

GEO

VOIR LE MONDE AUTREMENT

NOUVEAU

CAHIER PRATIQUE
ATHÈNES ET LES ÎLES
Les conseils de nos reporters



N° 485. JUILLET 2019

ATHÈNES, MONT ATHOS, LES ÎLES...

GRÈCE

ÉCHAPPÉES DANS
UN PAYS QUI RETROUVE SES COULEURS



Indonésie
AVEC LES DERNIERS
CHASSEURS DE CACHALOTS



DOSSIER CORSE
LE RÉVEIL
DES
VILLAGES



Bolivie
LITHIUM, LES MIRAGES
DE L'OR BLANC





RENAULT
La vie, avec passion



RENAULT TALISMAN **S-EDITION**

Maîtrisez votre trajectoire avec le 4CONTROL.

Renault TALISMAN S-EDITION affirme sa sportivité à travers son design de caractère, son châssis **4CONTROL** à 4 roues directrices couplé à l'amortissement piloté et ses tout nouveaux moteurs : **Blue dCi 200 EDC** et **TCE 225 EDC FAP**, tous deux associés à une boîte automatique à double embrayage.

Consommations mixtes min/max (l/100km) : 4,6/7,2. Émissions CO₂ min/max (g/km) : 122/164. Consommations et émissions homologuées selon réglementation applicable.

La bête et la bête.



DIAVEL
1260 S

C'est bon d'être rebelle, avec le nouvel Amarok Diavel. En associant son V6 à la teinte noir mat et au sang chaud de la Ducati Diavel 1260S, il devient un véritable "bad boy" du quotidien.



**Véhicules
Utilitaires**

*mauvais garçon. Amarok Diavel Edition moteur 3.0 V6 TDI 258 ch. Consommation moyenne de carburant pour diesel (en l/100 km) : cycle urbain 9,2, cycle extra-urbain 7,9, cycle mixte 8,4. Emissions de CO₂ (en g/km) : mixte 220. Volkswagen Group France SA - 11 avenue de Bourronne Villers-Cotterêts - RCS SOISSONS B32 227 370. Volkswagen Véhicules Utilitaires recommande Castrol EDGE Professional.

La fin des chimères vertes

Un voyage en Bolivie sur le beau miroir du salar d'Uyuni est l'occasion d'admirer une merveille mondiale de la nature mais aussi d'enterrer une chimère. Là-bas, les Boliviens exploitent le lithium enfoui sous la croûte de sel. Ce minerai est en effet la matière première des batteries, nécessaires pour équiper les millions de véhicules électriques que les constructeurs, notamment chinois, ont prévu de lancer sur les routes du monde. Autour du salar apparaît la part d'ombre du projet : cours d'eau asséchés, paysans floués, tourisme menacé. L'or blanc qui devient sale... Au-delà du cas bolivien, le bilan écologique du véhicule électrique, mieux cerné aujourd'hui*, montre que la sympathique notion d'«électromobilité» crée autant de problèmes qu'elle n'en résoud. Remplacer une dépendance (au pétrole) par une autre (au lithium), entre autres.

Voilà une triste nouvelle de plus pour qui s'imaginerait qu'il suffit d'un peu de volonté pour passer du monde «sale» (celui des énergies fossiles), au «propre» (celui des énergies renouvelables). Le concept de transition énergétique dissimule sous sa brume sémantique des rêves flous et fous : transformer nos villes

bruyantes et polluées en havres de silence grâce à la voiture électrique ; décarboner la planète en douceur, grâce à l'énergie éternelle du soleil et du vent. Mais au fur et à mesure que les expériences avancent, la réalité se fait jour, les inconvénients apparaissent, les problèmes techniques, les factures aussi. Les Allemands s'aperçoivent que leur vaste programme lancé en 2011 après Fukushima leur a coûté des sommes astronomiques sans que les émissions de CO₂ n'aient baissé franchement. En France, on sait que l'arbitrage est difficile entre la volonté de sortir du pétrole et la nécessité de payer une taxe pour cela. Et l'honnêteté oblige à dire que l'excellent classement (deuxième) de notre pays dans le récent palmarès de la performance environnementale, établi par l'université de Yale, est dû principalement au fait que nous avons perdu beaucoup d'usines et conservé nos centrales nucléaires. Quant aux exemples de transition réussie, ils sont localisés dans des zones peu peuplées, des lieux (des îles) où le soleil ou le vent sont généreux. Ou alors ordonnés à marche forcée (en Chine). La nécessité de rompre notre addiction aux énergies fossiles n'est bien entendu pas contestable, ne serait-ce que pour la raison que leurs stocks ont une fin. Mais ne nous cachons pas qu'elle nécessitera la mise en place de solutions techniquement difficiles à mettre en œuvre, politiquement risquées et qui exigeront une analyse précise des coûts et des avantages. Ce sera long, cher, voire pénible. Très loin des chimères vertes. ■

CEST BEAU UN SALAR LA NUIT

De la mine bolivienne du salar d'Uyuni aux usines chinoises, le photographe slovène Matjaž Krivic a suivi la route du lithium, ce métal qui sert à fabriquer les batteries électriques de nos voitures et de nos Smartphones. «Le salar d'Uyuni est un des endroits les plus fascinants que j'ai vus», témoigne Matjaž. L'exploitation du lithium, qui n'en est qu'à ses débuts en Bolivie, risque de bouleverser la magie de ce désert de sel, que le photographe a même exploré de nuit ! «C'était la pleine lune, et je voulais aller sur une des îles qui se trouvent au milieu. J'ai demandé à quelqu'un de m'y déposer. Toute la nuit, j'ai pris des photos. Je pouvais littéralement entendre le son du silence car j'étais à 150 kilomètres du premier lieu de vie.»

Matjaž Krivic



E. Meyer

Vivez l'Instant Ponant

13h

20° 12' 52.534" Nord

87° 25' 44.151" Ouest



Crédit photo : PONANT. Document et photos non contractuels. Crédits photo : © PONANT / Christophe Duflot / Getty Images.

Croisière au cœur du Yucatán authentique

Cité maya de Chichén Itzà, cité préhispanique de Palenque, ville fortifiée de Campeche, cité antique d'Uxmal : embarquez pour une croisière inédite à la découverte des civilisations précolombiennes du Mexique au patrimoine architectural exceptionnel.

Équipage français, gastronomie, mouillages inaccessibles aux grands navires ... À bord d'un superbe yacht à taille humaine, vivez des instants de voyage rares et privilégiés.

PONANT, accédez par la Mer aux trésors de la Terre.

Puerto Morelos - Puerto Morelos (Mexique)

Hiver 2019 - 2020

Contactez votre agent de voyage ouappelez le **09 77 41 48 01**



www.ponant.com

SOMMAIRE



Dans la capitale grecque, les crises passent, les caryatides du Parthénon demeurent.

GRAND DOSSIER LA GRÈCE

60

Les visiteurs reviennent nombreux. Ils y trouvent une Athènes sereine, joyeuse et en plein renouveau, les îles et les grands sites qui forment le berceau de notre civilisation.

SOMMAIRE

GRAND REPORTAGE

24



Matjaz Krivic / Institute

L'or blanc de la Bolivie Le pays a un trésor : la principale réserve mondiale de lithium. Et la demande explose.

REGARD

44



Farhad Usyan

Afghanistan, la vie malgré tout Un portrait touchant du pays à travers les petits instants du quotidien.

DÉCOUVERTE

110



Claudio Sieber

Chez les derniers chasseurs de cachalots Un récit unique, fruit de longs mois passés dans les Petites îles de la Sonde.

DÉCOUVERTE

128



Valerio Vincenzo / Hans Lucas

Corse, le réveil des villages Loin des plages et des foules, l'île opère, discrètement, une étonnante mutation.

5 ÉDITORIAL

10 VOUS@GEO

12 PHOTOREPORTER

Trois photographes livrent les dessous de leurs images fortes.

18 LE MONDE QUI CHANGE

Les Helvètes bientôt privés de glace.

20 LE GOÛT DE GEO

Hareng : le petit encas iodé des Hollandais.

22 L'ŒIL DE GEO

Le ciel.

126 LE MONDE EN CARTES

Où vivra-t-on le plus vieux en 2040 ?

148 LES RENDEZ-VOUS DE GEO

154 LE MONDE DE...

Jean-Jacques Annaud.

Couv. nationale: Jon Arnold / Hemis.fr. En haut : Sorin Colac / Alamy/Hemis.fr. En bas et de g. à d. : Claudio Sieber ; Valerio Vincenzo / Hans Lucas ; Matjaz Krivic / Institute. **Couv. régionale:** Lightpoet / Age Fotostock. En haut : Matjaz Krivic / Institute. En bas et de g. à d. : Claudio Sieber ; Sorin Colac / Alamy/Hemis.fr ; Farshad Usyan. **Couv. régionale + guide :** Jon Arnold / Hemis.fr. En haut : Matjaz Krivic / Institute. En bas : Valerio Vincenzo / Hans Lucas. **Encarts marketing :** CHRIDAM ILE-DE-FRANCE. 4 pp. brochées entre les pp. 122 et 123. **ABONNEMENT 2019** GEO carte recto/verso kiosques national ; régional, Belgique et Suisse ; ABO WELCOME PACK 19 - EXT multitudes, lettre A4 sur une sélection d'abonnés ; Lettre hausse ADI 2019 multitudes, lettre A4 sur une sélection d'abonnés ; POST IT 2019 multitudes, abo national sur une sélection d'abonnés ; CROSS MULTI-EDITEURS 2019 multitudes, abo national.

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. 149.

franceinfo:

À LA TÉLÉ

En juillet, comme tous les mois, retrouvez GEO Reportage, votre rendez-vous sur Arte. Pour tout savoir sur le programme, les détails sont à lire p. 149.

arte

SUR INTERNET

GEO www.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 30000 membres.

VIVEZ VOS
PLUS BELLES
ÉMOTIONS.



LORENE ARNOUX
MEMBRE DEPUIS 06

Sport, concerts, opéra :
vos places sont réservées
pour les meilleurs événements.

Profitez de votre offre exceptionnelle :
150€ remboursés dès 1 500€ dépensés
dans les 3 premiers mois⁽¹⁾



Carte Platinum American Express



DON'T *live life* WITHOUT IT™

*Ne vivez pas sans elle.

1. Offre valable jusqu'au 31 juillet 2019, et réservée aux personnes devenant titulaires d'une Carte Platinum American Express pour la 1ère fois, sous réserve d'acceptation de votre dossier par American Express Carte-France. 150€ seront crédités sur votre compte-carte si le montant de vos dépenses avec la Carte au cours des 3 premiers mois atteint 1 500€ (cumulées aux dépenses réalisées avec la Carte supplémentaire) et sous réserve d'être titulaire de la Carte Platinum American Express pendant au moins 6 mois. Les opérations suivantes ne sont pas éligibles : frais de cotisation, retraits d'argent, achats de devises, transactions effectuées aux distributeurs automatiques, frais de rejets et indemnités de retard. Offre non transférable, non remboursable en espèces ou autre moyen de paiement que ce soit. Le crédit sur le compte-carte se fait généralement dans un délai de 10 jours ouvrés après l'enregistrement des transactions éligibles; dans certains cas, cela peut prendre jusqu'à 90 jours. Il peut être retiré par American Express si les transactions éligibles sont annulées ou remboursées par la suite. Si le compte-carte est suspendu pour des problèmes de paiement au cours des 3 premiers mois, les 150€ ne seront pas crédités.

(2) Appel non surtaxé. Du lundi au vendredi, de 9h à 19h.

American Express Carte-France - Société anonyme au capital de 77 873 000 € - R.C.S. Nanterre B313 536 898 - Siège social : 4, rue Louis Blériot - 92561 Rueil-Malmaison Cedex

Une question ? Appelez-nous au
01 47 77 79 43⁽²⁾

www.americanexpress.fr/platinum

INSTAGRAM

Chaque mois, GEO met à l'honneur un compte Instagram. Pour tenter d'être sélectionné, taguez vos photos avec #magazinegeo

🔍 @un_sac_a_dos_sur_la_planete



Valentin
Neukelmance

|| Institutrice de formation, passionnée de voyages et de photographie, depuis plus de douze ans, je parcours le monde avec mon appareil photo et mon sac à dos. J'ai pu ainsi découvrir à ce jour 118 pays, de la Belgique à l'Ouzbékistan, de la Turquie à l'île de Pâques, du Danemark à Cuba, du Kenya à l'Italie et m'imprégner du mode de vie et de la culture de leurs populations. Sur Instagram, je partage mes expériences mais je m'intéresse aussi aux images des autres photographes. ||



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

DIAMANTS D'ISLANDE



Diamond Beach, plage volcanique du Jökulsárlón, dans le sud-est de l'île.
 Jacques Szymanski photos.geo.fr/member/21038-Jacques-Szymanski



Marcel
Baily

LES MERVEILLES DE LA BAIE DE NAPLES

Vous nous avez émerveillés avec le sujet sur Naples et sa région. [...] Votre récit concernant Pompéi permet aux lecteurs de se faire une idée de l'ampleur des fouilles. [...] Vos clichés [de Capri] sont de toute beauté et le reflet exact de cet endroit. [...] Surtout, ne changez pas votre façon de nous faire rêver et évader de ce monde parfois violent, dans lequel nous avons de très belles choses à découvrir. Vous êtes sans aucun doute un des mensuels qui a la faculté de nous permettre ces rêves, sans toutefois nous éloigner de la vérité du monde dans lequel nous vivons.



Sabrina
Boukhalfa

C'est en lisant GEO Collection spécial 40 ans de GEO que j'ai découvert les Haenyo, qui vivent sur l'île de Jeju, en Corée du Sud. Captivée par ces femmes fortes et indépendantes, j'ai voulu en savoir plus sur leur histoire et j'ai lu le roman *Filles de la mer*, de Mary Lynn Bracht. Une pépite. Un livre poignant qui, au-delà de la force de ces Coréennes, montre la face cachée d'un esclavage sexuel pratiqué durant l'occupation japonaise. Merci car, sans mon magazine préféré, je n'aurais jamais lu cet ouvrage, un gros coup de cœur.



DS AUTOMOBILES
Spirit of Avant-Garde

HAUTE-COUTURE

ELECTRIQUE

DS 3 CROSSBACK
E-TENSE



L'ALLIANCE DU RAFFINEMENT ET DE LA TECHNOLOGIE AVANCÉE. DÉCOUVREZ LA NOUVELLE MARQUE DS SUR DSAUTOMOBILES.FR

DS partner TOTAL - Spirit of avant-garde = L'esprit d'avant-garde. Automobiles Citroën RCS Paris 642 050 199

PHOTOREPORTER





GUELTA D'ARCHEÏ, TCHAD

UNE PISCINE AU SAHARA

En plein désert du Sahara, côté tchadien, la guelta d'Archéï, une piscine naturelle du massif de l'Ennedi, attire dès le lever du jour des centaines de dromadaires et de chameaux qui viennent s'abreuver et se baigner dans ces eaux captives. «Les hautes falaises de la guelta renvoient l'écho des brame-ments de façon assourdissante», décrit la photographe franco-suisse Dany Herbretau. Ce lieu isolé, inscrit par l'Unesco sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité depuis 2016, est à quatre jours de 4x4 de N'Djamena, la capitale du Tchad. Pour accéder à l'eau, il faut emprunter un chemin étroit à flanc de falaise et escalader de gros blocs rocheux durant plusieurs heures sous une chaleur étouffante. Vertige assuré, mais à la clé, un paysage époustouflant à la hauteur des efforts fournis.



Dany HERBRETEAU

Cette auteure et photographe franco-suisse basée à Genève parcourt les cinq continents depuis le début des années 1980 pour y réaliser ses reportages.





DHOFAR, SULTANAT D'OMAN

MOUSSON PARADISIAQUE

Au sud du désert du Rub Al-Khalî, dans la région du Dhofar, une bruine tombe presque toute la journée entre juin et septembre, créant un épais brouillard sur les collines. Cette période de mousson, appelée *khareef* (automne en arabe), est un phénomène unique dans le sultanat d'Oman. Le désert se transforme alors en paradis verdoyant, et les températures descendant, miracle, en dessous de 25 °C, alors que dans le reste du pays, la chaleur est insupportable. La population s'y précipite pour pique-niquer, malgré la pluie et les moustiques. «Cet homme et sa femme marchant seuls dans ce sous-bois m'ont rappelé Adam et Ève», raconte la photographe Alessandra Meniconzi, qui a pris cette photo autour du Wadi Darbat, un cours d'eau apprécié des promeneurs.



Alessandra MENICONZI

Cette photographe indépendante suisse, collaboratrice de GEO, axe son travail sur le patrimoine ancien, les coutumes et la spiritualité, notamment en Asie et dans les régions arctiques.

PÉNINSULE ANTARCTIQUE

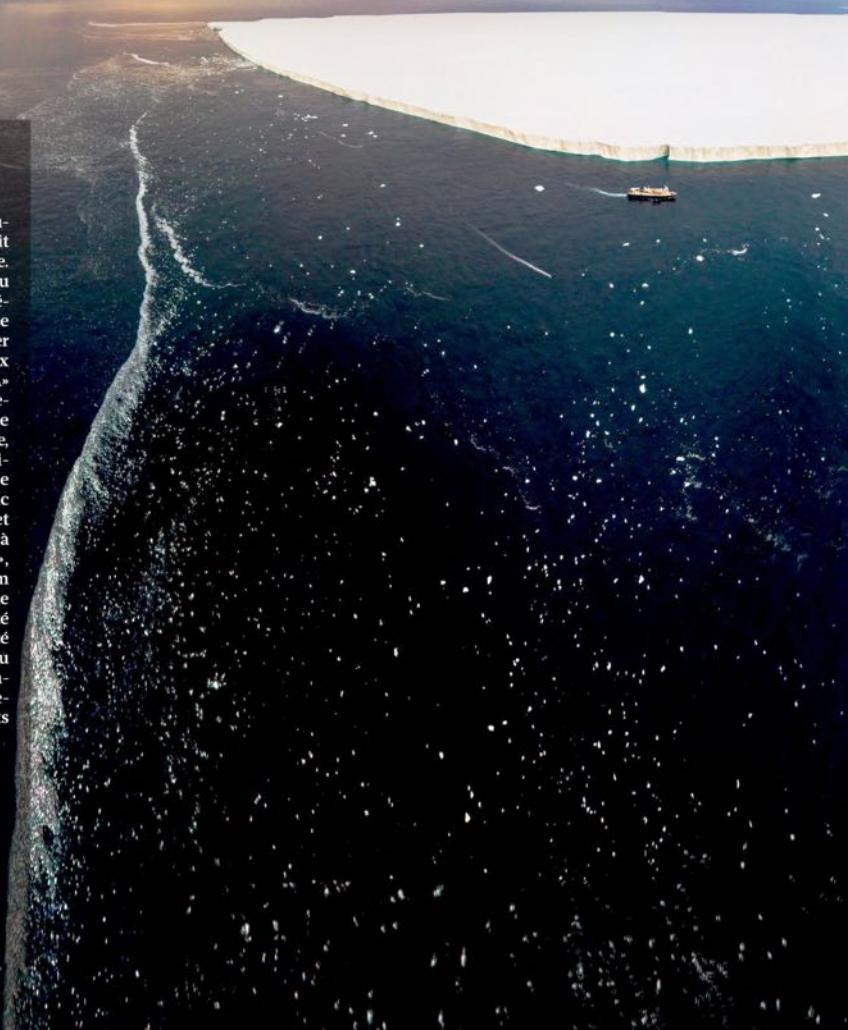
BANQUISE
À LA DÉRIVE

Ces curieux icebergs tabulaires sont un pur produit du réchauffement climatique. Au large des îles Shetland du Sud, la masse de glace s'est séparée, en 2008, de la banquise qui couvre une partie de la mer de Weddell. Scindée en deux morceaux depuis 2016, «A57a» – c'est son nom – dérive lentement dans la péninsule Antarctique. «Avec cette image, assemblage de vingt-huit clichés pris en janvier dernier, je souhaite sensibiliser le public au changement climatique et montrer la vitesse incroyable à laquelle fond l'Antarctique», explique le photographe Adam Cropp, qui a fait voler son drone depuis un petit Zodiac ballotté par les vagues. La communauté scientifique, qui s'inquiète du réchauffement de la zone antarctique, suit de près les icebergs et leurs déplacements grâce à l'imagerie satellite.



Adam CROPP

Passionné par la nature et la faune marine, ce photographe australien explore le monde depuis son plus jeune âge et participe aujourd'hui à diverses expéditions.







Pour éviter qu'il ne fonde trop vite, le glacier du Rhône, dans le canton du Valais, en Suisse, est recouvert d'été d'un drap blanc. Un linceul destiné à prolonger la vie ! Car le glacier, source du fleuve du même nom, risque d'avoir disparu d'ici la fin de ce siècle.

Les Helvètes bientôt privés de glace

Une partie du patrimoine suisse inscrit à l'Unesco est en péril : les impressionnantes glaciers qui compte la Confédération helvétique, comme celui de Trift ou celui d'Aletsch, auront perdu la moitié de leur volume en 2050. Ils pourraient même s'être presque entièrement volatilisés d'ici à 2100, scénario envisagé par une étude parue en 2019 dans *The Cryosphere*, revue scientifique publiée sous l'égide de l'Union européenne des géosciences. Or, en 2018, après les fortes chaleurs du printemps et de l'été, les glaciers suisses ont ainsi perdu 2,5 % de leur volume. En cause, un phénomène mondial : le changement climatique, en l'espèce la hausse des températures. Dommage collatéral, de nombreux itinéraires de randonnée ne sont plus accessibles en raison de la fonte du pergélisol, le sol théoriquement gelé en permanence en haute altitude, ce qui augmente le risque de chutes de pierres ou de glis-

sements de terrain. «Il est possible que le nombre de visiteurs baisse dans la région à cause de chemins devenus inaccessibles», prévient Bruno Hasler, chef du secteur formation et sécurité du Club alpin suisse. Le secteur du tourisme s'adapte depuis longtemps à cette transformation avec la construction de ponts, pour permettre de traverser à nouveau les gorges malgré la fonte des glaciers. C'est le cas du pont du Trift, reconstruit en 2009. Le paysage alpin ne disparaît pas pour autant, explique le géologue suisse Matthias Huss : «Les glaciers fondent, de nouvelles vallées apparaissent, avec des lacs. Et la végétation reconquiert le désert rocheux.» Que devient l'eau ainsi libérée, après avoir été stockée durant des siècles sous forme de glace ? Elle bénéficie aux centrales hydroélectriques. Au barrage de la Grande-

Dixence, par exemple, dont les quantités annuelles d'eau augmentent depuis les années 1980 et devraient atteindre un pic en 2030. Alpiq, l'entreprise leader de l'électricité en Suisse, prévoit d'ailleurs de construire un nouvel ouvrage, qui pompera l'eau directement sous le glacier de l'Oberaletsch, dans le Valais. La production hydraulique, calée Alpiq, profitera de la fonte des glaciers jusqu'en 2040-2050. Puis elle devra se contenter de la fonte des neiges... et de la pluie. ■



Gaëtan Lebrun

VISA PLATINUM, CHOISISSEZ DE VOUS AFFIRMER.

Si comme Angèle vous vous caractérissez par votre goût de la découverte, il n'y a que les avantages de **votre carte Visa Platinum** pour vous accompagner partout où les tendances vous mènent.



SUGGESTIONS DE VOTRE ASSISTANT PERSONNEL

AVANTAGES PARTENAIRES

LIBERTÉ DE PAIEMENT

DÉNicher les nouvelles tendances en toute liberté.

VISA PREMIER, VISA PLATINUM & VISA INFINITE,
TROUVEZ LA CARTE QUI VOUS RESSEMBLE SUR VISA.FR



Everywhere you want to be = Partout où vous souhaitez être.

VISA everywhere
you want to be



Le petit encas iodé des Hollandais

Au festival Omnivore, rendez-vous ultrabranché réunissant à Paris la crème des jeunes chefs internationaux, il est de bon ton de remettre au goût du jour les produits modestes et traditionnels. C'est pourquoi lors de sa dernière édition, en mars 2019, les Néerlandais se sont amusés à détourner un mets à l'extrême simplicité, le hareng cru, qu'ils ont proposé façon gaspacho (accompagné de betterave et de chorizo) ou tartare (avec pomme et aneth).

Ce petit poisson, tout juste vidé et légèrement saumuré, est en effet une institution aux Pays-Bas. Chaque année, à la mi-juin, le pays vibre pour la vente aux enchères du premier tonneau de harengs nouveaux ou *Hollandse nieuwe* (littéralement, le «nouveau Hollandais»). Cet événement très médiatisé est suivi quelques jours plus tard du *Vlaggetjesdag*. Autrefois, ce «jour des petits drapeaux», référence aux fanions qui pavisaient les bateaux néerlandais, marquait le départ des pêcheurs de hareng. Maintenant que les poissons sont achetés, puis transfor-

més par des négociants hollandais, au Danemark, en Norvège et en Ecosse, le *Vlaggetjesdag* sert à donner le signal de départ aux amateurs de street food iodée. En effet, c'est à compter de cette journée, qui réunit quelque 200 000 gourmets pour une dégustation géante de harengs crus sur une plage près de La Haye, que partout dans le pays, sur les promenades de bord de mer, les grand-places de chaque ville et aux abords des gares, des étals se mettent à proposer le *Hollandse nieuwe*. On le retrouve aussi dans les bars, où il accompagne bière ou genièvre. Et ce jusqu'au 30 septembre, date à laquelle il n'est plus considéré comme nouveau et prend le nom de *maatje*.

L'incomparable fraîcheur en bouche de ce poisson, qu'il soit *nieuwe* ou *maatje*, vient de sa technique de maturation, datant du XIV^e siècle et protégée depuis 2016 par le label européen «spécialité traditionnelle garantie». Les harengs sont d'abord nettoyés de leurs viscères, à l'exception du pancréas, qui va continuer à sécrétter un enzyme et ainsi, en modifiant les protéines du poisson, rendre la chair plus fondante. Puis ils sont plongés dans la saumure entre quatre heures et quatre jours selon leur taille. Enfin, ils sont congelés, ce qui supprime tout risque d'*anisakiasis*, une maladie parasitaire. Faire simple est parfois un peu compliqué. ■

DE L'ART DE GOBER UN HARENG CRU

Dans les étals spécialisés, les *Hollandse nieuwe* sont préparés à la minute devant le client. Débarrassés de la tête, des arêtes, des nageoires et du pancréas, puis lavés, les deux filets juste relâchés par la queue sont déposés sur une barquette.

DÉGUSTATION Le bras levé bien haut, les puristes tiennent le poisson par la queue et l'engloutissent en deux ou trois bouchées, voire une seule pour les plus affamés. Les autres demandent à ce qu'on coupe le hareng en morceaux et parfois même qu'on l'agrémenté de cornichons et d'oignons.

Carole Saturno

**MAINTENANT
C'EST FACILE
D'ÊTRE BIO,
IL FAUT JUSTE
ÊTRE GOURMAND.**



Toujours le même savoir-faire
et la même qualité,
avec des ingrédients bio,
comme nos œufs de poules
élevées en plein air en France.

www.stmichelbio.fr



ST MICHEL : St Michel Biscuits SAS - RCS Blois 421 019 951 - capital social 2 530 100 € - 2 bis de l'Industrie - Centre - 41700 Le Coudray-en-Sologne - Crédit photo : Boris Zelen (Agence Périn-Lapostolle)

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. RDV SUR WWW.MANGERBOUGER.FR

LE CIEL



Leonid Tishkov

EXPOSITION

LA LUNE, CE LUMINEUX OBJET DU DÉSIR

Bien sûr, il y a les images historiques des premiers pas des astronautes américains, Neil Armstrong et Buzz Aldrin, sur sol poudreux, le 21 juillet 1969. Mais dans l'exposition qui lui est consacrée au Grand Palais, la Lune est surtout évoquée comme source de fantasmes pour l'humanité. De nombreuses civilisations en ont fait une divinité, Diane alatière pour les Romains de l'Antiquité ou Chandra balafré pour les hindous. Les artistes, eux, ont évoqué son magnétisme : sous le burin de Rodin, la Lune attire la Terre à elle, et Chagall a saisi sa douceur bleutée, qui rapproche les amoureux. Ils ont aussi célébré sa force onirique : la plasticienne suisse Sylvie Fleury a

conçu une fusée pailletée pour encourager les femmes à prendre leur place dans l'espace tandis que le Franco-Algérien Kader Attia a imaginé une sphère où s'entremêlent croissants lunaires et étoiles de David, symboles de l'islam et du judaïsme. Quant au Russe Leonid Tishkov, il met en scène, sur ses photos, de touchants forcenés – un trappeur dans l'Arctique, un vieil homme sur une barque... qui conservent chacun jalousement un lumineux croissant de Lune. ■

Faustine Prévôt

La Lune, au Grand Palais, à Paris, jusqu'au 22 juillet.
Contact : grandpalais.fr/fr

La Lune fait rêver les artistes ici, une photo du Russe Leonid Tishkov. A découvrir au Grand Palais.



FESTIVAL

Espace virtuel



Faisceaux de lumières au cœur de la basilique Saint-Vincent, myriade de couleurs dans le musée de la Cour-d'Or... Le festival d'art numérique Constellations à Metz déploie dans la ville astres et évocations de phénomènes atmosphériques.

Constellations, à Metz, jusqu'au 7 septembre, gratuit.
Contact : constellations-metz.fr

LIVRE

Tout sur les astres



Trinh Xuan Thuan, astrophysicien, a choisi une soixantaine de mots pour la version illustrée de son *Dictionnaire amoureux du ciel et des étoiles*. Certaines entrées sont classiques, telles «aurores boréales» ou «galaxies», d'autres beaucoup plus surprises, comme «le dieu d'Einstein». Mais toutes sont expliquées de manière limpide.

Dictionnaire amoureux illustré du ciel et des étoiles, de Trinh Xuan Thuan, éd. Pion, 30 €.

PHOTOGRAPHIE

Noir cévenol



En août 2018, le parc national des Cévennes est devenu la plus grande réserve de ciel étoilé d'Europe. Voici, en photographies, à quoi ressemblent ses nuits du printemps à l'hiver.

Marguerites illuminées par la constellation de Cassiopée ou bien cristaux de glace scintillant sous la Lune, des panoramas beaux comme des tableaux.

Nuit des Cévennes, ouvrage collectif, éd. du Rouergue, 35 €.



DVD

Dans la peau de Thomas Pesquet

Les gros plans de la Terre pris par Thomas Pesquet depuis la Station spatiale internationale sont à couper le souffle. Et dans ce documentaire, le réalisateur Pierre-Emmanuel Le Goff permet aussi de se mettre à la place de l'astronaute français grâce au son : celui des machines, de la respiration de Thomas lors des sorties extravéhiculaires, ou ceux, amusants ou inquiétants, venus de la Terre via les émissions radio, questions d'écoliers sur la célébration de Noël dans l'espace ou annonce du retrait des Etats-Unis de l'accord sur le climat.

16 levers de soleil, de Pierre-Emmanuel Le Goff, DVD, éd. La Vingt-Cinquième Heure, 20 €.



Parfum pêche blanche

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR



MAYTEA, C'EST UNE VÉRITABLE INFUSION DE FEUILLES DE THÉ.

C'est pour vous faire bénéficier de toute la subtilité du goût du thé que MayTea est composé à 94% d'infusion de feuilles de thé, plutôt qu'à base d'extraits de thé en poudre. Cette infusion est ensuite mêlée à de délicats parfums de fruits et de plantes, sans ajout d'édulcorant ni de conservateur, pour une expérience renouvelée du thé glacé.



Nos feuilles de thé sont sélectionnées avec soin et issues de plantations vérifiées Rainforest Alliance.

MAYTEA

L'ART DU

THÉ GLACÉ

GRAND REPORTAGE



A 3 600 m d'altitude,
ces hommes minent
le sel, riche en lithium,
du salar d'Uyuni.
Cet immense désert
(10 000 km²) est
une des merveilles
naturelles de
l'Altiplano bolivien.



LE LITHIUM, OR BLANC DE LA BOLIVIE

Le pays andin est l'un des plus pauvres du monde. Mais il est assis sur un trésor : la principale réserve mondiale de lithium, un métal nécessaire à la production des batteries de voitures électriques, dont la demande explose.

PAR MANON QUÉROUIL-BRUNEEL (TEXTE) ET MATJAŽ KRIVIČ (PHOTOS)



L'usine de Llipi produit du carbonate de lithium – ici entreposé dans une pièce chauffée –, un des principaux dérivés du lithium utilisé dans la fabrication des batteries électriques.

Le gisement bolivien est énorme mais le pays manque de moyens pour l'exploiter. Sa production reste infime



La légende dit que le salar d'Uyuni serait né des larmes versées par Tunupa, un volcan féminin

Sur le parvis de la pimpante mairie de Colcha K, localité de la région de Nor Lípez, dans le sud-ouest de la Bolivie, une cinquantaine d'écoliers en uniforme et de fonctionnaires tirés à quatre épingle sont alignés en rangs serrés dans l'air frais du matin. En cette fin avril, dans l'Altiplano, la température avoisine zéro degré. Un nuage de buée s'échappe des bouches qui entonnent l'hymne national. Au rythme de la fanfare militaire, le drapeau bolivien est hissé face au buste du général Simón Bolívar, icône des mouvements de libération en Amérique du Sud au XIX^e siècle. La cérémonie terminée, le maire souhaite une bonne semaine à ses administrés, puis chacun vaque à ses occupations. Tous les lundis débutent ainsi dans les chefs-lieux de province de ce pays socialiste. Mais Colcha K est bien plus qu'une capitale régionale : elle est également celle du lithium bolivien, comme le proclame fièrement une pancarte à l'entrée de la ville.

A une trentaine de kilomètres de là se trouve en effet l'une des plus importantes réserves au monde de ce métal alcalin, nécessaire à la fabrication des batteries de téléphones portables, d'ordinateurs et de voitures électriques. Neuf millions de tonnes sur environ soixante millions disponibles sur la planète, enfouies à plus de trente mètres sous la croûte de sel qui forme ce vaste désert appelé salar d'Uyuni. Les géologues expliquent sa formation par l'évaporation d'un lac préhistorique, il y a des dizaines de milliers d'années. La légende, elle, est plus poétique : ce lieu qui s'étend sur plus de 10 000 kilomètres carrés serait né du chagrin d'un volcan féminin de l'Altiplano, dénommé Tunupa. Privée de son enfant, elle aurait répandu sur le sol aride ses larmes et son lait maternel, donnant naissance à cette étrangeté devenue à la fois une importante attraction touristique et l'espoir d'une nation.

C'est sur cette page blanche ouverte à 3 600 mètres d'altitude qu'Evo Morales, le président bolivien, compte écrire un chapitre décisif de l'économie nationale. A son arrivée au pouvoir en 2006, il s'est penché sur le potentiel du lithium, qui permet de produire des batteries de grande densité énergétique, c'est-à-dire capables de supporter plusieurs milliers de cycles charge-décharge. L'es-

sor actuel de l'électromobilité [lire nos encadrés sur la Norvège, les Etats-Unis et la Chine] alimente en effet la demande mondiale (environ 370 000 tonnes en 2018) en carbonate de lithium – un des principaux dérivés du lithium utilisé dans la fabrication des batteries électriques –, qui pourrait tripler au cours de la prochaine décennie, selon le service géologique national français (BRGM). Son exploitation est censée faire de la Bolivie, pays le plus pauvre d'Amérique du Sud, un «émirat» énergétique du XXI^e siècle. Le gouvernement a, dans ce but, promis d'investir plus de 800 millions d'euros dans l'usine pilote de Llipi, située dans la plaine d'Uyuni. Le plus grand projet d'Etat jamais lancé dans l'histoire du pays. Mais dix ans après son inauguration, le miracle annoncé ressemble davantage à un mirage.

A première vue, le paisible village de Colcha K, avec son église et sa petite école, n'a pas grand-chose d'un Dubaï andin. Les 200 habitants désespèrent de voir arriver routes, hôpitaux et autres signes tangibles de progrès. Grover Baptista Ali secrétaire général de la province de Nor Lípez accuse le gouvernement central de La Paz de spolier la population locale : «Selon la loi minière en vigueur, 15 % des revenus générés par le lithium devraient revenir à notre municipalité, comme pour les autres ressources naturelles, mais depuis trois ans, nous n'avons pas reçu un centime ! tonne l'élu. Pourquoi l'Etat n'ouvre-t-il pas une université des sciences, afin de former des ingénieurs dans la région, au lieu de les faire venir de La Paz ou de Santa Cruz ?»

Le président bolivien Evo Morales refuse «l'ingérence» des entreprises étrangères

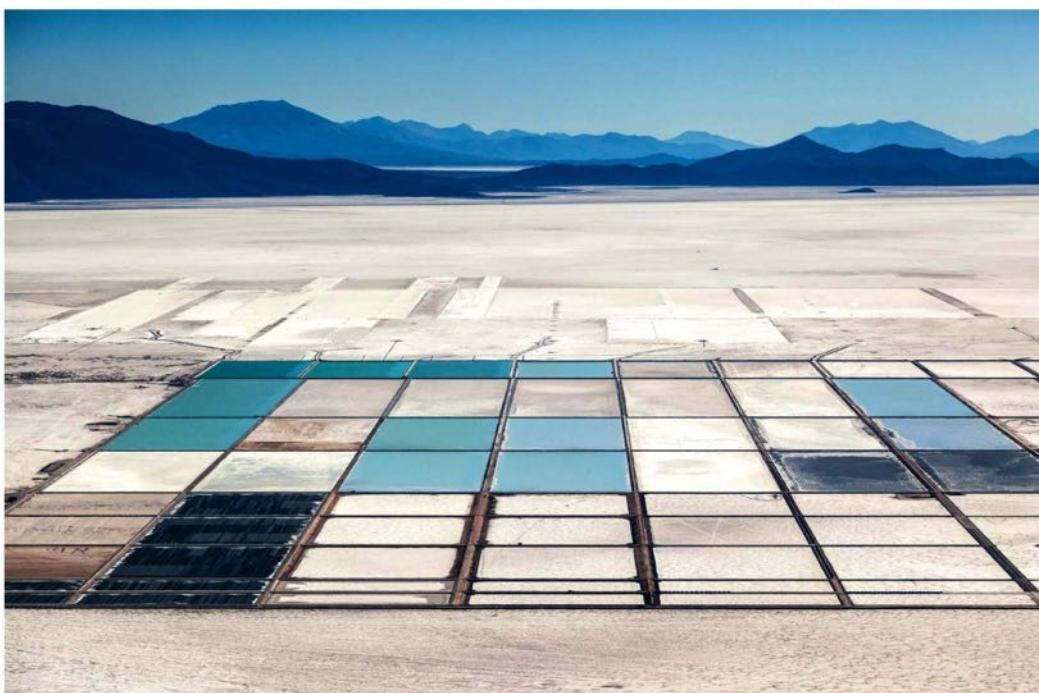
L'an dernier, la Bolivie a produit 251 tonnes de carbonate de lithium, loin des scores du Chili (80 000 tonnes) et de l'Argentine (30 000 tonnes), les deux autres composantes du «triangle du lithium». Ces pays, qui ont ouvert l'exploitation de leurs salars à des entreprises étrangères, bénéficient de capitaux et de savoir-faire qui font défaut en Bolivie. Evo Morales, lui, a toujours refusé cette «ingérence», attaché à sa stratégie du 100 % étatique (100 % étatique). Résultat : le pays ne produit toujours pas, à l'heure actuelle, d'hydroxyde de lithium, un autre dérivé de ce métal, de plus en plus demandé par l'industrie automobile mondiale.

Comment garder le contrôle sur cette ressource, tout en développant la technologie qui permettra de l'exploiter et d'en tirer le profit escompté, ***



A Uyuni, plus grande ville du salar, les 11 000 habitants vivent essentiellement du tourisme. En 2018, 100 000 visiteurs sont venus admirer le désert de sel.

Dans ces bassins d'évaporation, la masse minérale est laissée au soleil au moins trois mois. Une fois séchée, elle sera traitée pour produire le lithium.





Cette paysanne de Tahua, dans le nord du salar d'Uyuni, vérifie la santé des plants de quinoa. C'est la « graine d'or » qui fait vivre les populations andines depuis des siècles.

Les Quechuas et les Aymaras vivant autour du salar ne voient pas venir les retombées économiques promises





Les lamas, élevés pour leur laine, paissent près de Mañica, le village le plus proche de l'usine de traitement du lithium, dans le sud du salar.

Les conditions de vie des paysans de l'Altiplano sont très rudes. Pour survivre, beaucoup travaillent comme saisonniers en Argentine voisine.



••• afin d'arracher le pays à sa pauvreté ? En Bolivie, la question n'est pas née avec le lithium. Riche en ressources naturelles – étain, or, argent, zinc, plomb et gaz –, le pays a subi au fil des siècles la convoitise de ses voisins et des conquistadors, qui l'ont méticuleusement pillé. Depuis son accession à l'indépendance en 1825, la Bolivie a vécu au rythme des révoltes, des guerres civiles et des dictatures militaires, qui ont retardé son essor économique. Ses matières premières ont été tantôt exploitées dans le cadre de grands programmes de nationalisation, tantôt privatisées au gré des gouvernements qui se sont succédé. Jusqu'à l'arrivée au pouvoir d'Evo Morales, qui a déclaré le lithium « grande cause nationale ».

A Mañica, petit village de vingt-cinq familles, Atillano Lupa a le sentiment amer d'être sacrifié sur l'autel de ce projet grandiose, dont les retombées ne parviennent manifestement pas jusqu'à lui. En août dernier, cet homme de 73 ans a participé au blocage de l'usine de Llapi, organisé par une cinquantaine de communautés de la région, dans l'espoir d'initier un dialogue avec le gouvernement. Il se dit prêt à recommencer : « Je n'ai plus toute la vie devant moi, explique l'homme aux joues ravinées par le temps. Si rien ne change, nous devrons batailler pour obtenir notre part du gâteau. » Cette année, la récolte de quinoa, principale ressource des habitants du sud de la Bolivie, a été catastrophique. A Mañica, à peine quelques kilos

Autour de la mine de lithium, ironie du sort, il n'y a ni voitures ni réseau pour les Smartphones

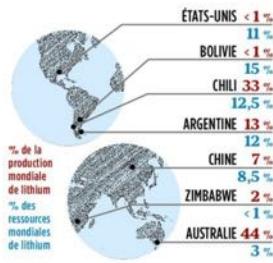
épargnés par le gel, qu'une vieille femme en tablier et chapeau est occupée à trier, pliée en deux sur sa canne. Le lithium ? Le señor Lupa n'a aucune idée de ce à quoi il peut servir. A ses yeux, il s'agit d'une chimère poursuivie par une poignée de technocrates de la lointaine capitale. A Mañica, il n'y a pas d'antennes relais pour les téléphones portables. Et les seules voitures sont les 4 x 4 des tour-opérateurs, qui s'aventurent parfois hors des circuits touristiques organisés autour du salar. Alors, des véhicules électriques, cela relève de la science-fiction... Ici, la notion de prospérité se résume à des besoins simples : une moissonneuse, un tracteur, quelques kilos d'engrais qui permettraient aux bras encore vigoureux de ne plus s'exiler pour un travail saisonnier en Argentine.

Censés bénéficier en premier lieu des retombées économiques du lithium, promises par le premier président indien du pays, les communautés quechuas et aymaras qui peuplent les villages désolés de l'Altiplano ont le sentiment de payer un lourd tribut dans la course à l'or blanc. Leur principale inquiétude : les réserves en eau, déjà rares autour du salar. La technologie utilisée pour extraire •••

UN INGRÉDIENT CLÉ DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

REPÈRES

LES PRINCIPAUX PRODUCTEURS



C'est dans le « triangle du lithium » (Argentine, Chili, Bolivie) que se trouvent les plus importants gisements. Il en existe aussi en Europe (Portugal, Finlande...), qui pourraient être prochainement exploités.

LE LITHIUM, QU'EST-CE QUE C'EST ?

---Définition---

Le lithium (Li), 2^e élément du tableau périodique de Mendeleïev, est le métal le plus léger. Il appartient à la famille des métaux alcalins, comme le sodium et le potassium.

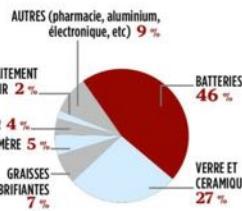
---Histoire---

Le lithium, découvert en 1817 par un chimiste suédois, a été nommé en référence au grec lithos, « pierre », car il a été isolé dans des minéraux.

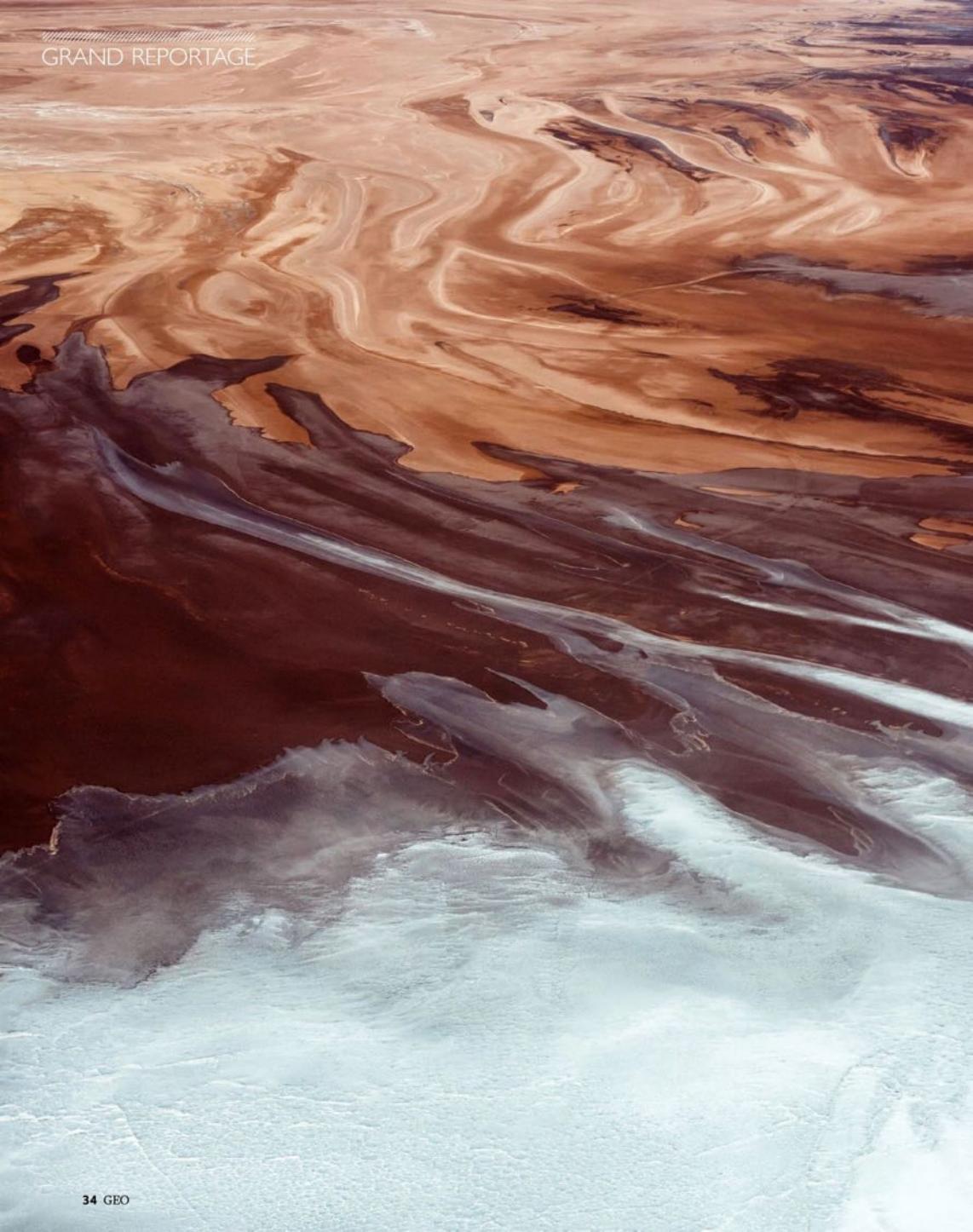
---Localisation---

Bien moins abondant sur Terre que le cuivre ou le fer, il se trouve dans les saumures de lacs salés fermés (salars), dans les roches lithinifères ou – en faible concentration – dans les océans.

DE MULTIPLES APPLICATIONS



Les qualités du lithium (légèreté, résistance à la chaleur) intéressent les industriels du verre et de la céramique, et en font un matériau essentiel dans la fabrication des batteries électriques. Le carbonate de lithium est aussi utilisé pour le traitement des troubles bipolaires.



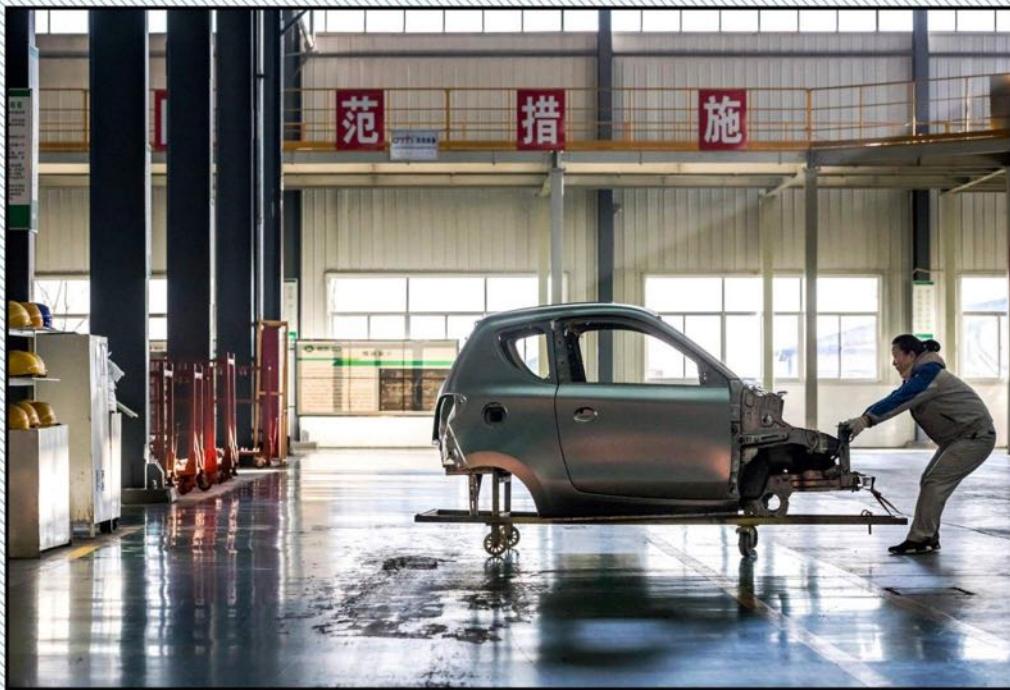


Le delta du río
Grande, qui alimente
en eau les bassins
d'évaporation du
lithium, est en grande
partie asséché. Il faut
environ 2 000 m³
d'eau pour extraire
une tonne de lithium.

**Gourmande en eau, l'extraction du minerai a déjà
des conséquences sur ce fragile écosystème désertique**

EN CHINE MAIN BASSE SUR LE MARCHÉ MONDIAL

L'empire du Milieu a soif de lithium. Pour s'assurer sa place de leader mondial de la fabrication de batteries et de voitures électriques, Pékin investit dans des mines à l'étranger.



Une technicienne de l'usine chinoise ZD tire un châssis de la Model 2, une microcitadine électrique. Le pays veut réduire la pollution dans ses mégapoles.



L'usine de Soundon New Energy, à Xiangtan, leader chinois de la fabrication des batteries ion-lithium, tourne à plein régime.



Des piles de sacs, remplis de carbonate de lithium, sont stockées dans les entrepôts de l'entreprise Soundon New Energy.



CATL, premier fabricant mondial de batteries au lithium, ambitionne de multiplier sa production par six d'ici à 2020.



Dans cet hôtel de Shanghai, les dirigeants des groupes miniers sont en pleine négociation pour investir dans des mines étrangères.

En 2018, 1,2 million de voitures électriques et hybrides rechargeables ont été vendues en Chine (sur 23 millions de véhicules). Un bond de 60 % par rapport à 2017. Aujourd'hui, plus d'une voiture électrique sur deux vendue dans le monde l'est sur le marché chinois. «Le pétrole est mort, l'avenir appartient au lithium !» proclame Sam Lee, directeur des ventes chez ZD, entreprise chinoise. L'empire du Milieu a en effet annoncé en 2017 son intention d'interdire la commercialisation de véhicules à essence à l'horizon 2030-2040. L'objectif : endiguer la pollution, mais aussi contrôler ce nouveau marché

stratégique, qui va de l'extraction du lithium à la production de batteries et de véhicules électriques. Comme la Chine ne produit que 7 % du lithium mondial, elle investit dans les mines étrangères. Tianqi et Ganfeng, entreprises spécialisées dans la transformation de ce métal, contrôlent un tiers de l'offre mondiale du lithium via leurs parts dans des mines australiennes et chiliennes. Et 90 % du minerai extrait sur le salar d'Uyuni, en Bolivie, sont exportés vers la Chine. Le gouvernement bolivien a signé un accord avec l'entreprise chinoise Xinjiang TBEA Group Co., Ltd. pour exploiter d'autres salars, à Coipasa et à Pastos Grandes. En mai

dernier, Pékin a annoncé avoir mis au point un nouveau procédé d'extraction, beaucoup moins coûteux. Par ailleurs, 70 % de son électricité dépendant encore du charbon, la Chine soutient la révolution électrique en subventionnant largement le secteur. Face à elle, l'Europe fait pâle figure : en 2018, la vente de voitures électriques a augmenté de 43 % par rapport à 2017 mais reste très marginale. Et le Vieux Continent dépend à 86 % des importations pour ses besoins en lithium. Pour rattraper son retard, l'Union Européenne planche sur un «Airbus de la batterie» et réfléchit à la réouverture de mines de lithium en Europe, notamment au Portugal.



Les syndicats des mineurs du lithium rencontrent les représentants du gouvernement dans le théâtre d'Uyuni (ici en 2017).

Extraire le sel relève encore de l'artisanat. Les mineurs cassent la croûte du salar d'Uyuni à l'aide de pics et de pioches pour le récolter.



●●● le lithium génère en effet un déséquilibre hydrogéologique qui pèse sur l'agriculture locale : l'usine de Llipi pompe l'eau des nappes phréatiques et du río Grande pour l'acheminer dans des bassins d'évaporation, dans lesquels la masse minérale est abandonnée plusieurs mois au soleil. Dans cette région désertique, les besoins en eau du lithium sont considérables. Et les conséquences, déjà visibles : le río Grande est pratiquement à sec.

A Villa Candelaria, une bourgade prisée des touristes pour sa vue imprenable sur le désert de sel, les habitants reçoivent deux fois par an la visite d'ingénieurs de la société d'Etat Yacimientos de Litio Bolivianos (YLB). «A chaque fois, ils nous assurent que tout va bien», raconte Luisa Flores, qui travaille ponctuellement comme cuisinière dans l'un des hôtels en briques de sel qui bordent le salar. Mais comment croire que cette usine n'a aucune conséquence sur notre environnement ? On n'est peut-être pas éduqué, mais pas bêtes pour autant ! La vieille femme secoue tristement les longues nattes qui encadrent ses pommettes mordues par l'altitude. Luisa Flores redoute l'effet des produits chimiques qu'utilise YLB, et sur lesquels l'usine ne communique pas : «Ils sont utilisés dans les bassins d'évaporation, se répandent dans l'air et dans la terre, et contaminent nos récoltes de quinoa», s'inquiète Luisa. A raison ? Les études manquent pour l'affirmer : «Les données scientifiques relatives aux impacts de l'exploitation des salars sont encore très rares, souligne Patrice Christmann, géologue du BRGM, spécialiste de l'économie des matières premières minérales. Elles ne permettent pas, pour l'instant, de les mesurer.»

«Les visiteurs veulent contempler un désert immaculé, pas une zone industrielle»

Face aux critiques, YLB soigne sa communication. La visite de l'usine de Llipi, à l'extrême sud de la route qui serpente à travers la cordillère des Andes, débute avec un exposé sur le respect de l'environnement, licences à l'appui. Puis, un chargé des relations publiques guide les visiteurs vers l'usine pilote, à l'entrée du site gardé par des militaires. Ce jour-là, une seule ligne de production était en activité. Rompu à l'exercice, l'ingénieur Oscar Mamani, chef des opérations du site, balai avec flegme les questions qui fâchent. Une éventuelle contamination de la zone ? Il explique que «les résidus industriels générés appartiennent aux mêmes groupes de métaux que ceux déjà présents dans le salar, comme le sodium, le calcium ou le potassium». Les produits chimiques employés pour séparer les différents métaux ? Ils seraient utilisés en «quantités infimes». Impossible de le vérifier.

Le tourisme fera-t-il aussi les frais d'une exploitation intensive du lithium, si celle-ci venait à ●●●

EN NORVÈGE UN CONTE DE FÉES 100 % ÉLECTRIQUE ?



Ce ferry totalement électrique dessert quotidiennement les fjords.



Ce biplace électrique de fabrication slovène est actuellement en test.

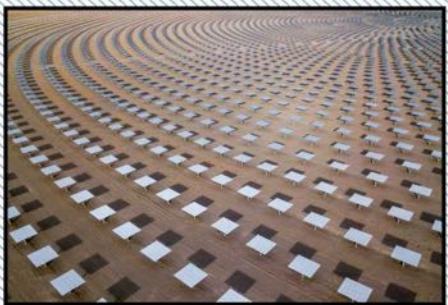
A Oslo, tout le monde connaît Buddy, la minicitadine deux-places à batterie électrique. Plus de la moitié du parc automobile norvégien est déjà électrique. Mais le pays voit plus loin : en 2025, les voitures à essence (et au diesel) seront interdites à la vente ; et en 2026, les superbes fjords seront fermés aux bateaux mus par l'énergie fossile ; enfin, en 2040, la totalité des vols intérieurs se fera à bord d'une flotte 100 % électrique. Le pays, qui ne produit ni lithium ni batteries, dépend des importations. La Norvège reste d'ailleurs le plus gros producteur de pétrole et de gaz d'Europe occidentale, qu'elle exporte en majeure partie. En effet, 95 % des besoins en électricité du pays sont couverts par les centrales hydroélectriques, ce qui lui permet de revendiquer son statut de nation «verte».



AUX ÉTATS-UNIS LA COURSE À L'EXPLOITATION RELANCÉE



Des forages exploratoires sont effectués en Caroline du Nord.



Les centrales solaires (ici, au Nevada) sont dévoreuses de lithium.

Premiers producteurs mondiaux de lithium dans les années 1990, les Etats-Unis se trouvent aujourd’hui loin derrière l’Australie, le Chili, l’Argentine et la Chine. Mais le pays relance des projets d’exploitation, notamment dans le Nevada, où se trouve la seule mine encore en activité à ce jour, près de laquelle s’est installée la première grande usine de batteries électriques Tesla. L’entreprise Albemarle, géant mondial du lithium, entend quant à elle rouvrir une mine fermée depuis vingt-cinq ans en Caroline du Nord. Le but : diminuer la dépendance aux importations, à l’heure où la demande en lithium augmente. Il s'est vendu 358 000 voitures électriques en 2018 sur le marché américain, deux fois plus que l'année précédente. Et la Model 3 du constructeur Tesla caracole en tête des ventes.

••• avoir lieu ? C'est la crainte des directeurs des 140 agences de la ville d'Uyuni, qui dépend à plus de 90 % des revenus générés par ce secteur. En 2018, 100 000 personnes sont venues admirer la merveille naturelle de sel, un écosystème unique, où se rassemblent quelque 30 000 flamants roses. «Les visiteurs veulent contempler un désert immaculé, pas se retrouver dans une zone industrielle infestée de rejets toxiques», résume Omar Perez, le président de l'association locale des professionnels du tourisme, inquiet des projets d'expansion futurs. A ce jour, l'usine de Llipi n'occupe que 10 % des 10 000 kilomètres carrés du salar d'Uyuni. Mais demain ? «Que se passera-t-il si le gouvernement décide de construire plus de piscines d'évaporation, ou de prospector dans d'autres parties du désert ?» interroge Tomas Colque Lopez, directeur du comité de défense des ressources nationales de Colcha K. Dans le conflit d'intérêts entre les deux principales richesses de la région – le sel et son lithium –, il pronostique que la nature sera perdante. Et rappelle que le projet d'inscrire le salar d'Uyuni au patrimoine mondial de l'Unesco, défendu à une époque par le président Morales, a été remisé aux oubliettes..

D'ici à cinq ans, la Bolivie s'attend à récolter les fruits de son or blanc

Quant aux doléances des communautés locales qui réclament les 15 % des revenus du lithium, Oscar Mamani, l'ingénieur en chef de l'usine de Llipi, rétorque que les gens ont été «mal habitués» par les compagnies minières étrangères. Il pointe notamment du doigt les habitants de San Cristóbal, qui ont obtenu d'importantes compensations financières de la part des groupes miniers après que leur village – situé sur un gisement de zinc et de plomb – a été déplacé de dix-sept kilomètres en 1999. Selon lui, certains édiles de la région, membres du parti de l'opposition, vont jusqu'à orchestrer des campagnes de désinformation pour déstabiliser le gouvernement, minimisant le volume de production et prétendant que les travaux de la nouvelle usine n'ont pas débuté. «Nous ne travaillons pas pour une région en particulier, mais pour une nation tout entière», martèle le responsable, qui assure que d'ici à cinq ans, la Bolivie commencera à récolter les fruits de son or blanc.

L'entreprise a décidé d'organiser prochainement des journées portes ouvertes, afin de prouver aux sceptiques que les travaux de la nouvelle usine devant produire du carbonate et, à terme, de l'hydroxyde de lithium, ont bien commencé. L'inauguration, elle, est prévue en septembre prochain. Pour l'instant, seule une dalle de béton a été coulée à vingt-cinq kilomètres de l'usine pilote, où 20000 hectares de bassins avaient été creusés •••



BOSCH

Des technologies pour la vie



Des Technologies pour la vie

www.bosch.fr

Depuis plus de dix ans, le groupe Bosch contribue activement à façonner le monde connecté. Bosch est aujourd'hui une entreprise leader dans le domaine de l'Internet des objets (IoT). Via son propre cloud IoT, l'entreprise a déjà mis en œuvre de nombreux projets en lien avec l'IoT dans des domaines tels que la mobilité, la maison intelligente, la ville intelligente et l'agriculture.



Les villageois du salar d'Uyuni rêvent d'un avenir meilleur grâce au lithium mais s'inquiètent aussi de l'impact de son exploitation sur leur santé.

Dans les rues poussiéreuses de Río Grande, on espère que la future usine deviendra une attraction

••• lors de sa construction. A l'heure actuelle, seuls 30 % des bassins fonctionnent. Mais l'objectif est de les utiliser à 100 % d'ici à 2020. Fin 2018, romptant avec sa tradition protectionniste, le gouvernement bolivien a créé une joint-venture avec une PME allemande, ACI Systems Alemania, qui ambitionne de démarrer la fabrication de batteries électriques en Bolivie au cours du second semestre 2021 et d'atteindre une production de 35 000 à 40 000 tonnes d'hydroxyde de lithium d'ici à fin 2022. Un objectif qui laisse songeur.

A quelques kilomètres de l'usine, dans le village de Río Grande, 1 500 habitants, on y croit pourtant. Dans les rues poussiéreuses encombrées de camions, les chantiers se sont multipliés. Juché sur un échafaudage, Don Fréla Ali, président de la coopérative locale des chauffeurs routiers, apporte la dernière touche à la construction du premier hôtel «tout confort» de la commune – «avec téléviseurs et salles de bains privées», précise-t-il – destiné à loger les ingénieurs de Llipi. L'énergique quinqua-

ginaire est convaincu que la nouvelle usine sera elle aussi une grande attraction : un laboratoire du futur, où se presseront les visiteurs avides de percer le mystère de cette économie postindustrielle, célébrée comme plus respectueuse de l'environnement que celle basée sur les énergies fossiles. En oubliant que tout n'est pas si rose dans le monde vert des énergies renouvelables...

Plusieurs études, comme celle de la Banque mondiale publiée en juin 2017, pointent l'augmentation énorme de la demande de minéraux – lithium, cuivre, nickel et terres rares – nécessaires pour alimenter nos besoins futurs en énergies décarbonées. «Nous pensions entrer dans une ère heureuse de dématérialisation et de services plus respectueux de la planète, voire neutres en carbone, or il n'en est rien», assène Philippe Bihoux, ingénieur et auteur de plusieurs essais sur la question des ressources (*Le Bonheur était pour demain*, Seuil, 2019). Son constat est sévère : «Pour alimenter la croissance, il nous faut extraire toujours plus, toujours plus profond, avec des moyens toujours plus puissants, dans des lieux toujours plus reculés.» Et désormais, grâce aux énergies dites «vertes», en toute bonne conscience. ■

Manon Quérouil-Brunel

➤ Pour aller plus loin (photos, vidéos...), rendez-vous sur GEO.fr section **GEO +**

ET SI ON BUVAIT RESPONSABLE

Pour l'immense majorité d'entre nous, la question n'est pas de vouloir consommer mieux, mais de trouver comment le faire. Un défi auquel certains s'attaquent sans hésiter, en plaçant la consommation responsable au cœur de leurs valeurs.

CONSOMMER MIEUX SANS COMPROMIS

Environnement, santé, mondialisation, les problématiques d'époque transforment la consommation durable en véritable enjeu. Et les principaux intéressés ne s'y trompent pas : les consommateurs exigent des produits sains, équilibrés, respectueux des hommes et de la planète, transparents et engagés. La bonne nouvelle ? Honest offre à tout un chacun l'opportunité d'agir pour consommer un peu différemment avec une gamme de thés glacés, boissons fruitées et citronnades bio.



PLUS DE TRANSPARENCE

Mieux boire, c'est savoir. La transparence et la traçabilité sont désormais aussi essentielles que la qualité. Un bel exemple ? Sur le site de la marque de boissons bio Honest, une page est spécialement dédiée à la provenance des ingrédients. Citrons espagnols, grenades turques ou thé indien, tout est dit sur drinkhonest.fr.

DES BOISSONS GOURMANDES & BIO

Chez Honest, la boisson plaisir de demain est une boisson qui s'inscrit au cœur du développement durable. Comment ? Grâce à des ingrédients rigoureusement sélectionnés dans des plantations biologiques du monde entier, cultivés à l'endroit où ils livrent naturellement le meilleur d'eux-mêmes et sans utilisation de produits chimiques de synthèse, conformément à la réglementation de l'agriculture biologique. Des cultures qui sont respectueuses de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal.



En plus de ses ingrédients certifiés bio, Honest respecte la réglementation de l'agriculture bio dans l'élaboration de ses recettes (pas d'édulcorants, de conservateurs ou de colorants) et dans son processus de fabrication bio qui font l'objet d'un audit pour certification. Dans les boissons Honest, on trouve de l'eau, des plantes ou thés infusés, des jus de fruits* suivant les recettes, des arômes naturels et juste ce qu'il faut de sucre de canne bio. Un savoureux mélange qui va régaler tous les gourmands engagés.

*à base de concentré

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. MANGERBOUGER.FR

AFGHANISTAN

LA VIE, MALGRÉ TOUT

Le photographe Farshad Usyan livre une facette méconnue de son pays, dans la tourmente depuis quarante ans : des instants du quotidien, touchants par leur simplicité.

PAR MATHILDE SALJOURGI (TEXTE)
ET FARSHAD USYAN (PHOTOS)



Le plumage immaculé des pigeons de Rawze-e Charif, la mosquée bleue de Mazar, serait dû à la sainteté du lieu.

Pro des coupes à l'occidentale, Razig est le coiffeur le plus renommé de Mazar. Son salon, baptisé Lucky, ne désemplit pas.



LUCKY



PETITS MÉTIERS ET GESTES ANCESTRAUX

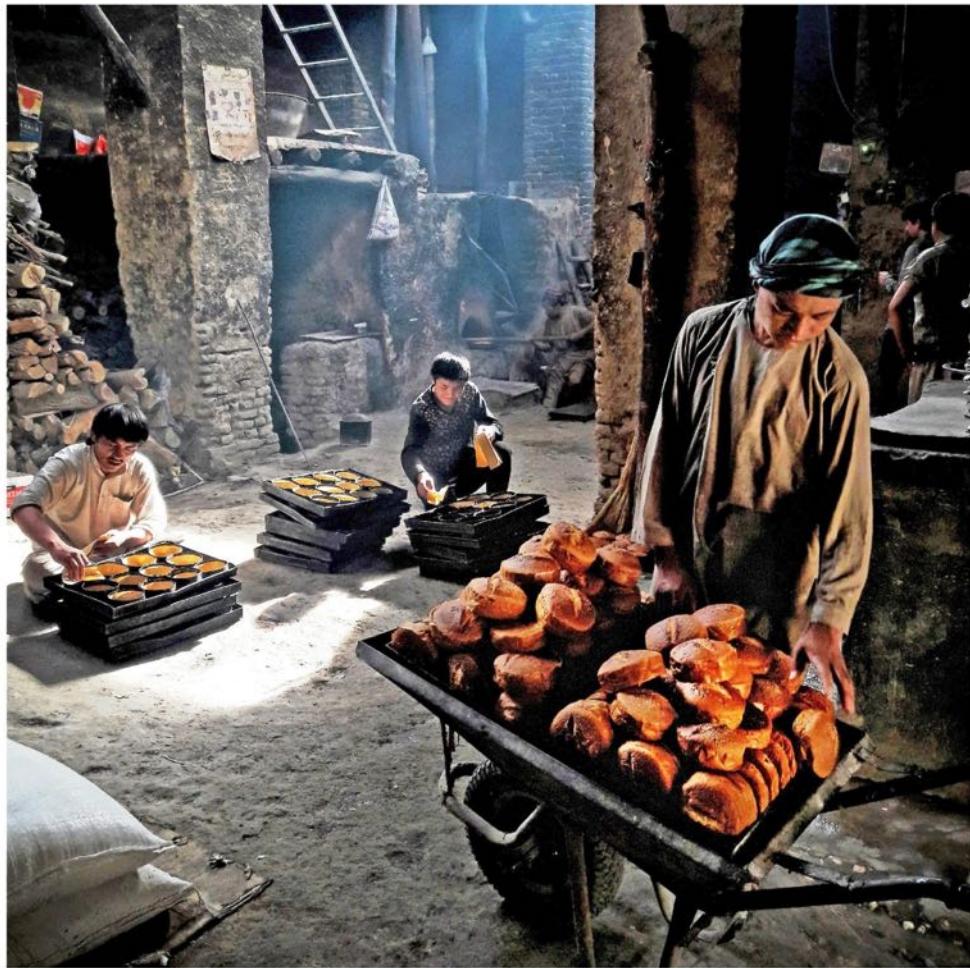


Cet ouvrier d'un atelier de filature, à Mazar, gagne quatre petits dollars par jour. Plus de la moitié des Afghans vivent sous le seuil de pauvreté.

PRENNENT CORPS FACE À L'OBJECTIF



Instantané rural. Ce cavalier lave son cheval à Bamiyan, dans le centre du pays, là où les talibans détruisirent trois bouddhas géants en 2001.



Le travail rémunérateur est rare. Près de 80 % des emplois sont précaires selon la Banque mondiale, comme dans cette pâtisserie de Mazar.

DE TIMIDES ÉVOLUTIONS SE DESSINENT DANS CETTE SOCIÉTÉ ENCORE TRÈS FIGÉE



L'existence de lieux mixtes, tel ce bowling de Mazar, est fragile. Deux tiers des hommes estiment en effet que les femmes ont trop de droits.



Des écolières qui jouent après la classe, une scène impossible il y a vingt ans. De 1996 à 2001, les talibans au pouvoir bannirent les filles des écoles.



Derniers préparatifs avant une compétition de culturisme. Ce sport est si populaire que même les talibans n'osèrent l'interdire.

LE PAYS RESTE UNE TERRE D'HOMMES,



Le port de la burqa n'est plus obligatoire. Mais, par choix ou résultat de la pression familiale, des femmes, comme ici à Mazar, la revêtent toujours.

OÙ LES FEMMES DOIVENT SE BATTRE POUR EXISTER



Il y a foule à la mosquée bleue de Mazar : les célébrations du Nouvel An (printemps) y attirent chaque année des Afghans de tout le pays.



Comme 29 % des enfants du pays, Aman, 11 ans, et Shokor, 9 ans, photographiés à Mazar, doivent travailler pour vivre ou aider leur famille.



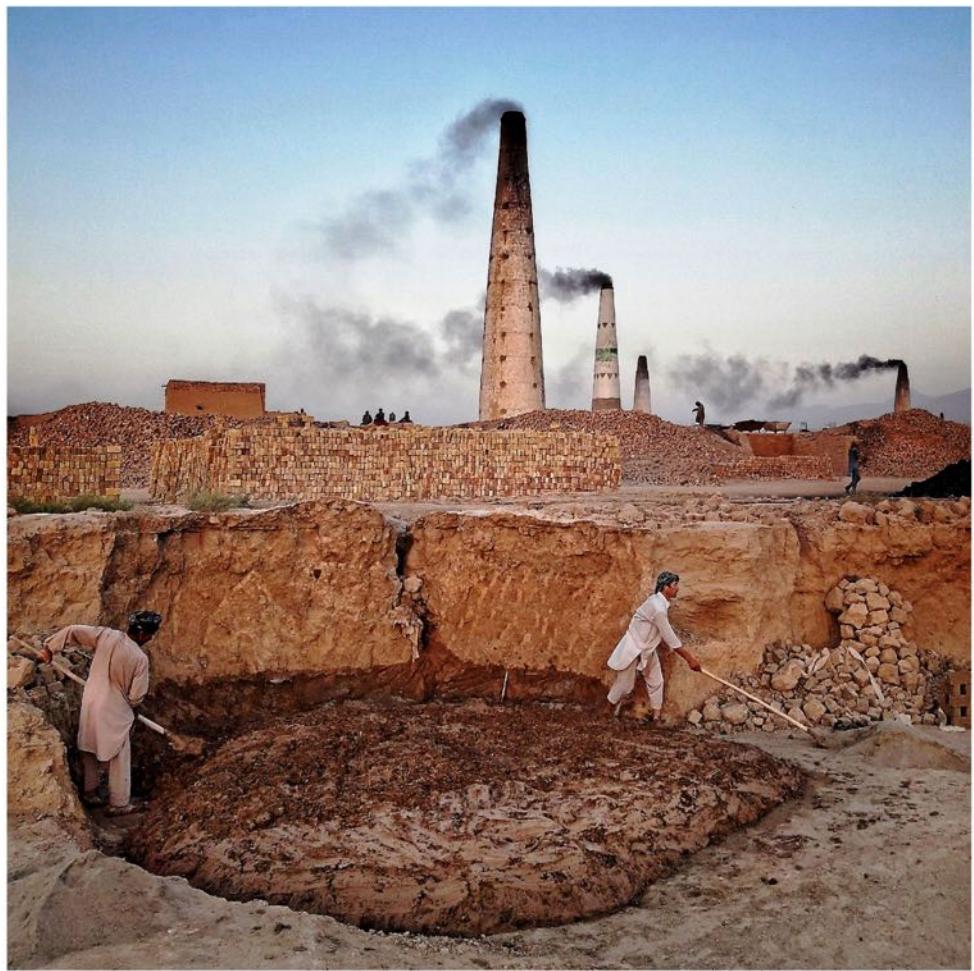
Cette fillette et son petit frère habitent dans le camp de réfugiés de Sakhi, près de Mazar. On recense encore 1,2 million de déplacés dus à la guerre.



Un défilé de mode ouvert au public s'est tenu l'an dernier. Une première à Mazar et dans le pays depuis la chute des talibans en 2001.

«FACE AUX
PROBLÈMES
DU PAYS,
UNE PRIORITÉ :
L'ÉDUCATION,
L'ÉDUCATION,
L'ÉDUCATION»

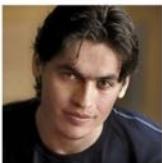




Les journées sont longues, et le travail encore largement artisanal dans cette manufacture de briques, située en banlieue de Mazar.

FARSHAD USYAN | PHOTOGRAPHE

Cet Afghan de 26 ans travaille depuis cinq ans pour l'Agence France Presse. Il couvre essentiellement sa ville natale de Mazar-e Charif, ainsi que le reste du nord de l'Afghanistan.



L'

image d'un vendeur ambulant de *bolani* (pains plats garnis de légumes), celle d'un blanchisseur repassant des burqas, d'un glacier à la vitrine rose bonbon, d'ados jouant à des jeux vidéo dans un cybercafé aux murs décrépis... Farshad Usyan s'attache à porter un regard différent sur cet Afghanistan ravagé par quarante ans de guerre et de conflits. Au travers de ses photos apparaît la réalité de la vie au jour le jour, avec ses souffrances, mais aussi ses petits moments de joie.

GEO Photoreporter à 26 ans en Afghanistan, ce n'est pas banal. Comment en êtes-vous arrivé là ?

Farshad Usyan Par un triste concours de circonstances... J'étais étudiant en troisième année de médecine à Kaboul, la capitale, lorsque mon frère Qais est mort. C'était en février 2013. Il avait 25 ans et travaillait comme photographe pour l'Agence France Presse (AFP) à Mazar-e Charif, dans le nord du pays. Notre père avait disparu l'année précédente. C'était donc Qais qui, grâce à son travail, subvenait aux besoins de la famille. Un jour, il s'est plaint de maux de tête. Quarante-huit heures plus tard, il était mort. Nous ignorons ce qui a causé son décès. On soupçonne qu'il a été empoisonné. Peut-être par un seigneur de guerre du coin, mécontent des photos que Qais avait prises. Ou par une de ses connaissances, envieuse de sa situation. Ce genre de choses arrive ici. Après sa mort, du jour au lendemain, son épouse, son fils, mon petit frère, ma sœur et ma mère se sont retrouvés sans ressources. J'ai quitté la prestigieuse faculté de médecine de Kaboul pour me rapprocher d'eux et continuer mon cursus à Mazar-e Charif. Puis, à ma grande surprise, le mois suivant, Shah Marai,

chef de la photo au bureau de l'AFP à Kaboul – qui a lui-même perdu la vie dans un attentat l'an dernier – m'a proposé de prendre le relais. J'avais bien sûr vu le travail de mon frère, mais je n'avais jamais touché un appareil photo. Qu'importe, j'avais besoin de ce boulot, alors j'ai accepté le défi. J'ai mis fin à mes études, et ai passé quelques jours à manipuler l'appareil de mon frère pour en comprendre les différents réglages. Puis ce fut l'heure de mon baptême du feu. Le 20 mars 2013, comme chaque année à l'occasion de Norouz, le Nouvel An, des dizaines de milliers de personnes venues de tout le pays se sont retrouvées sur le parvis de Rawze-e Charif, la mosquée bleue de Mazar. C'est le monument le plus connu de la ville car il est supposé avoir été érigé à l'emplacement du tombeau d'Ali, cousin et gendre du prophète Mahomet, et premier imam des chiites. J'étais chargé de photographier l'événement. Mais comme je débutais, mon chef, Shah Marai, a fait le déplacement pour couvrir, lui aussi, l'événement. A ma grande joie, une de mes images a été sélectionnée dans le «top shot» de l'AFP, un choix photo mis à disposition des plus grands journaux et magazines du monde. *The New York Times* l'a ensuite publiée dans sa galerie quotidienne. De toutes les images disponibles, y compris celles de mon chef, c'est la mienne qui fut choisie ! C'est ainsi que j'ai gagné la confiance de l'AFP.

Que cherchez-vous à montrer à travers vos images ?

Un autre visage de ma terre natale. La plupart des gens ne connaissent en effet l'Afghanistan qu'à travers la guerre. Il fut d'abord envahi par les troupes soviétiques de 1979 à 1989, puis passa sous la ***

**Nous avons réduit
la teneur en sel
de nos baguettes,
mais leur teneur en
plaisir est intacte.**



1,29€

Baguette précuite
aux céréales et graines
réduite en sel - 250 g

Chaque jour, Marque Repère s'engage pour une alimentation plus saine, par exemple en vous proposant sa baguette précuite réduite en sel, à prix E.Leclerc bien entendu.

Retrouvez tous nos engagements
sur marquerepere.com

**Vous pourrez toujours compter
sur Marque Repère.**



E.Leclerc L

●●● coupe des islamistes talibans de 1996 à 2001. Aujourd'hui, il est en proie à une sanglante insurrection talibane. A l'étranger, mon pays est systématiquement associé à la violence. Mais en tant qu'Afghan, je peux observer et photographier la vie quotidienne de mes compatriotes. Des moments de joie, des défis aussi. Je ne cherche pas à montrer uniquement des évolutions positives. Je veux simplement mettre en lumière ce que vivent les Afghans aujourd'hui. Ces jeunes de Mazar-e Charif, par exemple, qui se retrouvent le week-end (les jeudis et vendredis) dans les montagnes arides de Dasht-e Chadian, au sud de la ville, pour prendre l'air et se balader. Le premier défilé de mode du pays, qui s'est déroulé à Mazar-e Charif en avril 2018. Des filles qui jouent au bowling. Il y a aussi de la douleur, chez ceux, par exemple, qui ont perdu un proche dans un attentat.

Comment la population réagit-elle devant l'objectif ?
 Ce n'est pas toujours facile. Il y a encore beaucoup de gens, religieux, qui croient que les photos sont interdites dans l'islam. Je consacre alors beaucoup de temps et d'énergie à leur expliquer ma démarche et j'arrive de temps en temps à les convaincre de se faire prendre en photo. Certains hommes n'aiment pas non plus que des femmes de leur entourage – qu'il s'agisse d'une épouse, d'une sœur ou d'une fille... – figurent sur l'image, même si elles portent la burqa qui les recouvre intégralement, y compris les yeux. Parfois, ils s'en prennent verbalement à moi. Mais le plus difficile est de photographier la souffrance. En 2017, j'ai passé pas mal de temps à Kaboul. C'était horrible. Contrairement à Mazar-e Charif, qui est une ville relativement sûre, il y avait des attaques suicides tous les jours dans la capitale. Une fois, des proches d'une victime se sont mis en colère lorsqu'ils m'ont vu prendre des photos et ont tenté de casser mon appareil. Je les comprends, bien



Instant d'insouciance sur un carrousel branlant, à Mazar. Les moins de 15 ans représentent 47,5 % de la population.

sûr. Tout comme j'ai conscience qu'il est aussi important de capturer ces moments de douleur. Je ressens la même gêne lorsque je travaille dans des camps de réfugiés. Les décennies de guerre qui ont ravagé le pays ont aussi fait beaucoup de déplacés. Et c'est toujours déchirant lorsque ces populations démunies partagent avec nous, photographes, leur souffrance la plus intime.

Que souhaitez-vous pour votre pays ?

De l'éducation, de l'éducation, et encore de l'éducation. Je me rappelle l'époque où les talibans étaient au pouvoir à Mazar-e Charif, du milieu des années 1990 à 2001. Les établissements scolaires se sont alors transformés en écoles coraniques où l'on apprenait l'arabe. J'ai eu la chance d'avoir un oncle qui a continué à nous enseigner d'autres choses, le soir, en cachette, à la maison. Le dari, une variété de persan que l'on parle en Afghanistan, et aussi l'histoire, la géographie, la littérature... Mais notre pays a perdu des années précieuses et beaucoup ont pris du retard à l'école. L'éducation est la seule chose qui puisse nous aider à sortir de la pauvreté et nous apporter la paix. De mon côté, j'ai intégré le Climate Tracker, un réseau international de journalistes qui travaillent sur le changement climatique à travers le monde. Beaucoup en Afghanistan n'ont jamais entendu parler de ce phénomène, alors que ses effets se font sentir ici aussi. C'est donc une façon pour moi de me rendre utile à mon pays, et de contribuer à faire évoluer la société afghane. ■

Propos recueillis par Mathilde Saljougui

Végétalement BON !

Bonne nouvelle! Le dessert qui associe plaisir, nutrition et environnement existe au rayon frais.

TESTÉ ET APPROUVÉ

≥ 4,215⁽¹⁾

Note attribuée à St Hubert Végétal® par 639 consommateurs.

"Une très très belle découverte. De bonnes alternatives au lait de vache, légères et savoureuses. Toute la famille en est adepte. Manger bon et sain, c'est possible."

Laurie, 36 ans



Le dessert idéal est le fruit de plus de 35 ans de savoir-faire végétal de St Hubert. Le meilleur du végétal, pour un dessert triplement bon!

1 BON POUR LES PAPILLES

Une texture onctueuse de vrais morceaux de fruits, une gamme bio... C'est Bertille qui en parle le mieux : «Le matin, le soir ou au goûter, je me régale avec la texture bien onctueuse de St Hubert Végétal®.»



2 BON POUR LE CORPS

Les desserts St Hubert Végétal® sont élaborés à base de soja. Ils sont naturellement source de protéines végétales⁽²⁾, faibles en matière grasse, et parfaits pour diversifier son alimentation avec plus de végétal. Mieux, ils conviennent aux régimes sans gluten⁽³⁾, sans lactose⁽³⁾, végétarien, et même végétalien!

3 BON POUR LA PLANÈTE

St Hubert s'engage pour plus de local : tous les produits sont fabriqués en France à base de soja issu d'une filière française contrôlée sans OGM. Sa culture nécessite moins d'eau, de CO₂ et de terres agricoles que les protéines animales. •

+ ASTUCE

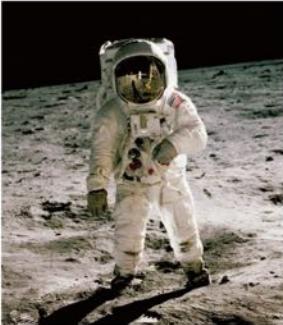
Bon pour la cuisine

St Hubert Végétal® Cuisine Soja ou Coco est l'atout charme de toutes vos recettes. Parfait pour ajouter un brin d'onctuosité à vos gratins ou vos quiches, pour donner un zeste d'exotisme à vos currys ou vos soupes... Rendez-vous au rayon crème fraîche !



RETROUVEZ TOUTE LA GAMME ET NOS IDÉES RECETTES SUR WWW.STHUBERT.FR

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR



“ Les plus grandes aventures
sont intérieures ”

- Hergé -



TINTIN

C'EST L'AVENTURE

La nouvelle revue pour rêver, s'évader et découvrir
le monde d'aujourd'hui avec Tintin et GEO

« Voilà, le sort en est jeté ! En route, Tintin, nous partons ! » lançait le capitaine Haddock à son jeune ami, avant de s'envoler vers Tapiocapolis pour y sauver la pauvre Castafiore retenue prisonnière. Cette phrase tirée de *Tintin et les Picaros* s'accorde à merveille avec la toute nouvelle épopée vécue aujourd'hui par le jeune reporter : le lancement d'une revue événement qui explore le monde et ses merveilles en compagnie du plus moderne des héros.

Un aventureur du XXI^e siècle

Demandez à un jeune lecteur qui incarne aujourd'hui l'esprit de l'aventure, et il vous répondra : Tintin. Car l'esprit de découverte qu'Hergé a insufflé dans ses récits est toujours bien vivace. Tintin a exploré les mystères des civilisations et de la vie, escaladé les montagnes, sondé les fonds marins... Quatre-vingt-dix ans après sa création, cette figure universelle demeure plus que jamais d'actualité. « Nous avons déjà collaboré étroitement

avec les éditions Moulinsart, rappelle Éric Meyer, rédacteur en chef du magazine. Mais c'est la première fois qu'une revue pérenne associe les deux maisons d'édition. C'était tout naturel : GEO partage avec le personnage de Tintin le même ADN, celui de la curiosité et de l'ouverture au monde. » Les lecteurs du mensuel et de ses déclinaisons (GEO Histoire, GEO Aventure...) seront en terrain connu avec des reportages au bout du monde, des rencontres inattendues, des carnets de voyage et toujours ce qui fait le succès de la marque depuis quatre décennies : des photos époustouflantes.



© Hergé-Moulinsart 2019

Voyage sur la Lune pour un triple anniversaire

Quatre-vingt-dix ans pour le héros à la houppette, quarante ans pour GEO...

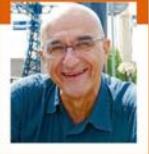
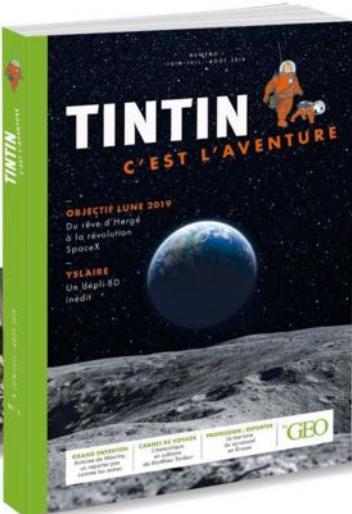


Un troisième anniversaire s'est glissé dans *Tintin c'est l'aventure* : pour son numéro inaugural de 144 pages, la revue célèbre le demi-siècle de la mission Apollo 11 avec un dossier exceptionnel consacré à la Lune. Le satellite de la Terre, que Tintin avait exploré dans un diptyque entré dans l'histoire de la bande dessinée, réveille aujourd'hui les appétits de la Nasa, de ses concurrents chinois et même des entrepreneurs privés. Au fil des rubriques, le lecteur part aussi à la rencontre de Matthieu Tordeur, jeune baroudeur qui a rallié à pied le pôle Sud sans assistance et en autonomie totale, ou encore d'Antoine de Maximy, le célèbre routard de *Jirai dormir chez vous*. Et, comme en écho aux mystères de *L'Île Noire*, on met le cap sur l'Écosse et ses châteaux hantés aux côtés de drôles de chasseurs de fantômes.



Un dépli-BD exclusif dans chaque numéro

Toutes les pages sont agrémentées d'illustrations réalisées par Hergé, dont des dessins rares ou inédits, avec pour chaque publication, des cartes postales, et même une création 100 % originale : un « dépli-BD » exclusif de dix planches, réalisé par un grand auteur contemporain. Yslaire, le créateur des séries *Sambre* et *XX° ciel*, a relevé le défi dans ce premier numéro avec une aventure spatiale où se sont glissées de subtiles références à Tintin. « Hergé est à la bande dessinée ce que Shakespeare est au théâtre ou à la littérature : un artiste incontournable, dont l'œuvre demeure une pierre fondatrice pour tous les auteurs qui leur ont succédé », raconte-t-il. C'est Olivier Grenson (Niklos Koda, XIII Mystery) qui nous fera ensuite l'honneur de concocter la BD du deuxième numéro. Prochaines destinations : les îles du monde entier. On trépigne !



TROIS QUESTIONS À DIDIER PLATEAU

Éditeur

Pourquoi Tintin est-il d'actualité ?

Plus qu'un personnage romanesque, Tintin est devenu un personnage mythique, un symbole universel. S'il est acteur de son siècle (le XX^e), les lieux qu'il parcourt et les thématiques qu'il soulève sont toujours de notre temps. La conquête spatiale en est un exceptionnel exemple. La fusée à damier rouge et blanc en est devenue un symbole mondial.

Quel est le moteur des aventures de Tintin ?

Le reportage d'abord ! C'est un jeune journaliste curieux et audacieux. Mais il y a aussi l'amitié ! Comme celle avec Tchang qui lui a fait gravir les plus hautes montagnes pour le sauver. Celle avec le capitaine Haddock s'est tissée petit à petit et ils se sauvent tour à tour lors d'aventures tumultueuses.

Quel regard porte Hergé sur l'aventure ?

Il s'engage entièrement, comme dans *On a marché sur la Lune*. Il crée une aventure totale. Mais il garde une distance ironique, parfois sceptique. Son humour est souvent une mise à distance. Ainsi, dans le voyage vers la Lune, Haddock veut boire son whisky alors qu'il est en état d'apesanteur. Et voilà que son divin breuvage se transforme en bulles flottantes ! Mais cet humour participe à l'aventure ! Et la cohérence du récit devient alors parfaite.

VOTRE NOUVEAU RENDEZ-VOUS TRIMESTRIEL CHEZ LES MARCHANDS DE JOURNAUX, EN LIBRAIRIES ET À L'ABONNEMENT SUR PRISMASHOP.FR

GEO

éditions moulinsart

Avec

france culture

EN COUVERTURE

ÉCHAPPÉES DANS
UN PAYS QUI
RETRouve SES COULEURS

GRÈCE

Les visiteurs reviennent nombreux.
Ils trouvent une Athènes sereine,
joyeuse et en plein renouveau,
les îles et grands sites qui forment
le berceau de notre civilisation.

DOSSIER COORDONNÉ PAR CYRIL GUINET

L'enchanteresse Santorin, reine des Cyclades, affiche sa prospérité. Sur l'île, tout se loue, comme ce moulin, à Oia, à réserver au moins huit mois à l'avance.

PANORAMA
Milos, Delphes,
Santorin,
Zante, Epidaure,
lac Plastiras

62

ENTRETIEN
«Peu à peu,
les Grecs se
remettent à sortir»

74

ATHÈNES
Les dieux sont enfin
de retour !

76

MONT ATHOS
La sainte montagne
fait de la résistance

88

GUIDE PRATIQUE
Sur les traces
de nos reporters

99







Tatjana MORAÑO / hemis.fr

Milos



UN TRÉSOR NATUREL INÉPUISABLE

La Grèce a accueilli 30 millions de touristes en 2018. Premières bénéficiaires de cette manne, les îles comme Milos, dans les Cyclades. Ses plages, jadis désertes, et ses villages singuliers sont devenus l'une des destinations tendance de la jeunesse grecque.



Delphes



NOUVEL ESPOIR DANS LA CITÉ D'APOLLON

Les Grecs de l'Antiquité ne partaient pas en guerre sans interroger la Pythie. Depuis 2016, l'avenir se prédit également dans cette ville qui accueille désormais un grand forum économique. Les derniers présages étaient très favorables.



Nave On/Off/panoramique/Sime Photo





Paul SEUX / hemis.fr

Santorin



VISAS EN OR POUR LES CYCLADES

Lancés en 2013, les golden visas dopent l'immobilier en Grèce en permettant aux étrangers d'obtenir un visa longue durée contre l'achat d'un bien. Santorin, avec ses charmants villages blancs à coupoles bleues, est l'un des sites les plus prisés.

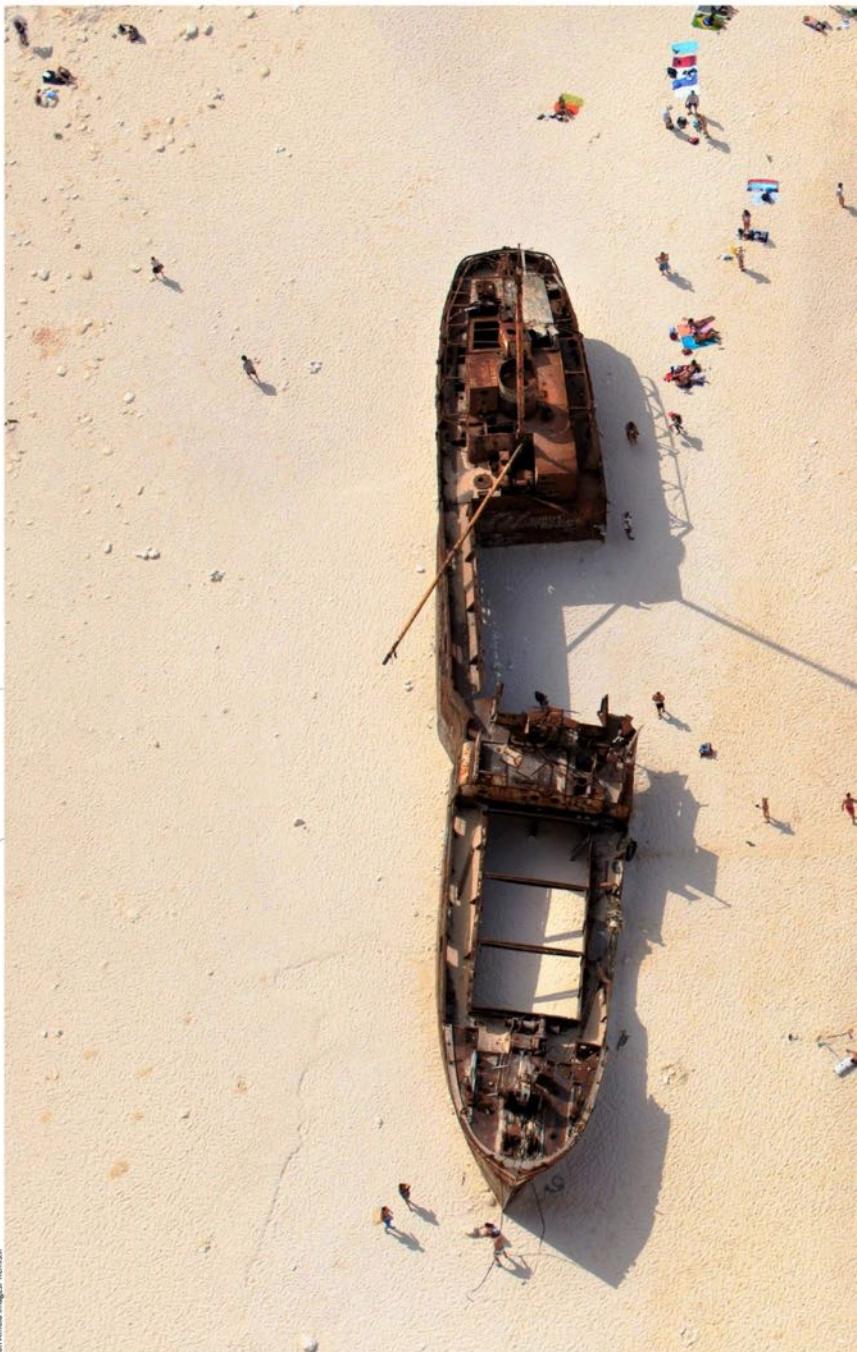
Zante



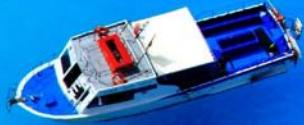
UN ÉDEN RESSUSCITÉ

Entre falaises abruptes et mer ionienne bleu azur, la baie du Naufrage a été élue plus belle plage du monde en 2018 par un jury de 2 100 experts internationaux. Condamnée suite à un glissement de terrain, elle vient d'être rouverte au public. Un signe des dieux ?

Jon Arnold Images / Hemis.fr



EN COUVERTURE | La Grèce







Epidaura



DRAMES ÉTERNELS

Les gradins du théâtre d'Epidaura, dans le Péloponnèse, résonnent à nouveau des vers de Sophocle et d'Euripide. Leurs tragédies sont remises à l'honneur par l'Epidaurus Lyceum qui, depuis 2017, dispense ses cours à des étudiants venus du monde entier.

Rene MATTEI / hemis.fr





Lac Plastiras



UN PATRIMOINE PRÉSERVÉ

Le ciel s'embrase au-dessus de ce lac cerclé par les montagnes d'Agrafa. Ici, à quatre heures d'Athènes, les vignerons veillent sur un cépage subtil : le malagousia, qui a frôlé l'extinction au siècle dernier et produit désormais des nectars parmi les meilleurs du pays.

«PEU À PEU, LES GRECS SE REMETTENT À SORTIR»

Après neuf ans de plans d'austérité herculéens et de marasme, le pays entrevoit le bout du tunnel. Décryptage d'un petit miracle par un économiste de l'université d'Athènes.

PROPOS RECUEILLIS PAR MARINA RAFENBERG



Panagiotis E.
Petrikis

A 53 ans, cet économiste de l'université d'Athènes est l'auteur d'une trentaine d'ouvrages – non traduits – sur les politiques économiques européennes et grecques.



GEO La Grèce revient de loin. En avril 2010, le Premier ministre Giórgos Papandréou annonçait que les caisses de l'Etat étaient vides. Comment en était-on arrivé là ?

Panagiotis E. Petrikis Au moment de son entrée dans la zone euro, en janvier 2002, notre pays était déjà miné par de nombreux problèmes : son industrie était déclinante (pas de grosses entreprises, uniquement des PME familiales), sa dette publique gonflait démesurément, et il n'était pas concurrentiel face à des pays des Balkans comme la Bulgarie, qui fournissaient une main-d'œuvre moins chère attirant les entreprises étrangères. Même dans le secteur touristique, le deuxième pilier économique derrière la flotte marchande, la Grèce était alors devancée par la Turquie ou la Croatie, où l'hôtellerie était meilleur marché. Les Jeux olympiques organisés à Athènes en 2004 n'avaient pas eu non plus les effets bénéfiques escomptés. Les dépenses liées à l'organisa-

tion, neuf milliards d'euros, avaient fait exploser les déficits publics, passés de 3,7 % du PIB à 7,5 % à la fin de cette année-là. Puis la crise mondiale des sub-primes, en 2008, a porté le coup de grâce. Et l'emballement de la crise de la dette publique grecque a alors menacé d'entraîner l'Union européenne dans le chaos.

Entre 2010 et 2018, le pays a donc mis en place une série de plans d'austérité très sévères. Comment ont-ils affecté les Grecs ?

Toute la société a été touchée. Le PIB par habitant, indicateur que l'on utilise pour mesurer le développement d'un pays, a chuté de 25 % entre 2007 et 2016. Du jamais-vu en temps de paix ! De nombreux fonctionnaires ont été licenciés et les départs à la retraite n'étaient pas remplacés. Les Grecs ont aussi perdu beaucoup de pouvoir d'achat. Les rémunérations ont diminué. Un tiers des salariés ne toucheaient plus que le salaire mensuel minimum, de 586 euros

bruts (il a été augmenté à 650 euros en février 2019). Et les retraités se sont retrouvés parfois avec une pension divisée par deux...

Aujourd'hui, le gros point noir reste le chômage (notamment chez les jeunes). Après être monté à près de 28 %, il a baissé mais demeure élevé (18 %) et le plus haut de la zone euro. Des trentenaires ont été contraints de revenir vivre chez leurs parents après avoir perdu leur emploi. D'autres ont émigré dans l'espoir de trouver du travail. Il est encore fréquent de voir un jeune diplômé, titulaire d'un master, être serveur dans un bar en attendant des jours meilleurs.

Au total, la Vouli, le parlement grec, a voté 450 réformes destinées à assainir les finances publiques. C'est à ce prix que le pays a pu s'affranchir, en août 2018, de la tutelle européenne. Est-ce la fin du cauchemar ?

Cela fait quatre ans maintenant que la Grèce remonte doucement



Photo: M. / Gettyimages / L'EF / A. Agapiotis



Dans le quartier pittoresque de Plaka, les restaurateurs installent leurs terrasses partout (comme ici, sur un trottoir), et même sur des marches d'escaliers.

la pente. Nous sommes dans une période de croissance : elle était de 1,8 % en 2018, et devrait atteindre 2 % cette année. Nous sommes redevenus concurrentiels. Le tourisme et les exportations se portent bien. On le constate dans les rues d'Athènes : les bars sont pris d'assaut, les boutiques rouvrent et les chantiers de travaux publics reprennent. Omonoia, par exemple, la grande place centrale, point névralgique d'où partent les grandes avenues de la capitale, est en train d'être réaménagée, les vieilles galeries abandonnées bénéficient d'un programme de la mairie pour être réhabilitées. A Syntagma, les manifestations sont moins fréquentes, la place a été restaurée avec de jolis marbres. Tout cela est porteur d'espoir mais d'autres réformes seront nécessaires, notamment dans le secteur bancaire. La question est : la croissance actuelle est-elle durable, et dans quelles proportions peut-elle s'accélérer ?

Allongement de la saison, 150 nouvelles liaisons aériennes directes, avec la Russie et la Chine notamment... la Grèce a-t-elle eu raison de miser sur le tourisme ? Avec 32 millions de touristes cette année (contre 16,5 millions en 2011), le secteur a été le moteur de la croissance. Le tourisme a indéniablement contribué à créer des emplois et à attirer de nouveaux investisseurs étrangers. Cet essor s'explique de plusieurs façons. D'abord, malgré la hausse de la TVA (24 %), les restaurateurs et les hôteliers ont fait des sacrifices pour redevenir compétitifs. [Par exemple, en 2012, la nuitée moyenne pour une chambre double coûtait 100 euros, prix bien inférieur à celui des Rivieras italienne ou française. Ce qui a notamment séduit les Britanniques. Le site anglais dealchecker.co.uk a vu cette année-là ses réservations pour la Grèce augmenter de 200 %.] D'autre part, le pays, épargné par les attaques terroristes, apparaît plus

sûr que certains de ses concurrents en Méditerranée. Enfin, il ne faut pas négliger les armes de *soft power* de la Grèce : sa culture et ses hauts lieux historiques. Malgré les craintes des archéologues, les grands sites n'ont pas été privatisés. Ils attirent un nouveau public : plus de retraités, mais aussi des Chinois, des Qatars qui profitent des nouvelles lignes aériennes. Le pays ayant assoupli la réglementation qui interdisait l'accès à ses épaves sous-marines, des amateurs de plongée viennent explorer les navires qui reposent au fond de l'eau, comme, dans le nord de la mer Égée, à Peristera, dans l'archipel des Sporades, où se trouvent les restes d'un bateau qui a coulé il y a vingt-cinq siècles, avec 4 000 amphores à son bord.

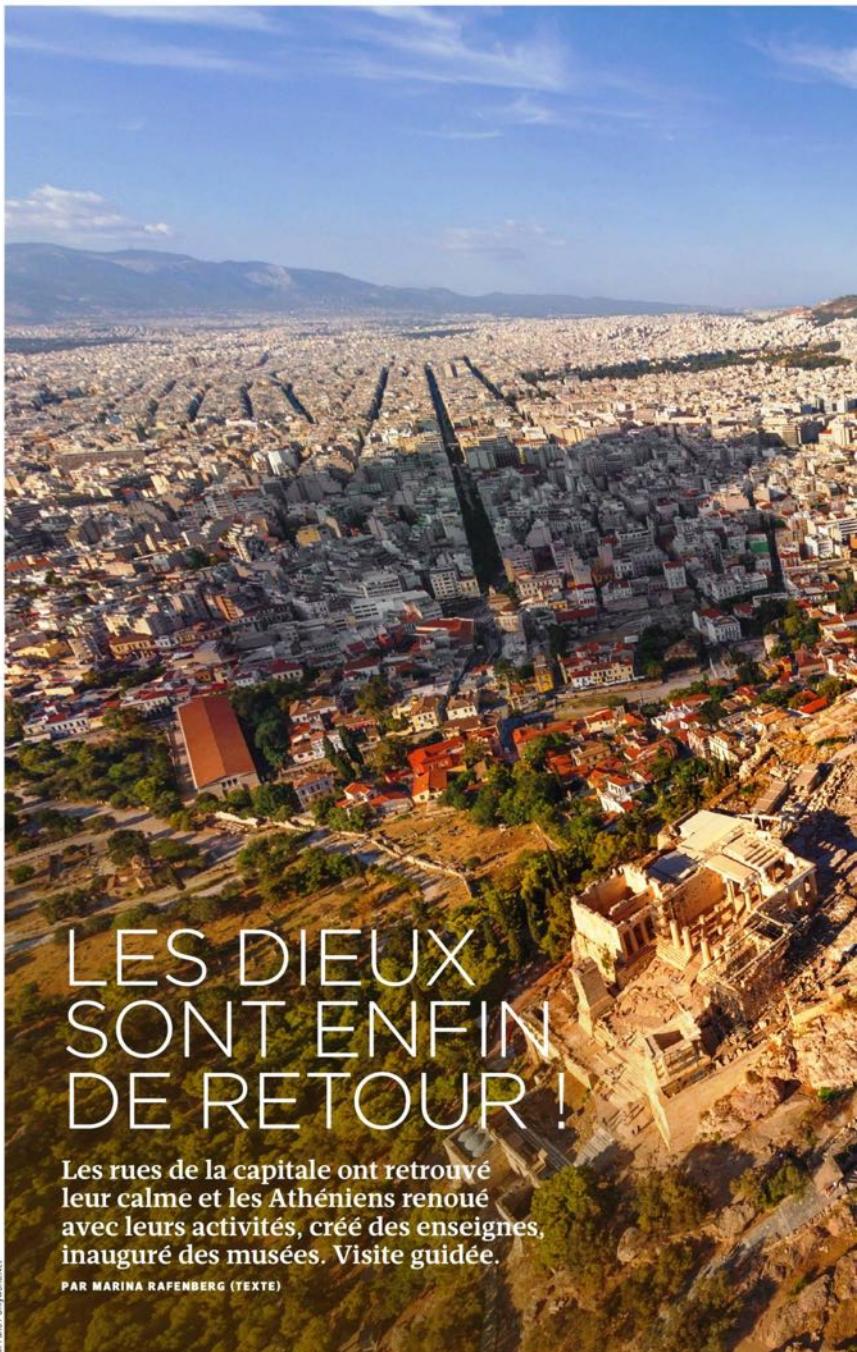
Les Grecs ont-ils le sentiment d'avoir tourné la page de la crise ?

Des mesures ont été annoncées par le Premier ministre Alexis Tsipras afin d'alléger le poids de l'austérité : diminution de la TVA sur la restauration, les produits alimentaires et l'énergie. Mais les Grecs ont tellement souffert qu'ils ont du mal, pour l'instant, à ressentir les effets de la reprise. Les salaires restent bas, les impôts élevés, mais peu à peu, ils se remettent à consommer, à aller au restaurant, à sortir au théâtre ou au cinéma, à partir en vacances dans les Cyclades ou à la montagne en Epire, dans l'ouest du pays. Pendant la dernière Pâques orthodoxe par exemple, les hôtels étaient pleins... Par ailleurs, le gouvernement a annoncé récemment qu'il pourrait rembourser de manière anticipée 3,7 milliards d'euros au Fonds monétaire international (FMI). Mais les Grecs ne sont pas dupes : ils savent que leur génération et la suivante devront payer toute leur vie pour rembourser la dette publique. ■

Athènes



Repère rassurant, qui domine la cité des philosophes, l'Acropole lutte à sa façon contre la crise : depuis 2011, elle est ouverte aux visites onze heures par jour toute l'année, au lieu de neuf heures pendant huit mois auparavant.



LES DIEUX SONT ENFIN DE RETOUR !

Les rues de la capitale ont retrouvé leur calme et les Athéniens renoué avec leurs activités, créé des enseignes, inauguré des musées. Visite guidée.

PAR MARINA RAFENBERG (TEXTE)

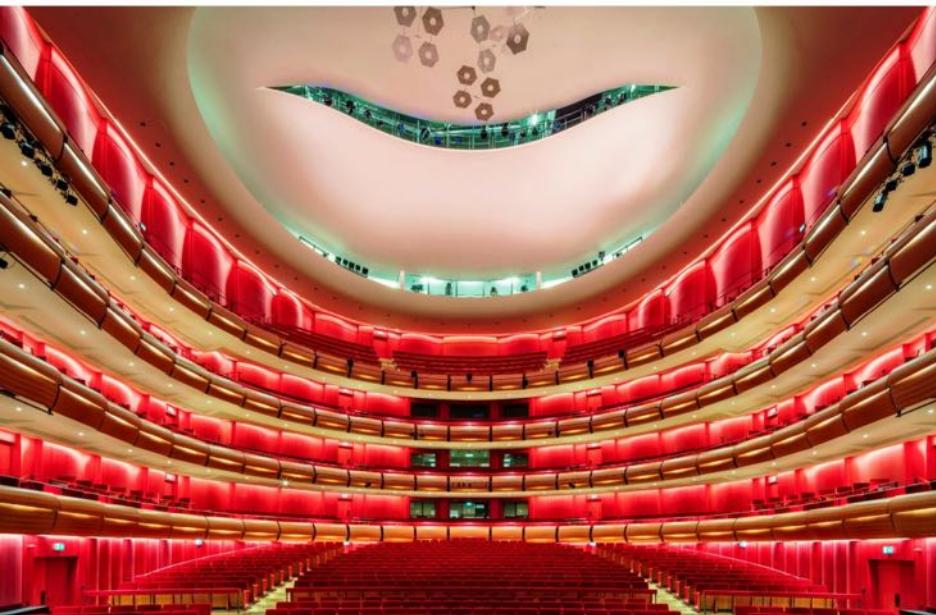




Franck Gobinet / Hemis.fr



Franck Gobinet / Hemis.fr



Serge Photo/Contrast

L'ultramoderne Centre culturel de la fondation Stavros Niarchos a ouvert ses portes en 2016. Il héberge la Bibliothèque nationale et l'Opéra national (1 400 places). Depuis son inauguration, les citadins plébiscitent son esplanade et son immense terrasse avec une vue à 360 degrés.



Frank Krahulec / Getty Images

ENTRE CIEL ET TERRE, UN NOUVEAU TEMPLE DE LA CULTURE A VU LE JOUR

Un temple moderne. Un sanctuaire d'acier et de verre qui se cambre face à la mer Egée comme pour défier l'île

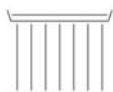
d'Egine posée au loin, sur la ligne d'horizon. Le Centre culturel de la fondation Stavros Niarchos (SNFCC) – qui porte le nom de ce riche armateur qui était le rival d'Aristote Onassis sur les marchés financiers et dans le cœur des femmes – a jailli de la table à dessin de l'architecte italien Renzo Piano. Quatre ans d'études. Quatre ans de travaux. Trois milliards d'euros investis dans un ensemble comprenant un opéra, une bibliothèque et un parc de vingt et un hectares. Un écrin pour la culture et un lieu de détente qui a ouvert en juin 2016, comme un pied de nez à l'austérité imposée aux Grecs depuis la crise économique de 2009. Et les Athéniens adorent.

Ils déambulent, seuls, en couple ou en bande d'amis dans les allées plantées d'oliviers et d'odorants buissons de lavande et de romarin. Sur les pelouses, des visiteurs se prélassent, des habitués participent à un cours de yoga. Sur les bassins, des enfants s'initient au canoë-kayak. A l'intérieur, dans la bibliothèque ultramoderne aux murs hauts comme ceux d'une cathédrale et aux rayonnages croulant sous 750 000 volumes, des étudiants travaillent en silence. A côté, dans l'auditorium aux murs de bois rouge, les répétitions vont bon train. En ce mois de mai 2019, la comédienne française Fanny Ardant règle les derniers détails de sa mise en scène de *Lady Macbeth de Mzensk*, un opéra du compositeur russe Dmitri Chostakovitch.

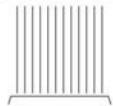
L'artiste Achilles, alias Wild Drawing, originaire de Bali mais vivant à Athènes, a dédié cette fresque du quartier d'Exarchia à «tous les pauvres et sans-abris d'ici et d'ailleurs».



Pascal Batomin pour GEO



RAREMENT, DEPUIS PÉRICLÈS, LE POULS DE LA CITÉ AVAIT BATTU AUSSI FORT



depuis la bêma, la tribune des orateurs qui dominait l'agora dans le centre d'Athènes, rarement la créativité avait été aussi bouillonnante et le pouls de la cité avait battu si fort. Comme si la crise de 2009 avait joué sur cette ville de 660 000 habitants le rôle d'un électrochoc. Contrainte à se transformer dans l'urgence et la fiévre, Athènes est devenue une des plus trépidantes capitales européennes. Où, à nouveau, on se précipite. En 2018, 5,5 millions de touristes sont venus gravir la colline de l'Acropole, soit plus du double de 2012. Partout dans la capitale, hôtels et locations Airbnb ont poussé comme des champignons. Le tourisme est

devenu le premier recruteur du pays, avec près de 80 % des emplois créés en 2017.

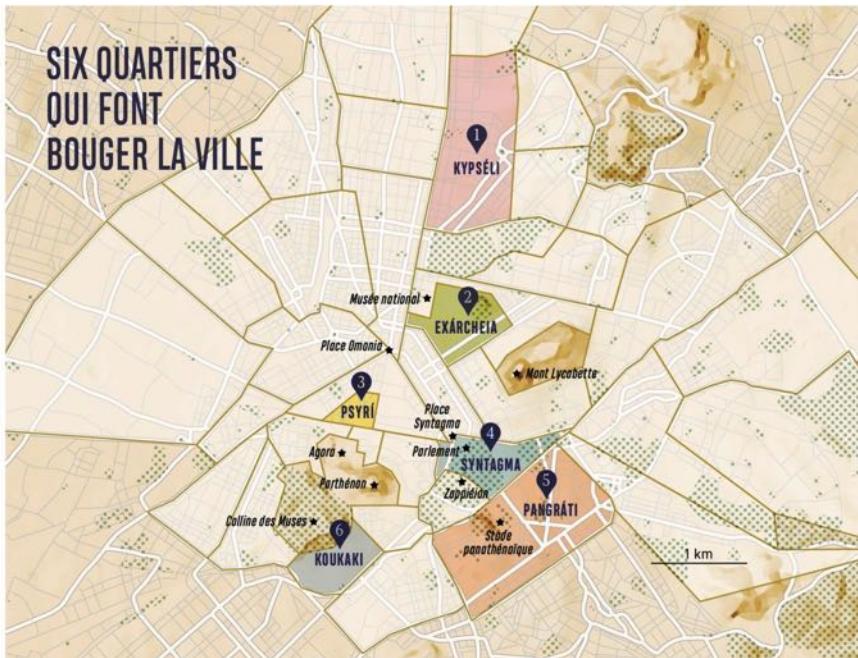
Au SNFCC, les habitants peuvent assister gratuitement à des conférences, cours d'informatique ou de jardinage, faire du sport, s'initier à la musique, profiter du cinéma en plein air l'été, d'une patinoire l'hiver, financés par la fondation Niarchos. «La crise économique a rendu cet espace d'autant plus nécessaire que les Athéniens n'avaient plus accès à la culture, au sport, insiste son directeur de la communication. Nous avons réussi notre pari : tout le monde l'a adopté.» En 2017,

trois millions de personnes ont visité l'espace, en 2018, 5,3 millions. A quatre kilomètres de là, il règne dans le quartier de Koukaki, qui paresse à l'ombre de l'Acropole, une atmosphère indéfinissable, à la fois festive et relaxante. Le jour, les grands arbres et les palmiers protègent les façades des maisons des rayons ardents du soleil. Le soir, lanternes fantaisie et guirlandes d'ampoules multicolores ajoutent à la féerie des rues piétonnes. Comme beaucoup de jeunes Grecs, le photographe Nikolaos Ventourakis, 37 ans, avait été poussé à l'exil par la crise. Parti tenter sa chance à Londres en 2007, il est rentré à Koukaki dix ans plus tard ***

➊ Délaissé dans les années 1980 après avoir été à l'avant-garde de l'urbanisation, Kypseli, où l'on trouve des édifices de style moderniste, Bauhaus et Art déco, est aujourd'hui l'un des plus peuplés d'Athènes, où vivent immigrés, artistes et étudiants en quête de loyers modérés. Son marché ethnique est l'un des plus courus de la capitale.

➋ C'est à Exarcheia, quartier libertaire, qu'est né en 2013 The Cube, un incubateur de start-up où ont été développés des centaines de projets innovants et solidaires. Il compte parmi les équipements qui ont permis à Athènes de décrocher le titre de «capitale européenne de l'innovation 2018», doté d'un million d'euros et décerné par la Commission européenne.

➌ Au cours de l'histoire, les rues de Psyrí, aux façades néoclassiques, furent tour à tour bourgeois, mafieuses puis populaires. Le quartier fait aujourd'hui d'Athènes une des scènes du street art les plus dynamiques en Europe. On y trouve des galeries et des dizaines de fresques monumentales, dont celles de graffeurs célèbres comme les pionniers Vasmou et Woozy.



➍ Théâtre d'affrontements violents lors des manifestations anti-austérité, Syntagma, centre politique et historique – le Parlement y occupe l'ancien bâtiment du palais royal –, est redevenu un lieu de détente. Divers hôtels de luxe, dont le fameux Grande-Bretagne, ou le très récent et ultrasdesign Elia Ermou, s'y livrent une concurrence féroce.

➎ Boutiques design, galeries d'art, bars et restaurants branchés ont fleuri dans Pangrati, en particulier autour du stade des premiers JO de l'ère moderne (1896). C'est «le» nouveau quartier à la mode d'Athènes. En octobre 2019, le musée de la fondation Goulandris, onze étages consacrés à l'art moderne et contemporain, y ouvrira ses portes.

➏ En 2016, Koukaki, ce coin charmant de la capitale, était, selon la plateforme de locations de vacances Airbnb, le cinquième quartier le plus prisé au monde par les touristes, avec une hausse de... 800 % des visites par rapport à l'année précédente ! Conséquence : aujourd'hui, de nombreux habitants ont été évincés de Koukaki et le prix moyen des locations a doublé.

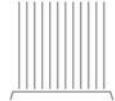
••• pour trouver son quartier bouleversé. «Les appartements ont été transformés pour des locations saisonnières, constate, amer, Nikolaos. Tout comme les maisons néoclassiques, qui ont été restaurées pour les touristes.» Faute de trouver un logement à un prix abordable, il a dû se ré-soudre à retourner chez ses parents qui vivent de l'autre côté de la colline Filopappou face à l'Acropole, dans une belle demeure retapée par son père, architecte. Pourtant, Nikolaos a le sentiment de participer à sa façon au renouveau de son pays. «En Grèce, tout n'est pas idéal, mais la scène artistique est dynamique», explique-t-il. Au mois de mai, Nikolaos a invité plusieurs artistes à exposer photos et peintures non loin de la colline de Filopappou (appelée également colline des Muses), dans l'une des grottes qui, dit la légende, abritait la prison où Socrate attendit qu'on lui apportât le calice de ciguë. «En Angle-terre, je ne me serais pas lancé dans un tel projet, mais ici, tout est possible!» conclut-il.

De l'autre côté de la colline des Muses, à l'angle des rues Sarri et Riga Palamidou, dans le quartier de Psyrí, le portrait d'un brave bâtardeau pelage fauve et blanc couvre un pan de mur. Il s'agit de Loukanikos, chien errant devenu la mascotte des manifestations contre les mesures d'austérité qui ont semé le chaos dans le centre d'Athènes entre 2010 et 2013. Un peu plus loin, à cinq minutes à pied du métro Monastiraki, ce sont d'énigmatiques géantes sans nez et au sourire démesuré – l'une des plus grandes et des plus célèbres fresques d'Athènes – qui s'affichent sur le pignon d'un édifice et font lever la tête aux touristes. Avec ses bâtiments à l'abandon et recouverts de graffitis, Psyrí est un

Les terrasses ne désemplissent pas. Même au plus fort de la crise, ici, on a continué d'aller dans les cafés. Discuter politique, foot ou culture est un sport national.



BEAUCOUP DE JEUNES AVAIENT FUI LA VILLE : ILS RENTRENT AU PAYS !



musée à ciel ouvert. Yassonas Megkoulas, 34 ans, alias Cacao Rocks, a ouvert la galerie Alibi, rue Sarri, en 2013. «Psyrí est devenu un quartier cool mais, il y a encore cinq ans, quand j'ouvrais la porte de mon atelier, je devais enjamber des drogués, se rappelle l'artiste franco-grec. Les Athéniens avaient déserté les lieux, et les boutiques avaient quasiment toutes fermé.» Jadis, c'était un quartier commerçant, proche du marché central. Yassonas s'est lancé dans le street art, en pleine crise. A l'époque, un jeune sur deux était au chômage. «Nous vivions presque en état de guerre, dit-il. En 2014, désespéré et sans le sou, je suis parti m'installer à Berlin. Six mois plus tard, j'étais de retour à Athènes. Finalement, je préférerais être pauvre au soleil.» A cette époque, il a vu sa ville

changer, le tourisme augmenter, les investisseurs étrangers, notamment chinois, se ruer sur l'immobilier à bas prix. Dans le même temps, les Grecs ont su faire preuve d'inventivité, alors même que les médias internationaux multipliaient les reportages sur leur pays. Ces projecteurs braqués sur le pays ont offert au jeune homme la possibilité de se faire connaître et il a commencé à vendre des toiles, notamment une série intitulée «les Cyclades électroniques» qui a remporté un beau succès. Dans son atelier, Yassonas accueille désormais des artistes étrangers. «La Grèce est le paradis des créateurs, dit-il. Le matériel y est bon marché, la lumière, exceptionnelle. On peut peindre en extérieur toute l'année et, en une heure, s'échapper de la ville pour aller chercher l'inspiration sur une



Serge Colic / Hemis



Avec sa façade composée de 2 290 morceaux de marbre, l'immeuble privatif One Kleomenous (2015), dans le quartier Kolonaki, œuvre d'architectes grecs, est devenu une curiosité.

Laurent Paly

île. La crise a permis aux artistes étrangers de découvrir ces atouts.»

La médaille a pourtant son revers : le prix des loyers a explosé à Psyrí, obligeant des nombreux Grecs à migrer vers un quartier nord d'Athènes, Kypselí. Marilou Pantaki, qui tient un blog culinaire à succès (madameginger.com, plus d'un million de vues par an), y a grandi et installé son studio où sont enregistrées les vidéos qu'elle poste sur YouTube. Pour rien au monde elle ne quitterait ce quartier qui, tout au long de son histoire, n'a cessé de se réinventer. A Kypselí, la rectitude sèche des immeubles des années 1970 cotoie les courbes de l'Art nouveau, les volutes Art déco et des frontons d'inspiration néoclassique. «Kypselí possède une ambiance désuète, comme si nous étions restés coincés dans les années 1990,

décrivit Marilou Pantaki. Les personnes âgées s'habillent de manière raffinée, les échoppes de quartier existent encore, les grandes chaînes ne sont pas implantées et, dans les épiceries, les ouvriers et femmes de ménage refont le monde en sirotant une limonade ou un café frappé en attendant leur tour.»

Les épiceries bio ouvrent, mais Exárcheia reste indiscipline

Comme son architecture, la population du quartier est métissée. Ici, les boutiques ethniques se multiplient au gré des vagues migratoires : Ivoiriens, Ethiopiens, Soudanais, Philippins, Pakistanais, Syriens... «Après avoir délaissé ce quartier dans les années 1980, poursuit Marilou, les jeunes Grecs y reviennent, en raison des loyers encore abordables. Des artistes,

des architectes, des troupes de théâtre y coudoient des immigrés du monde entier.» Au marché de Kypselí, la halle à la façade sable abrite huit associations solidaires : parmi elles, Wise Greece, qui vend des produits venus de petites exploitations du pays, miel, huile d'olive, et redistribue les bénéfices à des familles dans le besoin, ou encore Chimopoiò, qui prépare des jus de fruits frais et n'emploie que des personnes en voie de réinsertion... Le premier lieu à Athènes dédié à l'entrepreneuriat social est soutenu financièrement par un incubateur de start-up et la municipalité. «Jusqu'à présent, Athènes était une enfant en Europe, elle devient enfin adulte», remarque notre blogueuse.

Exárcheia aussi est en pleine métamorphose. Dans ce quartier au nord de l'Acropole, où, en ***

Les adorateurs de ZΣVS veulent retrouver leurs temples





Des bouquets, des statues de divinités et des colonnes antiques décorent le salon. De lourds rideaux bordeaux habillent les fenêtres et occultent les rayons du soleil. Dans cette ambiance tamisée, les flammes des bougies vacillent sur les visages des fidèles, drapés de longues tuniques blanches ou pourpres. Ils sont une soixantaine, réunis dans un appartement du centre d'Athènes. Debout, ils écoutent le chant lancinant de la prêtresse accompagné au tambour et à la harpe : «Entends ma prière, Adonis toujours florissant, qui est mort et qui resplendit de nouveau au retour de la belle saison !» Ce 24 avril 2019, en pleine semaine sainte, en Grèce, où la population est à plus de 95 % orthodoxe, les membres d'Ellináis (également appelée Association sacrée des fidèles de l'ancienne foi hellénique) célèbrent la résurrection de l'éphèbe dont s'étaient épriSES les déesses Aphrodite et Perséphone, symbole du retour du printemps.

Fondée en octobre 2005, Ellináis (15 000 adeptes selon les chiffres officiels) revendique le droit de pratiquer la religion polythéiste de l'Antiquité. En 2006, le tribunal de première instance d'Athènes a admis la légalité de ce culte. Pourtant, les adorateurs de Zeus ne peuvent toujours pas vivre leur foi comme ils l'entendent. «Les temples antiques devraient être nos lieux de culte, mais l'Etat, sous la pression de la puissante Eglise grecque, s'y oppose,

raconte Parmenidis Boussiou, 48 ans, urgentiste, converti il y a une vingtaine d'années. Combien de fois sommes-nous allés au sanctuaire d'Apollon à Delphes pour être chassés par des gardes ? A cette occasion, l'homme a troqué son prénom chrétien, Ioannis, pour celui de Parmenidis (Parménide en français), célèbre philosophe du V^e siècle avant notre ère. Il affirme avoir dès sa jeunesse ressenti une émotion particulière devant les sites antiques : «Plus d'une fois, je me suis mis à pleurer devant un temple détruit par le temps et les hommes.» Le président d'Ellináis, Lakedaimonas («habitant de Sparte»), de son vrai nom Konstantinos Sabrakos, entrepreneur spartiate, lui, a eu une révélation à l'âge de 35 ans : «Nos ancêtres ont créé le théâtre, la philosophie, la démocratie, pourquoi leur religion serait-elle aussi néfaste que le prétend l'Eglise ?» Il a donné à son fils le nom du dieu des arts et de la beauté : Apollon. A 16 ans, l'adolescent se dit fier de perpétuer la tradition antique : «A l'école, personne ne se moque de moi quand je parle de mes croyances. Au contraire, mes camarades trouvent que notre religion est plus cohérente que le christianisme.» Pour les adeptes de ce polythéisme, philosophie et religion ne font qu'un. «Les hymnes et les textes anciens sont imprégnés à la fois de sacré et de philosophie, explique la prêtresse Semeli Dimou, la cinquantaine. Dans la mythologie aussi, tout est symbolique et appelle à des interprétations.» Leur foi, dit-elle, n'impose aucun commandement, mais prône le respect de l'environnement dans lequel se réincarnent les dieux. «Nous ne sommes affiliés à aucun parti», assure le président d'Ellináis. Pourtant, face à ces disciples qui se revendiquent de sang pur et arborent des symboles antiques très ressemblants à des croix gammées, et dans un pays où le parti néonazi grec Aube dorée reste la quatrième force politique, le doute plane sur le positionnement du collectif. Le culte des anciens dieux serait-il sensible aux vieux démons de l'histoire ?

MR ■

••• 1973, les chars ont écrasé la révolte des étudiants qui se dressaient contre la dictature des colonels, se sont installés imprimeurs, éditeurs, libraires, disquaires, cafés. Les boutiques de troc et les épiceries bio y sont légion. Mais Exárcheia conserve son caractère indiscipliné. On y trouve de nombreux squats. Les murs du quartier sont couverts d'affiches appelant à la résistance à l'austérité, ou de slogans anarchistes et libertaires. En 2008, le quartier s'était embrasé pendant plusieurs jours, suite à la mort d'Alexis Grigoropoulos, un adolescent de 15 ans, tué par balle lors d'affrontements avec la police. Encore aujourd'hui, il n'est pas rare d'y humer les effluves de gaz lacrymogène. Exárcheia a un casier judiciaire chargé mais un avocat brillant : Leftesis Papagiannakis.

Agé de 48 ans, l'adjoint au maire chargé de la question des réfugiés aime déambuler tous les samedis rue Kallidromiou, où se tient un marché coloré et animé, et grimper jusqu'à la colline Strefi, promontoire idéal pour admirer un coucher de soleil plongeant derrière l'Acropole. «Malgré les incidents qui peuvent s'y produire, Exárcheia garde une identité propre qui étonne les visiteurs, dit l'elu. Les habitants y sont solidaires et accueillent les étrangers à bras ouverts.» Et les touristes. Rue Valtetsiou, les bars à la mode et les restaurants sont toujours pris d'assaut, les locations saisonnières se sont multipliées. La plateforme Airbnb propose même un tour dans ce «quartier libertaire».

Pour Leftesis Papagiannakis, Athènes a relevé avec brio de nombreux défis ces dix dernières années : «En 2014, le budget de la mairie a baissé de 12 %, passant de 874 à 773 millions d'euros, mais, paradoxalement, nous avons plus



AUX FOURNEAUX, DES CHEFS ICONOCLASTES BOULEVERSENT LA GASTRONOMIE

fait pour la ville que jamais. Nous avons géré une crise migratoire sans précédent, répondu à la paupérisation de la population, redoré l'image d'Athènes après plusieurs années marquées par des émeutes urbaines, soutenu les activités culturelles...» Pour l'adjoint au maire, le prochain défi est «l'intégration de ces immigrés». Des cours de langue, des centres d'aide pour les démarches administratives ont été mis en place. «Mais beaucoup reste à faire», admet-il.

Autour de la place Syntagma, face au Parlement, les affrontements violents, comme ceux que l'on avait observés lors des manifestations anti-austérités des années 2011-2012, ne sont plus d'actualité. Les magasins ont rouvert, les galeries marchandes ont été réaménagées par la mairie, les terrasses des cafés et les salles de res-

je prépare une moussaka avec un tartare de boeuf, et non avec de la viande hachée.» Ari Vezené n'en est pas à son coup d'essai. En 2011, en pleine crise économique, il a ouvert un premier établissement à Athènes, derrière l'hôtel Hilton. A la carte du Vezené, des pappardelle maison avec des crevettes de la mer Ioniennes et de la poussargue, des tranches d'anguille grillées sur un lit de tarama, ou encore des caillies cuites dans un bouillon de céleri et parsemées de fromage de Crète. Le chef a un principe : pas de gaspillage ! «J'utilise toutes les parties de l'animal, de la tête à la queue, ce qui m'oblige à rechercher des recettes innovantes, raconte le cuisinier, habitué des plateaux de télévision. Depuis la crise, seuls les plus créatifs ont survécu.» Le contrôle des capitaux, imposé à la Grèce par

taurant sont bondées. Derrière leurs fourneaux, de jeunes chefs bouleversent la cuisine grecque. Ici aussi, on innove! Rue Mitropoleos, un concept inédit a fait son apparition : l'Ergon House. Dans un bâtiment taille XXL agrémenté d'un stupéfiant mur végétal, cet hôtel-restaurant fait également office d'épicerie fine. Les produits grecs de qualité y sont mis à l'honneur. A deux pas de la place Syntagma, il y a quelques mois, le chef gréco-américain Ari Vezené, 42 ans, a ouvert avec un collègue japonais un bistro, Birdman. «Je n'utilise que des produits venant de fermiers, de pêcheurs et d'agriculteurs du pays, explique-t-il. En revanche, je revisite les recettes traditionnelles grecques en utilisant des épices américaines, des techniques françaises et des couteaux nippons. Par exemple,

ses partenaires européens à l'été 2015 et levé depuis peu, avait rendu les importations impossibles et les Grecs étaient limités dans leurs retraits d'argent. «Cette double contrainte nous a obligés à faire de la qualité uniquement avec des produits locaux sans augmenter les prix», note Ari Vezené. Aujourd'hui, Athènes est en passe de devenir une destination gastronomique reconnue : fast-foods orientaux, tavernes classiques, cuisine fusion mixant les saveurs asiatiques et grecques, la diversité y est exceptionnelle.

Et la ville n'a pas dit son dernier mot. En octobre 2019, sur onze étages, un musée de la fondation Elise et Basil Goulandris – encore des armateurs – dédié à l'art moderne et contemporain doit ouvrir ses portes près de Kallimarmaro, l'ancien stade antique



Xavier Bertrand/Divergence

d'Athènes, rénové en 1896 pour les premiers Jeux olympiques des temps modernes. On y attend des «champions» étrangers : Braque, Picasso, Matisse, Van Gogh, Monet, Giacometti, Miró, entre autres. Mais aussi les héros de la grécité : Nikos Khatzizyriákos-Ghikas (1906-1994), le principal artiste cubiste grec, Yannis Tsarouchis (1910-1989) et ses marins érotiques élevés au rang d'icônes ou

encore Yiánnis Móralis (1916-2009), au pinceau hanté par Eros et Thanatos. En projet également, la poursuite de l'aménagement de la côte sud : le site des JO de 2004, Hellinikon, privatisé, doit être transformé dans la décennie à venir en parc, avec résidences de luxe et casino. On parle aussi d'une marina et d'une ligne de métro reliant le bord de mer à la banlieue nord. «Dans quelle autre capitale

européenne peut-on avoir accès à la mer et à la montagne en moins de trente minutes ? remarque, songeur, le chef Ari Vézené. Dans quelle ville a-t-on autant le sentiment que tout est encore à créer et à réinventer ?» La crise, ici, n'a découragé personne : les Grecs ne craignent pas la tragédie, puisqu'ils l'ont inventée. ■

Cinq caryatides qui soutenaient le toit du temple dédié à Athéna au V^e siècle avant notre ère sont exposées au musée de l'Acropole. La Grèce réclame au British Museum la restitution de la sixième statue.

Marina Rafenberg



Photo : Alastair Grant / The New York Times / Getty Images

Le mont Athos

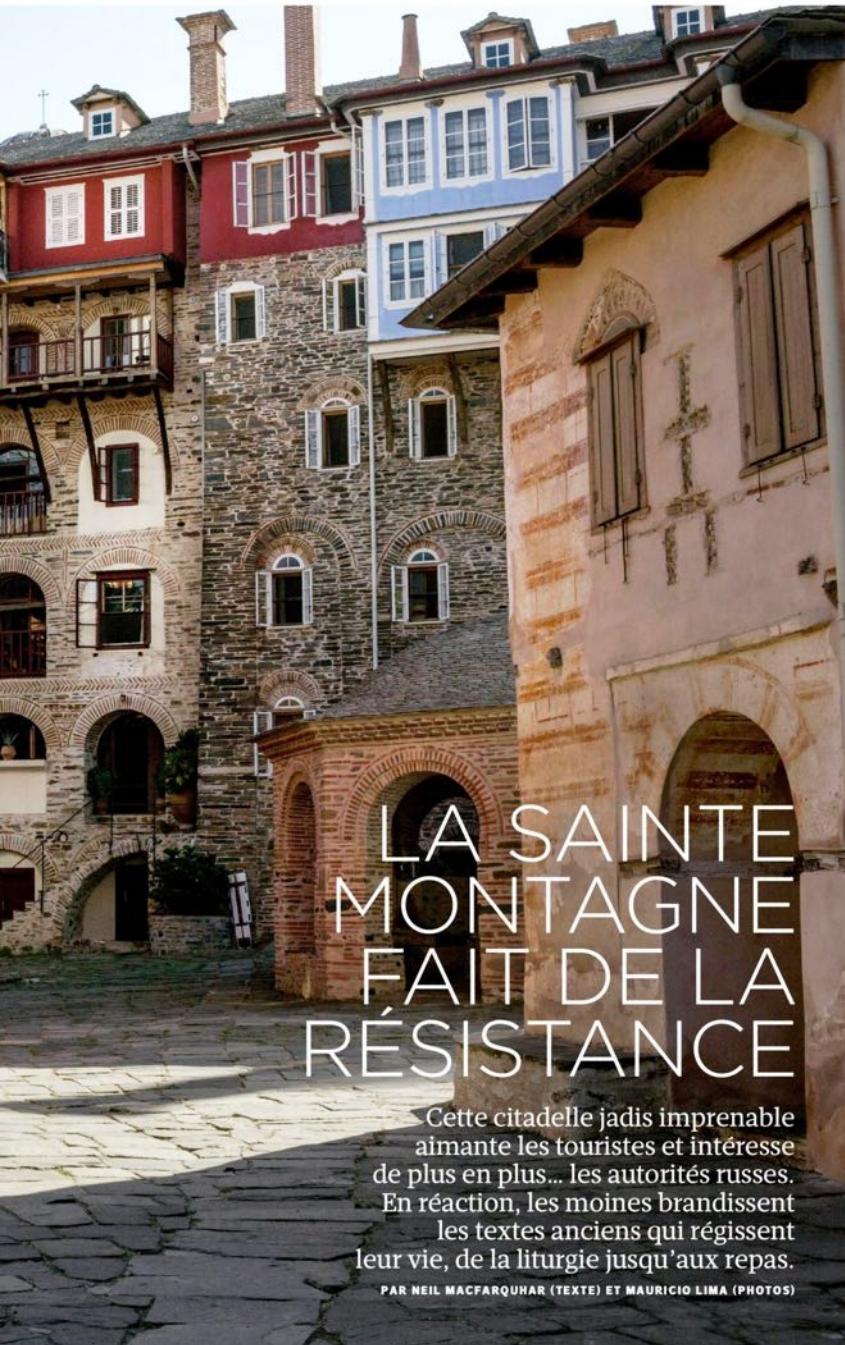


LA SAINTE MONTAGNE FAIT DE LA RÉSISTANCE

Cette citadelle jadis imprenable aimante les touristes et intéresse de plus en plus... les autorités russes. En réaction, les moines brandissent les textes anciens qui régissent leur vie, de la liturgie jusqu'aux repas.

PAR NEIL MACFARQUHAR (TEXTE) ET MAURICIO LIMA (PHOTOS)

Un religieux passe près de l'église du monastère de Vatopedi, sur le mont Athos. Le site abrite plusieurs reliques majeures, dont un morceau de la Vraie Croix et la ceinture de la Vierge Marie.







UNE RÈGLE MÉDIÉVALE INTERDIT ENCORE CETTE TERRE SACRÉE AUX FEMMES

Ces pèlerins – tous de sexe masculin – vont prendre le ferry près du monastère Saint-Panteleimon. Le mont Athos étant isolé de la Grèce par une clôture de 9 km, les seules liaisons avec l'extérieur se font par la mer.



L'ossuaire du monastère de Xénofon. Après la mort d'un moine, ses os sont rassemblés, son crâne est marqué de son nom, puis la dépouille rejoint celles de ses frères.



NI RESTAURANTS, NI HÔTELS, NI PISCINES, ET POURTANT LES VISITEURS AFFLUENT



la multitude de petites demeures qui se trouvent sur le mont Athos paraissent, quant à eux, éternels. Les moines chantent ici des psaumes tous les jours, depuis des siècles. «Il s'agit d'une communauté ancienne, organisée exactement de la même façon depuis plus de mille ans, raconte l'abbé Alexios, 79 ans. L'Eglise a ses traditions, mais le mont Athos est transcendant.» Lorsque le père Alexios est arrivé, en 1976, le monastère de Xénofon était en train

de s'effondrer. Depuis, il en dirige la reconstruction.

La péninsule d'Akté, de presque 336 kilomètres carrés, pourrait ressembler à n'importe quel autre site touristique grec, avec ses eaux tirant sur le vert, ses collines couvertes de pins et le mont Athos, qui culmine à 2 030 mètres d'altitude et en domine l'extrémité. Mais la République monastique du Mont-Athos (littéralement, du grec : Etat monastique autonome de la Sainte-Montagne) est un en-

Certains des crânes alignés sur les étagères en bois sont âgés de centaines d'années. Les noms des morts sont griffés sur les fronts des plus récents – le moine Théolothès, 91 ans, 26-6-1986, ou le moine Kyprianos, 100 ans, 14-8-1987. Ils sont exposés dans le monastère de Xénofon, sur le mont Athos, au sommet de l'Akté, cette péninsule du nord de la Grèce qui se trouve être le cœur spirituel de l'Eglise orthodoxe. L'un des crânes porte un message plus philosophique : «Mon frère, regarde la gloire de l'homme.» Cette invitation à réfléchir à la mortalité est la clé du rite d'exhumation des morts et d'exposition de leurs os, selon le père Jérôme, 50 ans. Vêtu d'une robe gris délavé et arborant une barbe poivré et sel en bataille, le moine explique : «Un jour vous êtes là, le lendemain vous n'y êtes plus. Quand vous pensez à la mort tous les jours, vous vous abstenez de faire le mal.»

Alors que cet étalage de crânes souligne notre passage éphémère sur Terre, les vingt monastères et





Manuscrits, incunables, art religieux... Ces pèlerins découvrent les trésors d'une des églises du monastère orthodoxe de Xenofon. Il n'existe aucun inventaire des richesses du mont Athos.

droit à part. Depuis presque aussi longtemps que les moines sont ici, les femmes y sont bannies — considérées comme une distraction et une concurrence déloyale à la Vierge Marie, la sainte patronne des lieux. Sur le mont, pas d'hôtels, pas de bars, pas de magasins, pas de télévision, pas de baignade, et un quota quotidien de visiteurs. Ces derniers arrivent en ferry, seul moyen d'accès à la péninsule pour le public. Au total, les monastères accueillent en

moyenne 1 200 personnes tous les soirs, gratuitement.

L'accès, difficile, et les hauts murs, autrefois élevés contre les pirates en maraude, ont longtemps semblé tenir le temps à distance, mais le monde moderne s'immisce désormais via les téléphones portables et la connexion à Internet. La géopolitique s'est mise également de la partie. L'été dernier, la Grèce a refusé le visa à plusieurs hauts responsables de l'Eglise orthodoxe russe qui sou-

haitaient se rendre sur le mont Athos, auquel s'intéresse beaucoup le président Vladimir Poutine. Les dirigeants grecs redoutent que la Russie cède à la tentation de contrôler la péninsule, comme l'avaient fait les tsars avant la révolution de 1917.

Athos occupe une place spéciale dans la psyché grecque, réminiscence d'une époque où l'Empire byzantin était si puissant que la culture grecque rayonnait sur la Méditerranée orientale. •••



Ce moine porte une barbe non taillée et la traditionnelle robe noire, symbole de sa «mort au monde» (sa retraite). Dans ses mains, un téléphone mobile : la modernité s'immisce peu à peu.

●●● Des moines vivent ici depuis le VI^e siècle environ, aussi le mont Athos est-il une sorte de conservatoire de la civilisation byzantine – les monastères s'en tiennent d'ailleurs au calendrier julien, qui a treize jours de retard sur le calendrier grégorien communément utilisé depuis le XVI^e siècle. «Nous préserverons l'Empire byzantin, trésor de l'orthodoxie, et non les reliques d'un Etat séculier», souligne le père Jeremiah, 48 ans, protestant converti, originaire de San Angelo, au Texas, et venu à Xénophon en pèlerinage il y a vingt-deux ans pour ne plus jamais en repartir. Ce n'est pas un musée, mais un endroit vivant. «Les textes anciens rythment la vie de quelque 2 000 moines, définissant tout, de la liturgie au menu des repas. Les moines, grecs pour la plupart, passent environ six heures par jour à l'église. Ils se lèvent six heures après le couche du soleil, appellés aux offices matinaux par des coups de maillet sur une planche de bois, la simandre, car c'est ainsi que Noé aurait appelé



UN TERRITOIRE HORS DU TEMPS

C'est en précipitant un énorme rocher sur le dieu Poséidon, dit la légende, que le géant Athos aurait donné naissance à cette péninsule montagneuse du nord-est de la Grèce. La République monastique qui porte son nom, fondée en 972, séparée du reste de la Grèce par une frontière de barbelés, est une terre sacrée pour les chrétiens orthodoxes. Originaires de divers pays, 2 000 moines y vivent, mais les femmes sont bannies. C'est donc la seule république au monde qui n'aït enregistré aucune naissance depuis plus de mille ans. Région autonome sous tutelle du ministère grec des Affaires étrangères, le mont Athos édicte ses propres lois. Lors des processions dans les grandes villes grecques, l'icône de la Vierge conservée à Karyés, la capitale de la république, reçoit des honneurs réservés aux hautes personnalités.

toutes les créatures vivantes à monter à bord de l'arche. Des silhouettes telles des ombres se pressent alors, tête couverte, sur les dalles inégales.

La prière est jugée plus efficace dans l'obscurité. «La nuit, des esprits maléfiques rôdent, alors quelqu'un doit rester éveillé pour monter la garde», explique le père Damaskinos, 33 ans, un des rares autorisés à retourner régulièrement dans sa Finlande natale, où il donne des cours de théologie.

Cosmétiques, huile d'olive... le commerce bat son plein

Il n'y a que deux repas par jour. Au menu de 9 h 30, c'est purée de lentilles, tomates, olives, fruits et de l'eau ou du vin rouge. «Nous mangeons rapidement», prévient le père Jeremiah. Le repas dure en moyenne quinze minutes. Un moine lit les prières, et tout visiteur qui essaie de dire un mot est accueilli par des «chut!». Après le repas du matin, les moines travaillent – jardinage, cuisine, peinture d'icônes – jusqu'à l'heure des vêpres, avant le couche du soleil, puis c'est le repas du soir et au lit. Tout en travaillant, la plupart d'entre eux continuent à prier, leurs lèvres bougeant constamment, égrenant en boucle la phrase : «Seigneur Jésus Christ, prends pitié de moi».

Lorsqu'il s'agit de résumer leur existence, certains moines ont le sens de la formule. «Il est heureux parce qu'il n'a rien, mais il a tout, dit l'abbé Alexios au sujet de l'un d'entre eux. Pourtant, Mammon, divinité qui dans le Nouveau Testament représente le monde matériel, est bien présent en ces lieux. Les monastères vendent leur propre gamme de produits, notamment du vin, de l'huile d'olive, des tisanes et jusqu'aux crèmes pour le corps. La boutique du monastère de Vatopedi vend même des icônes pour plus de 15 000 euros. Des SUV clin- ●●●

NOUVELLE JEEP® WRANGLER

Aussi à l'aise en ville.



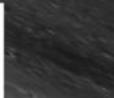
À essayer chez votre distributeur



BOÎTE AUTOMATIQUE 8 RAPPORTS



ÉCRAN TACTILE 8,4"
AVEC APPLE CARPLAY



RADAR ET CAMÉRA DE REUL

La nouvelle Jeep® Wrangler, disponible en 3 ou 5 portes, reste fidèle à son héritage tout en évoluant pour s'adapter au mieux à son environnement. Avec plus de technologies et de sécurité, elle propose une nouvelle dynamique de conduite afin d'optimiser la maniabilité et le confort. La nouvelle Jeep® Wrangler n'a jamais été aussi adaptée à la jungle urbaine.

Élu 4x4 de l'année 2019 par les lecteurs et journalistes de 4x4 Magazine en mai 2019.

There's only one : Seule Jeep® est unique. Consommations mixtes (l/100 km) et émissions de CO₂ (g/km) - Gamme Wrangler : de 7,4 à 10 et de 188 à 210.

4x4 de l'année 2019

Jeep®
THERE'S ONLY ONE



••• quants emmènent maintenant des visiteurs aisés le long des routes de terre autrefois réservées aux ânes et aux pèlerins à pied. Xénophon exhibe fièrement son atelier de menuiserie, mais ce sont des ouvriers [venus] d'Albanie et d'Egypte qui sont en charge du gros-œuvre du monastère.

Des moines se plaignent du raz-de-maree de visiteurs au moment de leurs dévotions. Certains pèlerins n'aiment pas trop cela non plus. «Je tiens aux traditions et je suis contre toutes ces routes et ces grosses voitures», proteste Mikhail Mirochnikov, un Russe entre deux âges qui vient deux fois par an pour des échanges spirituels avec des moines. Certains monastères finissent par se consacrer plus au commerce qu'à l'âme.»

Des grues de chantier surveillent désormais nombre d'édifices ; presque tous les bâtiments ont été largement reconstruits grâce aux subsides de l'Union européenne destinés à la conservation des monuments historiques. Selon les annonces éma-



Sur la côte ouest de la péninsule, le monastère de Saint-Panteleimon, fondé au XI^e siècle par des moines slaves puis maintes fois peuplé par des Russes, abrite l'un des embarcadères où transsient pèlerins et touristes.

nant de hauts responsables du gouvernement et de l'Eglise, la Russie prévoit, quant à elle, de dépasser vingt-six millions d'euros pour restaurer l'imposant monastère Saint-Panteleimon. Depuis 2005, le mont Athos aurait fait l'objet de 180 millions d'euros de dons publics et privés russes, se-

lon la BBC qui a interrogé plusieurs donateurs et experts. La dernière fois que Vladimir Poutine est venu en visite, en 2016, la presse russe s'est enthousiasmée du traitement réservé à leur président, qui aurait reçu les honneurs dus à un empereur byzantin.

Certains représentants du gouvernement grec et de l'Eglise se sont émus de la comparaison. En effet, vers 1913, la Russie tsariste avait cherché à prendre le contrôle des lieux, y expédiant plusieurs milliers de moines et insistant pour que la péninsule devienne indépendante. Akité avait fini par

devenir une partie autonome de la Grèce. L'intérêt des Russes s'est estompé après la révolution de 1917, mais divers éléments récents font craindre à Athènes de nouvelles velléités de mainmise. Ainsi des journaux à la ligne radicale sont-ils distribués gratuitement à Vatopedi, le deuxième monastère dans la hiérarchie de la République monastique du Mont-Athos, faisant l'éloge de l'orthodoxie russe et fustigeant le patriarche Bartholomée I^{er} de Constantinople, qui est à la tête du Mont-Athos, comme un agent ennemi. Ce dernier, considéré par les patriarches des Eglises autocephales comme le *primus inter pares* («premier parmi les pairs») dans la hiérarchie orthodoxe, s'affronte avec Moscou sur la question du statut d'indépendance de l'Eglise orthodoxe d'Ukraine. En octobre dernier, l'Eglise orthodoxe russe a interdit à ses fidèles de communier dans les églises placées sous la supervision de Bartholomée, donc potentiellement celles du mont Athos [il a fallu attendre deux mois et demi pour

EN 2016, LE PRÉSIDENT POUTINE EST VENU ICI EMBRASSER L'ICÔNE DE LA VIERGE MARIE

que le patriarche russe Kirill autorise expressément la communion à Saint-Panteleimon]. Moines et pèlerins ont tendance à se tenir à l'écart de la politique, clamant que ce qu'ils viennent chercher à Athos, c'est une nourriture spirituelle et la sainteté d'un lieu sacré à la prière. A Xénophon, le père Damaskinos insiste : «Reliques et icônes représentent la sainteté historique de ces lieux. La vie monastique, elle, est le reflet d'une sainteté vivante.» ■

Neil MacFarquhar
© 2018, The New York Times

LANCLEMENT DE L'ACADEMIE PHOTO **GEO** by Nikon School

NOUVEAU

GEO et la Nikon School s'associent pour vous accompagner dans votre passion.

Pour mieux maîtriser votre matériel photographique, quelle qu'en soit la marque, vous laisser inspirer par les plus grands photographes et libérer votre créativité.

NOTRE SÉLECTION



Maîtrisez les bases

composition, exposition, vitesse, diaphragme : apprenez les fondamentaux pour sortir enfin du mode automatique.



Développez votre créativité

Apprendre à imaginer et construire une image expressive et non pas seulement descriptive.



Macrophotographie

Découvrez toute la poésie de l'infiniment petit.



Ombres et lumières sur Montmartre

Apprenez à gérer l'exposition en fonction des contraintes de la lumière naturelle



Retrouvez toutes nos formations*

sur nikonschool.fr

Une remise de **25%** avec le code **GEONIKON**



*Modalités : - remise valable sur le site www.nikonschool.fr - remise immédiate de 25% en saisissant le code GEONIKON - remise applicable sur les formations portant le macaron ACADEMIE GEO NIKON SCHOOL - hors voyage - offre valable jusqu'au 31 août 2019 - remise non cumulable avec toute autre promotion sur le site www.nikonschool.fr

du 3 au 29 juin 2019

Prenez
La Route
avec nous

Continental

JUSQU'À

150 €
TTC
REMBOURSÉS

Ø du pneu
en pouce

14' et 15'



15€



35€

16'

25€

60€

17'

35€

80€

18' et 19'

50€

110€

20' et plus

70€

150€

Offre de remboursement différé, calculé en fonction du diamètre de vos pneus Continental achetés et posés en magasin, sous réserve de transmission des éléments.
Voir règlement complet sur www.eurotyre.fr.

+ de 190 centres à votre service.
Retrouvez nos offres et le centre
le plus proche sur eurotyre.fr

EUROTYRE
PNEUS ET SERVICES

GUIDE

SUR LES TRACES DE NOS REPORTERS



L'église Agios Ioannis, dans le sud de l'île d'Amorgos.

L'ATHÈNES DES ATHÉNIENS

ESCAPADE SUR LES QUAISS DU PIRÉE

DOUZE ÉTAPES DANS LE GRAND BLEU

TROIS ADRESSES GOURMANDES

POUR RÉUSSIR SON VOYAGE

DES FLICS ET DES DIEUX



PAR MAUD VIDAL-NAQUET ET MARGARITA MICHELAKOU,
JOURNALISTES BASEES EN GRECE

L'ATHÈNES DES ATHÉNIENS

OUTRE DE FABULEUX VESTIGES DE L'ANTIQUITÉ, LA CAPITALE RECÈLE DES DIZAINES DE BOUTIQUES, D'AUBERGES OU DE LIEUX DE DÉTENTE QUI MÉRITENT LA VISITE. LES MEILLEURES ADRESSES DES INITIÉS.

1 L'ACROPOLÉ, LE ROCHER DES DIEUX

A une quinzaine de minutes à pied du centre-ville se trouve le joyau de l'Antiquité grecque : le rocher de l'Acropole et son célèbre Parthénon, le temple dédié à la déesse Athéna. L'Acropole étant le site le plus couru de Grèce, des astuces peuvent vous épargner la cohue, comme éviter les visites entre 12 et 15 heures, passer par l'entrée située au niveau du théâtre de Dionysos et acheter son billet (20 €) sur etickets.tap.gr. Le billet groupé (30 €) permet de visiter l'Acropole et six autres sites archéologiques majeurs, dont l'agora romaine, l'Olympiéion (ou temple de Zeus) et la bibliothèque d'Hadrien. Mais un crochet par le musée de l'Acropole, au pied du rocher, écrin de verre, acier et béton gris abritant 4 000 pièces, parmi lesquelles 300 chefs-d'œuvre provenant tous du site, s'impose.

2 EXÁRCHIA, LA REBELLE

Ce quartier libertaire et anarchiste a mauvaise réputation. La police, dit-on, a renoncé à patrouiller dans ce repaire de la contestation, et on

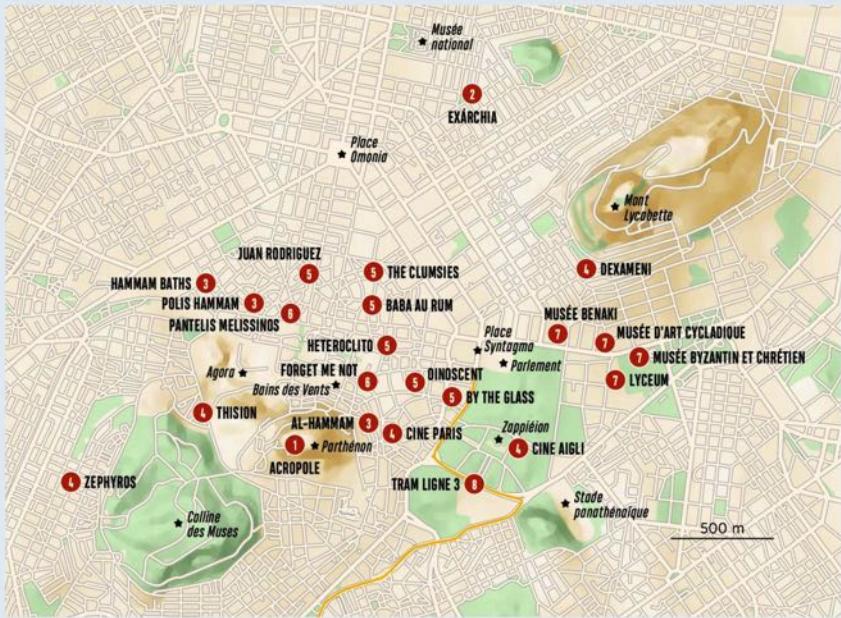
peut préférer l'éviter un samedi en fin de journée, quand les esprits s'échauffent. Mais c'est aussi un lieu investi par les intellectuels et les artistes. Une balade au hasard des rues suffit pour en relever l'énergie et la créativité : ici, chaque mur, chaque façade, est le support d'une fresque saisissante (voir ci-dessous). En journée, profiter de l'ambiance bohème d'Exárcia en allant chez Alexandrino (69 A, rue Benaki). Déguster un bon vin en admirant, de l'autre côté de la rue, une des œuvres de street art les plus connues de la capitale : le *Pauvre Homme sans terre*, signée WD (Wild Drawing). Tout à côté, le restaurant Oxo Nou (63, rue Benaki) sert une cuisine crétoise simple, savoureuse et pas chère



(une dizaine d'euros le plat). Le samedi matin, flâner rue Kallidromiou parmi les étalages colorés et les senteurs variées du marché du *laiki agora* (marché populaire, en grec), où les producteurs locaux proposent des produits frais à des prix imbattables. En profiter pour faire une halte au café Mouria (fondé en 1915) ou s'installer dans l'un des autres bars de cette rue, la plus agréable d'Exárcia, pour observer la foule joyeuse, bruyante et chaleureuse.

3 LES BAINS, OASIS DE SÉRÉNITÉ

Les Ottomans ont occupé la Grèce du XV^e au XIX^e siècle. Dernier vestige de cette domination, le Bain des vents, dans le quartier de Pláka situé à proximité du forum romain. C'est aujourd'hui un musée. Pour un moment de bien-être absolu, trois établissements récents sont particulièrement prisés des Athéniens. Charmant et authentique, le hammam Bath (17, rue Agion Assomaton) n'accueille qu'une dizaine de personnes à la fois. Prendre le soin de réserver. Autre option, dans un cadre raffiné, classique et moderne à la fois, le Polis Hammam (6-8, rue Avliton), où



l'on est choyé comme un pacha. Enfin, Al-Hammam (16, rue Tripodon) est l'endroit idéal pour se délasser en fin de journée.

4

UNE TOILE SOUS LES ÉTOILES

Expérience magique pour les amoureux du septième art : le cinéma en plein air. On compte pas moins de trente *therinas cinemas* (cinémas d'été) à Athènes. Les Grecs adorent ! Et ils entretiennent avec ferveur quelques lieux mythiques. Le Cine Paris, à Pláka, un must pour les cinéphiles, vend également des affiches anciennes. Plus pittoresque, le Zephyros, à Pe-tralona, se niche dans une cour au

milieu des immeubles à l'excellente acoustique. Perdu dans la verdure et les jasmins grimpants, le Dexameni, à Kolonaki, sert sodas et hot dogs aux spectateurs. Le ciné Aigli, à Zappéion, au milieu des arbres du jardin national, préfère les *kalamaki* (brochettes de viande) accompagnées de frites. Le Thision, rue Apostolou Pavlou, offre au spectateur le rare privilège de pouvoir regarder à la fois l'écran et l'Acropole, illuminée dans la nuit. Installé sur une chaise, on voit les films projetés dans leur langue d'origine sous-titrés en grec. On peut facilement trouver des productions françaises ou anglaises. La saison commence en mai et se termine en octobre.

5

LES BARS DE LA PLACE SYNTAGMA

Bars, clubs, rooftops... Malgré la crise, la vie nocturne n'a rien perdu de son intensité à Athènes. Près de la place Syntagma, The Clumsies (30, rue Praxitelous), branché et bondé, propose des cocktails étonnantes et... détonants (à partir de 15 heures). Installé dans un hôtel particulier néo-classique de 1903, il est considéré comme l'un des meilleurs établissements de la capitale. Plus exotique, au 6, rue Klitiou, le Baba au Rum allie le plaisir des papilles à celui des yeux. Derrière le comptoir, on admire la dextérité des serveurs alchimistes préparant des breuvages aux ***

••• saveurs mémorables. Avec sa déco de style colonial et son ambiance *cantina* panaméenne, le Juan Rodriguez (3, rue Pallados) est une adresse très dépayante.

Toujours autour de Syntagma, on peut tester les vins grecs. Le classique retsina, bien sûr, mais aussi des cépages moins connus comme l'assyrtiko aux délicats arômes d'agrumes et d'amande, ou le vinsanto, pépite veloutée de Santorin. Les goûter dans un établissement chaleureux comme Oinoscent (47, rue Voulis), qui se targue de posséder 700 étiquettes, ou By The Glass (3, rue George Souris). Se laisser séduire par l'Heterocrito (2, rue Fokionos) et son ambiance bistrot parisien des années 1950. Madelene, la maîtresse

des lieux, est à moitié française et la carafe de muscat, sec de Spinas ou doux de Samos, se déguste à prix raisonnable.

1

DE PLÁKA À PSYRÍ, SHOPPING À LA GRECQUE

Un entrelacs de ruelles étroites, d'escaliers, de maisons joliment fleuries et des douzaines de boutiques de souvenirs alignées comme à la parade : pas de doute, Pláka, au pied de l'Acropole, est bien «le» quartier touristique. On y trouve à coup sûr des savons à l'huile d'olive, des *tauli* (une variante du backgammon, très populaire en Grèce), des amulettes contre le mauvais œil ou encore des accessoires grecs orthodoxes.

Pour des souvenirs plus originaux, œuvres de créateurs indépendants, rendez-vous à Forget Me Not Athens (100, rue Adriannou).

Il y a une queue permanente devant la boutique de Pantelis Melissinos, le cordonnier poète de Psyri (2, rue Agias Theklas), à dix minutes à pied au sud de Pláka. Mais moyennant une demi-heure d'attente – et une cinquantaine d'euros –, l'homme de l'art confectionne sur mesure une paire de sandales en cuir (peut-être les mêmes que celles que Jackie Onassis, ex-Jackie Kennedy, a achetées avant de partir avec son mari milliardaire pour l'île de Skorpios).

1

UN TRAMWAY POUR LA RIVIERA D'ATHÈNES

Besoin d'humer l'air de la mer ? Une trentaine de minutes suffisent pour quitter le centre-ville et faire tremper dans les vagues turquoise. Le moyen le plus agréable pour gagner les criques rocheuses de sable fin : le tram. Plus exactement, la ligne 3, que l'on attrape place Syntagma et qui mène sur la côte sud de la péninsule attique. De la plage d'Akti Iliou, la plus proche d'Athènes, jusqu'à celle de Voula, terminus de la ligne, les tentations sont nombreuses : plages privées (à partir de cinq euros par jour) ou publiques (seuls les transats et les parasols sont à louer), discothèques, bars, petits restaurants de poisson, boutiques, clubs de plongée... Les passionnés de mythologie feront halte au cap Sounion pour admirer le temple de Poséidon (c'est ici que, selon la légende, le roi Égée s'est précipité dans les flots, pensant à tort que le Minotaure avait tué son fils unique, Thésée, dans le labyrinthe). Garder en tête que plus on s'éloigne de la capitale, moins il y a de monde et plus propre est la mer !



Peter Eastland / www.agfphoto.com

7

VASSILISSIS SOFIAS, ART ET HISTOIRE

Descendre l'avenue Vassilissis Sofias, c'est remonter l'histoire. Au n° 22, le Musée byzantin et chrétien (en photo), inspiré d'un monastère du XI^e siècle, retrace, à l'aide de ses 25 000 pièces (sculptures, icônes, céramiques...), l'histoire religieuse du pays du IV^e au XX^e siècle. Défilent ensuite les restes de la première université de l'humanité, le Lyceum (11, rue Rigillis), le musée d'Art cycladique et ses objets explorant l'âge du bronze (4, rue Neofitou Douka), et le musée Benaki (1, rue Koumpari), butinant entre âge du bronze, époque moderne et costumes régionaux.

ESCAPADE SUR LES QUAIS DU PIRÉE

QUARTIERS PITTORESQUES, TAVERNES DE POISSON, TERRASSES PIÉDS DANS L'EAU : LE PORT D'ATHÈNES EST IDÉAL POUR SE RELAXER. SI ON EN CONNAÎT LES SECRETS...



CSP / iStockphoto / www.iStockphoto.com

Mikrolimano, surnommé le «petit port» du Pirée, est le refuge des pêcheurs.

Beaucoup plus qu'un lieu de transit entre la capitale et les îles, Le Pirée mérite une petite visite. Il reçoit d'ailleurs les honneurs des Athéniens, qui apprécient d'aller y faire une agréable *volta* (promenade). Situé à 12 km au sud-ouest du centre d'Athènes, accessible par bus (ligne 40 depuis la place Syntagma) et desservi par la ligne 1 du métro, Le Pirée se compose de trois zones : Kantharos, le port d'où partent les ferries, n'offre que peu d'intérêt; en revanche, Zéa et Mikrolimano, séparées par 25 min de marche, ne manquent pas d'attrait. Zéa, port de plaisance, voit les restaurants et les yachts de luxe s'aligner de part et d'autre de ses quais. L'élegant bar à huîtres Hams & Clams est réputé pour les fruits de mer. Au coin de la rue, dans la baie de Freatyda, se trouve le plus important musée

maritime du pays, retracant trois millénaires d'histoire navale. Avec ses maisons néoclassiques à flanc de colline, Kastella est le quartier le plus pittoresque du Pirée. Les ruelles autour de l'église Profitis Ilias profitent d'une vue panoramique sur le petit port de Mikrolimano, en contrebas. Là, des tavernes authentiques vous régaleront d'un poisson de première fraîcheur. Le Jimmy's Fish (46, Akti Koumoundourou) vaut le détour pour ses pâtes au homard. Juste à côté, le Varoulko Seaside (une étoile Michelin) offre une carte raffinée et d'excellents vins avec vue sur la mer et l'Acropole. Au pied des vagues, le café Istoiploios sert d'excellents *mezzediki* (petits assortiments). Les prix ici sont un peu élevés (entre 30 et 80 €), mais on en ressort ravi, avec en tête l'air obsédant des *Enfants du Pirée*, chanté par Melina Mercouri.

DOUZE ÉTAPES DANS LE GRAND BLEU

MAISONS BLANCHES, SOLEIL À VOLONTÉ, MER TURQUOISE OURLÉE DE SABLE... AU PLUS FORT DE LA CRISE, LES ÎLES SONT RESTÉES UN REFUGE HORS DU TEMPS. LA SÉLECTION DE NOTRE REPORTER.

— LES IONIENNES —

PAXOS : LE PARADIS DES RANDONNEURS ET DES MARINS

1 Le mythe raconte que Poséidon, le dieu de la mer, détacha d'un coup de trident la pointe sud de la belle Corfou pour abriter ses amours avec la nymphe Amphitrite, créant ainsi Paxos. Maîtres de l'île pendant plus de quatre siècles (à compter du XIV^e siècle), les Vénitiens l'ont couverte d'oliviers. Sillonnée de sentiers, elle est un paradis pour randonneurs. Mais le must est encore d'en faire le tour à l'aide d'un pe-

tit bateau, que l'on peut louer sans permis (water-escape.com). Capitaine d'un jour, on s'élanse du chenal protégé de Gáos, la minuscule capitale. Pour le premier bain, on hésite entre les eaux transparentes de Marmari, de Kipidi ou d'Orkos. Lors d'une escale à Loggos, le second port, on pourra profiter de la boulangerie – O Fournos tou Louka –, réputée pour ses pains au sésame et ses feuilletés au fromage. En poursuivant vers l'ouest de l'île, tout en falaises crayeuses, pitons rocheux et grottes marines, qui sait si, dans quelque anfractuosité, on ne surprendra pas les amours divines ?



Anton Petrus / Getty Images

— LES SARONIQUES —

ÉGINE : L'ÎLE AUX MILLE DÉLICES

2 La pistache est la spécialité de cette île située à une heure de bateau du Pirée. Les quais d'Égine sont couverts de kiosques proposant mille et une déclinaisons de cette douceur : nougat, chocolat, crème glacée... Le connaisseur se rendra chez Mourtzis, en retrait du port, juste après le petit marché aux poissons : le fils aimé du producteur est un excellent confiseur. Le troisième week-end de septembre, Égine célèbre la pistache lors d'un festival très couru. Concerts, spectacles, expositions des nombreux artistes de l'île... La route qui longe le port se transforme alors en grande promenade bordée d'un marché d'artisans et de petits producteurs. Si possible, rester sur place deux jours. L'hôtel Rastoni offre une belle vue sur la mer et le temple d'Apollon.

rastoni.gr

HYDRA : DANS LES PAS DE LÉONARD COHEN

3 Une île rocaillueuse, aride, escarpée (photo ci-contre). Un port charmant, dont les maisons chaulées ou en pierre s'agglutinent



en amphithéâtre autour des barques de pêcheurs et des voiliers. Un lieu que les véhicules n'ont pas encore colonisé et où l'on ne se déplace qu'à dos d'âne, quand ce n'est pas à pied. Lorsque Léonard Cohen y débarqua en 1960, il eut le coup de foudre. Il acheta une maison sans eau courante ni électricité sur les hauteurs du village et y passa ses plus belles années à composer quelques-unes de ses chansons les plus célèbres. S'aventurer dans les ruelles à la recherche de son havre de paix et faire une pause, le soir venu, à Pirofani, taverne où l'artiste aimait se régaler

d'une brochette de poulet au citron. Une croisière à la journée enchaîne Hydra et Egine, mais elle est prise d'assaut par les touristes. pirofani.com

SPETSES : ANCIENNE GLOIRE NAVALE

1 Le chef des armateurs et capitaines. Des maisons cossoies face au bras de mer qui le sépare du Péloponnèse. Une longue tradition navale... Spetses doit sa fortune à sa flotte de goélettes qui sillonnaient les mers aux XVIII^e et XIX^e siècles. Au creux de son vieux port, sept petits chantiers navals

continuent à construire des caïques en bois. Un capharnaïm de madriers, d'amarres et de squelettes de barques prolonge l'activité entre les tavernes et les bars branchés. Fin juin, l'île respire au rythme d'une course prestigieuse de vieux gréements, la Spetses Classic Yacht Race. La deuxième semaine de septembre, le festival Armata s'empare de l'île, avec danses traditionnelles, représentations théâtrales et expositions commémorant la bataille du 8 septembre 1822 qui se déroula au large de l'île. La célébration atteint son paroxysme le samedi lors du spectacle ***

••• pyrotechnique : la mer s'embrase alors pour rendre hommage au courage des marins qui vainquirent la flotte de l'occupant turc. Hydra et Spetses étant voisines, enchaîner la visite de ces deux îles.

Pour se loger : orloffresort.com, une maison traditionnelle avec piscine. La même famille gère le restaurant Orloff, sur le front de mer : excellente cuisine grecque moderne.

LES CYCLADES

KIMOLOS : UNE PERLE AUX MULTIPLES REFLETS

5 Le port de Kimolos est un mouchoir de poche, avec son débarcadère et ses deux tavernes posées sur le sable. On s'élanse sur la route qui grimpe vers le village de Chorio. Mais à la première occasion, on bifurque à droite pour passer près du moulin transformé en chambres d'hôtes, avant de redescendre vers la mer. Un ponton en bois et ciment court sur l'eau et les rochers jusqu'à Goupa Kara, le plus pittoresque port des Cyclades (à 15 minutes à pied du port principal). Sculptés dans la falaise, des abris aux portes en bois peintes font face à la mer cristalline. L'hiver, on y abrite les barques. Lété, les portes s'ouvrent parfois sur une modeste habitation troglodytique ou un hamac suspendu au milieu d'un bric-à-brac bigarré. On avance parmi les maisons enchevêtrées de pêcheurs. Les critiques se succèdent, et l'on n'a plus qu'une idée : plonger ! Prévoir une journée.

facebook.com/TheWindmillKimolos

AMORGOS : LA GRÈCE RÉVÉE DES ANGES

7 C'est une longue épine dorsale dont la côte sud n'est que falaises vertigineuses. L'éloignement a préservé Amorgos. Au nord, la baie d'Aigiali a des allures de paradis, avec ses eaux turquoise et



6

NAXOS : LA CULTURE EN PARTAGE

Célèbre pour les ruines du temple d'Apollon, sur l'îlot de Palatia (ci-dessus), Naxos est la plus grande et la plus agricole des îles de l'archipel. Au centre, une plaine plantée de 200 000 oliviers, parsemée de chapelles byzantines et de villages, dont Halki, l'ancienne capitale, où des artistes grecs ont créé Cycladia, un lieu ouvert à tous, pour créer, apprendre, échanger. Expos, concerts, festival des sculpteurs sur marbre (tradition millénaire sur l'île)... cycladia.org/en

son sable blond, son port miniature aux cubes blancs étagés, sa rangée de tamaris et de petits potagers et ses trois bourgs perchés au sommet de la colline. Installées à Langada depuis plusieurs années, Semeli Drymonitis et Alix Cluet se sont associées pour organiser la rencontre entre habitants et voyageurs, une manière d'aider à conserver les traditions et savoir-faire ancestraux : crapahuter sur les sentiers des bergers, faire du miel avec un apiculteur, accompa-

gner le paysan dans son champ ou fabriquer avec lui de l'huile d'olive. Passer deux ou trois jours en immersion dans la culture locale. findinggreece.com

SANTORIN : UNE ÉVASION LOIN DE LA FOULE

1 Star de l'archipel, Santorin est menacé par l'overdose de touristes. Et pourtant, il faut avoir visité l'île volcan au moins une fois dans sa vie. Il y a 3 750 ans, son centre a explosé, sautant

comme un bouchon et créant une caldeira géante où la mer s'est engouffrée. Aujourd'hui, les villages poudront de blanc le bord du cratère. Arsenios Matsanto a grandi à Akrotiri, au sein d'une famille qui cultive les fameuses tomates cerises locales, des *fava* (des pois carrés) et des pastèques miniatures. Il guide les randonneurs sur les sentiers secrets de l'île. Caresser des chevaux sur des falaises crayeuses, boire l'eau du puits d'un monastère, rendre visite à sa tante qui offre un café grec dans son cabanon en bois... Avec lui, on savoure le plaisir de se retrouver soudain seul sur l'île la plus fréquentée des Cyclades ! Balade à la journée ou à la demi-journée, avec pique-nique bio et dégustation de vin du terroir. On repart avec un album photo santorinbyfoot.com

ANAFI : CONCERT SUR LES FLOTS

8 Accessible uniquement par bateau depuis Santorin, la plus méridionale et lointaine des îles des Cyclades se dresse au milieu de la mer Egée. Dans la mythologie, Apollon fait surgir l'île pour sauver Jason et ses Argonautes pris dans la tempête. Aujourd'hui, 271 habitants seulement y vivent à l'année. C'est ici qu'un couple d'artistes franco-grec a créé une petite compagnie maritime. Objectif : restaurer des caïques et leur donner une seconde vie dans le transport des passagers. Leur première ligne dessert les plus belles plages d'Anafi. Les sorties en mer allient brunch gourmet à base de produits du terroir, snorkelling avec un instructeur certifié et concert au couche du soleil. Clarinette, bouzouki, violon ou luth s'allient au clapotis des vagues pour bercer le visiteur. Un moment magique. Prévoir deux jours. lemarinbleu.com

LE DODÉCANÈSE

KASTELLORIZO : À L'IMAGE D'UN ERMITE

10 Ce petit bout de Grèce, le plus oriental, se mérite. Depuis Rhodes, prendre un petit avion ou attendre un bateau qui, trois fois par semaine, relie l'île au continent. Prévoir d'y passer au minimum deux jours. Rhodes est à 120 km, mais la Turquie, elle, est toute proche (2,5 km). Face à la côte lyienne, l'île s'enroule autour de son port, dont les maisons de maîtres aux façades pimpantes se reflètent dans la baie. Peuplée aujourd'hui de 400 habitants, elle est un refuge pour poètes, artistes et contemplatifs, à l'image de celui que les habitants surnomment «le saint». Alexandros Zygouris, ermite que la magie de Kastellorizo inspire depuis plus de quarante ans. Cet artiste original sculpte le paysage qui l'entoure, faisant apparaître dans la roche des scènes et des créatures issues des mythes anciens ou de son imagination. Saisissant ! Se loger : mediterraneo-megisti.com

EN MER ÉGÉE

IKARIA : LE SENS DE LA FÊTE

11 Dans cette grande île montagneuse d'Égée, un tiers de la population a plus de 90 ans. Le secret d'Ikaria ? Une alimentation saine, une vie active – s'occuper du potager, des vignes, des bêtes et de son métier à tisser – et surtout le sens de la fête. L'île, où l'on peut prévoir de passer une semaine, est réputée pour ses panégyries, fêtes religieuses qui, toute l'année, rassemblent des centaines, voire des milliers de personnes. Jour et nuit, on mange, on danse, on boit, on rit. La danse et la musique occupent une place centrale : de gigantesques rondes suivent le rythme

lent puis endiablé du violon, du luth et du bouzouki, jusqu'à s'enrouler sur elle-même en spirale. Le colimaçon géant s'achève dans des éclats de rire. Les endorphines sécrétées lors de ces fêtes seraient, dit-on, l'un des facteurs de la longévité des habitants ! visitikaria.gr

LES SPORADES

SKYROS : L'AMIE DES BÉTES

Elle flotte à des dizaines de mille de toute autre terre. Cet isolement a préservé Skyros qui, paradoxalement, a toujours été plus tournée vers la terre que vers la mer. Agricole, elle est dotée d'un artisanat unique de sculpture sur bois et de peinture sur céramique. Une autre spécificité est son impressionnante fête dionysiaque annuelle : en souvenir d'un hiver terrible qui aurait, selon la légende, anéanti tout le bétail de l'île, les hommes arpencent les ruelles du village, habillés de peaux de bêtes la taille ceinte des grosses cloches de cuivre. Les femmes suivent la procession le visage couvert d'un voile appelé «masque de tristesse». Enfin, Skyros se démarque aussi par la présence sur son territoire de l'*Equus caballus Skyriano*, dont il ne reste que 300 spécimens dans le monde. Plus petit qu'un poney (1,15 m maximum au garrot), ce minuscule cheval a toutes les caractéristiques d'un cheval avec son corps étroit et sa tête fine. Jusque dans les années 1960, il était utilisé l'été par les paysans pour battre le blé et vivait en liberté le reste du temps. Il est aujourd'hui menacé d'extinction. La ferme de Mouries a pour projet de le sauver. Ouverte aux enfants et aux bénévoles (minimum un mois d'engagement). Prévoir un séjour de quatre à sept jours. skyrianhorses.org

TROIS ADRESSES GOURMANDES

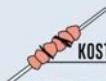
À ATHÈNES, ON PEUT MANGER SUR LE POUCE TOUT EN SE RÉGALANT DE PRODUITS SAINS ET FRAIS... NOS REPORTERS PARTAGENT LEURS BONNES TABLES ET LEURS CONSEILS.



ZISIS : FISH AND CHIPS EN MÉDITERRANÉE

D'excellents fruits de mer et poissons extrafrais servis avec du coleslaw, des courgettes râpées et arrosés de sauce à l'ail (facultatif) dans un cornet de papier, c'est le concept original de Zisis. A la carte : de délicates fritures de crevettes (*garidokí*), de sardines (*sardeles*) ou encore d'anchois (*gavros*).

incroyablement savoureuses pour un prix tout à fait raisonnable (environ 4 € le cornet à emporter). Il est également possible de s'asseoir et de manger sur place. Les amateurs pourront y découvrir un vaste choix d'ouzo et de tsipouro.
Adresse : 3 Athinaios, zisisfish.gr



KOSTAS : LES ROIS DES SOUVLAKIS



Christophe Jones / Alamy Stock Photo

Les deux meilleurs vendeurs de *souvlakis* de la capitale s'appellent tous les deux Kostas. Le premier est situé à un jet de pierre de la place Syntagma : un petit local tout en longueur, où l'on prépare des brochettes de porc enrobées dans du pain pita, agrémentées d'oignons émincés, de tomates fraîches et de sauce au yaourt, le tout saupoudré de paprika. Ici, pas de tables, pas de chaises, on se régle debout ou assis sur le banc installé à même le trottoir. Son concurrent est réputé, lui, pour la sauce rouge piquante à base de tomates qui accompagne ses brochettes de porc, dont on se délecte face à l'église Sainte-Irène. O Kostas, 5, rue Pentelis et Kostas, 2, place Agia Irinis



KRINOS : LES MEILLEURS LOUKOUADES DEPUIS 1923

Cela fera bientôt un siècle que Krinos, dans le centre historique, est le rendez-vous des Athéniens, qui s'y régalaient des succulents *loukoumades*. Dans cette cafétéria qui occupe un bâtiment du XIX^e siècle – il a abrité la première pharmacie de la capitale –, les beignets sont frits sous les yeux du consommateur et arrosés de sirop de miel, avant d'être saupoudrés, selon les goûts, de cannelle, de sésame ou de noix concassées. Ne pas hésiter à goûter également la bougatsa (pâtisserie fourrée à la crème douce), autre spécialité de la maison. *Adresse : 87, rue Aiolou.*

FAIRE CE VOYAGE

LA GRÈCE EST UN DES PAYS LES PLUS TOURISTIQUES DU MONDE. MIEUX VAUT SE PRÉPARER POUR EN PROFITER PLEINEMENT.

PARTIR HORS SAISON ?

» En Grèce, la météo est favorable partout de mai à octobre. Visiter le pays en dehors de la période estivale peut s'avérer une excellente option pour éviter à la fois les grosses chaleurs et la foule. Le printemps et l'automne permettent de profiter du pays, de visiter les ruines antiques en toute quiétude ou encore de découvrir l'hospitalité des habitants.

FAIRE LE PLEIN D'AIR MARIN

» Dans les îles, préférer le printemps, de mi-avril à fin juin, lorsque le réveil de la nature tapisse la campagne de fleurs sauvages. Mais l'automne, de début septembre à fin octobre, est également très agréable. Dans les deux cas, le temps reste clément, sans grosses chaleurs, et propice à la baignade. Avantages : pas de foule (pas encore arrivée ou déjà partie) et des prix plus intéressants. En automne, les vélipranchistes profitent des meilleures plages comme Hrysi Akti sur Paros (Cyclades) et Vassiliki sur Leucade (îles Ioniennes). Inconvénients : en tout début et en fin de saison, certains établissements ne sont pas ouverts et les liaisons en bateau sont moins nombreuses avant mi-juin et après début septembre.

ORGANISER SON SÉJOUR ?

» Louer un bateau, pratiquer des sports nautiques, planifier un itinéraire en voiture... tout cela est possible sur la plateforme Discover Greece. Le voyageur y trouvera des informations complètes sur les destinations et les expériences à vivre en Grèce. Très pratique : le service de recherche d'hébergement, de transport et de circuits. discovergreece.com

DES DIEUX ET DES FLICS

NOTRE SÉLECTION CULTURELLE POUR ABORDER LA RÉGION AUTREMENT AVANT DE PARTIR OU À VOTRE RETOUR.

DU CÔTÉ DE L'OLYMPHE...

Ulysse, Achille, Hector... Depuis 3 000 ans, les héros de *l'Iliade* et de *l'Odyssée* fascinent. Écrivain baroudeur, Sylvain Tesson a fait escale dans une île des Cyclades pour revisiter l'œuvre du poète Homère. Un essai passionnant, où Facebook et Google remettent en question les sirènes d'Ulysse.

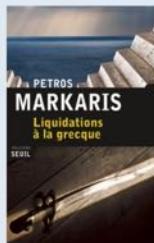
Amoureuse de la Grèce antique, l'Américaine Madeline Miller explore, elle, les parties du récit d'Homère laissées dans l'ombre. Dans *Le Chant d'Achille*, elle entraîne le lecteur dans l'intimité du «plus grand des Grecs» pour expliquer son immense chagrin à la mort de son ami intime Patrocle, personnage secondaire de la guerre de Troie.

- » *Un été avec Homère*, de Sylvain Tesson, éd. des Equateurs, 14,50 €.
- » *Le Chant d'Achille*, de Madeline Miller, éd. Pocket, 8,10 €.



DU CÔTÉ DU COMMISSARIAT...

En plein marasme, le commissaire Charitos doit marier sa fille, composer avec son épouse Adriani, prier les dieux de l'Olympe pour que sa vieille Fiat Mirafiori ne tombe pas en panne tout en tentant de démasquer un tueur en série. Avec *Liquidations à la grecque*, Petros Markaris trempe sa plume dans l'actualité récente du pays et raconte avec humour manifestations, diminutions de salaire et allongement du temps de travail sans jamais tomber dans les pathos. Il restitue avec justesse les odeurs, les saveurs et... les embouteillages d'une capitale sous tension. La trilogie se poursuit avec *Le Justicier d'Athènes* et l'excellent *Pain, éducation, liberté*.
 » *La Trilogie de la crise*, de Petros Markaris, éd. Seuil, 21,70 € les trois tomes.





PETITES ÎLES DE LA SONDE

À LAMALERA, CHEZ LES DERNIERS CHASSEURS DE CACHALOTS

C'est un récit exceptionnel que nous livre le journaliste Doug Bock Clark, fruit de longs mois passés dans les Petites îles de la Sonde, aux confins de l'Indonésie. Une tranche de vie des Lamalériens, dernier peuple à vivre de la pêche au cachalot.

PAR DOUG BOCK CLARK (TEXTE) ET CLAUDIO SIEBER (PHOTOS)





Un harpon en bambou de cinq mètres face à des céacés de cinquante tonnes. Cette chasse, aussi spectaculaire que dangereuse, est vitale pour la communauté.





Une fois le cachalot
tué, le groupe
priera pour son âme

Les Lamalériens
chassent une
vingtaine de
spécimens par an.
Pas simplement
pour se nourrir.
La chasse cimente
la communauté
également à travers
le partage équitable
de la viande.



C'est un face-à-face violent
avec l'animal et parfois,
l'homme n'a pas le dessus

Le cachalot est si gros qu'un coup de harpon ne suffit pas à le tuer. Il faut le saigner par de nombreuses entailles. Une pêche artisanale qui exige dextérité et oubli de soi.





Ignatius Blikololong
est parmi les plus célèbres harponneurs et un constructeur de bateaux hors pair. Il a fabriqué près du tiers des ténas, ces barques en bois des chasseurs de Lamalera.

«Le mouvement du harpon doit refléter ce qui se passe en toi»

In première fois que j'ai entendu parler d'une tribu chassant le cachalot avec des harpons en bambou, je n'y ai pas cru : c'était en 2011, et à l'époque, je vivais sur une île indonésienne reculée dont les habitants me racontaient toutes sortes de choses invraisemblables (comme par exemple que des dinosaures vivaient dans la jungle alentour). Mais après vérification, il s'est avéré que des anthropologues s'étaient bien intéressés à cette communauté autochtone. Il fallait que je me rende compte par moi-même. Après une semaine à passer de ferry en ferry, j'ai débarqué à Lembara, où vit le peuple en question. Une île encore plus isolée que la mienne. Un camion-benne faisant office de bus m'a emmené par-delà un volcan via une étroite piste de terre. J'ai fini par arriver sur une plage jonchée d'énormes crânes de cétacés... Le village de Lamalera. La patrie des derniers baleiniers au monde à pratiquer une pêche de subsistance.

Les 1 500 Lamalériens se nourrissent de tout ce qu'ils peuvent harponner, du requin à la raie. Mais leur proie la plus importante est le cachalot, dont ils tuent une vingtaine de spécimens chaque année (sur les centaines de milliers que l'on recense à travers la planète). Cela fait quatre siècles qu'ils pratiquent cette pêche artisanale, aussi dangereuse que spectaculaire : à bord de barques aux voiles en feuilles de palmier, les chasseurs s'approchent au plus près des cachalots, puis s'élancent par-dessus bord en brandissant un harpon en bambou de cinq mètres de long, qu'ils enfoncent en pesant de tout leur poids dans le céphalocéphale de cinquante tonnes, avant de tomber à l'eau. Une fois ferré, l'animal est pris au piège : une corde reliant la tête du harpon au bateau l'empêche de s'enfuir. S'ensuit alors un combat qui dure des heures. Tandis que le cachalot se débat violemment – blessant ou tuant parfois des chasseurs –, les hommes le harponnent à tour de rôle puis, nageant à ses côtés, le transpercent avec des couteaux et le vident de son sang. Après la chasse, les Lamalériens cuisinent les intestins du cachalot et mettent la viande à sécher. Une partie de celle-ci est conservée pour les périodes difficiles. Le reste est troqué avec les tribus agricoles voisines : un peu moins d'un kilo de viande séchée contre une douzaine de bananes.

A l'époque, en arpantant la plage jonchée d'os, je fis la rencontre de Ben Blikololong. Le jeune homme, âgé de 24 ans, s'entraînait alors pour devenir un *lamafa*, un harponneur. Il m'expliqua que sa tribu respectait toujours les coutumes des ancêtres, des règles transmises de génération en génération, qui régissent le quotidien et posent le principe selon lequel les Lamalériens doivent gagner leur vie en chassant. Puis Ben fit dévier la conversation sur les équipes de foot européennes et les groupes de punk rock américains. J'étais arrivé à Lamalera à un tournant de son histoire, au moment où les traditions se heurtaient pour la première fois au monde d'aujourd'hui. Ben m'invita à l'accompagner en mer le lendemain matin, pendant son entraînement sous la houlette de son père, Ignatius Blikololong, un des *lamafas* les plus renommés de la tribu, alors sur le point de prendre sa retraite. Le lendemain, à l'aube, j'aids Ben, Ignatius et une douzaine d'autres hommes à hisser une voile en feuilles de palmier au-dessus de leur téná. Une majestueuse barque destinée à la pêche au céphalocéphale. Quinze mètres de long, tout en bois, sans clous ni autres matériaux modernes. Nous avons glissé vers le large, poussés par le vent. Et une fois la brise retombée, nous avons mis en route le moteur hors-bord afin de pourchasser de petites proies. Ce jour-là, nous n'avons rien attrapé, mais au cours des deux semaines suivantes, j'ai vu Ignatius et ses fils ainés capturer plusieurs



requins et rater une orque de justesse, pendant que Ben cherchait une stratégie d'attaque.

Je suis retourné à Lamalera en 2014, cette fois pour y passer plusieurs mois, le temps d'écrire un livre sur cette communauté. Les choses avaient changé en trois ans. Un nouveau type de petit bateau à moteur, le *jonson*, servait désormais à la chasse quotidienne de petites proies. Ben aussi avait changé. Il voulait s'installer à Bali, la Mecque du tourisme. Son rêve : devenir DJ. Mais il craignait de décevoir Ignatius, qui l'entraînait toujours à suivre le mode de vie ancestral. Malgré ses 75 ans à l'époque, Ignatius était encore capable de tuer un cachalot tout seul. C'était l'un des harponneurs les plus célèbres de sa génération. Et aussi un grand constructeur de bateaux : près du tiers des ténas était de sa fabrication. Il était si minutieux qu'il n'avait jamais besoin d'en colmater les planches avec de la gomme de palmier. Un perfectionnisme que l'on retrouve dans l'éducation de ses enfants, à qui il a enseigné les coutumes comme on les lui avait inculquées : avec exigence et sévérité. Les aïeux d'Ignatius étaient tous harponneurs.

Ignatius guida son fils à travers sept têtes de harpon, neuf types de corde et dix sortes de manche

A Lamalera, on disait que sa famille appartenait à l'une des dernières vraies lignées de *lamafas*. Ce qui le renforçait dans la mission qu'il s'était fixée : transmettre les usages hérités du passé. Ben, lui, devait encore gagner ses harpons. «Voici, mon fils, comment on tue un cachalot», avait déclaré Ignatius à son garçon, dix ans auparavant. Ben avait alors 13 ans. Son père avait brandi une tête de harpon longue de trente centimètres, si souvent affûtée qu'elle en était devenue une lame de rasoir. Il lui montra comment la visser dans le manche en bambou. «Le mouvement du harpon

UNE ÎLE DU BOUT DU MONDE

Pour se rendre à Lamalera, il faut prendre l'avion jusqu'à Labuan Bajo ou Maumere, sur l'île de Flores, puis le bus jusqu'à Larantuka et plusieurs ferries jusqu'à Lewoleba, sur l'île de Lembata. Enfin le bus jusqu'au village.

doit refléter ce qui se passe en toi, poursuivit Ignatius. Bouge avec le harpon, pas contre lui. Ton équilibre – intérieur et extérieur – est plus important que la force brute.» Ignatius guida son fils à travers les sept têtes de harpon, neuf types de corde et dix sortes de manche que l'on trouve à bord des ténas. Il lui expliqua les différentes combinaisons en fonction des proies – un harpon à la forme de balliste pour les grosses raies manta et une version plus légère, adaptée au lancer, pour les dauphins. Pendant toutes ses années d'apprentissage, Ben avait, au mieux, pratiqué le «doubleton». C'est-à-dire le lancer du harpon, mais seulement après que son père en eut planté un, et cela uniquement pour de petites proies comme les dauphins ou les raies manta. Pour revendiquer le titre de *lamafa*, Ben devait encore montrer qu'il était capable de commander un *jonson* ou un téna et de harponner une proie depuis l'embarcation. Il avait alors 27 ans. Ses frères, eux, étaient devenus des *lamafas* avant d'atteindre la vingtaine. Ben aurait bientôt sa chance, Ignatius en était sûr. Le jeune homme, lui, avait fini par se demander pourquoi, au fond, il suivait cet enseignement : cherchait-il à devenir un *lamafa* ou... son propre père ? Par-delà les épaules paternelles, son regard fixait obstinément la mer.

A l'âge de 16 ans, il avait demandé à son père de lui payer des études secondaires à Lewoleba, la capitale de l'île. Ignatius espérait bien que son fils reviendrait vite, que la mer le rappellerait auprès des siens. Mais il lui fit tout de même promettre de rentrer pendant toutes les vacances scolaires, pour embarquer à bord du *Demo Sapang*, le téna familial, et de terminer son apprentissage de baleinier. «Tu ne reviens pas obèse, l'avertit aussi Ignatius. Et tu ne me fiches pas la honte en oubliant comment on fait un nœud, compris ?» ***



A photograph of a large whale carcass lying on a sandy beach. The whale's body is dark and textured, contrasting with the light-colored sand. In the foreground, several large, dark, mossy rocks are scattered across the beach. The ocean extends to the horizon under a clear blue sky.

Il faut deux jours pour dépiauter l'un de ces géants des mers

L'animal fournit près de sept tonnes de viande : les intestins, bouillis, sont consommés tout de suite. La chair, séchée, est en partie troquée contre des fruits. Le reste est mis de côté pour les périodes difficiles.



Les cachalots avaient soufflé quinze fois, signe, selon la sagesse

••• Quelques mois plus tard, en vacances, Ben revint avec une coupe mullet, des vêtements punk et une boucle d'oreille. Sur son épaule, un tatouage avec le visage du diable. Ben ne fit pas long feu à l'école. Mais même après s'être fait mettre dehors, il résista aux pressions d'Ignatius pour reprendre sa formation sur le *Demo Sapang*. Il préférerait rester à Lewoleba, travailler dans le bâtiment, conduire des camions. Puis un jour, sans travail, il n'eut d'autre choix que de revenir à Lamalera. Mais en mer, il se montra réticent à reprendre le harpon.

Le 16 juillet 2014, des cachalots firent leur apparition dans les eaux de Lamalera. Ignatius et ses fils ainés s'étaient absents pour organiser les détails du mariage de Ben avec une femme d'une autre tribu. C'est donc à Ben que revint la mission de conduire le *Kanibal*, le jonson familial, pour remorquer le *Demo Sapang* au plus près des cétacés. Son oncle Stefanus, lui, se saisit des harpons. La coutume veut que seul le téna soit utilisé pour

Au retour des pêcheurs, les enfants les plus jeunes se régalaient des yeux crus des poissons volants, péchés au filet. Raies et dauphins, attrapés au harpon, figuraient également au menu des prises.

cette chasse, mais un Lamalérien malin avait argué qu'utiliser les bateaux à moteur pour tirer les embarcations ancestrales en mer et les positionner près des proies ne constituait pas, techniquement, une violation des règles : en fin de compte, la chasse restait un face-à-face musclé entre les hommes et la bête, comme il se doit.

Alors que le jonson se rapprochait des cétacés, Ben se mit à compter le nombre de jets soufflés hors de l'eau par chacun d'entre eux : douze, treize, quatorze... Quand l'embarcation fut suffisamment proche pour que l'on distingue chaque gouttelette de ces geysers, six cachalots pointèrent leurs nageoires vers le ciel puis s'enfoncèrent dans les eaux, presque sans faire d'éclaboussures. Ces cachalots avaient soufflé quinze fois, signe, selon la sagesse des ancêtres, qu'ils allaient rester sous l'eau pendant quinze minutes. Et comme l'animal expulse son jet dans la direction qu'il s'apprête à prendre, Ben savait qu'il devait suivre l'indication



des ancêtres, qu'ils allaient rester quinze minutes sous l'eau

du dernier souffle comme l'aiguille d'une boussole. Il ralentit le moteur pendant que les autres barques prenaient les cachalots en étau dans la mer de Savu. Les chasseurs attendirent. Le temps semblait s'étirer jusqu'à son point de rupture. Soudain, un cachalot bondissant hors des flots fit surgir des trombes d'eau. Tout le monde criait. Ben braqua violemment le *Kanibal* vers la gauche, catapultant le *Demo Sapang* vers l'animal en même temps que l'on détachait la corde reliant les deux embarcations. Les rames du téna commencèrent à fendre l'eau, le bateau s'approcha de sa proie. Stefanus leva son harpon. Le rôle de Ben était terminé. Stefanus sauta par-dessus bord, s'élançant de tout son poids sur l'animal pour tenter de planter son harpon en bambou. Mais impossible de percer la couche de trente centimètres de graisse du cachalot. Les *lamafas* d'un téna voisin, eux, réussirent à en harponner un autre. Stefanus remonta à bord du *Demo Sapang* pour l'attaquer

Nombreux sont les adolescents qui rêvent de prendre un jour le harpon. Dès qu'ils ont du temps libre, ils s'entraînent, imitant les gestes de leurs pères, frères et oncles.

à son tour. Au moment où il enfonçait son arme dans sa graisse, l'animal pivota sur lui-même si violemment qu'il s'enroula dans les lignes des harpons telle une bobine géante. Les deux bateaux se percutèrent, endommageant leurs coques. La bataille ne faisait que commencer. Les cachalots sont si gros que même le plus fort des *lamafas* ne peut espérer transpercer un organe vital. Alors pour les tuer, il faut les saigner à mort par une multitude d'entailles. La bête finit par frémir. Sa queue cessa de trembler et son évent expulsa une matière ressemblant à des algues. Puis il n'y eut plus d'autre bruit que le clapotis des vagues contre les ténas.

J'ai assisté à tout. J'ai été témoin de la violence de l'affrontement. Et j'ai compris à ce moment-là le refus de Ben de devenir un *lamafa* : des dizaines de baleiniers ont été mutilés et tués au fil des ans. Mais j'ai aussi réalisé que ce n'est pas le simple besoin de se nourrir qui pousse les Lamalériens à pêcher le cachalot. La coordination fraternelle ***



••• dont font preuve ces hommes pour en venir à bout (et ensuite partager équitablement les tonnes de viande) explique pourquoi leur société a été considérée par des anthropologues comme l'une des plus coopératives et généreuses de l'humanité. Une fois le cachalot tué, le groupe a prié pour son âme. Je me suis rendu compte que cette chasse fournit aussi une sorte de nourriture spirituelle aux Lamalériens, qui voient dans ces mammifères marins des cadeaux envoyés par leurs aïeux, à qui ils vouent un culte, mélange d'animisme et de catholicisme.

Début 2015, pendant la mousson – lorsque les tempêtes rendent la pêche difficile et que de nombreux hommes quittent le village pour gagner leur vie –, Ben emménagea dans la famille de sa nouvelle épouse. Il transportait des briques dans un pick-up autour de Lewoleba. Son beau-père proposa de lui trouver un boulot dans l'administration locale, au département de gestion des forêts. Dans les communautés indonésiennes pauvres,

Officiellement, les Lamalériens sont catholiques. Mais ils continuent à vouer un culte à leurs ancêtres et aux esprits censés habiter leurs bateaux, dans un mélange d'animisme et de christianisme.

qui dit poste de fonctionnaire dit sécurité de l'emploi et salaire relativement élevé. En décrocher un, c'est comme gagner au lotto. Mais avant de se décider, Ben tint à consulter son père, à Lamalera. « Si tu deviens employé de bureau, qui prendra soin de moi ? » lui demanda alors Ignatius. « Je ferai ce que mon père voudra, lui a répondu Ben. Je ressens les mêmes choses que lui. » Tout en prenant la mesure d'une telle décision, Ben s'est surpris à constater qu'il pensait vraiment ce qu'il avait dit. Lui qui avait passé son temps à fantasmer sur une vie loin de chez lui, un peu comme celle que l'on montre dans certaines publicités pour la bière, voyait désormais les choses sous un autre jour : à Lamalera, la vie était peut-être précaire, mais les personnes qui comptaient pour lui étaient là. C'est alors qu'il se décida à devenir à son tour un *lamafa*.

Cette année-là, quelques semaines après le début de la saison de chasse, ses deux frères aînés s'étaient blessés, l'un aux pieds, l'autre aux yeux.

Ignatius demanda donc à son plus jeune fils de prendre les harpons du Kanibal. Alors que l'embarcation prenait le large, Ben se plaça à l'avant, adoptant inconsciemment la posture habituelle de son père – debout, sur la pointe des pieds, les mains jointes dans le dos, à la manière d'un gentleman déambulant dans ses terres. Ignatius s'agenouilla derrière lui, préparant les harpons. Quelqu'un cria : «Une raie manta !» Une ombre clignota sous l'eau, devant la proue. Ben abattit son harpon à deux mains, empalant le poisson. Après avoir achevé sa proie avec un couteau, Ben se retourna vers Ignatius, sûr que ce dernier allait le critiquer – probablement en hurlant. Mais Ignatius sourit, dévoilant les deux dernières dents qu'il lui restait. Ben décrivit plus tard le soulagement qu'il ressentit à ce moment-là. Un poids s'était envolé de ses épaules. A la fin de cette saison de chasse, Ben était devenu l'un des jeunes *lamafas* les plus prometteurs de sa communauté, attrapant toutes sortes de proies. Toutefois, jamais de cachalot. Au milieu de l'année 2016, je l'ai vu harponner un requin mako de 1,80 mètre. Une fois hissé à bord, le poisson a repris connaissance. Ben lui a coincé une planche dans la gueule pour l'empêcher de nous mordre, avant de lui sectionner la colonne vertébrale avec son couteau. A ce moment, je me suis dit qu'il y avait de l'héroïsme – jusqu'à présent méconnu – chez cet homme, qui avait fait le choix d'abandonner une vie confortable pour affronter un tel danger au quotidien, simplement parce qu'il croyait en une culture que beaucoup jugeraient barbare.

En 2017, Ignatius a pris sa retraite. Au lieu d'aller en mer avec ses fils, il faisait désormais la sieste sur la plage, attendant de voir quelles prises ils allaient rapporter à la maison. Un matin de mai 2018, Ben a mené le Kanibal vers le large. Quelques heures plus tard, les chasseurs ont repéré une raie manta. Elle était si grande qu'ils ont d'abord pris la tache sombre qui glissait sur la mer pour l'ombre d'un nuage, bien que la journée fut ensoleillée. Ben a brandi l'un des harpons de son père et s'est jeté sur l'animal, lance en avant pour transpercer le colosse. Il a visé juste. La raie s'est rebellée, la corde s'est tendue et Ben s'est mis à nager frénétiquement pour regagner le Kanibal. Mais alors qu'il n'était qu'à quelques brassées du bateau, il a poussé un cri. Puis a disparu, comme aspiré par les eaux. Là où il se tenait un instant plus tôt, il n'y avait plus que de l'écume et de petites ondulations.



Pour les Lamalériens, les mammifères marins sont des cadeaux envoyés par leurs aieux. Une nourriture qui se veut donc aussi spirituelle.

Si le corps d'un *lamafa* n'est pas enterré avec les honneurs, son esprit risque de se venger

L'équipage du Kanibal s'est dit que le pied de Ben avait dû être pris dans le fil du harpon ou que le poisson l'avait emprisonné dans ses ailes et emporté avec lui. Lorsqu'ils ont tiré sur la corde du harpon, celle-ci a cédé et ils n'ont remonté qu'une extrémité déchirée. L'eau était exceptionnellement claire ce jour-là, le soleil irradiait la partie supérieure de la mer. Les pêcheurs ont attendu, mais rien n'est remonté de l'obscurité impénétrable des profondeurs.

Pendant une semaine, ténas et jonsons ont ratissé la mer de Savu, car si le corps du *lamafa* n'est pas enterré avec les honneurs, son esprit contrarié risque de se venger. Ben n'a jamais été retrouvé. Finalement, Ignatius a enterré une coquille de nautilus, sacrée pour la tribu, sa forme en spirale symbolisant l'éternité. Mais à Lamalera, rien n'a comblé le vide laissé par le *lamafa*. Selon les croyances des Lamalériens, Ben n'a pas disparu : il fait désormais partie des ancêtres. Et son esprit rendra constamment visite à la famille Blikololong, à condition que la communauté continue de l'honorer. A ce jour, l'histoire de Ben n'est pas terminée. ■

Doug Bock Clark

► Pour aller plus loin (photos, vidéos...), rendez-vous sur GEO.fr section GEO ▶

Prix abonnés
28€*
Prix non abonnés
29,95



GEOBOOK - 120 PAYS 7000 IDÉES

Tous les conseils pour bien choisir son voyage !

Le best-seller GEOBOOK se réinvente avec une édition entièrement mise à jour et s'enrichit de 10 destinations tendances, comme la Colombie, la Serbie ou le Nicaragua. De nouvelles doubles-pages gros plans sur certaines régions comme le Rajasthan, les îles grecques ou la Californie ainsi que des propositions de nouvelles idées de voyage accompagnent ce livre.

À mi-chemin entre beau-livre aux superbes photos GEO et guide pratique détaillé, ce GEOBOOK est l'outil indispensable pour choisir et préparer son voyage.

Éditions GEO - Format : 18 x 24 cm - 448 pages • Édition collector : dos toile et or à chaud

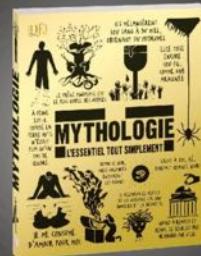
MYTHOLOGIE

L'essentiel tout simplement

Pourquoi Apollon consulta-t-il l'oracle de Delphes ? Qu'est-ce qui opposa Thor à Loki ? Comment les Égyptiens de l'Antiquité concevaient-ils la mort ?

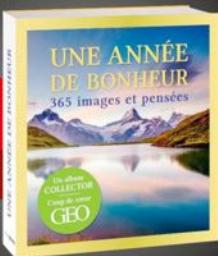
Découvrez les réponses dans ce livre de référence qui explore plus de 80 mythes provenant des quatre coins du monde !

Éditions DK - Format : 20 x 24 cm - 352 pages



Prix abonnés
25€*
Prix non abonnés
26,90

Prix abonnés
18€*
Prix non abonnés
19,99



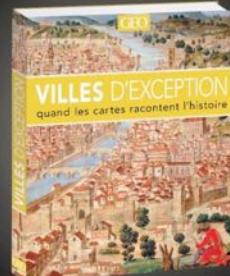
UNE ANNÉE DE BONHEUR

365 images et pensées

Ce livre vous propose 365 admirables photographies qu'accompagnent autant de pensées et citations, véritables messages d'espérance, de joie et de sérénité.

De quoi cultiver chaque jour son bonheur !

Éditions GEO - Format : 17,5 x 19 cm - 432 pages



Prix abonnés
34€*
Prix non abonnés
35,90

VILLES D'EXCEPTION

Quand les cartes racontent l'histoire

Ce livre de référence, magnifiquement illustré, présente une sélection des plus belles et remarquables cartes des grandes villes du monde.

Outre les informations géographiques, ces documents rares et précieux apparaissent comme une fenêtre sur la culture, l'évolution et l'histoire des grands sites urbains.

Éditions GEO - Format : 26 x 31 cm - 256 pages

SÉLECTION DU MOIS !

pour nos abonnés !

PHARES DU MONDE

Aventures humaines, récits, gravures et plans

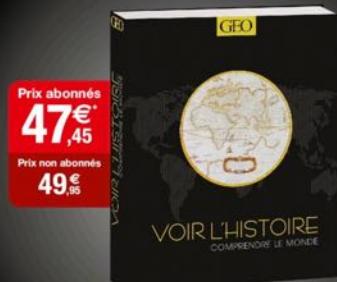
Cet ouvrage passionnant raconte et célèbre l'âge d'or des phares dans le monde : les défis techniques, les sauvetages héroïques, les innovations optiques ainsi que la vie austère des gardiens de phare.

Autant de chapitres thématiques qui sont agrémentés de gravures, schémas et illustrations !

Éditions HEREDIUM - Format : 19 x 29,7 cm - 160 pages



Prix abonnés
24,65
Prix non abonnés
25,95



VOIR L'HISTOIRE

Comprendre le monde

Découvrez plus de 3000 magnifiques illustrations, cartes, documents iconographiques et photographies. Ce livre met en relief les évolutions des civilisations sur les plans politique, économique, social et artistique et nous permet d'en comprendre les mutations et les valeurs.

Un ouvrage époustouflant pour comprendre le monde actuel !

Éditions GEO - Format : 25 x 30,5 cm - 620 pages

COMMANDÉZ DÈS AUJOURD'HUI !

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

Mes coordonnées : Mme M.

GEO485V

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)

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 **65€** (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 € |
|-------------------------------|-------|------|--------------------|------------|
| GEOBOOK - 120 pays 7000 idées | 13665 | | | |
| Mythologie | 13775 | | | |
| Une année de bonheur | 13691 | | | |
| Villes d'exception | 13531 | | | |
| Phares du monde | 13713 | | | |
| Voir l'Histoire | 13472 | | | |

| Participation aux frais d'envoi | + 5,95 € |
|--|----------|
| <input type="checkbox"/> Je m'abonne à GEO aujourd'hui (1 an - 12 numéros) | + 65 € |

Total général en € :

*Obligation, à défaut votre commande ne pourra être traitée. Offre valable dans la limite des stocks disponibles en France Métropolitaine jusqu'au 30/08/2019. Photos non contractuelles. Nous nous engageons à vous livrer dans un délai de 3 semaines. Vous disposez d'un droit de rétractation dans un délai de 14 jours à compter de sa réception pour nous le renvoyer à vos frais, dans son emballage d'origine, et selon votre souhait, nous nous engageons à vous le remplacer ou à vous le rembourser - pour en savoir plus voir les Conditions Générales de Ventes sur notre site www.geo.com. - Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de rectification, d'éffacement, de limitation de la collecte, de portabilité des données qui vous concernent, et d'opposition au traitement pour des motifs légitimes, en écrivant au DPO du Groupe Média au 13, rue Henri Barbusse 59230 Grenay. Sur demande de votre part, nous vous fournissons une copie de ces données. Dans le cadre de votre abonnement ou si vous avez accepté la transmission de vos données à des partenaires du Groupe Prisma Média, ces données sont susceptibles d'être transférées hors UE. Ces transferts sont encadrés conformément à la réglementation, par le mécanisme de certification Privacy Shield ou par les Clauses Contratuelles types.

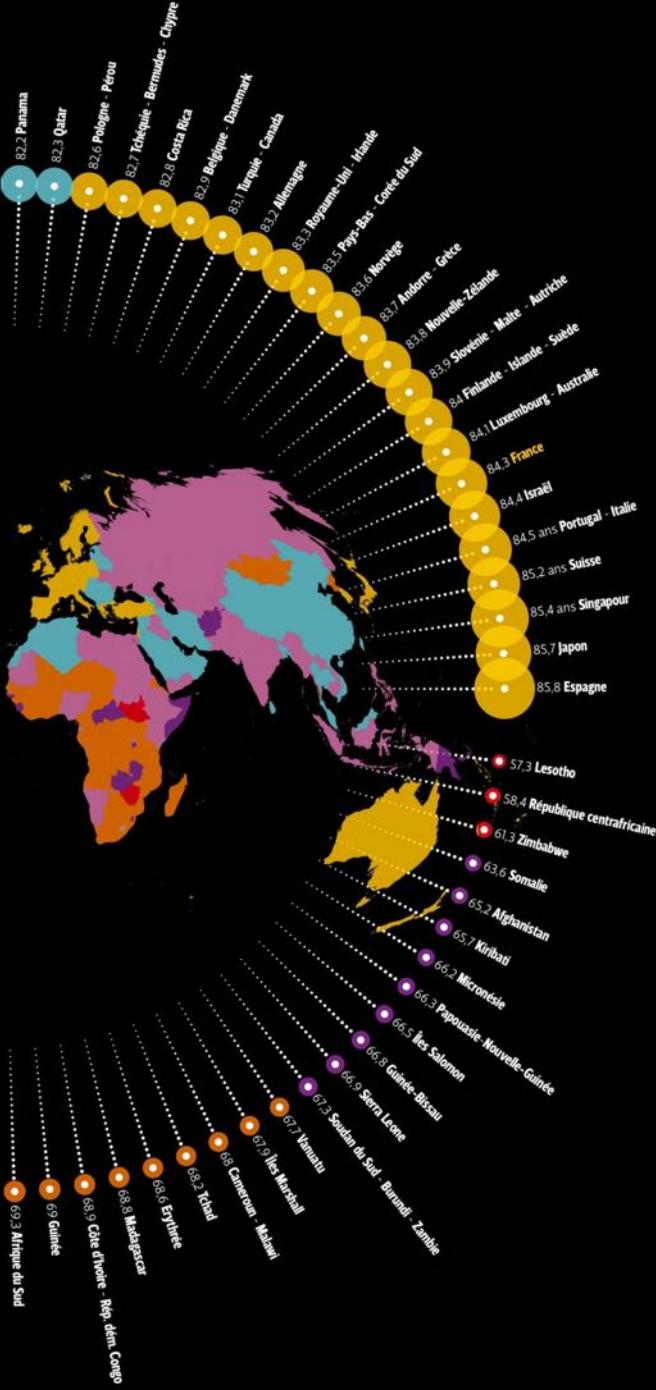


OÙ VIVRA-T-ON LE PLUS VIEUX EN 2040 ?

**PAR YANN CHAVANCE (TEXTE)
ET HUGUES PIOLET (ILLUSTRATION)**

Depuis les années 1970, le Japon, champion de la longévité, est en tête des classements de l'espérance de vie à la naissance. Mais, en 2040, ce pays pourrait bien se faire détrôné par... l'Espagne (aujourd'hui numéro 1 en Europe). C'est ce que conclut une étude de l'Institute for Health Metrics and Evaluation (IHME) de l'université de Washington à Seattle. Les chercheurs ont tout d'abord analysé, dans 195 pays et territoires, l'impact sur l'espérance de vie de 250 causes de mortalité (maladies, accidents...) Causes dont ils ont, ensuite, évalué l'importance en 2040 en fonction de l'amélioration ou de la dégradation supposée de soixante-dix-neuf facteurs pouvant les impacter (tabagisme, obésité, conflits, hygiène...). Résultat : une hausse de l'espérance de vie partout, avec une très forte progression dans les pays où l'on vit le moins longtemps aujourd'hui, comme au Tchad. Les écarts se réduiront donc, même s'il vaudra toujours mieux naître dans l'un des pays les plus riches. A noter que les Etats-Unis, qui ne gagneraient que 1,1 année de vie (contre 2 ans pour la France, par exemple), passeraienr de la quarante-troisième à la soixante-quatrième place. La clé de la longévité ? Pour l'IHME, elle est liée à la lutte contre six fléaux, dans l'ordre, l'hypertension artérielle, l'obésité, l'hyperglycémie, le tabac, l'alcool et la pollution de l'air. ■





LES DIX PREMIÈRES CAUSES DE MORTALITÉ DANS LE MONDE

En 2040, les décès dus aux accidents et aux maladies non-transmissibles (cancer, maladie d'Alzheimer, diabète...) dépasseront ceux causés par les maladies contagieuses (sida, tuberculose...).



DÉCOUVERTE

CORSE

LE RÉVEIL DES VILLAGES



L'île de Beauté n'est pas la belle endormie que beaucoup imaginent ! Loin des plages et des foules touristiques, une autre Corse, rurale et montagnarde, bouillonne de créativité et d'énergie. Enquête sur une singulière «movida».

PAR SÉBASTIEN DESURMONT (TEXTE)
ET VALERIO VINCENZO (PHOTOS)

Noémie Véve, 34 ans
Patrimonio (Haute-Corse)

«J'ai l'impression d'être toujours émerveillée», dit cette native du Nord, arrivée sur l'île en 2012. La Corse se reflète dans ses créations, bijoux imitant les fleurs du maquis ou lampes aux courbes rappelant le relief.







« Une des merveilles du monde », c'est ainsi que de Maupassant décrit les calanques de Piana, splendides falaises de porphyre rouge, entre Ajaccio et Calvi. Grâce à AppéBike, premier réseau de vélos électriques en libre-service sur l'île, on peut s'y aventurer sans (trop) d'efforts.



Cozzano, 300 habitants, n'est pas un village comme les autres. Ici, les cochons ont des antennes. Cela ne les empêche pas de gambader sur des centaines d'hectares à travers les escarpements du Haut-Taravo, en plein centre de l'île, ni d'aller fourrer leur groin là où ça leur chante dès qu'une fringale les assaille. Au contraire ! Infatigable arpenteur des montagnes, le Porcu nustrale, race locale aux oreilles tombantes, a toujours eu la liberté chevillée à l'estomac, au point que la bête n'est pas facile à suivre lorsqu'elle prend le maquis. Voilà pourquoi le «cochon connecté» est le nouveau secret des éleveurs corses. Une expérience qui n'en est qu'à ses débuts, mais l'éleveur Dominique Cesari, 44 ans, y croit très fort : quinze de ses 500 porcs sont équipés. «L'émetteur placé autour du cou de l'animal permet de le géolocaliser en temps réel, explique-t-il. Et surtout d'obtenir l'exacte cartographie de ses habitudes alimentaires. De quoi offrir aux consommateurs une traçabilité irréprochable.» Une petite révolution technologique pour la filière porcine locale dont le cahier des charges de l'AOP (Appellation d'origine protégée) impose un élevage en liberté toute l'année. A la clé, de savoureuses charcuteries, la coppa si savamment persillée, le lonzu aussi tendre que rosé, ou encore le prisuttu, ce fabuleux jambon sec qui bouscule déjà les concurrents italiens et espagnols sur les meilleures tables étoilées.

L'île de Beauté n'est plus cette belle endormie qu'on imagine trop souvent, harassée de soleil, engourdie dans les langueurs de ses chants polyphoniques, paralysée par son insularité. Loin des plages, à l'écart des foules touristiques, une autre Corse trace son chemin. A l'instar de Cozzano, dans de nombreux hameaux, on redouble d'inventivité pour se développer harmonieusement. Mieux, des jeunes reviennent, retapent les maisons de famille abandonnées et s'inventent de nouveaux métiers pour pouvoir rester. La «novidà» corse est entraînée par le réveil de l'arrière-pays. «Depuis moins de dix ans, grâce aux nouvelles technologies qui permettent de travailler à distance, il y a un renouveau tout à fait visible», confirme le sociologue Jean-Louis Fabiani. Une population mieux formée, hyperconnectée, ayant souvent roulé sa bosse en métropole ou à l'étranger, et qui ne se soucie ni du jugement des anciens ni de la sempiternelle question indépendantiste, a décidé de poser ses

UNE COMMUNE DU HAUT-TARAVO EST LE PREMIER «SMART PAESE» : COCHONS OU ÉCOLIERS, ICI, TOUS SONT CONNECTÉS !

Thierry Antoine-Santoni, 40 ans
Cozzano (Corse-du-Sud)

Sur le clocher du village, ce chercheur, responsable du projet *smart paesi*, «villages connectés», a installé une antenne collectant des données sur la température ou la qualité de l'eau, via un réseau de capteurs.

valises dans cette thébaïde aussi pentue qu'enchanteresse qu'est la Corse de l'intérieur.

S'agit-il d'un nouvel avatar du *riacquistu*, ce mouvement de «réappropriation» qui agita l'île à partir des années 1970 et provoqua à l'époque un phénomène de retour vers les villages comparable à celui d'aujourd'hui ? Quelques néoruraux mus par l'utopie soixante-huitarde, brandissant le slogan «vivre et travailler au pays», décidèrent à l'époque d'y reprendre des métiers ancestraux comme celui de berger ou de potier. Ainsi naquit une poignée de coopératives, comme Corsicada, dédiées à la préservation des savoir-faire artisanaux. Cela permit de redonner un peu de vie à un territoire moribond que l'exode rural avait vidé. La reconquête de la langue et de l'identité insulaire tenait alors de l'urgence. «Aujourd'hui, l'élan est le même mais les motivations et le contexte sont tout autres», prévient le sociologue Jean-Louis Fabiani. Le nouveau *riacquistu* est moins revendicatif. Et mondialisation oblige, résolument tourné vers l'extérieur. Cette fois, plus question d'aller se fondre





dans le maquis pour faire le berger ! Il s'agit de chercher un environnement favorable pour développer de petites entreprises, avec pragmatisme. «La nouvelle génération a les pieds sur terre, témoigne Vannina Bernard-Leoni, 40 ans, la directrice du pôle Innovation et développement de l'université de Corse. Et elle veut se donner les moyens de réussir là où elle a décidé de s'installer.» Depuis qu'elle est revenue en Corse, il y a dix ans, elle l'a souvent constaté. «La proximité de la nature, les paysages de toute beauté, l'air pur, le calme, une solidarité forte dans les villages qui commence à intéresser les familles, mais aussi la volonté de mener une existence qui ait davantage de sens, c'est tout cela qu'offre aujourd'hui la Corse à ceux qui décident d'y travailler à l'année, qu'ils soient natifs ou non d'ici», ajoute-t-elle. «Chacun commence à mesurer ce que cette montagne dressée au milieu de la Méditerranée a réussi à préserver par ses combats passés», renchérit l'Ajaccien Eric Léandri, le fondateur de Qwant, le moteur de recherche français qui essaie de faire son trou

– depuis Paris – face au géant américain Google. Selon lui, l'île a pris un tournant lors des dernières élections territoriales de 2017, qui ont vu la coalition nationaliste remporter une large victoire : «Quoi qu'on en pense, qu'on soutienne ou pas, il faut bien voir que l'environnement politique général est plus en phase avec les aspirations locales. Cela donne des ailes aux entrepreneurs.»

Au pied du Monte Cinto, plus haut sommet de l'île (2 706 mètres), dans cette merveille qu'est la vallée du Niolu, Oksana Simeoni est affairée devant son alambic, avec le regard pétillant de celle qui a trouvé sa voie. A 25 ans, elle termine son master en phytochimie et cosmétique à l'université de Corse, mais mène sa petite affaire depuis quatre ans déjà : une marque de cosmétiques, baptisée San Lisei, du nom d'une chapelle s'élevant sur le territoire de son village, Lozzi, perché à 1 044 mètres d'altitude. Lozzi, 120 habitants et l'impression d'habiter sur le toit de la Corse. Dans le catalogue d'Oksana, ***

MANDARINES SANGUINES OU POMELOS TARDIFS, LES AGRUMES DU FUTUR S'INVENTENT DANS CE NOUVEAU JARDIN DES HESPÉRIDES

Maeva Miranda, 23 ans
San-Giuliano (Haute-Corse)

Cette jeune femme pollinise à la main un mandarinier pour le centre Citrus, dont la collection d'agrumes est l'une des plus riches au monde. Ici sont mises au point des variétés améliorées.









Sur son piton rocheux, Speloncato, 300 habitants, domine la vallée du Reginu et le littoral de la Balagne. Ici, deux églises, de hautes maisons... et un espace de coworking ultramoderne, pour faciliter la vie des jeunes entrepreneurs.

••• des elixirs, des eaux florales, des bougies et des crèmes bienfaisantes. «Tout est fait là-haut, de la récolte à la formulation en passant par la distillation des huiles essentielles, précise-t-elle. Et exclusivement avec des plantes de mes montagnes : l'immortelle, le genévrier, le pin Laricio, l'églantier...» Une quinzaine d'enseignes dans l'île la distribuent déjà. Pour le reste, son site Internet permet de sortir des limites, rapidement atteintes, du marché intérieur corse (seulement 339 000 habitants). «Quand on décide d'habiter à Lozzi, la première condition pour que ça marche, c'est d'être une bonne webmaster», remarque Oksana.

A moins d'une heure de route de là, près du col de Sorru, en Corse-du-Sud, Morgane Pasquali, 22 ans, n'imagine pas son avenir ailleurs qu'à Renno. Son village est accroché à la montagne, à 960 mètres d'altitude, parmi des châtaigniers centenaires. De belles maisons de granite, cinq églises et une trentaine d'habitants permanents... C'est dans ce décor que Morgane entend dépoissonner l'art de la vannerie en la travaillant comme un accessoire de mode. Ses premières créations sont prometteuses. «J'ai appris les techniques avec mon père qui, lui, les tenait du sien, explique-t-elle. Je veux perpétuer ce savoir-faire en créant des paniers chics, des sacs à main design qui pourraient plaire aussi en dehors de la Corse.» La jeune femme suit en parallèle une formation de management des entreprises touristiques et ambitionne aussi d'organiser pour les visiteurs curieux des parcours immersifs à la rencontre des derniers artisans du secteur. «Histoire de rendre enfin à la Corse ce qu'elle m'a donné», dit-elle.

Plus au nord, en Haute-Corse, dans le village de Patrimonio, haut lieu de la viticulture, s'écrit une autre histoire d'amour avec cette île ensorcelante : celle de Noémie Vève, 34 ans. Cette Lilloise n'a pas eu de mal à se plaire dans ce concentré de beauté méditerranéenne. Des vignes alignées telles des légions romaines à l'assaut du calcaire des montagnes, la toile bleue de la baie de Saint-Florent en contrebas, les chants traditionnels envoûtants des vignerons-guitaristes et San Martinu, église baroque en équilibre sur sa butte, dressant son clocher comme un phare dans la vallée. La Nordiste s'étonne encore d'entendre parfois qu'il est impossible de s'intégrer en Corse si on n'y est pas né. «Il faut juste venir sans a priori et avec la volonté d'aimer ce lieu», remarque-t-elle. Après avoir bourlingué à travers le monde, Noémie, qui n'avait jamais mis les pieds sur l'île auparavant, est arrivée en 2012 suite à la



Patrick Paquet, 60 ans
Giovicacce (Corse-du-Sud)

Fondateur de Corsica Essences, ce chimiste est revenu vivre dans la vallée du Taravo, à Giovicacce, 17 habitants. Plongé dans son orgue à parfums, il imagine des fragrances aux noms ensOLEILLÉS, Fiera Passione, Acqua Cirnella, pour ses clients d'Italie, de Russie ou du Golfe.



APRÈS UNE BRILLANTE CARRIÈRE INTERNATIONALE, CE «NEZ» EST REVENU VIVRE DANS LE HAMEAU FAMILIAL



IL FAIT REVIVRE L'ART DES GUÉRISSEUSES CORGES



Christophe Fouilleron, 42 ans
Ghisonaccia (Haute-Corse)

Près de l'étang d'Urbino, le créateur de Solyvia trouve la matière pour ses huiles essentielles bio d'immortelle, de ciste ou de carotte sauvage. Il exporte jusqu'au Japon.

mutation de son mari. Aujourd'hui, leurs deux enfants de 5 et 7 ans, scolarisés en école bilingue, leur apprennent des mots en corse. Noémie a créé une petite agence de design, baptisée LiL, qui bénéficie d'un bon accueil local. «Ce qu'on fait dans nos villages est bien perçu dans les villes, notamment à Bastia, où il y a une volonté de pousser les créateurs insulaires», constate-t-elle. Depuis quelque temps, la capitale de Haute-Corse multiplie en effet les salons, showrooms et concept stores pour donner une visibilité à cet artisanat innovant. Un projet prévoit même d'imposer bientôt dans les boutiques à bord des ferries des créations exclusivement made in Corsica. L'un des produits phares de LiL est une lampe en bois recyclé, tout en spirales, dont la forme s'inspire des courbes de niveau de la carte IGN de la Corse. Cette pièce en forme d'hommage à sa terre d'adoption, Noémie l'a développée à Corte, au «fab lab», laboratoire de fabrication de l'université de Corse inauguré en 2016. En pousser la porte revient à entrer dans un joyeux capharnaüm, à mi-chemin entre l'atelier de Géo Trouvetou et la chambre d'étudiants. Ambiance décontractée et tutoiement de rigueur, mais boulot acharné à tous les étages. Designers, artistes, graphistes, stylistes, jeunes créatifs du Web et inventeurs en tout genre y trouvent les

outils pour concrétiser leurs idées : ordinateurs, logiciels, imprimantes 3D, instruments de découpe laser ou encore métiers à tisser. «L'objectif est de fixer la production en Corse, alors que le tissu entrepreneurial reste fragile», explique Vannina Bernard-Leoni, la tête pensante de cette centrifugeuse à talents. Nous menons ici un travail de fond pour l'avenir. Il s'agit de faire émerger une génération d'artisans sensible aux questions de circuit court, d'usage des matériaux locaux et de recyclage.» Quelque 200 entrepreneurs ont ici leurs habitudes. Certains font des heures de route pour profiter des infrastructures.

Le fab lab, installé dans la vieille ville de Corte, s'inscrit symboliquement dans l'histoire corse. Il occupe en effet le Palazzu Nazionale, un bâtiment sacré pour les gens d'ici : c'est entre ses murs épais qu'en 1755, Pasquale Paoli installa le gouvernement d'une île soudain indépendante, conseillé dans cette tâche par Jean-Jacques Rousseau. Le héros des Corse y instaura la première université de l'île et plancha même sur une constitution pour la nouvelle nation. Un épisode aussi glorieux qu'éphémère qui s'acheva brutalement avec la défaite face aux troupes françaises à Ponte Novu, le 8 mai 1769, ***

APRÈS LE BOIS, LE LIÈGE, LA TERRE
ET LA Laine, à FABBRICA DESIGN, UNE PIERRE,
LA LAUZE, EST EN VEDETTE


Théo Cazaubon, 27 ans
Pib-d'Orezza (Haute-Corse)

A Fabbrica Design, résidence d'artistes, chaque année, un matériau est à l'honneur. Le lauréat 2019, diplômé des Arts-Déco, utilise la lauze, pierre extraite dans cette carrière au sud de Bastia.





LA FAMILLE CASALONGA A REDONNÉ UNE ÂME À PIGNA GRÂCE À L'ALLIANCE DE L'ARTISANAT ET LA MUSIQUE



Ugo Casalonga, 55 ans

Pigna (Haute-Corse)

Il fabrique des instruments à cordes traditionnels, telle la cetera. C'est son père Toni, 81 ans, artiste, qui a réveillé ce hameau de Balagne dans les années 1960. Aujourd'hui, Pigna accueille 50 000 visiteurs par an.



••• et la fermeture de l'université. Mais le symbole est là : dans ce vieux palais où grésillent désormais une imprimante 3D et une fraiseuse numérique, la Corse du XXI^e siècle continue à sa manière d'écrire son histoire. La réouverture de l'université de Corte, décidée par l'Etat en 1981 après plusieurs années de revendications portées par les nationalistes, n'est pas étrangère au dynamisme actuel. «On a pourtant commencé avec 711 étudiants, se souvient le sociologue Jean-Louis Fabiani. A l'époque, pas grand monde n'y croyait.» Beaucoup jugeaient inépte le choix de Corte, bourg austère de 5 177 habitants, encastré dans une couronne de montagnes. Mais il s'est avéré judicieux : dans cette cité qui ressemble à un village, l'âme corse vibre fort, parfois trop, comme en témoignent les nombreuses inscriptions nationalistes peintes en noir sur les façades, mais on est bien dans le cœur géographique et historique de l'île.

Résultat, contre toute attente, la mayonnaise a pris. Aujourd'hui, 4 600 étudiants (dont plus de 300 de quelque soixante nationalités différentes) et 380 enseignants-rechercheurs ont remplacé la Légion étrangère, qui avait ici ses quartiers. L'université offre plus de cent formations. Et les deux campus,

Mariani et Grimaldi (un troisième est en projet), forment une citadelle moderne autour de la vieille ville, avec bibliothèque universitaire flambant neuve, labos et amphis fraîchement rénovés, terrasses aux claustras s'ouvrant sur les sommets souvent enneigés. Ces équipements permettront peut-être à la Corse de rattraper son retard en matière d'éducation : 35 % des plus de 15 ans quittent encore l'école sans diplôme, soit cinq points de plus qu'au niveau national. De ce fait, l'île souffre d'un déficit de cadres supérieurs, proportionnellement deux fois moins nombreux que sur le continent. Mais l'université persévère et développe avec le CNRS son pôle de recherche, avec deux plateformes détachées.

L'une d'elles, baptisée Stella Mare, est un centre de recherche unique au monde, sorti des sables à Biguglia il y a huit ans. Après Bastia, la route qui y mène file droit vers le sud entre le cordon côtier et l'étang de Biguglia, réserve naturelle où 30 000 oiseaux hivernent chaque année. Antoine Aiello, 48 ans, ancien président de l'université de Corte, dirige un projet révolutionnaire qui a pour ambition de repeupler les fonds marins de l'île. Dix ans avant, il n'y avait ici qu'un ancien chai aux allures de hangar, quelques cabanons pour Robinson fortunés et un restaurant-paillote nanti de sa plage



Guillaume Costa, 23 ans
Sari-d'Urcino (Corse-du-Sud)

Après la *tundera* (la tonte, en mai), ici, on brûlait la laine. «Demain, elle pourrait servir de base pour la cosmétologie», affirme cet étudiant en phytochimie et cosmétique né à Ajaccio, qui travaille avec un berger local.

**AVANT, ON S'EN DÉBARRASSAIT. BIENTÔT,
LA TOISON DES MOUTONS AURA
PEUT-ÊTRE DROIT À UNE NOUVELLE VIE...**



privée. Sous les filaos, poissons et fruits de mer finissaient dans les assiettes. Désormais, Stella Mare en fabrique... de bien vivants. Les naïades en bikini ont laissé place à un bataillon d'une trentaine de scientifiques en bottes de caoutchouc blanches. Coût du changement d'ambiance : onze millions d'euros, intégralement financé par l'Union européenne, laquelle continue d'assurer 70 % du budget de fonctionnement. La petite unité d'Antoine Aiello a réussi une prouesse : multiplier les oursins, les huîtres plates, certaines espèces de poissons classés vulnérables, comme le denti ou le corb, et même l'araignée de mer, gravement menacée dans le secteur. Loin des regards, derrière les murs d'un bâtiment aux portes closes, la reproduction se fait dans des aquariums bardés de capteurs. Photos interdites. Et protocole de sécurité sanitaire draconien. En sur-chaussures, blouse blanche et gants stériles, des alchimistes d'un nouveau genre s'acharnent devant des éprouvettes géantes où glougloute suffisamment de phytoplancton pour nourrir les futurs crustacés et poissons. Les juvéniles obtenus sont déjà un exploit. Et peu à peu, les équipes les réimplantent en mer. Cette restauration écologique inédite permettra demain le maintien d'une pêche artisanale durable dans l'île et de 200 emplois.

•••



●●● Chemin faisant, on comprend que la Corse est devenu un formidable laboratoire. «Un espace à taille humaine, parfait pour expérimenter de nouvelles choses», constate Eric Léandri, le patron de Qwant. Selon lui, les difficultés liées à l'insularité sont parfois des avantages. «C'est un périmètre fermé, une microsociété, ce qui induit une proximité immédiate avec les utilisateurs des concepts ou des produits à tester, mais aussi une connaissance précise des besoins, poursuit-il. Ici, tout le monde se connaît, alors les retours sont immédiats et faciles à recueillir». A cela s'ajoutent les défis posés par une géographie infernale : les dénivellés délirants et les routes étroites qui ressemblent à des serpents en fuite, le couvert végétal très dense par endroits qui bloque la couverture 4G. Eric Léandri en a même tiré cette règle empirique : «Quand ça marche en Corse, ça peut marcher ailleurs!» Ainsi, depuis peu, Qwant participe au test d'un nouveau système de récepteurs posés sur les sommets, histoire de localiser plus précisément les canadairs et les autres engins de sécurité à proximité des incendies, mais aussi les plans d'eau disponibles pour qu'ils puissent remplir les cales. «Cette expérimentation à notre petite échelle pourrait demain intéresser des pays comme les Etats-Unis, espère l'entrepreneur. De même, nos hameaux isolés sont parfaits pour développer de futurs dispositifs de télémédecine, voire s'essayer à la livraison des médicaments par drone. Quant aux innombrables virages de l'île, ils pourraient devenir bientôt le terrain de jeu idéal pour éprouver les qualités d'une voiture autonome!» Ces perspectives poussent les villages à s'équiper en haut débit.

Exemple, sur les hauteurs de la Balagne, à Speloncato (300 habitants, le triple en été). Dans ce hameau qui s'enroule autour d'un éperon rocheux, rien – à première vue – ne semble avoir changé depuis des lustres. Sur la place, la modeste fontaine fait entendre son chant cristallin, de hautes maisons patriciennes tournent superbement le dos à la Grande Bleue, et le bar La Voute continue d'abriter les conversations. Ne pas se fier aux apparences. En coulisse, le maire Jean-François Poli, 56 ans, élu depuis 1995, ne ménage pas ses efforts... «Je me décarasse tous les jours pour que ma commune ne passe pas à côté de la révolution numérique qui, demain, fera peut-être de la Corse une sorte de nouvelle Silicon Valley», prophétise l'édile, carrure de rugbyman et regard perçant. Le maire connaît bien son sujet : quand il ne s'occupe pas de ses administrés, il a la charge des relations avec

les collectivités locales de l'île pour le compte de l'opérateur Orange. Cet hiver, celui qu'on surnomme «M. Haut débit» a inauguré un espace de coworking au beau milieu de son village, dans une maison qui était en ruine depuis des décennies. A l'intérieur, équipements dernier cri, domotique à tous les étages, et salle de téléconférence digne d'une multinationale. «Je voulais ce qu'il y a de mieux pour ceux qui viennent travailler ici, car le retour au village a beau être un truc à la mode, si l'on n'a pas des conditions optimales pour s'installer, cela reste un choix risqué.»

Retour à Cozzano. Ici aussi, les petits génies du high-tech s'en donnent à cœur joie. Dans ce coin du Haut-Taravo, on ne se contente pas de connecter des cochons... Emmanuel Macron s'en est rendu compte en avril dernier lors de sa visite dans le cadre du grand débat national. Bien renseigné (notamment par l'ex-ministre Nicolas Hulot, qui était rentré ébloui d'un passage en 2018), le président, qui dit souhaiter que la France devienne «la nation des start-up», voulait voir de lui-même à quoi pouvait bien ressembler le concept de smart paese – la traduction corse de «village intelligent». «Et il n'en a pas cru ses yeux», savoure le maire Jean-Jacques Ciccolini, élu et réélu depuis... 1986 !

À BIGUGLIA, OURSINS, HUÎTRES PLATES ET ARAIgnées DE MER SE REPRODUISENT DANS UN LABORATOIRE D'UN GENRE UNIQUE AU MONDE



Marc Levaray, 25 ans
Biguglia (Haute-Corse)

Ce jeune homme épaulé les chercheurs de Stella Mare qui restaurent les fonds marins en réintroduisant des juvéniles nés dans les bassins de leur centre de recherche. Ici, l'écosystème sous-marin est assez sain pour que cette restauration écologique fonctionne.

Il y a plus de dix ans que Cozzano a entamé de son propre chef sa transition énergétique. Ici, pourtant, rien n'était simple. Au premier abord, le minuscule hameau, cerné par des sommets taillés à la serpe, se résume à un mauvais virage posé au débouché d'une de ces routes tout en épingle à cheveux dont l'île a le secret. «On n'y vient jamais par hasard», a l'habitude de dire l'édele. Ajaccio est en effet à plus d'une heure de trajet, Corte à deux heures, Bastia à trois... «à condition que la neige ne coupe pas l'accès par le col de Verde», ajoute-t-il. Pourtant, la commune ambitionne maintenant de devenir un territoire à énergie positive (c'est-à-dire produisant plus d'énergie – propre – qu'il n'en consomme). Depuis vingt mois, elle est au centre d'un vaste projet scientifique porté par l'université de Corse et le CNRS. Les cochons bien sûr, mais surtout les humains, les pompiers, les retraités, la quarantaine d'enfants de la petite école, le médecin du village, et tout ce qui fait tourner la petite communauté, la mairie, le bureau de poste, la médiathèque, le bistro, l'abattoir, la microcentrale hydroélectrique et la chaufferie biomasse, tous sont désormais reliés par un système autonome de capteurs et d'antennes. A la clé, la pos-

sibilité d'ajuster au plus près, grâce à ces données, la consommation d'eau, d'électricité ou de chauffage ou encore l'éclairage public... Les capteurs sans fil permettront aussi de surveiller la qualité de l'eau du bassin où se baignent les enfants l'été. Ou encore de donner l'alerte en cas d'incendie.

Grâce à cette technologie, Sylvain Martinez-Cicolini, le safranier bio installé en contrebas du village, peut aussi continuer sans stress sa double activité de guide en montagne et d'agriculteur. Ses champs sont sous surveillance permanente, équipés de sondes au sol et de capteurs météo dernier cri. Il peut désormais connaître précisément et en temps réel les besoins d'irrigation, et même prédire le jour J de la récolte, quand vient l'éclosion de ces précieuses fleurs. Sous le ciel bleu de Cozzano, face au champ de safran où bourdonnent des abeilles, la technologie couplée à l'entêtement de ces îliens des montagnes semble avoir enfin vaincu la malédiction de l'isolement. «J'ai quelque pressentiment qu'un jour, cette île étonnera l'Europe», avait dit Jean-Jacques Rousseau. Comme il avait raison ! ■

Sébastien Desurmort

Pour aller plus loin (photos, vidéos...), rendez-vous sur GEO.fr section GEO ▶

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

BALADES

POUR DÉCOUVRIR LA CORSE DES VILLAGES

1 LA BOUCLE DES VILLAGES DU HAUT-TARAVO

Ne serait-ce que pour la sublime route en lacet qui y mène, l'exploration du Haut-Taravo est un grand moment. La Corse s'y révèle dans toute sa splendeur montagneuse. En arrivant de Corte, la voiture s'attaque au col de Verde en traversant d'altières forêts de pins au fût bien droit. Ça et là, quelques vaches rousses et, à partir de 650 mètres, élevage en liberté oblige pas mal de cochons surgissent au détour des virages... L'aventure ne s'arrête pas là. Là-haut, c'est à pied qu'il faut se lancer dans la boucle bien balisée qui relie les hameaux de Zicavo, Cozzano, Tasso et Guitera. On chemine au beau milieu des montagnes, en enjambant les torrents et en s'arrêtant dans des villages assoupis. La mer semble si loin ! Une randonnée à faire idéalement sur deux jours, avec par exemple une nuit du côté de Guitera-les-Bains. Près de cette station connue pour ses sources chaudes, on recommande la maison et table d'hôtes Zella, un havre de paix perdu dans la nature tenu par Emilie et Jean-Marie Casamarta. Le couple s'est lancé le pari de redonner vie à ce terrain familial que la forêt avait englouti. Face à la vallée du Taravo, la bâtie de pierre et de bois offre une vue éblouissante. Pari réussi. zella-guitera.com, env. 90 € la double.

2 SUR LES POZZINE DU LAC DE NINO

C'est une pelouse spongieuse tachée d'étranges trous d'eau, où l'œil bleu d'un lac brille au soleil. Autour, quelques chevaux égarés paissent sur le plateau tourbeux (ou pozzine) du Campitule. Quel décor ! Enserré dans l'amphithéâtre des montagnes, ce lac glaciaire est le plus haut de Corse (1 742 mètres). Le plus beau aussi. Pour l'atteindre, il faut suivre le balisage jaune à partir de la maison forestière de



Les randonneurs courageux seront récompensés après deux ou trois heures de marche : le lac de Nino, deuxième plus grand de l'île, est un des trésors de la Haute-Corse.

Poggiochia (1 076 mètres). Cinq heures aller-retour pour un total de 10 kilomètres. Ajouter au moins une heure pour faire le tour du lac. L'endroit, qui dégage une ineffable ambiance de mystère, est le siège d'innombrables légendes. L'ascension elle-même est merveilleuse, le long du ruisseau de Colga, à l'ombre des pins Laricio, puis par une piste forestière, et enfin en se

frayant un chemin dans les éboulis. Cela monte dur (plus de 750 mètres de dénivelé) jusqu'au col de Bocca a Stazzona mais la récompense est au bout : le moelleux tapis d'herbe où se posent avec délice les pieds fatigués, bottines et chaussettes ôtées.

3 LE SENTIER DES DOUANIERS DU CAP CORSE

Tout au nord de l'île, sur cet index dressé qui pointe vers le continent, un itinéraire d'une vingtaine de kilomètres offre une immersion dans la sauvagerie du Cap Corse. Départ du port de plaisance de Macinaggio. En direction du nord, on suit le balisage jaune, au plus près du littoral, pour une journée entière de marche sans difficulté particulière. Des plages oubliées, des sentiers tracés à l'époque de l'occupation génoise afin de relier les tours de surveillance qui essaient sur toute la côte, des vues imprenables sur les îles Finocchiarola et quelques portions du chemin en équilibre sur les falaises de Capandula, où virevoltent les oiseaux migrateurs qui remontent d'Afrique. Avec, au bout, l'arrivée en apothéose à Barcaggio, village cottié du bout du monde.

4 LES DEUX VALLÉES DU CORTENNAIS

Petite capitale historique de l'intérieur de l'île, Corte ne manque pas de charme. Impensable de faire l'impassé sur le musée de la Corse, ouvert en 1997 dans l'ancienne citadelle. Ses collections disent l'âme d'un pays, l'évolution de sa vie rurale au fil des siècles. Corte est aussi la porte d'entrée de très beaux sentiers de randonnée. Le mieux est d'attaquer la région par les gorges du Tavignano. Depuis le point de départ, près de la citadelle, il suffit de suivre le balisage pour arriver, en quelques dizaines de minutes de marche, dans les montagnes sauvages. Trois heures de progression

permettent d'atteindre la passerelle de Rossolino, trois autres heures le refuge A Segù. De là, l'itinéraire rejoint la vallée de la Restonica. Pour ne pas se perdre, demander à l'office de tourisme le topoguide. Boucle des deux vallées.

PIGNA. AU PARADIS DES ARTISANS

La renaissance des villages corses ? C'est ici, au cœur de la Balagne qu'elle a commencé, au tournant des années 1960. Bien avant tout le monde, donc, à une époque où l'île se vidait encore de sa population. Grâce à la famille Casalonga, la commune a trouvé un second souffle en devenant le refuge d'artistes mais aussi un haut lieu culturel dédié notamment à la musique. Lutherie, potier, verrier, fabricante de boîtes à musique... chacun a son échoppe cachée dans les venelles de ce hameau labyrinthique. Mais notre coup de cœur va à l'atelier du patriarche, le peintre et sculpteur Toni Casalonga, 81 ans, de faux airs de Picasso, une douceur dans l'accueil qui donne envie de passer l'après-midi avec lui. Ses œuvres, en lithographie, sont restées abordables : une aubaine, c'est un très grand ! Pour s'en convaincre, passer une tête dans l'église dont il a peint en 1971 la fresque qui orne l'abside. Ne pas manquer non plus les concerts donnés dans l'étonnant auditorium bâti en terre crue ou dans l'amphithéâtre en extérieur. A partir du village, on a le choix entre de nombreux itinéraires, dont l'un permet de rejoindre en une trentaine de minutes le magnifique couvent de Corbara, fondé par des franciscains en 1456. La-haut, la récompense : un jardin d'essences méditerranéennes, un cloître ombragé et une vue panoramique sur la montagne et la mer.

La Castagniccia, au cœur de l'île, doit son nom aux forêts de châtaigniers qui y furent plantées à partir du XV^e siècle. Emblème corse, la châtaigne est aujourd'hui menacée.

COZZANO. DE L'ART DU COCHON

En Corse, le porc Nustrale est à lui seul un monument, qui se visite. A Cozzano, petite capitale de l'élevage avec 1 500 cochons pour 300 habitants dans le Haut-Taravo, le musée U Mondù di U Porcu, inauguré il y a quatre ans, est une réussite. On y découvre le travail harassant à accomplir pour

obtenir une viande parfaite pour la fabrication des charcuteries : ici, l'éleveur est aussi le transformateur. La visite se déroule avec une guide passionnante, qui ne se contente pas de données techniques, et raconte la vie du purcaghju, ce porcher qui suit son troupeau en montagne été comme hiver à la façon des bergers. Elle décrit aussi l'abattage hivernal traditionnel et les fêtes villageoises, qui ont lieu en décembre lorsque les touristes sont loin. Pour compléter ce parcours initiatique, il faut passer une tête chez Dominique Cesari. Sa charcuterie est fameuse et il adore parler de son métier, appris auprès de son père Gaspard, et de l'expérimentation qu'il mène actuellement avec ses cochons géolocalisés. mondu-porcu.com, charcuterie.cesari@gmail.com

FILITOSA. À LA RENCONTRE DES ÎLIENS DU NÉOLITHIQUE

Le tout premier village d'artistes de l'île ? Il se situe peut-être à proximité de Filitosa. Ce site préhistorique découvert par hasard en 1946 compte parmi les plus importants de Méditerranée. Au cœur d'une nature exceptionnelle, des bas-reliefs parfaitement conservés et surtout d'étonnantes statues-menhirs anthropomorphes au visage rond, armées de poignards et d'épées. La plus volumineuse mesure trois mètres de haut et pèse deux tonnes. Qui a bien pu édifier ces mégalithes magnifiques ? Mystère ! La plus vieille pierre de Filitosa appartient au néolithique (vers 5000 avant notre ère), la plus récente à l'époque romaine (I^{er} siècle avant notre ère). La famille Cesari, découvreuse de ce trésor, a fouillé les lieux sans relâche avec l'aide d'archéologues. Aujourd'hui, l'endroit est une merveille car il est resté dans son environnement bucolique d'origine. filitosa.fr

Châtaigniers en danger

L'enemi numéro un s'appelle *Dryocosmus kuriphilus*, ou cynips du châtaignier. Cet insecte ravageur – venu de Chine sur des plantes importées par des pépiniéristes – est arrivé sur les hauteurs de l'île il y a une dizaine d'années et a attaqué la majorité des châtaigniers, arbres emblématiques de la Corse dont le fruit fut longtemps à la base de l'alimentation locale. Aujourd'hui encore, toute une économie rurale repose sur les châtaignes, la farine qui en est tirée bénéficiant même d'une appellation d'origine protégée. Pour sauver les précieuses récoltes, les professionnels se sont lancés dans une lutte sans merci avec l'aide de chercheurs de l'université de Corse, du CNRS et de l'Inra. Des microguêpes, les *Torymus sinensis*, venues d'Asie aussi, sont lâchées depuis 2011 dans les châtaigneraies et pondent leurs œufs dans les larves du cynips, empêchant le nuisible de se développer. Des expériences comparables menées en Toscane ont eu des résultats encourageants mais la production n'est remontée qu'à 65 % des rendements d'autrefois... et le cynips, un dur à cuire, ne disparaît jamais tout à fait.



EN LIBRAIRIE

L'EUROPE EST À VOUS

Fait-il beau à Dublin en avril ? Quels attraits présente l'hiver à Saint-Pétersbourg ? Comment profiter de la côte Amalfitaine en trois jours ? A Rome, où se rendre si l'on est amoureux du cinéma ? C'est à toutes ces questions que le GEOBook 1 000 idées d'escapades en Europe se propose de répondre. Les courts séjours dans un pays proche sont devenus monnaie courante, mais on ne pense pas souvent aux critères à prendre en compte pour faire son choix. Grandes villes ou charmantes cités moins connues, folklore et traditions, échappées pour amoureux de la mer ou passionné de montagne, ce guide donne les clés pour trouver le voyage qui répond le mieux à ses envies : la période la plus adaptée pour profiter du séjour, le budget à prévoir pour les activités, les grandes tendances... Un GEOBook utile pour ses prochains voyages.

GEOBook, 1 000 idées d'escapades en Europe, éditions GEO, 22,95 €, disponible en librairie



EN KIOSQUE

UN FASCINANT MUSÉE IMAGINAIRE

GEO propose de découvrir l'art autrement grâce à sa magnifique collection Musée idéal, conçue et réalisée par des historiens d'art. L'un après l'autre, les grands maîtres de la peinture, Johannes Vermeer, Gustav Klimt, Sandro Botticelli, Claude Monet ou Henri de Toulouse-Lautrec, se dévoilent à travers leurs œuvres. Dans chaque volume est ainsi présentée une exposition inédite : les travaux majeurs du peintre ainsi que les moments clés de sa vie et de sa carrière artistique, mais aussi le contexte historique et les peintres qui l'ont entouré ou ont été inspirés par son œuvre. Le tout accompagné d'analyses approfondies. Les prochains numéros sont consacrés à Titien, peintre de l'école vénitienne considéré comme un des plus grands portraitistes de son époque, ainsi qu'à Michel-Ange, sculpteur, peintre, architecte emblématique de la Renaissance italienne.



Collection Musée idéal, 12,99 €, disponible chez le marchand de journaux

AU SOMMAIRE DE GEO ADO DE JUILLET

Pour le deuxième numéro de sa nouvelle formule, GEO Ado s'intéresse à la planète selfie ! La pratique de l'autoportrait et son échange sur les réseaux sociaux relèvent-ils juste du narcissisme et de la tyrannie de l'apparence ? Le selfie peut aussi servir des causes, dénoncer des injustices et se trouve parfois utilisé et détourné par des artistes. Ce mois-ci, GEO Ado s'est aussi rendu dans la centrale nucléaire du Bugey, près de Lyon. Dans ce gigantesque décor de science-fiction, on ne plaisante pas avec la sécurité ! Autre sujet : les Amish, une communauté religieuse anabaptiste installée aux Etats-Unis qui souhaite vivre à l'écart du monde moderne. Ni téléphone, ni électricité si elle vient d'un réseau extérieur, ni shopping, ni voiture : les règles de vie sont réputées pour leur rigueur, mais ils ont exceptionnellement accepté d'ouvrir leurs portes à GEO Ado.



GEO Ado, juillet 2019, 5,50 €, disponible chez le marchand de journaux

VOTRE COMPAGNON EN GRÈCE



Une infinité de paysages, de traditions, de spécialités gastronomiques... La Grèce a tant à offrir qu'un seul séjour n'y suffira pas... Pour le premier ou le deuxième, GEO Guide vous accompagnera. A Athènes, bien sûr, la capitale, berceau culturel de l'Europe, sur laquelle veille la silhouette de l'Acropole. Dans les Alpes dinariques, dans

l'ouest, bien connues des spéléologues, et que prolongent la chaîne du Péloponnèse puis l'arc insulaire de la mer Egée. Et dans la myriade d'îles, dont chacune est un univers en soi. La paisible Tinos dans les Cyclades, par exemple, battue par les vents et fameuse pour son pèlerinage les 25 mars, jour de l'Annonciation et 15 août, pour l'Assomption, et qui se trouve à vingt minutes seulement en bateau de Mykonos, dont les nuits attirent noctambules et fêtards. Immanquables aussi, la féerique et volcanique Santorin, Délos la sacrée ou Folégandros la sauvage. *Kalosórisma !* («Bienvenue !»)

GEO Guide îles grecques et Athènes, 15,50 €, disponible en librairie

LES PLUS BELLES RENCONTRES AVEC LE CIEL

Le ciel est le toit des poètes et des aventuriers. Le miracle qui donne sa couleur à l'océan. Et la promesse de mondes inconnus qui, irrésistiblement, attirent l'humanité. Ce numéro est consacré au firmament, aux aurores boréales, clairs de lune et nuits

éttoilées mais aussi au sol martien et aux galaxies lointaines. Avec, en ce cinquantième anniversaire de la mission Apollo qui emmena les premiers hommes sur la Lune, un entretien exclusif avec l'astronaute français Thomas Pesquet.



GEO Collection, *Le Fabuleux Spectacle du ciel et des étoiles*, 15 €, chez le marchand de journaux.

SUR INTERNET

GEO SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



Vous êtes plus de 250 000 à suivre GEO France sur Facebook. Et plus de 32 000 pour @magazinegeo sur Instagram. Merci à tous ! Outre les plus belles photos de nos reporters qui partent sur le terrain partout dans le monde, découvrez également sur Instagram nos stories et nos vidéos. Bon voyage avec GEO !

À LA TÉLÉ

GEO 360°, votre rendez-vous avec le reportage

Le samedi à 17 h 00

6 juillet Corse, les maquisards du feu (43'). Rediffusion. Chaque été, en Corse, les flammes détruisent des milliers d'hectares. Les sapeurs-pompiers ont mis en place une stratégie : provoquer des feux ciblés pour débroussailler d'immenses zones de maquis et empêcher la propagation des futurs incendies.

13 juillet Chili, l'inroyable voyage d'une maison de bois (43').

Rediffusion. Aux portes de la Patagonie, sur l'archipel de Chiloé, qui fut la dernière région du Chili conquise par les Espagnols, les traditions sont bien vivaces. A la fin de l'été, amis et voisins récoltent ensemble fruits et légumes et se prêtent main-forte pour déménager.

20 juillet L'Anglais qui murmure à l'oreille des chiens (43').

Rediffusion. Thérapeute animalier et fin connaisseur du comportement canin, Roger Mugford sait dresser les chiens les plus agressifs. Au quotidien, il leur apprend à ne chasser ni les moutons, ni les cyclistes, ni le facteur...

27 juillet Marseille, plongeon de haut vol dans les Calanques (43').

Rediffusion. Sur le site classé des Calanques, Loulou, l'un des plongeurs les plus connus de la région marseillaise, pratique le cliff diving, le plongeon depuis les falaises. Ses sauts de l'ange de trente mètres dans la Méditerranée inspirent de nombreux jeunes.



arte

À LA RADIO

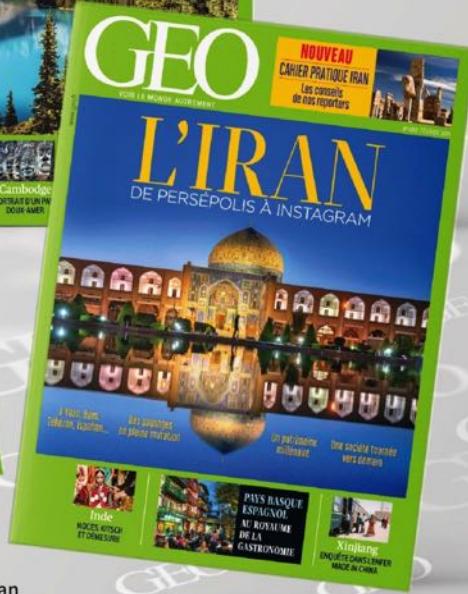
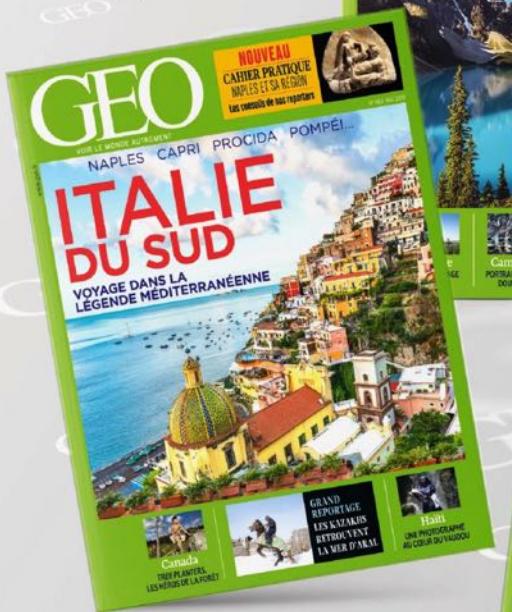
franceinfo: Retrouvez la chronique *Planète GEO* sur France Info, chaque dimanche : en quatre minutes, un reportage raconté par un journaliste de GEO.

Ce mois-ci : ■ Grèce, échappées dans un pays qui retrouve ses couleurs ■ Le lithium, or blanc de la Bolivie ■ Afghanistan, la vie malgré tout ■ Indonésie, chez les derniers chasseurs de cachalots
Le dimanche à 5h15, 8h25, 14h25, 20h50, 0h40.

ABONNEZ-VOUS À **GEO** ET SES

NOUVEAU

un cahier de 12 pages
d'infos pratiques en
lien avec la thématique
de couverture dans
chaque numéro.



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**.

LE MOIS PROCHAIN

Dister Week / Getty Images



OBJECTIF GROENLAND

En traîneau, en bateau, à pied... Cette terre de l'extrême s'ouvre aux envies d'évasion. Entre aurores boréales et chant des baleines, nos reporters ont arpentré une nature immaculée. Avec les textes, écrits pour GEO, de l'explorateur Jean Malaurie et de l'écrivain danois Jørn Riel.

Et aussi...

- **Découverte.** L'express Abidjan-Ouagadougou, ligne de vie de l'Afrique de l'Ouest.
- **Regard.** Les dernières églises-forêts d'Ethiopie, un patrimoine méconnu.
- **Grand reportage.** Birmanie : haro sur les braconniers d'éléphants sauvages !
- **Découverte.** La ville italienne de Matera, capitale européenne de la culture.

En vente le 31 juillet 2019

GEO

L'ABONNEMENT À GEO

Pour vous abonner ou pour tout renseignement sur votre abonnement

Service abonnement GEO, 62 066 Arnas 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 21 77 00 9901 - e-mail : abo-service@gij.de

Angleterre : Tél. 00 34 91 36 98 80 - e-mail : subscription@gyj.de

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

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 Baranger (6061)

Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal

Directrice artistique : Delphine Denis (4873)

Directrice photo : Magdalena Herrera (6109)

Chefs de rubriques : Sophie Baudoin (6085) et

Aline Mameye-Potovici (6070), Nadège Monchaux (4713), Mathilde Saljuquini (6089),

geo.R et réseaux sociaux : Claire Fraysse, responsable éditoriale (4705) ;

Thibaut Caudic (5027), responsable vidéo : Emeline Féraud (5306) et

Leïa Santacroce (4738), rédactrices : Elodie Montfort, cafreuse-monteur

Manon Courcier, social media manager (4594) ;

Service photo : Nataley Bideau (6062), Faïza Torres-Yap / Bleedot (E-U)

Magquette : Thibaut Deschamps (4795), Béatrice Gauthier (6059),

Christelle Martin (6059) et Dominique Salfati (6084), chefs de studio :

Patricia Lavauquerie, première magquette (4740)

Premier secrétaire de rédaction : Vinciane Laprade (6083)

Cartographe : Emmanuel Vial (6110)

Comptabilité : Carole Clément (4531)

Fabrication : Stéphanie Rousset, chef de groupe (6340),

Mélanie Moiré, chef de fabrication (4759)

Ont collaboré à ce numéro : Alice Checaglia, Delphine Das, Sofija Galvan, Gaëtan Lebrun, Sandrine Lucas, Hugues Piolet et Miriam Rousson.

PMS PRISMA MEDIA

Magazine mensuel édité par PMSPRISMA MEDIA
13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex

Société en nom collectif, capital social 40 000 €, immatriculée de 99 ans,
ayant pour gérant : Julie Communication GmbH.

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

et G+J Communication GmbH

Directeur de la publication : Rolf Heinz

Directrice exécutive : Hélène Premium ; Gwendoline Michalidis
Directrice Marketing et Business Development : Dorothée Fluckiger

Chief de groupe : Hélène Cotté

Directrice des Evénements et Licences : Julie Le Floc'h-Donalan

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

PUBLICITÉ

Directeur exécutive : Virginie Schmidt (5188)
Directrice exécutive adjointe : IAMS ; Annek. Krol (4949)

Directeur délégué PMS Premium : Thierry Lubot (6449)

Brand solutions director : Arnaud Mailland (4981)

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

Account director : Sébastien Perrin (4643)

Senior account manager : Evelyne Bihain (6424),

Sylvie Calenier Berti (6422)

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

Directrice exécutive adjointe innovation : Virginie Lubot (6448)

Directrice déléguée creative : nom : Viviane Rouvier (5110)

Directrice déléguée marketing : nom : (6479)

Planning manager : Rachel Eyanq (4639)

Assistante commerciale : Catherine Pinots (6461)

Directeur délégué Insight room : Charles Jourvin (5328)

MARKETING DIFFUSION

Directrice des études éditoriales : Isabelle Demilly Engelsen (5338)

Directrice marketing : nom : Laurent Gendre (6025)

Directrice de la formation : nom : Sylvaine Cortada

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

PHOTOGRAPHIE ET IMPRESSION

MOHN Media Mohndruck GmbH, Carl-Bertelsmann-Straße 161 M,

33311 Gütersloh, Allemagne.

Provenance du papier : Finlande, Taïwan, de fibres recyclées : 0%.

Imprimé par : Imprimerie de la Presse, Paris.

© Prisma Média 2019. Dépôt légal Juillet 2019

Diffusion Prestalis - ISSN 0260-8245

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



Notre publication adhère à la Charte de la Presse Professionnelle
et s'engage à suivre ses recommandations en faveur d'une publicité claire et respectueuse du public.

Contact : conseil@cip.org ou ARPP-11, 10 Rue Sainte-Florentin - 75008 Paris



ACTUALITÉS COMMERCIALES

MOUSSE AU CHOCOLAT ANDROS

Andros Gourmand & Végétal s'est coiffé de sa plus belle toque pour réinterpréter un monument de la gastronomie française. Désormais, la mousse au chocolat existe en version végétale, pour allier plaisir et bien-être, sans concession. Andros a créé une version à la fois légère et généreuse, qui allie la douceur d'une mousse à l'intensité du chocolat. Son lait de coco incroyablement onctueux sublime ce dessert iconique, pour faire fondre tous les gourmands !

**Disponible
en GMS au prix
indicatif de 2,69 €
le pack de 4.**



UNIQLO, LE CHOIX DU LIN

Le lin, textile phare de la collection printemps/été 2019, associe style, conscience, sens et apparence. Un vestiaire mixte au prix juste, et la promesse d'une allure universelle et multi-générationnelle. Uniqlo poursuit son partenariat de long terme avec la Confédération Européenne du Lin et du Chanvre - CELC, un organisme agro-industriel unique au monde dans la branche textile, couvrant toute la chaîne de valeur de la filière lin dans 14 pays d'Europe.

www.uniqlo.com



LAFUMA WINDACTIVE 38

Pour une randonnée à la journée, itinérante ou en refuge de 2 ou 3 jours, le Windactive 38 est le sac à dos idéal. Son point fort est son confort avec un dos innovant, extrêmement respirant et s'adaptant à toutes les morphologies. La mise en forme 3D et son filet offrent la meilleure ventilation possible. Le réglage de la hauteur du dos est simple, rapide et très précis tandis que ses bretelles proposent une accessoires optimale. Le résultat ? Une étonnante aisance de portage.

www.lafuma.com



FIGARET x SUPAKITCH

C'est à l'artiste peintre et tatoueur Supakitch que le maître chemisier Figaret Paris a ouvert ses portes. Il signe pour la maison dix modèles inédits de dessins «tatouages» à broder et une collection exclusive mixte de quinze pièces. Chemises en coupe contemporaine semi-ajustée ou ajustée, robes, écharpes, pyjama, bougies, carnet... Une capsule chic et moderne.

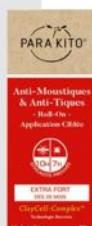
**En boutiques Figaret
et sur
www.figaret.com**



FÊTEZ LES 5 ANS DU PARC ZOOLOGIQUE DE PARIS

Au fil de l'année, c'est un tour du monde qui vous est proposé avec la découverte successive de la Patagonie, de l'Amazonie-Guyane, de l'Afrique, de l'Europe et enfin de Madagascar, avec l'arrivée de nouvelles espèces, des animations avec les soigneurs ou encore de nombreuses surprises ! Du 6 juillet au 1^{er} septembre rendez-vous sauve en Afrique : venez rencontrer les suricates et les otocyon.

https://www.parczoologiquedeparis.fr/



NOUVEAU ROLL-ON PARA'KITO EXTRA FORT, SPÉCIAL ZONES TROPICALES

Elaborée pour une protection intense en zones tropicales, sa formulation en actifs d'origine botanique assure une protection complète de 10h contre le moustique tigre, 6h contre l'anophèle (vecteur potentiel du paludisme) et 7h contre les tiques. Le roll-on Para'Kito sera l'allié de toutes les escapades cet été ! Convient aux adultes et enfants dès 36 mois.

Disponible en pharmacie au prix indicatif de 12,90 € et sur www.parakito.com



F. Puglisi

A Futuna, j'ai changé de monde et d'époque



Jean-Jacques Annaud, qui vient de publier *Une vie pour le cinéma* (éd. Grasset), s'est rendu à deux reprises à Wallis-et-Futuna, en Polynésie, le territoire français le plus éloigné de la métropole. L'île de Futuna en particulier lui a laissé un souvenir ému.

GEO Pourquoi êtes-vous allé découvrir Wallis-et-Futuna, à 16 000 kilomètres de Paris ?

Jean-Jacques Annaud Je suis très sensible à la francophonie et me suis donné pour objectif de visiter tous les DOM-TOM, ainsi que les pays francophones du monde. En décembre 1989, j'avais choisi cette destination avec ma femme et sa fille. Nous avons profité de notre séjour à Wallis pour passer trois ou quatre jours à Futuna. Comme il n'y avait alors pas d'hôtel sur cette île minuscule, le représentant local de la France, un sous-préfet, nous avait hébergés durant notre séjour après nous avoir accueillis avec son épouse sur la piste d'atterrissage. Piste d'ailleurs offerte par Jacques Chirac lorsqu'il était maire de Paris, en même temps qu'un avion d'une vingtaine de places, pour relier Wallis à Futuna et assurer ainsi la continuité territoriale !

Comment avez-vous été accueillis ?

Avec beaucoup de chaleur et des colliers de fleurs ! Notre famille était le cinquième «groupe» de touristes de toute

l'année à Futuna, les premiers étaient deux Italiens en voyage de noces, arrivés sur l'île tout à fait par erreur, persuadés au moment de leur choix qu'elle s'appelait Fortuna. A mon arrivée, j'ai appris qu'il me fallait rendre visite aux deux rois de l'île, qui sont fonctionnaires d'Etat ! Depuis une guerre, au XIX^e siècle, qui a vu s'affronter deux clans – et fait dix-huit morts –, l'île est en effet divisée en deux royaumes coutumiers : Alo (qui occupe les deux tiers du territoire) et Sigave. Le roi à la tête du dernier habitait une petite maison charmante, avec une allée le long de laquelle étaient disposés de petits cailloux bleus, blancs et rouges. Après lui avoir rendu les hommages, je suis parti en faire autant chez celui d'Alo, qui résidait dans une maison aux escaliers ornés de carreaux également bleus, blancs et rouges. Sa maison était située face à la plus grande église de l'île, en lave. Depuis sa terrasse, j'ai assisté à une scène étonnante : les paroissiens disposaient des centaines de cochons grillés sur le parvis.

Y avait-il une raison particulière à cela ?

A Futuna, les indigènes étaient anthropophages. Pour éradiquer cette pratique, les missionnaires avaient montré que la viande de cochon était succulente. Depuis, des fêtes très importantes sont organisées, où l'on expose

les cochons. D'ailleurs, l'île est envahie par cet animal. Plus tard, on m'a emmené voir les fours réservés autrefois à la cuison... des êtres humains. Il y en avait un pour adulte et un autre pour enfant, tous deux au fond d'une plantation d'ananas.

Qu'est-ce qui vous séduit tant dans ce lieu si loin de tout ?

L'impression d'être dans un autre monde, à une autre époque. Dans ces îles volcaniques, le sable est noir, la végétation luxuriante et la population semble heureuse, bien nourrie et soignée. Ces îles sont totalement préservées du tourisme. De fait, elles n'en ont pas besoin car elles bénéficient de trois sources de revenus. La première, ce sont les salaires des travailleurs partis en Nouvelle-Calédonie ou en métropole. La deuxième, la philatélie car les collectionneurs achètent cher les timbres de ces territoires. Enfin, la pêche d'un coquillage exceptionnel, le trochus, qui fournit la nacre pour les boutons d'une grande marque italienne de vêtements et dont la pêche n'est autorisée qu'un jour par an.

Vu ce que vous décrivez, il doit être difficile de se dire que l'on est en France à Futuna ?

C'est précisément ce que je trouve charmant. L'administration est française, les lois sont les nôtres. Les habitants sont nos concitoyens, ils sont fiers d'être Français et cela me touche. ■

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

CITÉO

Le nouveau nom d'Eco-Emballages et Ecofolio



PRÈS DE 1000 ANS,
ET TOUJOURS
DANS LE GOÛT.*

*Depuis 1074, les moines de l'abbaye d'Affligem sont garants du goût de la bière Affligem. Aujourd'hui encore, ils approuvent avec soin chaque recette.

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