

TRAVELER

**10 récits de voyage
en immersion**

LE BEST OF DE NOS REPORTERS

**BANGKOK ÎLES FÉROÉ NEW YORK TAHITI ADDIS-ABEBA
LA RÉUNION ANDALOUSIE CUBA LIGURIE QUÉBEC**

BEL : 7,50 € - CH : 11,90 CHF - CAN : 11,80 CAD - DJ : 8,50 € - LUX : 7,50 € - DOM : Surface : 7,50 € - Zone CFP : Bateau : 900 XPF.



POUR VOUS ACCOMPAGNER TOUJOURS PLUS LOIN.

Delta Air Lines vous rapproche de ce qui compte
grâce à ses vols sans escale pour les États-Unis.
Rendez-vous en Amérique !



FIERS PARTENAIRES DEPUIS 10 ANS.
AIRFRANCE

© 2019 Delta Air Lines, Inc.



DELTA



KEEP CLIMBING



Visiter, revisiter

TOUT VOYAGE EST PRÉCÉDÉ D'UNE FORME D'ESPÉRANCE.

Quelle que soit la destination que l'on s'est choisie, au fond de chacun de nous est blotti un profond désir d'aventures insolites : les rencontres uniques que l'on va faire, les lieux mythiques que l'on va découvrir, les mets singuliers que l'on va savourer, les paysages sublimes qui vont nous émerveiller... Si vous faites partie de ces curieux qui déambulent avec une ferveur insatiable aux quatre coins du monde, vous vous reconnaissez peut-être dans ce portrait. Mais quel type de voyageur êtes-vous vraiment : vous contentez-vous simplement de vivre les instants présents, tenez-vous un carnet de route pour figer vos souvenirs, êtes-vous un photographe compulsif ? Notre mission à National Geographic Traveler est de vous donner le goût de tous les voyages. Et lorsque nous rentrons de reportage, nous souhaitons vous faire partager les meilleurs moments de nos émotions pour vous donner envie d'emprunter des chemins nouveaux. Mais tout retour de voyage est aussi accompagné d'une forme de désespérance car il faut faire des choix ! On ne peut pas raconter tout ce que l'on a vu, on ne peut pas montrer tout ce que l'on a fait. C'est ainsi qu'est née l'idée de ce numéro spécial : revisiter des territoires que nous avons déjà visités et vous proposant un nouveau point de vue éditorial et photographique. Bons voyages...

PAR GABRIEL JOSEPH-DEZAIZE

SOMMAIRE



3

ÉDITO

4

CARTE
DES DESTINATIONS

6

FOOD TRIP

BANGKOK EN 12 PLATS

De ses restaurants étoilés à sa mythique cuisine de rue, la capitale thaïlandaise fait la part belle à la bonne chère.

16

ESCAPADE SAUVAGE

LES ÎLES FÉROÉ,
LE « PAYS DU PEUT-ÊTRE »

Au nord de l'Europe, s'étend un archipel où l'on compte plus de moutons que d'habitants.

40

ATOLL DE RÊVE

TAHITI, LE PARADIS
DE MARLON BRANDO
Bienvenue à Tetiaroa,
retraite écolo de luxe et
laboratoire scientifique.

28

CITY BREAK

NEW YORK, BALADE
DANS LES GRATTE-CIEL

Buildings mythiques et *rooftops*
vertigineux, la Grosse Pomme
est idéale à visiter perché.

50

ÉCHAPPÉE URBAINE

ADDIS-ABEBA, LA « NOUVELLE
FLEUR » D'AFRIQUE
Balade à pied dans la
bouillonnante et tentaculaire
capitale de l'Éthiopie.



60

IMMERSION NATURE

LA RÉUNION, AU CŒUR DE L'ÎLE INTENSE

Ce petit bout de France perdu dans l'océan Indien dévoile sa nature luxuriante et épicée.

70

TRAIN MYTHIQUE

ANDALOUSIE, LA MAGIE SURANNÉE DU «AL ANDALUS»

Au rythme nonchalant d'une croisière sur rails, le palace sillonne le Sud de l'Espagne.

80

BOUILLON DE CULTURE

CUBA, L'ARTISTE

Musique, danse, chant... Ses influences multiples et son histoire font de l'île un concentré de créativité.

92

ROAD TRIP

ITALIE, TRÉSORS CACHÉS DE LIGURIE

Villages bigarrés, oliviers, vignes et mer turquoise. De Gênes aux Cinque Terre, la riviera fourmille de joyaux.

102

PARTIE DE PÊCHE

QUÉBEC, LE VILLAGE SUR LA GLACE

Chaque hiver, à Saguenay, les habitants investissent la surface gelée du fjord pour pêcher sous la banquise.



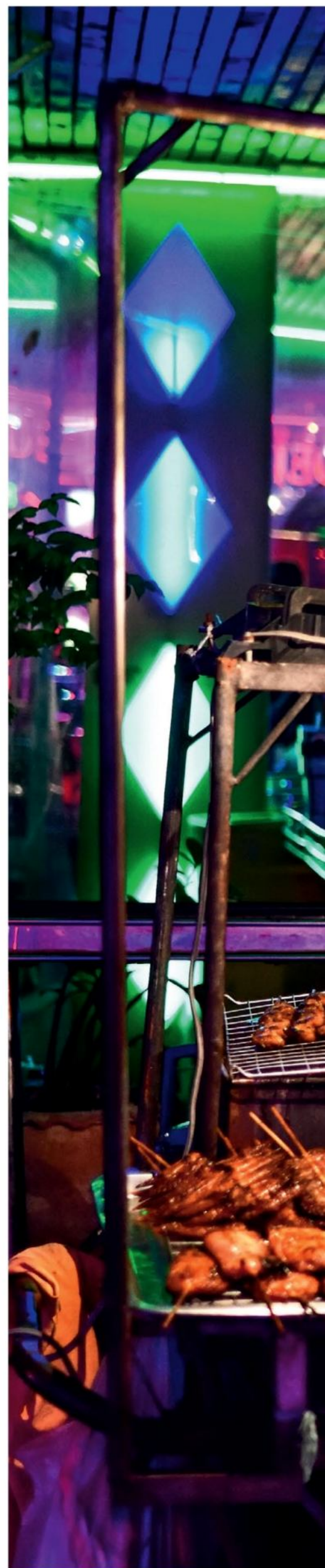
Bangkok en 12 plats

DE SES RESTAURANTS ÉTOILÉS RAFFINÉS
JUSQU'À SES TROTTOIRS DÉBORDANT D'UNE
MYTHIQUE CUISINE DE RUE, LA CAPITALE
THAÏLANDAISE FAIT LA PART BELLE À LA
BONNE CHÈRE. VISITE GOURMANDE.

PAR **CAMILLE GRIFFOULIÈRES**

PHOTOGRAPHIES **EMANUELA ASCOLI**

ILLUSTRATION **CÉSAR DEPRESLE**





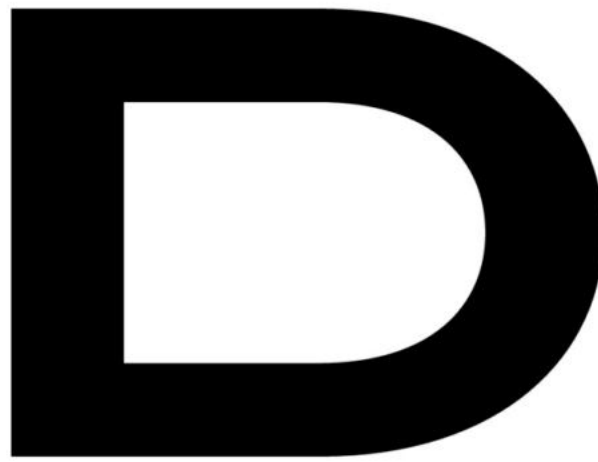
Un vendeur de brochettes de viande installé devant un bar avec musique *live* dans Soi Cowboy, le quartier rouge de Bangkok, l'un des hauts lieux de la vie nocturne dans la capitale.

Dans la région de Samut Songkhram, au sud-ouest de Bangkok, les vieilles dames chapeautées du marché flottant de Thaka proposent des fruits, légumes et plats cuisinés à emporter.









es fumets puissants et pimentés s'échappent de stands à roulettes installés à même le trottoir. Au milieu des piétons pressés, des flammes lèchent des woks crépitants pendant que les cuisiniers aux gestes vifs et habiles s'affairent. Nous sommes à Bangkok, capitale tentaculaire qui abrite 12 millions d'habitants, et temple de la gastronomie aux innombrables restaurants et stands servant une légendaire cuisine de rue.

« POUR VISITER BANGKOK, LA MEILLEURE SOLUTION, C'EST LE TUK-TUK », m'avait soufflé l'une de mes amies, qui connaît bien le pays. Me voilà donc dans mon bringuebalant carrosse à trois roues, à slalomer entre les voitures. Le long de larges avenues se dressent des photos du roi Rama X et de sa famille. Au-dessus d'elles, les toits de temples bouddhistes aiguillonnent le ciel, au milieu de buildings modernes. Direction le restaurant le plus couru de la ville, Thipsamai, pour débiter mon *food tour* par le plat emblématique du pays : le *pad thai*. La salle est comble, la queue s'étire sur le trottoir. Près de deux heures d'attente annoncées. J'opte pour la version à emporter et m'installe sur le capot d'une voiture pour déguster ces nouilles de riz sautées, liées d'un œuf, avec tofu, cacahuètes, crevettes, oignons verts, pousses de haricots mungo, sauce au poisson et jus de citron vert. J'assaisonne, comme il se doit avec du sucre, du piment et du vinaigre. Sucré, salé, acide... Difficile de croire qu'un plat si raffiné est né en pleine récession économique ! Après la Seconde Guerre mondiale, le gouvernement avait dû trouver une alternative au riz, trop cher. Depuis, on mange des *pad thai* dans le monde entier.

Dans le restaurant voisin, une vieille dame, armée d'un masque de snorkeling, fait griller des viandes avec un grand chalumeau. Je m'écarte des étincelles portées par le vent, impressionnée par la dextérité de ce si petit corps au milieu des fourneaux rougeoyants. Elle prépare des spécialités du Nord-Est du pays, la région la plus rurale et la plus pauvre de Thaïlande, dont est issue la majeure partie des habitants de Bangkok. À la carte, un plat qui laisse pantois : le *yam pla duk foo*, du poisson-chat, accompagné d'une *som tam*, une salade de papaye verte. Je m'attends à manger avec des baguettes. Cliché de touriste : les locaux utilisent des cuillères. Le plat est une friture à l'aspect spongieux, contrebalancée par une sauce fraîche et aigre à base de mangue. À nouveau, une explosion de saveurs !

Pour digérer, je pars à l'assaut des 318 marches du Wat Saket, le temple de la Montagne d'or, pour embrasser la ville d'un seul regard. C'est l'un des temples les plus connus de Bangkok, qui en compte 443 pour une population à 98 % bouddhiste. Je croise quelques moines, crâne rasé, tige orange, le long des lourdes cloches et gongs qui rythment le parcours. En haut, je tente d'apercevoir le Grand Palais. « Sa construction marque la naissance de Bangkok, il y a seulement 237 ans, lorsque le roi Rama I^{er} décida de déplacer la capitale et de céder tactiquement une partie de son royaume aux colons pour garder son indépendance. Laos et Cambodge furent laissés à la France, Birmanie et Malaisie à l'Angleterre, et le royaume de Siam, démembré mais jamais colonisé, devint la Thaïlande », m'apprend ma guide, Khun Joon.

UNE FOIS REDESCENDUE, je traverse le fleuve Chao Phraya pour découvrir les vieux quartiers de la rive droite. Au XVIII^e siècle, les habitants y vendaient des marchandises le long de la rivière et des canaux. Les lieux ont conservé leur quiétude, contrastant avec l'autre rive, moderne et hyperactive. Je pénètre dans Kudee Jin, où, cachées à l'abri d'étroites ruelles, se trouvent encore des bâtisses traditionnelles en teck, à un seul étage, décorées de plantes vertes. Pour le goûter, je compte bien tester le *khanom* ►

En haut. L'une des innombrables gargotes du marché de Maeklong, dans la région de Samut Songkhram. **En bas.** À Bangkok, Little India abrite des restaurants végétariens qui servent des plats vegan, à base de protéines végétales.

► *farang*, un gâteau hérité des Portugais. Comme en témoignent une belle église catholique et un musée, ils furent les premiers explorateurs occidentaux à atteindre les côtes thaïlandaises et ils aidèrent le roi, au XVIII^e siècle, à reconquérir le royaume de Siam, alors aux mains des Birmans. Cette partie de la rive droite fut offerte aux alliés du roi, notamment Portugais et Chinois. Au détour d'une rue, j'aperçois une femme qui pétrit de la pâte et vend les fameux gâteaux sur le pas de sa porte. Un peu secs, mais parfaits trempés dans un thé thaï.

LA LUMIÈRE DU JOUR TOMBE, je rebascule sur la rive gauche, dans le quartier de Rattanakosin, et jette mon dévolu sur Chinatown, le meilleur endroit pour apprécier la cuisine de rue typique de Bangkok. En chemin, je passe devant le grand marché aux fleurs, Pak Khlong Talat, qui, dit-on, ne dort jamais. Des hommes chargent d'énormes ballots d'orchidées blanches et de violettes, le parfum entêtant des plantes se mêlant à celui des *kao niew moo yang*, des brochettes de porc servies avec du riz gluant, qui grillent à proximité. Les fleurs sont omniprésentes dans la vie des Thaïlandais, qui en offrent chaque jour à Bouddha pour s'assurer une belle et longue vie.

Je devine bientôt les tons rouges et or et les néons verticaux de Chinatown, sur Yaowarat Road. La rue s'anime vers 18 heures. Dans le quartier, la majorité des habitants sont sino-thaïlandais, issus du métissage des deux cultures. «La Thaïlande et la Chine ont noué des relations depuis le XVIII^e siècle pour l'import-export de marchandises: riz, épices, soie... Le roi décida au XIX^e siècle d'ouvrir un quartier commercial chinois ici», m'explique mon autre guide, Chanya. Aujourd'hui, il est fréquenté par une population aisée, qui sort volontiers de ses appartements étripés aux prix exorbitants pour se retrouver dans la rue. Les trottoirs fourmillent de familles, de couples, d'étudiants et de touristes ; les tables débordent de plats étranges. La soupe d'aïe-rons de requin est un classique, mais j'opte pour des crevettes grillées au barbecue et pour des *kuchay dumplings*, des raviolis fourrés aux bambous, poireaux et racines

locales. Bizarrement, le mélange leur donne une saveur d'épinards. Devant moi, deux jeunes garçons, les pieds dans un aquarium, se font bécoter par de petits poissons friands de peaux mortes. Autour, des magasins vendent des durian, un fruit qui sent affreusement mauvais, mais que les Chinois adorent. Les stands se succèdent, fumants et appétissants. Le restaurant le plus réputé, le Nai Ek Roll Noodles, a ses cuisines ouvertes sur la rue. J'admire le cuistot manier le hachoir sans sourciller pour couper des travers de porcs. J'y déguste de la viande croustillante plongée dans une soupe de nouilles poivrée. Le dessert sera léger: un jus de grenade et d'orange douce. Il est 23 heures, les néons s'éteignent peu à peu, je fais signe à un tuk-tuk. J'ai bien choisi ma monture: le ghetto-blaster attaché à l'arrière balance un Daft Punk tonitruant.

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

POUR LE PETIT DÉJEUNER, direction le marché Nang Loeng, le « Michelin Market » ou « marché étoilé », comme on le surnomme ici. Dans ce lieu ouvert il y a 118 ans et resté dans son jus, on vient déguster des recettes à l'ancienne, en évitant les scooters qui slaloment à l'intérieur. Je passe devant un stand de « soupe de sang » chinoise, où flottent des tripes, ainsi que des os de porc et autres abats. Une mixture très appréciée... au petit déjeuner. Non merci. J'opte pour un *gaeng keow wan gai*: un curry vert au poulet, épicé et sucré, cuisiné avec du galanga (rhizome local), du lait de coco, des aubergines, du basilic thaï et des pousses de bambou. Une spécialité du centre du pays. Mes papilles sont en feu. «En Thaïlande les saveurs diffèrent ►

SAVEURS THAÏES

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

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

3 Salade de papaye verte. Quartier de Phra Nakhon.

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

5 Salade de poisson-chat (*yam pla duk foo*). Quartier de Phra Nakhon.

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

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



Je tente un dessert composé de riz froid sucré, servi avec des crevettes séchées. Déroutant !

► selon les régions, m'explique Chanya. Elles sont moins prononcées dans le Nord-Ouest, très sucrées et très épicées dans le Centre, aigres-douces, salées et épicées dans le Nord-Est et très salées et épicées dans le Sud. » Pour calmer mon palais, je tente un dessert déroutant : un *khao chae*, du riz froid, flottant dans de l'eau parfumée au jasmin, le tout servi avec boulettes de crevettes séchées, bœuf et porc effilochés, sucre de palme et sauce de poisson...

CHANGEMENT DE DÉCOR lorsque je pénètre dans Little India, où, sous le grand marché couvert de Phahurat, se négocient tissus pailletés, saris et autres vêtements hindous traditionnels. Évidemment, on y trouve aussi à manger. Les aiguilles tutoyant midi, je suis intriguée par ce qui serait qualifié à Paris d'aliment vegan tendance, mais qui relève ici d'une nourriture traditionnelle : des protéines végétales agglomérées qui imitent visuellement la viande. Je suis bluffée : ça n'a pas tout à fait le goût d'une entrecôte, mais la texture est agréable et l'ensemble ultra-épicé.

Nous sommes samedi, je prends la direction de l'immense marché branché du week-end, Chatuchak, avec ses magasins de créateurs et ses stands de plats thaïs. Des œufs de caille et des calamars frits me font de l'œil, mais je ne peux rien avaler de plus pour l'instant. En fin de journée, la foule s'immobilise soudain, alors que des haut-parleurs diffusent une musique nasillarde. Le temps semble s'arrêter. Puis la ruche reprend son bourdonnement. « Tout le monde arrête ses activités le temps de

l'hymne national, deux fois par jour, à 8 heures et à 18 heures, pour honorer le roi », décrypte une vendeuse.

Le signal pour moi de rejoindre Siam Square, quartier étudiant réputé pour ses malls géants, où je suis attendue pour le dîner. Ces trente dernières années, des kilomètres de bitume et d'immeubles y sont sortis de terre, accompagnés du Skytrain, le métro aérien, symbole de l'ultramodernité de Bangkok. J'ai rendez-vous avec la chef Bee Satongun, qui mène à la baguette le restaurant Paste, une étoile au Michelin. Je rentre dans un mall luxueux où souffle une climatisation polaire. Bee Satongun m'attend à l'entrée de l'établissement. « J'ai étudié longuement les bases de la cuisine thaïe, puis j'ai cherché à connaître son histoire, détaille-t-elle. Il faut respecter la recette originale, la spiritualité de ce que la personne a créé, mais je me réapproprie des classiques, par exemple en changeant juste un ingrédient. » Elle me conseille le canard rôti à la noix de muscade, pâte de curry, coriandre et crackers de riz, une recette tirée d'un ouvrage de 1968. Mais, en réalité, elle recouvre la table d'une dizaine de plats, à partager à la manière thaïe. « Certains sont préparés avec des herbes aromatiques d'autrefois qu'on ne trouve plus sur les marchés. Je les importe du Nord du pays, où j'emploie une personne qui organise leur récolte, à la recherche de ce goût d'antan. »

Pour clore mon périple, je vise l'un des terrasses les plus en vue de la capitale, l'Octave Rooftop Lounge & Bar de l'hôtel Marriott. Le bar se répartit sur trois étages au sommet d'une tour moderne. Tenue correcte exigée. Ici, jeunesse huppée, expats et touristes se paient la vue spectaculaire sur la *skyline* de Sukhumvit, tandis qu'un DJ passe de la house policée dans sa cabine bleu fluo. Je frôle l'indigestion... mais il me reste un incontournable à tester : un cocktail. Ce sera un mojito avec du rhum thaï premium, relevé par la saveur anisée du basilic thaï et par du jus de citron vert et de mangue. Des ingrédients traditionnels, un assemblage inattendu, le tout à la sauce *trendy*. Cela me saute aux papilles : mon dernier verre résume à lui seul toute la subtilité de Bangkok. ■

CARNET PRATIQUE

COMMENT Y ALLER

Thai Airways assure la liaison quotidienne Paris CDG-Bangkok, à partir de 557 € l'aller-retour. thaiairways.com

PRÉPARER SON VOYAGE

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

OÙ MANGER

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

Nang Loeng Market.

C'est l'un des marchés les plus anciens de Bangkok. Pour déguster les plats thaïs traditionnels sur place,

ou à emporter dans des petits sachets en plastique. Nakhon Sawan Road, Dusit district.

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

OÙ DORMIR

Le Royal Princess Larn

Luang. Dans le centre historique de Bangkok, cet hôtel 4-étoiles avec piscine entourée de palmiers propose de grandes chambres haut de gamme. royalprincesslarnluang.com

Le Baan Dinso @

Ratchadamnoen. Toujours dans le centre historique, pour profiter d'une vue sur l'imposant Democracy Monument. baandinso.com



Atmosphère branchée à l'Octave Rooftop Lounge & Bar, où jeunesse huppée locale, expats et touristes se croisent pour siroter un cocktail avec vue sur la skyline.

CARTE : HUGUES PIOLET





Le “pays du peut-être”


AUX MARCHES SEPTENTRIONALES DE L'EUROPE, S'ÉTEND UN ARCHIPEL À LA BEAUTÉ GRANDIOSE ET DÉSOLÉE, DONT LES HABITANTS PRÉSERVENT JALOUSEMENT LES TRADITIONS.

PAR **MARIE-AMÉLIE CARPIO**

PHOTOGRAPHIES **EMANUELA ASCOLI**

ILLUSTRATION **CÉSAR DEPRESLE**



A dramatic landscape photograph showing a steep, grassy cliff overlooking a turbulent sea. The sky is filled with heavy, grey clouds. The foreground shows a grassy slope leading down to the edge of the cliff. The sea is dark blue with white foam from the waves crashing against the base of the cliff. The cliff face is dark and layered, showing signs of erosion. The overall mood is somber and majestic.

Le volcanisme, les vents
et l'océan ont sculpté
les paysages grandioses
et rugueux des Féroé,
tel le lac Sørvágsvatn, sur
Vágar, qui semble suspendu
au-dessus du vide.



P

« Pas trop difficile ? » me lance Pól Sundskarð, notre guide, goguenard. « Vivifiant », lui dis-je, les mots s'évanouissant dans le mugissement du vent. Des bourrasques nous battent les tempes et font chanceler nos pas sur les pentes détremées du fjord de Klaksvík. Mais l'épais brouillard de la veille, le *kjaftsvart í mjørka*, « brouillard noir », a disparu et la vue depuis le promontoire de Klakkur est dégagée. Devant nous, dix-huit îles aux reliefs escarpés, saupoudrés de neige. Un royaume de brumes et de tempêtes, accroché au 62^e parallèle, en plein Atlantique Nord. Les paysages des Féroé tiennent d'une version nordique des « Hauts de Hurlevent », âpre, sauvage et vertigineuse. Ce territoire danois au gouvernement autonome de 1400 km² réunit 50 000 habitants, 80 000 moutons et une météo changeante jusqu'au vertige. La langue féringienne compte près d'une centaine de mots pour en décrire les caprices. Alors qu'ils occupaient l'archipel durant la Seconde Guerre mondiale, les Anglais, avec leur art de la litote, l'avaient surnommé *Land of the Maybe*, « pays du peut-être ». Les autochtones en ont pris leur parti, qui répètent en boucle : « Ici, il faut toujours avoir un plan B. » « Et se méfier des vents », renchérit Pól. En 2017, ils ont atteint une telle violence qu'ils ont brisé des éoliennes.

ALORS QUE LE TEMPS REPART AU BEAU FIXE, nous prenons le ferry pour Kalsoy, profil vertical surgissant des eaux sombres. Population : 80 personnes. À leur minuscule échelle, les îles connaissent l'exode rural au profit de Tórshavn, la capitale. Mais à en juger par l'ubiquité des créatures laineuses, l'élevage a encore de beaux jours devant lui. Les

moutons ont toujours fait partie du paysage, depuis leur débarquement avec les Vikings au IX^e siècle. Leur élevage a été jusqu'au XX^e siècle la principale activité de l'archipel, qui leur doit son nom, Føroyar, l'île aux moutons. Jóhannus Joensen, éleveur de Kalsoy et guide occasionnel, nous fait faire le tour des pâturages mordorés où s'égaye son troupeau. Et des conceptions païennes qui ont perduré malgré les évangélisations catholique et protestante. « Il y a beaucoup d'histoires de pierres habitées par des trolls. C'est pourquoi certaines routes contournent des rochers, et des terrains de foot sont plus courts que la norme. C'est seulement l'arrivée de l'électricité, en 1937, qui a fait disparaître ces croyances. » Nous quittons le plancher des moutons. Le sentier s'effiloche, surplombant des pentes herbeuses et raides, qui s'interrompent abruptement pour dégringoler en falaises déchiquetées jusqu'à la mer. J'atteins le phare de l'île en marchant pliée en deux pour assurer mes pas sur l'étroit chemin de crête alors que le vent fait à nouveau rage.


SUR CES CONFINSGRANDIOSES ET DÉSOLÉS, les habitants ont exploité les moindres ressources disponibles, subsistant grâce aux moutons, à la pêche, à la chasse à la baleine et aux oiseaux. Sous la coupe successive des Norvégiens et des Danois, les îles ont vivoté dans l'obscurité de la misère, endeuillées par les naufrages à répétition, la famine en embuscade et la mort aux trousses. La prospérité n'est venue qu'à la fin du XIX^e siècle, avec l'essor d'une pêche à grande échelle. La logique de pénurie explique la grande tradition culinaire locale : la fermentation des aliments, qui permet de conserver la viande et le poisson, séchés à l'air marin dans des cabanes dédiées, les *hjallurs*. Même si les Féringiens d'aujourd'hui consomment surtout des produits importés, chaque village possède encore ces abris, où la viande de mouton pend de quelques mois à plus d'un an, selon les goûts.

Ræst (fermenté en féringien) est dédié à ces aliments. Niché au pied du quartier de Tinganes, un promontoire recouvert de petites maisons en bois au toit d'herbe, le restaurant annonce d'emblée l'odeur. ►

En haut. Les moutons et les hommes peuplent ces confins hostiles depuis le IX^e siècle.

En bas. La promenade du phare, sur Kalsoy, offre l'un des panoramas les plus saisissants des Féroé. Quand le vent souffle, l'étroit sentier exige une grande prudence.





Aux Féroé, le brouillard
fait partie du quotidien.
Il enveloppe ici la moitié
de l'île de Skerhólmur,
près de Vágar.

► Un fumet, mélange de boucherie et de marché au poisson, s'échappe de ses entrailles. Au menu, baleine séchée, morue et agneau – fermentés. Le goût de ce dernier est si puissant qu'il n'en finit pas de s'attarder en bouche. « Buvez de l'aquavit en même temps. Il faut bien ça pour nettoyer la gorge », nous dit Sonni Zachariassen, le chef, bouteille d'eau de vie locale en main. « *Ræst* », c'est un goût qu'on doit acquérir tôt pour l'apprécier, « comme votre roquefort », aiment à expliquer les autochtones aux Français.

LE LENDEMAIN, LE BROUILLARD A ENGLOUTI L'ARCHIPEL. Nous devions aller à Mykines, l'île aux oiseaux, mais les hélicoptères sont cloués au sol, et les courants trop violents pour le ferry. Notre plan B s'appelle Lena et Jákup Hansen, qui proposent de goûter à l'*heimablídni*, l'hospitalité locale, grâce à un repas chez l'habitant à Söldarfjørður. « C'est facile de parler aux gens ici, tout le monde se connaît, dit Jákup. On est plus décontractés que dans les autres pays nordiques. » Ce caractère sans-façon imprègne toute la société. Une modeste bâtisse en bois tient ainsi lieu de siège au bureau du Premier ministre à Tinganes, le numéro de téléphone de l'édile figurant dans le Bottin. « On est aussi plus flexibles », estime Jákup. Un trait tiré de la cohabitation forcée avec les éléments. L'archipel en a aussi hérité sa profonde religiosité, toujours vivace. Selon un sondage récent, moins de la moitié de la population reconnaît la théorie de l'évolution comme l'explication exclusive de la diversité des formes de vie sur Terre.

NOTRE VISITE S'ACHÈVE sur un de ces chants de table qui agrémentent encore parfois les repas. Longtemps isolée – la radio n'est arrivée qu'en 1957, et la télévision en 1984 – la société féringienne ne fut pas pour autant sans divertissement, développant un quant-à-soi où la musique occupe une place centrale. Pour en mesurer l'importance, il faut passer la porte de Tutl, une boutique-musée remplie de disques et de CD. L'affabilité du propriétaire, musicien et producteur, invite à s'attarder. « Nous avons des genres musicaux très divers, de l'ethnique

à l'expérimental et tout ce qu'il y a entre les deux sauf le reggae », dit Kristian Blak en riant, avant de remonter aux origines de cette tradition musicale. Il n'y a eu aucun instrument aux Féroé jusqu'au XIX^e siècle, d'où l'importance des chants, les Kvæði. « L'ensemble de nos ballades compte 70 000 vers. » L'ancien répertoire continue à influencer les artistes contemporains comme Hamferð, m'explique Jón Aldará, le chanteur de ce groupe de doom metal, ceint de l'uniforme de rigueur, veste en cuir et T-shirt flanqué de la Mort caracolant à cheval. « On s'appuie beaucoup sur la part sombre des vieilles sagas. Les Féringiens ont beau être plutôt optimistes et joyeux, la violence de la nature fait partie de nous, même si nous avons été singulièrement transformés ces dernières décennies. »

DE FAIT, LES CHANGEMENTS ONT ÉTÉ ÉTOURDISSANTS. L'essor du tourisme a élargi les horizons de l'archipel. À Tórshavn, les restaurants fleurissent, sans parler des bars, longtemps interdits par une législation qui a prohibé quasi toute vente d'alcool jusqu'en 1992. Le pays est aussi ultraconnecté, avec 97 % de son territoire couvert par Internet, et, comme partout, Netflix et Facebook occupent les soirées. Autant d'évolutions qui ont bousculé la société, très traditionnelle. « Elle l'est sans doute moins aujourd'hui », avance Magni Arge, l'un des deux représentants féringiens au parlement danois. « Le mariage homosexuel a été légalisé il y a un an, et les femmes, jadis reléguées au foyer, peuvent davantage faire carrière. » L'homme milite pour l'indépendance des Féroé. « Notre revenu par habitant est supérieur à celui du Danemark. Avec une zone économique exclusive de 270 000 km², nous avons un empire maritime. Et nous sommes devenus un acteur international. Imaginez un pays de 50 000 personnes qui négocie avec la Chine ! » La question de l'indépendance divise pour l'heure la population en deux camps.

DANS SA MAISON D'HÔTES de Tórshavn, Durita Krosstand Gregorsan se demande surtout ce qui va advenir de l'identité féringienne. « L'influence de l'extérieur est là, mais ►

En haut. Sur Eysturoy, Gjógv est un petit village typique, avec ses maisons colorées et ses moutons omniprésents.
En bas. L'hélicoptère est un mode de déplacement commun, version locale de l'autobus. Il y a toujours deux pilotes aux commandes, pour faire face aux violents changements de la météo.





Il flotte aux Féroé un curieux mélange des genres : les églises font salle comble, les bars aussi.

► notre culture reste forte, nous sommes plus conscients de son caractère unique. » Et de se lancer dans un plaidoyer pour le *grind*, la chasse à la baleine. « Seuls ceux qui ont un permis spécial peuvent les tuer. Et la viande est gratuite pour tous les gens présents sur les rives. Elle est aussi donnée aux maisons de retraite. » La gratuité et l'origine locale des cétacés, raccord avec la tradition d'autosubsistance ancrée dans l'inconscient collectif, expliquent sans doute la persistance de cette tradition, malgré la contamination des mammifères aux métaux lourds. « Nous sommes comme les esquimaux, mais ça ne se voit pas qu'on vit si près de la nature parce qu'on ressemble à des Européens », ajoutera Elin Hentze, une guide touristique, pour expliquer le hiatus entre cette pratique et l'émoi international qu'elle suscite. Les Féroïens cultivent encore une relation pragmatique et directe avec la faune. En octobre, lors de l'abattage des moutons, les éleveurs reçoivent ainsi l'aide de leur famille, y compris des enfants, en vacances pour l'occasion.

Il est minuit, Tórshavn s'éveille. Nous avons rendez-vous avec Bianca Mari, une étudiante en école d'hôtellerie franco-féroïenne, pour découvrir la vie nocturne. Direction Ræst, où des chefs et serveurs des restaurants du quartier se sont retrouvés après le service. Autour de la table, les « *skol!* » (« santé! ») fusent, tandis que les conversations tournent autour du foot – le sport-roi dans les îles –, des produits à base d'algues d'une entreprise locale, et d'une tentative de traduction du concept danois de *hygge*, les moments simples partagés

entre amis. La tablée se disperse à 4 heures, alors que la lumière bleutée du petit matin s'est déjà emparée de Tórshavn. Dehors, les bars ferment, déversant des bandes de noceurs éméchés qui prennent d'assaut les taxis ou jouent les prolongations devant des stands de pizza. Il flotte dans les rues la gaieté lasse des fins de fêtes. Et, dans le pays, un curieux mélange des genres. Les églises y font salle comble, les débits de boisson aussi. Pour minuscule, le confetti féroïen n'a rien de monolithique, il est traversé de lignes de failles idéologiques, entre zones libérales et régions conservatrices. Il en a toujours été ainsi, les querelles de clocher – notamment entre luthériens et baptistes – divisant jadis la société, relève plus tard Elin.

ELIN EST LE PLAN B DE NOTRE DERNIER JOUR SUR place, l'excursion à Mykines étant encore annulée. Nous lui emboîtons le pas au bord du lac Sørvágsvatn. Le paysage de collines verdoyantes semble des plus classiques. Jusqu'à ce que les flancs des pâturages se déchirent en profondes crevasses plongeant dans la mer, comme incisés par des entailles monumentales, et que le lac devienne une chute d'eau s'écrasant contre le récif dans un bouillonnement d'écume. Depuis l'éperon rocheux de Trælanípa, qui surplombe le site, le lac forme une vasque miroitante, comme suspendue au bord du vide, aux allures de piscine à débordement géante. Je repense à la légende qui veut qu'Odin ait semé les îles dans l'Atlantique. Cette géographie hors norme semble bien le caprice d'un dieu. Je finis par m'arracher à l'enchantement des lieux pour un changement de décor radical : Steinprent, une galerie d'art contemporain sise dans une ancienne usine sur le port de Tórshavn. L'endroit abrite des lithographies d'artistes locaux et nordiques et des expositions d'art conceptuel. « Les habitants ont un appétit de culture qu'on n'imaginerait pas dans un si petit endroit, note Jan Andersson, le propriétaire suédois. Qu'une galerie comme celle-ci puisse exister ici est fascinant, et quelque peu mystérieux. » Un lieu d'avant-garde qui coexiste avec les toujours populaires clubs de tricot. Les Féroé, « pays du peut-être », sont aussi, décidément, celui du grand écart. ■

En haut. Un samedi soir à Tórshavn. « Ici, tout le monde se connaît, il n'y a aucune insécurité », dit Bianca Mari (au fond à droite), serveuse chez Áarstova. **En bas.** C'est le coup de feu chez Koks, dont la célébration de la cuisine locale vient de gagner une deuxième étoile au Michelin.

CARNET PRATIQUE



CARTE : HUGUES PIOLET

QUAND Y ALLER

De mai à août. Prévoir des vêtements chauds, les températures moyennes dépassant rarement les 13 °C en été.

COMMENT Y ALLER

Atlantic Airways assure des vols directs depuis Paris-CDG, à partir de 200 € l'AR.

PRÉPARER SON VOYAGE

Sur le site de l'office de tourisme, très complet : visitfaroeislands.com

SE DÉPLACER SUR PLACE

Pour éviter les fraudes : si vous louez une voiture, faites impérativement un état des lieux avant sa restitution.

OÙ MANGER

Koks Un apéritif dans un *hjallur*, un menu de 17 à 19 plats dans une bâtisse aux allures de petite ferme et deux étoiles au Michelin pour une expérience mémorable. koks.fo

Ræst C'est LE restaurant pour découvrir le goût fermenté si typique de la cuisine locale. raest.fo

Áarstova Spécialisé dans l'agneau, cuit 12 heures dans la bière. aarstova.fo

Barbara Fish House

Poissons et fruits de mer ultrafrais. barbara.fo

Skeiva pakkhús Le nouveau restaurant de Leif Sørensen, le pape de la cuisine féringienne, sur le port de Tórshavn. skeivapakkhus.fo

Un repas chez l'habitant ? (un heimabliðni) ?

À Eysturoy Chez Lena et Jákup, lana@e-post.fo

À Streymoy Chez Durita et Fróði, faroguide@faroguide.fo

OÙ DORMIR

Hotel Havgrím Une jolie maison en bord de mer, à Tórshavn. havgrim.fo

Hotel Føroyar L'hôtel design de Tórshavn, avec vue sur la baie. hotelforoyar.fo

Gjáargarður Un havre de paix dans le petit village isolé de Gjógv. gjaargardur.fo

Hotel Klaksvík Idéal pour découvrir les îles les plus au nord. hotelklaksvik.fo

OÙ OBSERVER LES MACAREUX

Mykines est le paradis des ornithologues amateurs. Si la météo vous empêche d'aller sur l'île, faites une croisière au pied des falaises de vestmanna. puffin.fo

AVEC QUI RANDONNER

Malgré leur apparence sauvage, les îles Féroé ne sont pas des terres vierges. La plupart des terrains sont loués ou possédés par des éleveurs. Mieux vaut être accompagné d'un guide pour savoir où marcher et composer avec la météo. hiking.fo

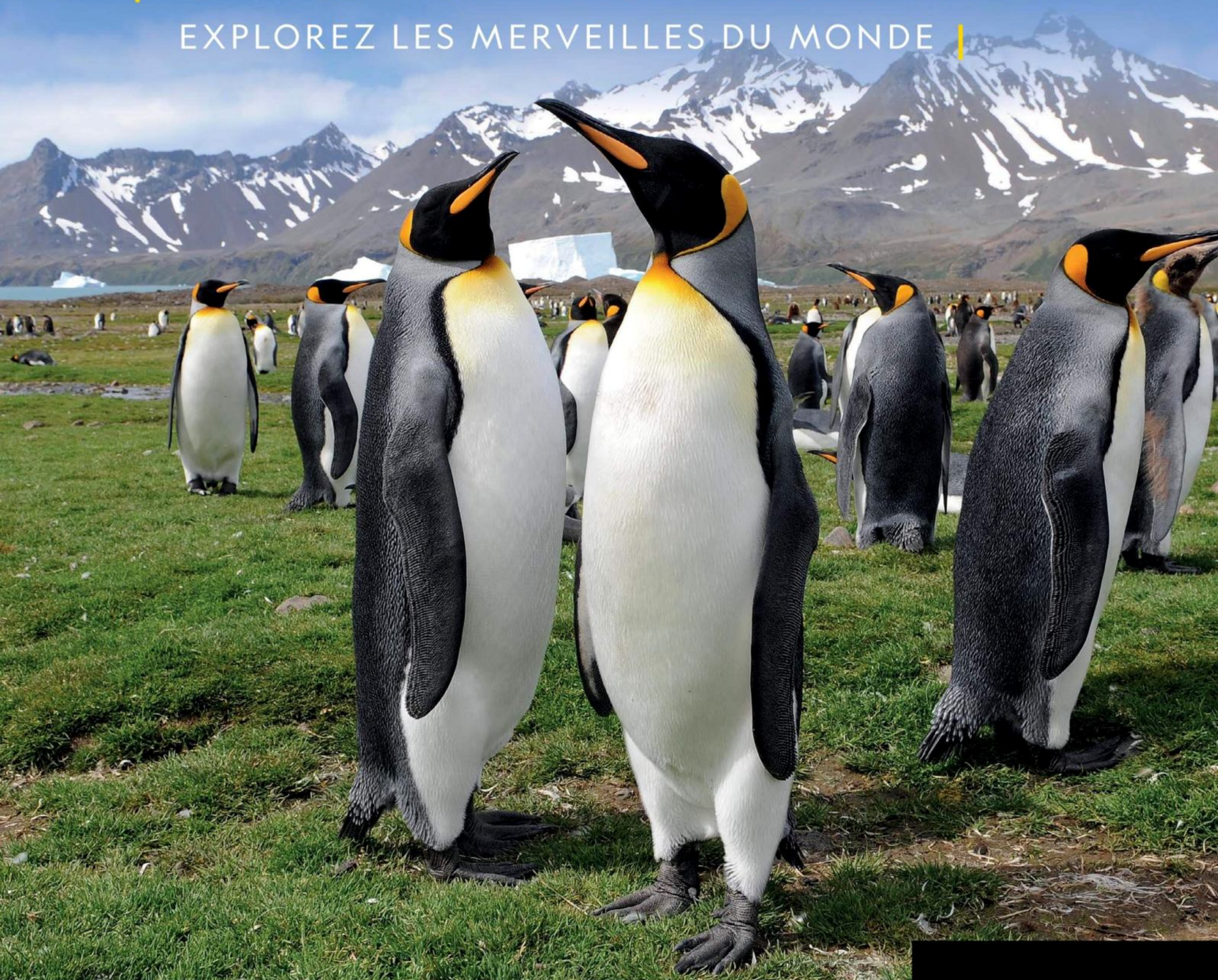
Gardez toujours vos distances avec les moutons pour ne pas les perturber, en particulier au moment de l'agnelage.



Durita, qui découpe du mouton *ræst*, possède un *hjallur* version miniature sur son balcon.

VOYAGEZ AVEC NATIONAL GEOGRAPHIC

EXPLOREZ LES MERVEILLES DU MONDE



Explorez les endroits les plus sauvages et préservés de notre planète à bord des croisières National Geographic Expéditions ! Des rivages de glace qui bordent l'Antarctique aux mystérieuses plages de Papouasie-Nouvelle-Guinée, la flotte Ponant vous conduira au plus près de la faune sauvage et à la découverte d'endroits reculés grâce à ses petits navires certifiés écoresponsables. Les croisières National Geographic sont pensées pour éveiller et sensibiliser. Pourquoi ne pas nous rejoindre ?

POUR EN APPRENDRE PLUS, RENDEZ-VOUS SUR LE SITE :

www.natgeoexpeditions.fr
ou en appelant le 08 05 11 02 54

REJOIGNEZ L'EXPLORATION !

En voyageant avec nous, vous participez au développement des travaux de nos explorateurs, scientifiques et éducateurs à travers le monde. Tous les ans, nous redistribuons une partie de nos profits à la National Geographic Society œuvrant ainsi à la protection de notre planète.



EXPÉDITIONS

VOYAGES EN PETITS GROUPES | CROISIÈRES D'EXPÉDITION | VOYAGES EN AVION PRIVÉ | VOYAGES EN FAMILLE | ECO-LODGES

© 2019 National Geographic Partners, LLC. National Geographic EXPEDITIONS and the Yellow Border Design are trademarks of the National Geographic Society, used under license. Photo Credit: © <<Studio PONANT>>/ Natalie Michel.

CITY BREAK

NEW YORK



Balade dans les gratte-ciel

C'EST UNE VILLE HÉRISSÉE DE SOMMETS.
DE SES EMBLÉMATIQUES ET VERTIGINEUX
BUILDINGS À SES MULTIPLES TOITS-
TERRASSES, LA GROSSE POMME EST
IDÉALE À VISITER PERCHÉ.

PAR **MARIE-AMÉLIE CARPIO**

PHOTOGRAPHIES **EMANUELA ASCOLI**


ILLUSTRATION **CÉSAR DEPRESLE**



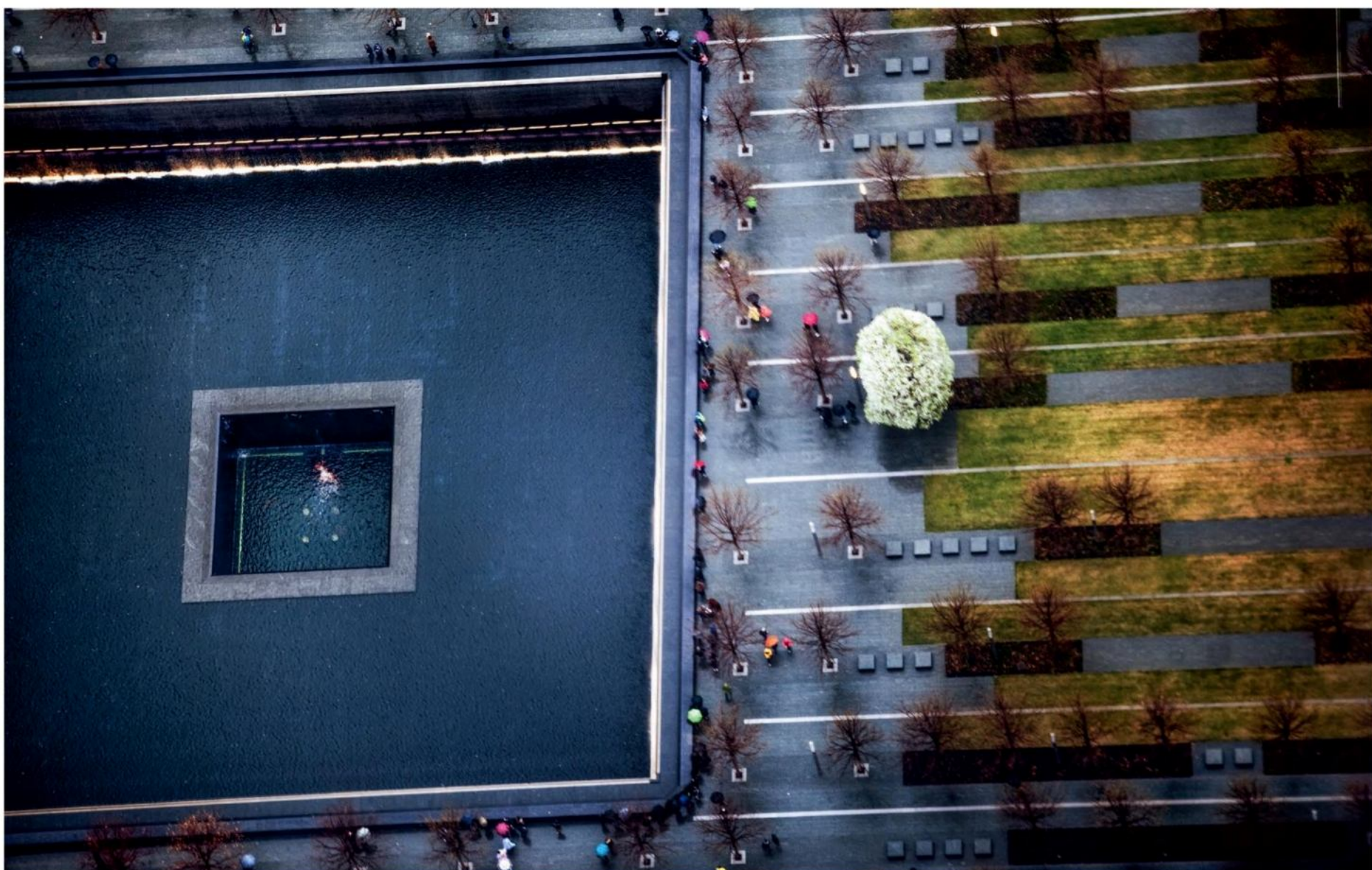


Diagonale traversant la ville du sud au nord sur 22 km, Broadway est la plus ancienne avenue de New York, mais aussi la plus longue.





Le téléphérique qui relie
Tremplaza (à l'est de
Manhattan) à Roosevelt
Island offre une vue
plongeante sur la ville à
travers ses parois de verre.





WANT TO BE A PART OF IT, NEW YORK, NEW YORK...

À chaque séjour à Manhattan, Sinatra s'invite dans ma tête. Une petite musique conquérante, raccord avec le tempo de la ville et son architecture, cette symphonie en acier majeur, où la hauteur des gratte-ciel est indexée sur le cours du dollars et la foi de l'Amérique en l'avenir. « *The sky is the limit* », comme on dit ici. L'histoire de la cité tient tout entière dans cette devise. La « ville debout » de Céline, première vision des migrants qui débarquaient jadis en rangs serrés à Ellis Island, poches vides et cœur gonflé d'espoir, est, plus qu'un programme architectural, une promesse. Portée par nombre de self-made-men, cette poussée triomphante vers le ciel est une illustration littérale du rêve américain.

« New York, New York... *If I can make it there...* » Pas le temps de fredonner la chute que je manque de choir sur le bitume, heurtée par un autre piéton. Précepte de survie numéro un sur les trottoirs de Manhattan, à la sortie des bureaux : s'insérer dans le flot et regarder devant soi. On a beau connaître les règles, la verticalité des lieux vous happe et vous ramène inexorablement nez en l'air. « New York, New... » Deuxième choc. Admirer l'architecture tête renversée trahit immanquablement le touriste.

POUR VOIR LA VILLE COMME UN LOCAL, il faut vivre perché. Autrement dit, investir les *rooftops*, ces bars et restaurants qui parsèment les toits. L'écrivain Adam Gopnik, collaborateur du « New Yorker », les tient pour une expérience fondamentale de la métropole, dont il compare les habitants à des marins se saluant depuis le mât de leurs bateaux respectifs. « On vit toujours à 100 km/h. Se

poser en hauteur, c'est un peu comme être en vacances », me dira une attachée de presse. Direction le salon de Ning, le bar-terrasse du Peninsula Hotel, au croisement de la 5^e avenue et de la 55^e Ouest. On pense d'abord avoir choisi une plateforme bien modeste, à voir l'élévation des buildings alentour (la Trump Tower ou le 432 Park Avenue, une baguette de 426 m, la plus haute des tours résidentielles de New York). Erreur. Il suffit de se pencher à la balustrade pour réaliser que la terrasse est un nid d'aigle. Et prendre du même coup la mesure de la folie des hauteurs qui sévit sur l'île.

Après le marasme des années 1970-1980, qui avait mué Manhattan en un coupe-gorge, le nouveau boom financier et immobilier a signé la reprise de la « course vers le ciel ». Le 432 Park Avenue et le One WTC (bâti sur les cendres du World Trade Center), comptent parmi les derniers-nés. Pareils accès de fièvre bâtisseuse frappent périodiquement New York. Dès 1904, Henry James, de retour au pays après vingt ans d'absence, restait saisi devant les nouveaux buildings, dans un mélange de fascination-répulsion pour ces « extravagantes épingles plantées dans un coussin qui en était déjà trop hérissé ». À l'époque, l'invention de l'ascenseur et des ossatures en acier, conjuguée à la pression foncière, avait déterminé le destin vertical de la ville.

Le Flatiron est le plus beau vestige de la période. À ses abords immédiats, l'obsession pour la rationalisation de l'espace s'incline devant les impératifs de la contemplation : deux esplanades ont été ménagées autour, avec tables, chaises et chargeurs de téléphone, pour prévenir tout épuisement de batteries dû à un excès de selfies devant le mythe architectural. C'est que le Flatiron est un vrai bijou, avec son allure de palais de la Renaissance italienne, revu et corrigé par la topographie new-yorkaise. L'intersection entre Broadway et la 5^e avenue lui donne un profil inimitable. Une forme de fer à repasser, *flat iron*, qui marqua tant les esprits qu'elle valut au building, d'abord appelé Fuller, d'être rebaptisé.

Onze ans seulement séparent la construction du Flatiron de celle du Woolworth Building, mais, déjà, les gratte-ciel ont ►

En haut. Inauguré en 1902, le Flatiron Building fait moins de 2 m de large dans sa partie la plus étroite. Surnommé le « fer à repasser » en raison de sa forme architecturale, il abrita à ses débuts le siège du « New York Times ».

En bas. Vue du 102^e étage du One WTC, le plus haut building de New York (541 mètres) construit sur les cendres du World Trade Center.

► changé de dimension. Je rejoins la guide Barbara Cristen au seuil du bâtiment, un monumental édifice néogothique de 241 m de haut, aux tourelles parées de pinacles et de gargouilles, flanqué d'une entrée digne d'un portail d'église. En pénétrant à l'intérieur, on reste bouche bée : répartis selon un plan en croix, des murs et des colonnades en marbre fauve s'élèvent jusqu'à des coupes tapissées de mosaïques étincelantes. « Quand il a été inauguré, l'immeuble a été tout de suite identifié à une cathédrale du commerce », résume Barbara Cristen. C'est aussi un monument à la gloire de Frank Woolworth, obscur commis devenu millionnaire grâce à la vente d'articles bon marché. Le bâtiment est à la démesure du personnage. « Il entendait s'inscrire dans l'histoire commerciale du monde, comme fondateur d'un empire parmi d'autres », précise la guide, désignant un plafond où ses initiales se mêlent aux grandes puissances de l'histoire, France, Prusse, Grande-Bretagne, Russie... Pour mégalomane, l'homme n'en était pas moins un pragmatique. Si le building abritait le siège de sa société, la plupart des étages étaient loués à des entreprises.

Un souci de rentabilité qu'eurent en partage tous les magnats qui semèrent des gratte-ciel dans la ville : Rockefeller, John Raskob, Chrysler... « New York ne s'est pas construite en hauteur par orgueil démesuré. L'immobilier est en quelque sorte la ressource naturelle de la ville, et personne ne prend de risques en la matière », m'explique Jordan Auslander, un ancien urbaniste. « Contrairement à ce que les gens imaginent, les gratte-ciel ne sont pas l'expression d'un ego, ni le produit d'une exubérance irrationnelle. Il y a peut-être 1 % de vérité là-dedans. Pour les 99 % restants, ce sont des machines qui servent à faire de l'argent », renchérit Carol Willis, fondatrice et directrice du Skyscraper Museum.

La spéculation était le maître mot des bâtisseurs. Chaque étage supplémentaire faisait grimper les loyers, d'où les compétitions épiques entre architectes qui émailèrent l'âge d'or des gratte-ciel, dans les années 1920-1930. Elles manifestaient aussi la vitalité fiévreuse du New York des Années folles, cette course aux plaisirs et à l'argent

S'élevant majestueusement au-dessus des immeubles de Midtown, le Chrysler building est sans doute le plus élégant des gratte-ciel de la Grosse Pomme. Sa flèche Art déco en acier étincelant perce le ciel à 319 m de haut.

noyée dans les vapeurs d'alcool des *speakeasies*, ces bars clandestins nés de la Prohibition. L'Art déco en fut l'expression architecturale. Ce courant, dont la richesse des matériaux et l'épure formelle entendaient exprimer la modernité de l'ère industrielle, a donné trois de ses buildings les plus iconiques à Manhattan : le Chrysler, l'Empire State Building et le Rockefeller Center.

LORSQUE JE ME PROMÈNE DANS MANHATTAN, je cherche toujours le Chrysler du regard. L'angle de la 41^e rue et de Lexington avenue offre un point de vue idéal, assez près pour profiter des détails, les gargouilles en forme d'aigle et le dôme d'acier dont les arcs superposés reproduisent un empilement d'enjoleurs. Le lobby, avec son marbre rouge et ses ascenseurs aux motifs géométriques en marqueterie, est un condensé d'Art déco. Le chantier fut contemporain de celui de la Bank of Manhattan. Les ouvriers s'épiaient, tandis que les architectes ne cessaient de revoir leurs plans, multipliant les étages. Le Chrysler remporta finalement la partie, avec l'ajout à la dernière minute et à la surprise générale d'une flèche de 12 étages, construite dans le plus grand secret. Culminant à 319 m, il devint le plus haut immeuble du monde en 1930, record soufflé de 129 m un an plus tard par l'Empire State Building.

L'orgueilleuse silhouette, fondée sur des retraits successifs, allait dominer à son tour Manhattan pendant trente-et-un ans, jusqu'à la construction du World Trade Center. « La forme de l'Empire State Building est un pur produit des dispositions de la Zoning Law de 1916 », précise Carol Willis. À l'origine de celle-ci, l'Equitable Building, colosse architectural rectiligne de 169 m de haut, qui plongea son voisinage dans la pénombre en 1915. Les habitants tombèrent à bras raccourcis sur la mairie pour empêcher le scénario de se reproduire. S'ensuivit une nouvelle loi, imposant des retraits aux buildings, qui allait être à l'origine de l'allure de pièces montées qu'ont nombre de gratte-ciel de la ville.

Les guides de voyage sont formels : il faut venir très tôt ou très tard. À 22 h 30, deux cent cinquante personnes me précèdent encore à l'intérieur de l'Empire State Building. L'observatoire du 86^e étage ►



Le Brooklyn Bridge offre
l'une des plus belles vues
sur la skyline de New York.
Chaque jour, de nombreux
mariés viennent y poser
pour leur album photo.





Générateurs éoliens, matériaux recyclés... Les nouveaux buildings sont plus écologiques.

► flirte avec l'engorgement. À minuit, la plateforme à 360° est enfin quasi à moi. La vue offre une image saisissante du parfait quadrillage de la ville, à peine contrarié par Broadway, seul vestige de la topographie originelle de Midtown à avoir échappé à la mise en coupe rectiligne de la cité. L'artère des théâtres et des journaux se coule dans une piste indienne immémoriale. Au loin, les buildings semblent empilés comme des Lego. Le spectacle de leurs myriades de fenêtres illuminées sur l'obscurité a des allures de toile pointilliste. Parfait symbole de cette ville qui ne dort jamais. L'ancien maire, Michael Bloomberg, avait bien tenté de lancer un plan *silent night* (nuit calme)... Les habitants en rient encore.

DANS LE ROCKEFELLER CENTER, des photos d'époque rendent un bref hommage aux funambules de la construction, soutiers du miracle vertical new-yorkais, qui élevaient les gratte-ciel sans peur et sans filet. Les touristes sont invités à jouer les *sky boys* (ouvriers du ciel) pour la photo-souvenir, assis sur une poutrelle devant une image de la *skyline*. «*Next, ready, smile, fall!*» («Au suivant, prêt, souriez, tombez!»), enchaîne avec une jovialité impérieuse la photographe de service.

Au sommet de la tour d'observation, la rumeur de la ville semble s'être dissoute dans l'atmosphère. Un calme saisissant règne sur la plateforme avec vue sur Central Park et l'Empire State. De retour au pied du bâtiment, le rythme s'accélère. Débit de mitraillette, blague facile et bagout inépuisable, Aaron nous fait faire le tour du

propriétaire, un complexe de dix-neuf bâtiments, premier du genre à associer bureaux, loisirs et magasins. «Rockefeller Junior était très puritain. Il ne faisait pas la fête, ne fumait pas, ne buvait pas, n'aimait pas l'art moderne, qu'il jugeait pornographique, mais peu importe, parce que sa femme, Abby, faisait tout ça à sa place! C'est à elle qu'on doit les silhouettes dénudées des buildings», raconte le guide, avant de nous entraîner devant la boulangerie d'un vieux bâtiment en brique mitoyen du complexe. «Junior a racheté toute une partie du quartier pour construire le centre, mais deux propriétaires ont refusé de vendre, un *speakeasy* et un marchand de cigares, s'il bien qu'il a fini cerné par ce qu'il exécrait.»

Autres temps, autres mœurs. L'écologie est le nouveau mantra de la construction à New York. Les immeubles qui surgissent désormais du ventre de Manhattan ont intégré le développement durable à leur cahier des charges. À l'image de la Bank of America Tower, à l'angle de la 6^e avenue et de la 42^e rue. Matériaux recyclés, générateurs éoliens, système de récupération des eaux de pluie... cette tour de verre est l'un des ambassadeurs de l'architecture verte. Et un morceau de poésie urbaine avec son jardin d'hiver aux immenses parois cristallines. Autour d'une série de sculptures végétales, une douzaine de tables accueillent une faune qui fait le grand écart sociologique, mêlant vieux joueurs d'échecs et cols blancs en pleine réunion de travail.

Dernière étape, l'observatoire du One WTC, aux proportions toutes patriotiques, 541 m de haut, soit 1776 pieds, l'année de l'indépendance américaine. Dire de cette tour qu'elle est la plus haute de l'hémisphère Nord ne lui rend pas justice. Plus qu'un gratte-ciel, c'est un show à l'américaine. Cinq cents ans d'histoire de la ville défilent sur les parois de l'ascenseur qui mène au dernier étage. Les portes s'ouvrent sur une salle obscure avec un écran géant, où passent des scènes de vie du New York d'aujourd'hui. Fondu au noir. Clap de fin. Et l'écran se lève, tel un rideau de théâtre, sur les parois en verre de l'observatoire, dévoilant un panorama à couper le souffle sur toute l'île de Manhattan. *The sky is the limit.* ■

CARNET PRATIQUE

COMMENT Y ALLER

La Compagnie propose des vols AR Paris-New York en classe affaires à partir de 1200 €. lacompanie.com/fr

PRÉPARER SON VOYAGE

Sur le site de la ville, vous pourrez vous procurer le Citypass, qui combine plusieurs attractions à prix réduit. nycgo.com/fr

OÙ DORMIR

Yotel Situé à deux pas de Time Square, un rapport qualité/prix imbattable dans le quartier. Les chambres offrent une superbe vue sur les gratte-ciel. yotel.com/en/hotels/yotel-new-york

VISITER LES GRATTE-CIEL

Pour les observatoires, mieux vaut acheter les billets sur place et composer avec la météo. Pour profiter du **Flatiron** en dégustant l'un des meilleurs hamburgers de la ville, rendez-vous au Shake Shack, dans le parc attenant. Le hall du Flatiron et celui du **Chrysler** sont accessibles aux heures de bureau. Le **Woolworth** se visite avec un guide (à réserver sur woolworthtours.com). L'observatoire du **Rockefeller Center** se prête à une visite tôt le matin, pour profiter de la vue sur Central Park en évitant la foule. Visites guidées à réserver sur rockefellercenter.com/attractions/rockefeller-center-tour. Ou sur place. Le sommet de l'**Empire State Building** est idéal entre chien et loup, ou de nuit. Le jardin intérieur de la **Bank of America Tower** est ouvert de 8h à 20h. À quelques blocs, ne manquez pas la **Hearst Tower**, un autre gratte-ciel vert.

LES MEILLEURS ROOFTOPS DE MANHATTAN

Le **Refinery Rooftop** jouit d'une belle perspective sur l'Empire State Building, de même que le **230 Fifth**.

Un bar-restaurant où bruncher le week-end, avec hamburgers, hot dogs, poulet frit, cookies et pancakes. Le **Pod 39** offre une vue unique sur le Chrysler. Au sud de Manhattan, le **bar de l'Hotel Hugo** organise des projections de films l'été, avec vue sur Wall Street. Rendez-vous aussi au **Dizzy's Club Coca Cola**, à Columbus Circle. Pour conjuguer art et panorama, direction les terrasses du **Metropolitan Museum of Art** et du **Whitney Museum of American Art**.

NOS BONS PLANS

La promenade de Brooklyn et les pistes cyclables autour de Manhattan offrent de jolies vues sur la skyline. Le ferry pour Ellis Island est aussi un must.

POUR EN SAVOIR PLUS

« **New-York délire** », de Rem Koolhaas, Parenthèses Éd.
« **Histoire de New York** », de François Weil, éd. Fayard.
« **Dictionnaire insolite de New York** », de M. Juliette Aubry, Cosmopole Eds.

The Skyscraper Museum.
skyscraper.org



Le rooftop du Peninsula Hotel est un nid d'aigle d'où l'on prend la mesure de la folie des hauteurs qui sévit sur Manhattan : la Trump Tower (à gauche), la Sony Tower (à droite) et le 432 Park avenue en arrière-plan.



ATOLL DE RÊVE

TAHITI



Le paradis de Marlon Brando

L'ACTEUR EN AVAIT FAIT SON REFUGE. TETIAROA EST DEPUIS DEvenu UNE RETRAITE ÉCOLO DE LUXE. MAIS AUSSI UN LABO GRANDEUR NATURE POUR ÉTUDIER LES ÉCOSYSTÈMES INSULAIRES.

PAR **MARIE-AMÉLIE CARPIO**

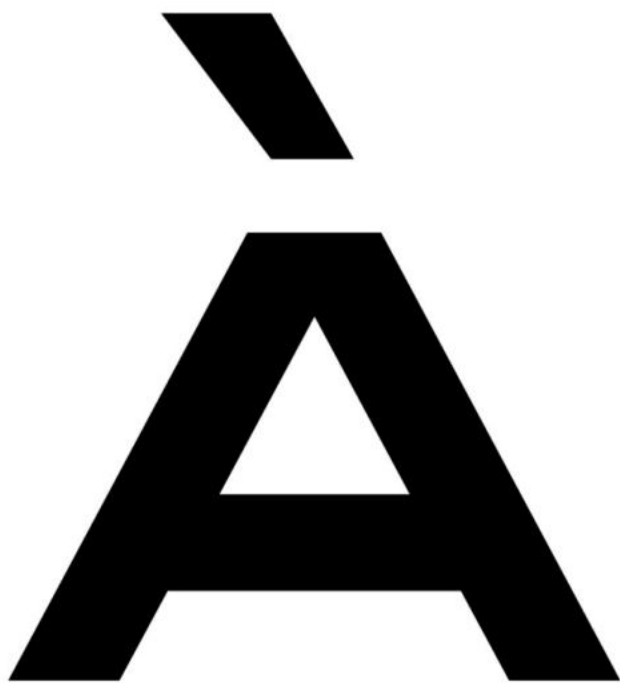
PHOTOGRAPHIES **EMANUELA ASCOLI**

ILLUSTRATION **CÉSAR DEPRESLE**



Autrefois connue sous le nom «bassin de la reine», cette partie de l'atoll a récemment été surnommée «piscine du milliardaire», par Leonardo Di Caprio, un habitué des lieux.





peine l'avion s'est-il posé que le comité de bienvenue émerge de la piste : deux joueurs de ukulélé et une vahiné ondulent des bras et des hanches dans la chaude obscurité des antipodes. L'aéroport de Tahiti accueille ses voyageurs en musique de jour comme de nuit. Dans le hall des arrivées, l'air est saturé d'effluves de fleurs de tiaré, le symbole national. Le lobby de l'Intercontinental est au diapason, où s'affairent grooms et bagagistes dans un uniforme réduit à sa plus simple expression, torse nu et short, avec l'incontournable fleur tendue en collier aux touristes. L'île se plaît à cultiver l'image de langueur douceuse qui fit noircir des carnets de bord extatiques aux explorateurs européens du XVIII^e siècle.

Mais Papeete n'est qu'une étape obligée. Dès le lendemain matin, retour à la case aéroport, où un DHC-6 Twin Otter, petit bimoteur 18 places calibré pour les atterrissages courts, a remplacé l'Airbus de la veille. Direction 17° 00' 50" S et 149° 35' 13" O. À vingt minutes de vol de Tahiti, dans les îles du Vent, Tetiaroa est l'une de ces poussières de terre que le Pacifique Sud compte par milliers, la généalogie glamour en plus. Ancien lieu de villégiature des rois de Tahiti, l'atoll de 6 km² est devenu en 1967 la propriété de Marlon Brando, qui en fit son refuge au cirque hollywoodien. Avant que ses héritiers ne reconvertisent le confetti en robinsonnade écolo haut de gamme, autour de trente-cinq villas et deux restaurants, baptisée The Brando. Mais l'atoll ne poursuit pas simplement sa vocation de retraite pour *happyfew*. Il est aussi devenu un repaire de chercheurs, qui y mènent des études pionnières sur la compréhension des écosystèmes insulaires et la préservation de leur biodiversité. Luxe,

calme, volupté... et travaux scientifiques. Le programme, mélange des genres inédit, valait le détour.

Le visage collé au hublot, je guette l'apparition de Tetiaroa dans l'immensité indigo du Pacifique. Une tache turquoise surgit, ourlée de bords verts et blancs. Et bientôt une piste de 770 mètres, bordée de panneaux solaires. Atterrissage express, nouveau collier de fleurs et me voilà les pieds dans le lagon. Un premier morceau de corail apparaît, entouré d'une myriade de minuscules poissons bleu vif indifférents à ma présence. Une eau limpide et chaude, une plage de sable blanc, des cocotiers et des pandanus qui s'ébrouent mollement sous une brise tiède, et le bruissement des vagues se brisant contre la barrière de corail pour tout fond sonore. Le décor est un concentré d'éden insulaire, l'un de ces fantasmes de navigateurs au long cours et d'artistes aux rêves d'ailleurs. Certains révoltés du « Bounty » seraient passés par ici, dit la légende. Les lointaines silhouettes de Tahiti et Moorea ont beau être visibles à l'horizon, une impression d'isolement souverain règne sur l'île.

LE LENDEMAIN, J'EMBOÎTE LE PAS À AEATA, la coordinatrice des guides de la Tetiaroa Society, l'ONG en charge de la conservation de l'île, des projets scientifiques et des excursions naturalistes pour les clients de l'hôtel, pour un tour du propriétaire. Dans le sillage du bateau, l'eau transparente où j'ai pataugé la veille laisse place à une extraordinaire palette de couleurs, au fil des variations de profondeur du lagon. Cinquante nuances de bleu, où se détachent ici et là les silhouettes de raies pastenagues, de carangues géantes et de requins à pointe noire.

Des douze *motus*, les îlots qui composent l'atoll, Reiono est celui où la végétation originelle a été la mieux conservée. Soit une forêt dense de puatea, troncs blancs élancés et feuillage parsemé de graines collantes qui adhèrent au plumage des oiseaux et assurent ainsi la dispersion de la plante. « C'est un arbre typique des atolls, m'explique Aeata. Il arrive à pousser facilement sur le sol corallien : dès qu'une branche se casse, elle repart tout de suite. » Les cocotiers sont eux moins présents ici qu'ailleurs. « Contrairement ►

En haut. Tihoni, notre guide naturaliste, nous emmène observer la biodiversité sous-marine de l'atoll en snorkeling. **En bas.** Très communs en Polynésie, les mulets carrelés se retrouvent en groupe à la surface, près du rivage ou sur des récifs plats.





► à une idée reçue, ils ne sont pas caractéristiques des îles tropicales. C'est une espèce importée. Elle est arrivée avec les premiers navigateurs polynésiens, qui utilisaient la chair et le lait de la noix de coco pour se nourrir, les fibres pour faire du cordage, les palmes pour les maisons. » Une espèce de couteau-suisse végétal, dont l'exploitation représente encore l'une des principales activités économiques de la Polynésie.

NOUS ACCOSTONS en quête du plus gros prédateur terrestre de Tetiaroa. Il faut débusquer la bête, qui s'enterre aux heures les plus chaudes du jour. C'est la tâche de Teahui, notre capitaine. Au bout de quelques minutes, il revient avec un magnifique crabe aux reflets bleutés dans les mains. Grand comme une tête d'homme, il n'est pourtant encore qu'un bébé. Adulte, un crabe des cocotiers peut atteindre 1,20 m d'envergure les pinces déployées, et soulever 25 kilos. « Il est omnivore : il consomme d'autres crabes, des oisillons tombés du nid... et il est assez puissant pour ouvrir des noix de coco et en

Ci-dessus. Vol de sternes blanches dans une forêt de pu'atea (nom polynésien du pisània, arbre typique de l'atoll). L'oiseau au long bec bleu est l'un des gardiens protecteur des habitants des îles, qui le considèrent comme un messenger de paix.

manger la chair, précise Teahui. C'est un bel animal, mais ça vous sectionne un doigt et même un bras sans problème. » À l'échelle de la Polynésie française, l'animal se raréfie, les habitants prisant sa chair, en particulier une poche de graisse à l'arrière de son corps, version locale du foie gras.

L'espèce n'est que l'un des nombreux représentants d'un riche bestiaire. Tetiaroa est aussi fameux pour son île aux oiseaux. « Les oiseaux marins disposent de glandes qui sécrètent une huile permettant à leur plumage de rester étanche et leur poitrine est pourvue de poches d'air qui vont amortir le choc quand ils plongent. Ce sont de vraies bêtes de compétition ! » résume Tohei, notre guide aux abords de l'île, un vaste banc de sable où nichent des milliers de volatiles, espèces migratrices ou installées à demeure. Nous les observons les pieds dans le lagon, gardant nos distances pour ne pas les perturber, sous un concert de piailllements. Des chevaliers errants sautillent sur la plage entre des sternes huppées, tandis que des noddis bruns pendent par grappes dans les



broussailles. Les arbres sont le royaume des fous à pieds rouges, bec bleu ciel, plumage gris et pattes écarlates. « Chacun a son habitat et tous coexistent, à l'exception des frégates, précise Tohei. On les surnomme les "oiseaux pirates", car elles attendent que les autres volatiles reviennent du récif et les attaquent jusqu'à ce qu'ils régurgitent les poissons qu'ils ont attrapés. Elles n'ont pas de plumage étanche, d'où leurs razzias. »

Aux abords du récif, le casting sous-marin est à l'avenant. J'ai à peine sauté à l'eau avec palmes et tuba que je me retrouve dans « Le Monde de Nemo ». Autour des patates de corail, des bancs de poissons demoiselles bleu roi oscillent dans le courant, un zangle passe, corps effilé dans une livrée jaune et noire, à côté de bénitiers au manteau violacé. En 2014, le projet One Cubic Foot, qui a étudié la biodiversité du lagon de Tetiaroa, a répertorié 140 espèces animales dans un pied cube de récif (environ 0,03 m³). Au milieu de la séance de snorkeling, notre guide, Tihoni, improvise une pause naturaliste. « Une partie du sable de Tetiaroa est

Ci-dessus à gauche.

Le fou brun doit son appellation à sa capacité à plonger de plusieurs dizaines de mètres de hauteur pour aller capturer un poisson dans les profondeurs.

À droite. Le fou à pieds rouges est le plus petit des fous présents en Polynésie. En plus de ses pattes écarlates, il porte un masque rouge corail et bleu à la base du bec.

constituée de morceaux de coraux, mais le reste est produit par le poisson perroquet. Il digère 3 kilos de corail. Autrement dit, quand vous marchez sur la plage, vous marchez dans ses déjections », lance-t-il tout sourire. Avant de s'attarder sur le cas du poisson boxeur, « un poisson très territorial, qui fixe les plongeurs dans les yeux, et donne des petits coups sur leurs masques ».

La découverte des poissons locaux se poursuit le soir, autour d'un délicieux *mahi mahi*, cuit dans du beurre à l'aneth, précédé d'un millefeuille de crabe, accompagné d'une purée de tomates confites et de poivrons. Entre les repas gastronomiques et les couches de crème solaire indice 50 dont je me couvre à longueur de journée, j'ai l'impression d'être l'une de ces Tahitiennes qui venaient à Tetiaroa aux XVIII^e et XIX^e siècles. Elles y accomplissaient l'*ha'aporia*, l'engraissement, tout en se protégeant du soleil, pour obéir aux deux grands impératifs de beauté alors en vigueur, rondeurs et blancheur du teint. L'atoll était à l'époque le pré carré de la dernière dynastie de Tahiti, ►





Le ciel bas et la houle
qui gagne en force
écourtent notre expédition
à la découverte de l'atoll.
Pourtant 10 minutes plus
tard, l'orage était passé.

Au petit déjeuner, une baleine à bosse surgit dans un saut spectaculaire, suivie de son baleineau.

► les Pomare, qui en avaient fait un lieu d'agrément, où le temps s'écoulait de festins en orgies. De la présence de ces augustes débauchés restent quelques vestiges, les *marae*, de vastes plateformes rectangulaires en roche volcanique. Elles servaient à la vénération des ancêtres, au tir à l'arc sportif ou aux prières pour une pêche abondante. Un prêtre déterminait les saisons pour cette dernière, afin de préserver les stocks. Les anciens Polynésiens ne se contentaient pas de vivre en harmonie avec la nature, ils entretenaient un lien viscéral avec elle. Littéralement. Les rois de Tahiti avaient ainsi interdit à toute femme d'accoucher sur Tetiaroa, car quiconque enterrait le placenta de son enfant sur un terrain pouvait le revendiquer. Réclamations territoriales mises à part, la tradition persiste : le placenta des nouveau-nés finit souvent sous un arbre fruitier du jardin familial.

Alors que je quitte le restaurant, la lune presque pleine éclaire la plage et les traces de tortues vertes venues pondre quelques jours plus tôt depuis les Fidji, à 4 500 kilomètres. Des bernard-l'hermite s'amuse sur le sable, tandis qu'à moins de 2 mètres du bord deux requins citrons sont en maraude. À Tetiaroa, la nature fait un show à temps plein. Le lendemain, le spectacle reprend dès le petit déjeuner. Alors que j'avale mes œufs brouillés, attablée sur la plage, la photographe qui m'accompagne pousse un cri. Derrière la barrière de corail, une baleine à bosse surgit dans un saut spectaculaire, suivie par son baleineau. Et d'enchaîner quelques tours de piste sous nos exclamations extatiques. Vision fugace et saisissante

de l'autre côté du récif. Comme dans tous les atolls, le lagon et les *motus* qui composent Tetiaroa ne sont que le haut de l'iceberg : le sommet d'un ancien volcan affaissé, dont les pentes plongent sous la surface à plus de 4 000 m de fond. Géographie étourdissante où croisent des baleines à bosse venues d'Antarctique pour mettre bas, talonnées par des groupes d'orques avides de la chair des baleineaux, et quantité de poissons taille XL comme les thons à dents de chien. Un territoire de « grands fauves », à deux pas du lagon. On voudrait rejoindre cette immensité sans borne, mais la météo a viré à l'orage et la houle a gagné en force. Impossible d'aller au bout de la barrière de corail.

TANT PIS POUR L'APPEL DU LARGE. Reste celui de la science. « Tetiaroa est un laboratoire grandeur nature », résume le biologiste néo-zélandais James Russell dans les bureaux de la Tetiaroa Society, un endroit idéal pour faire des expériences. » Lui est venu mener à bien un programme d'éradication des rats, cette « peste » des îles tropicales apportée dans les cales des navires et dont l'élimination reste un casse-tête. Au programme, déterminer les quantités de poison nécessaires, mais aussi la façon dont il peut se répandre dans l'écosystème, et toucher les espèces natives, en particulier les crabes, susceptibles de consommer les appâts. Il ne serait pas toxique pour eux, mais affecterait les humains qui les consomment. Un projet pilote parmi d'autres, qui pourrait être reproduit sur d'autres îles. La Tetiaroa Society teste aussi des techniques de restauration de la faune marine et des coraux. Et un programme prometteur de lutte contre le virus Zika. Des moustiques mâles génétiquement modifiés qui sont porteurs d'une bactérie rendant stériles les femelles avec lesquelles ils s'accouplent ont été introduits sur l'île. Derrière ces travaux, un enjeu sanitaire majeur en Polynésie française, où 80 % de la population a contracté le virus. Dans l'immediat, la nuit est tombée sur l'atoll et dans le bungalow de la Tetiaroa Society, toutes fenêtres ouvertes et lumières allumées, pas un moustique ne pointe le bout d'une aile. Ils ont disparu à 99 % de l'îlot. Ou comment améliorer encore un peu le paradis. ■

CARNET PRATIQUE

COMMENT Y ALLER

La compagnie Air Tahiti Nui assure des vols Paris-Papeete, AR à partir de 1 450 €.

QUAND PARTIR

L'hiver austral, d'avril à octobre, est la période idéale pour visiter Tahiti, avec un temps frais et sec. Les baleines à bosse sont visibles au large de Tetiaora de juillet à octobre, tandis que les tortues vertes viennent pondre sur l'atoll d'octobre à début avril.

OÙ DORMIR

The Brando

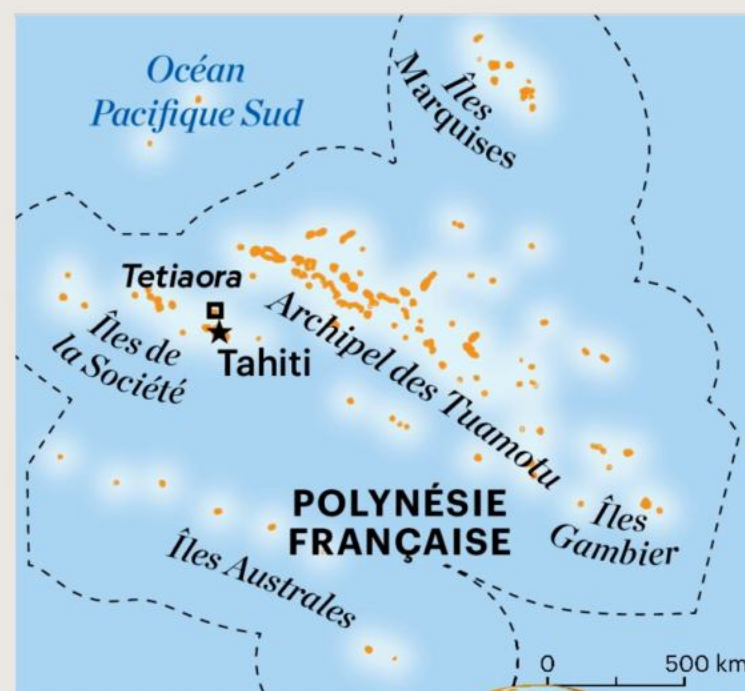
L'hôtel est membre du réseau National Geographic Unique Lodges of the World, créé en 2015 pour distinguer les plus beaux hôtels engagés dans un tourisme durable. Parmi les réalisations du Brando en la matière, le SWAC, un système qui utilise l'eau de mer puisé à 930 m de fond pour climatiser les villas. Les besoins en électricité sont

couverts à 90% par des énergies renouvelables (énergie solaire ou huile de coprah), les déchets alimentaires sont transformés en compost, l'eau de pluie récupérée pour alimenter buanderie et piscines, l'eau du lagon désalinisée et réutilisée dans les salles de bains. Ultime attention écolo, le resort offre à ses clients des crèmes solaires dépourvues de composants nocifs pour la flore et la faune marines.

Séjour de 2 nuits minimum, à partir de 2 500 € la nuit, en formule villa une chambre avec petit déjeuner, et 2 900 € la nuit en formule tout inclus.

LES PHOTOS SOUS-MARINES

Celles du reportage ont été réalisées avec le **Nikon 1 AW1**, premier boîtier numérique étanche à objectifs interchangeables. Antichoc et utilisable en plongée jusqu'à 15 m de profondeur.



CARTE : HUGUES PIOLET



L'hôtel The Brando, le seul établissement de Tetiaora, se compose de 35 villas disposant chacune d'une plage de sable fin et d'une piscine.





Addis-Abeba, la “nouvelle fleur” d’Afrique

EN PLEINE EXPANSION, LA BOUILLONNANTE
ET TENTACULAIRE CAPITALE DE L’ÉTHIOPIE
ALTERNE LES STYLES ET LES AMBIANCES À
UN RYTHME RENVERSANT. UNE MOSAÏQUE
À DÉCOUVRIR À PIED, DOPÉ AU CAFÉ.

PAR **CORINNE SOULAY**

PHOTOGRAPHIES **EMANUELA ASCOLI**

ILLUSTRATION **CÉSAR DEPRESLE**



Couvrant plusieurs centaines de mètres carrés, le Merkato est réputé pour être le plus grand marché à ciel ouvert d'Afrique de l'Est.

C'est une sorte de bazar où tout se vend, se recycle et se négocie.







En plein décor urbain,
le marché aux bestiaux est
un vaste terrain vague où
l'on vient acheter vaches et
chèvres... que l'on charge
directement sur sa moto
ou dans sa Mercedes.

M

on premier contact avec Addis-Abeba a un goût fort et intense. Celui du café que j'avale à peine débarquée dans la capitale éthiopienne. Je l'ignore encore, mais ce goût corsé rythmera mon voyage. Ici, le café est une institution. Ça tombe bien, j'ai une petite addiction.

À peine sortie de l'aéroport, me voilà propulsée sur des langues de bitume qui s'étendent comme d'infinies montagnes russes à travers la ville. En amharique, «Addis-Abeba» signifie «la nouvelle fleur». Et manifestement, elle n'en finit pas d'éclore. À 360°, c'est le même spectacle: des tours en construction, squelettes de béton hérissés d'échafaudages en bois d'eucalyptus. De loin, on dirait un jeu de mikado instable. «Tous les terrains appartiennent à l'État, m'explique Michael, mon guide. Pour moderniser la ville, les propriétaires de petites maisons traditionnelles sont sommés de les remplacer par des immeubles. S'ils ne peuvent pas – et c'est le cas en général –, ils doivent partir.»

À première vue, Addis (c'est comme ça qu'on l'appelle ici) rappelle les métropoles d'Afrique de l'Ouest, comme Cotonou ou Dakar. Les échoppes de bric et de broc, les marchés tentaculaires, les minibus bondés et les voitures des années 1980... Mais la ressemblance s'arrête là. Très vite, on sent la différence. Est-ce le caractère mystérieux de l'écriture amharique ou l'aura de son histoire? Les empereurs éthiopiens, qui y ont régné jusqu'en 1978 et l'arrivée des communistes, se réclamaient du roi Salomon et de la reine de Saba. Illustre filiation.

Pour l'heure, j'ai rendez-vous avec une arrière-arrière-arrière... cousine. Lucy, la célèbre australopithèque, dont le squelette

a été retrouvé en Éthiopie en 1974. Elle se trouve au Musée national, où elle m'apparaît dans son plus simple appareil: quelques os réunis sous une vitrine mal éclairée. Et pourtant, je suis émue.

POUR APPRÉHENDER LA VILLE, je prends de la hauteur sur le mont Entoto, l'une des montagnes qui la surplombent. Au fil de l'ascension, le décor change, le brouhaha des piétons fait place aux troupeaux de chèvres. Les eucalyptus diffusent une odeur mentholée qui tranche avec celle des pots d'échappement. D'en haut, cela saute aux yeux: Addis est une ville-forêt. Toits de maisons, immeubles, coupôles d'églises ou minarets émergent de la végétation vert sombre. Impossible de percevoir distinctement les limites de la capitale de plus de 3 millions d'habitants. Je frissonne. Normal, notre point de vue est à 2 600 mètres d'altitude. À la fin du XIX^e siècle, c'est ici que l'empereur Menelik avait installé ses quartiers pour gouverner. Mais à la faveur d'une reine un peu frileuse, Taitu, il a accepté de redescendre d'un cran, à 2 300 mètres, près de sources d'eau chaude, en 1886.

Je repars à pied, longeant des petites maisons en tôle et torchis, hérissées de paraboles. Malgré leur apparence, il ne s'agit pas d'un bidonville, mais de maisons traditionnelles qu'on trouve même dans les quartiers les plus huppés. Direction Fendika, un club incontournable. Baignés dans une lumière rouge, on y déguste le *tedj*, un hydromel acidulé. Un homme joue une mélodie lancinante avec un *masinko*, un luth à une corde. Il fait rire l'assemblée entre deux refrains. C'est un *azmari*, une sorte de griot, dont le rôle est de se payer la tête des convives, un peu comme si Jamel Debutz se donnait au stand-up en chantant. Je ne comprends rien, mais le rire est contagieux. C'est au tour d'une femme en habit traditionnel, coton blanc et liseré coloré, de chanter. Le rythme s'accélère, la piste se remplit de danseurs. L'un d'eux entre en transe. Il se déboîte le diaphragme, le cou, les épaules, comme si une bête tentait de sortir de son corps, et enchaîne les bonds en lançant des sons gutturaux et des sifflements de serpent. Le spectacle est hypnotique. ►

La cérémonie du café est un rite incontournable en Éthiopie. Les grains ne sont pas torréfiés à l'avance, mais lavés, grillés et pilés devant l'invité. Le café ayant infusé est ensuite servi accompagné de pain traditionnel, de grains d'orge grillés et de pop corn.



► La soirée se poursuit au Rebar, un bar éphémère installé dans un parking à ciel ouvert. À l'entrée, des jeunes se réchauffent autour d'un bidon en métal abritant un feu de bois, tandis qu'en hauteur un DJ français diffuse de l'électro entêtante. Addis se prendrait-elle pour le nouveau Berlin ? Ensemble, la jeunesse dorée éthiopienne et les expats, pour la plupart pas encore trentenaires, se déhanchent en buvant de la St. George, la bière locale. Parmi eux, Dorian, un Français de 25 ans, traducteur pour les Nations Unies : « Je suis là depuis cinq mois et je suis encore en phase d'adaptation. C'est difficile de se repérer dans Addis. Je marche beaucoup. Ce que j'apprécie, c'est que je ne ressens pas d'agressivité, il y a un rapport sain avec les étrangers. Ça vient peut-être du fait que le pays n'a jamais été colonisé. »

LE LENDEMAIN, MON MACCHIATO AVALÉ, j'expérimente ce que m'a dit Dorian. Addis est difficile à saisir. Ça monte, ça descend. Il n'y a pas vraiment de nom de rue. Et pas un, mais plusieurs centres. D'abord Piazza, le quartier construit par les Italiens alors qu'ils occupaient la capitale entre 1936 et 1941, avec son artère principale bordée de bijouteries. Il y a aussi Meskel Square, sorte d'amphithéâtre plat en terre battue où les habitants se retrouvent pour discuter et les jeunes athlètes pour s'entraîner. Bolé est ce qui se rapproche le plus d'un centre économique avec ses malls, ses banques, cafés et restaurants en vogue. Reste le Merkato, réputé pour être le plus grand marché à ciel ouvert d'Afrique de l'Est. Chaque parcelle a sa spécialité. Vêtements, vaisselle, fruits et légumes, recyclage de pneus, de métal, de charbon... C'est aussi un repaire de mâcheurs de khat. Ici, cette plante psychotrope est légale.

Guère tentée, je préfère tester une spécialité locale à la boucherie Simur : de la viande crue. La dégustation se fait à même l'étal, face à d'imposantes carcasses de bœuf qui pendent des crochets. Devant nous, Fallé, le boucher, en débite une livre. Je m'attendais à un carpaccio ou un tartare. Il me sert des cubes épais à rouler dans un petit monticule d'épices très relevées. Il faut les mâcher énergiquement, mais c'est frais et plutôt bon. Près de moi, Emanuela, la photographe

En haut. Sur l'étal de la boucherie Simur, d'imposantes carcasses de bœuf pendent des crochets.

En bas. La viande est servie crue, découpée en cubes épais à rouler dans des épices avec les doigts (de la main droite), et s'accompagne d'un demi de St. George, la bière locale.

qui m'accompagne, tourne de l'œil... Mais Tuti, le propriétaire des lieux, lui fourre de force un morceau dans la bouche : « En Éthiopie, on ne dit jamais non quand on vous offre à manger. » Ce n'était que l'apéritif, le vrai repas arrive après. Encore de la viande, mais rissolée avec des oignons crus. Addis-Abeba n'est pas pour les vegans.

Pour la digestion, un café s'impose. Ce sera chez Tomoca. Nous l'avons classé dans le top 5 des meilleurs cafés du monde dans notre premier numéro. Ici, on ne s'assoit pas. On vient prendre un shoot de caféine au comptoir ou sur des tables hautes et on repart le goût ambré en bouche. Pour moi, ce sera ristretto, puis macchiato et 500 g de café moulu pour la maison.

Le lendemain, nous faisons un crochet par l'hôtel Taitu, le plus ancien de la ville. Une imposante bâtisse blanche, élevée en 1898. Y entrer vous propulse un siècle en arrière. Dans la pénombre du restaurant, résonne la mélodie mélancolique d'un piano à peine accordé. Des murs ocre décrépis pendent de lourdes draperies jaunes. Les convives chuchotent. Les serveuses en uniforme noir et blanc se déplacent sans bruit. « L'hôtel est un repaire d'écrivains, me confie le propriétaire. Evelyn Waugh s'en est servi comme décor pour une de ses nouvelles. »

JE REJOINS ENSUITE L'ÉGLISE MEDHANIALEM, la plus grande d'Addis, que jouxtent des cafés traditionnels, avec leurs tabourets en plastique multicolores ombragés par des toiles de fortune. Un petit café ? Après tout, ce n'est que le cinquième de la journée. Une jeune femme torréfie les fèves au-dessus d'un réchaud, répandant une odeur acre. Ici, la boisson est agrémentée d'un brin d'herbe, appelée la « rue des jardins ». Infusée, elle donne un goût proche de l'estragon... et un bon coup de fouet. Parée pour une balade de 3 heures !

Nous partons d'Edna Mall Square, une place à la Picadilly Circus où scintillent des écrans géants, puis remontons une avenue grouillante de passants. Parmi eux, des femmes orthodoxes en habits traditionnels, longs foulards blancs en coton, des musulmanes aux voiles chatoyants, mais aussi des jeunes femmes, jeans et talons, aux tresses sophistiquées, tenant des parapluies ►



Se promener dans Addis, c'est faire une balade olfactive où l'odeur du piment se mêle à celle du café.

► pour se protéger du soleil. Virage à droite, un quartier résidentiel. Les maisons cossues dégoulinent de bougainvilliers fuchsia. Virage à gauche, de nouveau une artère passante, avec maisons en torchis et vendeuses de chips maison. Se promener dans Addis, c'est changer constamment de rythme, d'ambiance, d'époque. C'est aussi une balade olfactive, où l'odeur du piment succède à celle du café. Je croise soudain un homme tenant une chèvre au bout d'une laisse. Puis un cycliste avec un caprin en guise de sac à dos et un second sur son portebagage. Ils viennent du même endroit, quelques mètres plus loin. En plein décor urbain, sur un large trottoir, une dizaine de troupeaux de chèvres et leurs bergers attendent tranquillement le chaland. Une Mercedes s'arrête. À l'intérieur, deux Addis-Abebiennes, brushing impeccable et lèvres carmin, interpellent l'un d'eux. L'homme empoigne une bête ventrue. Vendue ! L'affaire est dans le sac et la chèvre dans la berline. Elle ne passera pas la soirée.

LE LENDEMAIN, LEVER À 6 HEURES. Nous allons assister à une messe orthodoxe, la religion majoritaire à Addis. L'office – qui a commencé à 4 heures du matin – a lieu en extérieur, sur un terrain arboré. L'assemblée enchaîne les genuflexions, plus proches de la prière musulmane que des mains jointes auxquelles je suis habituée. Pendant deux heures encore, le prêtre alternera chants lancinants et sermons en *geez*, le latin éthiopien, l'air frais baigné d'effluves d'encens. Je quitte les lieux un peu remuée, comme si j'émergeais d'une séance d'hypnose.

Changement de style. Nous prenons le café chez Genet Kebede, 53 ans, créatrice de Paradise Fashion, une marque de vêtements tendance, vendue à Addis et dans le monde entier. Ses robes et foulards s'inspirent des tenues traditionnelles dont elles reprennent notamment les broderies colorées. Je retrouve le même type de motif chez Abai Schulze. La jeune femme a créé Zaaf, une ligne de maroquinerie destinée au marché du luxe : « Addis est une source d'inspiration. On y trouve tellement de textures et de couleurs. Les taxis bleus et jaunes, les fleurs... »

Le soir, au Sheraton, nous écoutons le Quintet Band enchaîner standards soul et impros jazzy. Le guitariste, Girum Mezmur, 42 ans, a grandi à Addis. « C'est une ville en pleine mutation, mais elle reste faite pour tout le monde, les riches comme les pauvres, s'exalte-t-il. Pas comme d'autres villes africaines, comme Nairobi, où on trouve des quartiers aux villas prétentieuses et, en périphérie, les bidonvilles. Addis, elle, n'a rien à cacher. Là, vous êtes au Sheraton mais, à cinq mètres, vous pouvez croiser quelqu'un de très modeste qui sera heureux de vous accueillir chez lui. C'est ça Addis-Abeba ! »

Le dernier jour, je passe une après-midi tranquille dans un *tedj bet*, un établissement qui ne sert que de l'hydromel. Installée sur un banc face à une cour en terre battue, mon regard est captivé par l'explosion de couleurs qui se joue face à moi : le rouge vif du bougainvillier, le vert presque fluorescent des bancs, le jaune orangé du *tedj*, l'ocre du sol...

Avant mon départ, Michael propose un crochet par l'African Jazz Village, le club de Mulatu Astatke, inventeur de l'éthio-jazz, un style musical né à Addis dans les années 1960 et toujours tendance. Affalé dans un canapé en velours rouge, Mulatu écoute un groupe de cinq jazzmen. « L'éthio-jazz est un art sophistiqué. Il combine les cinq notes de la musique traditionnelle éthiopienne et les douze du jazz classique, en intégrant diverses influences, notamment latino », m'explique-t-il. Sur la scène, le saxo et la batterie se lancent dans une impro envoûtante, répétant inlassablement la même succession de notes. Je ne l'entends déjà plus. Après cinq jours à arpenter Addis dans tous les sens, la caféine ne fait plus effet... ■

CARNET PRATIQUE

COMMENT Y ALLER

Ethiopian Airlines propose des vols directs Paris-Addis-Abeba à partir de 680 € l'AR. L'agence TUI propose un circuit de 15 jours « Peuples et sites d'Abyssinie » pour découvrir les trésors culturels de l'Éthiopie. Axoum, les églises de Lalibela, Gondar, les îles monastères du lac Tana, les chutes du Nil Bleu... et 3-4 jours à Addis ! Un bon plan car vous vous déplacerez en voiture avec votre guide francophone, sans avoir besoin de faire la queue (interminable) pour un taxi. À partir de 2 599 €. www.tui.fr

QUAND PARTIR

La période idéale s'étend d'octobre à mai, en dehors de la saison des pluies.

OÙ MANGER

La spécialité, c'est l'*injera*, une grande crêpe couverte de différentes préparations (purée de pois, émincés de viande...). Elle se mange à plusieurs, en découpant des morceaux de la main droite.

Nos meilleurs spots : **Chane**, à Kazanchis, un restaurant de quartier, ou, plus branché, **Kategna** et ses préparations raffinées.

OÙ DORMIR

Zeist Lodge à Bolé Rwanda. Les chambres s'organisent autour d'une coquette cour ombragée. Mention spéciale pour les lits XXL et les jus de fruits frais du petit-déjeuner. zeistlodge.com

OÙ BOIRE UN VERRE

Partout dans la ville, des établissements proposent d'assister à la préparation traditionnelle du café. Pour un ristretto, Tomoca est l'adresse incontournable. Mais si vous avez envie d'une petite douceur, rendez-vous chez **Enrico** (Piazza) vers 8 h, 11 h ou 15 h, quand sortent les fournées de *millefoglie* et *pan di spagna*, hérités des Italiens. Goûtez aussi le *tedj* (hydromel) dans l'un des innombrables *tedj bet* de la ville. Mais ne vous fiez pas à son goût acidulé, il est traître !



CARTE : HUGUES PIOLET



En pleine mutation, Addis-Abeba est un enchevêtrement d'immeubles en chantier, de passerelles de béton, d'échafaudages et de langues de bitume qui montent et descendent à travers la ville.





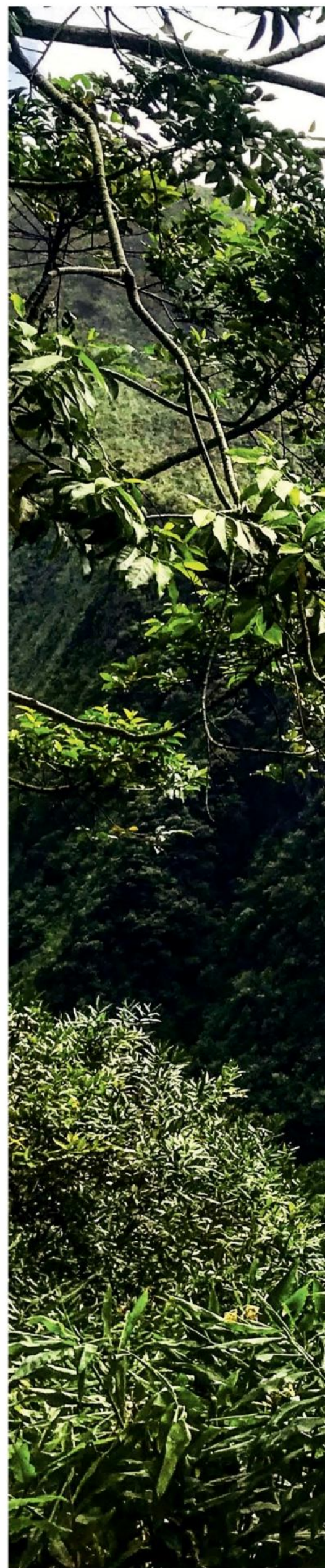
Au cœur de l'île intense

ENTRE PLAGES DE SABLE NOIR ET
REMPARTS VERTIGINEUX, L'ÎLE SE DÉVOILE
LUXURIANTE ET SAUVAGE. BIENVENUE
DANS CE PETIT BOUT DE FRANCE ÉPICÉ
PERDU AU MILIEU DE L'OCÉAN INDIEN.

PAR **SOPHIE DOLCE**

PHOTOGRAPHIES **EMANUELA ASCOLI**

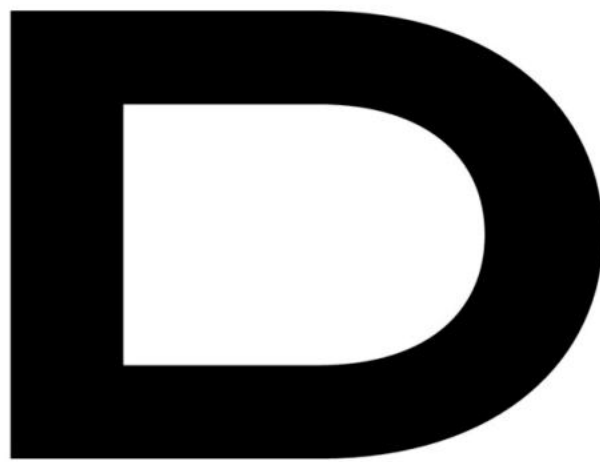
ILLUSTRATION **CÉSAR DEPRESLE**





Le cirque de Salazie est l'un des trois que compte La Réunion avec Cilaos et Mafate. Tous sont classés au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2010.





Depuis que l'avion s'est posé sur le tarmac de l'aéroport de Saint-Denis, à La Réunion, tout le monde ne parle que de ça : l'arrivée imminente d'un cyclone ! D'abord l'équipage, puis les passagers. Et maintenant le douanier quand je lui dis que je vais passer cinq jours à Mafate. « Ah, ça ne sera pas possible, madame. Les routes sont coupées. » Ma déception est à la hauteur de mon impatience. Je rêve de Mafate depuis qu'un ami, de retour de la Diagonale des fous, m'a confié comme un secret : « Il y a quelque chose pour toi là-bas. Un cirque coupé du monde, au milieu d'une nature démesurée. » Alors, changer d'itinéraire, impossible.

CLOVIS, NOTRE GUIDE, NOUS ACCUEILLE bâtons de marche en main et sourire « tranche papaye » aux lèvres. Avec Emanuela, la photographe que j'ai entraînée dans l'aventure, nous entrons tout de suite dans le vif du sujet : « Tu crois qu'on pourra aller à Mafate ? » Il n'a pas l'air inquiet et, en bon créole, il a toujours un proverbe dans la poche : « Casse pas l'coco, demain lé pas cui. » En gros : demain est un autre jour.

Nous roulons depuis à peine 30 kilomètres et, déjà, pitons et falaises se succèdent, d'où jaillissent des dizaines de cascades. Les becs d'oiseaux et les fleurs à parfum inondent les bas-côtés. J'ouvre la fenêtre... Ça sent le camphre et la roche mouillée. Les reliefs, couverts de végétation, ressemblent au dos d'un animal assoupi qu'on aurait peur de réveiller. Après une nuit à Hell Bourg, les 3 070,50 m du piton des Neiges rougissent aux premiers rayons du soleil. Mafate est né de l'effondrement d'un ancien cratère de ce volcan, qui a créé l'île il y a 3 millions d'années. Au XVIII^e siècle, le cirque, avec ses

crêtes et ses gorges acérées, était devenu un repaire de « marrons », les esclaves ayant fui les plantations de canne.

Notre Fiesta reprend sa route à l'assaut du monstre vert. Sur les pitons, les nuages défilent en accéléré. Peu à peu les filaos s'effacent devant les fougères arborescentes. Plus que quelques dizaines de mètres et la route s'arrête. Col des Bœufs. Terminus.

MAFATE EST UN MONDE À PART, caché au creux de ses remparts, auquel on n'accède qu'à pied. Du fond du cirque, la brume remonte lentement puis se disperse, dévoilant des taches de couleurs, les toits de quelques cases regroupées sur des promontoires qui émergent au milieu des ravines. Huit cents personnes vivent encore à Mafate, réparties sur une dizaine d'îlets. Nous entamons notre plongée dans cet océan vert, caressés par les fleurs de fuchsia et les fougères. Plus nous nous enfonçons dans le cirque, plus les remparts nous séparent de l'autre monde. Au milieu de ce paysage déchiqueté, ça cuicuite, ça clapote, ça coasse, on entend même un merle miauler... Au détour d'un filao, nous croisons un Mafatais qui grimpe en courant, les écouteurs vissés aux oreilles et le chien collé aux baskets. « Quand tu vis ici, deux coups d'pattes, deux coups d'zailles et t'es arrivé », nous explique Clovis. Il doit nous manquer les « z'ailles », car c'est après trois heures de marche tendue que nous arrivons enfin à La Nouvelle, la capitale de Mafate.

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

DIRECTION CHEZ MAURICE, LE BOULANGER. À peine entamée, notre conversation est interrompue par le bruit d'un hélicoptère venu déposer dix sacs de farine. Ces rotations sont l'unique moyen d'approvisionnement : bouteilles d'eau, produits d'épicerie, tôles, tracteurs en pièces détachées... Tout voyage ►

À 87 ans, monsieur Lafate est aussi heureux la serpette à la main que sur la piste de son « Ti bal la poussière » du dimanche après-midi, une institution pour les « gramounes » (les personnes âgées) de l'île, qui ne rateraient pour rien au monde leur « thé dansant » hebdomadaire.





À la sortie de La Nouvelle, M. et Mme Gravina s'accordent un moment de repos à l'ombre de leur case de bois et de tôle, typique des habitations du cirque de Mafate.

► par hélico, même les ordures. « C'est sûr, c'est pratique, dit Maurice, mais c'est cher : 25 euros la minute. » Depuis l'installation de panneaux solaires et de blocs sanitaires en 1986 – livrés par les airs – le tourisme a explosé. Les quelque 140 kilomètres de sentiers de Mafate attire 500 000 visiteurs par an. Une manne pour les habitants.

Alors que la faim nous gagne, nous tentons notre chance chez Sony, au Relais de Mafate. Banco ! Son bar-gîte-épicerie est ouvert. Les étagères sont quasi vides, mais peu importe. Sous sa petite véranda en bois, la boîte de « Pâté Doré » étalée sur des baguettes molles a le goût du paradis. Sony a 25 ans et son parcours ressemble à celui de tous les jeunes de Mafate. Après l'école primaire, il est descendu en ville, à La Possession, pour entrer au collège. Lui a eu la chance d'être hébergé par de la famille, mais la plupart se retrouvent en famille d'accueil. Et pas question de remonter le week-end. Pas simple de passer son bac dans ces conditions. Au final, huit jeunes sur dix reviennent. N'ont-ils pas envie de changer d'air ? « Si, me répond Sony. Au début, c'est sympa. Mais il y a trop de désordre en bas et pas assez de réconfort. Ici, le soir, on se retrouve au bar, et on peut jouer du maloya, une musique locale, toute la nuit. » Le temps s'est arrêté dans cette vallée perdue, dont les habitants écoutent pousser les arbres et ne courent après rien. Le désordre ne passe pas les remparts. On fait avec le soleil et la pluie. Et avec les cyclones. D'ailleurs le vent se renforce. Sur le fronton de l'église, la bannière « Soyez miséricordieux » frappe de plus en plus fort.

Nous passons faire une petite visite à gramoune Bernard, « l'ancêtre » du village. L'homme est dans son boucan, la cuisine, construite un peu à l'écart de la case principale. Dans le rayon de soleil qui traverse la pièce, je devine peu à peu le décor : des marmites, une cafetière, deux boîtes de conserve de pois du Cap et quelques épis de maïs suspendus au plafond. Le visage appuyé sur ses longues mains noueuses, le vieil homme regarde devant lui sans bouger. Clovis prend des nouvelles de sa santé. Il se rend parfois au dispensaire, voir le docteur qui vient une fois par semaine. Mais ses maladies, il les connaît. À 98 ans, il les a toutes ! Alors il se

À gauche. Les coulées de magma déversées année après année ont façonné un paysage insolite, comme cette rivière de basalte séché, à la peau ridée comme une oreille d'éléphant (lave en cordée).

À droite. Le guide-spéléo Julien Dez nous entraîne dans le tunnel de lave, où certains passages sont très étroits. Casque, genouillères (et gants !) obligatoires.

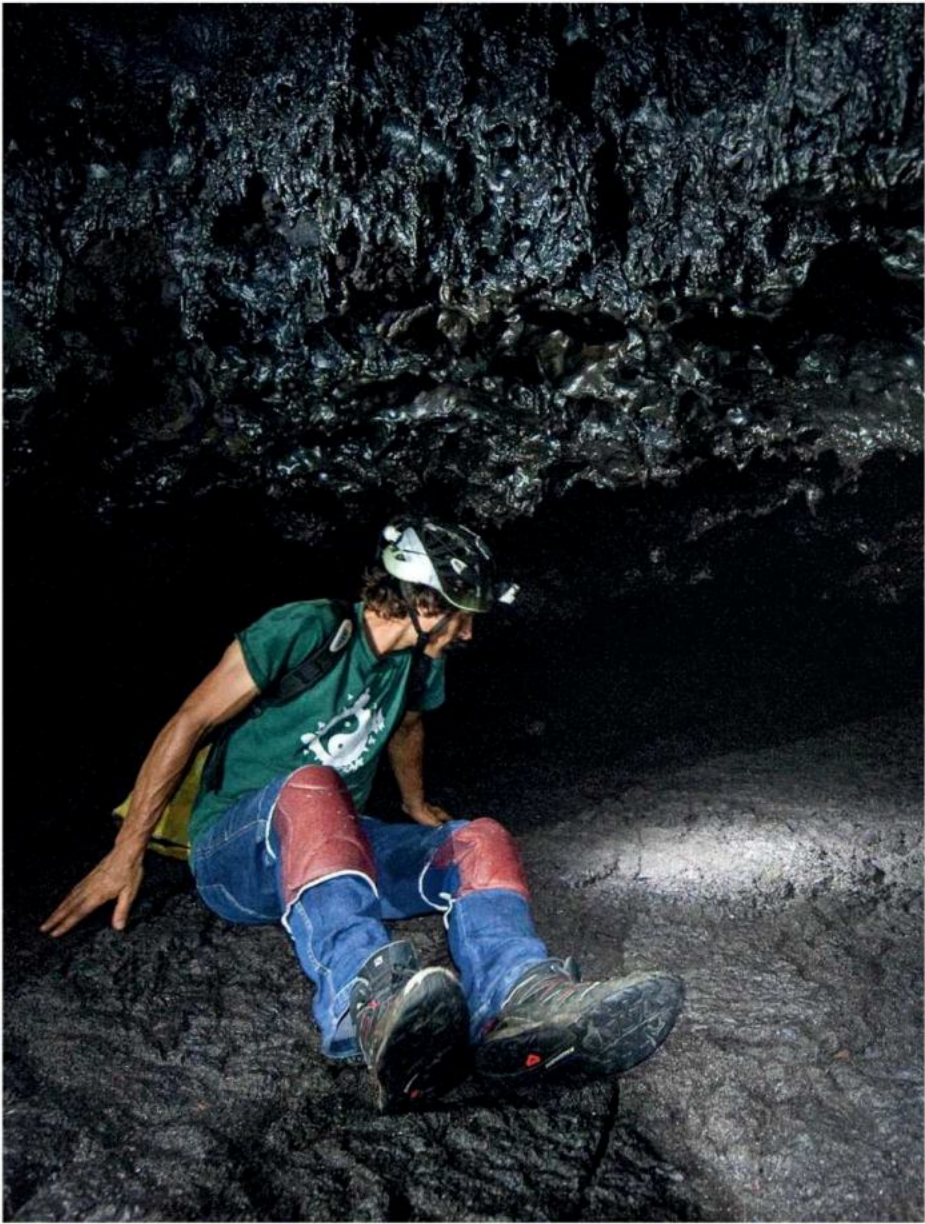
En bas. Survol en ULM du paysage lunaire de la plaine des Sables et du piton de la Fournaise.

soigne tout seul : citronnelle, romarin, peaux d'orange, en tisane ou en onction. « Jamais de médicaments de Zoreille (les Français de la métropole). » Pour ses courses, il va à l'épicerie de l'îlet. Sinon, il s'approvisionne dans son jardin en maïs et en z'haricots. Il fait sa cuisine tout seul et presse encore du raisin à la main pour faire un peu de vin péi.

IL EST DÉJÀ TARD ET IL FAUT REPRENDRE LA ROUTE. Une pluie fine commence à tomber sur le monstre vert, qui nous avale à nouveau dès la sortie du village. La Plaine aux Sables est juste devant nous, à portée de voix... mais à encore une bonne heure de marche. Après le passage d'une rivière et une dernière grimpe sur les roches glissantes, voilà notre gîte, caché au milieu de la végétation. Avant, il y avait 25 habitants à la Plaine aux Sables. Aujourd'hui, Lisette et Martial sont seuls avec leurs enfants. Et leur premier voisin vit à trente minutes de marche.

Il n'est que 18 heures, mais le dîner est déjà prêt. Un copieux repas nous attend. Cari de coq, rougail de tomates arbustes, graines du jardin... À part le riz, tout vient de derrière la fenêtre, de « la kour ». À Mafate, on vit en autarcie : on cultive les produits de nécessité, on élève volailles et cochons, et la ravine voisine fournit les brèdes, les feuilles de chouchous, une cucurbitacée locale, consommées en bouillon ou en accompagnement. Dehors, pas de pollution lumineuse, la Voie lactée et les étoiles éclairent notre chemin. Je cherche en vain la Grande Ourse avant de réaliser que nous sommes de l'autre côté de l'Équateur. Cette nuit, nous dormirons sous la lumière d'Orion.

« BONJOUR LES AMIS ! » Dans mon petit lit en bois, j'ouvre péniblement les yeux et étire mes muscles endoloris des six heures de marche de la veille. Un bruit sur la tôle me sort de ma léthargie. La pluie. Et pas trois gouttes. Ça « grène » sévère. Je me penche pour regarder Emanuela qui a dormi juste en dessous de moi. Nos regards se croisent, dubitatifs. Quand il pleut à Mafate, tout prend des proportions hors du commun. Les passages à gué des rivières deviennent vite inaccessibles, les ruisseaux gonflent dans les ravines et les plaines se recouvrent ►



La route plonge soudain sur le piton de la Fournaise, l'un des volcans les plus actifs de la planète.

► d'eau. «Ce n'est pas catastrophique, nous dit Clovis en ouvrant les volets, qu'il a bloqués hier soir avec un lacet et une brosse à dents. Mais il faut sortir du cirque au plus vite.» À l'extérieur, ça tombe si dru que le jardin ressemble déjà à un lac. Dans la case principale, Lisette et Martial s'activent depuis 4 heures du matin. Il a fallu rentrer les bêtes et protéger les sacs de graines. Ce soir ils devront peut-être clouter les portes, si l'île passe en alerte rouge. Les vents de pointe soufflent parfois à plus de 200 km/h. «On peut rester enfermés une semaine, me raconte Lisette avec un grand sourire et un fatalisme tranquille. On le sait, on a des provisions, de l'eau, des bougies et des piles pour le transistor, pour être au courant de la météo. Et après le passage du cyclone, il faut replanter toutes les cultures.»

La cime des sapins ploie sous les bourrasques. Dans le ciel, l'hélico effectue les derniers approvisionnements avant la tempête. Le piton Maïdo surgit dans un rayon de soleil, enjambé par un arc-en-ciel qui semble se poser sur notre case. Je voudrais rester là. Mais il faut regagner le col des Bœufs avant que les chemins soient coupés.

NOUS TROUVONS REFUGE SUR LA CÔTE OUEST, la partie la plus abritée de l'île, alors que l'alerte vire au rouge. Une journée à tourner en rond dans notre hôtel, et le cyclone se mue en une simple tempête tropicale. L'exploration peut reprendre. Direction le massif de la Fournaise, pour découvrir un visage radicalement différent de La Réunion. Nous voilà au départ de la «route du volcan», au village de Bourg-Murat. Nous traversons une plaine

qui ressemble à s'y méprendre au Cantal, puis serpente à travers de basses bruyères jusqu'au point de vue du Nez-de-Bœuf, d'où le panorama vertigineux plonge 800 mètres plus bas sur la rivière des Remparts, seul effondrement longitudinal de l'île. Plus la route monte, plus la végétation devient basse. Au sommet du dernier lacet, Clovis nous demande de fermer les yeux. «5,4,3,2,1... Vous êtes sur la Lune!» Je dirais plutôt sur Mars. En contrebas, la plaine des Sables s'étend à perte de vue, désert de scories rouge orangé parsemé de blocs de roche noire projetés ça et là par les éruptions.

Quelques centaines de nids-de-poule plus loin, nous arrivons au belvédère du Pas-de-Bellecombe. Face à nous, le piton de la Fournaise, l'un des volcans les plus actifs de la planète, avec des éruptions quasi annuelles. De l'autre côté du cratère, le long du littoral Est de l'île, la «route des laves» nous offre l'autre visage de la Fournaise. Sur ces grandes pentes qui regardent à la mer, les coulées de magma déversées année après année par le volcan ont façonné un décor surnaturel. Rivières de basalte séché, à la peau lisse ou ridée comme une oreille d'éléphant, champs de cailloux aux arêtes arides. Dans l'enclos du Grand Brûlé, les coulées se chevauchent, se dédoublent et se jettent pour certaines dans l'océan, prolongeant le territoire de quelques dizaines d'hectares.

Nous sortons fouler la plus jeune terre de l'île. Là, sur ce magma refroidi depuis dix ans à peine, des fougères pionnières pointent déjà le bout de leurs feuilles. C'est sur ce sol d'une fertilité sans égale que l'on trouve la majeure partie des plantations de vanille de l'île. Plus loin, Julien Dez, guide-spéléologue, nous attend pour un voyage au centre de la terre, la visite d'un tunnel de lave issu de la «coulée 2004», la plus grande des vingt dernières années. Du plafond du tunnel dégoulinent des stalactites de pâte à tartiner, les murs sont des rideaux de dentelle, le sol est onctueux, les roches, polies, ressemblent à des profiteroles... Nous sommes au cœur d'un fondant au chocolat.

À l'extérieur, un arc-en-ciel surgit de nouveau. Comme pour venir consacrer la croyance populaire, qui raconte qu'à ses pieds se trouve toujours un trésor... ■

CARNET PRATIQUE

COMMENT Y ALLER

Corsair opère des vols directs et quotidiens Paris Orly-Saint-Denis à partir de 517 € l'AR. corsair.fr

QUAND PARTIR

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

PRÉPARER SON VOYAGE

Le site de l'office de tourisme de La Réunion fourmille d'informations et de conseils. reunion.fr

OÙ MANGER

À Saint-Gilles-les-Bains.

Chez Loulou confectionne les meilleurs samoussas de l'île, de l'avis des locaux.

À Salazie. Le Petit Bambou sert une copieuse et délicieuse cuisine locale.

À Grande Anse. Le snack La Grande Anse propose des « pains bouchons » gratinés (des sandwiches aux bouchées vapeur et au fromage fondu). À tomber !

À La Possession. Le Ben Ile prépare un délicieux rougail saucisses, un plat de saucisses fumées mijoté aux oignons, tomates, safran et curcuma. Attention au piment, il est volcanique !

OÙ DORMIR

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

À La Nouvelle. Au Relais de Mafate. 10 chambres et 5 bungalows tout équipés, en pleine nature, avec un bar, une épicerie et un restaurant. relaisdemafate.re

À la Plaine aux Sables.

Chez Martial. Un gîte de 4 chambres doubles et quelques dortoirs au milieu de la forêt. Tél. : 06 92 71 35 59.

LE CIRQUE DE MAFATE

Il existe plusieurs itinéraires pour se rendre à Mafate. Les îlets du bas sont accessibles par la rivière des Galets ; ceux du haut par le col des Bœufs (notre itinéraire, vers La Nouvelle) ou par le piton Maïdo (vers Roche-Plate). Le piton Maïdo, que l'on peut atteindre en voiture offre le plus beau point de vue sur le cirque, qu'il surplombe de plus de 1 000 m.

LE PITON DE LA FOURNAISE

La randonnée jusqu'au cratère de Dolomieu est un grand classique. Soyez matinal. L'idéal est d'arriver



CARTE : HUGUES PIOLET



au départ du sentier au Pas-de-Bellecombe à 6 h, pour voir le soleil se lever sur le piton, de préférence entre mai et septembre. Comptez 6 heures aller-retour. Suivez attentivement les balises blanches au sol et ne faites du hors-piste qu'avec un guide. Ici, les boussoles ne servent à rien, le dioxyde de fer leur faisant perdre le Nord !

Pour explorer les tunnels de lave, faites appel à un guide spéléo professionnel. Le parcours dure environ 3 h 30. speleo-canyo-reunion.fr



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



La magie surannée du “Al-Andalus”

UN PALACE SUR RAILS SILLONNE LES TERRES
DU SUD DE L'ESPAGNE. LE QUOTIDIEN
DES PASSAGERS S'ÉGRÈNE ENTRE DÎNERS
GOURMETS ET VISITES GUIDÉES LORS DES
ESCALES DANS LES VILLES ANDALOUSES.

PAR **LOLA PARRA CRAVIOTTO**

AVEC **GABRIEL JOSEPH-DEZAIZE**

PHOTOGRAPHIES **EMANUELA ASCOLI**

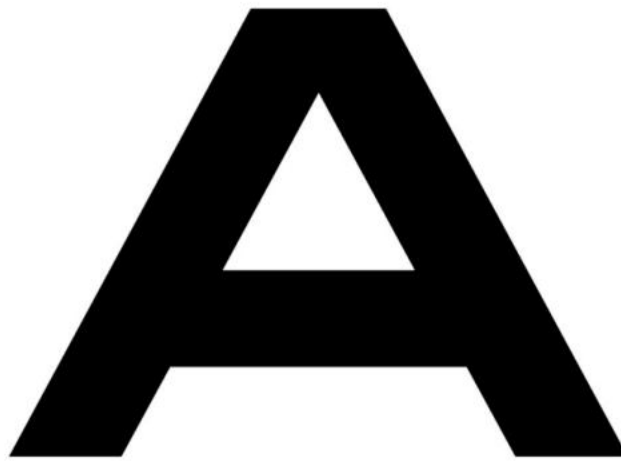
ILLUSTRATION **CÉSAR DEPRESLE**





Première escale à Jerez,
pour une nuit à quai.
Au matin, après un petit
déjeuner à la carte, nous
découvrirons la gare,
petit joyau d'architecture
locale, édifiée en 1929
dans le style néo-mudejar.





ttablée devant une vaisselle raffinée, le visage éclairé par la lumière tamisée d'une lampe dorée, j'écoute le tintement des coupes en cristal qui se répand au milieu des boiseries en acajou d'une salle de restaurant très particulière. Je suis dans le très chic wagon-restaurant baptisé Alhambra du « Al Andalus ». Ce palais roulant de style Belle Époque parcourt les lieux mythiques d'Andalousie en sept jours, alternant repas gastronomiques et visites touristiques sur mesure au cours d'escales quotidiennes.

Autour de moi, des passagers, chahutés par le roulis, tentent de gagner leur place en s'agrippant aux fauteuils en velours bordeaux. Au milieu de cette agitation, Sergio, un grand serveur mince et joyeux, s'approche de ma table en se faufilant habilement entre les voyageurs. Il se penche pour remplir avec délicatesse mon verre de jerez, lorsque le train fait une embardée. La bouteille à la main, imperturbable, il rattrape le coup d'un mouvement rapide du poignet : aucune goutte de fino, ce nectar blanc typique d'Andalousie, n'est renversée sur la nappe blanche. « Il n'est jamais facile de travailler dans de telles conditions, mais on finit par s'y habituer », sourit-il. Pas facile, en effet, de satisfaire des clients exigeants en devant jouer les acrobates. Car à bord du « Al Andalus » – et c'est sa marque de fabrique – le service attendu doit atteindre un niveau de qualité exceptionnel.

PARTANT DE SÉVILLE, cette croisière sur rails haut de gamme qui peut accueillir une soixantaine de passagers va, le temps d'une semaine, « mouiller l'ancre » à Jerez, Cadix, Ronda, Grenade, Linares, Úbeda, Baeza et Cordoue, avant de revenir à son point de

départ : la gare de Sevilla-Santa Justa. « L'Andalousie fait pratiquement la taille du Portugal. Pour découvrir cette région longue de plus de 500 kilomètres d'est en ouest, le « Al Andalus » est idéal car il nous montre les lieux essentiels et nous permet de visiter les villes et les monuments les plus emblématiques. Les escales sont courtes, mais je reviendrai sans doute un jour visiter la région plus en détail », me confie Manuel, un voyageur d'origine espagnole venu spécialement d'Argentine pour s'offrir le luxe de ce périple qui n'a lieu qu'une quinzaine de fois par an.

Pour lui comme pour beaucoup de voyageurs qui sont montés à bord, le charme désuet de ce train, qui compte quinze voitures, est indicible. Elles ont été construites entre 1928 et 1930, durant les Années folles, un âge d'or du transport ferroviaire. « Ces wagons soigneusement décorés sont issus de la même production que ceux utilisés par la monarchie britannique lors de ses déplacements entre Calais et la Côte d'Azur au début du XX^e siècle », m'explique María del Ara Fernández, responsable d'expédition sur le « Al Andalus ». L'Alhambra a ainsi été construite en... Charente en 1929. Restaurées méticuleusement en 1985, les voitures ont été rassemblées en 2012 pour la renaissance du train.

Une croisière ferroviaire à bord du « Al Andalus » fait fantasmer des épicuriens adeptes de bonne chère, de vins délicats, d'un tourisme paisible et d'un cadre suranné. Argentins, Norvégiens, Français, Américains... pas moins d'une dizaine de nationalités venues des quatre points cardinaux se côtoient, y compris des Espagnols nostalgiques. « Voilà trente ans que j'attendais de faire ce voyage ! » s'exclame Conchi, une Espagnole à la retraite qui vit aux États-Unis. « Je travaillais dans une agence de voyage qui donnait des informations sur le « Al Andalus » et ce train me faisait rêver. »

Après le dîner, je me rends au wagon-bar. Le train vient de faire halte à Jerez de la Frontera et une troupe de flamenco nous a rejoint à bord. Le rythme des castagnettes et des guitares enflamme les passagers. Sur la piste de danse, une jeune *bailaora* aux talons vertigineux virevolte sous nos ►

En haut. Les repas gastronomiques sont des moments privilégiés de la vie à bord du « Al Andalus ». Le chef (ici Vicente Caso, en 2017), officie dans un espace restreint avec un équipe réduite.

En bas. Le service se fait à table sous les dorures Art déco du wagon-restaurant. Au menu, des plats raffinés liés au terroir andalou.

« Une croisière dans une mer d'oliviers », c'est la sensation que l'on ressent en traversant l'Andalousie à bord du « Al Andalus ». Avec 66 millions d'oliviers, la région produit 60% de l'huile d'olive espagnole.

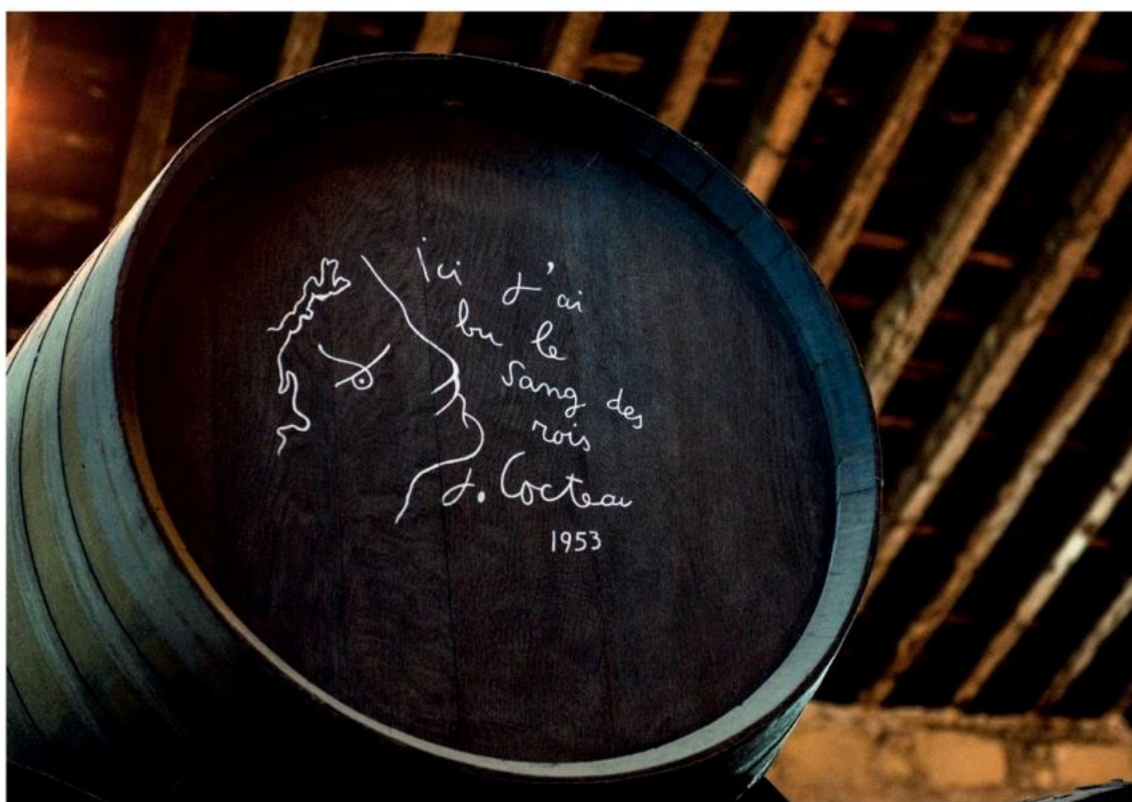




► yeux ébahis. Pendant que certains voyageurs s'aventurent à l'imiter, elle attrape délicatement la main de ceux qui restent assis pour les pousser à rejoindre le groupe. Je pense à ces mots de Jean Cocteau, qui résumait l'essence de ce que je regarde : « Être flamenco ou n'être pas flamenco est la grande affaire espagnole. Le flamenco n'est ni un chant ni une danse. C'est une certaine allure, une manière d'être. » Ce soir, conquise par mon premier dîner et mon premier spectacle, je rejoins ma cabine pour une nuit paisible que nous passerons à quai.

LE LENDEMAIN, VERS 8 HEURES, je suis réveillée par le bruit d'une clochette dans le couloir. J'ouvre les rideaux et une lumière intense envahit ma cabine. Devant moi se dessinent les formes de la magnifique gare de Jerez de la Frontera. Petit joyau d'architecture locale, elle a été édifiée à l'occasion de l'exposition ibéro-américaine de 1929 dans le style néo-mudejar. Une architecture qui fait la part belle aux azulejos, de merveilleux carreaux de faïence notamment décorés de créatures mythologiques et allégoriques. Avec des arcades courant sur toute sa longueur, le bâtiment est spectaculaire. Tellement original et précieux qu'il a d'ailleurs été classé « bien d'intérêt culturel ». Rassasiée par cette découverte architecturale et par un copieux petit déjeuner, je pars découvrir Jerez.

La réputation de cette ville de la province de Cadix tient principalement à ses spectacles équestres (la cité héberge l'Ecole royale andalouse d'art équestre fondée en 1973) et à ses vins d'appellation : les célèbres xérès. Nous découvrons le savoir-faire particulier nécessaire à leur fabrication en parcourant les allées poussiéreuses et fraîches des caves González Byass, une maison fondée voilà plus de cent-quatre-vingts ans. Au milieu des chais et sous des lustres ornés de toiles d'araignées, le parfum amer du vin imprègne les lieux. « L'élaboration d'un xérès est très particulière, explique Leticia Ruiz, notre guide. Elle s'appuie sur la méthode traditionnelle de *criaderas y soleras*. » Le vin le plus vieux est progressivement mélangé au vin plus jeune, selon un système très précis de remplacement du vin dans une série de trois rangées de fûts empilées les unes sur les autres.



Ci-dessus et à droite.

Le poète Jean Cocteau a laissé au milieu des années 1950 une trace de son passage dans la merveilleuse cave de la maison González Byass, spécialiste du Xérès, où un maître de chais nous fait déguster un Jerez fino.

Le vin prêt à être mis en bouteille est toujours tiré de la *solera*, ou niveau inférieur. Le volume extrait est remplacé par la même quantité de vin issu des barils de la première *criadera*, immédiatement au-dessus. À son tour, le vin extrait de la première *criadera* est remplacé par du vin de la seconde, etc. L'enlèvement du vin ne dépassant jamais un tiers du contenu de chaque baril, le produit de la *solera* est toujours un mélange résultant de vins de chaque millésime. CQFD.

Je découvre sur l'un des fûts, une dédicace accompagnée d'un dessin original de Cocteau datant de 1953 : « Ici j'ai bu le sang des rois. » Nous ne sommes pas n'importe où en effet : l'un des crus emblématiques de González Byass, le Noé Pedro Ximénez Muy Viejo V.O.R.S est considéré comme l'un des meilleurs vins espagnols.

Le soir, de retour dans le wagon-restaurant du train, j'ai l'occasion de goûter le célèbre breuvage au dessert. Il a une texture étonnamment épaisse. « C'est pratiquement du sirop ! » s'exclame, amusée, Yara, une Brésilienne, qui, entre deux gorgées du nectar affichant plus de 15 degrés, savoure un morceau de *pionono*, un gâteau originaire de la province de Grenade. De forme cylindrique, imbibé à souhait et couronné de crème, il est succulent et se marie merveilleusement avec le Pedro Ximénez. ►



Après avoir dégusté un menu gastronomique, les convives rejoignent la soirée piano-bar.

► OUTRE SON CADRE ÉTONNANT, l'un des charmes du « Al Andalus » réside dans sa délicieuse cuisine. Ce soir nous avons ainsi dégusté un délicieux poivron farci de mousse de fromage et de crème de tomate, suivi d'un suprême de mérou accompagné d'un ragout de champignons. Poussée par la curiosité, je m'immisce discrètement dans les cuisines. Le chef Vicente Caso, qui a auparavant travaillé dans quatre restaurants étoilés, me montre comment réaliser en un tournemain l'une de ses entrées préférées : une crème froide au melon avec des copeaux de jambon ibérique. Je remarque, sur les fourneaux, des barres de sécurité empêchant les casseroles de tomber durant les déplacements. « Notre plus grand défi n'est pas la stabilité, mais la qualité, pondère-t-il. Nous cuisinons pour des palais exigeants. Normalement, un repas à la carte pour trente convives nécessite au moins quatorze cuisiniers. Ici, avec une bonne organisation et un menu unique, nous y parvenons à trois. »

En quittant l'antre du chef, je rejoins mes « compagnons de rail », guidée par les chants et les rires de la soirée piano-bar. Un groupe de Portoricaines interprètent des chansons populaires hispanophones ; un Américain et un Norvégien s'improvisent chanteurs... Dans le contexte polyglotte du train, la musique constitue évidemment un langage universel. Au fil du voyage, l'atmosphère cosmopolite qui règne à bord se mue progressivement en franche cordialité. Et circuler d'une voiture à l'autre prend de plus en plus de temps : chaque passager croisé ne manquant pas de me saluer

et d'entamer la discussion pour s'enquérir de mes dernières impressions. La plus vivifiante est, pour ma part, le souvenir olfactif et visuel des oliveraies que le train a traversées aujourd'hui. Ce soir j'ai d'ailleurs relu « Paysage », un poème envoûtant de Federico García Lorca, un enfant du pays, né à Fuente Vaqueros, dans la province de Grenade :

*« Le champ d'oliviers s'ouvre et se ferme
comme un éventail. / Sur l'oliveraie un ciel
effondré et une pluie sombre d'étoiles
froides. / Tremble le jonc et pénombre
au bord de la rivière. / L'air gris moutonne.
Les oliviers sont chargés de cris. / Un vol
d'oiseaux captifs, qui remuent leurs très
longues queues dans l'obscurité. »*

LES MOTS DU POÈTE ANDALOU EN MÉMOIRE, nous arrivons justement en gare de Grenade. Sur le quai, certains passagers sont descendus se dégourdir les jambes ou fumer une cigarette. Moi, je respire profondément l'air frais de la sierra. Un épais brouillard enveloppe les montagnes qui cernent la ville. Petit à petit, le soleil éclaire cette épaisse brume au cours de la promenade qui nous mène à L'Alhambra, l'un des monuments majeurs de l'architecture islamique et le témoin de la présence musulmane en Andalousie du VIII^e au XV^e siècles.

Notre avant-dernière étape avant de rejoindre Séville est Cordoue. Après notre dernier petit déjeuner à bord du train, nous partons admirer un autre monument d'architecture maure : la célèbre Grande mosquée devenue cathédrale. Après avoir admiré l'imposant plafond orné de voûtes en ogive où se marient le blanc et le carmin, j'ai le cœur serré. Je sais que notre périple arrive à son terme. Dans environ une heure, nous serons de retour en gare de Séville. À l'heure des adieux, la nostalgie s'affiche déjà sur plusieurs visages. « Il nous arrive de nous lier d'amitié avec des clients. Durant la pause hivernale, que le train fait de novembre à mars, j'envisage de rendre visite à un couple de Portoricains avec qui je suis resté en contact », me confie Sergio, mon serveur-acrobate. Une escapade avant d'être de retour, bon pied bon œil, à bord du « Al Andalus » en avril prochain... ■

CARNET PRATIQUE

COMMENT Y ALLER

Air France, Iberia, Ryanair, Vueling, Transavia et Vueling proposent notamment des vols sans escale (environ 2 h 30) depuis Paris pour Séville, ville de départ du circuit « Andalousie », décrit dans cet article.

RÉSERVER LE CIRCUIT ANDALUCIA

Itinéraire de 6 jours-7 nuits en Andalousie, à bord du « Al Andalus », à partir de 3 700 euros par personne, sur la base d'une réservation pour deux (supplément en cas d'une réservation pour une seule personne). Les croisières ont lieu en avril, mai, septembre, octobre et novembre, au départ de la gare de Sevilla-Santa Justa.

Rendez-vous le matin à 10 h 30. Renseignements et réservation sur <http://www.renfe.com/trenesturisticos/eng/alandalus.html>
Tél. : + 34 912 555 912

En France, deux agences basées à Paris permettent de réserver son voyage :

Discovery trains, discoverytrains.net, (01 42 78 37 26) ;
et **Iberrail**, iberrail-france.fr, (01 40 82 63 60).

POUR EN SAVOIR PLUS

Pour un aperçu anticipé des paysages traversés et de la culture andalouse, rendez-vous sur le site de l'office du tourisme d'Andalousie, andalucia.org/fr

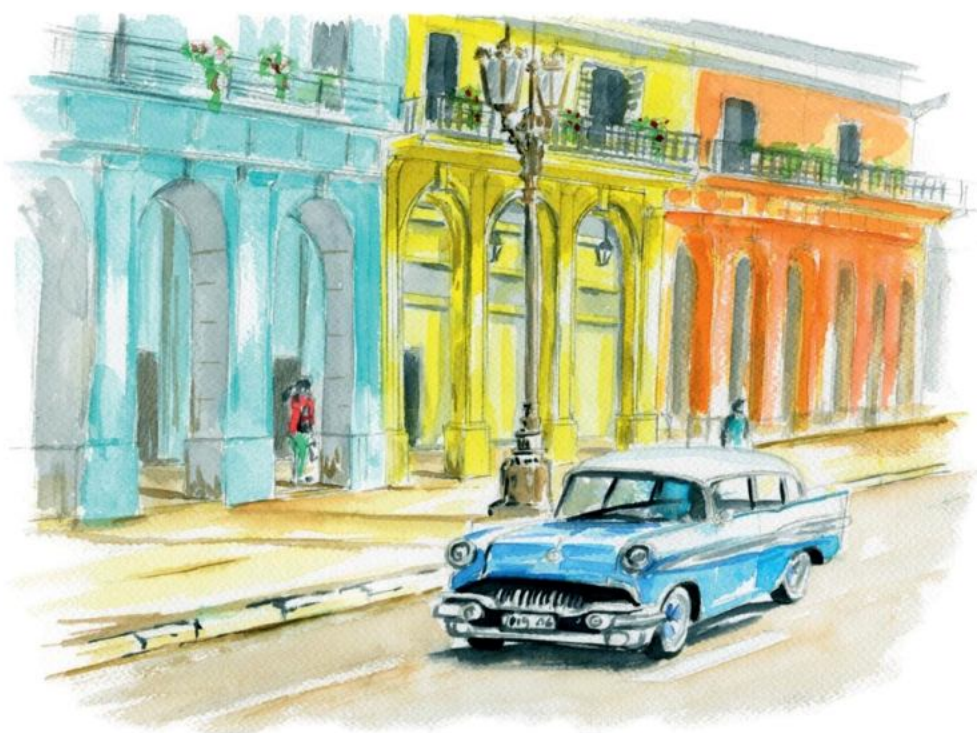


CARTE : HUGUES PIOLET



Au départ, accueil par un équipage tiré à quatre épingles, qui sera aux petits soins avec les passagers tout au long du voyage.





Cuba l'artiste

MUSIQUE, DANSE, PEINTURE... SES INFLUENCES MULTIPLES ET SON HISTOIRE FONT DE L'ÎLE UN CONCENTRÉ DE CRÉATIVITÉ. VISITE GUIDÉE DES ATELIERS D'ARTISTES AUX SCÈNES TENDANCE.

PAR **CORINNE SOULAY**

PHOTOGRAPHIES **EMANUELA ASCOLI**

ILLUSTRATION **CÉSAR DEPRESLE**



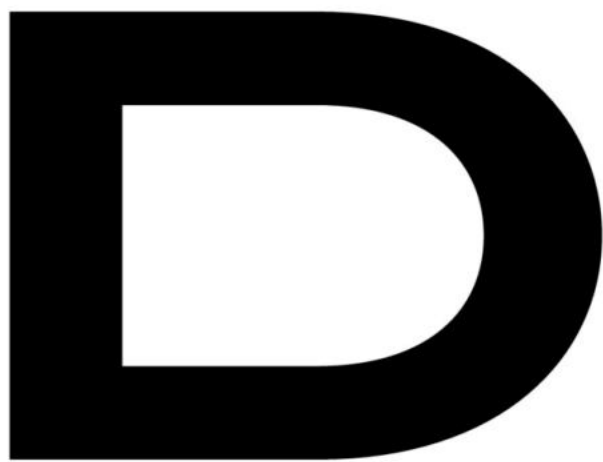


Dans la cour du centre culturel El Mejunje, le percussionniste El Pulpo répète pour un prochain concert, en duo avec un guitariste.



Le soir, les Havanais se retrouvent sur le Malecón, qu'ils surnomment « le plus grand sofa du monde ». Certains viennent avec leur instrument, ajoutant un caractère festif à ce rassemblement de familles, d'amis et d'amoureux.





E ALTO CEDRO VOY PARA MARCANÉ, LLEGO A CUETO, VOY PARA MAYARÍ...» Je viens à peine d'atterrir à La Havane que la petite musique de Buena Vista Social Club s'immisce dans ma tête. La Chevrolet vintage garée devant l'aéroport me transporte illico dix-neuf ans en arrière, dans le documentaire de Wim Wenders. Le cinéaste y suivait ce groupe de musiciens traditionnels cubains, douze papys magnifiques, panama et barreau de chaise coincé entre les dents. Huit millions d'albums vendus. De cet engouement, je garde une image sépia de Cuba, île bercée de guitares et de percussions, où le temps se serait arrêté au milieu du XX^e siècle.

L'heure est venue d'éprouver ce cliché. Je suis ici pour découvrir la nouvelle scène artistique cubaine. Côté musique donc, mais aussi danse, peinture, sculpture, théâtre... Direction Habana Vieja. Les vieilles voitures américaines peuplent les rues, répandant un doux tempo de ferraille. Pontiac au capot bombé, Cadillac profilées, rose fuchsia, bleues, rouges, vertes... « Dans les années 1950, il y avait une forte présence des États-Unis, liée à l'industrie sucrière, me précise Kenia, ma guide. Puis, à la révolution castriste en 1959, tout a été nationalisé. Pendant des années, les importations ont été limitées. On a donc gardé ces autos, mille fois repeintes, qui servent de taxis collectifs. »

La révolution est encore très présente. Dans les affiches à la gloire de Fidel Castro ou sur la Plaza de la Revolución, où le Líder Máximo haranguait les foules parfois sept heures durant. Je la traverse avant de gagner le Malecón (le front de mer), où les Havanais se retrouvent le soir, assis épaule contre épaule sur le parapet, bouteille de rhum et chips à portée de main.

Pénétrer dans le quartier Habana Vieja, c'est s'exposer à un feu d'artifice architectural, où se côtoient édifices néomauresques en marbre noir et blanc, chefs-d'œuvre Art déco et demeures aux balcons en fer forgé trahissant l'influence coloniale espagnole.

La musique est partout, imprimant une gaieté discrète. Dans la calle Obispo, elle prend la forme d'un quintette entonnant « Guantanamera », et dans chaque square, celle d'un guitariste perché sur un banc. Partout aussi, des sculptures contemporaines en bronze. Comme celle de la Plaza Vieja : une femme nue, armée d'une fourchette, chevauchant un coq, signée Roberto Fabelo. D'aucuns diront qu'elle représente l'homme macho, dominé en réalité par les femmes. Kenia a une autre version : « Entre 1990 et 1994, avec la chute de l'URSS, les Russes ont stoppé les subventions : nous n'avions plus d'argent. Certaines femmes ont dû se sacrifier pour nourrir leur famille. »

PRÈS DE VINGT-CINQ ANS ONT PASSÉ. Pourtant, dans l'épicerie non loin de la place, les étagères sont vides. Deux morceaux de savon, un sachet de riz, une bouteille d'huile. « Chaque famille dispose d'un carnet de rationnement, pointe Kenia. Mais c'est trop peu. Pour vivre, il faut se débrouiller autrement. » Un frein à la créativité ? « Pas du tout ! Les Cubains sont très cultivés. L'école est obligatoire jusqu'au bac. Les enfants vont au musée gratuitement, ils suivent très jeunes des cours de musique, de chant, d'art plastique... Et nous avons accès à des spectacles de grande qualité pour trois fois rien. »

Et d'étayer sa démonstration dans le quartier voisin : Centro Habana. Nous remontons l'avenue San Lazaro et ses ruines flamboyantes ornées de colonnes et d'encorbellements, jusqu'à une ruelle piétonne bondée, aimantées par une mélodie rythmée de tambours. Le Callejón de Hamel accueille tous les dimanches, à 15 heures, un concert de rumba. « C'est une musique afro-cubaine liée au culte de la Santería, me hurle Puro, 24 ans, au milieu de la foule occupée à applaudir la chorégraphie saccadée d'un danseur torse nu. Cette religion nous vient des esclaves yorubas. » Un peu à l'écart, un couple discute, tout de blanc vêtu, des ►

En haut. Dans le quartier de Jaimanitas, l'artiste José Rodríguez Fuster a réalisé son rêve : murs recouverts de céramique, de peintures et de sculptures... Ce projet communautaire invite les habitants à participer pour transformer leur modeste maison en œuvre d'art.

En bas. Promenez-vous le dimanche au Callejón de Hamel, à La Havane, pour admirer les fresques de l'artiste Salvador, et croiser des adeptes du culte de la Santería, tout de blanc vêtus.



► baskets au parapluie qui les protège du soleil. « Ce sont des initiés, me dit-il. Ils doivent s'habiller en blanc durant un an, avant d'intégrer la Santeria. » Le Callejón de Hamel est un concentré de créativité où s'accumulent fresques chamarrées et sculptures en matériaux recyclés. Le tout signé Salvador, autodidacte, habitant du lieu.

La Havane abrite de nombreux ateliers d'artistes. Parmi eux, Rafael Perez Alonso, que je retrouve à La Lavanderia, son antre. Du toit percé de ce hangar pend un requin marteau en métal, dont la gueule s'apparente au capot d'une voiture. « La Havane m'inspire : ici, les grands prédateurs sont les automobiles ! », plaisante Rafael, 53 ans. Tout Cuba stimule son imaginaire. En témoigne cette série de cartes des années 1960 qu'il a revisitées, représentant son pays tantôt comme un joueur de base-ball plongeant vers les États-Unis, tantôt comme une kalachnikov russe.

Je le quitte pour retrouver Sandra, une Française qui tient une *casa particular* (maison d'hôtes) sur le Malecón. À bord de sa Studebaker grise de 1956 pétaradante, elle m'embarque pour un concert dans le Vedado. Il est 18 heures et le jardin de la Casa del Alba, imposante villa jaune citron, est en effervescence. Une foule de jeunes Havonais hyperlookés dansent au son de Cimagua, un groupe mixant funk et rythmes afro-cubains. J'ai à peine le temps d'esquisser quelques pas que c'est la fin du concert. J'en profite pour discuter avec Elias, 22 ans. Il fait partie de la compagnie nationale de danse contemporaine et il a justement une répétition demain matin. Banco ! Je note l'adresse... Mais nous voilà déjà en route pour Fanguito, quartier populaire de bicoques de bric et de broc, où le mari de Sandra, Orlando, répète avec son groupe, La Charanga Habanera. Dans une courette au sol bétonné, une douzaine de musiciens semblent improviser un bœuf entre copains, sous l'œil intrigué de deux poules perchées sur un arbre. Trompettes, congas, claviers, guitares, se mêlent dans une fusion de salsa et de reggaeton. Malgré l'aspect improvisé de cette répétition, les artistes ne sont pas des amateurs : ils enchaînent les tournées au Pérou, à Miami, en Europe...

En haut. Le plasticien Esterio Segura Mora, qui travaille avec son neveu (en photo) a installé son atelier dans le quartier populaire d'El Cerro. Il est connu pour ses sculptures en fibre de verre. **En bas.** Jose Nuñez, dit « Pepe », peint aussi bien des tableaux figuratifs que des œuvres abstraites qui rappellent le plan de sa ville.

Sandra m'offre une alternative : le café Efe, un bar du Vedado éclairé aux stroboscopes, *the place to be* pour les nouveaux talents. Après du funk et de la salsa, je me déhanche sur le son pop-rock du groupe Nube Roja. Il est 23 h 30, je m'imaginaie bientôt couchée. Mais Sandra m'entraîne pour l'ultime étape de ce marathon musical, au centre culturel Bertolt-Brecht. Dans cette salle semi-circulaire, en sous-sol, se produit Interactivo, un groupe inclassable mêlant trompettistes de jazz, influences salsa, soul, et un duo improbable de chanteuses hip-hop et rock, dont l'une est armée d'un violon à strass. « C'est toujours comme ça à La Havane, tu commences à danser en fin de journée et tu ne sais jamais quand la musique s'arrêtera ! », me glisse Sandra.

LE LENDEMAIN MATIN, JE RETROUVE ELIAS AU THÉÂTRE NATIONAL. La compagnie Danza Contemporánea de Cuba réunit, depuis 1959, les meilleurs danseurs contemporains de l'île. Le spectacle auquel j'assiste me bouleverse. Emmenés par une musique électro, rythmée par un bruit sourd qui rappelle les battements du cœur, une trentaine de danseurs, hommes et femmes, de 17 à 28 ans, entremêlent mouvements spasmodiques et gestuelles fluides, comme un seul et même corps. « Nous travaillons huit heures par jour, du lundi au samedi », me précise Elias en sortant de scène, avant de disparaître dans le vestiaire de sa démarche irréaliste, comme glissant sur du satin.

Ce jour-là, le bouche-à-oreille me conduit dans des lieux insolites : les sous-sols d'un gymnase, où répète incognito la comédienne populaire Monse Duany ; le Ballet español de Cuba, dont le niveau des danseurs de flamenco rivalise avec celui des étoiles classiques ; le quartier Jaimanitas, couvert de mosaïques du peintre et sculpteur Fuster... Et, le soir, dans ce qui ressemble à un garage. En fait le Ludi Teatro. « La programmation est pointue, s'enthousiasme Santiago, un habitué. Les Cubains sont ultracréatifs, les comédiens, de très haute volée. Il existe même des endroits où ils critiquent le régime. » L'art se vit aussi comme une bulle de liberté. Ce soir, la troupe joue « Forêts », de Wajdi Mouawad, ►





El Chino expose ses œuvres dans son salon, qui fait aussi office de chambre et de salle à manger.

► l'actuel directeur du Théâtre national de la Colline, à Paris. Une saga de 2 heures 30, où se mêlent inceste, adultère, génocide...

Je ne suis pas au bout de mes surprises. Le point d'orgue de la soirée prend la forme d'un bâtiment de briques rouges à l'immense cheminée : la Fábrica de Arte Cubano. 7 000 m² dédiés à l'art sous toutes ses formes, dans une ancienne usine d'huile. À l'intérieur, un dédale de couloirs blancs débouchant sur une salle de concert, une galerie photo, des bars abrités dans des containers, un petit théâtre, une exposition d'architectes... « Tous les trois mois, nous détruisons et réorganisons tout, explique Ernesto, responsable du secteur architecture. En ce moment, beaucoup de projets sont liés au recyclage. Les visiteurs trouvent ça esthétique. Mais, à Cuba, recycler n'est pas qu'un acte artistique, c'est une nécessité ! » Je quitte les lieux, que ne renieraient ni Paris ni New York, convaincue : La Havane est un laboratoire pour les arts.

LA CAPITALE N'A PAS L'APANAGE DE L'EFFERVESCENCE ARTISTIQUE. À quatre heures de route se trouve Sagua la Grande, ville de naissance de Wifredo Lam, peintre surréaliste proche de Picasso. Trente-six ans après sa mort, il fait encore des émules. À première vue, l'intérêt de Sagua réside dans sa place centrale cernée d'anciens casinos espagnols couleur pastel – rappelant l'époque où le village vivait grassement de l'industrie sucrière et de la pêche –, et dans sa galerie Wifredo Lam. En quête de ses « descendants », je remonte de larges trottoirs, frôlant des maisonnettes colorées aux fenêtres grillagées, guettant le

moindre filet d'ombre sous un soleil de plomb. La petite musique des vieilles voitures a laissé place à une mélodie plus douce encore : un froufroutement de roues de vélo. Les habitants de tous âges se déplacent à bicyclette, ce qui donne lieu à des scènes insolites. Comme ce cochon vivant, harnaché sur un porte-bagages, dont le grognement ne semble pourtant pas déranger les joueurs de dominos installés sur le trottoir.

On m'indique plusieurs adresses d'artistes, dont celle de Mario Wong, dit El Chino. Sino-cubain, comme Lam. Je prends un chemin en terre battue où les maisons coloniales ont disparu au profit de cabanes de bois et de taule. El Chino habite l'une d'elles. Il expose ses œuvres, peintures et sculptures d'art naïf, dans son salon, qui fait aussi office de chambre et de salle à manger. L'homme dit avoir découvert une peinture imperméable qui résiste aux pires intempéries. Intéressant pour un pays en proie aux cyclones. Pour l'instant, sa technique révolutionnaire n'a pas convaincu, mais qui sait ?

À LA NUIT TOMBÉE, la place centrale s'est métamorphosée. Les Sagüeros ont pris d'assaut la centaine de bancs, certains munis de baffles qui répandent du Jennifer Lopez. Sur le parvis de l'église, Michael, 22 ans, guitare en main, préfère interpréter des sérénades. « Il y a plein de musiciens et de chanteurs à Sagua, m'assure-t-il. Je fais partie d'un groupe traditionnel, Identidad, mais il y a aussi des rappeurs. » Je m'apprête à prendre congé lorsqu'un autre garçon saute sur le banc et s'empare de la guitare. Sa voix rocailleuse est rejointe par celle, cristalline et profonde, d'une jeune fille en minishort et chignon de danseuse. Lazaro, 23 ans et Isabel, 18, font partie du groupe de Michael. « J'aime autant Mozart et Debussy que Rihanna. Mais mon idole absolue, c'est Michael Jackson ! » me dit Isabel, qui joue de plusieurs instruments et se produit en solo dans le pays. Le couple se remet à chanter, Michael à jouer, leurs amis à frapper des mains. « Ay Candela, Candela, Candela me quemo aé... » Le morceau semble d'une incroyable modernité. Avant de partir, je leur demande qui en est l'auteur : Buena Vista Social Club. ■

Dans les loges du Ballet espagnol de Cuba, groupe de danse cubain fondateur de la première académie de danse espagnole en Amérique, les danseuses de flamenco s'échauffent avant la représentation.



CARNET PRATIQUE

COMMENT Y ALLER

Corsair propose des vols Paris-La Havane à partir de 673 € AR, avec un partenariat TGV Air pour l'acheminement depuis 18 villes de province. Corsair.fr

AVEC QUI PARTIR

Pour découvrir l'île à travers des visites originales et des rencontres authentiques, le circuit de Tui, « Cuba Autentica » propose la découverte des 5 principales villes coloniales de l'île, pendant 10 jours et 9 nuits, dont deux chez l'habitant. À partir de 1959 € (prochain départ le 12/10/2019). tui.fr

CHANGE

L'île a deux monnaies, le peso cubain (CUP), utilisé par les habitants, et le peso convertible (CUC), pour les voyageurs. 1 CUC = 0,88 €.

QUAND Y ALLER

De janvier à mai, ou de novembre à début décembre, pour éviter les fortes chaleurs, la période cyclonique (octobre) et Noël, prisé des touristes.

OÙ MANGER

La Guarida Pour une cuisine raffinée, direction cet ancien palais de Centro Habana. Ne manquez pas, sur les murs du rez-de-chaussée, la déclaration de Castro (« *Patria o muerte* », « La patrie ou la mort »), et, depuis le rooftop le magnifique panorama sur les immeubles décrépis. laguarida.com

Le Floridita Le bar restaurant préféré d'Hemingway, où se pressent autant de Cubains que d'étrangers. Prenez un daiquiri. C'est ici que le cocktail a été inventé.

OÙ DORMIR

À La Havane

Le plus arty Chez Sandra, au Malecón 663, un hôtel en front de mer, qui ressemble à une œuvre d'art tant la déco, composée de peintures abstraites, de meubles vintage et de luminaires en

matériau recyclé, est créative. La terrasse offre une vue imprenable sur la mer des Caraïbes. Le plus : Sandra connaît La Havane comme sa poche et distille ses bons plans avec plaisir. malecon663.com

Le plus reposant Située en plein cœur du Vedado, un quartier pavillonnaire arboré, dans une ancienne villa rénovée avec goût, La Reserva Vedado est un havre de paix. Mention spéciale pour le petit déjeuner composé de produits frais, à déguster dans le jardin, entouré de manguiers et d'avocats. lareservavedado.com

Les petits prix La Havane regorge de chambres d'hôtes, les *casas particulares*. Vous pouvez réserver par Internet (airbnb.com, casahavanaparticular.com...) ou sur place.

À Sagua la Grande

L'Hôtel E. Sagua Ce luxueux bâtiment des années 1920, tout récemment restauré, donne sur l'église du Sacré-Cœur et la place centrale, qui s'anime à la nuit tombée. Tél. : +53 426 655 36.



CARTE : CARTES DU NG



À gauche en haut.

La Fabrica del Arte, une ancienne usine d'huile de 7000 m² dédiée à l'art sous toutes ses formes.

À gauche en bas.

Ce soir, la troupe du Ludi Teatro joue « Forêts », une pièce de Wajdi Mouawad, metteur en scène libano-québécois.

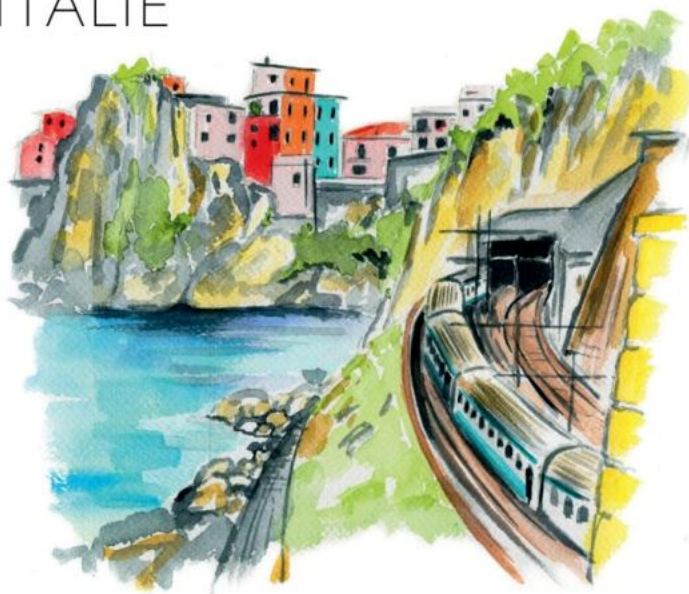
Ci-dessous.

Le « Che » est toujours partout. Comme ici, à La Havane, sur le mur du ministère de l'Intérieur.



ROAD TRIP

ITALIE



Trésors cachés de Ligurie

VILLAGES BIGARRÉS, PALAIS MÉCONNUS,
VIGNES ET OLIVIERS DÉGRINGOLANT
VERS UNE MER TURQUOISE : DE GÊNES
AUX CINQUE TERRE, LA RIVIERA ITALIENNE
FOURMILLE DE JOYAUX.

PAR **CORINNE SOULAY**

PHOTOGRAPHIES **EMANUELA ASCOLI**

ILLUSTRATION **CÉSAR DEPRESLE**



On se croirait déjà dans les Cinque Terre, pourtant nous n'avons pas encore quitté Gênes. Boccadasse fait partie des anciens villages de pêcheurs que la ville a absorbés au fil de son extension.





Quelques barques
de pêcheurs traînent
le long de la plage du
Silence, très populaire
auprès des habitants
de Sestri Levante, qui
viennent y passer le
dimanche en famille.







out a commencé par une photo. Une carte postale plutôt. Un matin, je tombe sur un livre des éditions National Geographic : « Splendeurs ». J'ouvre au hasard. C'est l'explosion de couleurs ! Rouge, jaune, ocre... Des maisons multicolores, collées les unes aux autres, semblent gravir une falaise à pic. Au pied de cet imbroglio de roches déchiquetées et de bâtiments chatoyants, la mer déploie ses cinquante nuances de bleu. « C'est Riomaggiore, l'un des villages des Cinque Terre, en Italie ! C'est chez moi ! », s'exclame Emanuela, ma collègue photographe, en roulant insolemment les r. Cinq villages perchés sur des promontoires escarpés, le long de la côte ligure, dans le nord du pays. Cinq perles classées au patrimoine mondial de l'Unesco. Elle renchérit : « C'est magnifique, mais toute la côte entre Gênes et les Cinque Terre vaut le détour. Ça mériterait un road trip. » Chiche !

APRÈS UNE HEURE TRENTE DE VOL, nous atterrissons à Gênes. Six cent mille habitants nichés dans un amphithéâtre de collines qui plongent dans la Méditerranée, un port fondé au V^e siècle av. J.-C. – aujourd'hui le premier d'Italie –, la terre natale de Christophe Colomb... Toute l'histoire de la ville est liée à sa façade maritime.

« Jusque dans les années 1990, le Vieux-Port était malfamé », me dit Angela, notre guide. Mais ça, c'était avant. Avant le lifting d'un fameux chirurgien local : l'architecte génois Renzo Piano. Beaubourg, c'est lui ! Ici, il a entre autres créé un ascenseur panoramique offrant un point de vue à 360° sur la ville. La jetée est devenue un lieu de promenade. J'y flâne aux côtés de familles génoises, contemplant les bateaux de

plaisance et le gigantesque aquarium (également signé Piano), dont une partie flotte comme un navire. Quelques pas, et une autre réalisation d'« Il maestro » : une sphère en verre et acier qui abrite un jardin tropical. Au bout de la jetée, un ponton flottant accueille quelques bancs. Devant un panorama d'entrepôts, de grues et de conteneurs... mais aussi un phare carré coiffé d'une lanterne daté de 1543. Ici, passé et présent sont tissés serrés, et ça a un charme fou !

Demi-tour côté terre. Le palais Saint-Georges, couvert de fresques pastel – qui fut tour à tour un centre politique, une prison, et une banque – rappelle les grandes heures de la ville. À partir du XI^e siècle, et pendant huit cents ans, Gênes la Superbe fut, comme Venise, une République puissante, à qui l'on doit notamment l'invention du prêt bancaire. Des arcades du Palais résonnent d'une cacophonie de langues étrangères. Maghreb, Europe de l'Est, Équateur... « Gênes continue d'attirer », se réjouit Angela. 10 % de sa population vient d'ailleurs.

Virage à droite dans l'une des étroites ruelles. Je suis cernée de hauts immeubles laissant à peine percer le soleil. Au-dessus de moi, on pourrait presque se serrer la main en se penchant aux fenêtres. « À Gênes, il faut savoir regarder, tout est caché », me dit Angela. Surplombant un rideau de fer tagué, j'ai failli manquer un bas-relief représentant la Nativité. Les façades décrépies laissent entrevoir des peintures en trompe-l'œil et des encorbellements. Même chose dans l'église baroque du Gesù, où je découvre deux immenses tableaux signés... Rubens.

La chasse aux trésors se poursuit via Garibaldi, bordée d'une succession d'édifices Renaissance. Voici les palais des Rolli. Angela traduit : « Du temps de la République, ces propriétés de grandes familles étaient "mises au rôle". Le palais Ducal n'étant pas assez confortable pour accueillir les invités de marque, on tirait au sort parmi ces palais privés celui qui devait les héberger. » Les palais Rosso et Bianco sont devenus des musées. Le palais Tobia Pallavicino abrite la chambre de commerce. « Personne ne le sait, mais il est ouvert au public ! » me glisse Angela. Nous nous faufile et découvrons une déco rococo, des dorures ►

À Monterosso, le chef Gino, du restaurant Al Pozzo, est une célébrité. Sa spécialité ? les pâtes fraîches : tagliatelles, gnocchis... et surtout les *pansotti* : des raviolis aux légumes verts et à la ricotta, à la sauce aux noix. *Delizioso* !



► somptueuses, des plafonds peints... Le soir, Gênes prend un coup de jeune. Partout, les petites places s'animent. On boit l'apéritif debout, dans la rue, épaule contre épaule, ou sur des coussins jetés sur les marches d'une église. Je m'assois aux côtés d'Andrea, 35 ans, Génois d'adoption : « Il y a tout ici ! C'est une grande ville mais, devant toi, tu as la mer et, quand tu te retournes, il y a la montagne. Les Génois ont la réputation d'être des ours, mais si tu sais les apprivoiser, ils font tout pour toi ! »

Le lendemain, notre road trip commence. Une centaine de kilomètres sépare Gênes de Riomaggiore, dernier village des Cinque Terre. Mais je n'en ai pas fait cinq qu'Emanuela crie « Stop ! ». Elle veut faire un crochet par le quartier de Boccadasse. À première vue, un large trottoir, paradis des *runners*, avec une vue à 180° sur la Méditerranée. Mais en contrebas, c'est le choc ! Un petit port et des façades bariolées, les pieds dans l'eau, ressemblant à s'y méprendre à la photo des Cinque Terre ! Pourtant nous n'avons pas quitté Gênes. Sur les galets, quatre papys ont

Tapissé de vignes en terrasses, le village de Manarola, situé au cœur des Cinque Terre, produit le sciacchetrà, un blanc liquoreux typique de la région.

installé des chaises pour lire le journal, bercés par la houle et le ballet des garçons de café... Emanuela savoure son petit effet.

JEREDÉMARRE. PROCHAIN ARRÊT À 30 KILOMÈTRES : Camogli, la Cité des mille voiles blanches. Un surnom hérité du XIX^e siècle, quand elle était un centre de construction de bateaux. Le village s'organise autour d'une promenade en front de mer, bordée de maisons-tours de huit ou neuf étages. Toutes colorées. Rose, jaune citron, vert olive... Magique ! « Les peintures sont réglementées, pointe Angela. La mairie a recensé les teintes historiques et les propriétaires doivent s'y soumettre. » Et ça en jette ! D'autant que Camogli a une spécificité : le trompe-l'œil. Ici une fenêtre ouverte, là un chat faisant la sieste, des balcons torsadés, une statue de marbre...

À Portofino, le ton est donné : luxe, calme et volupté. Luxe surtout. Les maisons bigarrées voisinent avec les boutiques Dior, Gucci, Vuitton... Nous sommes dans le Saint-Trop' ligure. Le village doit sa renommée à un consul anglais tombé amoureux du lieu en



1870, puis à Ava Gardner, qui y passait ses vacances dans les années 1950. Aujourd'hui, il est prisé des industriels italiens et russes, des jolies blondes à chihuahua et des clubbers. « À Portofino, les clients demandent des mojitos au petit déjeuner », nous avait glissé un serveur.

Une nouvelle mini-étape – 28 kilomètres – et c'est Sestri Levante, dernier arrêt avant les Cinque Terre. Le trajet est à tomber ! À chaque virage, d'imposantes bâtisses 1900, des hôtels type Carlton ou des villas Art nouveau à tours carrées, parfois crénelées. Et une vue époustouflante sur la Méditerranée, baignée de soleil et striée par le sillage de rares hors-bord. Je ferais presque demi-tour pour recommencer !

Le soleil se couche sur Sestri Levante. La ville, de près de 19 000 habitants, se termine en une presqu'île surmontée d'une forteresse. Dans les rues piétonnes, des restaurants et bars branchés. J'entre dans le plus bondé, le Bistrò. Accoudée au comptoir, Camilla, 23 ans, queue de cheval, lunettes design et jean troué, s'emballe : « Ici, c'est la

Le sentier qui relie Vernazza à Corniglia est bordé de champs d'oliviers, dont les fruits sont récoltés dans des filets tendus sous les arbres. L'huile produite est réputée dans toute l'Italie.

dolce vita ! On a un microclimat, des discothèques et deux plages magnifiques : une grande, la baie des Fables, avec du sable noir et plein d'activités en été, et, ma préférée, la baie du Silence, plus discrète. » Mais la baie du Silence n'est pas silencieuse du tout. La plage résonne des vagues qui s'abattent sur le rivage et font tanguer les bateaux qui y mouillent. À ma gauche, une falaise hérissée de pins parasol, à ma droite un petit garçon qui fait virevolter sa canne à pêche devant la statue de bronze d'un pêcheur agenouillé sur un rocher. Les Cinque Terre ont de la concurrence !

LE LENDEMAIN, NOUS PRENONS LE TRAIN POUR LES CINQ VILLAGES, peu praticables par la route. Nos compagnons de voyage arborent tous la même panoplie : sac à dos, bâton et chaussures de marche. À les regarder, le paradis se mérite ! Le trajet de quarante minutes alterne longs tunnels et intermèdes furtifs avec vue sur la mer. Enfin, Monterosso, « capitale » des Cinque Terre. L'un des villages les plus peuplés, 1 600 habitants. ►

Les terrasses en pierres sèches font 7 000 km. La taille de la Grande Muraille de Chine!

► Le moins isolé surtout. « Il a une vocation touristique depuis les années 1940, chantonne notre nouvelle guide, Sabrina, car c'est le plus facile d'accès et le seul avec une plage. » Une belle église rayée de marbre de Carrare et de serpentine noire, rosace ciselée, trahit l'influence byzantine héritée des croisades. Nous quittons les rues et les marchands de souvenirs pour prendre un sentier vers les hauteurs, bordé d'un champ de citronniers et des premières vignes. « On voit les Cinque Terre comme cinq bourgs marins, mais leur principale activité n'est pas la pêche, c'est le vin, note Sabrina. Il y a mille ans, des populations se sont installées sur ces 12 kilomètres de côtes hostiles, sur ces falaises escarpées, pour résister aux invasions barbares. Puis elles sont descendues vers le littoral et ont apprivoisé la nature en construisant des terrasses en pierres sèches. 7 000 kilomètres ! La taille de la Grande Muraille de Chine ! » C'est ce paysage particulier, façonné par l'homme, que l'Unesco a classé.

IL Y A CENT CINQUANTE ANS, tout se faisait par bateau ou à pied. Le moindre trajet prenait des heures. Désormais, il ne nous faut que quatre minutes en train pour rejoindre Vernazza, le deuxième des cinq villages. Aux abords de la gare, bondée de touristes, Sabrina nous conseille de prendre directement de la hauteur et de relier Vernazza à Corniglia par un sentier. Nous suivons un chemin abrupt à flanc de falaise, accompagnées de quelques poules. La vue sur l'eau turquoise est à couper le souffle et, après une heure trente de marche, l'arrivée à

travers un champ d'oliviers argentés est à la hauteur de l'effort.

Corniglia, c'est 250 habitants et un agglomérat de petites maisons colorées perchées sur un éperon rocheux. Le linge aux fenêtres, les gens qui s'invectivent en italien, et le cappuccino à 1 euro. Pour reprendre le train, il nous faut descendre un escalier. 350 marches en zigzag. Les mollets souffrent. Mais nous avons hâte de découvrir le quatrième bijou : Manarola. Le village recouvre littéralement le sommet d'un rocher, comme une construction anarchique de Lego. Il se prolonge en un cirque abrupt rayé de vignes en terrasses. Nous tombons sur Lucio, la soixantaine. En équilibre sur une échelle, tongs et chaussettes remontées jusqu'aux genoux, il prélève délicatement des grappes de raisin qui pendent au plafond de sa cave. « Elles sèchent depuis quarante jours pour faire un vin de paille typique d'ici : le sciacchetrà », nous confie-t-il. Nous goûtons le nectar rouge orangé. Sur les papilles, ça sent la datte, les fruits secs... « C'est le soleil, le vent de la mer et le soin qu'on prend à presser le raisin avec les pieds et à le faire vieillir deux ans qui lui donnent cette saveur complexe. »

Il est 9 heures quand nous descendons du train le lendemain, à Riomaggiore. L'église carillonne. « Chaque village a la sienne, bâtie au XIII^e ou au XIV^e siècle, chacun sa paroisse ! » s'amuse Sabrina. « Ne vous avisez pas de dire à un habitant de Riomaggiore qu'il est de Vernazza. Ils sont fiers de leur village. On peut même deviner d'où ils viennent à la prononciation des voyelles ! » Riomaggiore est un entrelacs de ruelles et d'escaliers où l'on peut à peine se croiser, qui donnent accès aux différents étages de maisons-tours multicolores rongées par le sel. En contrebas du village, pas de port, seule une minuscule marina où les bateaux sont remontés à sec, au pied des maisons, pour éviter d'être malmenés par les vagues. Je m'approche de la mer et me retourne. La falaise déchiquetée, les maisons de poupées dévalant vers la Méditerranée... La voilà ma carte postale du début ! Je ne suis pas déçue. Mais Emanuela avait raison : si les Cinque Terre sont splendides, le chemin pour y parvenir l'est tout autant ! ■

CARNET PRATIQUE

COMMENT Y ALLER

Air France assure des vols directs pour Gênes en 1 h 35. À partir de 49 € depuis Paris-CDG. hop.com

QUAND Y ALLER

Préférez les mois de mars ou octobre, moins touristiques, pour visiter les Cinque Terre. Pour le reste de la côte ligure, l'été est la saison des festivals (musique, gastronomie...).

PRÉPARER SON VOYAGE

Visitez les sites des offices de tourisme d'Italie (italia.it), de Ligurie (lamialiguria.it) et de Gênes (visitgenoa.it)

OÙ MANGER

Dégustez une *focaccia*, la spécialité locale de pain, dans une version dégoulinante de fromage **chez Manuelina**, à Recco, près de Camogli. Pour un plat de pâtes au célèbre *pesto alla Genovese*, optez pour la **Trattoria delle Grazie**, à Gênes.

Autre pépite gastronomique : les *pansotti* (des raviolis aux légumes verts et à la ricotta), à la sauce aux noix, à découvrir chez **Al Pozzo**, à Monterosso.

OÙ DORMIR

À Gênes Le Grand Hotel Savoia est le palace historique de la ville, idéalement placé, à deux pas du vieux centre. grandhotelsavoiaigenova.it

À Sestri Levante Le Vis à Vis propose des chambres cosues et un restaurant avec vue sur la baie du Silence. hotelvisavis.com

Dans les Cinque Terre

Passez la nuit à l'Hôtel Villa Argentina, sur les hauteurs de Riomaggiore. Les chambres sont simples mais pourvues d'un petit balcon qui offre un panorama poétique sur les toits et le ciel étoilé. villargentina.com

INSTA SPOTS

À Gênes Pour immortaliser le Vieux-Port, rendez-vous au dernier étage du magasin

Eataly, mi-épicerie fine, mi-restaurant, qui dispose de grandes verrières face à la Méditerranée.

À Sestri Levante En prenant la rue piétonne en direction de la baie du Silence, tournez à gauche dans le Vico del Bottone. La ruelle se transforme en chemin (Punta Manara) vers les hauteurs. Vous longez des oliviers puis débouchez, après une demi-heure, sur une falaise, pour une photo de la côte.

Dans les Cinque Terre

Les sentiers sont sujets aux glissements de terrain. Pour connaître ceux qui sont ouverts, renseignez-vous dans les centres d'accueil de l'office de tourisme. parconazionale5terre.it Sur celui entre Vernazza et Corniglia, arrêtez-vous au café Il Gabbiano et profitez du panorama sur la côte



découpée comme une patte d'ours. C'est l'un des rares endroits où l'on peut voir deux villages des Cinque Terre en même temps (Corniglia et Manarola).

ENTRÉE LIBRE !

Chaque année, lors des Rolli Days, les palais génois, généralement fermés au public, ouvrent leurs portes le temps d'un week-end. Les dates sont sur visitgenoa.it

La *focaccia*, un pain plat agrémenté d'huile d'olive, de tomates et d'olives est un must de la cuisine italienne. En Ligurie, on la mange même au petit déjeuner, trempée dans du cappuccino.



CARTE : HUGUES PIOLET



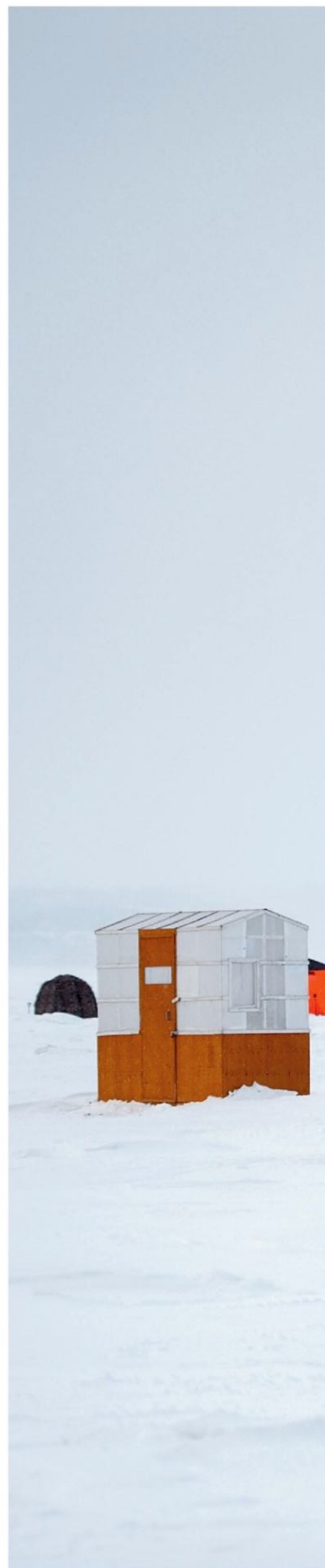
Le village sur la glace

À SAGUENAY, LA GRANDE AFFAIRE DES MOIS D'HIVER, C'EST LA PÊCHE BLANCHE. LES HABITANTS INVESTISSENT LA SURFACE GELÉE DU FJORD POUR TAQUINER LE POISSON SOUS LA BANQUISE.

PAR **MARIE-AMÉLIE CARPIO**

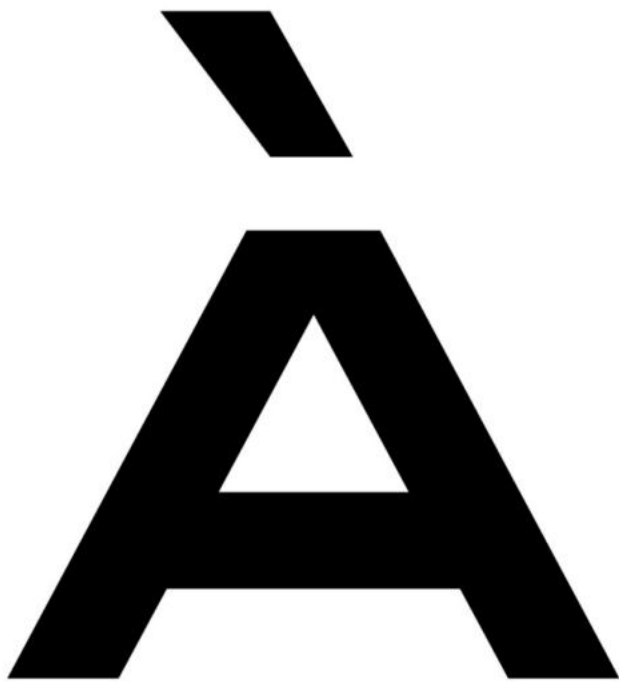
PHOTOGRAPHIES **EMANUELA ASCOLI**

ILLUSTRATIONS **CÉSAR DEPRESLE**



Le blizzard se déchaîne
au milieu des cabanes
de pêcheurs sur le fjord
gelé du Saguenay. L'hiver,
quand la couche de glace
atteint 30 cm d'épaisseur,
on compte jusqu'à 600
bicoques éphémères.





l'extérieur, un vent glacial s'est levé. Le poêle à propane fonctionne à plein régime dans la petite cabane. L'atmosphère surchauffée nous engourdit et la conversation se raréfie, supplantée par le grondement sourd des rafales. La photographe Emanuela Ascoli et moi sommes dans le Saguenay, à 400 kilomètres au nord-est de Montréal. Notre objectif : découvrir un monument du folklore local, la mythique cabane au Canada... dans une version franchement revue et corrigée. La nôtre n'est pas tapie au fond des bois, mais installée au milieu d'un fjord. Seule une couche de 30 centimètres de glace nous sépare de ses eaux sombres, qui plongent 100 mètres plus bas. Elles affleurent sous un coin de plancher, à la surface d'un trou spécialement creusé pour la pêche hivernale. La perspective est proprement vertigineuse, mais la pêche n'a rien de miraculeux. Installée dans un fauteuil à bascule et dans une impatience contenue, Emanuela fait lentement monter et descendre sa ligne dans le trou glacé, rêvant en vain aux poissons des grands fonds. Notre initiation a commencé quelques jours plus tôt, dans le confort plus conventionnel d'une auberge.

TEMPÉRATURE : - 25 °C. **VENT D'EST :** 3 KM/H. Refroidissement éolien : -28 °C, indique le site météo du gouvernement du Canada pour mon baptême du froid sur le fjord du Saguenay. Il est 6 heures du matin, l'hôtel dort encore. Je m'extrais du lit et inaugure mon premier rituel de multiplication des couches vestimentaires. Un impératif pour affronter ces températures polaires. Dix minutes plus tard, j'ai enfilé toute la panoplie, des sous-vêtements techniques à la

parka en plumes de canard et capuche bordée de poils de coyote, avec chaufferettes dans les chaussures et dans les gants. Un épais silence règne à l'extérieur, le calme cotonneux des paysages enneigés. Devant nous, le décor panoramique de la baie des Ha! Ha! Cernée par d'abruptes falaises, la surface gelée du fjord a pris l'allure d'une immense plaine immaculée, jonchée ça et là de lignes de fractures couleur d'ivoire, des blocs de glace brisés par le jeu des marées.

Dans le fjord, la grande affaire des mois d'hiver, c'est la pêche blanche. Quelques silhouettes s'affairent déjà sur la glace, près de minuscules cabanes ou de petites tentes. « J'arrive à 6 heures, je pars à 9 heures, à midi je mange l'éperlan », résume Jean Tremblay, alors qu'il place ses hameçons dans un trou dans la glace, les mains nues, avant de les frotter avec de la neige pour activer sa circulation sanguine. L'homme, emmitouflé dans une tenue de camouflage, les pieds dans d'épaisses bottes plastique bourrées de feutre, une toque en castor perlée de givre sur la tête, semble tout droit sorti du moule des trappeurs d'antan. « Je l'ai chassé moi-même », précise-t-il en pointant son couvre-chef, avant d'évoquer l'ours dans son congélateur, tué l'an dernier. « Tout ce qu'on pêche, tout ce qu'on chasse, on le mange. »

RÉMI AUBIN ET MAXIM TRUDEL font aussi partie du club des passionnés de pêche blanche. Grandes épaules et verbe intarissable, ils nous affranchissent sur les secrets du fjord. « Il y a 250 mètres de profondeur sous nos pieds, et jusqu'à 300 mètres pas loin d'ici. C'est aussi profond que les montagnes autour sont hautes », explique Rémi, en creusant un trou dans la glace. Quand des Européens descendent leur ligne, ils ne comprennent pas pourquoi ça prend aussi longtemps. Elle met 5 minutes pour toucher le fond », s'amuse-t-il. Long d'une centaine de kilomètres, le fjord abrite plus de 60 espèces de poissons, sébastes, morues, truites de mer, éperlans, cabillauds, turbots, merluches blanches, lycodes... et quelques « monstres » ajoute Rémi. Des flétans de l'Atlantique, qui peuvent peser plus de 200 kilos, et surtout le requin du Groenland, le deuxième plus grand squalo du monde. Selon une ►

En haut. Pour Samuel, Martin et Andrea, les parties de pêche blanche sont rythmées par les rires et les bières.

En bas. Du trou de pêche creusé au milieu de sa cabane, Michel remonte un sébaste, dont les yeux sont exorbités suite au changement de pression.







Dans la baie Éternité,
André, dit « Gros Loup »,
enchaîne les prises.
Le site, surplombé
par les plus hautes
falaises du fjord, offre
l'un des paysages
les plus spectaculaires
du Saguenay.



► étude récente, il pourrait vivre entre 272 et 512 ans. Autrement dit, certains spécimens actuels pourraient avoir vu débarquer Jacques Cartier, l'explorateur français qui découvrit le Canada en 1534. Pendant que la ligne de Rémi descend, nous nous abritons dans une minuscule cabane, pourvue d'un banc, d'un trou de pêche dans le plancher et d'un poêle à bois. «Après une journée sur le fjord, j'ai fait le plein, dit encore Rémi. J'imagine vivre l'expérience de l'homme et la mer, un poisson des abysses qui va donner un combat incroyable. Mais ce que j'adore, c'est la paix qu'on trouve ici. Le lieu est à couper le souffle, c'est ressourçant.» Maxim, vingt ans de moins, acquiesce : «Maintenant, avec les nouvelles technologies, la vie c'est non stop. C'est bien de se retrouver à écouter juste le vent, même si j'ai aussi un iPhone. La pêche blanche est une tradition, des jeunes qui n'ont pas 18 ans ont des cabanes. Ils commencent même à mettre des vidéos en ligne.»

C'EST SUR FACEBOOK que les pêcheurs relatent leurs prises et affichent leurs trophées. Notre groupe ne sera pas en reste. La canne dans la cabane se tord soudain, Maxim s'en empare, remontant la ligne d'un mouvement lent mais continu. «Tabernacle!» «Oh my God!» Les jurons fusent, et l'excitation nous gagne. «Il donne des coups de tête, ça doit être une grosse morue», souffle-t-il. Gagné : un poisson à la robe panthère et aux yeux exorbités sort du trou. La ligne extérieure tremble à son tour : une raie épineuse et un crabe des neiges en surgissent successivement. Mais les deux espèces, protégées, doivent être relâchées. La pêche est strictement encadrée : même les poissons autorisés à la prise sont soumis à des quotas et destinés à la consommation personnelle. Toute vente est interdite. «On peut puiser sans épuiser. On veut que nos enfants profitent de l'activité dans l'avenir», insiste Rémi.

Le retour à motoneige, alors que la nuit tombe, nous laisse transies. Sur la rive nous attend le 4x4 de Rémi, dont il enclenche à fond les sièges chauffants avec un large sourire. La rusticité du Québécois du XXI^e siècle a ses limites. Les anciennes pratiques de subsistance se sont muées en loisirs, les

Emmitouflé de la tête aux pieds, une toque en castor perlée de givre sur la tête, Jean Tremblay est un habitué du village sur la glace, où il vient pour pêcher. Le reste de l'année, comme la majeure partie des habitants de la région, il s'adonne à la chasse.

mythiques «cabanes au fond des bois», toujours prisées, sont devenues pour certaines de luxueux chalets. Il n'est pas jusqu'aux tentes de pêche les plus basiques qui n'aient leur système de chauffage au propane. «Une grande partie des citoyens aisés ont des chalets, mais il y a aussi des cabanes plus rustiques, nous explique Marc-André Galbrand. Celle de mes parents n'avait pas d'eau en hiver, on la puisait au ruisseau, et on chauffait au bois. C'est ancré dans notre culture. Plus des deux tiers des Québécois pratiquent la chasse et la pêche, même si ça se perd doucement dans la nouvelle génération.»

Marc-André est le directeur général de Contact-Nature, l'association qui gère la pêche blanche sur les sites de l'Anse-à-Benjamin et la Grande-Baie. Ailleurs dans le fjord, les pêcheurs évoluent à leurs risques et périls. Les deux sites, où l'épaisseur de la glace est constamment mesurée, concentrent l'essentiel de l'activité. Chaque hiver, c'est le même rituel : à l'obtention fatidique d'une couche de 12 pouces (30 cm), les journaux battent le rappel de la ruée sur le fjord. L'Anse-à-Benjamin et la Grande-Baie sont un véritable prolongement de la ville sur la glace avec leurs alignements parfaits de centaines de cabanes aux tons pastel, bicoques sommaires, caravanes améliorées, ou petites maisonnettes avec boiseries, réparties le long de rues aux noms de poissons.

Ce matin-là, la neige a meringué les toits, les cabanes fument, et le soleil répand une clarté éblouissante et froide. Plus que le plaisir de la traque chère aux puristes, c'est la convivialité qui gouverne ce vaste camping hivernal. Au 602, rue du flétan-ouest, la famille Gauthier nous accueillent avec la simplicité joviale qui régit les relations humaines sur ce coin de terre, où l'on «ne s'enfarge pas dans les fleurs du tapis». Autrement dit, où l'on ne fait pas de manière. Elle occupe un camping-car réaménagé en un refuge douillet, où brûle un poêle à bois. «Pour qu'on reste à l'intérieur, il faut qu'il fasse -40 °C, et même, on va prendre une marche, raconte Michel. Aujourd'hui on va faire de la sculpture sur neige. On fait aussi du patin et du hockey, et on boit du vin ou du sortilège (NDLR : une liqueur d'érable).» ►

Le Saguenay, c'est la version locale du village d'Astérix, peuplé de « purs laines ».

► Au premier rang des activités incontournables figure la motoneige, une invention québécoise. Ici, on parle plutôt de Ski-Doo, du nom de l'omniprésente marque locale. « Le Québec compte 3 500 kilomètres de sentiers de motoneige, on peut le traverser entièrement de la sorte », résume Mathieu Bergeron, guide d'OrganisAction, qui nous initie à sa pratique le lendemain matin. Première prise en main rassurante, même pour une néophyte. L'engin, massif, s'avère aussi stable que confortable, et très simple à utiliser : contact, accélérateur à droite, frein à gauche. Nous voilà parties pour une matinée de balade dans la forêt, un défilé de bouleaux, d'érables et de sapins poudrés, entrecoupés de vastes clairières, en fait des lacs recouverts de neige – le Québec en compte près d'un million.

Dans la région, les fleurs de lys, le drapeau québécois, flottent plus souvent au vent que la feuille d'érable, l'emblème canadien. Au Québec, le langage des drapeaux offre un repère parmi les multiples allégeances qui traversent la Province. La feuille d'érable orne souvent les habitations des anglophones, affichant leur l'identité canadienne ; la présence des deux drapeaux marque un attachement égal aux deux identités, tandis que le fleurdelisé seul signale les souverainistes. À Saguenay, l'affaire est entendue : les habitants se reconnaissent avant tout comme Québécois. La contrée tient de la version locale du village d'Astérix, un fief d'irréductibles, peuplé d'une majorité de « purs laines », les habitants de souche francophone, et un bastion des souverainistes, qui arrivent régulièrement en tête des

élections. À l'échelle de la Belle Province, les positions sont plus complexes. Depuis le tonitruant « Vive le Québec libre » de De Gaulle en 1967, accueilli sous les ovations à Montréal, les deux référendums sur l'indépendance se sont conclus par un refus. Les Québécois ont « un tempérament de Normands : p'têt ben qu'oui, p'têt ben qu'non », estime Denise Bombardier dans son « Dictionnaire amoureux du Québec ». L'humoriste Yvon Deschamps résumait quant à lui les aspirations flottantes de ses compatriotes d'une boutade, leur prêtant le désir d'« un Québec indépendant dans un Canada fort ». La question est sans doute secondaire aujourd'hui car cet îlot de 7,5 millions d'habitants, entouré de 325 millions anglophones, a réussi à imposer sa différence. « Nous les Québécois, on est des survivants, c'est notre fierté », me disait Rémi Aubin. Un pied dans la culture française, l'autre dans la culture anglo-saxonne, attachés à leur héritage tout en prônant l'ouverture. « Être Québécois, c'est manger des bonnes poutines (des frites et du fromage arrosés de sauce brune), et être de bons fêtards, avance Étienne en riant. Et d'ajouter dans un regain de sérieux : on est très attachés à nos traditions, mais dans le respect des différences aussi. Chacun s'identifie comme il veut, il ne faut pas avoir à répondre à des critères pour être québécois. »

Ce soir-là, c'est nous qui accueillons la famille Gauthier dans « notre » cabane de location. Sommaire mais confortable : un lit, une table, quelques chaises, un poêle, une radio, un seau en guise de WC. Et un dîner inclus : bouillon de bœuf, tourtière (un mélange de pommes de terre, de bœuf, de porc et de gibier en croûte) et tarte aux bleuets. Le lendemain, les rafales d'un vent glacial nous tire de notre sommeil. La cabane baigne dans une douce tiédeur. La magie des retraites sur glace se précise. Elles vous ramènent à l'essentiel, aux sensations primaires. On y laisse infuser les heures, et le paysage décliner ses nuances. Je comprends mieux l'appétence des Québécois pour elles, et réalise combien je m'étais méprise à leur égard : loin de la rude image des trappeurs d'antan, ils sont un peuple de contemplatifs. ■

En haut. Rémi Aubin (à d.) et Maxim Trudel sont passionnés de pêche blanche. Ici, dans les profondeurs glacées du Saint-Laurent, on trouve plus de 60 espèces de poissons, mais toutes ne sont pas autorisées à la pêche, strictement encadrée. **En bas.** À l'abri dans leur cabane plus que sommaire, ça mord aussi ! C'est Maxim qui remonte la ligne et tous deux arborent fièrement une grosse morue à la robe panthère.



CARNET PRATIQUE

COMMENT Y ALLER

Air Canada assure des liaisons quotidiennes Paris CDG-Bagotville, via Montréal à partir de 550 €. aircanada.com

PRÉPARER SON VOYAGE

Toutes les informations pour préparer son séjour sont sur les sites de l'office du tourisme du Québec, quebecoriginal.com, et de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean, saguenay-lacsaintjean.ca

À FAIRE

Le Musée du fjord, qui retrace l'histoire de la région depuis les premiers peuplements et permet de découvrir la biodiversité du fjord. museedufjord.com

Découvrir la région, à motoneige avec Organism Action, (organismaction.com), et avec les chiens de traîneaux d'Entre chien et loup, (entrenchienetloup.ca)

OÙ DORMIR

Pour une véritable expérience de pêche blanche, passez la nuit dans une cabane sur le fjord (matériel de pêche fourni), location chez *peche aventuressaguenay.com*

Autres options au bord du fjord, l'Auberge des Battures, hotel-saguenay.com, et les Chalets sur le Fjord, chalets-sur-le-fjord.com

COMMENT S'HABILLER

Toujours respecter la règle des 3 couches et, en cas de froid extrême, ne pas hésiter à en rajouter une quatrième : sous-vêtements techniques, polaire, doudoune et parka. Équipement complet chez Columbia, (columbiasports wear.fr), et parkas chez Canada Goose (canadagoose.com). Prévoir des lunettes de soleil polarisées, notamment les modèles Frogskins chez Oakley (oakley.com). Pour protéger vos mains, Heat Company (theheatcompany.com).

com), vend des gants conçus initialement pour l'armée : moufles avec sous-gants intégrés, avec pouce et index tactiles, modèle Heat 3 Smart. Des chauffeuses pour les mains et les pieds sont également en vente sur le site. Spécialisée pour les photographes, la marque Valleret a conçu les Markhof Pro Model, des gants avec pouce et index amovibles, (photographygloves.com).

Les pêcheurs investissent le fjord dès le lever du soleil.



CARTE : HUGUES PIOLET



J'imprime un panorama de timbres sur laposte.fr

Chaque mois, découvrez une collection inédite de
timbres à imprimer chez soi sur laposte.fr/national-geographic



simplifier la vie

La Poste - SA au capital de 3 800 000 000 € - 356 000 000 RCS Paris - Siège social : 9, rue du Colonel Pierre Avia, 75015 Paris - © 2019 National Geographic Partners, LLC. All rights reserved. Images Gettyimages. BETC - HAVAS PARIS

LAPOSTE.FR/NATIONAL-GEOGRAPHIC



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

RÉDACTEUR EN CHEF : Gabriel Joseph-Dezaize
DIRECTRICE ARTISTIQUE : Elsa Bonhomme
RESPONSABLES DE LA RÉDACTION :

Marie-Amélie Carpio
Corinne Soulay

RESPONSABLE DE LA PHOTO : Emanuela Ascoli

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION : Sophie Dolce

MAQUETTISTE : Laure Sampaix

ASSISTANTE DE LA RÉDACTION : Nadège Lucas (60 96)

FABRICATION : Stéphane Roussiès, Mélanie Moitié
PHOTOGRAVURE : Jeanne Mercadante

Imprimé en Pologne:
Walstead Central Europe,
ul. Obr. Modlina 11,
30-733 Kraków, Poland.

Dépôt légal : septembre 2019. Diffusion : Presstalis.
ISSN 2493-1179. Commission paritaire : 1123 K 79161

Licence de NATIONAL GEOGRAPHIC PARTNERS, LLC

Magazine Hors-série édité par : **PRISMA MEDIA.**

Siège social : 13, rue Henri-Barbusse,
92624 Gennevilliers Cedex

SNC au capital de 3 000 000 d'euros
et d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant
Gruner + Jahr Communication GmbH.

Ses principaux associés sont :
Média Communication S.A.S.U.
et G+J Communication GmbH.

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Rolf Heinz

DIRECTRICE EXÉCUTIVE ÉDITORIALE :

Gwendoline Michaelis

ASSISTANTE : Valérie Boudon (61 12)

MARKETING

DIRECTRICE MARKETING ET BUSINESS DEVELOPPEMENT :

Dorothée Fluckiger (68 76)

DIRECTRICE ÉVÉNEMENTS ET LICENCES :

Julie Le Floch-Dordain (61 83)

CHEF DE GROUPE : Hélène Coin (57 67)

DIFFUSION

DIRECTRICE DE LA FABRICATION ET DE LA VENTE

AU NUMÉRO : Sylvaine Cortada (54 65)

DIRECTEUR DES VENTES : Bruno Recurt (56 76)

DIRECTEUR MARKETING CLIENT : Laurent Grolée (60 25)

PUBLICITÉ

DIRECTEUR EXÉCUTIF PMS : Philipp Schmidt (51 88)

DIRECTRICE EXECUTIVE ADJOINTE PMS : Anouk Kool (49 49)

DIRECTEUR DÉLÉGUÉ PMS PREMIUM : Thierry Dauré (64 49)

DIRECTRICE DÉLÉGUÉE CREATIVE ROOM :

Viviane Rouvier (51 10)

BRAND SOLUTIONS DIRECTOR : Arnaud Maillard (49 81) ;

AUTOMOBILE ET LUXE BRAND SOLUTIONS DIRECTOR :

Dominique Bellanger (45 28)

SENIOR ACCOUNT MANAGERS :

Evelyne Allain Tholy (64 24) ; Sylvie Culerrier Breton (64 22) ;

TRADING MANAGERS :

Tom Mesnil (48 81), Virginie Viot (45 29) ;

DIRECTRICE EXÉCUTIVE ADJOINTE INNOVATION :

Virginie Lubot (64 48) ;

DIRECTEUR DÉLÉGUÉ DATA ROOM :

Jérôme de Lampdes (46 79) ;

PLANNING MANAGER : Julie Vanweydeveldt (64 94) ;

ASSISTANTE COMMERCIALE : Catherine Pintus (64 61) ;

DIRECTEUR DÉLÉGUÉ INSIGHT ROOM : Charles Jouvin (53 28)

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

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

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

SERVICE ABONNEMENTS

62066 Arras Cedex 09

Par téléphone depuis la France

0 808 809 063

Service gratuit
+ prix appel



PEFC Certified
www.pefc.org



Provenance du papier : Allemagne
Taux de fibres recyclées : 0%
Eutrophisation : Ptot 0,016 Kg/To de papier

La rédaction du magazine n'est pas responsable de la perte ou détérioration des textes ou photographies qui lui sont adressés pour appréciation. La reproduction, même partielle, de tout matériel publié dans le magazine est interdite. Pour joindre un correspondant composez le 01 73 05 suivi des 4 chiffres du poste.

PRODUCED BY NATIONAL GEOGRAPHIC PARTNERS, LCC : 1145 17th Street N.W., Washington, D.C. 20036-4688 U.S.A.

Copyright © 2016 National Geographic Partners, LCC. All Rights Reserved. Copyright

© 2019 French edition National Geographic Partners, LLC. All Rights Reserved.

National Geographic and Yellow Border Design are trademarks of the National Geographic Society, used under license.

le Cinéma A DU CŒUR

Venez au cinéma
du 18 au 24 SEPTEMBRE 2019



**1 PLACE
ACHETÉE = 1 REPAS*
DISTRIBUÉ**

DISPONIBLE SUR CHANEL.COM La Ligne de CHANEL - Tél. 0 800 255 005 (appel gratuit depuis un poste fixe).



GABRIELLE. L'ESSENCE D'UNE FEMME.

CHANEL

LA NOUVELLE EAU DE PARFUM