les familles Tjibaou, Yeiwéné Yeiwéné et Wéa se retrouvent le 17 juillet à Tiendanite autour d'une coutume de pardon.

2010 Le Premier ministre François Fillon officialise la double légitimité des drapeaux français et kanak. Jacques Lafleur meurt le 4 décembre.

2014 Le Muséum d'histoire naturelle de Paris restitue le crâne d'Ataï à ses descendants, 136 ans après la mort du chef kanak insurgé.

2018 Le 4 novembre, les Calédoniens sont appelés à voter par référendum pour ou contre l'indépendance de la Nouvelle-Calédonie. En juillet 2018, les sondages donnent le «non» gagnant à 59,7 %.

CE «CAILLOU» EST UN BIJOU !

GUIDE

LE SURNOM DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE NE REND PAS JUSTICE À SES SPLENDEURS. NOTRE REPORTER A SÉLECTIONNÉ QUINZE ESCALES INOUBLIABLES SUR GRANDE TERRE ET DANS LES ÎLES.





1. LA FAILLE DE POÉ

Gare aux requins ! L'étroit canyon que l'on aperçoit ici et qui coupe en deux le magnifique lagon de Poé, sur la côte ouest de Grande Terre, est emprunté par certains squales attirés par les algues côtières leur servant de garde-manger. Pour survoler ce site inscrit sur la liste du patrimoine mondial depuis 2008 (comme les deux tiers des lagons calédoniens), et sa plage de 17 km de long, l'ULM est idéal. ulm.nc



A wide-angle photograph of a natural landscape. In the foreground, a body of water with a sandy, reddish-brown shoreline. A line of small, white-barked trees stands on the shore. The middle ground shows a steep hillside covered in dense green vegetation and patches of reddish-brown earth. In the background, a range of mountains with various peaks, some covered in green and others in reddish-brown. The sky is filled with large, white, billowing clouds.

2. LE LAC DE YATÉ

Les voyageurs oublient souvent d'aller voir ces paysages grandioses du Grand Sud, aux portes de Nouméa. A tort ! Le parc de la Rivière Bleue et le lac Yaté (une retenue artificielle qui alimente un barrage) offrent un panorama aux couleurs du drapeau kanak : le vert du feuillage des niaoulis, le rouge de la latérite, le bleu de l'eau. Le sentier NC1 traverse le parc. province-sud.nc/randonnees/GR1



3. LES FALAISES DE JOKIN

Dans le nord de l'île de Lifou, 210 marches ont été aménagées pour descendre au pied de ces falaises hautes de 60 m et percées de nombreuses grottes, dont certaines servaient de lieu de sépulture aux chefs de la tribu de Jokin. En plongeant dans les eaux limpides du lagon, on peut avoir la chance de tomber nez à nez avec une raie manta. Renseignements au Point I à Wé : cemaid@canl.nc





4. L'ÎLE DES PINS

Dans la baie de Saint-Maurice, dans le sud de l'île, ces totems en bois sculpté encerclent le monument dédié à l'arrivée ici du père missionnaire Goujon en 1848. La magie opère partout sur ce petit joyau (14 sur 18 km) qui doit son nom aux pins colonnaires striant le paysage. La côte sud-est s'exploré en pirogue à balancier. *Office du tourisme de Vao : + 687-46 10 27*



5. LE LAGON D'OUVÉA

Le nom de cette île est associé à la célèbre – et sanglante – prise d'otages en 1988. Mais le lieu est aussi l'un des plus beaux atolls du Pacifique. Long de 35 km, large d'à peine 40 m à certains endroits, il déroule ses plages de sable blanc, comme ici celle de Lekiny, dans le sud, célèbre pour ses falaises d'où le regard embrasse le grand bleu. Visite en bateau à fond de verre, réservation au syndicat d'initiative : + 687-92 55 12







6. HIENGHÈNE

La baie du petit port de Hienghène, à 5 h de route de Nouméa sur la côte est, est un ravissement. Partout, cette végétation luxuriante qui évoque les jungles du Douanier Rousseau, et des rivières émeraude dévalant les montagnes de la chaîne centrale jusqu'au lagon. Celle de la Ouïème se traverse toujours en bac (gratuit, de jour comme de nuit), le dernier de Nouvelle-Calédonie. **Office du tourisme de Hienghène : hienghen-tourism@mls.nc**

Iles Belep

Baaba

Yande

Balabio

Thiébaghi

7

Koumac

7 LE VILLAGE DE TIÉBAGHI

C'est un site méconnu, difficile d'accès, mais qui mérite le détour, à condition de s'offrir les services d'un guide. Car on ne se rend pas seul à Tiébaghi, la «montagne du tonnerre» des Kanak, lieu tabou d'où partaient les âmes des morts pour les îles Belep selon les anciennes croyances... A 20 km au nord de Koumac, Tiébaghi est à la fois un voyage dans l'histoire de l'archipel et un belvédère extraordinaire sur les sommets et les îles de l'extrême nord de Grande Terre. Après avoir serpenté dans un maquis touffu lacéré de roche rouge, au terme d'une route (bitumée) aussi raide que sinuose, apparaissent les premiers vestiges de cet ancien village minier, aujourd'hui à l'abandon. Ici, ce n'est pas du nickel mais du chrome que l'on a extrait de 1877 à 1962. En 1905, Tiébaghi en était même le plus gros producteur mondial. Pour l'exploiter, on fit venir dans ces hauteurs isolées (pas de route avant 1943) des bagnards, mais aussi des familles vietnamiennes, javanaises, wallisiennes et japonaises. Ce petit monde de labeur (les hommes



Frédéric Mouchet

creusèrent à la main un cratère, toujours visible, de 200 m de diamètre), qui compta jusqu'à 2 000 habitants, disparut avec la fermeture de la mine. Une poignée de passionnés, membres de l'association pour la Sauvegarde du patrimoine minier et historique du Nord calédonien (ASPHNC) s'est démenée pour faire revivre cet émouvant lieu de mémoire, inscrit patrimoine calédonien en 2001. A côté des engins rouillés de la mine, la chapelle, la salle des fêtes

et la boulangerie ont été restaurées. L'ancien dispensaire, lui, est devenu un musée où l'on peut voir objets du quotidien, photos, archives... Renseignements auprès de l'ASPHNC : + 687-42 49 13

8 LES JOYAUX DE LUENGÖNI

A Lifou, et bien au-delà des mers du Sud, Noël Pia est une vedette, «le copain de Nicolas Hulot», aime raconter celui qui plongea autrefois aux côtés du présentateur – devenu ministre de la Transition écologique – venu tourner l'émission *Ushuaïa*. Noël, guide touristique et chef coutumier, est un des pionniers de la plongée en Nouvelle-Calédonie. Il conduit les visiteurs jusqu'à la grotte de Luengöni, située en terre coutumière (d'où la nécessité de s'y rendre accompagné). Ce trou d'eau cristallin, caché dans la forêt sous d'impressionnantes concrétions de calcaire, est la promesse d'une baignade rafraîchissante. Tout près de là, la plage de Luengöni, une des plus belles de Lifou avec son sable blanc et ses rochers coralliens émergés, est un lieu idéal pour observer les tortues marines tout au bord de la mer ! Noël Pia : + 687-93 26 49 / + 687-45 03 09

12

Sébastien Mérian / Tikiwaka.com





9 LA TRIBU DE TIENDANITE

Un séjour dans la tribu de Tiendanite marque pour longtemps... C'est en effet ici que repose Jean-Marie Tjibaou, le leader kanak assassiné en 1989, ainsi que les dix victimes de l'embuscade de Wan'yaat, en 1984. Un lieu de mémoire donc, dans un cadre luxuriant et serein, où l'on peut réserver un hébergement (sommaire mais correct) et se restaurer. Bernard Maepas, ancien compagnon de route de Tjibaou et survivant de l'embuscade, organise l'accueil dans la tribu. A 30 ans, sa fille Davina, fine cuisinière, est une passionnée qui rêve d'écrire l'histoire de sa tribu avant que les «vieux» – comme les Kanak disent respectueusement – ne disparaissent.

Paladje Accueil, chez Davina Maepas + 687-87 80 90 / + 687-89 34 22

10 LA BAIE DES TORTUES

Pins colonnaires et cycas bordent cette petite échancrure de sable fin située à 7 km au sud de Bourail. Un décor idyllique où la prudence est de mise. Le site abrite en effet une zone de ponte (la deuxième plus importante

du Pacifique Sud) des tortues caouannes – ou tortues à grosse tête –, une espèce menacée. Les femelles viennent y déposer leurs œufs entre décembre et janvier ; les petits, eux, pointent leur nez en février. On peut y accéder depuis le parking de la Roche-Percée, en suivant le sentier des Trois-Baies (4 km A/R, env. 2 h). Le bon sens commande de se tenir à l'écart des zones de ponte, signalées et protégées par des grillages. Les bénévoles de Bwärä Tortues Marines, association créée en 2006 à Bourail, organisent des visites. bwaratortuesmarines@gmail.com

11 LE MUSÉE DE BOURAIL

La visite guidée vaut vraiment la peine, pour un riche aperçu du passé régional : vestiges de l'implantation des premières tribus kanak (à travers des pétroglyphes et la reconstitution d'une case), période coloniale (avec la mise en scène de l'intérieur d'une maison de colon), mémoire de la Seconde

Guerre mondiale (un cimetière néo-zélandais se visite à proximité). Mais le musée raconte surtout l'histoire du bagne de Bourail (dont on peut voir la reproduction en maquette). Il est d'ailleurs installé dans un édifice en pierre, très bien restauré, qui fut l'ancien «magasin aux vivres» de l'établissement pénitentiaire. Photos, objets du quotidien... c'est la destinée de toutes les communautés actuelles de la région – asiatique, arabe, européenne – qui est ici racontée. Pièce phare de l'exposition, une guillotine, dont il reste deux exemplaires en Nouvelle-Calédonie. info@bourailtourisme.nc

12 LE SENTIER DU GR NORD

Randonner dans la province Nord permet d'explorer une nature préservée, mais aussi de découvrir la culture kanak en faisant étape dans les tribus. Le GR Nord, lancé en 2013, couvre pour l'instant 85 km, de la tribu de Napoepa à celle de Ouanache. Depuis le village de •••

Depuis Grande Terre, qui s'étend sur 450 km de long et 60 de large, il suffit de 45 min de vol pour rejoindre les îles Loyauté. Les routes principales sont bonnes, mais celles qui conduisent aux tribus dans les montagnes ne sont pas toujours «coaltarées», c'est-à-dire bitumées, comme disent les Calédoniens.



Nicolas-Alain Petit / Biosphoto

14

••• Ponérihouen, à 4 h de route de Nouméa, on s'enfonce dans une vallée luxuriante par laquelle on rejoint la tribu de Tchamba. Là, Hélène Nimbaye, fille d'un grand chef et conteuse hors pair, partage avec les visiteurs l'histoire de la Tchamba, qui serait le berceau de tous les clans kanak. Il est possible de dormir et de se restaurer sur place (sur réservation).
Guide du GR Nord à télécharger sur randonnees.tourismeprovincenord.nc/informations-pratiques
Gîte chez Hélène Nimbaye : + 687-86 01 86 / + 687-47 26 16

13 LE RÉCIF DE POINDIMIÉ

Avec Jeanne Poapidawa et Adèle Bugaj-Outiou, plongeuses aguerries et guides de randonnée palmée, la découverte du récif de Poindimié est un jeu d'enfant. Les fans de plongée en palmes, masque et tuba ne sauront où donner de la tête tant il y a foule dans ce jardin de corail à une dizaine de kilomètres de la côte : poissons-trompettes, poissons-flûtes, holothuries, oursins-crayons... Avec un peu de chance, et en ouvrant

l'œil, la silhouette d'un requin pointe-noire (gentil comme tout) se profilera à l'horizon. aqualagoon.net

14 LA MINE DE THIO

A deux heures de route de Nouméa, Thio fut longtemps capitale du nickel. C'est là que se trouvent le plus important gisement et la plus ancienne mine de l'île, créée en 1874, dix ans après la découverte du minéral par le Français Jules Garnier. Dans une maison coloniale, un musée retrace l'épopée du nickel, dont Maurice Fels, retraité de la mine, est un guide idéal. Au point de rendre attachant ce métal froid et lourd présent dans nombre d'objets (inox, batteries électriques...). thio.nc

15 LA CÔTE OUBLIÉE

Entre Thio et Yaté, c'est l'itinéraire idéal pour baroudeur chevronné. A pied, à cheval ou en kayak, ce parcours de 65 km environ se réalise en quatre jours, avec bivouacs de rêve sur des îlots déserts. aventure-pulsion.nc

■ AM

Sébastien Mérion / Tikiwaka.com



15

VOUS AVEZ ENVIE
DE VOIR DU PAYS.

NOUS VOUS AIDONS À
DÉCOUVRIR LE MONDE.



En réservant votre voyage avec Visa Premier sur visa.fr, vous avez notamment accès à **7 % de réduction immédiate chez Premier Voyages** sur toutes les offres des voyagistes partenaires et **jusqu'à 25 % de réduction sur votre location de véhicule Avis**.

VISA everywhere
you want to be

Réservations à effectuer sur les plateformes Web dédiées, accessibles sur visa.fr, Espace Visa Premier. Offre Avis valable en France continentale (hors Corse) sur toutes les formules de location de 1 à 30 jours. Offre Premier Voyages valable sur le prix du forfait de base, hors taxes aériennes, confirmé exclusivement auprès du centre de réservation Premier Voyages hors voyagistes non partenaires, promotions, offres spéciales, location, billetterie et Club Med. Voir conditions et autres avantages sur visa.fr. Everywhere you want to be = Partout où vous souhaitez être.



LE CAGOU

Emblème local, cet oiseau endémique a perdu sa faculté de voler, faute de prédateur avant l'arrivée de l'homme. Il est protégé depuis 1977 (il n'en resterait que 1 500).

UNE ARCHE DE NOÉ À PROTÉGER

BIODIVERSITÉ

ICI, SUR TERRE COMME EN MER, S'ÉPANOUISSENT DES ESPÈCES UNIQUES. MAIS FRAGILES...

PAR MARIANNE RATIER (ILLUSTRATIONS)

Amborella trichopoda. Avec ses petites grappes blanches, cet arbrisseau, surnommé «la mère de toutes les fleurs», est la plus ancienne plante à fleurs connue et n'existe qu'en Nouvelle-Calédonie. Riche de 3 300 espèces végétales, dont 80 % uniques, l'archipel se classe au troisième rang mondial en proportion d'espèces endémiques après Hawaii et la Nouvelle-Zélande. Il est aussi, derrière Madagascar, le second des trente-quatre «points chauds de biodiversité» de la planète. Et 60 % de ses lagons ont été inscrits, en juillet 2008, sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité pour leur beauté et leur biodiversité. Mais il y a péril en la demeure.

Localisée le long de la côte ouest, parfaitement adaptée à la sécheresse, la forêt sèche, un écosystème spécifiquement calédonien, abrite une foule d'insectes, de gastéropodes, de reptiles et d'oiseaux. Or il ne subsiste que 2 % de sa surface originelle. Responsables : les incendies, l'agriculture et l'urbanisation. Hubert Géraux, directeur du WWF à Nouméa, prévient : «Il y a urgence à agir car la forêt sèche est au bord de l'extinction totale. Et comme elle est unique, si elle disparaît de Calédonie, elle disparaît de la planète entière.» Un plan de sauvetage, démarré en 1999 par le WWF, a permis de replanter des dizaines de milliers d'arbres.

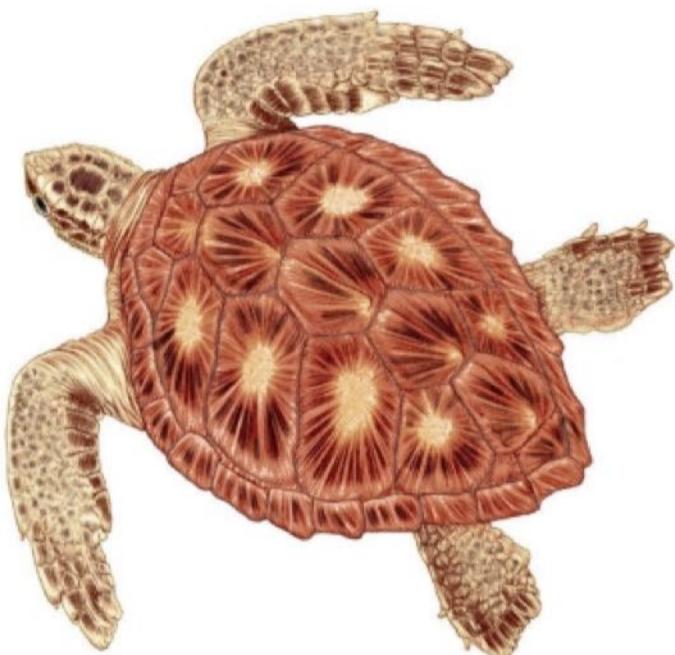
D'autres menaces pèsent sur ces îles : le braconnage (de dugongs, de tortues marines), les plantes et les animaux invasifs, la pollution et l'érosion engendrées par les mines de nickel... Le dérèglement climatique, lui, érode les côtes, dégrade les coraux et joue sur le sexe des tortues. «La température du sable détermine le sexe des petits, explique Hubert Géraux. Pour chaque espèce existe une température limite différente, en dessous de laquelle naissent des mâles, et au-dessus, des femelles. La hausse du mercure est donc en train de féminiser les tortues, comme nous l'avons observé pour les tortues à grosse tête sur la plage de la Roche Percée, à Bourail.» Un phénomène discret mais qui, à moyen terme, hypothèque la survie de l'espèce.

■ AM



LE DUGONG

Les eaux calédoniennes abritent la troisième population mondiale de cet herbivore marin côtier. On n'en compte plus que 700 à 800 dans l'archipel. Depuis 2010, un «plan d'action dugong» cherche à les sauver.



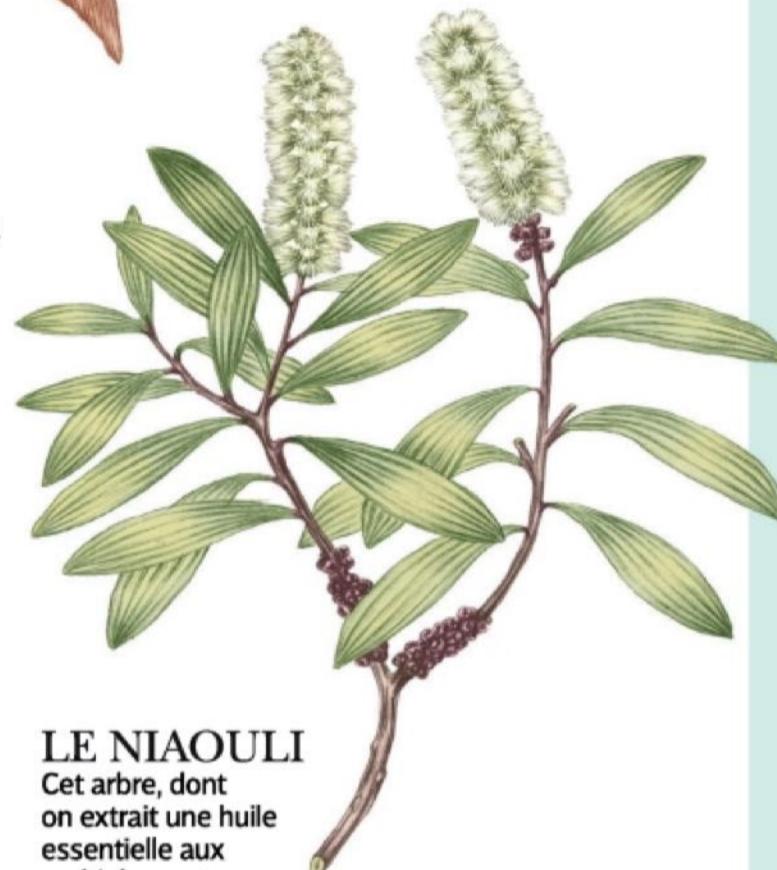
LA TORTUE À GROSSE TÊTE

La Nouvelle-Calédonie est un des principaux sites de ponte de cette espèce menacée d'extinction (90 % de l'effectif mondial a disparu). Cette grosse tortue (150 kg à l'âge adulte) est protégée par un bataillon de bénévoles.



LE PIN COLONNAIRE

Endémique de Nouvelle-Calédonie, il peut atteindre 50 m de haut. La silhouette de ces arbres est si peu commune que les premiers explorateurs les prirent, de loin, pour des colonnes de basalte !



LE NIAOULI

Cet arbre, dont on extrait une huile essentielle aux multiples vertus, est aussi utilisé par les Kanak pour la confection des cases. Les abeilles, elles, tirent de ses fleurs blanches un miel délicieux.



LA ROUSSETTE ROUSSE

Il existe dans l'archipel plusieurs espèces de chauve-souris, dont celle-ci, endémique. On la chasse (légalement) en avril pour préparer le bougna, plat calédonien par excellence.

ATTENTION DANGER !



LE CERF DE JAVA
Cadeau du gouverneur de Java en 1870, il a proliféré. Aujourd'hui, 300 000 cerfs ravagent les forêts, broutant écorces et bourgeons.



LE COCHON SAUVAGE
Descendant du porc domestique, il retourne les sols, mange les jeunes pousses... Contribuant ainsi à l'érosion.



L'ACANTHASTER
En juillet 2018, les scientifiques ont constaté le retour en force, dans le lagon de la baie de Prony, de cette terrible étoile de mer qui dévore les coraux.



LA FOURMI ÉLECTRIQUE
Détecté ici en 1972, cet insecte minuscule à la piqûre irritante a colonisé l'archipel, infestant jardins et troupeaux.



LA CARPE
Avec le tilapia, le black-bass et le poisson-million, importés également, elle menace les poissons indigènes d'eau douce, comme le galaxias.

NOUMÉA MA VILLE, LA NUIT

RÉCIT

UN TEXTE INÉDIT, RÊVERIE VAGABONDE
DANS LES MÉANDRES DE LA CAPITALE
CALÉDONIENNE, PAR L'UNE DES
PLUS GRANDES PLUMES DE L'ARCHIPEL.

PAR FRÉDÉRIC OHLEN (TEXTE)

La nuit, tout est plus clair. C'est l'heure. Le voyageur pressé laisse la ville l'envahir par tous ses pores. Tout en marchant, il a conscience de ce qui l'entoure. La circulation est si dense avec ces 4x4, ces maçons affalés dans les bennes malgré l'interdiction, dans ces camionnettes qui les ramènent le soir, fantômes blanchis de ciment qui sentent la soude, la sueur sèche, la fatigue. Le tabac roulé passe de main en main, du Job en pochette avec cet encouragement, noir sur blanc, en grosses lettres : FUMER TUE.

On pourrait s'allonger aussi, le dos sur la tôle, pour dessouler, se vider du bruit de la ville. En traversant la Vallée, on aperçoit des gamins qui reviennent du magasin avec une brassée de pains dans les bras, un bouquet de baguettes qui dépassent de leurs épaules, oscille au rythme de leur marche. C'est la base, le cœur du repas, que l'on mange avec le thé, tartiné de Meadow Lea, une margarine salée facile à étaler qui laisse dans la bouche un goût d'huile végétale et de vide, l'odeur fade qu'on sent quand l'orage s'approche, que les éclairs zébrent le ciel, cette émulsion d'espace et de terre légère juste avant que l'averse n'arrive.

Plus loin, vers le quartier de Montravel et le Quatrième Kilomètre, des gosses en colonne, ceux des squats. On les voit transporter le soir des jerricans ou de gros bidons remplis d'eau à ras bord dans des cha-



Catherine Hélie

FRÉDÉRIC OHLEN
Ecrivain, poète, éditeur, enseignant, Frédéric Ohlen est né en 1959 à Nouméa. Président fondateur de la Maison du livre de la Nouvelle-Calédonie et des éditions l'Herbier de feu, il écrit aussi pour le théâtre. Son premier roman, *Quintet*, est paru chez Gallimard en 2014, dans la collection Continents noirs.

riots volés à l'hypermarché. Des équipes qui ballottent à grand bruit sur les cailloux du bas-côté. Leurs poignets tremblent follement, comme si la barre rouge du chariot en cavale, avec la fente de sa consigne et sa chaîne désormais sans objet, s'était muée en marteau-piqueur.

Et puis, il y a les autres. Les ados en scooter dernier cri, dont chacun vaut deux à trois mois de salaire, et les autres, ceux qui prennent toujours le car, qui l'attendent en s'alignant sur l'ombre du poteau quand il n'y a pas d'Abribus, juste un totem de béton qui remplace les anciens rails qu'on avait mis là. On a dû y renoncer. Il y avait trop de casse. Le matin, on les retrouvait pliés, rabattus jusqu'au sol. Alors il a fallu trouver quelque chose

de plus solide et de plus joli, qui ne plie pas quand on appuie, qui ne se prête pas aux origamis des vandales, ceux qui en prennent à leur aise avec le mobilier urbain parce qu'ils n'ont rien d'autre à faire, pas besoin d'indications, d'ombre ni de consignes. Les gros marqueurs, les bombes de peinture ? Trop cher. Alors on arrache une touffe d'herbes, on en fait un bouchon, et on écrit très vite avec la sève fraîche, en repassant plusieurs fois sur les traits pour que le nom soit bien visible. Kash... Sioul... Enok... Souvent, il n'y a pas de message. Juste un signe en passant, un souvenir. J'étais là. J'appose ma marque. Le nom de ma bande, d'où je viens, mon pseudo en verlan sur le mastodonte, sur la pieuvre. Je suis vivant. J'existe. Il y a, au-delà de mon

corps, un lieu que j'ai habité, modifié, une empreinte qui témoigne de moi, un presque rien, quelque chose que je revendique, une félure qui me ressemble.

Nouméa a changé.

Aujourd'hui, les gens ne dorment plus trop sur les pelouses. Ils sont pressés, eux aussi. Contaminés. On vient les chercher. Il faut rentrer. Partir, entrer, sortir, revenir à l'heure, ne pas rater le car de quatre heures, le ramassage scolaire, cet automatisme du pendule bien dressé qui ne sait plus ce que c'est que de s'assoupir sur l'herbe, la tête dans un tissu pour filtrer la lumière, se dire que rien n'est plus important que de se reposer un instant, s'abstraire du courant, du mouvement, des foules, quitte à rentrer à pied, à marcher interminablement au bord des routes pour retrouver un semblant de lit, plus tard, beaucoup plus tard, quand tout le monde est couché, qu'il n'y a plus dehors que des passants fauchés et des voitures folles. D'ailleurs, on n'a pas sommeil. On profite de cette disponibilité de la nuit, sans bruit parasite, sans saccades, pour penser. Demain, il fera beau. Les étoiles lancent des éclats vifs, comme si chacune était un phare et qu'elle vous décochait, à intervalles réguliers, un unique rayon adressé à vous seul, un clin d'œil. La nuit, ni les cocotiers ni les hommes ne dansent de la même façon. La vie s'autorise des langueurs, une amplitude dont ils n'ont plus honte, une jouissance oubliuse qui se regarde de biais.

Il y a aussi ceux qui restent devant leur maison, assis des heures sur le seuil, les yeux dans le vide, avec en arrière-plan la télé, la vibration métallique des voix, le zinzin permanent des musiques – quand elles cessent, le cœur accélère dans le silence, souffre de sa pesanteur retrouvée, de sa nudité, de ce froid qui s'installe quand le sang ressasse. Et puis, il y a les autres, ceux qui courent quand le soleil est couché, au point que le soir, le front de mer est bouché, tout embouteillé de belles berlines et de sportifs. Plus une place pour se garer ou même marcher et respirer tranquillement tandis que ces athlètes filent et vous dépassent. On sent dans leur sillage une odeur de sueur et de savonnette.

Et puis, chose nouvelle, les *nakams*, ces bouges où les bourges s'encanailent. Faciles frissons. Un fanal au fond d'une impasse, dans les terrains vagues de Ducos, dans les franges, des rez-de-chaussée déglingués, des cabanes avec des bancs de bois, de la terre battue, ces lieux où l'on va boire un *sell* de kava, une demi-noix de coco qui sert de coupe au coin du feu, avec des lumières tamisées, des hommes et des femmes qui parlent doucement et fument pour oublier. Et puis, il y a les autres, ceux qui ne se contentent pas de boire un ou deux bols et de tirer sur leurs clopes avant de rentrer, l'esprit détendu, mais qui mélangent joint et alcool, café, kava, tabac, et pour lesquels, au bout d'un certain temps, le monde se floute comme

DES CABANES AVEC DES BANCS DE BOIS OÙ L'ON VA BOIRE UNE *SELL* DE KAVA



un motif obscène. Ceux-là flottent tard dans la nuit, shootés et contents.

Le week-end, on pique-nique toute la journée à la plage, à Magenta, devant l'aéroport, à l'anse Vata, face au Novotel, ou encore à la Côte-Blanche, avant l'école de voile, sur ces bandes étroites et gravillonneuses où la mer mord par gros temps, prend de grosses bouchées de coquillages morts, s'attaque à la scorie tassée des remblais. On joue aux boules, on fait cuire des brochettes, de la viande de cerf qu'on propose pour pas cher. On s'installe sous une bâche, sous une

branche. On gratte les palourdes, les clovisses à langue rose qui sont sous le sable. Les bambins ont des bouées. Ou rien. Ils jouent avec des bâtons, des bouts de bois. Les femmes sont assises. Elles ne se lèvent pas. Elles ne contrôlent rien. Les gosses font ce qu'ils veulent. Ils ne pleurent pas. Ils boivent au goulot des sodas locaux, des Tulem moins verts que la mer, sa chair tremblante de méduse que le soleil découpe en losanges, en lignes de feu molles que le reflux déforme.

A Magenta, les sables autrefois blonds sont devenus gris, et plus l'on creuse, plus le dessous laisse apparaître une vase noire où se trémoussent de grands vers marins dont raffolent les limicoles, quand ils tatouillent du bec, percent la barrière des grains dorés. [...]

On se sent comme en apesanteur ici.

Longtemps cette ville a cherché la même chose que la plupart des gens. Lutter contre la saleté, •••

Des collines et des vallées, des baies, des péninsules, des îles et des mangroves... L'ancienne Port-de-France, rebaptisée Nouméa en 1866, est un continent en soi. Elle fut en partie construite par les bagnards, sur des zones marécageuses.



Sebastien Méliot / Tikiwaka.com

Entre chien et loup, la plage de l'anse Vata, bordée par une longue promenade, offre un havre de fraîcheur aux Nouméens.

••• combler les marais. Cette quête de l'eau pure aussi, de l'espace. Or, ils vous le diront tous : craché, juré, à Nouméa, pas d'eau vive. Pourtant, la rivière existe. Elle prend sa source au creux d'une colline, derrière la nouvelle église, à l'entrée du quartier de Tina. Discrète, elle sort ensuite du lotissement, tourne à gauche, passe sous les maisons, se glisse sous une pharmacie, traverse la route, sinue entre les immeubles, se dissimule dans les caniveaux, avant de s'aveugler complètement, de s'enfoncer, de se mêler dans les buses au tout-à-l'égout. Les clôtures et les murs ont remplacé les berges de papyrus. Les galets ? Volés jusqu'au dernier pour décorer les jardins, cerner les parterres d'un rang de pierres mortes.

Aujourd'hui, la ville s'est enfoncée dans la mer. Ici, on a vraiment déplacé les montagnes, aplani les buttes, assaini les paluds, puis aligné les hommes dans les venelles interminables de la rue de Papeete ou de Rivière-Salée. Oh bien sûr, il y a des colonies de vacances pour les enfants, des virées en brousse ou à l'île des Pins pour oublier le béton. Bien sûr, on a voté un salaire minimum, en se moquant de ceux qui se rappellent de l'herbe, mais ne la fument pas, de ceux qui ont foulé un jour la prairie, parce qu'on n'arrête pas le Progrès, vous comprenez, et que tous les anciens comme vous sont, de toute façon, destinés à mourir, à faire profil bas, à s'enterrer comme ces cours d'eau

que l'on guide, dociles, vers l'estuaire. Bien sûr, on ne fait plus de barres d'immeubles ni de tours. Plutôt du saupoudrage d'habitat social, HLM par-ci, HLM par-là, sans voir forcément les enfants qui ne sont pas dans le circuit, ceux dont les parents n'ont pas sollicité d'aide, ni de bourse provinciale, ni ces bons que les bureaux de bienfaisance des mairies accordent en urgence, et qui se retrouvent dans la rue. Ils ne communient pas dans le foot officiel, celui des tribunes vides et des stades trop chers. Leur balle à eux ? Un chiffon ou une boule de papier kraft renforcée de scotch. Ça ne rebondit pas bien. Il faut frapper fort, délivrer son coup dans un cri pour que le ballon consente à s'élever, fasse une passe qui ne dévie pas, prenne toujours le bon angle ou la bonne lucarne.

Sur le coup de midi, on peut s'arrêter dans un snack. Pas le genre *no tie, no tea* – pas de cravate, pas de thé, non, un bouiboui sympathique avec une terrasse.

Se faire servir un croque-monsieur sur un Kleenex de cinq centimètres sur cinq et en déduire cette loi fondamentale : la valeur d'une civilisation est inversement proportionnelle à la largeur de ses serviettes. ■

Frédéric Ohlen, texte extrait de la Rivière invisible, roman inédit, 2015

LEUR BALLE À EUX ? UN CHIFFON OU UNE BOULE DE PAPIER KRAFT RENFORCÉE

RECEVEZ GRATUITEMENT

12 SUBLIMES FONDS D'ÉCRAN DE NOUVELLE-CALÉDONIE

CHAQUE MOIS, DÉCOUVREZ LA NOUVELLE-CALÉDONIE
AVEC LE PHOTOGRAPHE SÉBASTIEN MÉRION

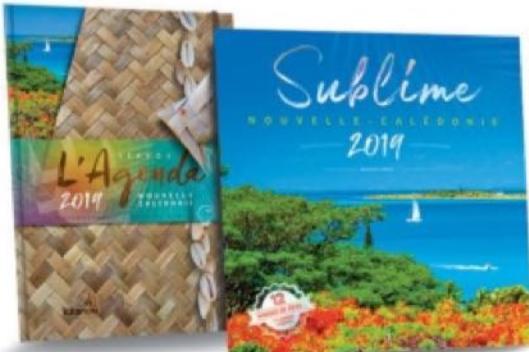


Sébastien Mérion

Ce mois-ci, le Sublime îlot Ténia
et son Grand Récif

* -10%
AVEC LE CODE
PROMO
GEO10

Calendriers et Agendas
Nouvelle-Calédonie 2019



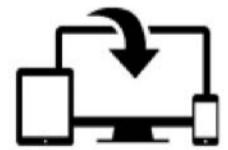
JE M'ABONNE

SUR www.keanou.nc ↗

POUR RECEVOIR PAR EMAIL UN FOND D'ÉCRAN CHAQUE MOIS !

Le photographe Sébastien Mérion vous fait découvrir les plus beaux sites de Nouvelle-Calédonie au travers de ses sublimes fonds d'écran mensuels qu'il vous envoie par email gratuitement. Chaque photographie est issue de son calendrier **"Sublime Nouvelle-Calédonie"**, dont l'édition 2019 vient de sortir, un véritable hymne à la beauté et à la diversité des paysages calédoniens. À découvrir sur : www.keanou.nc.

SMARTPHONE
TABLETTE
ORDINATEUR



LIFOU, LE MIROIR DES SONGES KANAK

DÉCOUVERTE

AVEC SA FORêt, SON LAGON, SES GROTTES MYSTÉRIEUSES, LA PLUS GRANDE DES îLES LOYAUTÉ EST UN JARDIN ENCHANTEUR, OÙ LES MÉLANÉSIENS CULTIVENT UNE OUVERTURE D'ESPRIT SANS PAREILLE.

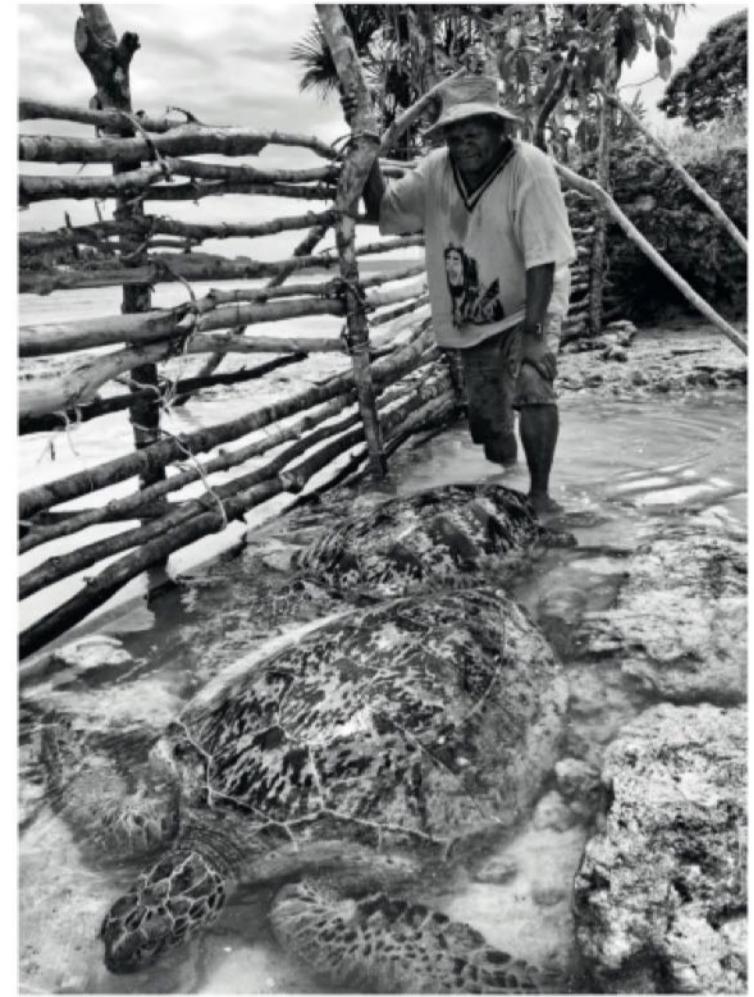
PAR ALINE MAUME (TEXTE)
ET FRÉDÉRIC MOUCHET (PHOTOS)





La tribu de Luengöni, dans le sud-est de Lifou, vit au bord de la plus belle plage de l'île. Ce n'est pas un hasard si en drehu, la langue locale, Luengöni signifie «l'attraction par la beauté».





Ces tortues vertes ont été capturées et placées dans un enclos de la baie d'Ahmelewadr, dans le sud de Lifou. Leur viande, taboue pour les Kanak, est réservée aux grands chefs. Ces captures sont réglementées par des quotas.

ICI, TRENTE-SEPT TRIBUS FONT VIVRE AU QUOTIDIEN LES RITES COUTUMIERS

Chaque année en octobre, toutes les tribus se retrouvent pour la fête de la vanille à Ahmelewadr. C'est ici que furent plantées les premières lianes, importées par un missionnaire britannique au XIX^e siècle. Aujourd'hui, la précieuse épice fait vivre 200 petits producteurs sur l'île.

Un rêve de naufragé... s'échouer ici, face au lagon, se laisser déposer sur la grève comme cette brindille de corail avec laquelle le ressac joue au chat et à la souris. Perdre toute notion du temps en observant le manège désopilant d'un minuscule bernard-l'hermite. S'assoupir contre un rocher, les cheveux constellés d'un sable si blanc qu'il fait mal aux yeux, et se laisser bercer par le grondement sourd du récif, à l'horizon, là où les vagues de la mer de Corail se brisent dans un tonnerre d'écume. Puis c'est un coup de museau, une langue râpeuse, les trois chiens d'Annette qui rappliquent tout fous, l'air de dire qu'ils s'ennuient tout de même un peu. Annette Wejieme, robe popinée jaune sur peau caramel, s'affaire déjà en cuisine, éminçant un oignon et des haricots «quatre coins» qui finiront à la poêle. Ça sent bon le vivaneau grillé et le lait de coco, qui parfume la marmite de riz. Il fallait bien une Number One, la mousse locale, pour accompagner ce festin. Retraitée de la poste de Lifou, Annette a ouvert son gîte, A la petite baie, il y a quelques années, sur les terres de la tribu de Joj, dans le sud-est de l'île, entre Mu et Luengöni. Au bord de sa plage de poche, une case et quelques bungalows propres, un jardin qui croule sous les mandarines, les citrons et les avocats, et des pirogues à balancier qui attendent leurs passagers à l'ombre des cocotiers. Nous sommes début juin, c'est l'hiver, et il n'y a pas un chat.

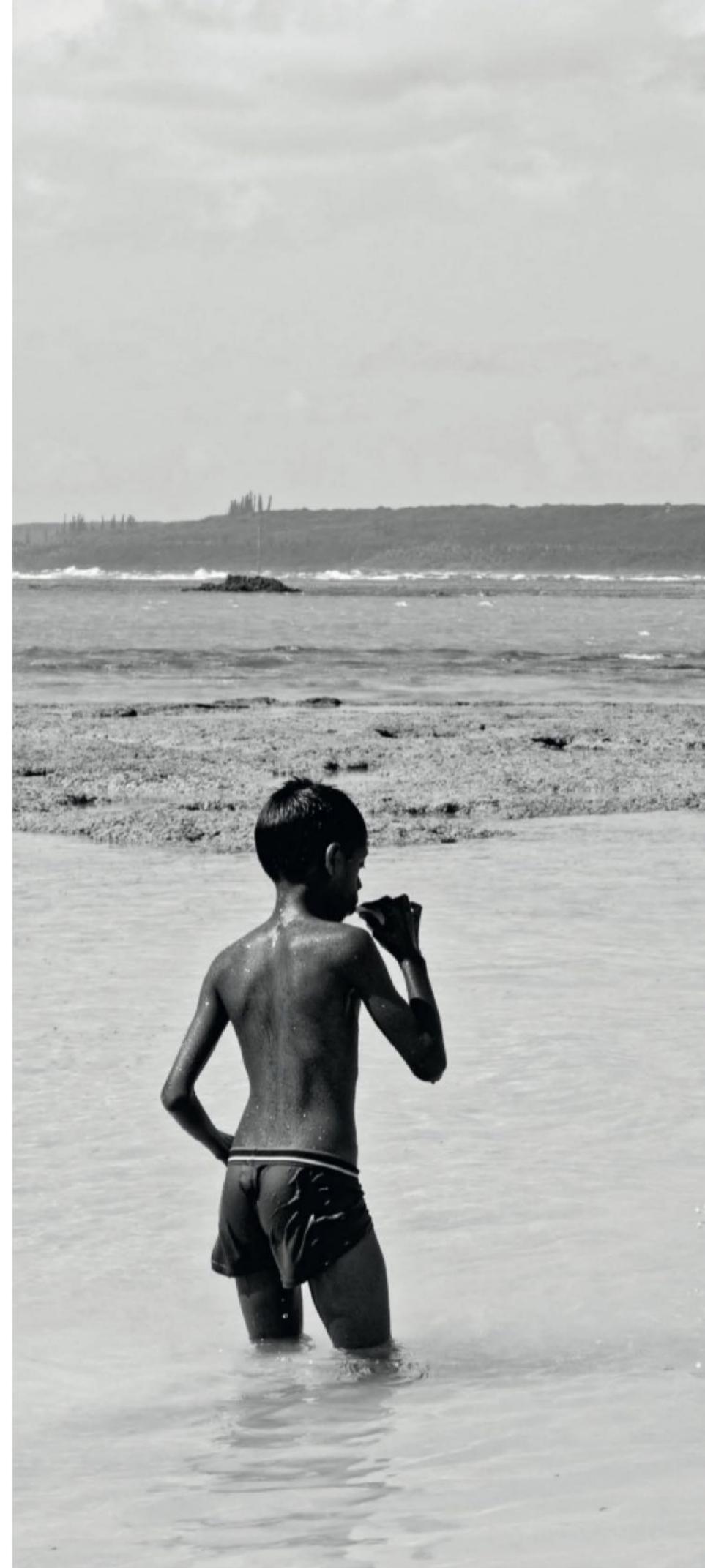
Lifou, la plus grande des Loyauté, ce chapelet d'îles qui s'égrène au nord de Grande Terre, et qui comprend aussi Ouvéa, Tiga et Maré,

est un paradis pour robinsons. Un pays de forêts, de vanille et de miel, vaste comme la Martinique et plat comme un polder batave. Ou presque. Car, sur ce platier corallien, vieil atoll qui s'est soulevé au fil des âges, culminent en réalité d'impressionnantes falaises, à Jokin, au nord, et à Xodre, au sud. Depuis Nouméa, on rejoint Lifou en quarante minutes grâce aux jolis coucous à hélices d'Aircal, des ATR dont les soutes débordent de paniers tressés et de glacières ficelées avec des tendeurs. Tout le monde se connaît, on embrasse les hôtesses, on demande des nouvelles des parents... Les Calédoniens le disent souvent : Lifou – 9 200 habitants, soit à peine sept

LE JARDIN CROULE SOUS LES MANDARINES, LES AVOCATS, LES CITRONS...

par kilomètre carré – est une bulle, un monde à part. Un pays kanak à 95 %, trois districts (Wetr, Lössi et Gaïtcha), trente-sept tribus, une terre de coutume où seuls les ronds-points et les dos-d'âne rappellent que l'on circule en territoire français.

Paul Wamo Taneisi, 37 ans, est un enfant du pays. Artiste inclassable, poète et chef de clan, il est issu de la tribu de Nang – comme le footballeur Christian Karembeu – mais a grandi à Nouméa. Il vit aujourd'hui en métropole où il se produisait en juillet dernier au festival d'Avignon. «Lifou, c'est un pays de rêveurs, dit-il. Dans les clans, les rêves des anciens annonçaient souvent les événements à venir. Ici, nous avons une autre appréciation du temps, on est dans un petit cocon, les familles vivent les unes à côté des autres, il •••



Le lagon de la baie de Wadra, dans le sud de l'île, est la cour de récréation des enfants de la tribu de Mu. Ses eaux poissonneuses, où abondent vivaneaux, maquereaux et mahi-mahi, sont aussi le garde-manger des habitants.



Ces danseurs tressent leurs parures de palmes et de fibres de coco en prévision d'une noce à Wé, la capitale de l'île. Les grands chefs ont fixé la saison des mariages de mars à septembre, entre la récolte et la plantation des ignames.

••• n'y a pas de barrières, les maisons sont ouvertes.» Pourquoi partir, alors ? «On peut venir d'un tout petit caillou perdu dans le Pacifique et avoir l'audace d'embrasser le monde, ajoute-t-il. Une fable mélanesienne raconte que l'on est toujours tiraillé entre l'arbre et la pirogue. Entre le fait d'être enraciné et l'envie de partir vers l'horizon. Jusqu'au moment où l'on comprend que c'est l'arbre qui fait la pirogue.» Paul Wamo rappelle que les grands-pères lifous sillonnaient le plus grand océan du monde avec leurs sveltes embarcations, qu'ils étaient polyglottes et avaient l'horizon pour seule limite, que le peuple kanak n'est pas un, mais pluriel.

L'histoire d'Annette Wejieme en dit long sur cette réalité. Discrète, elle se raconte petit à petit : «Mon arrière-grand-père maternel s'appelait Streeter. C'était un baleinier américain d'origine juive allemande. Il s'est marié à une Kanak et a fait souche à Lifou. Comme l'aïeul de mon mari, lui aussi baleinier, et qui s'appelait Forrest.»

Les deux ancêtres ont laissé ici une généreuse descendance, qui se retrouve à l'occasion de cousinades festives. Forrest, Streeter, Wright... Ces patronymes témoignent d'un chapitre de l'histoire de l'île antérieur à la colonisation de la Nouvelle-Calédonie par la France, quand, au début du XIXe siècle, Lifou servait de port de relâche aux baleiniers, aux santaliens et aux *blackbirders*, ces redoutables trafiquants d'esclaves qui écumaient la mer de Corail pour alimenter en main-d'œuvre les plantations de canne à sucre des Fidji ou d'Australie.

Autres temps, autres mœurs... Aujourd'hui, ce sont d'énormes paquebots de croisière qui mouillent en baie de Santal, au large d'Easo, dans le nord-ouest de l'île. «Like no place on Earth» («comme nulle part sur terre») proclame le slogan de P&O, la compagnie qui déverse ce jour-là

sur la plage d'Easo sa cohorte de touristes australiens. Ce choix du développement touristique, les Lifous le doivent à Paul Clément Sihaze, qui fut le grand chef du district de Wetr (prononcer «Wetch»). Et qui proposa la création d'un village d'artisans pour accueillir les visiteurs étrangers. En 1995, quatre premiers bateaux abordaient le site. Il en défile désormais 120 par an. Le projet du grand chef Sihaze était surtout de garder les habitants sur une île qui se dépeuple inexorablement, faute de débouchés économiques. L'exode est tel que les Lifous seraient, dit-on, plus nombreux dans l'agglomération de Nouméa que sur leur île d'origine. Quant à l'impact de ces titans des mers, qui ne stationnent ici qu'à la journée mais déversent

LA ROUTE FEND UNE FORêt SI DENSE QU'ON N'OSE Y PÉNÉTRER

déchets et eaux usées sur les fonds coralliens, les associations écolo-gistes locales lancent régulièrement l'alerte. Malheureusement aucune étude récente n'est venue se pencher sur la question.

Assise sur une natte, la tête ceinte d'une couronne de palme tressée, Madeleine Loqa distribue des sandwichs jambon-beurre à la petite troupe de danseurs qui vient de se produire devant les touristes. Mado, comme on l'appelle ici affectueusement, la cinquantaine, est institutrice à l'école catholique de Dueulu, tout au sud de la baie de Santal. Avec les spectacles de ses élèves (mais aussi grâce à des subventions publiques et à l'aide des parents), elle finance un projet éducatif sur lequel elle planche depuis trois ans : en novembre prochain, pour le centenaire de l'armistice, elle fera le voyage en métropole avec onze écoliers de CE2 et de CM2. En-

semble, le 11 novembre, ils iront déposer une gerbe au pied du monument aux morts de Vesles-et-Caumont, village de l'Aisne qui fut repris aux Allemands avec l'aide des tirailleurs kanak et tahitiens du bataillon mixte du Pacifique. Une page de l'histoire tombée aux oubliettes... «Nous voulons honorer les grands-pères qui sont partis à la guerre, explique Madeleine. A l'époque, ils n'étaient pas français mais "sujets". L'administration, par l'intermédiaire des grands chefs, a demandé que des hommes s'engagent comme volontaires. Mais ils n'étaient pas volontaires ! Certains sont revenus, d'autres pas.» De Lifou, 166 Kanak ont ainsi pris la mer, direction Marseille, pour intégrer le bataillon mixte du Pacifique, avec des Caldoches,

des Tahitiens, des Vanuatais et des Indochinois. Entre 1917 et 1918, 382 tirailleurs kanak et 193 Européens de Nouvelle-Calédonie sont morts pour la France. On surnommait ces derniers les «niaoulis».

Entre Easo à Muca-weng, la route, rectiligne, fend un océan végétal si dense qu'on n'ose y pénétrer à pied de peur d'être englouti à jamais. L'an dernier, un randonneur n'a-t-il pas disparu quatre jours durant dans la forêt de la tribu de Wiwatoul, dans le sud, avant d'être retrouvé sain et sauf ? Comment ne pas se perdre dans ce labyrinthe de banians, de bois de rose, de santal... Lifou est le royaume des essences tropicales les plus nobles et le sanctuaire du *Cyphophoenix nucifera*, une variété endémique de palmier au feuillage échevelé. Dans ce dédale, inutile de compter sur les panneaux pour trouver le jardin de Janine Bolé... Un sentier se dessine, il faut parfois baisser la tête, puis c'est une petite clairière, une table et deux chaises où Janine semble vous attendre de toute éternité, une tasse de café vanille à la main. Autour, les précieuses gousses, vertes et charnues, suspendues •••



Assise devant sa case, cette grand-mère de la tribu de Hnathalo, dans l'est de l'île, découpe et nettoie les feuilles de palme qui serviront à tresser nattes, paniers ou couronnes.



Ce totem érigé dans la baie d'Ahmelewadr témoigne des talents des sculpteurs lifous. Ces artistes autodidactes apprennent en observant leurs aînés et s'exercent sur les nombreuses essences de l'île, comme le santal ou le gaïac.

●●● par centaines à leurs lianes souples. La vanille serait arrivée de Madagascar en 1860, en même temps que l'Evangile, dans les malles d'un pasteur écossais, Samuel McFarlane. Le missionnaire eut fort à faire avec la concurrence des frères maristes, catholiques, car, en toile de fond, se jouait la rivalité franco-britannique sur les Loyauté. La France l'emporta sur le front politique, en annexant ces îles à la fin des années 1880, mais perdit la conquête spirituelle, puisque la grande majorité des Loyaltiens sont, aujourd'hui encore, de confession protestante.

La forêt de Lifou est le lieu de toutes les rencontres... Quelque part entre Wé, la capitale, et Xépénéhé, un drapeau américain flotte, incongru, au bout d'un mât planté en bord de route. Un homme sorti de nulle part fait signe de le suivre. Là, sous les taillis, à l'ombre des banians et des acacias, les buveurs de kava (boisson originaire du Vanuatu tirée de la racine de kava, plante apparentée au poivre) n'en sont pas à leur premier sell (demi-noix de coco qui sert de coupe). On boit le kava, breuvage non alcoolisé mais incroyablement âcre, réputé pour ses vertus relaxantes, comme on fumerait le calumet, pour faire durer les palabres, politiques surtout. Jean-François Ngönemek Laly, grand gai-lard, la quarantaine, gratte du bout des doigts un gracile ukulélé. Ancien du Palika, le parti de libération kanak, il vient de créer le mouvement Meku The Thew («pensée jaillissante» en drehu, la langue de Lifou). Lifou a toujours été un fief indépendantiste, mais lui veut désormais poursuivre un autre combat. Sa revendication : obtenir le «remboursement» de la dette coloniale en plaçant les institutions coutumières au-dessus de celles de la République, sans pour autant sortir de celle-ci. «Nous voulons la reconnaissance d'une nation kanak, explique-t-il. Mais nous réclamons aussi

la citoyenneté française en dédommagement de la colonisation, pour que nos descendants puissent aussi en bénéficier.»

De retour sur la côte, des pancartes en français et en drehu qui jalonnent la route rappellent que l'on s'aventure ici en «zone à risque de tsunami». Le 28 mars 1875 est resté dans les mémoires, lorsqu'une vague géante dévasta Mu, Joj et Luengöni, noyant une vingtaine d'habitants. Un tel cataclysme semble invraisemblable devant les flots sereins et limpides de la plage de Luengöni. Au pied d'un rocher de corail, trois tortues vertes que personne ne dérange nagent avec une grâce déconcertante. Wawa Gouhua ne se lasse jamais du spectacle. A 30 ans, la nièce du chef coutumier Noël Pia, célébrité locale et ancien plongeur professionnel, a pris la relève de son oncle pour guider les ran-

DÉTENDUS, LES BUVEURS DE KAVA CONVERSENT SANS FIN DE POLITIQUE

donneurs dans la grotte de Hutr, au nord de la plage. Wawa n'est guère bavarde mais son regard inspire aussitôt confiance. Et il en faut pour la suivre dans l'entrelacs de racines qui étouffe l'entrée de ce joyau de calcaire. En chemin, des pièges pour crabes de cocotiers - simples noix de coco plantées sur des piques - attendent leurs proies. Wawa disparaît bientôt dans les entrailles de pierre, choisissant d'instinct les bons points d'appui. Au fond, une piscine naturelle d'eau fraîche, diaphane, presque un mirage... et soudain l'envie de passer de l'autre côté de ce miroir, là où résident, peut-être, les songes des Lifous. ■ AM



La danse fait ici partie du quotidien. «Armés» de casse-têtes, de frondes et de sagaies, ces hommes de la tribu de Kejeny, dans le sud de l'île, se préparent pour un bua, une danse de guerre.



A Hnathalo, la maison de la Vanille présente de façon didactique l'histoire et la culture de l'«or brun» de Lifou. Certaines variétés cultivées dans l'île ont été mises à l'honneur au Salon de l'agriculture à Paris en 2017 et 2018.

LE PAYS OÙ LA TRADITION A FORCE DE LOI

SOCIÉTÉ

CHEZ LES KANAK, LA COUTUME, LOIN D'ÊTRE UN FOLKLORE, RECOUVRE DES RÈGLES TRÈS ACTUELLES, TRADUITES DANS LE DROIT LOCAL.

Lorsqu'un Kanak naît, son «tonton», l'oncle maternel (appelé aussi «oncle utérin»), souffle sur son nez et ses oreilles pour lui insuffler symboliquement la vie. L'enfant recevra le nom et la terre du clan paternel, ainsi que son totem (lézard, tortue, requin, kaori, igname...). Dans cette société fondée sur la transmission orale, le rituel qui entoure la naissance est une des multiples composantes de la «coutume». Autrement dit, les règles qui régissent la vie des Kanak. «Elles définissent leurs devoirs et leurs obligations vis-à-vis de la communauté, mais aussi leur lien à la terre et au sacré», explique Emmanuel Tjibaou, fils de Jean-Marie Tjibaou et le directeur du centre culturel Tjibaou à Nouméa. La coutume se matérialise par des gestes d'offrande (igname, «monnaie», «manou»...) et des rites qui rythment les étapes de l'existence (naissance, mariage, deuil, alliance et pardon entre clans). Elle dicte la bien-séance, la place de chacun, le respect des anciens... Ce terme est familier à tout Calédonien, puisqu'il désigne ici un «droit coutumier», réservé aux Kanak, qui cohabite avec le droit français.

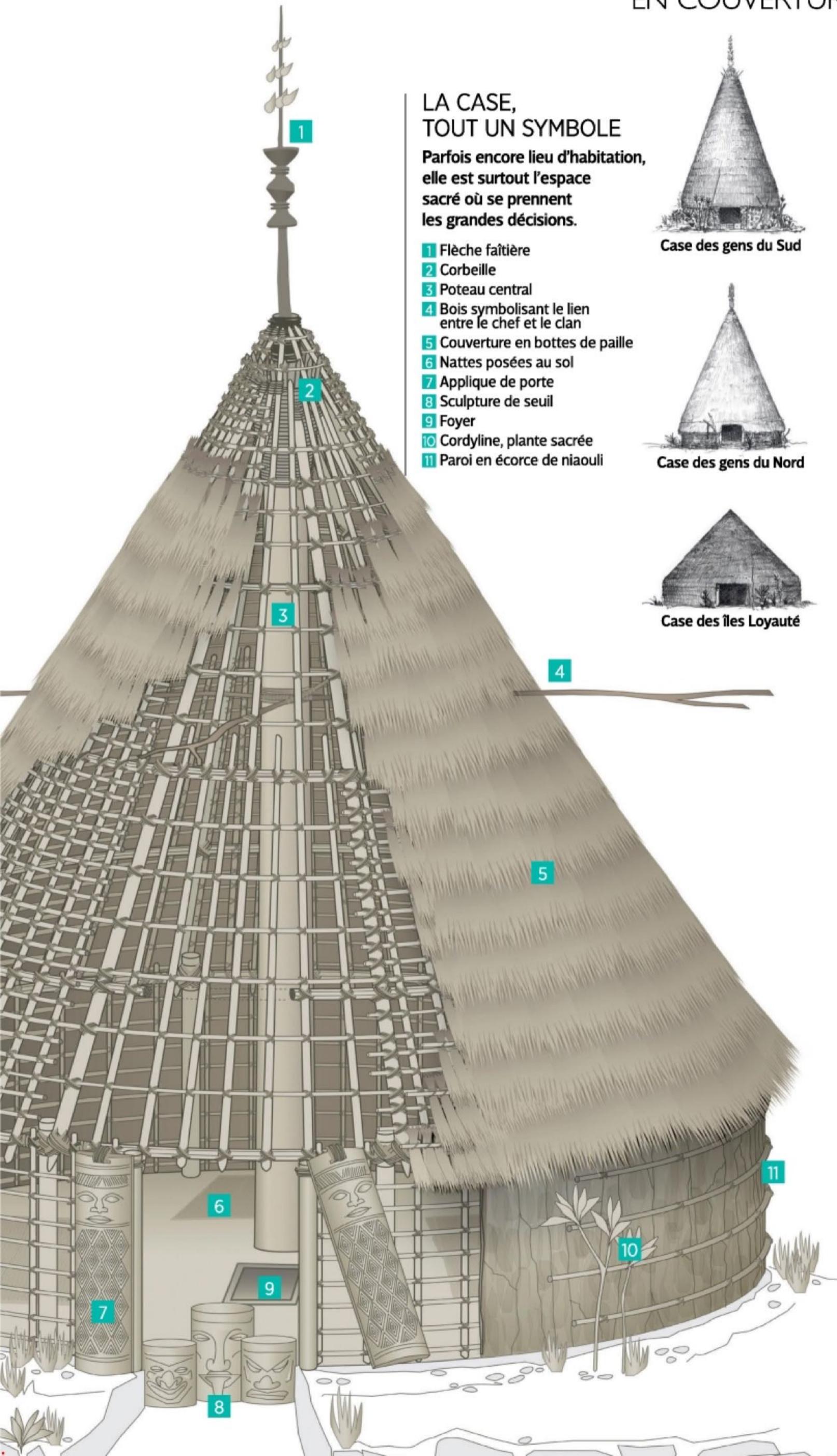
Depuis l'accord de Nouméa, les Kanak disposent en effet d'un statut civil particulier (art. 75 de la Constitution de la V^e République), appelé «statut coutumier». Par conséquent, ils ne sont pas soumis au code civil (il en est de même à Mayotte et Wallis-et-Futuna). En 2015, sur 269 000 habitants, ce statut concernait 134 022 personnes, enregistrées depuis leur naissance dans un registre spécifique. Les terres coutumières attribuées aux tribus sont quant à elles, selon la loi, «inaléniables» et «inaccessibles». Depuis 1982, des assesseurs, nommés par le palais de justice de Nouméa, siègent aux côtés des juges assermentés afin de leur expliquer ce que prévoit la «coutume». Et, depuis 2007, des agents territoriaux sont chargés d'établir les actes coutumiers liés au mariage, à la succession... Le clan, lui, est reconnu comme personne morale depuis 2011. Peut-on «échapper» à la coutume ? Pas simple : «Un Kanak sans "coutume", cela n'existe pas, affirme l'écrivain Catherine C. Laurent, auteure de *Calédoniens* (éd. Ateliers Henry Doulier, 2017). La notion d'individu n'existe pas dans leur culture.» La coutume établit aussi une hiérarchie entre les clans (non reconnue par la loi) et entre l'homme et la femme, reléguant encore souvent cette dernière à un rôle de second plan. ■ AM



LA «MONNAIE», LE FIL DE LA VIE

Yvonne Sahilé (photo) est l'une des seules fabricantes de «monnaie» kanak. Objet rituel sans valeur fiduciaire, ce brin de laine sur lequel sont enfilés des os de roussette (une chauve-souris), des coquillages et, parfois, des dents de baleine ou des antennes de langouste s'offre lors des naissances, des mariages et des deuils. Il symbolise le fil de la vie, la case et la famille. Cette «monnaie» kanak n'a pas de prix, mais elle s'échange. «Pas contre des billets de banque, mais un cochon sur pied, un régime de bananes ou des ignames», précise Yvonne.

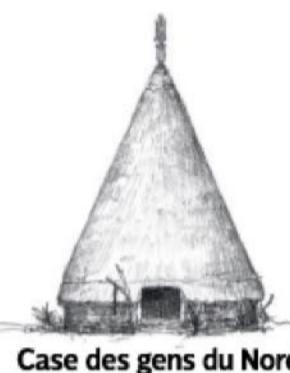
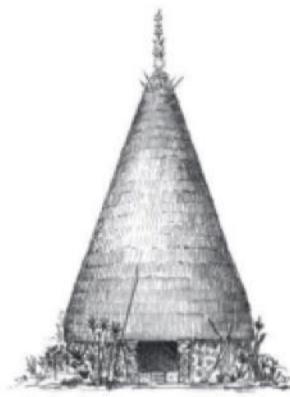
Extrait du livre de Sébastien Lebègue, *Coutume Kanak*, éd. Au vent des îles, à paraître en octobre 2018.
Modélisation inspirée de la grande case de Petit-Couli, à Sarraméa, détruite par un incendie en octobre 2015.



LA CASE, TOUT UN SYMBOLE

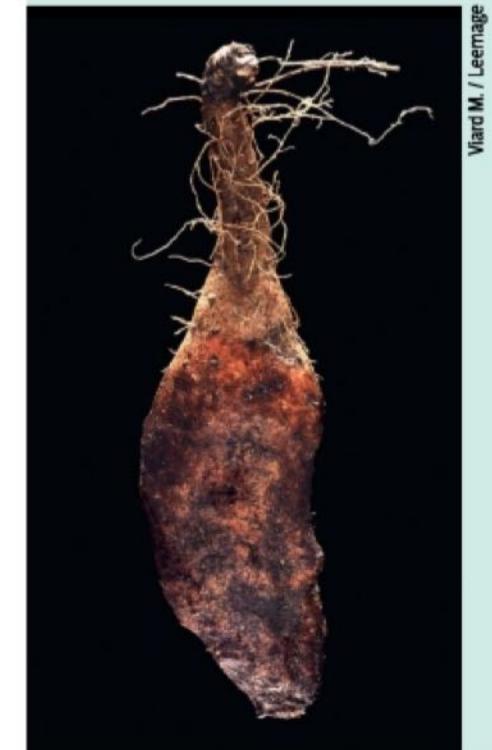
Parfois encore lieu d'habitation, elle est surtout l'espace sacré où se prennent les grandes décisions.

- 1 Flèche faîtière
- 2 Corbeille
- 3 Poteau central
- 4 Bois symbolisant le lien entre le chef et le clan
- 5 Couverture en bottes de paille
- 6 Nattes posées au sol
- 7 Applique de porte
- 8 Sculpture de seuil
- 9 Foyer
- 10 Cordyline, plante sacrée
- 11 Paroi en écorce de niaouli



L'IGNAME, LE TUBERCULE SACRÉ

Sorte de longue pomme de terre à chair rouge ou blanche, riche en amidon, l'igname est un aliment commun sous les tropiques. Mais en pays kanak, où elle serait arrivée il y a 3 000 ans dans les pirogues des navigateurs océaniens, elle est bien plus que la base de l'alimentation : son cycle végétatif – du défrichage des champs, en juin, à la récolte, en mars – sert encore de calendrier. L'igname est aussi symbole de virilité (la femme, elle, est représentée par le taro d'eau, autre tubercule). Quelque 145 variétés sont répertoriées en Nouvelle-Calédonie. Une grande partie est entreposée au Conservatoire de l'igname, à Païta, sous les auspices de Stacey Selefén, agronome qui travaille à dresser la «carte d'identité» de ces tubercules, avec leur nom et leur valeur symbolique. «Les vieux disaient : quand tu fais ton champ, n'y amène pas n'importe qui ! raconte-t-il. Car celui qui sait lire un champ d'igname connaît tes points forts et tes points faibles.»



PEU À PEU, ON FAIT PARLER TROIS MILLE ANS D'HISTOIRE

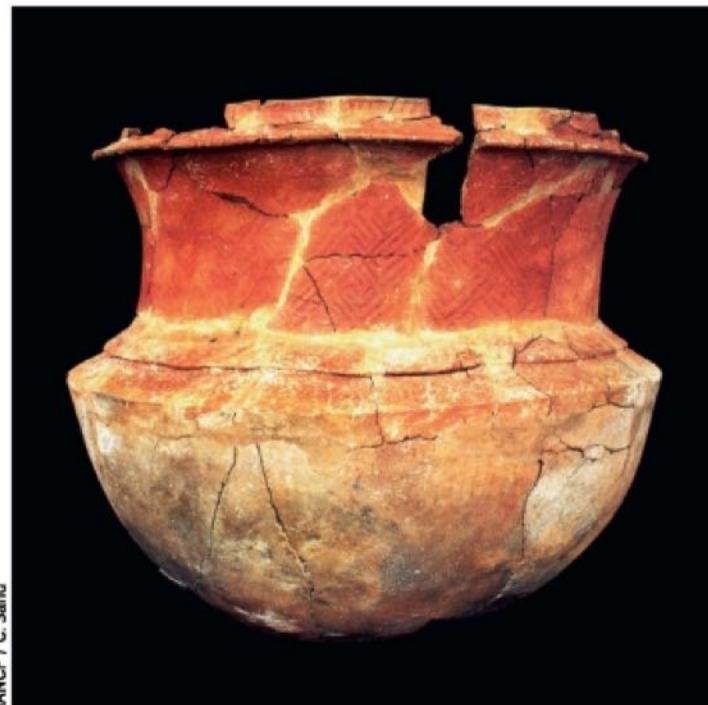
ARCHÉOLOGIE



IANCP / David Baret

CHRISTOPHE SAND

Originaire du « Caillou », ce chercheur dirige l'Institut d'archéologie de la Nouvelle-Calédonie et du Pacifique, basé à Nouméa, et la branche régionale de l'Icomos, ONG dédiée à la conservation du patrimoine.



IANCP / C. Sand

Découverte sur le site lapita de Koné, cette poterie est l'œuvre du premier peuple de l'archipel.

Poteries, pétroglyphes, pierres à magie... La Nouvelle-Calédonie est riche de vestiges. Le site de Lapita a d'ailleurs donné son nom à une civilisation que l'on retrouve dans un grand nombre d'archipels océaniens. Christophe Sand, qui consacre ses recherches aux Lapita, aux traditions Kanak, mais aussi à l'histoire coloniale de l'archipel, évoque ses découvertes.

GEO Que sait-on des tout premiers habitants de l'archipel ?

Christophe Sand Les explorateurs lapita, qui naviguaient sur de simples pirogues à balancier, furent les premiers à découvrir et peupler, il y a environ trois mille ans, les archipels du sud de la Mélanésie et de Polynésie occidentale. Leur culture, née dans le nord de la Mélanésie à partir d'emprunts d'origine asiatique et locale, se caractérisait entre autres par la production de poteries décorées de motifs géométriques et anthropomorphes pointillés. En Nouvelle-Calédonie, la vingtaine de sites côtiers lapita identifiés ont révélé une occupation sur plusieurs générations.

Les Kanak sont donc leurs descendants directs ?

Les Lapita sont les ancêtres les plus anciens des Kanak actuels, mais les considérer comme les seuls serait nier trois mille ans de dynamiques historiques en Mélanésie ! Les caractéristiques culturelles spécifiquement kanak ne se sont peu à peu développées qu'il y a environ mille ans. Elles comportaient une tradition d'accueil des

étrangers : les traditions orales kanak sont remplies de récits décrivant l'arrivée de familles originaires d'autres archipels de l'arc mélanésien ou de Polynésie occidentale. Ces arrivées épisodiques ont contribué à diversifier le patrimoine génétique et à enrichir les cultures de l'archipel.

Quelles sont vos dernières découvertes significatives ?

Entre 2008 et 2012, les fouilles préventives effectuées sur le site de Deva, près de Bourail, avant la construction d'un grand complexe hôtelier [le Sheraton], nous ont permis de retracer une chronologie précise de l'occupation humaine de cette zone littorale, de la fin du Lapita, environ 850 avant J.-C., jusqu'au deuxième millénaire après J.-C. Nous y avons mis au jour un ensemble de sépultures, le plus important jamais étudié en Calédonie de façon détaillée. Quand l'équipe a commencé à découvrir des tombes, les Kanak de la zone ont dit : « On n'y touche pas, on referme », car les sépultures sont taboues pour les Océaniens. Mais nous en avons trouvé de plus en plus et cela devenait problématique puisqu'il y avait un projet d'hôtel, avec une piscine, des routes, etc. Alors, un de mes collègues kanak a proposé une solution : les coutumiers nous autorisaient à fouiller les sépultures, on ne déplaçait rien, on faisait des photos, des plans et on prélevait à chaque fois trois os : un pour la datation, un pour des études d'isotopes pour savoir ce que les défunts avaient l'habitude de

manger et un troisième pour de futures recherches ADN. Puis on recouvrait le squelette en enregistrant les coordonnées GPS, avec l'engagement des aménageurs de la zone de respecter un espace inviolable de quatre mètres carrés pour chaque sépulture. Alors qu'autrefois, on avait tendance à effacer au bulldozer ces témoins encombrants du passé.

Quelle est la particularité de ces sépultures ?

Certains squelettes sont enterrés en position assise ou sur le côté, jambes repliées, indiquant qu'ils avaient été enveloppés dans une natte. A travers la Mélanésie, il existe de multiples traditions funéraires. Sur la Grande Terre, les personnages importants étaient souvent enterrés assis, avec la tête hors du sol en attendant sa putréfaction. Quand elle finissait par tomber, on la nettoyait et on plaçait le crâne dans l'alignement de ceux des ancêtres, du plus vieux, couvert de mousse, au plus récent.

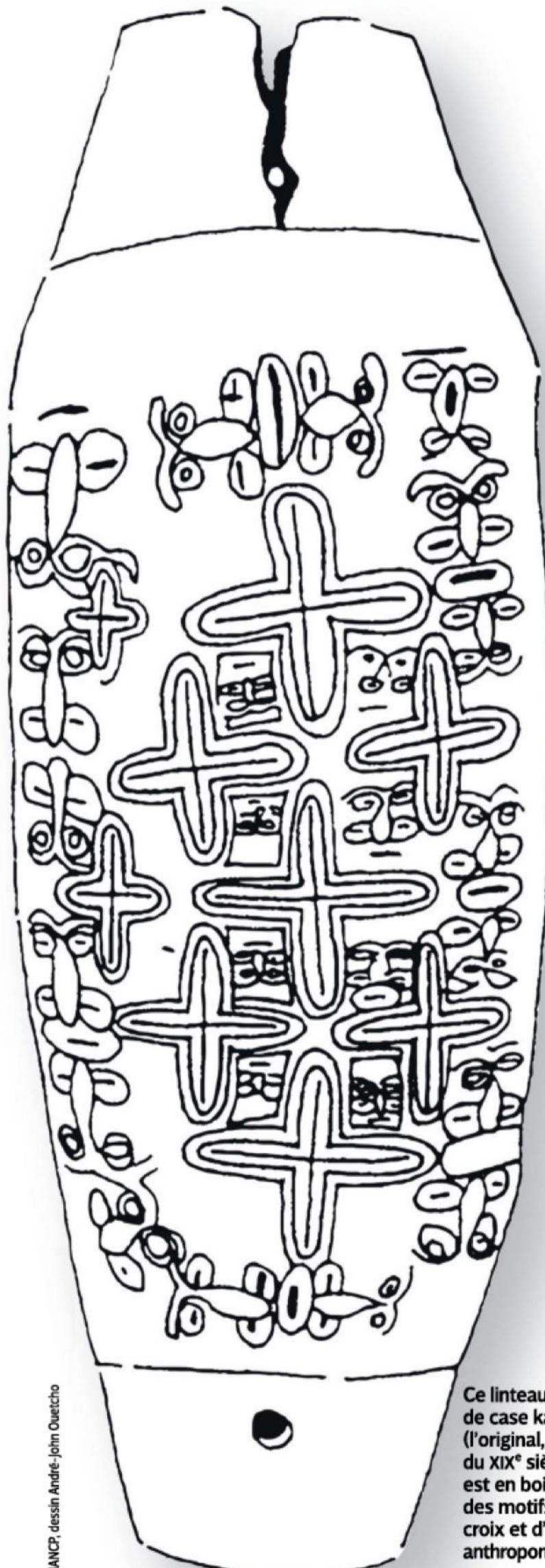
Ces recherches ont-elles remis en question des idées reçues ?

Oui, comme celle d'une population peu nombreuse. Ou le cannibalisme. On n'a pas trouvé, à ce jour, de traces d'un cannibalisme régulier avant la période coloniale, alors qu'on a des exemples clairs à Fidji par exemple, de pratiques cannibales remontant probablement à deux mille ans. Si cette tradition a pu exister de façon ponctuelle en Nouvelle-Calédonie avant le XIX^e siècle, elle y était très peu développée. Mais, après, son existence ne fait pas de doute.

Vous n'avez pas négligé le patrimoine colonial...

J'ai toujours été convaincu de l'importance de l'archéologie coloniale. Avec mes collègues kanak, nous avons sorti le bagne de son approche uniquement historique en nous intéressant aux matériaux de construction, aux objets du quotidien... On a ainsi trouvé de la vaisselle en faïence destinée aux gardiens, alors que les bagnards avaient des écuelles en bois. Montrer ces objets banals et émouvants a permis de «casser» le non-dit autour du bagne et a déclenché une prise de conscience, chez les Kanak, de la violence que les Blancs infligeaient à d'autres Blancs. Une association a organisé cette année les deuxièmes rencontres des descendants de la colonisation pénale, dont les descendants de gardiens. Les historiens locaux commencent à publier des listes de bagnards pour permettre aux familles d'accéder au dossier de leur ancêtre. Un de mes quatre ancêtres bagnards était algérien et j'ai eu la chance de retrouver des cousins là-bas, en Kabylie ! La science met enfin des mots sur les traumatismes historiques des sociétés. Et la Calédonie est un cas d'école : les Kanak portent comme une blessure ouverte la violence du processus colonial. De même, les familles calédoniennes liées au bagne, ou descendant des petits colons que l'administration laissait seuls, dans une vallée au milieu de nulle part, sont porteuses d'une souffrance enfouie. ■

Propos recueillis par AM



IANCP, dessin André-John Oueitcho

Ce linteau de case kanak (l'original, du XIX^e siècle, est en bois) porte des motifs en croix et d'autres anthropomorphes.

POUR PRÉPARER SON VOYAGE AUX ANTIPODES

PRATIQUE

PLAGES IMMACULÉES, RANDONNÉES, MUSIQUE, OBJETS ARTISANAUX À RAPPORTER, LIVRES À LIRE... NOS CONSEILS ET BONNES ADRESSES.



Frédéric Moucheret

En octobre, le Tour de Nouvelle-Calédonie sillonne les routes de Grande Terre et de Lifou.

Y ALLER

Destination lointaine, la Nouvelle-Calédonie a préservé ses paysages et son caractère. L'idéal : prévoir au moins quinze jours sur place pour l'explorer dans toute sa diversité.

► Les Maisons du voyage (qui nous ont aidés à réaliser ce dossier) proposent des circuits pour découvrir les plus beaux trésors de l'archipel. Le «trio calédonien» offre ainsi un bel aperçu des grands sites naturels et de la culture locale, du sud au nord et de Hienghène à Saraméa, avec une escapade à Lifou et sur l'île des Pins. Dépaysement garanti.

18 jours/14 nuits, à partir de 3 990 €, maisonsduvoyage.com et tél. 01 70 36 35 40.

► De Paris, AirCalin dessert l'aéroport Nouméa-La Tontouta en association avec Air France-KLM. Compter une vingtaine d'heures de vol (et neuf à dix heures de décalage horaire) aircalin.com

NOTRE SAISON PRÉFÉRÉE

Le «pic» de fréquentation s'étend d'octobre à décembre. Mais le climat est aussi très agréable durant l'hiver austral (d'avril à novembre). L'été, en revanche, il peut faire très chaud (jusqu'à 33 °C).

UN AVANT-GOÛT DU «CAILLOU»

Depuis trente ans, la Maison de la Nouvelle-Calédonie, à Paris, promeut l'archipel dans la métropole. L'aménagement de ce lieu inspiré du «chemin kanak» offre une immersion dans la culture locale. mncparis.fr

LE GUIDE QUI VA BIEN

► Fondatrice de Touristeek, Dominique Le Poul, Nouméenne de longue date, connaît Grande Terre comme sa poche et se révèle une aide

précieuse pour aller à la rencontre des tribus. plepoul@mls.nc

► A Lifou, Edouard Kokone, guide et enfant du pays, partage avec passion l'histoire de son île et les arcanes de la coutume kanak. *Infos chez Destination îles Loyauté, iles-loyaute.com*

POUR (AU MOINS) UNE NUIT

► Sur Lifou, le gîte A la petite baie, chez Annette Wejieme, pour la gentillesse de l'hôtesse et le cadre, époustouflant, au bord d'une petite plage de rêve. chezannettelifou@gmail.com

► A Poindimié, sur la côte est de Grande Terre, l'hôtel Tiéti est implanté sur les terres de la tribu du même nom. Ses cases d'hôtes installées sous une cocoteraie face à la mer ont un petit goût de paradis. tieti.nc

DES LIVRES DANS LE SAC

► Dans un passionnant recueil d'entretiens, l'écrivain Catherine C. Laurent fait parler la diversité de l'archipel. *Calédoniens*, éd. Ateliers Henry Dougier, 2017.

► L'historienne Sarah Mohamed-Gaillard place l'Océanie au centre du monde et retrace, du XVIII^e au XXI^e siècle, la destinée méconnue de ses archipels. *Histoire de l'Océanie*, éd. Armand Colin, 2015.

► Une anthologie de poèmes et récits kanak, des ténô, recueillis avec patience par l'anthropologue Alban Bensa. *Les Sanglots de l'aigle pêcheur, Nouvelle-Calédonie : la guerre kanak de 1917*, sous la dir. d'Alban Bensa, avec Adrian Muckle et Kacué Yvon Goromoedo, éd. Anacharsis, 2015.

ON L'ÉCOUTE EN BOUCLE

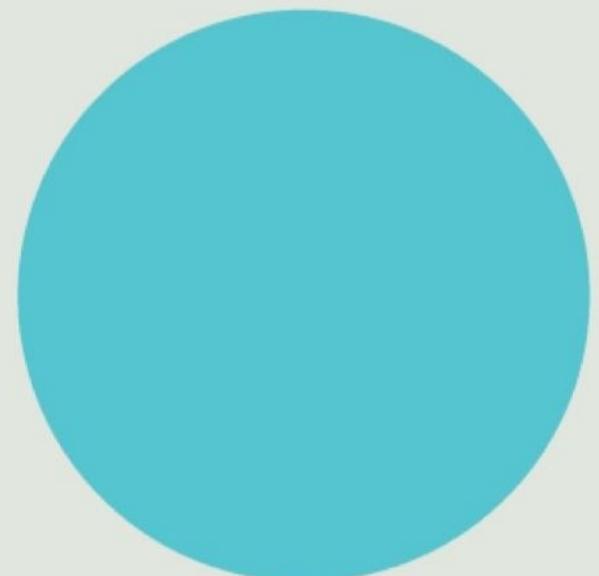
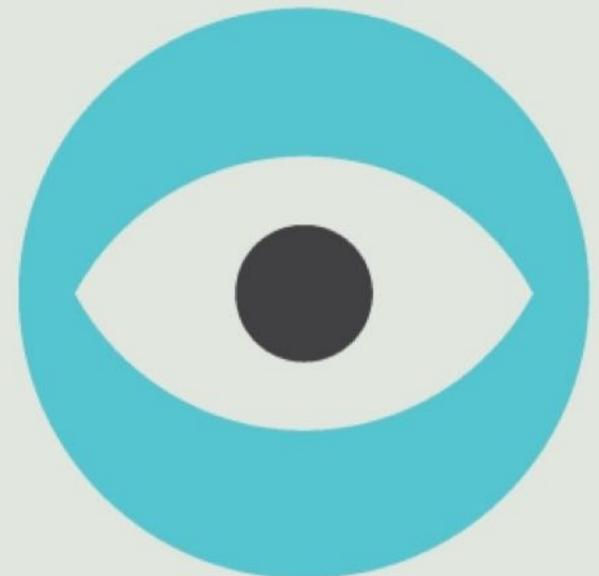
Poète, chanteur, compositeur, Paul Wamo, natif de Lifou, est un artiste envoûtant de la scène calédonienne. Son dernier album, *Sol* (sorti en 2016), est un bijou.

DES SOUVENIRS À RAPPORTER

► Entre Pouébo et Hienghène, les superbes sculptures en bois ou en pierre de savon des artisans kanak.

► Les toiles ensoleillées et les gravures de l'artiste Isabelle Staron-Tutugoro, installée à Poindimié.

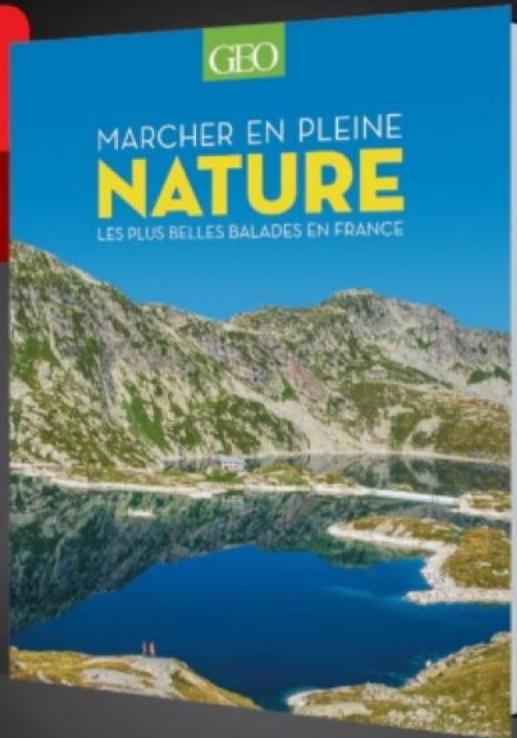
Avec
franceinfo
écoutez
regardez
followez*
partagez
l'info



franceinfo:
radio . web . tv canal 27

deux points
ouvrez l'info

Prix abonnés
28€*
Prix non abonnés
29,95€



MARCHER EN PLEINE NATURE

Les plus belles balades en France !

Un beau livre de photographies sur les sites français les plus somptueux où marcher et découvrir une nature exceptionnelle et préservée. Paysages, faune et flore, itinéraires, partez en balade dans les plus beaux sites naturels de France.

Découvrez la nature grâce aux très belles photographies GEO, des explications d'experts et des illustrations. Puis téléchargez les informations détaillées pour chaque balade pour découvrir par vous-même ces lieux exceptionnels en marchant.

100 lieux de balades et randonnées accessibles à tous, choisis tant pour la beauté de leurs paysages que pour la variété de la faune et la flore : découvrez la vallée de la Chevreuse, le Crotoy, la petite Camargue et l'île de Bréhat, l'île Rousse ou encore la forêt d'Iraty...

Éditions GEO • Format : 24 x 31 cm • 224 pages

LES PLUS GRANDES AVENTURES DU MONDE

Le coffret explorateurs & explorations avec 40 gravures !

Suivez une vingtaine d'explorateurs dans les régions les plus extraordinaires et les plus reculées au monde. Partez aux côtés des plus célèbres d'entre eux : Livingstone, Scott et Shackleton, Nansen et Amundsen... à la rencontre des voyageurs comme David Roberts en Égypte et Isabella Bird en Chine dont on se laisse conter les histoires authentiques, à la découverte des sites naturels.

Chaque expédition est accompagnée d'une ou deux illustrations tirées à part, prête à être encadrée, extraite des archives de la prestigieuse Société Géographique Royale d'Angleterre. Entre autres, des aquarelles de Thomas Baines, les premières photographies des sites de la vallée de Yosémite, prises par Carleton Watkins, et les peintures et les photos de Harry Hamilton Johnston en Afrique.

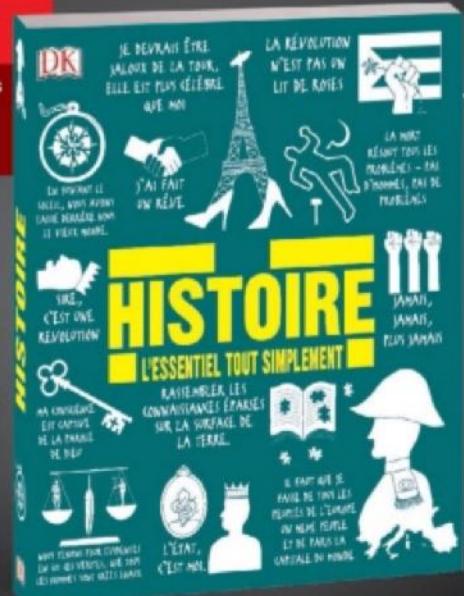
Un magnifique coffret collector pour les curieux et les passionnés !

Éditions Heredium • Format : 24,3 x 30,6 cm • Coffret contenant un livre broché de 176 pages + 40 illustrations



Prix abonnés
75€*
Prix non abonnés
79€

Prix abonnés
25€*
Prix non abonnés
26,90€



HISTOIRE - L'ESSENTIEL TOUT SIMPLEMENT

Une pensée, un schéma, une illustration !

Pourquoi la démocratie est-elle apparue en Grèce ? Comment les guerres Napoléoniennes ont-elles contribué à redéfinir l'Europe ? Qu'est-ce qui a provoqué la chute du mur de Berlin ? Découvrez les réponses dans ce livre qui explore les civilisations, les révolutions et les progrès techniques qui ont transformé notre société.

Accessible à tous, L'Histoire tout simplement permet de comprendre les événements majeurs qui ont façonné le monde à travers des explications claires et concises, des infographies qui éclairent des concepts complexes, et des illustrations ludiques. Que vous soyez étudiant en histoire, avide de culture générale ou historien amateur, ce livre vous embarquera dans un voyage passionnant de la préhistoire à nos jours.

DK Éditions • Format : 19,8 x 23,6 cm • 352 pages

SÉLECTION DU MOIS !

pour nos abonnés !

MES ASTUCES GREEN 100% ANTI GASPI

Comment transformer simplement nos habitudes au quotidien

Qui, aujourd'hui, ne désire pas moins gaspiller ? Mais comment s'y prendre ? Voici le livre qui vous aidera dans cette démarche, à la fois écologique et économique, avec des suggestions de gestes simples et de réflexes quotidiens.

Comment améliorer nos habitudes pour faire des économies, ne plus gaspiller et protéger notre planète ? Pour tous les univers de la vie quotidienne et de la maison, vous trouverez dans ce livre :

- des conseils pratiques et utiles, faciles à mettre en application
- des recettes simples pour apprendre à moins gaspiller
- des adresses et des applications pour se faciliter la vie et aller plus loin

L'anti gaspi sans se compliquer la vie !

Prat Éditions • Format : 15,5 x 21 cm • 224 pages



REPORTAGES IMPOSSIBLES - EXPÉRIENCES EXTRÊMES

GEO vous invite à dépasser vos limites !



Sauter en base-jump de la tour Burj Khalifa, faire le tour du monde en voilier, participer au marathon des sables - un ultramarathon de 6 jours dans le Sahara -, traverser la Manche à la nage, se voir décerner un Oscar ou un prix Nobel, dérober la Joconde, charmer un serpent, marcher sur des braises, gravir l'Anapurna, faire du funambulisme ou plonger depuis l'espace comme Felix Baumgartner...

Tout autour de la planète et jusque dans l'espace, ce volume propose de vous initier aux expériences les plus extrêmes à travers 50 destinations.

Éditions GEO • Format : 18,8 x 25,5 cm • 143 pages

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

COMMANDEZ DÈS AUJOURD'HUI !

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

Mes coordonnées : Mme M.

GEO475V

Nom* _____

Prénom* _____

Adresse* _____

Code postal* _____

Ville* _____

E-mail* _____

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

Je règle par carte bancaire (Visa ou Mastercard).

N° _____ Date d'expiration _____ / _____ / _____

Cryptogramme _____ Signature : _____

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

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

* Obligatoire, à défaut votre commande ne pourra être traitée. Offre valable en France Métropolitaine jusqu'au 31/01/2019. Photos non contractuelles. Nous nous engageons à vous livrer dans un délai de 3 semaines, dans la limite des stocks disponibles. Si votre produit ne vous apporte pas entière satisfaction, vous disposez d'un délai de 14 jours pour nous le retourner à vos frais, dans son emballage d'origine, et selon votre souhait, nous nous engageons à vous le remplacer ou à vous le rembourser. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique aux fins de traitement de votre commande, de fidélisation et de prospection commerciale. 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. 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 clic@prismamedia.com ou PRISMA MEDIA, Le Correspondant Informatique et Libertés, 13, rue Henri Barbusse - 92230 Gennevilliers ou d'appeler au

Comment profiter des tarifs privilégiés ?

- Je suis déjà abonné(e) au magazine GEO et je profite automatiquement des tarifs privilégiés.
- Je m'abonne et je profite immédiatement des réductions réservées aux abonnés. J'ajoute au montant de ma commande 55€ (1 an - 12 numéros).
- Je ne suis pas abonné(e) et je règle donc mes achats au prix non abonné.

Nom de l'ouvrage	Réf.	Qté.	Prix unitaire en €	Total en €
Marcher en pleine nature	13618
Les plus grandes aventures du monde	13548
Histoire - L'essentiel tout simplement	13639
Mes astuces green 100% anti gaspi	13646
Reportages impossibles - Expériences extrêmes	13581

Participation aux frais d'envoi**	+ 5,95 €
<input type="checkbox"/> Je m'abonne à GEO aujourd'hui (1 an - 12 numéros)	+ 55 €

** Au-delà de 7 articles ou pour toute demande spéciale, consultez le service client afin d'assurer une livraison optimale et garantie de votre commande.

Total général en € :
.....

0 811 23 23 23 Service 0,06 € / min + prix appel

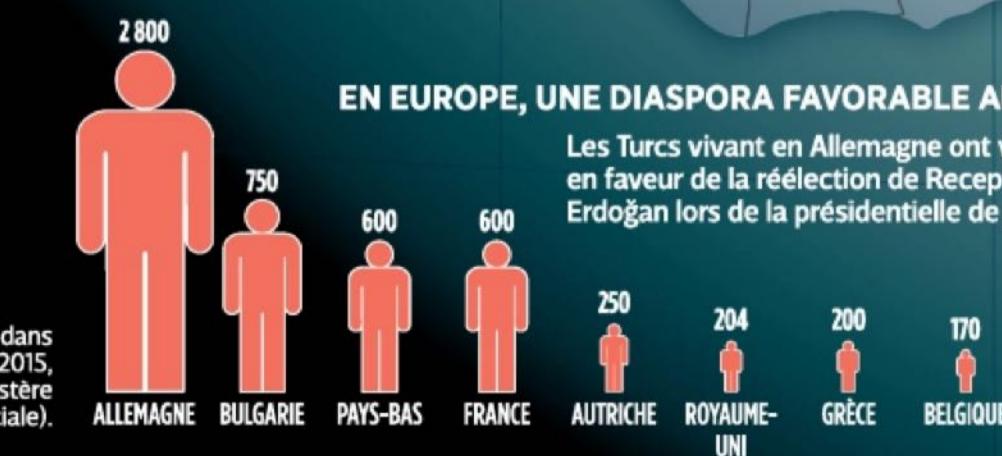


LA TURQUIE RÊVE DE GRANDEUR

PAR CONSTANCE DE BONNAVENTURE (TEXTE)
ET HUGUES PIOLET (ILLUSTRATION)

Assiste-t-on au retour de l'Empire ottoman ? Depuis l'accession au pouvoir de Recep Tayyip Erdogan, en 2003, la Turquie étend son influence à l'étranger et Ankara affiche plus que jamais ouvertement la nostalgie de sa puissance passée. Avec ses voisins turcophones d'Asie centrale, ses coreligionnaires sunnites des Balkans ou les pays du continent africain comme la Somalie, la diplomatie turque joue sur plusieurs tableaux : accords militaires, octroi d'aides humanitaire et au développement, investissements dans le textile ou le BTP, mais aussi *soft power*, matérialisé par la construction de mosquées et l'exportation de séries télévisées. Largement soutenue par la diaspora, dont les 2,8 millions de Turcs vivant en Allemagne, cette politique dite «néo-ottomane» a pu s'appuyer sur la forte croissance économique – 7,3 % encore en 2017 – vécue ces quinze dernières années. Une revanche pour ce pays de quatre-vingt-deux millions d'habitants resté à la porte de l'UE malgré ses tentatives d'adhésion. L'essor de Turkish Airlines – qui reliait 302 destinations internationales fin 2017, contre 182 cinq ans plus tôt – est l'incarnation la plus spectaculaire de ce nouveau rayonnement. La concession très récente par le Soudan de l'île de Suakin à la Turquie, sur les rives de la mer Rouge, représente, elle, une facette risquée de l'expansionnisme turc. Et inquiétante pour les pays voisins, dont l'Arabie saoudite ou l'Egypte du maréchal al-Sissi, qui n'a pas oublié le soutien d'Ankara au régime des Frères musulmans. ■

Nombre de citoyens turcs résidant dans un pays de l'Union européenne en 2015, en centaines de milliers (selon le ministère turc du Travail et de la Sécurité sociale).

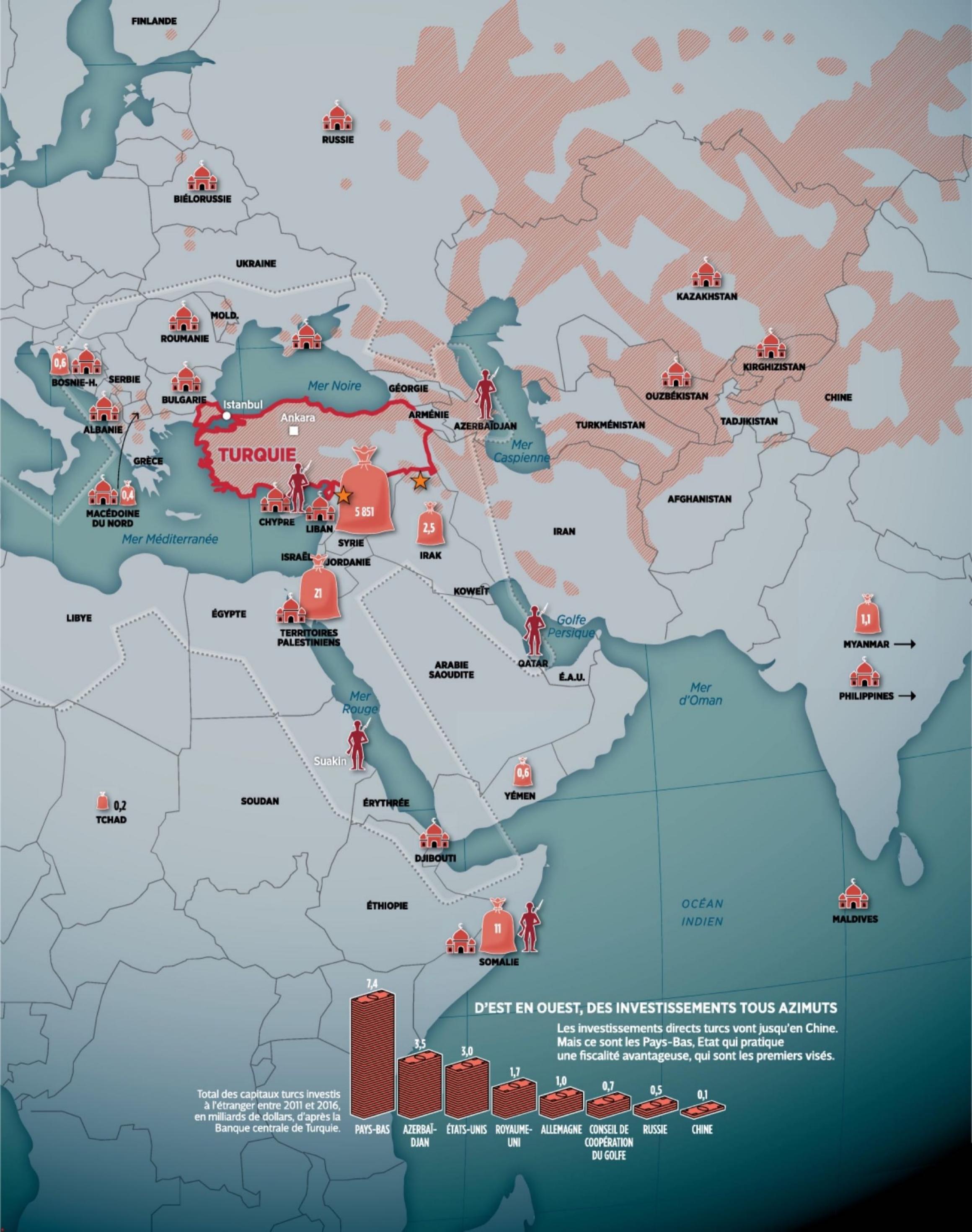


EN EUROPE, UNE DIASPORA FAVORABLE AU RÉGIME

Les Turcs vivant en Allemagne ont voté à 65 % en faveur de la réélection de Recep Tayyip Erdogan lors de la présidentielle de juin 2018.

- Extension maximale de l'Empire ottoman (1299-1918)
- Turquie actuelle
- Zones où les turcophones sont majoritaires
- Aide humanitaire (en millions de dollars, 2016)
- Construction / projet de mosquée par la Turquie
- Intervention armée contre des milices kurdes
- Base militaire existante ou en projet





GRAND REPORTAGE

LA FIN V A L L É E D'UN MONDE

L'Unesco était contre. La Banque mondiale a refusé de le financer. Et pourtant, le plus haut barrage d'Afrique a vu le jour en Ethiopie. Aujourd'hui, il met en danger 200 000 nomades qui peuplent cette région, connue pour être l'un des berceaux de l'humanité.

PAR JOACHIM RIENHARDT (TEXTE) ET FAUSTO PODAVINI (PHOTOS)



E L ' O M O

Cet enfant appartient à l'ethnie Dassanech, l'une des huit qui peuplent la basse vallée de l'Omo. Ses scarifications indiquent le nombre de proies qu'il a tuées à la chasse.

Ces hommes du peuple nyangatom se lavent dans la rivière Omo face au pont de Kangata, construit par les Chinois. Dans la vallée, ceux-ci financent aussi routes, usines et barrages. Le centre de recherche sur la Chine et l'Afrique de l'université américaine Johns Hopkins estime que la Chine est le premier bailleur de fonds de l'Ethiopie.

CINQ PONTS ENJAMBENT LES EAUX DE L'OMO, QUE LES TRIBUS TRAVERSAIENT JADIS EN PIROGUE

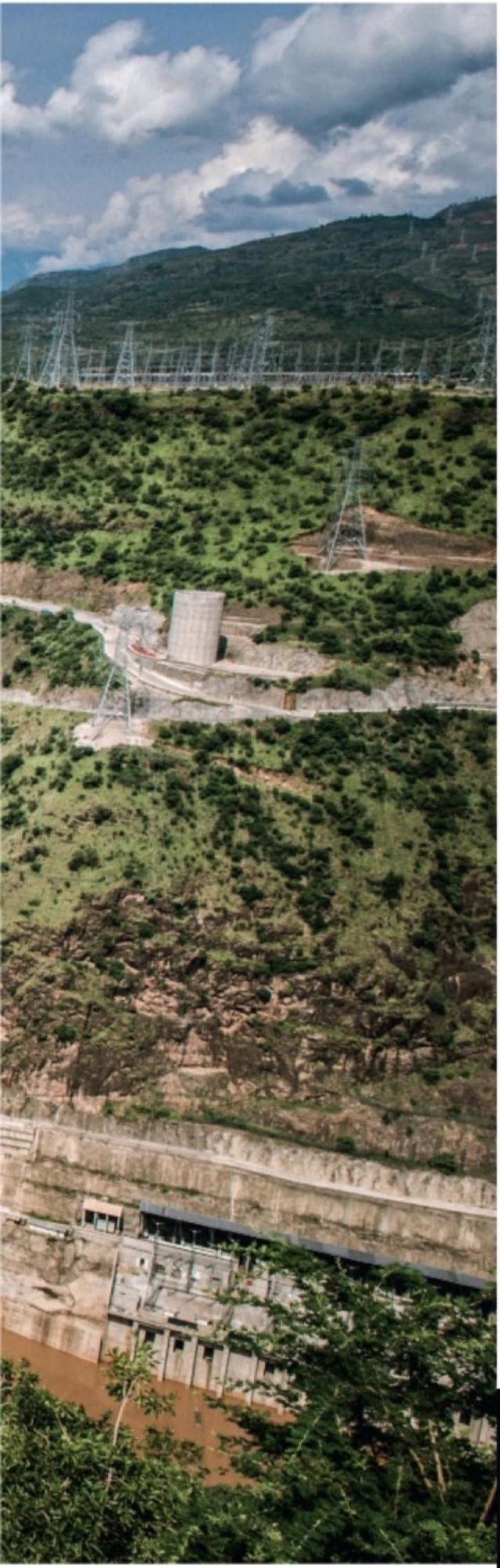






Inauguré en 2016, Gibe III est à ce jour le plus haut barrage d'Afrique (240 m). Ce mastodonte dressé en travers de la rivière Omo a coûté 1,5 milliard d'euros. 40 % ont été financés par l'Etat éthiopien et 60 % par une banque chinoise, la China Exim Bank.

POUR ALIMENTER LE MONSTRE DE BÉTON, UN TERRITOIRE DE 150 KILOMÈTRES DE LONG A ÉTÉ IMMÉRGÉ



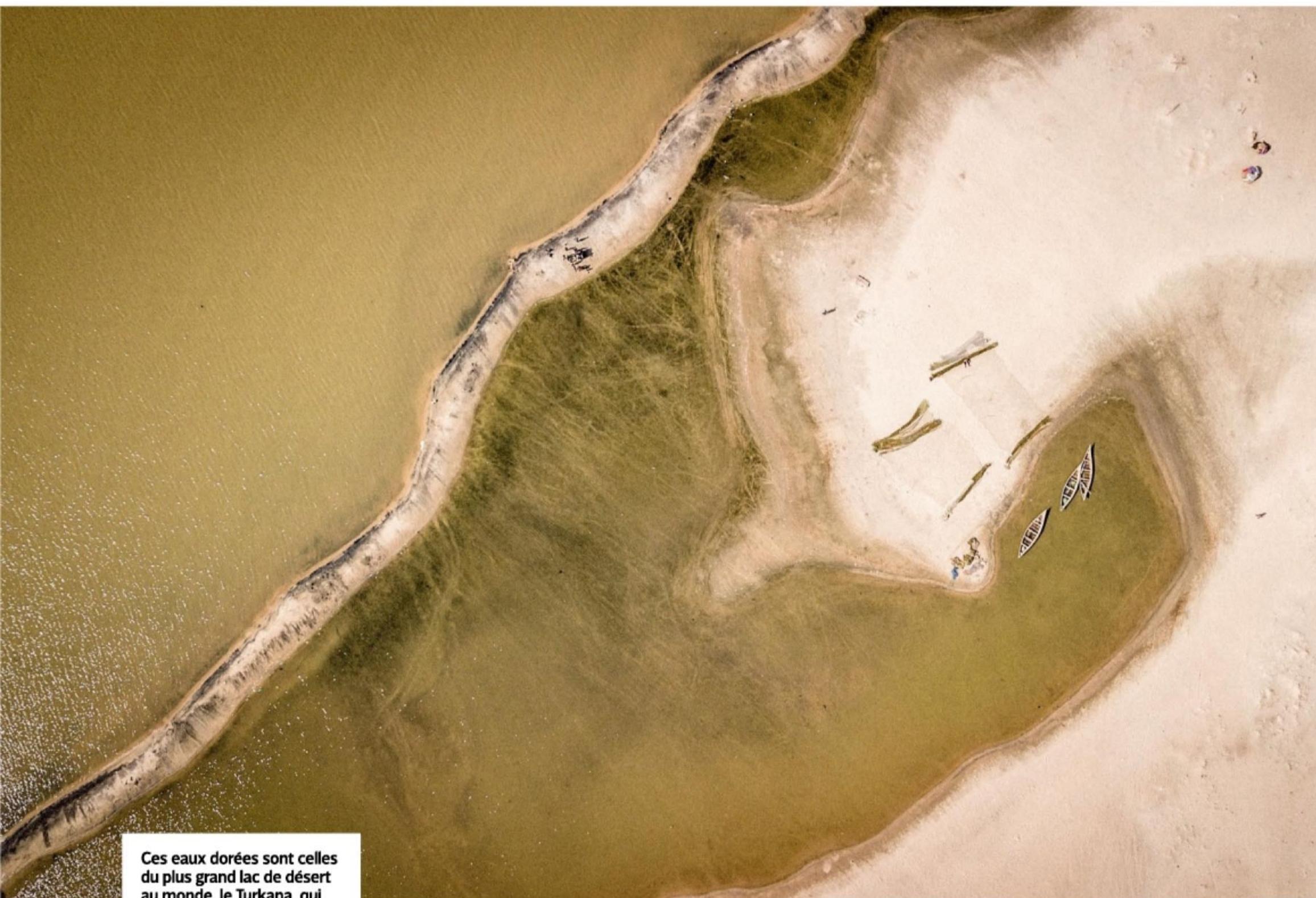
Perte de repères, manque d'espoir... Depuis le récent développement de la vallée, l'alcoolisme est l'un des problèmes auxquels sont confrontées les populations. Dans le village d'Hana Mursi, cette femme bodi jette à terre la bouteille de bière qu'elle vient de terminer.



Cette route mène à Omo-Kuraz Sugar, un complexe de quatre usines de sucre et d'éthanol. Selon l'université d'Oakland, un tiers des pâturages et terres arables du parc national de l'Omo seront, à terme, transformés en plantations de canne à sucre.



AU KENYA, LE LAC TURKANA, ALIMENTÉ À 90 % PAR LA RIVIÈRE OMO, SE RÉDUIT À VUE D'ŒIL



Ces eaux dorées sont celles du plus grand lac de désert au monde, le Turkana, qui vient d'être inscrit sur la liste du patrimoine mondial en péril. Depuis l'entrée en fonction du barrage Gibe III, fin 2015, cette portion du lac (le golfe de Ferguson) a en effet reculé de 1,7 km, selon l'ONG Human Rights Watch.

Le jour, censé chasser les mauvais esprits du village de Marege, dans le sud-ouest de l'Ethiopie, commence par un fabuleux lever de soleil. Le disque rouge sombre émerge derrière la montagne Mago et envoie ses premiers rayons sur le campement des nomades mursi. Vingt-quatre huttes, huit familles, quatre-vingts habitants, quatre cents vaches. Il est sept heures. Certains ont déjà pris leur petit déjeuner, une bouillie de maïs servie dans des plats en argile. Des enfants nus se réchauffent près du feu. Des femmes, seins découverts, pilent du sorgo en s'aidant de pierres. Certains hommes, nus eux aussi, sont déjà partis avec le bétail à la recherche de pâturages.

Seule la hutte du vacher Olerege est perturbée dans sa routine : le mauvais esprit, celui qu'il faut chasser, a pris possession de sa famille. Pendant deux jours, sa femme Mamude et sa mère Barkio se sont saoulées jusqu'à en perdre connaissance. Le chef de famille les a alors battues avec un bâton jusqu'au sang. Et maintenant, il est en train d'allumer un feu et d'y déposer la tête carbonisée d'une vache qu'il a tuée la veille. A côté du foyer, il place l'estomac de l'animal, rempli d'entrailles et de sang. Puis il s'agenouille entre sa mère, ses trois enfants et sa femme, et les voisins, assemblés autour d'eux, leur enduisent le visage, la tête et le dos avec la bouillie contenue dans l'estomac de la vache.

«Je n'arrête pas de dire à tout le monde de ne pas boire, mais ils ne m'écoutent pas», explique Lugologne-Bena, le chef du village, un géant mesurant deux mètres, qui se tient un peu à l'écart. L'alcool n'est que l'un des signes du «progrès» imposé par l'Etat éthiopien. Condamnant la culture des Mursi à sa perte, celui-ci a en effet contraint ces nomades, vivant dans une région dont l'industrie touristique aime à rappeler qu'elle est le berceau de l'humanité, à se sédentariser et à devenir agriculteurs. Le gouvernement a même décrété que leur territoire, situé dans la vallée inférieure de la rivière Omo, serait au cœur du «plan de croissance et de transformation» du pays. Un projet industriel colossal, qui couvre une surface équivalente à la moitié de la Haute-Savoie. Là, quatre usines de sucre sont en train de sortir de terre au



milieu de plantations à perte de vue, irriguées par un gigantesque système de canaux. L'électricité provient de la centrale alimentée par le barrage Gibe III, à 500 kilomètres en amont sur la rivière. Ce barrage, le plus haut d'Afrique (240 mètres), est aussi le plus controversé au monde. La Banque mondiale a refusé de le financer. Mais la Chine, elle, qui fait figure d'exemple pour les Ethiopiens en matière de développement économique, était prête à ouvrir une ligne de crédit de 3,6 milliards de dollars. Depuis que l'eau de l'Omo a été endiguée, la vallée en aval du barrage (dite «basse vallée de l'Omo») ne connaît plus ces crues qui garantissaient, depuis la nuit des temps, la subsistance de plus de 200 000 nomades. Aux yeux de ces derniers, le «progrès» vanté par le gouvernement pourrait bien finir en catastrophe causée par l'homme. Déjà règnent la frustration et la peur, que les habitants noient dans la boisson.

«Le bon esprit de la vache va chasser le mal et bientôt le calme et la paix reviendront», promet le chef du village, le regard rivé sur le rituel sanglant qui se déroule près du feu. Comme tous les Mursi, il n'a aucune idée de son âge exact. Avec sa barbe courte et légèrement grisonnante, dans laquelle se promènent des mouches, il doit •••

Ces enfants karo jouent sur les berges orientales de l'Omo. La photo date de 2011. Depuis, la forêt a été remplacée par une plantation de coton.





**VIVRE ICI, C'EST APPRENDRE À JONGLER AVEC LES CULTURES,
L'INTRUSION DU TOURISME A CHANGÉ LES CODES**

Venues puiser de l'eau, ces deux jeunes filles de l'ethnie Mursi s'apprêtent à retourner dans leur village avec leur fardeau. Leur soutien-gorge ? Donné par des touristes occidentaux. Le parc national de Mago, où elles ont été photographiées, est un patchwork de 2 000 m² de savanes, maquis, déserts et monts verdoyants.

L'ESPOIR DE L'ÉTHIOPIE : ASSURER SON INDÉPENDANCE ÉNERGÉTIQUE. VOIRE DEVENIR LE PLUS GROS EXPORTATEUR D'ÉLECTRICITÉ D'AFRIQUE DE L'EST



En tout, cinq barrages sont prévus sur l'Omo. Gibe III est, pour l'instant, le plus puissant : 1 870 mégawatts, soit autant que la plus grosse centrale hydroélectrique de France (Grand'Maison, en Isère). En amont de celui-ci : Gibe I (184 MW) et Gibe II (420 MW) déjà réalisés. En aval, Gibe IV (2 200 MW) est lancé. Et Gibe V à l'étude.

••• avoir environ 55 ans. Une kalachnikov pend à son épaule. Chaque jeune Mursi en reçoit une de son père, et aussi un bœuf. C'est l'aspect physique de l'animal qui détermine le prénom de l'enfant. Lugologne-Bena signifie ainsi «tacheté brun blanc». Chacune des trois scarifications que le chef arbore sur le haut du bras droit témoigne qu'il a abattu un Bodi voleur de bétail. Il les porte comme un bijou. Les conflits avec ce peuple voisin font partie du quotidien. Mais depuis que le gouvernement a annoncé que les tribus allaient toutes être sédentarisées de force, celles-ci ne s'affrontent plus. L'ennemi, désormais, c'est l'Etat. Régulièrement, des autochtones lourdement armés arrêtent sur la piste de gravier toute neuve les camions transportant de lourdes machines et des ouvriers vers l'immense zone interdite du chantier. Du coup, les chauffeurs préfèrent rouler à toute vitesse. Et à chaque fois qu'un véhicule renverse et tue un homme posté, arme dégainée, sur la route, la violence repart de plus belle. Il y a quelques semaines, un bus a ainsi été intercepté et douze ouvriers abattus. Ce genre d'incident se produit surtout pendant la saison des pluies. A cette période de l'année, les Mursi boivent du sang de bœuf mêlé à du

lait, ce qui renforce leurs muscles et leur courage. Pendant la saison sèche, désormais, il n'y a pas assez de lait pour cela, car chaque goutte est destinée aux veaux, pour les faire grandir.

«Avant, la crue arrivait toujours fin octobre, début novembre», raconte Lugologne-Bena, qui, à la fin du rituel pour chasser les mauvais esprits, envoie son fils rassembler ses vaches. A l'époque, avant la construction du barrage, lui et sa famille vivaient pendant la saison sèche sur la rive de l'Omo, à trente kilomètres seulement d'ici. Pour eux, l'arrivée de la crue marquait le début de la nouvelle année. Une fois les eaux retirées dans le lit de la rivière, ils cultivaient du sorgho et du maïs sur les terres humides et riches en alluvions fertilisantes. La récolte assurait les trois quarts des besoins de l'année. Aujourd'hui, le chef s'estime heureux lorsque tous ses animaux survivent au trajet jusqu'au pâturage, tellement ils sont maigres. Cinq d'entre eux viennent juste de mourir. «Qu'est-ce que vous fabriquez, au lieu de vous occuper des bêtes ?» crie-t-il à des enfants en train de jouer, alors qu'il emmène avec son fils son troupeau hors du village, dans une vallée parsemée d'acacias et de palmiers majestueux. Des vautours •••



A dix kilomètres de la frontière éthiopienne, sur les berges du lac Turkana, ce Kenyan nettoie les poissons qu'il vient d'attraper. Il va en faire sécher une partie et revendre l'autre.



Cette pesée a eu lieu lors d'une campagne de lutte contre la malnutrition au nord du Turkana (Kenya), région où la sécheresse frappe de plus en plus souvent.

••• dessinent des cercles dans le ciel. On entend des cris de singes, des hiboux ululent et des traces de mambas noirs zèbrent le chemin. Le soleil brûle déjà. Ce n'est qu'au bout d'une heure et demie qu'ils trouvent enfin une portion de pâture pour leur troupeau.

A seulement cinq kilomètres de là commence la zone interdite, que tout le monde ici appelle «la Chine», et que le gouvernement a délimitée et verrouillée avec des militaires lourdement armés. Depuis les hauteurs, à la jumelle, on peut apercevoir «Omo II» (diminutif d'Omo-Kuraz II Sugar Factory). Il y a deux semaines, cette usine de sucre a été la première à entrer en service, sur les quatre prévues par le programme. A terme, elle est supposée produire douze mille tonnes de sucre par jour. Lorsque l'ensemble des installations seront en service, elles devraient donner du travail à 700 000 personnes, qui viendront jusqu'ici depuis tout le pays. Autre source de revenu, la vente d'électricité au voisin kenyan, censée faire affluer des devises dans les caisses de l'Etat. Dans le reste de l'Ethiopie, l'ensemble du projet est bien accueilli. Dans ce pays où la population dépasse les cent millions d'habitants, les besoins en travail, énergie et devises sont grands. Et aux yeux des Ethiopiens des hauts plateaux, les nomades du sud sont de toute façon des sauvages, qu'il faut contraindre à rejoindre la civilisation. Théoriquement, les bâtons de combat des tribus sont depuis longtemps interdits par la loi, de même que le plateau labial •••



DU PREMIER COUP DE PIOCHE À LA MISE EN SERVICE, DIX ANS

2005

L'ÉTHIOPIE LANCE UN VASTE PROGRAMME HYDROÉLECTRIQUE

Celui-ci devrait garantir au pays l'indépendance énergétique d'ici à 2020. L'un de ses projets phares ? Gibe III, un barrage sur la rivière Omo : 240 m de haut, 1870 MW de capacité.

2006

LE CONTRAT GIBE III EST SIGNÉ

La société italienne Salini Costruttori est choisie sans appel d'offres, ce qui est contraire à la loi éthiopienne. Les travaux démarrent. L'Etat finance 450 millions d'euros, mais 1,05 milliard reste à trouver.

2008

L'ÉTUDE D'IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET SOCIAL EST APPROUVÉE

Deux failles : ce rapport est signé deux ans après le début des travaux et il n'est pas indépendant, car payé par le donneur d'ordre, Ethiopian Electric Power Corporation.

2010

LES GRANDS BAILLEURS DE FONDS SE RETIRENT

La Banque européenne d'investissement, la Banque africaine de développement puis la Banque mondiale renoncent à financer Gibe III. Mais la Chine, elle, accepte.

mai 2011

HUMAN RIGHTS WATCH ENQUÈTE

Arrestations, violences policières, intimidations... l'ONG constate que les autorités éthiopiennes expulsent les tribus de la vallée dans le but de transformer leurs terres en plantations.



Les lignes haute tension partant du barrage croisent le réseau local. Seule une partie de l'électricité produite par Gibe III alimente le pays. Le reste est dirigé vers le Kenya et Djibouti.

DURANT, CE BARRAGE A SEMÉ LA DISCORDE

juin 2011

L'UNESCO DEMANDE L'ARRÊT DES TRAVAUX

Raison : ils pourraient mettre en danger deux sites inscrits au patrimoine mondial, en aval du barrage : le sud de la vallée de l'Omo et le lac Turkana, le plus grand lac de désert au monde.

2012

L'USAID NE VOIT RIEN

Les envoyés de cette agence du gouvernement des Etats-Unis, chargée entre autres de l'assistance humanitaire, déclarent n'avoir constaté ni accaparement forcé des terres ni exactions envers les autochtones de la vallée de l'Omo.

2013

UN RAPPORT CONTREDIT L'USAID

L'interprète de la mission USAID publie un rapport contradictoire. Pour lui, les droits fondamentaux des peuples indigènes ont été bafoués. Il tient pour preuve les enregistrements des témoignages recueillis.

2014

LE CONGRÈS AMÉRICAIN RÉAGIT

Le projet de loi de crédit pour l'année prévoit qu'aucune aide américaine ne devra être apportée à des activités impliquant, directement ou non, des déplacements de population dans la vallée de l'Omo.

2015

LE BARRAGE ENTRE EN ACTIVITÉ

L'inauguration a lieu en 2016, l'occasion pour l'Ethiopie de rappeler ses autres projets : Gibe IV, sur l'Omo, et le barrage de la Renaissance sur le Nil Bleu, trois fois plus puissant que celui d'Assouan (en Egypte).



Sur les rives du lac Turkana, ces pêcheurs kenyans ramènent leurs filets. Colombian (au premier plan, à gauche), qui travaille ici depuis l'enfance, est inquiet. «Il y a deux fois moins de poissons qu'avant», estime-t-il.



Aux environs d'Omorate, dans le sud de la vallée, les villages et pâturages du peuple dassanech sont coupés par cette unique route qui mène au Kenya. Construite par un consortium d'entreprises chinoises, elle est très peu fréquentée.

LES POISSONS SE RARÉFIENT, LES PÂTURAGES AUSSI, LES POPULATIONS EN AVAL DU BARRAGE ONT FAIM

••• porté par les femmes, qui a fait la célébrité des Mursi et qui est devenu une attraction touristique. Ces deux attributs se sont pourtant maintenus jusqu'à aujourd'hui : les Mursi tiennent bon.

Cette résistance est d'ailleurs la raison pour laquelle l'ancien chef des services secrets éthiopiens a pris le haut commandement du projet de développement de la vallée de l'Omo, épaulé par l'armée. Le contrôle du territoire était en jeu. Les chefs de village comme Lugologne-Bena ont été conduits jusqu'à la capitale, Addis-Abeba. On a voulu leur montrer qu'on les prenait au sérieux. On leur a vendu l'imminente relocalisation forcée comme un regroupement cohérent de leur peuple. Selon le plan du gouvernement, chaque famille peut désormais posséder au maximum cinq vaches : pour faire passer la pilule, on leur a promis que leur nouveau domicile, sédentaire, serait assorti d'un hectare de terres arables, irriguées par les canaux des plantations de canne à sucre. On leur a fait miroiter des écoles, des cliniques et des vétérinaires, ainsi que, bien sûr, l'aide nécessaire pour exploiter leur champ irrigué. «Ils nous ont dit que nous étions tous des frères», raconte Zinobia, l'homme le plus âgé du village, allongé sur une peau de vache à l'ombre d'un arbre à l'entrée de la colonie. Quatre de ses fils se sont vu offrir un boulot de gardien. On en a aussi proposé un au chef du village.

Lugologne-Bena n'a exercé cet office que quatre semaines. Il n'a pas tenu plus. «Mes vaches ont besoin de moi», explique-t-il. Il continue tout de même à être payé. Une fois par mois, il se rend à l'administration d'Omo II pour empocher son salaire, émargeant avec son empreinte digitale. En fait de «salaire», il s'agit surtout d'une garantie pour la sécurité du projet gouvernemental : en échange, le chef du village de Marege doit empêcher son peuple d'attaquer les camions. Mais Lugologne-Bena est méfiant : jusqu'ici, le gouvernement n'a jamais tenu ses promesses. Il y a trois ans, un groupe test de soixante-dix familles bodi a bien reçu, comme convenu, un hectare de terres par famille autour de l'usine Omo I. La première récolte a été bonne et 780 familles ont été relocalisées là-bas, une histoire célébrée à la télévision comme

un grand succès. Mais dès la deuxième année, les nouvelles venues n'ont plus reçu qu'un quart d'hectare. Depuis, presque toutes ont quitté le nouveau village qui a ouvert près de l'usine Omo I, laquelle tarde à entrer en service en raison de problèmes techniques. Sur le site d'Omo II, l'usine tourne correctement. Mais aucun nomade ne s'y est installé : le travail a été donné aux gens des hauts plateaux. Le vétérinaire ne fait finalement son apparition



que quelques fois par an. Et aucune trace de l'hôpital promis. Seule l'école fonctionne. Mais pas dans les villages alentour, où on ne fait plus la classe depuis deux ans déjà. Le chef du village marche encore une heure et demie à travers la brousse sous la chaleur brûlante de midi, jusqu'à atteindre le lit asséché de la rivière. L'eau stagne dans de petites mares que les Mursi ont creusées à mains nues dans la vase. Par petits groupes, il conduit ses animaux à l'eau saumâtre. Il doit se dépêcher. Car dès que s'abat l'obscurité arrivent les mouches tsé-tsé qui transmettent la maladie du sommeil à ses vaches.

Traditionnellement, les Mursi déplacent leur campement lorsqu'ils sentent qu'une maladie •••

Dans les environs de Longech (près du lac Turkana), on décharge la livraison mensuelle de céréales du Programme alimentaire mondial, qui intervient régulièrement dans la région.

LE CHANTIER A APPORTÉ UNE NOUVEAUTÉ À CES TRIBUS QUI NE CONNAISSENT QUE LE TROC : L'ARGENT



Cet homme qui compte ses birrs (la monnaie éthiopienne) fait des envieux : il a vendu une vache à une équipe d'ouvriers chinois.

••• ou, pire, une épidémie, menace. «Je sais qu'il faudrait partir», déclare Lugologne-Bena. Son peuple a faim. La plupart des gens mangent tout au plus deux fois par jour. Nombre d'entre eux dépendent d'aides extérieures. Mais où aller ? Sa tribu est coupée de la grande rivière. Faudrait-il déménager dans la plantation, où il est plus facile de bénéficier de l'aide du gouvernement ? Son clan est aussi trop éloigné des itinéraires empruntés par les touristes. Ceux qui viennent de temps en temps dans son village, équipés d'appareils photo à la recherche des derniers sauvages, sont trop peu nombreux pour faire vivre les siens. Faudrait-il alors s'installer directement sur la piste de gravier ? C'est ce qu'ont fait d'autres tribus, dont les femmes et les enfants, surtout, se tiennent debout au bord de la route, comme des animaux dans des zoos, attendant une clientèle qui paiera.

«La culture mursi va disparaître. Dans cinq ou six ans, tout ça fera partie du passé», explique Olibui Olisarali, un Mursi issu d'une famille de devins

auxquels la tribu reconnaît traditionnellement la faculté de lire l'avenir dans les rêves. Olibui a été élevé par un missionnaire australien, il parle anglais et nourrit des contacts étroits avec des organisations de défense des droits de l'homme à New York, à Londres et à Sydney. Il a combattu ce projet comme activiste politique et il est aujourd'hui une figure haïe par l'autoritaire Front démocratique révolutionnaire du peuple éthiopien au pouvoir. Il y a quatre semaines encore, Olibui était l'un des quelque 50 000 prisonniers politiques qui existeraient dans le pays. Il vient d'être relâché après quatre mois et demi de détention. Assis dans son ancien village, à l'ombre d'un saule, il est inquiet pour l'avenir : «Le projet du gouvernement est trop gros pour qu'on puisse l'arrêter», regrette-t-il. Déjà des dizaines de milliers de personnes venues de tout le pays travaillent sur les plantations, et sont payées à la tâche. Cinq ponts ont été construits sur l'Omo, autrefois traversé par les nomades en pirogue. Des 325 kilomètres de route



asphaltée que comptera ce territoire, la moitié a déjà été construite. Au nord, Hana, la capitale du district, est en plein essor. Autrefois claires, les eaux de l'Omo qui traversent l'ancien territoire mursi sont devenues marron. Il est rare de nos jours d'y apercevoir des crocodiles. Un tiers de la superficie du parc national de l'Omo a été annexé pour les travaux, et ses terres sont déjà en grande partie défrichées. Des machines creusent des canaux d'irrigation dans lesquels les petits animaux tombent souvent la nuit et se noient. De la colline sur laquelle se trouve l'édifice fatigué de l'administration du parc, les rangers n'ont plus vu de lions depuis des années. Les éléphants aussi ont fui le bruit depuis longtemps. La plupart vers le Kenya, où l'Omo se jette dans le lac Turkana, le plus grand lac intérieur du pays, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. Et qui risque d'être asséché : le niveau de l'eau est déjà descendu de deux mètres. Le stock de poissons, lui, aurait diminué d'un tiers. Menaçant l'existence des pêcheurs.

Avant la nuit, Lugologne-Bena regroupe ses animaux près du lit asséché de la rivière Mara. Des mouches tsé-tsé bourdonnent déjà dans l'air encore brûlant. La marche du retour vers le village dure deux heures. L'homme est content que toutes ses vaches aient survécu. Fin octobre, au moment où l'Omo est habituellement en crue, il retournera là-bas. Comme autrefois. «Le gouvernement ne nous a pas interdit d'y aller», explique-t-il. Le chef du village de Marege ne peut pas imaginer qu'il n'y aura plus jamais de crue. Confiant dans les esprits protecteurs qui préservent son peuple, il pense qu'il pourra de nouveau cultiver sur les rives de l'Omo à l'automne. Dans le ciel nocturne brillent des étoiles. Mais d'ici, on aperçoit maintenant aussi, à l'œil nu, l'usine Omo II, vivement illuminée. Un petit Manhattan où l'équipe de nuit vient juste de prendre son service. ■

Joachim Rienhardt (traduit de l'allemand par Liora Stuhrenberg)

© 2018 Stern / Picture Press

Un guerrier dassanech traverse le pont d'Omorate qui, depuis 2015, relie son territoire à celui des Nyangatom.



RETROUVEZ D'AUTRES IMAGES
SUR bit.ly/geo-photos-omo

ABONNEZ-VOUS À **GEO** ET SES



12 numéros par an

Notre mission : vous permettre de voir le monde autrement

Vous rêvez d'évasion ? Vous souhaitez **mieux comprendre le monde** et ses enjeux ? **Découvrez chaque mois GEO**, un magazine qui offre un nouveau regard sur la Terre et qui satisfait votre **envie de découverte et d'ailleurs**.

HORS-SÉRIES !



6 numéros par an

GEO vous propose **6 hors-séries par an** qui permettent d'approfondir un sujet spécifique. De la découverte des balades en France, aux médecines ancestrales, en passant par l'exploration de l'univers Tintin, **GEO Hors-Série** satisfera votre curiosité !

BON D'ABONNEMENT

À compléter et à retourner sous enveloppe non affranchie à :
GEO - Libre réponse 10005 - Service abonnements - 62069 ARRAS CEDEX 9

OUI, je m'abonne à **GEO** et ses hors-séries

1 - JE CHOISIS MON OFFRE

Offre LIBERTÉ (18 n°s/an)

Je règle mon abonnement tout en douceur grâce au prélèvement automatique **6^{€25}** par mois au lieu de **9^{€25}**

Je recevrai l'autorisation de prélèvement automatique à remplir. J'ai bien noté que je pourrais résilier ce service à tout moment par simple lettre ou appel.

- 0€ aujourd'hui
- Sans frais supplémentaire
- Payez en petites mensualités

Offre COMPTANT (1 an / 18 n°s)

79^{€90} au lieu de 112^{€20}

Je règle mon abonnement ci-dessous.

2 - JE M'ABONNE

► En ligne sur prismashop.fr + simple et + rapide

-10% supplémentaires en vous abonnant en ligne

1 RENDEZ-VOUS DIRECTEMENT SUR LE SITE WWW.PRISMASHOP.FR

2 CLIQUEZ SUR « MON OFFRE MAGAZINE »

Mon offre magazine

3

SAISISSEZ LE CODE OFFRE MAGAZINE
INDIQUÉ CI-DESSOUS

Me réabonner Mon offre magazine
Commandez en reportant ci-dessous le code qui figure sur votre coupon ou magazine.

GHS78D

Code offre : Voir l'offre

Paiement sécurisé en ligne

► Par courrier en complétant les informations ci-dessous :

mes coordonnées (obligatoire) : Mme M.

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal :

Ville : _____

► Par téléphone **0 826 963 964** Service 0,20 € / min + prix appel

► Par SMS en envoyant **GHS 78D** au **32321** (sms non surtaxé)

SMS+

3 - JE CHOISIS MON MODE DE RÈGLEMENT

Je règle mon abonnement par :

- chèque ci-joint à l'ordre de GEO.
- carte bancaire (Visa ou Mastercard)

N° :

Date de validité **MM AA**

Cryptogramme :

Date et signature obligatoires

*Prix de vente au numéro. Pour l'option liberté, pour une durée minimum de 12 prélèvements. ** à défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France Métropolitaine. Délai de livraison du premier numéro : 4 semaines environ. 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 clic@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.

GEO475D



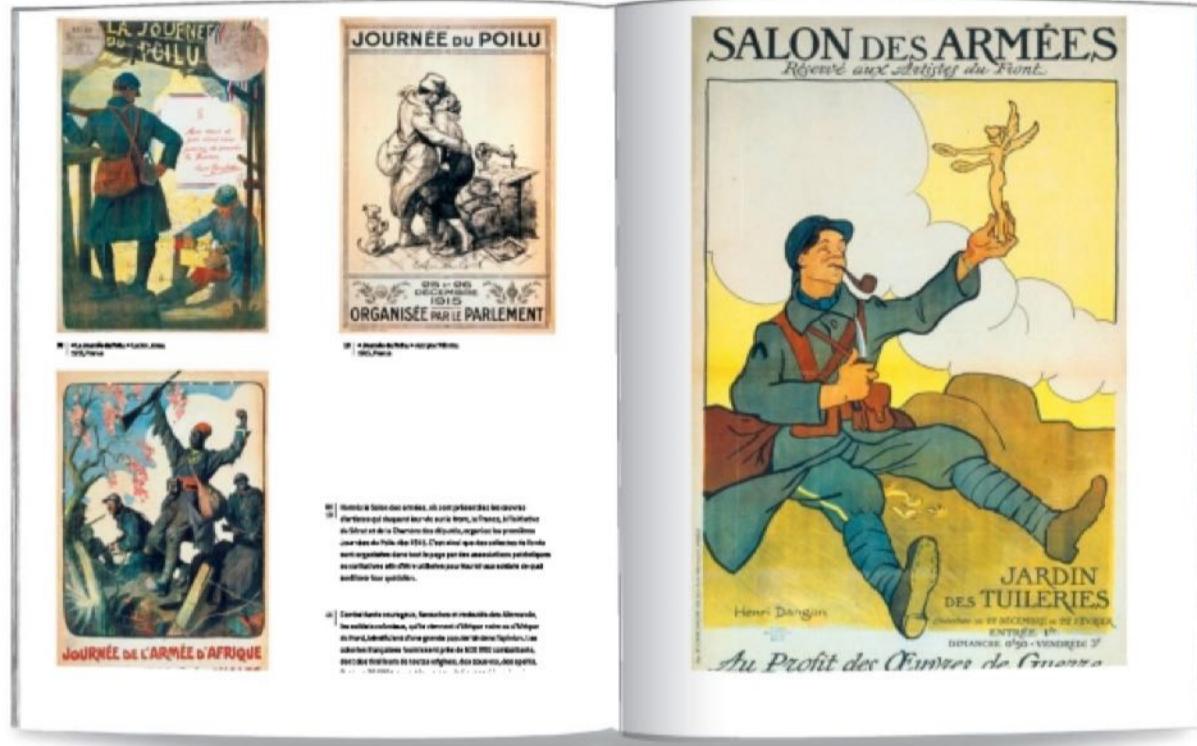
EN KIOSQUE

UNE NOUVELLE REVUE EN IMAGES POUR PLONGER DANS L'HISTOIRE

Quatre fois par an, *Dans l'histoire*, une nouvelle publication pour curieux et passionnés, permet d'approfondir un sujet historique d'une façon originale qui comblera les bibliophiles.

Ce premier numéro propose de projeter un nouvel éclairage sur la Première Guerre mondiale, à travers l'iconographie d'une bataille un peu particulière : celle qui opposait les belligérants à travers les affiches. La première guerre de communication de l'époque contemporaine. «Your chums are fighting, why aren't you?» («Tes camarades se battent, pourquoi pas toi?»), interpelle ainsi une affiche canadienne de 1914 avec un militaire en ombre chinoise. A l'époque, dans les pays alliés, France, Angleterre, Etats-Unis, Canada, ou encore Australie et Nouvelle-Zélande, tout comme dans le camp d'en face, en Allemagne ou en Autriche-Hongrie, la propagande faisait rage pour inciter à la mobilisation.

Parmi les 200 affiches réunies pour ce numéro, issues d'une collection privée, certaines témoignent des grandes heures du conflit, de la vie des populations civiles, et des préoccupations de l'époque :

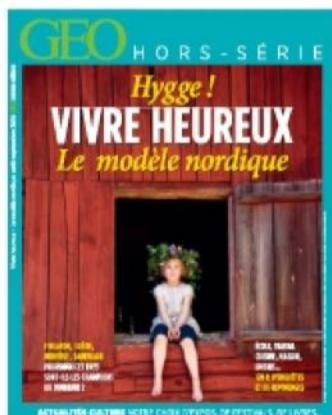


patriotisme, soif de vengeance, effort de guerre, soutien aux blessés ou lutte contre le bolchevisme. D'autres reflètent l'esprit de l'immédiat après-guerre, et la paix enfin retrouvée. Des œuvres d'art qui, souvent réalisées par de grands artistes, constituent également un témoignage précieux de l'évolution et de la richesse des courants esthétiques de l'époque.



N° 1 de la revue
Dans l'histoire,
«La guerre des
affiches 1914-
1918», 208 pages,
19,99 €, chez
le marchand de
journaux.

LA RECETTE NORDIQUE DU BONHEUR



Les pays du nord de l'Europe arrivent en tête de tous les classements sur le bonheur depuis de longues années, loin devant la France. Quelles sont les raisons de cette prouesse ? Et comment se traduit-elle au quotidien ? Dans ce nouveau hors série *Hygge ! Vivre heureux, le modèle nordique*, GEO a enquêté sur le mode de fonctionnement de ces sociétés

nordiques, en questionnant leur rapport à la nature, leur système éducatif, leur façon de travailler, leur art de vivre... Grâce aux reportages sur place de nos journalistes et photographes, vous pourrez ainsi découvrir les *mökki* finlandais, le *hygge* à Copenhague, le design scandinave ou encore le cohabitat. Sans oublier la cuisine locale... et des paysages à couper le souffle.

GEO Hors-Série *Hygge ! Vivre heureux, le modèle nordique*, 8,90 €, chez le marchand de journaux.

AU SOMMAIRE DE GEO ADO



Le dossier de ce mois-ci propose de plonger dans *Un monde hyper-connecté* : Facebook, Snapchat, Instagram, Twitter, Youtube, etc., impossible pour la génération d'aujourd'hui de vivre sans ces réseaux sociaux, même si cette hyper connexion a pour conséquence une intrusion croissante dans la vie privée. Le savoir, c'est reprendre un peu le contrôle... Autre sujet, *Sam Bié*, le photographe acrobate, qui confie : «Mon bureau est accroché à des cordes, souvent à plusieurs centaines de mètres du sol.» A lire aussi, *Dans le refuge de Pingtung* : sur l'île de Taïwan, de jeunes bénévoles soignent des animaux sauvages victimes de trafic. «Je ressens une vraie connexion avec les animaux, et je suis fière d'avoir pu les aider», explique Yi-Chun Lin, une des volontaires.

GEO Ado, septembre 2018, 5,50 €, chez le marchand de journaux.

EN LIBRAIRIE

DÉCOUVREZ LE MONDE SOUS UN ANGLE INATTENDU



Montrer notre planète d'une façon différente, voilà l'objectif que se sont fixé les reporters photographes de GEO dans ce recueil de surprenantes photos panoramiques. A

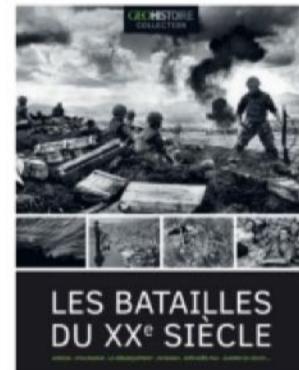
bord d'hélicoptères, d'avions, de montgolfières ou très souvent grâce à des drones, ils ont réalisé des images à couper le souffle, au-dessus du glacier du Perito Moreno, en Argentine, de Monument Valley, dans l'Ouest américain, ou des collines karstiques de Guilin, en Chine. Grâce à ces prises de vues, on découvre le monde sous des angles insoupçonnés. Sur chaque page, une légende explicative accompagne la photo grand format. Les possesseurs de Smartphone peuvent prolonger l'expérience avec l'application GEO AIR 360, qui permet de plonger dans l'image et d'y circuler en trois dimensions (disponible gratuitement pour iOS et Android).

GEO Collection *Le monde en 360°*, 145 pages, 13,95€, disponible en librairie.

UN SIÈCLE DE CONFLITS

Le XX^e siècle fut l'un des plus meurtriers de l'histoire. Les deux guerres mondiales ont, à elles seules, provoqué la mort de quatre-vingt-dix millions de personnes. Les conflits armés sont également devenus de plus en plus violents, on s'est battu sur tous les continents, sur et sous les mers, ainsi que dans les airs. Cet ouvrage revient sur les grandes batailles qui ont marqué le siècle écoulé, tant par les ravages humains occasionnés que par les conséquences idéologiques et politiques. La bataille de Verdun en 1916, la Seconde Guerre mondiale, la guerre d'Algérie ou l'opération Tempête du désert en 1991, l'apparition de nouvelles armes, le déclin des batailles navales, l'essor des guérillas modernes... des sujets illustrés par de très nombreuses photos issues d'une sélection d'archives et éclairés par les analyses d'experts.

GEO Histoire Collection *Les Batailles du XX^e siècle*, 138 pages, 9,95€, disponible en librairie.



SUR INTERNET

LA MINUTE ÉCOLOGIQUE EN VIDÉO

Vous ne comprenez toujours pas ce qu'on appelle le biocontrôle ? Vous souhaitez en savoir plus sur la notion d'écocide ? Chaque mercredi, *La Minute écologique*, le nouveau programme en vidéo disponible sur GEO.fr et sur Facebook, donne la parole à des experts de la protection de l'environnement. Leur mission ? Expliquer en deux minutes les grands enjeux de l'écologie et proposer des solutions durables.

Rendez-vous sur facebook.com/GEOmagazineFrance/videos

À LA TÉLÉ

GEO 360°, votre rendez-vous avec le reportage

Le samedi à 17h00.

1^{er} septembre Japon, vivre à l'ombre du volcan Iodake (43'). Inédit, diffusion dans le cadre d'une programmation spéciale Japon. Dans le sud-ouest du Japon, l'île de Satsuma Iojima, qui a longtemps vécu de l'extraction du soufre, ne recense plus que 114 habitants. Mais ceux-ci comptent sur leur «supervolcan» pour attirer de nouveaux insulaires et des vacanciers.

8 septembre Roumanie, la beauté sacrée des monastères peints (43'). Inédit. Le monastère de Sucevita, dans l'extrême nord de la Roumanie, est célèbre pour ses murs intégralement décorés de fresques. L'hiver, quatre-vingts nonnes y mènent une vie paisible. Jusqu'aux festivités de Pâques et l'arrivée du printemps.

15 septembre Moscou, les chiens renifleurs d'explosifs (43'). Inédit. Avec 40 millions de passagers annuels, l'aéroport Cheremetievo de Moscou est l'un des plus grands d'Europe. Pour lutter contre la menace d'attentats terroristes, la compagnie Aeroflot utilise les chiens sulimov, au flair étonnant, issus du croisement d'un chacal et d'un berger finlandais de Laponie.

22 septembre Pas d'émission.

29 septembre Nouvelle-Zélande, les animaux du bout du monde (43'). Inédit. La Nouvelle-Zélande présente une biodiversité exceptionnelle, avec de nombreuses espèces animales endémiques, certaines en voie d'extinction. Aujourd'hui, de plus en plus de Néo-Zélandais s'engagent pour la protection de cette faune.



arte

Frank Mirbach / MedienKontor

À LA RADIO

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

Ce mois-ci : ■ La Nouvelle-Calédonie ■ Chine : aux sources du thé ■ Regard : une fascinante galerie de portraits d'insectes ailés ■ GEO Collection : SOS faune sauvage.

Le dimanche à 5h15, 8h25, 14h25, 20h50, 0h40.

LE MOIS PROCHAIN

Williams-Ellis / rotherharding - Andes



PATAGONIE LA DERNIÈRE FRONTIÈRE

«Qui se dépêche perd son temps.» Ce proverbe local prend tout son sens dans ces immensités du sud de l'Argentine et du Chili. Nos reporters ont parcouru des paysages de lacs d'altitude, de montagnes, de fjords et de glaciers. Et ont partagé le quotidien des habitants de ces régions reculées.

Et aussi...

- **Découverte.** Une exploration du Zimbabwe, le joyau oublié de l'Afrique australe.
- **Regard.** De Paris, Texas, à Paris, Missouri, un voyage dans les Paris made in USA.
- **Grand reportage.** En Syrie, depuis 2011, le patrimoine paye un lourd tribut à la guerre.

En vente le 26 septembre 2018

GEO

L'ABONNEMENT À GEO

Pour vous abonner ou pour tout renseignement
sur votre abonnement

Service abonnement GEO, 62 066 Arras Cedex 9.
Par téléphone depuis la France

0 808 809 063

Service gratuit
+ prix appel

Depuis l'étranger et DOM-TOM : 0033 1 70 99 29 52 (coût selon opérateur).

L'abonnement à GEO, c'est facile et rapide sur geomag.club

Anciens numéros : prismashop.fr/anciens-numeros-geo

Abonnement pour un an / 12 numéros : 70,80 €

Editions étrangères :

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

Espagne : Tél. 00 34 91 436 98 98 - e-mail : suscripciones@gyj.es

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

RÉDACTION GEO

13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex
Standard : 01 73 05 45 45

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

Rédacteur en chef : Eric Meyer

Secrétaire : Corinne Barouger (6061)

Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal

Directrice artistique : Delphine Denis (4873)

Directrice photo : Magdalena Herrera (6108)

Chefs de service : Anne Cantin (4617), Aline Maume-Petrović (6070),
Nadège Monschau (4713), Mathilde Saljougui (6089),
Jean-Christophe Servant (4991)

geo.fr et réseaux sociaux : Claire Frayssinet, responsable éditoriale (5365),
Léa Santacroce, rédactrice (4738), Elodie Montrér, cadreuse-monteuse (6536),
Claire Brossillon, community manager (6079)

Service photo : Nataly Bideau (6062), Fay Torres-Yap / Bluedot (E-U)
Maquette : Dominique Salfati, chef de studio (6084),
Christelle Martin, première maquettiste (6059)

Premiers secrétaires de rédaction : Vincent de Lapomarède (6083),
Laurence Maunoury (5776)

Cartographe-géographe : Emmanuel Vire (6110)

Comptabilité : Carole Clément (4531)

Fabrication : Stéphane Roussies (6340), Anne-Kathrin Fischer (6286)

Ont collaboré à ce numéro : Sylvie Benevolo, Gaétan Lebrun,
Justine Legrand et Hugues Piolet.

Magazine mensuel édité par **PM** PRISMA MEDIA

13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex
Société en nom collectif, au capital de 3 000 000 € d'une durée de 99 ans,
ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH.
Ses principaux associés sont Média Communication S.A.S.
et G+J Communication GmbH

Directeur de la publication : Rolf Heinz

Directrice exécutive Pôle Premium : Gwendoline Michaelis

Directrice Marketing et Business Développement : Dorothée Fluckiger

Chef de groupe : Hélène Coin

Directrice des Evénements et Licences : Julie Le Floch-Dordain

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

PUBLICITÉ

Directeur exécutif PMS : Philipp Schmidt (5188)

Directrice exécutive adjointe PMS : Anouk Kool (4949)

Directeur délégué PMS Premium : Thierry Dauré (6449)

Brand solutions director : Arnaud Maillard (4981)

Automobile & Luxe brand solutions director : Dominique Bellanger (4528)

Account director : Florence Pirault (6463)

Senior account manager : Evelyne Allain Tholy (6424),
Amandine Lemaignen (5694)

Trading manager : Tom Mesnil (4881), Virginie Viot (4529)

Directrice exécutive adjointe innovation : Virginie Lubot (6448)

Directrice déléguée creative room : Viviane Rouvier (5110)

Directeur délégué Data room : Jérôme de Lempdes (4679)

Planning manager : Rachel Eyango (4639)

Assistante commerciale : Catherine Pintus (6461)

MARKETING DIFFUSION

Directrice des études éditoriales : Isabelle Demaily Engelsen (5338)
Directeur marketing client : Laurent Grolée (6025)

Directrice de la fabrication et de la vente au numéro : Sylvaine Cortada

Direction des ventes : Bruno Recurt (5676), Secrétariat : (5674)

PHOTOGRAPHIE ET IMPRESSION

MOHN Media Mohndruck GmbH, Carl-Bertelsmann-Straße 161 M,
33311 Gütersloh, Allemagne.

Provenance du papier : Finlande, Taux de fibres recyclées : 0%,
Eutrophisation : Ptot 0,005 Kg/To de papier.

© Prisma Média 2018. Dépôt légal septembre 2018

Diffusion Presstalis - ISSN 0220-8245

Création : mars 1979. Commission paritaire : n° 0918 K 83550

ARPP

autorité de
régulation professionnelle
de la publicité
et s'engage
à suivre ses recommandations en faveur d'une publicité
loyale et respectueuse du public. Contact : contact@bvp.org
ou ARPP, 11, rue Saint-Florentin - 75008 Paris



ACTUALITÉS COMMERCIALES

**VOYAGES CULTURELS
ARTS ET VIE**

Arts et Vie a le plaisir d'annoncer la sortie de sa brochure « Évasion » Hiver-Printemps 2018-2019. Découvrez nos nouvelles destinations et faites le vœu d'une rentrée placée sous le signe du voyage culturel !

Retrouvez l'univers Arts et Vie sur notre site www.artsetvie.com
Brochure gratuite sur simple demande au 01.40.43.20.27

VOYAGES CULTURELS ARTS ET VIE

Arts et Vie a le plaisir d'annoncer la sortie de sa brochure « Évasion » Hiver-Printemps 2018-2019. Découvrez nos nouvelles destinations et faites le vœu d'une rentrée placée sous le signe du voyage culturel !

Retrouvez l'univers Arts et Vie sur notre site www.artsetvie.com
Brochure gratuite sur simple demande au 01.40.43.20.27

CONTREX, RIEN NE VAUT LA SENSATION DE TROUVER UNE IDÉE... À PART CELLE DE LA CONCRÉTISER !

Partenaire des femmes depuis 60 ans, Contrex® s'engage et lance le programme « Les Elles by Contrex® ». Sa mission ? Aider les femmes à réaliser les projets qui leur tiennent le plus à cœur, qu'ils soient personnels ou professionnels. Contrex® s'investit durablement et concrètement à leur côté pour les aider à passer de l'idée... à l'action !

Pour rejoindre Les Elles by Contrex® :
<https://www.contrex.fr/les-elles-by-contrex>



ENFIN LE VÉGÉTAL DEVIENT GOURMAND AVEC ANDROS !

Découvrez Andros Gourmand & Végétal, 10 nouveaux desserts 100 % végétaux qu'Andros, le spécialiste du fruit, a concocté pour tous les gourmands qui veulent mettre du végétal dans leur alimentation. Cet été, régalez-vous avec les 6 recettes de brassés aux fruits pleins de vitalité : nature, pêche du Roussillon, citron de Sicile, fraise, cassis- framboise, ananas du Costa-Rica.

Disponible en GMS en pack de 4.
Prix indicatifs Nature : 2,10 €, Brassés : 2,39 €



COSMOLITE DE SAMSONITE

Au fil du temps, Samsonite a su réinventer sa collection star Cosmolite tout en restant fidèle au design qui a construit sa réputation. Cette collection intègre désormais toutes les avancées technologiques issues des recherches et du développement Samsonite ; elle devient encore plus légère grâce à l'utilisation de composants ultra légers. Disponible dans une palette de couleurs tendance, la collection gagne encore plus en élégance grâce à des détails de couleurs assortis à la coque.

Valise Cosmolite, 4 roues, 55cm, disponible sur www.samsonite.fr au prix indicatif de 395 €.

VINTAGE RALLY HEALEY CHRONOGRAPH AUTOMATIQUE

En hommage au design des voitures Austin Healey, la manufacture horlogère suisse Frédérique Constant lance la Vintage Rally Healey Chronographe. Déclinée en trois versions, éditées chacune à seulement 2 888 exemplaires pour le monde, cette montre automatique bénéficie d'une réserve de marche de 46 heures. Equipée du calibre FC-397, visible à travers le fond de boîtier transparent, elle s'adresse aux amateurs de belles mécaniques.



En acier : 2 595 €. Tél : 01.48.87.23.23.
www.frederiqueconstant.com

LABORATOIRE NUTERGIA

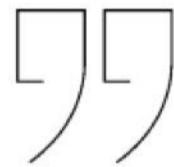
Ergystress Seren associe la rhodiola, qui aide l'organisme à s'adapter au stress émotionnel passager. Elle peut contribuer à réduire la fatigue induite par le stress ou associée à un travail mental excessif, et à améliorer l'état d'esprit. La formule contient aussi des vitamines B2, B3, B6, B9 et C et du magnésium qui participent à des fonctions psychologiques normales, ainsi que du L-tryptophane. Ergystress Seren pourra être conseillé lors de déséquilibre émotionnel, de pulsions sucrées et de sevrage tabagique.

Gamme Ergystress disponible en pharmacie.
www.nutergia.fr





En Guyane, j'ai découvert un bout de France en Amérique



Fervent défenseur de l'environnement, Lambert Wilson est engagé depuis dix-huit ans auprès de Greenpeace. En mai dernier, il est parti en Amérique du Sud à bord du *MV Esperanza*, le bateau de l'organisation. L'acteur, qui prête sa voix au documentaire *Un nouveau jour sur terre*, sorti le 5 septembre, raconte à *GEO* sa découverte de la Guyane.

GEO Vous vous êtes rendu en Guyane dans un contexte ni touristique ni professionnel, mais avec Greenpeace. Pourquoi ?

Lambert Wilson Il y a deux ans, des scientifiques brésiliens ont découvert des massifs coralliens dans l'embouchure de l'Amazone. Peu après, Greenpeace apprenait qu'à ce même endroit, dans le nord du Brésil et en Guyane, Total avait obtenu le droit de percer des forages pétroliers. Greenpeace y a alors effectué une expédition avec des scientifiques pour documenter l'existence de coraux, d'éponges et autres organismes liés au biome corallien. Lors d'une deuxième expédition, en mai dernier, je les ai accompagnés pour faire un reportage sur l'impact prévisible de ces forages.

Quelles ont été vos rencontres les plus intéressantes ?

J'ai pu parler avec des gens qui combattent la «Montagne d'or», un projet de la France d'ouvrir 2 000 hectares de forêt amazonienne pour établir une

mine d'or à ciel ouvert – ce qui suppose d'utiliser du cyanure, une substance très toxique. La raison invoquée est la création de 750 emplois en dix ans, un chiffre qui semble dérisoire au regard des dégâts. J'ai également fait la connaissance de représentants du réseau militant Jeunesse autochtone de Guyane, qui réclament le statut de «peuple autochtone». Parmi eux, un homme extraordinaire, Christophe Pierre, 25 ans, qui m'a impressionné par son éloquence et son intelligence. Ses paroles mêlaient une poésie ancestrale et un discours politique fort.

Vous avez aussi eu l'occasion de vous immerger dans la nature guyanaise...

La Guyane concentre 80 % de la biodiversité de la France. Dès la route entre l'aéroport et la ville de Cayenne, on est frappé par la beauté des arbres. A Cayenne, notre écolodge se trouvait d'ailleurs quasiment dans la forêt : là-bas, la nature sauvage est très proche de la ville. On entendait le bruit phénoménal d'une grenouille métronome [surnom du *Trachycephalus hadroceps*]. J'avais été prévenu qu'il y a des jaguars dans les environs ainsi que des serpents sur lesquels il vaut mieux ne pas marcher ! J'ai tout de même participé à une expédition en forêt – que je redoutais car je suis phobique des insectes – mais cela n'a pas été le cauchemar attendu. Nous

avons navigué en pirogue, croisé des iguanes. Je me souviens d'une agréable odeur de floraison sur les petits cours d'eau.

En quoi ce département vous a-t-il le plus marqué ?

J'ai été fasciné par le patchwork culturel et social. On croise Surinamiens, créoles, autochtones et métropolitains, gendarmes, douaniers et botanistes... Et puis, j'imaginais que la Guyane était un territoire simplement influencé par la France. Or, en arrivant là-bas, j'ai compris que c'est vraiment la France ! Les Amérindiens parlent un français parfait en plus de leur langue d'origine. J'ai aussi pris conscience que Brésil et Guyane ne sont séparés que par un fleuve [l'Oyapock]. Des femmes arrivent en pirogue pour accoucher en France : leurs bébés sont ainsi des citoyens français. La porosité entre les deux pays est vertigineuse. Mais l'image que j'ai le plus envie de garder est celle du marché de Cayenne, coloré et riche, avec des fruits et des légumes que je n'ai jamais vus ailleurs. Il est la chasse gardée des Hmongs, une ethnie du Laos réfugiée dans les années 1970, qui a trouvé là un environnement ressemblant à son pays d'origine. Au fil des ans, ils ont mis en pratique leurs connaissances en agriculture et en maraîchage, et défriché des centaines d'hectares de terrain qu'ils ont transformés en un immense jardin.

Propos recueillis par Audrey Nait-Challal



TROUVE

TOUS

LES BACS

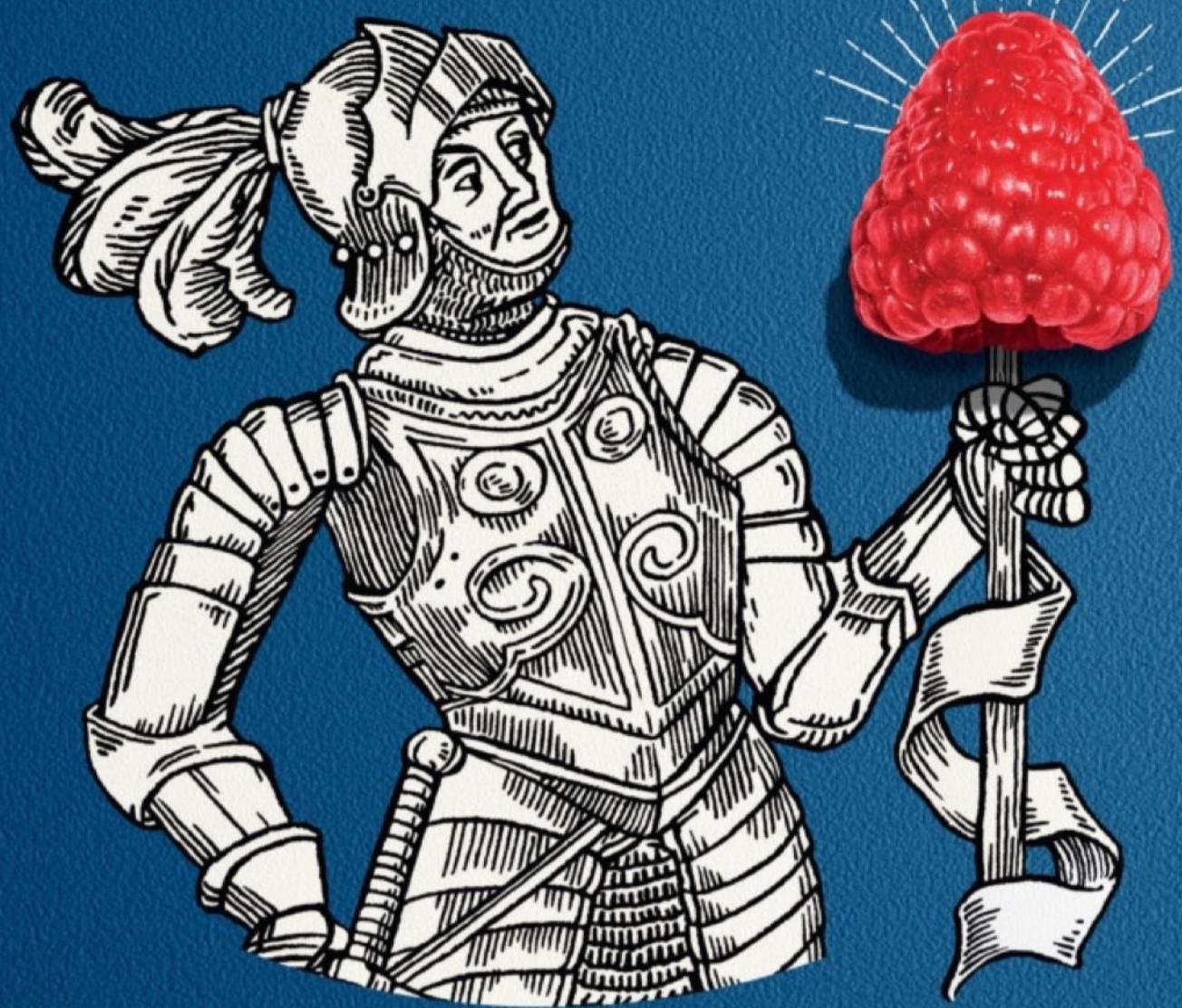
DE TRI.

EN TRIANT VOS JOURNAUX,
MAGAZINES, CARNETS, ENVELOPPES,
PROSPECTUS ET TOUS VOS AUTRES
PAPIERS, VOUS AGISSEZ POUR UN MONDE
PLUS DURABLE. DONNONS ENSEMBLE
UNE NOUVELLE VIE À NOS PRODUITS.

CONSIGNESDETRI.FR



Le nouveau nom d'Eco-Emballages et Ecofolio



ON NE PLAISANTE PAS
— AVEC LE GOÛT* —



* La recette d'Affligem Cuvée Carmin à l'arôme naturel de framboise/cerise/fraise est approuvée avec soin par les moines de l'abbaye d'Affligem.

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