



GEO

#EvadezvousavecGEO



**PAYS
DE GALLES**
**LE RÉVEIL DU
DRAGON ROUGE**

N° 498. AOÛT 2020

VENISE

retrouvée



**SANS LA FOULE,
LA BEAUTÉ NUE**

**LES RAMEURS, VRAIS
HÉROS DE LA LAGUNE**

**NOS MEILLEURES ADRESSES
POSTCONFINEMENT**

PM PRISMA MEDIA

L 16987 - 498 - F: 6,50 € - RD



PORTUGAL
**LE DÉFI
DE
L'ARRIÈRE-
PAYS**




Bénin
**LE MONDE SECRET
DE L'ÉGOUN**

La mobilité électrique pour vous **CLIO, ZOE, CAPTUR & MEGANE**



Découvrez la mobilité électrique de Renault :
Nouvelle **CLIO E-TECH Hybride**, Nouvelle **ZOE 100 % Électrique**,
Nouveau **CAPTUR** et Nouvelle **MEGANE E-TECH Hybride Rechargeable**.

Renault recommande  **Castrol**



RENAULT
La vie, avec passion



© J. Steinhilber.

Nouvelle CLIO E-TECH HYBRIDE : consommations mixtes min/max (l/100 km) (procédure WLTP) : 4,3/4,4. Émissions de CO₂ min/max (g/km) (procédure WLTP) : 98/99. Nouvelle ZOE : consommations mixtes min/max (Wh/km) : 172/177. Émissions de CO₂ : 0 à l'usage, hors pièces d'usure. Nouveau CAPTUR E-TECH HYBRIDE RECHARGEABLE : consommations mixtes min/max (l/100 km) (procédure WLTP) : 1,5/1,7. Émissions de CO₂ min/max (g/km) (procédure WLTP) : 36/37. Nouvelle MEGANE E-TECH HYBRIDE RECHARGEABLE : consommations mixtes min/max (l/100 km) (procédure WLTP) : 1,3/1,6. Émissions de CO₂ min/max (g/km) (procédure WLTP) : 29/36. Consommations et émissions sous condition d'homologation définitive.



PASSIONNÉMENT SURVOLTÉE.

Une silhouette iconique, un tempérament survolté, un plaisir de conduire à couper le souffle... La nouvelle MINI Electric, enrichie des équipements les plus complets, vous ouvre la voie d'un futur passionnant. Venez l'essayer dès maintenant dans votre MINI Store.

À partir de **360€/mois.**⁽¹⁾ Modèle tout équipé. Sans aucun apport.⁽²⁾ Entretien inclus.

NOUVELLE MINI ELECTRIC.



(1) Exemple pour une MINI ELECTRIC Finition Greenwich. Loyer arrondi à l'€ supérieur. Location Longue Durée sur 36mois et 30000km intégrant l'entretien (hors pièces d'usure) et l'extension de garantie. 36 loyers linéaires : 359,99€/mois. Offre réservée aux particuliers, valable pour toute commande d'une ELECTRIC Finition Greenwich jusqu'au 30/09/2020 dans les MINI STORES participants. Sous réserve d'acceptation par BMW Finance - SNC au capital de 87000000 € RCS Versailles B 343 606 448 TVA FR 65 343 606 448. Courtier en Assurances immatriculé à l'ORIAS n°07 008 883 (www.orias.fr). Consommation électrique en cycle mixte : 15,2-15,9 kWh/100km. CO₂ : 0 g/km en cycle d'homologation WLTP. Plus d'informations sur WLTP sur mini.fr ou dans votre MINI Store. (2) Après déduction du bonus écologique d'un montant de 7000€, applicable pour les particuliers dans la limite d'un prix facturé inférieur ou égal à 45000€ TTC, et sous réserve de maintien des conditions prévues par l'article D251-7-7° du Code de l'Énergie en vigueur.

Venise ou la fin du tourisme ?

Les gondoles à quai, couvertes d'une bâche bleue, toute propre. L'eau soudain transparente. Et des poissons, visibles sur certaines photos. Les images de Venise pendant le confinement ont fait le tour du monde et des réseaux sociaux, imprimant dans nos mémoires un symbole de destination touristique passant soudain de l'enfer de la surfréquentation au paradis d'une nature reprenant ses droits... Depuis, l'image idyllique, un instant entrevue, des lieux libérés des foules et de la pollution s'est brouillée. Et la perspective de ce que pouvait être un monde sans tourisme, nuancée. A Venise comme à Amsterdam, à Dubrovnik, en Egypte, aux Seychelles ou à Komodo, le plaisir, pour les habitants, d'avoir pu savourer ces lieux pendant quelques semaines sans les cohortes de bus, les mégapaquebots ou les kilos de papiers gras qui s'ensuivent a, hélas !, été terni par la perte de recettes et d'emplois. A Venise, 65 % de la population travaille dans le tourisme, indique notre reporter qui s'est rendu récemment dans les recoins délicieux et déserts de la cité des doges, mais a aussi pu

prendre la mesure des angoisses de la ville vide. Dans de nombreux pays, l'alarme est la même. Une part importante du PIB de l'Espagne (14 %), de l'Italie (13 %), des Seychelles (26 %) dépend des voyageurs. Et les dégâts s'étendent au-delà de l'économie. Quand les touristes s'absentent, les réserves animales voient leurs ressources pour la protection et la conservation se tarir, les braconniers revenir et la pauvreté resurgir, avec ses corollaires fatals : la violence, les conflits, les guerres. Voilà qui rappelle que, pendant longtemps, avant que les touristes ne franchissent les frontières en masse, c'était les soldats qui le faisaient...

Il en va du tourisme comme de nombreux élixirs. Le poison, c'est la dose. Faudra-t-il que les destinations qui se sont laissé entraîner dans la monoculture du tourisme imposent des fermetures partielles ? Des quotas ? Des droits d'entrée ? Le voyageur devra-t-il, comme dans le train, l'avion ou au théâtre, payer plus cher lors des jours d'affluence ? Les entreprises de tourisme qui ont longtemps utilisé des lieux naturels ou publics sans contribuer à leur entretien devront certainement payer davantage. Et le consommateur aussi, qui verra le voyage devenir plus rare et plus cher. Cela étant, aucune mesure ne pourra être durable si elle ne prend pas en compte ce que la crise a révélé : nos démocraties reposent sur trois piliers, la liberté (de circulation), la sécurité (sanitaire) et la prospérité (économique). Toute idée qui amènerait à sacrifier l'un de ces piliers au profit d'un autre ferait s'écrouler l'édifice. ■

ÉRIC MEYER RÉDACTEUR EN CHEF



LE RUGBY COMME FIL CONDUCTEUR

Pour ces amateurs de ballon ovale, le pays de Galles, où le rugby est roi, fut un formidable terrain de jeu. « Nous y étions en 2019, pendant la coupe du monde, qui avait lieu au Japon, se souvient le journaliste **Thomas Saintourens** (à d.). Les gens restaient tard dans les pubs, en raison du décalage horaire, et nous avons même pu regarder un match des Bleus avec les joueurs du club de Blaenau Ffestiniog ! » Le rugby a été un fil rouge qui a permis à nos reporters de vous faire découvrir un pays au climat... contrasté : « Le premier jour, sous une pluie d'été presque tropicale, le vert des collines du parc des Brecon Beacons, au sud, étincelait, raconte **Olivier Joly** (à g.), le photographe. Au nord au contraire, dans les landes de Snowdonia, on se serait cru dans la toundra. »

De g. à d. : Eric Dessons : Olivier Joly



Derek Hudson

SOMMAIRE



Le calme retrouvé sur la Fondamenta delle Scuole, dans l'île de la Guidecca.

Luca Campigotto

GRAND DOSSIER **VENISE**

54

Après une parenthèse de trois mois, la Sérénissime rouvre ses portes, s'interroge sur son avenir... et renoue avec un art de vivre savamment entretenu par ses pêcheurs, artisans et rameurs. Reportages sous le charme.

DÉCOUVERTE

24



Olivier Joly

Pays de Galles : le réveil du dragon rouge Terre de montagnes et de lacs, le petit pays entreprend la conquête des cœurs.

DÉCOUVERTE

106



Paolo Verzzone / Agence Vu

Portugal : le défi de l'arrière-pays Les villages de l'Interior, jadis frappés par l'exode rural, amorcent une nouvelle vie.

REGARD

40



Stephan Gladieu

Bénin : à la frontière du royaume des morts Un photographe a eu accès aux rites secrets du culte de l'Egoun. Une première.

5 ÉDITORIAL

8 VOUS@GEO

12 PHOTOREPORTER

Trois photographes livrent les dessous de leurs images fortes.

18 LE MONDE QUI CHANGE

Hôtel vs Airbnb : la nouvelle donne.

20 LE GOÛT DE GEO

L'absinthe.

22 L'ŒIL DE GEO

A lire, à voir : la montagne.

126 LES RENDEZ-VOUS DE GEO

130 LE MONDE DE...

Jean-Paul Dubois

Couverture : Sergii Kolesnyk / agefotostock. En haut : Olivier Joly. En bas et de g. à d. : Paolo Verzzone / Agence Vu ; Stephan Gladieu. **Encarts marketing :** Post-it réabonnement 2020 collé sur une sélection d'abonnés ; Operation été 2020 jeté sur une sélection d'abonnés ; cartes jetées - vpc - 2020 jeté sur tous les abonnés ; encart Abo - welcome pack adi 2020 sur une sélection d'abonnés ; encart Abo - lettre hausse tarifs adi 2020 jeté sur une sélection d'abonnés ; encart Abo - welcome pack add 2e semestre 2020 jeté sur une sélection d'abonnés ; Welcome pack - extension hs 2020 jeté sur une sélection d'abonnés.

PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

A LA TÉLÉ

En août, comme tous les mois, retrouvez *GEO Reportage*, votre rendez-vous sur Arte. Pour tout savoir sur le programme, les détails sont à lire p. 127.

arte

SUR INTERNET

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

INSTAGRAM

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

 @exploreratraverslemonde



Alyson Bruggeman

// La photographie est pour moi ce que la potion magique est à Obélix : je suis tombée dedans grâce à un voyage d'études au Canada, où j'ai découvert l'envie d'explorer le monde avec mon appareil photo. Mon compte est essentiellement constitué de paysages, que je poste chronologiquement ou en fonction de l'émotion que je veux transmettre. Pour moi, les images doivent raconter une histoire et je veille à ne pas les dénaturer en les retouchant. //



COMMUNAUTÉ PHOTO

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

PHOTO DE FAMILLE



A New Delhi, rencontre avec une fratrie. Un face à face avec l'extrême pauvreté.
Sébastien Chastanet communaute.geo.fr/photo/1410858-rencontre-a-new-delhi



Antoine Schombourger

UNE PENSÉE POUR LE MALI

Bravo pour l'article sur le Mali [n° 494, avril 2020]. Il m'a fait retourner, douze ans après, dans un pays qui était bien calme autrefois. J'étais passé par de nombreux endroits cités par Pascal Maitre [...]. Ce fut l'un de mes plus beaux voyages. Je regrette que la folie des hommes rende ces lieux inaccessibles et que les communautés s'y confrontent avec violence.



J.-F. Guillot (Québec)

LE TEMPS PASSE, GEO DEMEURE... PASSIONNANT

Juste un commentaire pour vous dire que chaque mois est un pur bonheur de lire le magazine GEO ! Merci de nous divertir, informer, émerveiller, faire rêver et voyager partout sur notre magnifique planète. Abonné depuis le début de votre aventure, je suggère des dossiers sur la Pologne, la Tunisie ou le Venezuela [...]. Merci et bonne continuation vers le numéro 500 !



@IsalyneGe

Toujours ravie de la qualité de GEO, que je reçois en Inde à chaque anniversaire. Merci. Un magazine alimenté de reportages positifs et instructifs, qui rendent une image humaine du monde, telle qu'on ne l'espère plus. #magazine @EricMeyer6892

ŠKODA KAROQ

POUR CEUX QUI ONT SOIF DE DÉCOUVERTE



ŠKODA



Vous n'aimez pas faire comme tout le monde ? Ça tombe bien, nous non plus. Notre nouveau SUV compact a été pensé pour vous permettre de transformer chaque trajet en véritable aventure avec sa transmission 4x4*. Dès le premier regard, le ton est déjà donné : son design allie dynamisme et élégance. Grâce au système Varioflex*, son habitacle n'est pas seulement spacieux mais aussi ingénieux. Avec ŠKODA Connect*, ses technologies mêlent connectivité et sécurité pour toujours plus de confort.

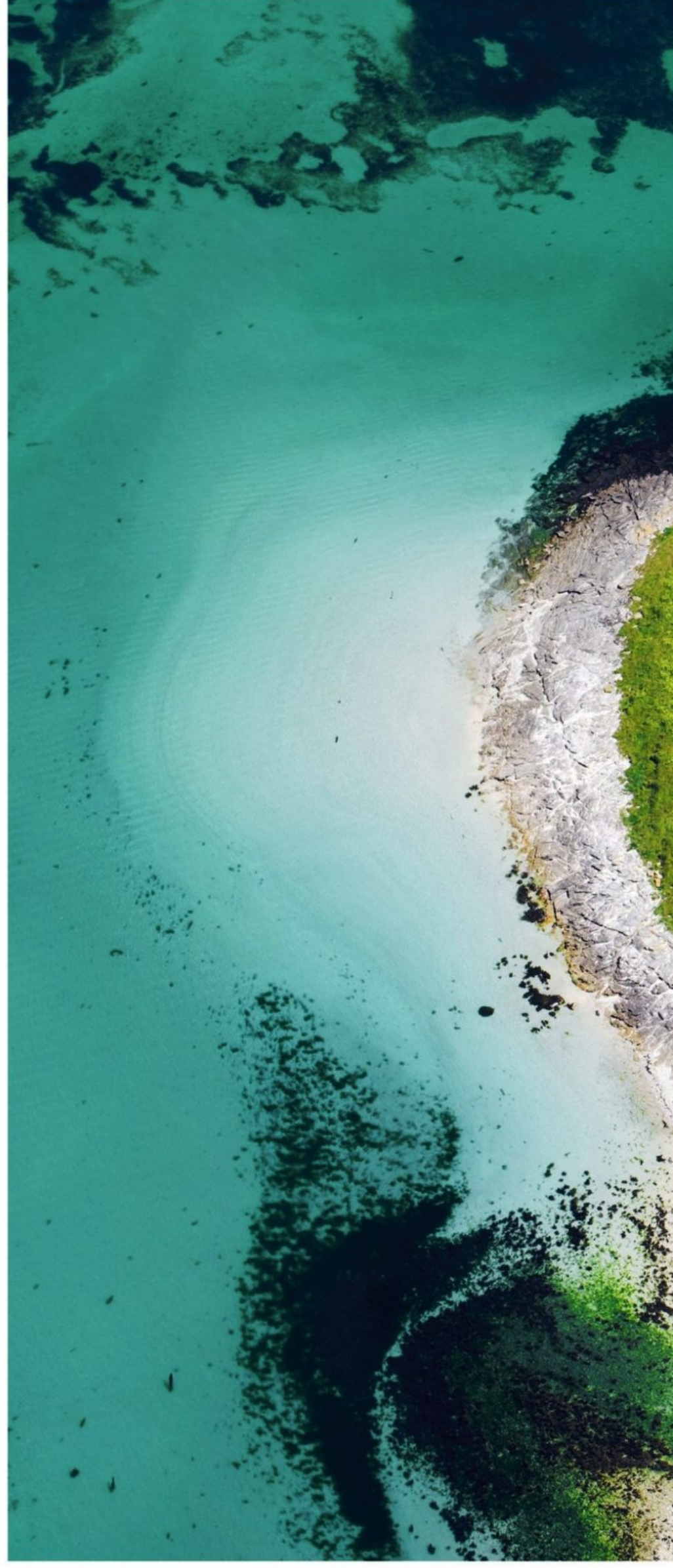
Découvrez-le chez votre distributeur ŠKODA ou sur [skoda.fr](https://www.skoda.fr)

Gamme KAROQ : consommation en cycle mixte (l/100 km) min - max : WLTP : 5 - 8,8. Rejets de CO2 (g/km) min - max : WLTP : 128 - 199.

*De série, en option ou indisponible selon version. Les outils d'aide à la conduite ne dispensent pas le conducteur d'être vigilant.

Volkswagen Group France - S.A. - Capital : 198 502 510 € - 11, av. de Boursonne - 02600 Villers-Cotterêts - R.C.S. Soissons 832 277 370.

www.ponant.com | Contactez votre agent de voyage ou appelez le 09 77 41 48 01. Plus d'informations sur www.ponant.com/navigatez-en-toute-serenite. Programme sous réserve des autorisations administratives définitives.
(1) Tarif par personne sur base occupation double, taxes portuaires incluses, Présence d'Éric Meyer sous réserve de désistement en cas de force majeure. Document non contractuel.
Droits réservés. ©PONANT - Philip Plisson - Nicolas Matheus / Studio PONANT - Margot Sib / Thierry Suzan. IM013120040.



GEO



Glénan, îles du Ponant par Philip Plisson

La France est belle vue de la mer

Cet été, embarquez avec GEO à la découverte des trésors des côtes sauvages de la Bretagne.

Île de Bréhat, archipel des Glénan, Golfe du Morbihan... En compagnie d'Éric Meyer, rédacteur en chef du magazine, vivez l'occasion unique de découvrir un monde d'émotions et de savoirs lors d'échanges ou de conférences.

« Avouons-le. Rares sont les voyageurs – y compris les grands, nombreux parmi nous ! – qui connaissent tous les secrets que recèle la côte bretonne. Voilà bien une destination qui illustre à merveille le lien qui unit GEO à PONANT : la volonté et le plaisir de vous faire (re)découvrir des terres incontournables, aux franges des continents et des mers. Pour moi, qui aime voyager au bout du monde, ce tour de Bretagne est l'occasion d'explorer avec vous ces bouts de France, ces terres émiettées qui ouvrent notre pays sur le lointain ailleurs et qui, j'en suis certain, sauront nous révéler aussi leurs charmes de bouts du monde. »



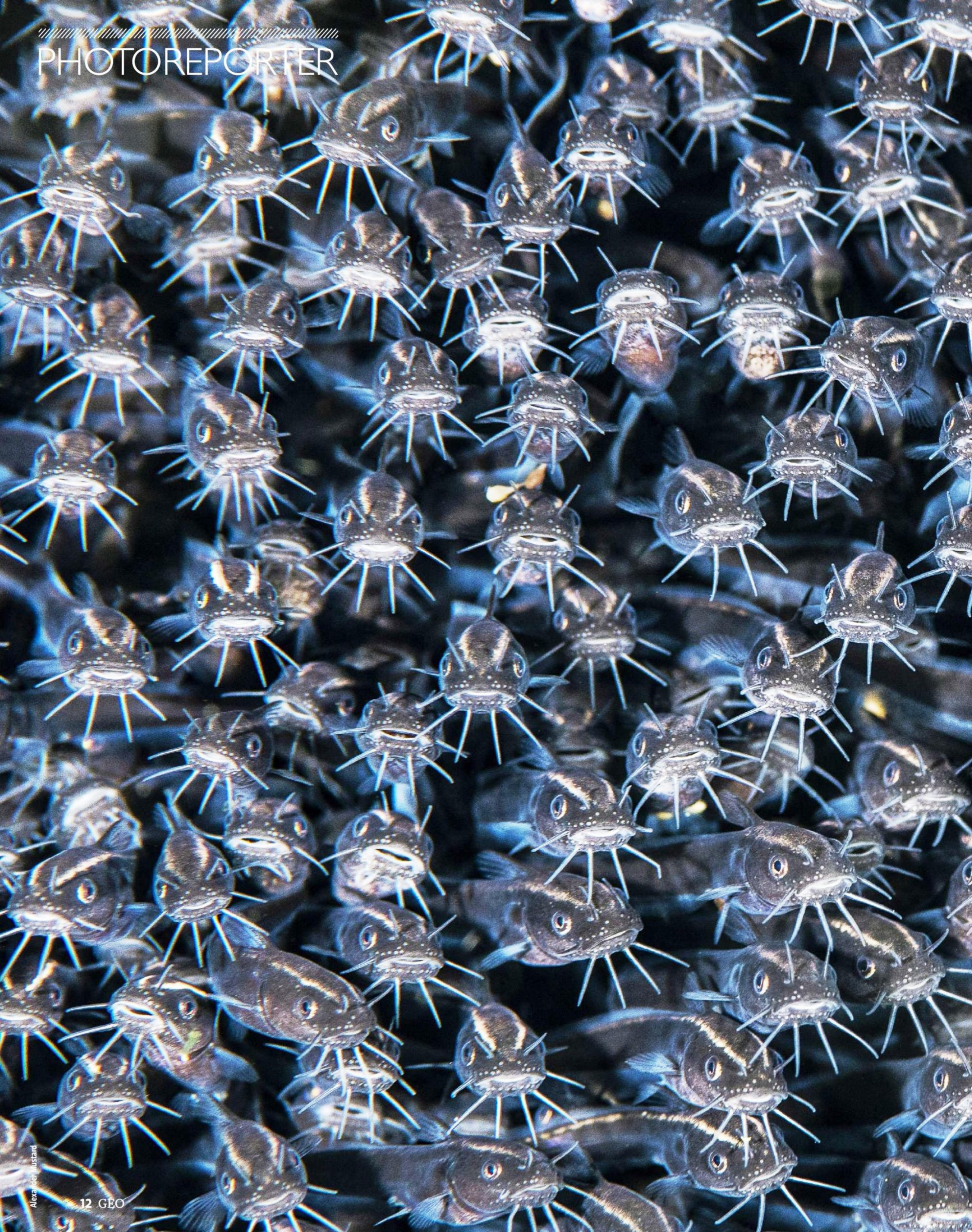
Éric Meyer

Rédacteur en chef de GEO

Croisière Saint-Malo - Saint-Malo

du 12 au 19 septembre 2020

À partir de 3 440 € ⁽¹⁾





DÉTROIT DE LEMBEH, INDONÉSIE

LE MONSTRE AUX MILLE YEUX

A un mètre de la surface, une myriade de pupilles inquiétantes. Dans les eaux protégées de la réserve du détroit de Lembeh, en Indonésie, vit cette armée de poissons-chats, espèce que l'on trouve habituellement dans des eaux douces et profondes. «En temps normal, je les photographie à dix ou trente mètres sous la surface, raconte le photographe britannique Alexander Mustard. Alors que là, le niveau de l'eau ne m'arrivait qu'à la taille !» La couleur sombre de ces poissons et leur déplacement en formation très serrée leur permettent de tromper les prédateurs, qui croient faire face à une seule énorme créature. «J'ai voulu capturer ce mur de regards plantés droit dans l'objectif», raconte Alexander. Plus facile à dire qu'à faire : il lui a fallu plus d'une centaine d'essais avant de parvenir à cette composition saisissante.



Alexander MUSTARD

A 44 ans, ce Britannique, ex-biologiste spécialisé dans les espèces marines, se consacre à la photographie sous-marine.





PARC NATUREL DU TAGE, ESPAGNE

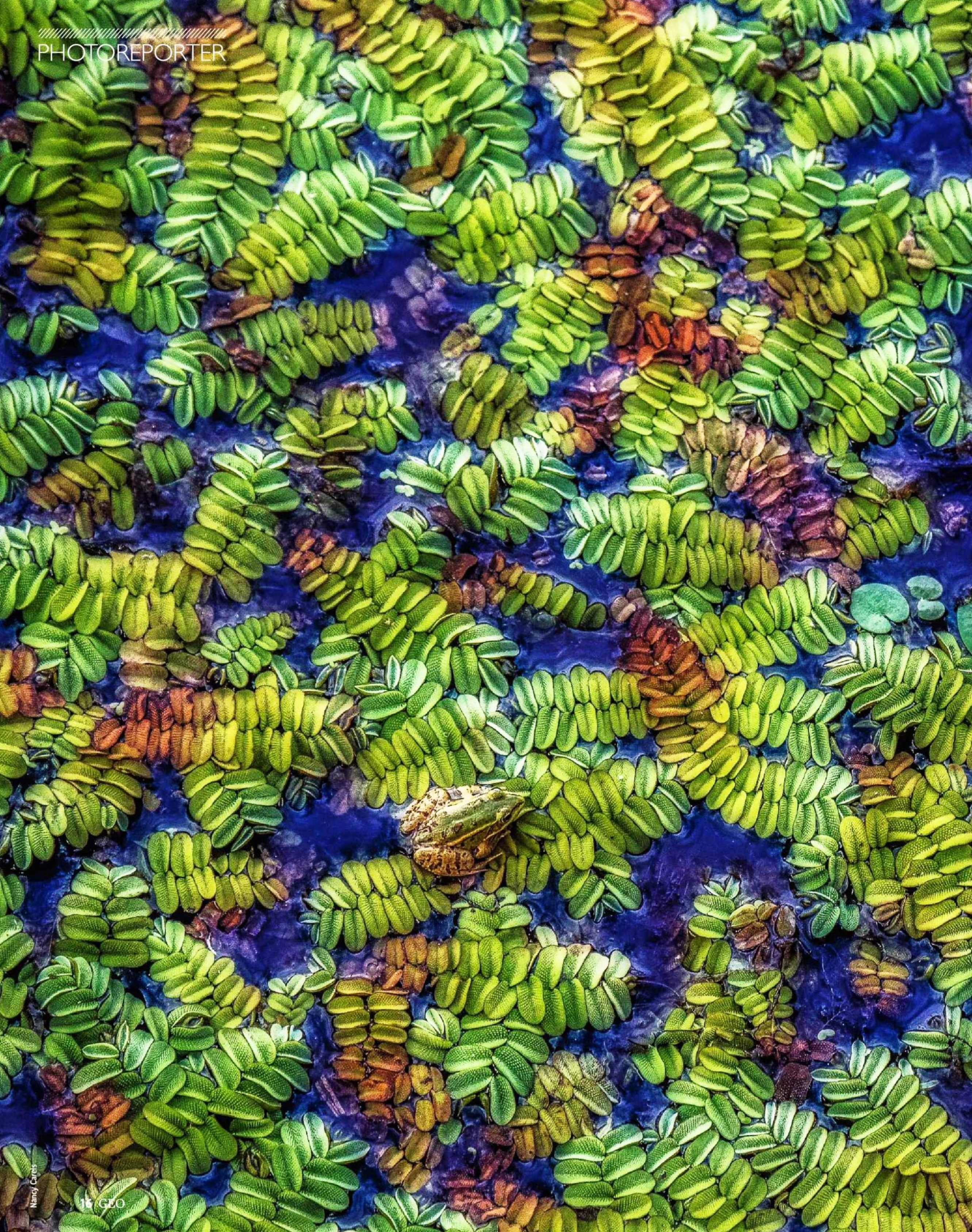
ÉCAILLES SUR ÉCAILLES

D'ordinaire, le lieu est un marécage. Mais, en ce mois de juillet 2019, la pluie n'était pas tombée depuis longtemps sur le parc naturel du Tage, près de la frontière portugaise. L'Espagnol Felipe Barata Moreno ne l'avait jamais vu comme ça. Sur son chemin, il a croisé cette émyde lépreuse en quête d'eau. Il l'a conduite à un premier étang, à sec, puis un autre. «Ce n'était plus qu'une mare où s'abreuyaient de nombreuses autres tortues de la même espèce», raconte-t-il. Il a alors laissé la nouvelle venue avec le groupe. De retour un mois plus tard, il n'a plus trouvé à cet endroit qu'une multitude de carpes sans vie et un cerf mort, piégé dans la boue. «Avec le dérèglement climatique, cette sécheresse inhabituelle a poussé certaines espèces à partir», constate Felipe.



Felipe BARATA MORENO

Ce membre de la Garde civile, âgé de 46 ans, se passionne depuis seize ans pour la photo de nature, qu'il pratique au cours de ses voyages.





PARC NATIONAL
DE HORTOBÁGYI, HONGRIE
**UN CAMOUFLAGE
PROFESSIONNEL**

Pas facile de distinguer le petit batracien sur ce tapis végétal. En août 2018, Nancy Carels est partie à la recherche de grenouilles en Hongrie – elles abondent dans le pays – pour «mettre en avant ces animaux qui suscitent en général peu d'intérêt», dit-elle. Mais la première semaine fut décevante : Nancy n'en a croisé qu'une seule. C'est finalement dans le parc national de Hortobágyi qu'elle en a découvert une colonie entière. La photographe avait une idée précise en tête. «Je souhaitais que la grenouille soit difficile à remarquer sur la photo au premier coup d'œil», raconte-t-elle. L'une d'elles, un peu à l'écart, a alors attiré son attention. En équilibre sur le bord de la mare, Nancy s'est penchée pour la photographier... si concentrée qu'elle n'a pas senti les dizaines de moustiques en train de lui dévorer le dos.



Nancy CARELS

Cette Néerlandaise de 52 ans, employée d'une compagnie d'installations électriques, pratique la photo de nature depuis 2007.



Selon le groupe d'études statistiques STR, le secteur hôtelier français devra attendre 2022 pour revenir aux niveaux de fréquentation de l'année 2019.

Hôtels/Airbnb La crise rebat les cartes

Un kit Covid-19 avec masque et gel désinfectant pour remplacer les chocolats ? Voilà à quoi pourrait ressembler le cadeau de bienvenue des hôtels et appartements saisonniers cet été. Car, pour attirer les voyageurs et relancer l'activité arrêtée par la pandémie de coronavirus, il faut miser sur une exemplarité sanitaire à toute épreuve. En mai, Airbnb a annoncé le licenciement d'un quart de ses salariés. Et certains sonnent déjà le glas du géant américain de la location entre particuliers au profit des hôtels, aux normes sanitaires réputées plus strictes. «Prudence, avertit Sophie Lacour, du cabinet spécialisé Advanced Tourism, il est encore impossible d'affirmer quoi que ce soit.» De fait, rien qu'en France, le nombre de réservations effectuées entre la fin mai et début juin sur la plateforme était en hausse de 40 % par rapport à celui de l'année précédente sur la même période. De son côté, la petite hôtellerie, plus fragile car sans trésorerie, inquiète. «Dans les

petites villes, elle pourrait fermer et laisser place aux locations», observe l'experte. En 2020, le revenu par chambre disponible, indicateur de la rentabilité des établissements hôteliers, pourrait chuter d'environ 35 % en Asie et en Europe, et de 51 % aux Etats-Unis. Pour inverser la tendance, un mot d'ordre : rassurer. Airbnb a publié un protocole sanitaire applicable à toute réservation, prévoyant au moins un jour de battement entre chaque client. Mais cela pourrait s'avérer insuffisant. «Il faut remettre l'humain au centre et ne pas se contenter de notices explicatives, estime Sophie Lacour. Dans les hôtels, la présence de réceptionnistes et employés de ménage chaleureux, porteurs de masques, pourrait faire la différence. Tandis que les locataires d'Airbnb pourraient préférer un hôte accueillant, rassurant, à une clé sous le paillasson.» Là aussi, les professionnels devront faire preuve d'empathie et d'imagination. «Il faut sécuriser sans angoisser, conclut Sophie Lacour. Pour les employés, préférer par exemple le masque en tissu plutôt que chirurgical. Personne n'a envie de passer ses vacances dans une clinique...» Et si les touristes préféreraient la sécurité d'un environnement qu'ils contrôlent eux-mêmes ? En France, les experts observent l'essor... du camping-car, avec, en juin 2020, des ventes quotidiennes moyennes trois fois plus importantes que d'habitude. Ce sera peut-être lui, le grand gagnant de la crise. ■

JULIETTE DE GUYENRO



what do
you expect?



**À quoi vous attendez-vous ?*

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



L'absinthe



La fée verte des **Suisses** réhabilitée

En février dernier, pour la seconde année consécutive, les nominés aux Oscars ont reçu en cadeau... une bouteille d'absinthe. L'indubitable signe du retour en grâce d'une liqueur longtemps décriée. Cet élixir à base de plantes et herbes (anis, mélisse, menthe...) dont, la principale, *Artemisia absinthium*, était, au XIX^e siècle, la muse de bien des artistes, Van Gogh, Baudelaire, Verlaine... Oscar Wilde disait même qu'il suffisait d'en siroter un verre pour que de petits génies apparaissent, d'où son surnom de «fée verte». Mais, pointée du doigt à cause d'une molécule contenue dans l'*Artemisia* (la thuyone), accusée par le corps médical et l'Eglise de rendre fou, cette sulfureuse boisson fut prohibée au début du XX^e siècle. Diverses études ont depuis démontré que, malgré certains effets secondaires (excitation, voire convulsions), la thuyone était bien moins coupable d'endommager les corps et les esprits que la consommation excessive d'un liquide dont la teneur en alcool se situe entre 45 et 90 degrés ! La fabrication et la

consommation de cette liqueur ont à nouveau été autorisées – en 2005 en Suisse et en 2011 en France –, avec un taux de thuyone régulé (35 mg par litre au maximum)... et une incitation à la modération !

Des ancêtres de l'absinthe ont eu leurs premiers adeptes dès l'Antiquité. Un papyrus égyptien datant de 1 600 ans avant notre ère en faisait déjà mention. Et sous l'Empire romain, l'*absinthium*, l'«amer à boire», était servi aux vainqueurs des courses de chars pour leur rappeler que même la gloire possède sa part d'amertume. Mais il s'agissait alors d'une décoction d'herbes dans du vin et non d'un alcool distillé. Le berceau de l'absinthe d'aujourd'hui se situe dans le canton de Neuchâtel, en Suisse romande. Là, à la fin du XVIII^e siècle, une recette fit florès, inventée par la Mère Henriod, une rebouteuse. Celle-ci la divulqua en 1797 à un certain major Dubied, premier d'une longue lignée de distillateurs du district de Val-de-Travers. Aujourd'hui, la Suisse produit 150 000 litres d'absinthe par an. Les bouilleurs de cru locaux se sont concertés avec leurs voisins jurassiens, également producteurs de longue date, pour créer une «route de l'absinthe». Un itinéraire d'une cinquantaine de kilomètres, de cave en alpage, entre Pontarlier et Noiraigue. A faire à VTT ou à pied, pour recouvrer plus facilement ses esprits après chaque dégustation. ■

CAROLE SATURNO

SECRETS D'ALCHIMISTE

A défaut de parcourir la route de l'absinthe ou de faire halte chez l'un des trente distillateurs de la région de Val-de-Travers, il est désormais facile de trouver cet alcool chez un caviste. Mais pour profiter de tous ses arômes, il faut respecter le rituel de «l'heure verte».

AU NATUREL Selon la tradition, il faut utiliser un grand verre à pied, rempli au tiers (ou au quart) d'absinthe. Surmonter le verre d'une cuillère percée et poser un sucre dessus. Puis verser de l'eau glacée goutte à goutte, jusqu'à ce que le sucre fonde et que l'absinthe soit bien diluée.

EN MÉLANGE Le cocktail d'absinthe le plus fameux, inspiré par Hemingway, porte le nom évocateur de Death in the Afternoon, «mort dans l'après-midi» : un quart d'absinthe et trois quarts de champagne glacé dans une flûte. A consommer avec modération.



CROISIÈRE MÉDITERRANÉE

8 jours / 7 nuits **à partir de 2 550 €⁽¹⁾**

Camargue, Parc national des Calanques, domaine du Rayol... Découvrez le patrimoine du littoral méditerranéen à la beauté sauvage.



LA MONTAGNE



Photo : Rodolphe Demol ; Peinture «Les dents du Midi» : Ji-Young Demol Park



Toutes les nuances de gris sont dans ces Dents du Midi (dans le Valais, en Suisse) peintes en 2019 en grand format (100 x 70 cm) à l'encre et à l'aquarelle par Ji-Young Demol Park.

BEAU LIVRE

LES QUATRE SAISONS D'UNE CORÉENNE DANS LES ALPES

Genève et ses jets d'eau au printemps, les Dents du Midi émergeant de la brume, la lumière dorée sur les cimes depuis Montreux... L'artiste sud-coréenne Ji-Young Demol Park n'a pas son pareil pour capter les visages changeants du lac Léman, au fil des heures du jour et des saisons. Dans *Des rives et des crêtes*, elle a sélectionné une quarantaine de ces vues, réalisées à l'encre et à l'aquarelle. Celle qui vit le jour en 1970 en Corée prit l'habitude, enfant, de gravir les pentes douces des collines de Seonsan-Eup pour accompagner sa mère au temple bouddhiste. A 8 ans, la découverte des

chefs-d'œuvre de Michel-Ange, Léonard de Vinci ou Rodin, dans un livre rapporté d'Europe par son père, sema une graine qui s'est épanouie vingt ans plus tard... en Savoie. En 1997, la jeune femme choisit de s'inscrire à l'école supérieure d'Art d'Annecy, puis fonda sa famille dans la région. Aujourd'hui, qu'il



Des rives et des crêtes, de Ji-Young Demol Park, éd. Glénat, 20 €. ■

vente ou qu'il neige, elle sort avec son carnet de croquis, puis revient dans la chaleur de son atelier pour tracer des grands formats qui puisent dans ses deux cultures, alliant le sens du vide de la calligraphie asiatique et la science du détail des maîtres occidentaux. ■

FAUSTINE PRÉVOT



Refuges alpins, au Musée dauphinois, à Grenoble, jusqu'au 21 juin, gratuit. Contact : musees.isere.fr/musee/musee-dauphinois

EXPOSITION

Architecture au sommet : tous aux abris !

Avant le développement du tourisme, les pionniers qui bravaient les reliefs escarpés passaient la nuit dans les anfractuosités de la roche. Puis, au XX^e siècle, les refuges en pierre se sont multipliés, devenant un objectif pour les randonneurs. De grands architectes ont même réfléchi à des solutions originales, comme Charlotte Perriand, avec son Bivouac et son Tonneau en aluminium. Aujourd'hui, l'heure est à la minimisation de l'impact écologique de ces abris. Le Musée dauphinois de Grenoble réunit photos, vidéos, maquettes et prototypes de ces escales entre terre et ciel.

NOUVELLES

L'autre versant



Une jeune femme prête à accoucher sur le mont Blanc pour 50 000 euros, Lénine

qui aurait failli perdre la vie sur les hauteurs de Chamonix... François Garde, ancien haut fonctionnaire et prix Goncourt du premier roman, dévoile la face cachée de la vie de certains sommets.

Lénine à Chamonix, de François Garde, éd. Paulsen, 18 €.

FILM

Revenir à l'Eden



Lors des funérailles de son frère, Hugo retrouve le village de montagne où il a

grandi ainsi que ses amis d'enfance, Bérénice et Stan. Tous ont été meurtris par le monde d'aujourd'hui marqué par la crise économique ou les attentats terroristes. Peuvent-ils tout recommencer ici ? Sébastien Betbeder a choisi Oisans, dans les Alpes, comme décor de ce paradis originel.

Debout sur la montagne, de Sébastien Betbeder, éd. Blaq Out, 15 €.

DOCUMENT

Eléphants roses



Il y a celui qui parle à son pied, celui qui plane tel un corbeau ou cet autre

qui est guidé par la voix d'une petite fille. Entre témoignages et analyses de scientifiques, l'auteur Thomas Vennin explore, avec humour, les délires des alpinistes en manque d'oxygène. Un chapitre est même consacré à la similitude entre ces effets et ceux du LSD...

Les Hallucinés, de Thomas Vennin, éd. Paulsen, 18 €.



TROUVE
TOUS
LES BACS
DE TRI.

EN TRIANT VOS JOURNAUX,
MAGAZINES, CARNETS, ENVELOPPES,
PROSPECTUS ET TOUS VOS AUTRES
PAPIERS, VOUS AGISSEZ POUR UN MONDE PLUS
DURABLE. PLUS D'INFORMATIONS SUR
LE RECYCLAGE SUR
TRIERCESTDONNER.FR

CITEO

Donnons ensemble une nouvelle vie à nos produits

//////
DÉCOUVERTE



Autour du lac d'Ilyn Gwinant, dans le nord-ouest, les reliefs de Snowdonia ondulent à l'infini. C'est ici que fut créé, en 1951, le premier parc national gallois.



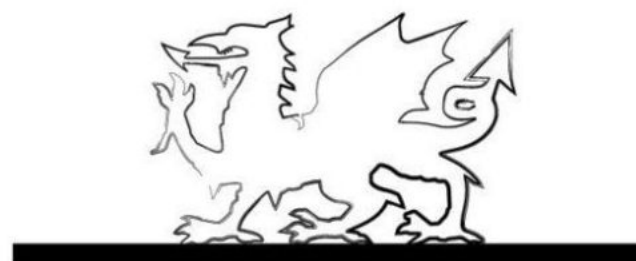
PAYS DE GALLES

LE RÉVEIL DU DRAGON ROUGE

Cette petite nation celte ne fait pas autant rêver que l'Ecosse ou l'Irlande. Quelle injustice ! Alors, l'ancien pays minier, terre de montagnes et de lacs, de légendes et de poètes, entreprend la reconquête des cœurs.

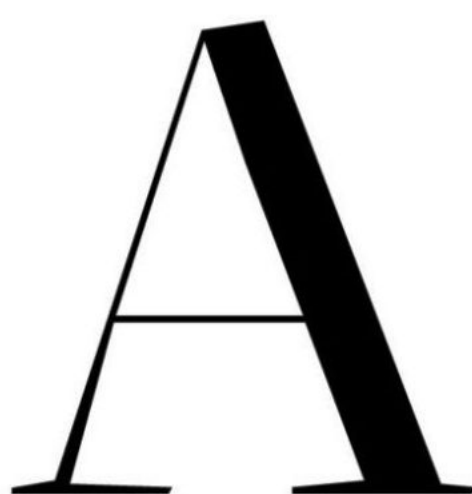
PAR THOMAS SAINTOURENS (TEXTE) ET OLIVIER JOLY (PHOTOS)





Cwtsh [cotch] : câlin

Ce terme, qui dérive du français «coucher», peut signifier étreinte ou câlin. Mais il peut aussi désigner un lieu pour garder marchandises ou animaux, par exemple *cwtsh glo* (un hangar à charbon) ou *cwtsh ci* (un chenil).



u pied des imposantes tours du château de Caernarfon, des mots sont gravés à même le sol : *Nadu blin gwylanod blêr / Yn clymu'r awyr uwch dy ben* («Les cris inquiétants des mouettes / Attachent le ciel au-dessus de nos têtes»). Un sous-titre de circonstance au ballet des oiseaux tournoyant à basse altitude, en ce ténébreux après-midi d'octobre... Le texte est en gallois, tout comme les discussions qui résonnent dans les ruelles de Caernarfon, bourgade fortifiée de 10 000 habitants à la pointe nord-ouest du pays de Galles, où 80 % de la population parle cette langue. L'auteur de ces vers, Ifor ap Glyn, 58 ans, ex-chanteur punk, a été désigné en 2016 «poète national» par l'Académie littéraire galloise. Un ambassadeur culturel au service de cette nation de trois millions d'habitants appartenant au Royaume-Uni. «Longtemps, les Gallois ont éprouvé un complexe d'infériorité, explique-t-il. On pensait le pays trop petit, pas viable économiquement. Mais les régions d'Europe gagnées par le désir d'indépendance, comme l'Ecosse, nous inspirent. Désormais, nous voulons bâtir un futur ambitieux, sans oublier nos racines et nos cicatrices.»

Hors de ses frontières, cette terre celte de l'ouest de la Grande-Bretagne n'est pas associée à un imaginaire aussi riche que ses voisines irlandaise (le «vert», la bière...) ou écossaise (les fantômes, les lochs...). Longtemps considéré comme le parent pauvre du Royaume-Uni, le pays de Galles a pâti des clichés sur ses tristes corons et ses cités ouvrières. Pourtant, la nation au dragon rouge – la créature mythique ornant son drapeau –, cultive elle aussi un fort caractère. Cymru («compatriote», son nom local) a bien des atouts : plages immaculées, landes mauves, criques battues par les vagues de la mer d'Irlande, larges vallons verdoyants

qui inspirèrent à Richard Llewellyn *Qu'elle était verte ma vallée*, roman de 1939 sur le destin d'une famille de mineurs, qui connut un grand succès et fut porté à l'écran par John Ford. A quoi s'ajoute un patrimoine passionnant : ici, chaque pierre raconte une histoire, de l'établissement des Celtes au melting-pot de la Cardiff actuelle, en passant par la conquête anglaise en 1284. Après un XX^e siècle qui a vu l'émergence du sentiment nationaliste gallois, le pays de Galles mise sur un renouveau culturel inédit, porté à la fois par une jeunesse fièrement gallophone et par les retraités des carrières d'ardoise ou des mines de charbon.

Ifor ap Glyn ne quitterait pour rien au monde son bastion de Caernarfon, épiscentre de cette renaissance. «Pour comprendre notre culture, il faut être familier des *eisteddfodau*», dit-il. Ces rassemblements qui mêlent danse, chant et poésie remontent au XII^e siècle. Ils sont redevenus populaires ces dernières années. L'un d'eux, dédié aux enfants, a été reconnu plus grand festival du genre en Europe (15 000 participants pour 100 000 spectateurs lors de l'édition 2019 à Cardiff). Ifor ap Glyn plonge dans une armoire, dont il tire deux cartons à chapeau qu'il pose sur la table de sa cuisine. Il en extrait deux lourdes couronnes argentées, trophées remportés lors de ces manifestations. Du folklore ? Le poète en convient. Mais le réveil culturel gallois est une affaire sérieuse.

En se lançant sur les routes tortueuses de ce territoire compact de 21 000 kilomètres carrés, on est aussitôt immergé dans un camaïeu de vert sur lequel paissent dix millions de moutons – trois fois plus que le nombre d'habitants. Ici, la camionnette rouge de la Royal Mail est souvent seule à venir troubler le calme méditatif des vallons. Accessibles par des chemins bordés de haies touffues, les châteaux forts (environ 600, un record européen) rappellent les siècles d'occupation anglaise. En plein champ, le dolmen de Pentre Ifan (5 500 ans) évoque l'héritage protocéltique druidique. L'austère prieuré de Llanthony, érigé en 1230 ●●●



Ces demeures victoriennes aux couleurs pimpantes sont la marque de Tenby, petite station balnéaire du Pembrokeshire, face au canal de Bristol.

POÉSIE, CHANTS...
DES FESTIVALS
FONT REVIVRE
L'ESPRIT DES BARDES



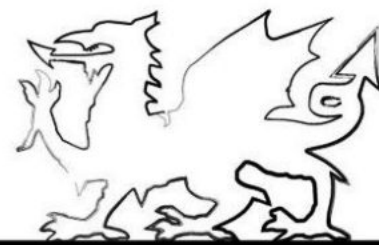
Dans la lande de Snowdonia, les troupeaux paissent entre collines et rivières. Au pays de Galles, on compte trois fois plus de moutons que d'habitants !



POUR LA DIASPORA, LA CATHÉDRALE DE SAINT DAVIDS EST UN REPÈRE SPIRITUEL

Dominé par une tour carrée typiquement anglicane, le siège du diocèse de Saint Davids (Pembrokeshire) accueille les reliques du saint patron des Gallois. Jadis lieu de pèlerinage aussi important que Compostelle, il attire encore les fidèles du monde entier.





Hiraeth [hirâêz] : chagrin

Le mot désigne une tristesse ressentie après le départ d'un être cher, la nostalgie d'une époque révolue, et évoque aussi le mal du pays, le regret d'une terre abandonnée. Il apparaît dans la poésie galloise du VI^e siècle.

●●● à deux pas de l'actuelle frontière anglaise, témoigne quant à lui de l'influence du catholicisme. A l'autre bout du pays, un barrage de béton brut raconte la tragédie de la vallée du Tryweryn, inondée en 1965 pour alimenter en eau potable la métropole anglaise de Liverpool. Le slogan *Cofiwch Dryweryn* («Souvenez-vous de Tryweryn») est, depuis, devenu un slogan politique. Enfin, trois parcs nationaux – 20 % du territoire –, ont fourni des décors naturels de choix à la télévision et au cinéma (*Le Prisonnier*, *James Bond*, *Harry*

Potter...) : Snowdonia et ses montagnes grandioses, dans le nord-ouest ; la côte sauvage du Pembrokeshire, face à la mer d'Irlande ; et les Brecon Beacons, aux plateaux mouchetés de lacs, dans le sud.

Llanfairpwllgwyngyllgogerychwyrndrobwllllantysiliogogogoch. Le nom de ce village, qui signifie «l'église de Sainte-Marie dans le creux du noisetier blanc près du tourbillon rapide», situé sur l'île d'Anglesey, au nord du parc de Snowdonia, illustre à merveille combien, ici, le territoire est attaché à son idiome. En 1993, la *Deddf Yr Iaith Gymraeg*, loi sur la langue galloise, a établi le bilinguisme (avec l'anglais) dans les administrations, sur les panneaux de signalisation, ou encore dans les salles de classe. Résultat : 30 % de la population sait parler gallois, selon le dernier recensement officiel, alors qu'ils n'étaient que 25 % en 2010. La vénérable BBC a aussi joué un rôle : son feuilleton *Pobol y Cwm* («Les Gens de la vallée»), *made in Wales*, chronique depuis 1974 les péripéties d'un village fictif. Une saga diffusée dans tout le Royaume-Uni en gallois sous-titré.

Depuis le Brexit, approuvé au pays de Galles à 52,5 % lors du référendum de 2016, Cymru bruisse de l'écho des revendications d'indépendance. Une minorité rêve d'un modèle proche de l'exemple écossais : élargir les compétences du parlement local à la police et à la justice, et organiser un référendum sur l'autodétermination. Ce point de vue, quoique toujours marginal, gagne en popularité : un sondage publié en février par l'université de Cardiff montre que 21 % des Gallois seraient favorables à l'indépendance (contre 10 % en 2013). Le 27 juillet 2019, Caernarfon a été le théâtre d'une marche de 10 000 personnes – autant que la population de la ville. Les slogans «*End London rule*, *Welsh not British*, *Indy Cymru*», mais aussi le fameux «*Cofiwch Dryweryn*» des années 1960 se sont alors mêlés en chœur aux cris des mouettes chantées par le poète. La rancœur antianglaise, tenace, s'est aussi exprimée lors de la crise du Covid-19 par d'hostiles bannières «*go home !*», priant ●●●





Le Big Pit, mine fermée en 1980, a été transformé en Musée national du charbon. D'anciens mineurs y accompagnent ces écoliers cent mètres sous terre.

DANS LES VALLÉES DU SUD, LA MÉMOIRE DES MINES EST ENCORE VIVE



Little Haven, joli port du Pembrokeshire d'où partaient jadis les cargaisons de houille, était déjà une villégiature prisée des Britanniques au XIX^e siècle.

SURPRISE, AU DÉTOUR DE 540 KILOMÈTRES DE CÔTE, UN LAGON BLEU DES MERS DU SUD !

Cette piscine naturelle aux eaux turquoise qui jouxte la plage d'Abereiddy, dans le parc national de Pembrokeshire, s'est formée sur les vestiges d'une carrière d'ardoise. Les Gallois ont fait du Blue Lagoon un de leurs lieux de baignade favoris.





→ REPÈRES ←

VI^e s. av. JC

Des Celtes de langue dite «brittonique» occupent l'actuel pays de Galles.

78-84 ap. JC

L'empereur romain Julius Agricola conquiert la région.

V^e siècle

Après le départ des Romains, le territoire est morcelé en plusieurs royaumes.

1284

Le roi Édouard I^{er} d'Angleterre impose son administration et sa justice.

1301

L'héritier de la couronne d'Angleterre prend le titre de prince de Galles.

1400-1415

Le prince gallois Owain Glyndŵr mène une rébellion contre les Anglo-Saxons.

1536

Henri VIII annexe le pays de Galles à l'Angleterre. Le gallois est proscrit de la vie publique.

1925

Le premier parti nationaliste gallois voit le jour. Il deviendra le Plaid Cymru en 1965.

1959

Le dragon rouge de Cadwaladr est reconnu comme emblème national gallois par la reine Elisabeth II.

1999

Le Senedd, l'Assemblée nationale galloise, est créé.



Cynghanedd [cunghanêz]: harmonie

Dans ce pays de poètes, on l'emploie pour parler du système de rimes et d'allitérations particulièrement exigeant de la poésie traditionnelle galloise, toujours appréciée, même par la jeune génération.

●●● les «envahisseurs» venus se confiner dans la campagne galloise de retraverser la Severn, le fleuve frontalier, dans l'autre sens et de rentrer chez eux.

Mais la culture locale se manifeste sous d'autres formes, plus accueillantes. «Dans les villages, même les plus petits, les chœurs d'hommes [voir encadré] et les équipes de rugby ont servi de ciment culturel, analyse Marion Loeffler, professeur d'histoire à l'université de Cardiff. Surtout tant qu'il n'existait pas de représentation politique.» Le pays de Galles ne possède en effet sa propre assemblée représentative, le Senedd, que depuis 1999. Ses soixante députés siègent dans un bâtiment épuré en bois de cèdre et acier édifié sur les docks réhabilités de Cardiff. A chaque législature, ils désignent un Premier ministre à la tête du gouvernement gallois, en charge des politiques d'éducation, de santé, de transports et de développement économique (la défense et la politique étrangère restant l'apanage de Londres). «Nous vivons à côté d'une contrée dont la langue est la plus puissante au monde, rappelle le travailliste Carwyn Jones, ex-Premier ministre gallois (2009-2018). Notre objectif est de nous affirmer comme un petit pays intelligent, qui sait tirer profit de ses richesses.» En 2015, les élus du Senedd ont ainsi voté une loi-cadre pour «le bien-être des générations futures», imposant la prise en compte du développement durable dans toute décision politique. Depuis, le pays de Galles recycle 64 % de ses déchets municipaux, selon le rapport 2017 du Bureau européen de l'environnement, une performance qui le classe au deuxième rang mondial. Et, en 2018, la moitié de son électricité consommée provenait officiellement de sources renouvelables, éoliennes ou marémotrices (le reste surtout de centrales à gaz). Dans deux ans, fermera sa dernière centrale à charbon, et avec elle un épais chapitre de son histoire.

Dans le sud, les plaies des Valleys, territoire onduleux éreinté par l'industrie de la houille, sont en effet à peine cautérisées. La roche mise à nue disparaît peu à peu sous les broussailles. La suie a été

comme soufflée par les vents. Le petit peuple des anciennes gueules noires, lui, n'a pas oublié le temps où plus de 220 000 ouvriers trompaient la mort dans les galeries perforant la campagne de veines sombres. C'est ici, au sortir de Blaenavon, que surgit le Big Pit. Une mine gigantesque qui compta jusqu'à 1 300 employés dans les années 1930. 450 hommes y descendaient encore avant sa fermeture, en 1980. Trois ans plus tard, ce bastion ouvrier fut transformé en musée national. Et, en 2000, l'Unesco l'a inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité. La locomotive qui transbahutait le minerai vers le port de Cardiff est figée à quai. Le village de Blaenavon, dont on aperçoit les toits au fond de la vallée, a perdu les deux tiers de sa population depuis les années 1960.

Ce jour d'automne, vingt-cinq retraités du Big Pit, en combinaison orange de mineurs, la démarche ankylosée par une vie d'efforts souterrains, font visiter le site à des écoliers. «La fermeture du Big Pit a brisé notre communauté, raconte John Scandrett, 72 ans, dont dix-sept comme mineur. Chacun a dû chercher du travail ailleurs, beaucoup ont déménagé vers les grandes villes, la vallée a perdu ce qui faisait sa vie.» Cet homme courtois a fini sa carrière comme gestionnaire des stocks dans un supermarché du coin. «La mine, c'était dur, dit-il. J'étais en charge de la sécurité et j'ai eu la chance de ne jamais avoir à remonter de gars mort.» Son talkie-walkie siffle. Une nouvelle classe à équiper d'un harnais de sécurité et d'une lampe de secours, avant la descente dans le monte-charge jusqu'aux tunnels glacés. Sur le tableau où étaient consignées, à la craie, les tonnes de charbon remontées chaque semaine, on inscrit désormais le nombre de visiteurs.

A quarante kilomètres de là, près du village de Hirwaun, au pied des collines des Brecon Beacons, l'esprit d'entreprise se niche dans un curieux bâtiment noir d'où s'échappe une odeur piquante de céréales bouillies. La distillerie Penderyn, fondée en 2000, réveille la tradition locale des ●●●



Ouverte il y a vingt ans, la distillerie Penderyn entend ressusciter la tradition des whiskies gallois, qui s'était éteinte à la fin du XIX^e siècle.

«C'EST UN PETIT PAYS INTELLIGENT, QUI SAIT TIRER PROFIT DE SES RICHESSES»



Diane Hoare, pasteure anglicane près de Saint Davids, prêche dans sept petites chapelles différentes, sanctuaires auxquels les Gallois sont très attachés.



ICI, ON DÈMEURE FIDÈLE À LA SAINTE TRINITÉ : BIÈRES, COPAINS ET RUGBY

Dans le nord du pays, les jeunes du club de rugby de Blaenau Ffestiniog affrontent ceux de Bethesda, autre ville minière. Le terrain se trouve au pied d'une carrière d'ardoise, une pierre qui fit vivre la région jusque dans les années 1960.





Le dolmen de Pentre Ifan (5 500 ans), joyau du Pembrokeshire, a des airs gracieux. Sa dalle principale pèse pourtant seize tonnes !

●●● whiskies oubliée depuis la fermeture, en 1903, de la dernière fabrique galloise. Dans un hangar à la touffeur tropicale, deux techniciens contrôlent les alambics dans lesquels macère le *blend* qui fournira la production annuelle : 410 000 bouteilles, dont le quart part à l'export. «Au début, certains acheteurs étrangers levaient le sourcil : “Du whisky de baleine ?” (*whale*, en anglais), sourit Sian Whitelock, la directrice. Pourtant, c'est un produit des plus traditionnels !» Sa stratégie : cibler les descendants d'émigrés, soit trois millions d'individus, dont deux millions aux Etats-Unis.

La péninsule de Saint Davids est un lieu de pèlerinage pour de nombreux membres de cette dias-

pora. Entre ciel et mer, il faut longer, en funambule, la côte du Pembrokeshire et louvoyer au bord de falaises calcaires. Les sentiers débouchent sur des ports abrités, où quelques loups de mer se rincent le gosier dans la chaleur des pubs, puis sur des plages de sable clair où des surfeurs téméraires affrontent l'eau glacée. Le chemin mène enfin à Saint Davids (1 800 habitants), ville de David (Dewi), un prêcheur du VI^e siècle devenu le saint patron des Gallois. La cathédrale lui est dédiée. «Mais ce sont les petits sanctuaires qui cimentent la vie des villages», indique Diane Hoare, pasteur anglicane qui prêche dans sept chapelles des environs. Ces modestes lieux de culte demeurent des endroits où l'on aime se retrouver, dans une région où la pratique religieuse est en déclin, comme partout au Royaume-Uni. A Saint Davids, lorsque la brume et le crachin dissuadent même les plus vaillants de flâner dehors, il ne reste plus qu'à se mettre à l'abri au Farmers Arms, le pub où les anciens se remémorent la vie d'autrefois. Alors qu'ils étaient quarante bergers il y a une vingtaine d'années autour du village, ils ne sont plus que six dans toute la péninsule. L'activité touristique a pris le relais. «Avant, on vivait avec les fêtes du Boat Club, le rugby, la boxe, raconte Martyn Walsh, jovial pilier de bar aux tempes grises et larges pognes serrant une pinte de Carlin. Désormais, on gagne l'été l'argent qui permet de tenir l'hiver.» Lui-même

LE CHANT, UNE AFFAIRE D'HOMMES

La nuit tombée, une quarantaine de chanteurs prennent place dans le gymnase d'un lycée de Llandudno Junction. Les tempes ont blanchi, mais lorsqu'il entonne l'hymne gallois, *Hen Wlad fy Nhadau* («Le Vieux Pays de nos ancêtres»), le Cor Meibion Maelgwn fait trembler les murs. Cette association, créée en 1963, s'inscrit dans une tradition : celle des chœurs masculins, nés à la fin du XVIII^e siècle dans les villages proches des terrils. Les prêtres, dit-on, auraient trouvé cette parade pour dissuader les hommes de filer au pub à la sortie de la mine. Aujourd'hui, les voix du «pays noir» sont tous des descendants de mineurs. Une centaine de chorales sont actives et font évoluer le répertoire, y intégrant des chansons en anglais... mais toujours aucune femme. Certains chœurs, tel le Neath Male Choir, se produisent à l'étranger ou enflamment le stade de l'équipe nationale de rugby, à Cardiff.



Cariad [cârriad] : amour

Au sens large, *cariad* désigne l'affection, mais aussi l'être aimé («chéri(e)»).

Il apparaît dans le proverbe gallois *Rhwng cicio a brathu, mae cariad yn magu*, qui signifie «Au milieu des coups de pied et des morsures, l'amour grandit !»

a ouvert un *bed and breakfast* et un bar à gin dans le village. Mais avec la crise sanitaire du Covid-19 et le secteur touristique à l'arrêt, 30 % des emplois du Pembrokeshire se sont retrouvés menacés.

Le club de ballon ovale de Blaenau Ffestiniog se trouve au cœur du parc national de Snowdonia. Son terrain est comme une église à l'air libre, avec ses poteaux dressés vers les cieux. En arrière-plan, une montagne gris mauve : alors que le sud du pays de Galles est la terre du charbon, ici, dans le nord, c'est l'ardoise qui est reine. Les carrières sont presque toutes à l'abandon, mais l'enclave demeure fière de son histoire. Plus encore les jours de match. Ce dimanche matin, l'équipe des moins de 14 ans déboule, les crampons crissant sur le sol lustré du club-house. «La moitié de mes joueurs sont issus de familles d'ouvriers de l'ardoise, explique Sion Jones, le robuste coach de l'équipe locale. Je leur parle en gallois car ils sont tous bilingues, sauf un qui vient d'arriver de Manchester.» Les adversaires – le club de Bethesda, à quarante kilomètres – prennent place au vestiaire. «Il y a dix ans, le club de Blaenau Ffestiniog avait deux équipes, désormais on en compte quinze», s'enthousiasme Keith «Brenin» («le roi», en gallois) Roberts, le secrétaire général du club. Un succès qui se traduit dans les statistiques nationales. Selon le World Rugby, en 2019, le pays de Galles totalisait 108 000 licenciés, soit 25 000 de plus que trois ans plus tôt. Keith Roberts est intarissable sur les succès de l'équipe nationale, mais aussi sur l'industrie de l'ardoise, qui fait face à un nouveau compétiteur, la Chine. «Qu'importe, assure Keith, tandis que son équipe démolit méthodiquement ses hôtes sous une météo fantasque. Ici, on sait s'adapter : après l'ardoise, ça pourrait être l'énergie hydraulique ou le tourisme. Les habitants du coin sauront toujours tirer profit de leurs montagnes.» Celles-ci, c'est vrai, alliées à de nombreuses rivières et au climat pluvieux, se prêtent au développement de centrales hydro-électriques. Une dizaine ont déjà été construites, d'autres sont en discussion.

Quant au tourisme, il n'est pas en reste. Classé Dark Sky Area pour la netteté de son ciel étoilé et Area of Outstanding Natural Beauty en raison de sa nature préservée, le parc national de Snowdonia, avec sa centaine de sommets de 600 mètres et plus, est un paradis. L'été, la coquette Betws-y-Coed grouille de randonneurs. «Le parc est une région très active, avec 26 000 habitants à l'année», souligne le ranger Ioan Davies, ange gardien des 320 kilomètres de chemins balisés autour de Betws-y-Coed. Ici, des mines ont été transformées en parcs de trampolines, tyroliennes et toboggans souterrains. Chaque année, jusqu'à 500 000 personnes gravissent à pied le mont Snowdon. Au bout du sentier, à 1 085 mètres d'altitude, la récompense, un belvédère sur les reliefs alentour et le miroir d'innombrables *llwch*, des lacs théâtres de légendes épiques. Vu de là-haut, pas de doute, la nation au dragon rouge n'a rien à envier à ses voisines. ■

THOMAS SAINTOURENS



Avec ses cinquante et une lettres (LL et CH constituent une seule lettre en gallois), l'excentrique nom de ce village d'Anglesey est une curiosité touristique.



BÉNIN

A la frontière du royaume des morts

Faire revenir l'esprit des défunts parmi les vivants, telle est la fonction du rite de l'Egoun. Pour la première fois, un photographe, le Français Stéphane Gladieu, a eu accès à ce monde secret.

PAR ANNE CANTIN (TEXTE)
ET STÉPHAN GLADIEU (PHOTOS)





Dans le village de Gbegoudo (sud-est du pays), trois *égoun-goun* (revenants) attendent la fin de la cérémonie qui se déroule chez un membre de leur clan.

Le retour des trépassés parmi la population est orchestré par des sociétés secrètes

Un égoun-goun (en orange) traverse la ville de Sakété (ouest du pays) pour rendre visite à ses descendants. Il est accompagné de balé, les chefs des «couvents», lieux sacrés où les ancêtres sont invoqués. Seuls les initiés savent qui, sous le masque, incarne le revenant.





Ce revenant se nomme
Oduduwa. Il représente
l'ancêtre de tous
les Yoruba. Cette ethnie
compte un million
de personnes au Bénin
où, au XVII^e siècle, elle
a introduit l'Egoun, un culte
originaire du Nigeria
(pays où vivent aujourd'hui
32 millions de Yoruba).





Appelées «masques», les tenues des revenants sont fabriquées soit par les initiés qui les portent, soit par des familles dont c'est la spécialité. Simples pagnes tissés à l'origine, elles se sont enrichies au XVIII^e siècle de breloques, verreries multicolores ou bouts de miroirs, pacotille utilisée au Bénin par les Européens en échange d'esclaves. Coût de ces costumes : de 400 à 8 000 euros, une fortune ici.



Ces arbres
marquent
la limite
entre notre
monde
et l'au-delà

Avant d'être appelés
par l'oracle à «sortir»
parmi les vivants,
ces *égoun-goun*
patientent dans la forêt
de Koditan (près de
Sakété). Sacrée, celle-ci
sert de «sas» avec
le royaume des morts.
Les non-initiés ne
peuvent y entrer,
sous peine d'être battus,
voire tués.







Huile de palme (en haut à gauche), noix de kola et colliers (en bas à gauche) servent à invoquer les esprits des ancêtres et à leur demander notamment s'ils consentent à venir parmi les vivants. Le sacrifice d'un animal (en bas à droite) est également requis : poulet, chèvre, vache...

L'oracle, appelé «fa», sert d'intermédiaire entre les défunts et leur descendance



Odje Lazar (à droite) est l'*alagba* (chef suprême) du culte des ancêtres de la ville de Sakété. Il est aussi le *fa* (l'oracle) de son clan. Les profanes, telle cette femme qu'il asperge d'*iyerosoun* (une poudre végétale divinatoire), le sollicitent pour qu'il entre en contact avec les *égoun-goun*.





STÉPHAN GLADIEU |
PHOTOGRAPHE

Ancien photoreporter de guerre, âgé de 51 ans, il partage son activité entre reportages pour la presse internationale et projets artistiques, cultivant sa prédilection pour les portraits. Ses photos d'Ougandaises ont été exposées au musée du Quai-Branly en 2016. Pour percer les mystères de l'Egoun, il est allé cinq fois au Bénin (2018-2020).

Certaines grandes cérémonies annuelles rassemblent jusqu'à 700 revenants

Pendant plusieurs années, Stéphane Gladieu s'est rendu au Bénin pour photographier les adeptes du culte de l'Egoun. Un rite par lequel les clans familiaux honorent leurs morts (un ancêtre lointain disparu il y a des centaines d'années, une tante récemment décédée...) et les font revenir parmi les vivants. Il a eu le privilège de pouvoir assister aux cérémonies d'invocation des esprits et de faire le portrait d'*égoun-goun* («revenants» en langue yoruba). Une expérience qui l'a marqué à jamais.

GEO Les *égoun-goun* sont ces personnages que l'on découvre dans votre reportage posant ou traversant les villages. Ce sont donc des êtres de chair et d'os ?

Stéphane Gladieu Pas exactement, un *égoun-goun* est une entité appartenant au royaume des morts, c'est l'esprit d'un ancêtre auquel on a associé un génie de la nature possédant une force spécifique (par exemple Kpa-Djé, qui a le pouvoir de tuer les sorciers). Mais, quand le revenant rend visite à ses descendants, il prend une forme concrète. Il est incarné par un homme caché sous un «masque», un pagne richement décoré couvrant tout le corps.

Ce culte se pratique-t-il partout au Bénin ?

L'Egoun est surtout présent dans le sud du pays, à Ouidah, et dans l'ouest, dans les villes de Porto-Novo, Sakété et Pobé, près de la frontière avec le Nigeria, d'où ce rite est originaire. Traditionnellement, seuls les Yoruba, qui constituent 14 % de la population, le pratiquaient. Mais il a été adopté par d'autres peuples, comme l'ethnie majoritaire, les Fons (44 % de la population).

A-t-on une idée du nombre d'adeptes et d'initiés ?

Non, l'étendue de cette pratique est impossible à quantifier, car elle est le fait de sociétés secrètes.

Dans des villages où je suis passé, seule une dizaine de personnes pratiquait l'Egoun. Alors qu'à Porto-Novo, il y a plusieurs milliers d'adeptes. Certaines réunions peuvent rassembler 700 *égoun-goun*. Au coût des masques, on mesure l'importance que ce culte revêt pour les gens. Selon leur statut social, les familles dépensent entre 400 et 8 000 euros par parure – dans un pays où, selon la Banque mondiale, le revenu mensuel moyen est de soixante-cinq dollars par habitant.

Quand demande-t-on aux ancêtres de revenir ?

On les consulte pour des moments clés de la vie. Leur aide est requise pour résoudre des problèmes conjugaux ou professionnels, pour réussir un examen. Ils apparaissent aussi lors des grandes réunions annuelles ou triennales par lesquelles les dignitaires d'un clan honorent plusieurs ancêtres à la fois. Mais ils peuvent eux-mêmes demander à revenir, par l'intermédiaire du *fa*, l'oracle.

Comment se déroule l'invocation des esprits ?

Le processus est complexe. Les rites principaux se déroulent au secret, dans un lieu appelé le couvent. Le *fa* entre tout d'abord en contact avec l'ancêtre en faisant des offrandes d'huile de palme, de soda, de farine et de sang. Selon l'importance de la cérémonie, il sacrifie un poulet, une chèvre ou un bœuf. Ensuite, il demande au mort s'il accepte de venir et à quelles conditions (il jette des noix de kola et observe la façon dont elles retombent). Si les signes sont propices, l'oracle invoque l'esprit face à un autel constitué de branchages qui symbolisent la forêt sacrée faisant office de sas entre le monde des morts et celui des vivants. Les profanes restés à l'extérieur du couvent entendent des tambours, des cris rauques : l'esprit est arrivé. ●●●

Les *égoun-goun* sont des entités doubles. Ils incarnent à la fois le défunt d'un clan et un génie de la nature dont ils possèdent certaines caractéristiques. Eleru Agba, par exemple (ci-contre photographié à Porto-Novo), qui est capable de tuer à la façon d'une panthère.

Les adeptes croient que le contact avec le masque d'un revenant peut être fatal aux non-initiés. Aussi les *égoun-goun* sortent-ils toujours avec leurs gardiens, les *mariwo* (ici, l'un d'eux, à gauche), qui écartent les imprudents au moyen d'une longue baguette en bois gravé (*ishan*).



●●● **Les couvents sont réservés aux seuls initiés, que se passe-t-il si un profane y pénètre ?**

Il est fouetté ou battu de façon monumentale. Parfois tué. Mais on ne peut y entrer accidentellement. Des symboles (souvent des drapeaux) sont accrochés sur le toit ou le mur qui indiquent qu'il s'agit d'un lieu interdit.

Quand les *égoun-goun* sortent du couvent, là aussi la frontière entre profanes et initiés est marquée...

Oui, lorsqu'ils parcourent les rues lors des cérémonies ou pour se diriger vers la maison de leurs descendants, ils sont encadrés par des gardiens qui écartent les imprudents, car il se dit que tout contact avec le masque d'un *égoun-goun* peut être fatal aux vivants. J'ai vu des gens se faire frapper parce qu'ils avaient touché le pagne par inadvertance. Et ils ont dû organiser une cérémonie pour s'excuser auprès de l'ancêtre. Ce qui coûte cher !

Comment avez-vous eu l'idée de ce sujet ?

Je collectionne des masques africains depuis longtemps. Et, en faisant des recherches sur Internet, je suis tombé sur la photo d'un *égoun-goun*. Mais j'ai trouvé très peu d'informations à son sujet. Ce qui m'a intrigué. J'ai décidé d'aller voir sur place.

Vous êtes le premier photographe professionnel à avoir pu accéder à tous les rituels. Comment avez-vous fait ?

J'ai mis des mois à trouver un premier contact qui m'a présenté un *balé* (un responsable de couvent).

Par son intermédiaire, j'ai rencontré d'autres *balé*. J'ai pu photographier des *égoun-goun* et des cérémonies dans les lieux publics. Mais pas dans les couvents. J'étais frustré de ne rien comprendre de ce qui se tramait. Un jour, alors que j'exprimais cette insatisfaction, Ismael Fatoumbi, l'*algaba* général (chef suprême des *égoun-goun*) de Porto-Novo, m'a proposé de suivre une initiation.

Quelle a été votre réaction ?

J'ai d'abord refusé : je ne suis pas africain, encore moins yoruba et, surtout, je ne voulais pas qu'on imagine un instant que j'entreprenais cette démarche dans une optique opportuniste ! Puis l'idée a fait son chemin. Ce culte fait écho à quelque chose de très profond en moi. Au rapport personnel que j'entretiens avec la mort, à laquelle j'ai réchappé plusieurs fois. Ismael Fatoumbi a fini par me persuader. Aujourd'hui, je suis un initié. Ça a changé ma façon de considérer l'existence. Ce rapport direct au monde des morts m'a ancré dans le présent et m'a fait prendre conscience qu'il était primordial de ne pas se laisser porter par la vie, mais d'exister pleinement. Désormais, je veux accomplir des choses qui donnent du sens à ma présence sur terre. Je ne considère plus rien comme acquis – alors que, souvent, l'éventualité de perdre ce que nous possédons nous tétanise. Enfin, si je le souhaite, je peux m'adresser à la communauté Egoun. J'en fais partie, je sais qu'elle est là pour moi. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR ANNE CANTIN

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



Voici Djagba. Ce revenant assure la sécurité du couvent. Lors des cérémonies, il pourchasse les non-initiés pour les frapper, ce qui peut créer des mouvements de panique. Pour éviter les blessés, sa «sortie» est parfois interdite.

EN COUVERTURE



2020, L'ANNÉE
ZÉRO ?

LE GOÛT
DU RENOUVEAU

LA BEAUTÉ
NUE

Quand elle est paisible, la ville semble tout droit
sortie d'un tableau de Canaletto (1697-1768).

Venise retrouvée

APRÈS UNE PARENTHÈSE DE TROIS MOIS, LA SÉRÉ-
NISSIME ROUVRE SES PORTES, S'INTERROGE SUR SON
AVENIR... ET RENOUÉ AVEC UN ART DE VIVRE SAVAM-
MENT ENTRETENU PAR SES PÊCHEURS, ARTISANS
OU RAMEURS. REPORTAGES SOUS LE CHARME.

DOSSIER COORDONNÉ PAR MATHILDE SALJOUGUI

AVEC LES HÉROS
DE LA LAGUNE

ILS TISSENT LES
COULEURS DE LA CITÉ

UNE ÎLE, CING MOINES,
UN PERROQUET

GUIDE
PRATIQUE



En cette fin mai 2020, la place Saint-Marc reprend vie. Rien à voir toutefois avec les foules venues du monde entier habituellement massées ici. Pour l'instant, les touristes sont surtout italiens.



2020, *l'année* zéro ?



LA CITÉ DES DOGES, PRIVÉE DE VISITEURS TROIS MOIS DURANT POUR CAUSE DE PANDÉMIE, A CONNU LE PIRE – LA PARALYSIE ÉCONOMIQUE – ET LE MEILLEUR – UNE PAUSE DANS LA FRÉNÉSIE TOURISTIQUE. LES VÉNITIENS EN TIRENT UNE LEÇON : L'ACTIVITÉ DOIT REPARTIR, OUI, MAIS EN ÉVITANT LES ERREURS D'HIER.

**PAR SÉBASTIEN DESURMONT (TEXTE)
ET NICOLA ZOLIN (PHOTOS)**

Demain, les livraisons de colis se feront peut-être en gondole

Au milieu de la lagune, sur l'île de Sant'Erasmus, le Français Michel Thoulouze savoure l'inimaginable répit qui s'est imposé à sa contrée d'adoption pendant le confinement, de mars à mai. «J'ai eu l'impression de découvrir les lieux, comme quand on lève le voile sur un nouveau monument lors de son inauguration, souffle l'ex-producteur télé devenu vigneron. Le pont du Rialto vide, la place Saint-Marc presque effrayante de quiétude, les canaux lisses comme un miroir...» Alors, maintenant que les frontières sont rouvertes, il donne ce conseil : «Venez ! Il est encore temps de voir Venise telle qu'on ne la verra plus. Au moins pour quelques mois, les touristes asiatiques et américains, les groupes et les croisiéristes ne seront pas là, si bien que la ville va continuer d'appartenir à ses habitants et à ses vrais amoureux.»

Cette situation inédite tient à la fois du paradis et de l'enfer. Les Vénitiens savourent le bonheur de se retrouver entre eux dans l'une des plus belles villes du monde, mais s'angoissent aussi à l'idée d'être privés de leur gagne-pain : les presque trente millions de touristes par an, dont 85 % d'étrangers. L'an passé, à la haute saison, jusqu'à 100 000 personnes déferlaient chaque jour du côté du Rialto. Malgré tout, les habitants sont unanimes : il faut profiter de ce coup d'arrêt et inventer une nouvelle façon pour Venise d'accueillir le monde. Définir un cadre qui la préserverait des ravages du tourisme de masse. Mais comment s'y prendre ? 65 %

de la population locale travaillant officiellement dans ce secteur.

En ce début d'été, changement de décor. Il y a pléthore de places assises à bord de l'incontournable vaporetto n° 1, qui vogue sur un Grand Canal plus translucide que jamais. «On a même la surprise d'entendre à nouveau des conversations en dialecte vénitien», remarque Benedetta Fullin, qui dirige le Local, un restaurant du Castello. Mais déjà, l'ACTV, la compagnie des transports, alerte : sans les touristes qui payaient leur billet au prix fort, le maintien de l'ensemble des lignes sillonnant la lagune et l'entretien de la flotte vieillissante va devenir un gouffre financier dès l'an prochain. Quant aux navires de croisière géants contre lesquels les habitants manifestaient depuis des lustres, ils ont disparu avec la crise sanitaire : une bonne nouvelle... mais qui menace officiellement 5 000 emplois directs et indirects en Vénétie. Qu'importe, affirment certains. «Tant que cette industrie n'aura pas de solutions écologiques – navires plus petits, moteurs non polluants –, il faudra renoncer à leur présence», martèle Jane Da Mosto, de l'association We Are Here Venice («Nous sommes là Venise»). Les gondoles aussi sont à l'arrêt, faute de clients. Durant le confinement, certaines se sont reconverties dans la livraison. Et, aujourd'hui, la ville songe à pérenniser ce mode de transport doux en subventionnant les gondoliers prêts à remplir de nouvelles missions. A plus long terme, pour les chalands qui charrient les marchandises sur les canaux, voire pour les bateaux-taxis et les vaporettos, elle voudrait aussi encourager la conversion des mo-



teurs à essence vers l'électrique ou l'hydrogène. De quoi limiter les remous qui d'ordinaire sapent les fondations des bâtiments.

«Les habitants réclament le retour à une cité plus humaine, plus facile à vivre», observe Allison Zurfluh, consultante, qui travaille dans le développement d'un tourisme plus durable à Venise. En particulier sur la question du logement. Les locations sur Airbnb ont vidé les sestiere (quartiers) : en moyenne 1 500 personnes s'exi-



Le Caffè Aurora, place Saint-Marc, est l'un des premiers à avoir rouvert après le confinement. Mais, avec peu de touristes et trois fois moins de Vénitiens qu'en 1950, la reprise est difficile.

lent chaque année faute de trouver un toit abordable. La région et la municipalité affirment vouloir profiter de l'effondrement de l'immobilier dû à la crise sanitaire pour inciter les propriétaires à revenir à des baux longue durée, surtout à destination des étudiants.

La diminution vertigineuse de la population – 55 000 habitants, trois fois moins qu'en 1950 – complique la sortie de crise. «Les faillites seront inévitables car, même si les Vénitiens adorent manger à

l'extérieur, ils ne sont plus assez nombreux pour sauver leurs restaurants», prévient Michel Thoulouze. Certains sont déjà aux abois. Des hôtels aussi. Lorsque la pandémie a éclaté, fin février, en plein carnaval, la cité se remettait péniblement d'une autre catastrophe : la terrible *acqua alta* de novembre 2019, qui avait provoqué une baisse de 40 % des réservations durant l'hiver. Au total, sur la première moitié de 2020, douze millions de visiteurs ●●●

Un accès payant à la place Saint-Marc ? Le débat fait rage

●●● manquent à l'appel. «Notre handicap saute aux yeux : la monoculture touristique», analyse l'avocat Marco Gasparinetti, qui préside le Gruppo 25 Aprile (du 25 avril, jour de la Saint-Marc, le protecteur des Vénitiens). Forte de 3 000 membres, cette association vient de lancer la pétition «Pour la renaissance de la Venise post-Covid-19». Alors que des élections municipales se tiendront en septembre, le texte enjoint le maire, Luigi Brugnaro («qui ne vit même pas à Venise», persifle Marco Gasparinetti), d'entendre enfin la demande portée par une partie de ses administrés, («celle qui vit encore à Venise»), d'un changement de modèle. Car l'une des malédictions des Vénitiens est que la municipalité s'étend aussi sur la terre ferme, notamment à Mestre, où vivent 89 000 habitants. Or, entre l'inauguration récente d'énormes hôtels low-cost là-bas et la proposition de doubler les voies automobiles sur le pont de la Liberté, qui relie la Vénétie à la cité des doges, les îliens ont l'impression de subir la situation et de passer après les intérêts financiers des continentaux. «Mestre se nourrit de la manne touristique de Venise sans se soucier de notre quotidien», résume Marco Gasparinetti.

Une proposition, cependant, rassemble presque tout le monde : l'instauration d'un quota d'accueil. «Cela pourrait se faire via un système de réservation obligatoire, au moins pour les périodes les plus intenses, comme celle des ponts du printemps», suggère Marco Gasparinetti. Combien de visiteurs chaque jour ? «Ce sera l'un des sujets de la campagne municipale», prédit le juriste, qui

se refuse à donner le moindre chiffre «afin de ne pas figer le débat». Pour Paola Mar, adjointe au maire en charge du tourisme, «le principe serait de limiter le nombre de ceux qui viennent ici pour passer seulement quelques heures». Sur ce sujet comme sur d'autres, l'équipe municipale en place semble hésiter entre sauver ce qui peut l'être du passé – en particulier les emplois – et entrer dans une nouvelle ère plus durable. Autre débat à trancher : faut-il imposer un droit d'entrée ? Cinq ou dix euros pour arpenter la place Saint-Marc ? Cette question, qui traîne depuis trois décennies, a fait son retour au comptoir des cafés. «Aujourd'hui, les touristes qui logent à Venise paient une taxe de séjour, pas les excursionnistes à la journée, ce n'est pas logique, soutient Michel Thoulouze. Entretenir la ville coûte une fortune, comme le ramassage des ordures, par exemple, qui se fait en bateau.» Mais le système ne convainc pas tout le monde. «Un billet payant n'a jamais empêché la surfréquentation, s'inquiète Allison Zurfluh. Cela n'achèverait-il pas de nous transformer en parc d'attractions ?»

En attendant, les passionnés de la rame, spécialité locale, apparaissent comme les nouveaux anges gardiens de la cité [lire notre reportage]. Le 21 juin, ils se sont rassemblés à l'entrée du Grand Canal pour une démon-

Quelques boutiques ont rouvert leurs portes dans le quartier du Rialto (en haut à gauche). Mais les 55 000 habitants ne suffiront pas à faire vivre les commerçants : l'année dernière, Venise a accueilli 27 millions de visiteurs ! En attendant, les Vénitiens profitent de la sérénité inédite de leur ville (en bas à droite) et savourent le bonheur de se retrouver entre eux, comme ici, sur la Fondamenta della Misericordia (en haut à droite), dans le Cannaregio. Et pour les touristes italiens, ici face au célèbre pont des Soupîrs (en bas à gauche), c'est le moment ou jamais de découvrir tranquillement ce joyau national.



stration de force. Masque sur le visage, rame brandie vers les cieux, ils ont ressorti leurs gondoles d'apparat pour une manifestation baptisée la Régate de la renaissance. Leur message ? Fini l'ère du tout-moteur ! Afin de préserver le calme et la limpidité retrouvée des eaux, rien ne vaut la pagaie. Pour l'occasion, l'orchestre et le chœur de la Fenice se sont produits sur le parvis de Santa Maria della Salute. La basilique construite après l'épidémie de peste de 1630 qui emporta le tiers de la population... Mais la Sérénissime s'en releva. Presque quatre siècles plus tard, renouvellera-t-elle l'exploit ? ■

SÉBASTIEN DESURMONT







Légumes de l'île
Sant'Erasmo,
poissons de la lagune...
Le mythique Gran
Caffè Quadri, place
Saint-Marc, fait partie
des tables qui misent sur
la grande qualité
des produits locaux.

Le goût du renouveau



HORS DE PRIX, OSANT SERVIR PIZZAS SURGELÉES ET PÂTES RÉCHAUFFÉES... C'EST LA RÉPUTATION DE CERTAINS RESTAURANTS D'ICI : DES ANTRES À TOURISTES. ET POURTANT, VENISE N'EST PLUS CE NAUFRAGE CULINAIRE QU'ON IMAGINE : PETITS PRODUCTEURS ET CHEFS INSPIRÉS ONT RENDU VIGUEUR À LA GASTRONOMIE LOCALE. DÉCOUVERTE.

PAR SÉBASTIEN DESURMONT (TEXTE)
ET MATTIA INSOLERA (PHOTOS)



Un risotto de fruits de mer onctueux comme la sérénade d'un gondolier

C'est un opéra qui se joue en quatre actes dans la cité où brillèrent Monteverdi et Vivaldi. La représentation ne se tient pas à la Fenice, le légendaire théâtre lyrique de Venise, mais à quelques enjambées de là, sur la place Saint-Marc, au sein du non moins mythique Gran Caffè Quadri. Il y a deux ans, après des mois de rénovation, cette ancienne *bottega del caffè* fondée en 1775 a rouvert ses portes en grande pompe pour devenir la nouvelle piste aux étoiles du chef Massimiliano Alajmo, 46 ans, l'une des toques les plus virtuoses d'Italie, auréolée de trois macarons au Michelin pour son établissement à Padoue. Rivale éternelle du Florian situé juste en face, la vénérable institution ronronnait. Son réveil s'avère tonitruant. Au rez-

de-chaussée, stucs, plafonds et fresques ont retrouvé leurs couleurs originelles dissimulées parfois sous dix couches de repeints. Mais c'est surtout au premier étage, dans le restaurant, que le spectacle se tient désormais : le maestro y propose ce qu'il appelle «un opéra à déguster». En

quatre actes, donc. Lever de rideau mené tambour battant avec une rhapsodie légumière tout droit sortie de Sant'Erasmo, l'île potager de Venise. Puis, changement de rythme, avec les inflexions

rassurantes d'un risotto de fruits de mer, un plat onctueux comme la sérénade d'un gondolier... Et ainsi de suite jusqu'au grand final du dessert, délice au chocolat et à la truffe blanche, une ode à la gourmandise proverbiale de ces becs sucrés de Vénitiens. De quoi faire pousser des arias de contentement aux plus exigeants des gastronomes. Quant au décor, repensé par le Français Philippe Starck, il est au diapason : entre symphonie fantastique et carnaval des animaux. Ici, un lièvre ailé trône sur une corniche ; là, ●●●

Au Venissa (Mazzorbo), Chiara Pavan, 35 ans, élue meilleure femme chef d'Italie en 2019, bouscule le terroir. Ici avec des ravioles au beurre d'absinthe, pignons et herbes amères.





●●● un lion grandeur nature s'envole dans l'escalier. Sur les murs, caché dans les arabesques de la tapisserie, un autre détail intrigant : le visage du chef Alajmo apparaît un peu partout brodé en incrustation, ainsi que celui de son frère et associé, Raffaele. Une coquetterie réalisée sur mesure par la maison Bevilacqua, le dernier tisserand de la ville [lire notre reportage]. Même le plus mégalo des aristocrates vénitiens n'y avait jamais songé ! Plus qu'un clin d'œil, un message subliminal : et si les nouveaux doges de Venise étaient les cuisiniers ?

Même si les deux mois et demi de confinement, entre mars et mai, ont été, comme ailleurs, une catastrophe économique pour les restaurateurs, une renaissance est bel et bien en cours dans la cité. La Sérénissime renoue avec son appétit pour la créativité en cuisine et revendique cet hédonisme gourmet qui a toujours fait partie de son identité. On n'y a jamais compté autant de nouvelles tables où, à l'image du Quadri, des jeunes chefs bousculent le terroir avec des ardeurs de condottiere. Leur principale source d'inspiration ? La lagune et ses produits bien particuliers. Des poissons, des crustacés, de minuscules coquillages que quelques pêcheurs attrapent en réhabilitant des méthodes ancestrales, du gibier d'eau et des légumes singuliers comme le petit artichaut violet que de jeunes producteurs ont sauvé de la disparition pour en faire un mets rare et cher. Tout un terroir nourricier enfin retrouvé que les chefs tentent de sauver en le mettant au centre de l'assiette comme un trésor revenu de loin. Qu'on ne s'y trompe pas : on peut encore très mal manger dans cette ville qui recense 1 400 restaurants, soit un établissement pour quarante habitants (à titre de comparaison, Paris est à 1 pour 410). Le lacis des ruelles touris-

tiques entre la place Saint-Marc et le pont du Rialto demeure le règne de la pizza surgelée et des pâtes à la bolognaise. Mais ailleurs, pour qui possède les bonnes adresses [voir notre guide pratique], le goût de Venise n'a jamais été si divin.

Dans le quartier du Castello, le bien nommé Local aime les «foodistas». Sol en *terrazzo*, comptoir rutilant et fourneaux ouverts sur les prouesses de Matteo Tagliapietra, 42 ans, un taiseux de Burano qui a baladé sa carrure de rugbyman dans les brigades les plus inventives du monde, dont le Noma de René Redzepi à Copenhague, avant de revenir au pays. Avec lui, les papilles naviguent entre terre et mer mais jouent aussi les Marco Polo

dans des assiettes qui confrontent, par exemple, anguille fumée, miso japonais et mangue. Il y a aussi Estro, dans Dorsoduro. Une cave aux 700 flacons de vins bio tenue par les frères Spezzamonte, l'un en cuisine, l'autre en salle. Y décrocher un strapontin est une bataille digne des grandes heures de Lépante. Et au large de Venise ? Même frénésie. Le soir, les vaporettos transportent les gourmets bien renseignés, résolus à rallier nuitamment l'île de Mazzorbo, dans le nord de la lagune, pour dîner dans cet ovni contemporain qu'est Venissa. Servie au cœur d'un minuscule vignoble, la poésie bucolique de la cuisine de Chiara Pavan, élue à 35 ans meilleure femme chef d'Italie, vaut en effet le voyage. ●●●

Anguille fumée, mangue... au bonheur des Marco Polo des papilles

La cuisine vénitienne puise ses principaux ingrédients dans la mer. Au printemps et à l'automne, un mets rare apparaît sur les marchés : les moeche, crabes mous, souvent frits.





Domenico Rossi, 51 ans, est l'un des derniers *molecanti*, éleveur de crabes mous, qu'il passe beaucoup de temps à trier, les mains plongées dans ses viviers, ne gardant que les jeunes mâles.



Ex-producteur de télévision, le Français Michel Thoulouze, 75 ans, a acheté une maison en ruine et un terrain sur Sant'Erasmus. Il y a relancé la viticulture en replantant des cépages anciens.



●●● Ces jeunes prodiges ont un point commun : pas question pour eux de faire table rase du passé. Comment pourrait-il en être autrement dans la cité du temps arrêté ? Ici, les antiques trattorias sont devenues les locomotives du renouveau. Il y a une quinzaine d'années, avec la flambee immobilière, ces établissements fermaient les uns après les autres. Certains furent même rachetés par des chaînes de restauration rapide. Depuis 2017, la municipalité interdit tout nouveau fast-food. Entre-temps, les tables traditionnelles qui ont résisté sont devenues tout à la fois les derniers refuges de la vie des quartiers et les gardiennes de recettes quasi sacrées. «Pour nous, ces lieux restent une importante source d'inspiration», témoigne le chef Andrea Lorenzon, 36 ans, descendant d'une dynastie de restaurateurs. Après avoir fait ses armes dans le giron familial, il a ouvert il y a sept ans «une taverne pas

Les mouettes escortent la pêche du jour sur le Grand Canal

plus grande qu'une boîte à sardines» dans une venelle du Castello : CoVino. Sept tables et un menu minimaliste où il met un point d'honneur à indiquer l'année de création de chacun de ses plats, comme pour inscrire son travail dans la longue chronique gastronomique de la ville. Estampillé «année 2013», l'un de ses classiques proposé à l'ouverture n'était autre qu'un gratin de pâtes à la viande, une vieille recette piquée à sa maman, Liviana. Le jeune cuistot s'en amuse : «Les habitués refusent que je le retire de ma carte, cela doit leur rappeler quelque chose de l'enfance.»

A bien des égards, la cuisine d'ici est une affaire œdipienne. Un héritage transmis d'une génération à l'autre, avec les mêmes mots zézayant du dialecte vénitien, dans les mêmes marmites cabossées, en usant des mêmes ingrédients achetés au même marché du Rialto, fondé en 1097. Approvisionnement bien particulier, d'ailleurs : toujours au compte-gouttes. «L'autochtone achète ce qu'il peut porter dans ses bras, revient à pied chez lui, cuisine frais et recommence le lendemain», observe Laura Zavan, auteure de *Venise, les recettes culte* (éd. Marabout, 2019). C'est la raison pour laquelle le ventre de la Sérénissime est resté ce lieu si vivant. Sous la halle médiévale (en réalité une copie réalisée au début XX^e siècle), assister au petit matin à l'arrivée par le Grand Canal de la pêche du jour escortée par une escouade de mouettes reste une expérience inoubliable. Un saut dans le passé. Dès 7 heures, des gueules caravagesques haranguent le chaland, des mains rougies remuent les monticules de schie (petites crevettes) pour faire valoir leur frétilante fraîcheur. «Poissons, crustacés et coquillages forment la Trinité du festin vénitien, observe la toque étoilée Gianni Bonaccorsi, 70 ans, considéré comme le précurseur du réveil culinaire actuel. Après seulement viennent les abats, le gibier d'eau et les légumes.» Les autorités ducales accordaient un soin maniaque aux questions d'hygiène et de traçabilité. Le prix du poisson était fixé en haut lieu, les quantités de pêche autorisées aussi et les conditions de ●●●



Chaque mercredi et vendredi en fin d'après-midi, Carlo Finotello, 44 ans, délaisse ses champs et son magasin de Sant'Erasmo pour sillonner les canaux de Venise et livrer ses légumes frais.



●●● conservation, scrupuleusement détaillées. Autre point étonnant : la précision avec laquelle étaient consignés les saveurs et les usages de chaque épice rapportée par les marchands.»

La nourriture a toujours été une affaire très sérieuse dans la Manhattan de la Renaissance, où défilaient têtes couronnées, diplomates, artistes, négociants. A partir du XVIII^e siècle, la ville ne dut d'ailleurs son salut qu'à cet art de recevoir. Alors qu'elle avait perdu sa puissance commerciale, elle se mua en capitale européenne du divertissement, avec ses lupanars, ses casinos, ses boutiques de café et ses *bacari* (bars à vins) pour boire l'*ombra* (l'apéro) tout en grignotant des *cicchetti*, des «petites choses à manger» posées sur une assiette ou un bout de pain. De nos jours, ces tapas à la vénitienne restent l'aspect le plus réjouissant d'un art de vivre

Massimo Tagliapietra, 55 ans (au fond), l'un des derniers pêcheurs de Burano, attrape des crabes verts et veille sur un bassin millénaire où se développent daurades, bars et mulets de l'Adriatique.

pas si moribond. L'occasion de goûter des recettes datant du temps des doges... Les sardines *in saor*, par exemple. En dialecte, l'expression signifie «avec du goût», mais désigne d'abord une sauce acidulée mêlant oignons cuits, raisins secs, grains de poivre noir, pignons de

pin et vinaigre de vin. Dans chaque plat, l'héritage médiéval est omniprésent : de l'aigre-doux, des épices, des sauces mijotées, des jeux de textures où risottos, polentas et soupes crémeuses se confrontent au croquant des noix du Piémont, des pistaches de Sicile ou des noix des Dolomites... Et la *pasta* alors ? Elle ne s'imposa à Venise qu'au XIX^e siècle, avec l'unité italienne. Et encore la Vénétie inventa-t-elle ses propres spécialités, les *bigoli*, de gros spaghettis au blé complet dont la texture accroche mieux les sauces.

Dès qu'elle passe à table, Venise n'est plus en Italie. Sa vraie patrie est la lagune. Sur 55 000 hectares, les eaux saumâtres barattées

Dès qu'elle passe à table, Venise n'est plus en Italie. Sa patrie est la lagune



deux fois par jour par la marée ceignent la cité en forme de poisson telle la soupe primordiale. En émergent quelques pépites : les canoce, crevettes d'allure préhistorique, les *capelongo*, couteaux lilliputiens au goût exquis, ou le *gò* (gobie noir), poisson qu'on débuse dans la vase pour le dissoudre dans un risotto, une spécialité de Burano depuis le XV^e siècle. C'est sur cette île de pêcheurs qu'il faut aussi goûter les *moeche*, les crabes mous. Un mets aussi rare que ruineux : quatre-vingts euros le kilo ! Il faut dire que la besogne du *molecante* est harassante. Cet éleveur passe

sa vie les mains plongées dans ses viviers à faire le tri pour ne garder prisonniers que des jeunes mâles. Et ce jusqu'à l'instant où leur mue débute. Il n'a alors que quelques heures pour les récolter et les vendre, avant qu'une nouvelle carapace dure ne se forme et que la bestiole ne redevenue un vulgaire crabe vert, à cinq euros le kilo. A 51 ans, Domenico Rossi, l'un des derniers des *molecanti*, a déjà prévenu son fils : «Pas question de reprendre l'activité ! On ne peut plus en vivre... Effet du réchauffement climatique, les quantités ne sont plus ce qu'elles étaient.» ●●●

●●● La lagune se meurt, dit-on partout. L'érosion la grignote, la pollution l'asphyxie. Il est vrai que la zone sud, près du port industriel de Marghera, a vu disparaître la quasi-totalité de son patrimoine naturel. Mais plus au nord, par-delà Burano, tout n'est pas perdu. Entre 2013 et 2017, des fonds européens ont permis de restaurer quelques hectares de *barene*, ces prés salés à fleur d'eau qui constituent d'inégalables réservoirs de biodiversité. Et les derniers pêcheurs de Burano, une vingtaine, continuent de se battre pour maintenir à flot quelques coins de paradis ignorés des touristes.

Massimo Tagliapietra, 55 ans, est l'un d'eux. Le regard fier, la crinière grisonnante flottant au vent, il veille sur un trésor caché dans l'île privée de Santa Cristina, propriété de la famille Swarovski, les empereurs du strass. Pour s'y rendre, il faut zigzaguer dans des méandres, longer des roselières caquetantes, passer du bon côté des *bricole*, ces piquets de bois délimitant les passages navigables, sous peine de s'enliser dans les *velme*, des étendues de vase noyées sous quelques centimètres d'eau où grouillent palourdes, crabes, crevettes et autres infatigables filtreurs d'eau... Un monde bien vivant. Les ultimes lambeaux de l'écosystème lagunaire tel que les Vénètes le découvrirent au VI^e siècle lorsqu'ils s'installèrent dans les parages pour fuir l'avancée des Barbares. Debout à la barre de son hors-bord couleur camouflage, Massimo s'y sent comme un poisson dans l'eau. Après quinze minutes de navigation, l'île de Santa Cristina se dévoile enfin derrière les tamaris. Accostage sur un ponton de bois. Une belle maison patricienne ocre s'ouvre sur une oliveraie, un vignoble et «une vallée de pêche» : un immense damier de bassins, reliés à la lagune par un système de canaux et d'écluses. La concep-



LA STAR DES «CICCHETTI»

C'est le plat de poisson le plus célèbre de Vénétie, servi en entrée ou à l'apéro : les sarde *in saor*, sardines aigres-douces, trouvent leur origine chez les marins du XIV^e siècle. Une recette savoureuse (*in saor* signifie «avec goût») qui transforme un ingrédient pauvre en plat d'excellence.

INGRÉDIENTS

(POUR 4 PERSONNES)

700 g de sardines fraîches ; 1,4 kg d'oignons blancs ; farine ; huile d'arachide ; huile d'olive extra-vierge ; sel ; poivre ; une cuillère à soupe de sucre ; un demi-verre de vin blanc ; un demi-verre de vinaigre blanc ; deux cuillères de raisins secs ; une cuillère à soupe de pignons de pin.

MÉTHODE

- Nettoyer les sardines, retirer la tête et gratter les écailles. Les rincer à l'eau froide, les sécher et les enfariner. Les faire frire dans l'huile d'arachide jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Réserver sur du papier absorbant et saler.
- Réhydrater les raisins dans de l'eau chaude.
- Faire revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive. Quand ils sont translucides, ajouter sel, poivre, raisins, vinaigre, vin blanc et feuilles de laurier. Laisser mijoter dix minutes.
- Dans un plat, alterner couches de sardines et de marinade. Mettre au frigo douze heures.
- Servir froid sur des rondelles de pain, après avoir ajouté des pignons.

tion de ces pêcheries remonterait aux Romains. «A chaque marée, l'eau s'y régénère, explique le pêcheur. Au printemps, les jeunes poissons, daurades, bars ou mulets de l'Adriatique, sont attirés vers ces bassins par l'abondance de nutriments puis restent jusqu'à l'hiver, moment qu'ils choisissent pour retourner à la mer. Au passage, nous capturons les plus gros spécimens.» Ce type d'espaces de pisciculture parfaitement écologiques occupent encore 6 000 hectares ça et là à travers la lagune.

A une trentaine de minutes de navigation, à Sant'Erasmus, un autre système ingénieux, d'irrigation celui-là, fait la fierté des 700 habitants. Depuis cinq siècles, un quadrillage d'étroits canaux se remplit avec les marées pour abreuver chaque parcelle. C'est le

secret de la fertilité de cette île-potager, où l'activité agricole reprend des couleurs... Teinte dominante ? Le violet, bien sûr, comme les sommités du *castaure*, petit artichaut très à la mode auquel la terre d'ici, bistre et salée, donne un parfum incomparable. Cette réputation s'étend maintenant à d'autres végétaux rares, tels les *bruscandoli*, des jeunes pousses de houblon qui se cuisinent comme des petites asperges vertes. Avides de circuits courts, les chefs en redemandent, les particuliers aussi. Et les jeunes producteurs sont au rendez-vous. A l'image de Carlo Finotello, la quarantaine : chaque mercredi et vendredi en fin d'après-midi, il délaisse ses champs pour sillonner les canaux de Venise afin de livrer ses paniers de légumes frais.

«Pour survivre sur ces îles, il faut miser sur la rareté et la qualité, ne faire que de l'exceptionnel, car la logistique y est toujours plus coûteuse que sur la terre ferme», analyse son voisin, le Français Michel Thoulouze, 75 ans. Ancien journaliste et producteur de télévision, l'homme connaît bien le sujet : il est cet hurluberlu qui a relancé la viticulture à Sant'Erasmus. En débouchant une bouteille de son dernier millésime, il raconte cette aventure folle à laquelle personne ne croyait : «Il y a vingt ans, j'achetais une maison en ruine. Peu après, un paysan du coin m'avertissait qu'elle se situait sur le meilleur terrain de la lagune. Et c'était vrai ! Des plans en faisaient déjà mention au XVII^e siècle. J'ai donc décidé d'y replanter des cépages anciens.» Ainsi naquit l'orto-di-venezia, magnifique blanc minéral aux notes maritimes. Le mouvement était lancé. Depuis, sur l'île de Mazzorbo, autour du restaurant Venissa, la famille Bisol, productrice de prosecco en Vénétie, a par exemple replanté un cépage local, la dorona, dont on avait perdu trace lors des grandes inondations de 1966.

Sur San Michele, l'association Laguna nel bicchiere («lagune dans le verre») fête les vendanges. Son vin, blanc et rouge, n'est pas à vendre : le raisin vient de parcelles non officielles.

Et même sur ce vieux radeau de pierre qu'est la Venise historique, certains s'improvisent vignerons. Créée il y a dix ans, l'association Laguna nel bicchiere («lagune dans le verre») regroupe 200 membres et produit 1 700 bouteilles par an, en blanc et en rouge. D'où vient le raisin ? «C'est notre secret», sourit Renzo de Antonia, 70 ans, le président de cette étrange confrérie. Ici une tonnelle dans un cloître en ruine croulant sous les grappes, là dix ceps sauvés dans un jardin oublié, ailleurs des rangs de lambrusco bichonnés en catimini par les résidents d'une maison de retraite de la Giudecca... «On ramasse tout, puis on en tire un vin qui n'est pas aux normes européennes, qu'on ne peut pas commercialiser, mais qu'on boit entre nous avec une infinie délectation», avoue Renzo, qui y voit avant tout «un acte de résistance». Ce breuvage clandestin né de la macération de cépages

oubliés de la cité des doges symbolise selon lui «un besoin impérieux de retrouver des racines dans une ville que le tourisme de masse a confisquée à ses habitants». La vinification, bien sûr, se fait à l'ancienne, parfois même en écrasant les grains avec les pieds. Le tout dans des chais planqués sous les voûtes d'un couvent désaffecté sur l'île-cimetière de San Michele, au nord de la cité. Les quatre derniers moines en sont partis en 2008... Il n'y a donc plus que des tombes. Parfait pour œuvrer en paix ! Après d'âpres négociations, la porte de cet antre mystérieux s'ouvre enfin. Des cuves, des amphores, des barriques. Renzo débouche une bouteille. On trempe les lèvres, un peu inquiet, dans un liquide couleur carmin... C'est du costaud, mais pas un picrate. Décidément, quoi qu'on en dise, Venise a du retour. ■

SÉBASTIEN DESURMONT





Une poignée de minutes
en vaporetto
et l'on quitte l'agitation
de la place Saint-Marc
pour gagner l'îlot
de sérénité
de la Giudecca, dans le
sud (ici, sur Fondamenta
delle Scuole).



La beauté nue



DES QUAIS SOLITAIRES, DES PLACES TRANQUILLES, DES PALAIS ENDORMIS... AU PETIT MATIN ET À LA TOMBÉE DE LA NUIT, NOTRE PHOTOGRAPHE A SILLONNÉ RUELLES ET CANAUX DÉSERTS DE VENISE. RÉSULTAT, CES IMAGES INOUBLIABLES DE LA VILLE DÉLIVRÉE DU TUMULTE ET RENDUE À SA SPLENDEUR ORIGINELLE.

PAR LUCA CAMPIGOTTO (PHOTOS)

*L'architecture
délicate de la cité
défie crânement
les siècles*

Coiffée d'un lion, animal protecteur de la ville, la Porta della Carta s'ouvre sur la piazzetta Saint-Marc. Ce chef-d'œuvre gothique édifié vers 1440 était jadis l'entrée principale du palais des Doges.







Le faste d'antan se lit dans ce théâtre de marionnettes du XVIII^e siècle, dans la maison de Goldoni, père de la comédie italienne moderne, ou le long des canaux, comme le Rio dei Greci (Castello).





Partout, l'émotion :
le Grand Canal vu
des environs du Rialto ;
ou cet *Enlèvement
de Ganymède par Zeus*,
sculpture suspendue
sous la voûte
du palazzo Grimani
(Castello).





De la Riva de Biasio,
la vue enjambe le Grand
Canal et se perd dans
le dédale du Cannaregio,
où l'on n'est jamais
qu'à un pont de
campi tranquilles, d'églises
secrètes et
de palais décatés.



***Le mariage de la pierre et de l'eau sont
à la fois le charme et le péril de Venise...***

*Dans ce théâtre
à fleur d'eau,
le spectacle se joue
aussi en coulisses*



Le linge sèche au vent nocturne près du Campiello della Colomba (Castello). Même très dépeuplée – les habitants ayant fait place aux touristes –, Venise reste bien vivante.



Le bassin de Saint-Marc s'étend face au palais des Doges avec, au fond, les îles de San Giorgio Maggiore et la Giudecca. La ville semble flotter sur l'eau. En réalité, elle repose sur des millions de pieux en bois.

*Chaque ouverture
sur la lagune
est une invitation
à la rêverie*







Maurizio Rossi

Debout, avec une unique rame et le regard tourné vers la proue : la *voga alla veneta*, technique née au V^e siècle, permet d'éviter l'enlèvement dans les bancs de sable et de vase de la lagune.



Avec les héros de la la lagune



ICI, ON NE BADINE PAS AVEC LA RAME. PLUS QU'UN SPORT, C'EST UNE PRATIQUE VÉNITIENNE SÉCULAIRE. ET SES ADEPTES SONT AUX PREMIÈRES LOGES DES TOURMENTS DE LA CITÉ LACUSTRE. AUX «ACQUE ALTE» MONSTRES, À LA POLLUTION, ILS FONT FACE, AVEC PASSION.

PAR SÉBASTIEN DESURMONT (TEXTE)

Le pinceau dessine une aile à la peinture d'or, puis s'attarde sur la volumineuse crinière du lion de saint Marc, l'animal totem de la Sérénissime depuis le IX^e siècle. Dans le silence de son atelier, au rez-de-chaussée du palazzo familial, une vaste demeure patricienne du quartier de Santa Croce à deux pas de l'église des Frari, Anna Campagnari, 56 ans, termine une commande de fanions en prévision des prochaines régates de la saison. Ces triangles

de soie colorée qu'elle peint un à un à la main récompenseront, comme le veut la tradition, les virtuoses de la *voga alla veneta*, la rame à la vénitienne, manière de voguer sur la lagune à un ou plusieurs rameurs en se tenant debout sur d'étroites embarcations à fond plat. «Les drapeaux rouge vif sont pour les gagnants, les blancs pour les seconds, les verts et les bleus pour les suivants», détaille l'artiste. A Venise, quiconque remporte un jour la bannière écarlate devient un héros. Les journaux parlent de lui. On le salue sur les *campi* (placettes). ●●●

●●● Dans certains restaurants, on trouve encore des autels élevés à la gloire des rameurs les plus titrés. C'est ainsi depuis toujours. Ici, on ne badine pas avec la rame. Plus qu'un sport, voilà l'une des dernières pratiques authentiquement vénitiennes, bien plus que les gondoles. Un rite devenu ces dernières années un geste de résistance. Contre l'inexorable montée des eaux qui abîme de façon alarmante la cité lacustre, contre les dégâts du surtourisme, contre le risque de transformation de la ville en Disneyland-sur-Lagune tient bon une modeste armada de 3 000 forts à bras. Des passionnés poussant la pagaie pour leur bon plaisir ou à l'occasion des quatre-vingts régates qui égayent le calendrier vénitien, et où s'affrontent des légendes locales ayant pour nom Andrea Bertoldini, Mattia Colombi, Elisa Costantini ou Elena Almansi. Au total, vingt clubs se cachent dans les replis des six *sestiere* (quartiers) de la ville et dans quelques îles de la lagune, à Murano, à Burano et sur la Giudecca. Une affaire d'initiés, en somme, dont le nombre est modeste en comparaison des vingt-sept millions de visiteurs qui ont déferlé l'an dernier du côté du Grand Canal ; mais la Venise historique, après tout, ne compte plus que 55 000 habitants (contre 175 000 en 1950). L'âge moyen des rameurs est au diapason de cette population qui, avec un ratio annuel de 1 200 enterrements pour 300 naissances, se réduit comme peau de chagrin : la moitié a plus de 65 ans. «Malgré tout, il s'agit de la seule tradition locale qui connaisse un regain de dynamisme», assure Giovanni Caniato, 65 ans, employé des archives municipales et fondateur d'Arzana, une association qui collectionne tout ce qui a trait au passé nautique de la ville. Les jeunes s'y in-

Leur corps se balance avec la grâce d'une ballerine

téressent à nouveau.» Inespéré ! Car, il n'y a pas si longtemps, la navigation à la rame était en plein naufrage. Excepté la déclinaison mercantile des gondoles touristiques au kitsch quasi funéraire, le déplacement motorisé semblait en effet avoir emporté pour de bon la bataille navale des anciens et des modernes. «A partir des années 1970, pour être dans l'air du temps, il fallait posséder un bateau à moteur, comme d'autres s'achetaient des voitures, observe Giovanni Caniato. L'aviron debout, dont la pratique se confond avec la naissance de Venise, devint soudain ringard. Aujourd'hui, cela redevient branché, car respectueux de l'environnement et bon pour la santé. Un peu comme le vélo dans les grandes métropoles européennes.»

Ce retour aux sources pourrait-il sauver la belle à fleur d'eau ? Les tenants du cabotage à l'ancienne veulent le croire. «Tant que Venise

ramera, Venise vivra», rappelle l'ancien champion de régates à la rame, Franco dei Rossi, 75 ans et un physique d'armoire à glace. Hélas ! ce n'est pas si simple... Les derniers mois ont été cauchemardesques. «Une nuit en particulier, celle du 12 novembre dernier, restera dans le livre noir de notre his-

toire», témoigne Stefano Munari, 60 ans, le directeur de salle du Quadri, café historique de la place Saint-Marc. Cette nuit-là, à partir de 21 h 30, une *acqua alta* (hautes eaux) exceptionnelle de 1,87 mètre submergea en moins d'une heure 90 % de la cité. Du jamais vu depuis 1966, où la marée avait atteint 1,94 mètre, un record. «Comme tous les habitants, j'ai cru que la mort de Venise était arrivée», raconte Stefano. Sur la place Saint-Marc, point le plus bas de la ville, nous sommes accoutumés à patauger parfois mais, là, c'était comme un tsunami : des vagues



colossales poussées depuis l'Adriatique par un sirocco à cent kilomètres à l'heure ont déferlé sur nous.» Les semaines suivantes furent tout aussi apocalyptiques, avec des inondations à répétition. Pour Stefano Munari, cet épisode constitue un tournant : «Quelque chose a bougé dans nos têtes : une immense colère contre les outrages répétés faits à la plus belle ville du monde et la certitude qu'il est urgent de changer de modèle si on veut la sauver.»

Car Venise prend l'eau, de plus en plus, toujours plus violemment. Le nombre d'*acqua alte* a grimpé en flèche : selon les relevés du Centro Previsioni e Segnalazione Maree (CSPM), au cours de la dernière décennie, plus de cent marées par an ont atteint la cote



Nicola Zolin

d'alerte de quatre-vingt-dix centimètres, à partir de laquelle la place Saint-Marc est touchée. En comparaison, il n'y avait eu qu'une dizaine d'événements comparables chaque année entre 1940 et 1950. Est-ce la faute du changement climatique ? Pas uniquement... «Dans la lagune, un siècle d'incurie, de pollutions répétées, de bétonnage et de dragages acharnés, bref d'aménagements irréfléchis a bouleversé les équilibres», explique avec rage la scientifique Jane Da Mosto, qui a fondé l'association de défense We Are Here Venice («Nous sommes là Venise»). Les vagues venues de l'Adriatique ne sont plus freinées. Les passes ont été élargies et la mer entre désormais sans vergogne. Côté terre, les fortes pluies font grossir les

fleuves qui ont été élargis eux aussi. En contexte de basses pressions, ce qui est fréquent l'hiver, une marée haute plus forte que d'ordinaire couplée à un méchant coup de sirocco, vent venu du sud, comme ce fut le cas le 12 novembre dernier, et c'est la catastrophe. Qu'on ne s'y trompe pas : Venise a toujours subi des inondations. Elles sont même indispensables pour que la lagune ne soit pas qu'un marais croupissant. «L'eau monte et repart, cela ne dure que quelques heures et permet, quelques fois par an, de nettoyer la ville, notamment des rats», rappelle encore Stefano Munari, le directeur de salle du Quadri.

Mais à présent, les marées sont dévastatrices. Et ces changements influencent déjà fortement le quo-

Un tsunami... En novembre dernier, des vagues colossales poussées par un sirocco à 100 km/h ont déferlé sur la ville, submergée à 90 % par cette acqua alta exceptionnelle.

tidien des Vénitiens. Pour le comprendre, escale à Burano, à quarante minutes de vaporetto de la place Saint-Marc. En ce matin de décembre, quelques semaines après les inondations, la plus pittoresque des îles vénitiennes, célèbre pour ses maisons aux façades ripolinées de couleurs vives, a des airs d'Atlantide. Les Buranelli, comme on appelle ses habitants, ne quittent plus leurs bottes de caoutchouc et boivent le café les pieds dans l'eau. Pour les courses, il faut, à l'entrée des commerces les plus vulnérables, enjamber la planche de bois qui fait office de barrage. Ainsi va la vie chez les derniers pêcheurs de la lagune. Depuis plusieurs hivers, les points les plus bas de ce village lacustre de 3 000 habitants sont régulièrement submergés. L'assaut ne dure certes que six heures, le temps d'une marée ascendante ; puis les *mamme* s'activent pour lessiver le rez-de-chaussée et le seuil de leur demeure. Après quoi, la vie re-

prend... jusqu'à la prochaine déferlante ! «On finit par s'y habituer, c'est ce qui est le plus dramatique», déplore l'artiste Andrea Tagliapietra, 43 ans, dont l'œuvre dénonce précisément ce terrifiant supplice de Sisyphe aquatique. Diffusée sur les réseaux sociaux, la vi-

déo de l'un de ses happenings montre une balançoire plantée dans la boue au beau milieu de la lagune. Dans un silence sépulcral s'y balance un homme en noir portant un étrange masque de lapin, l'animal porte-malheur des marins. «Cette balançoire est comme un métronome rythmant le décompte jusqu'au prochain désastre», résume le plasticien.

Ceinturé sur la façade adriatique par un cordon sablonneux, le lagon saumâtre qui baigne Venise et les îles reste pourtant une exceptionnelle zone humide, de cinquante-cinq kilomètres de ●●●

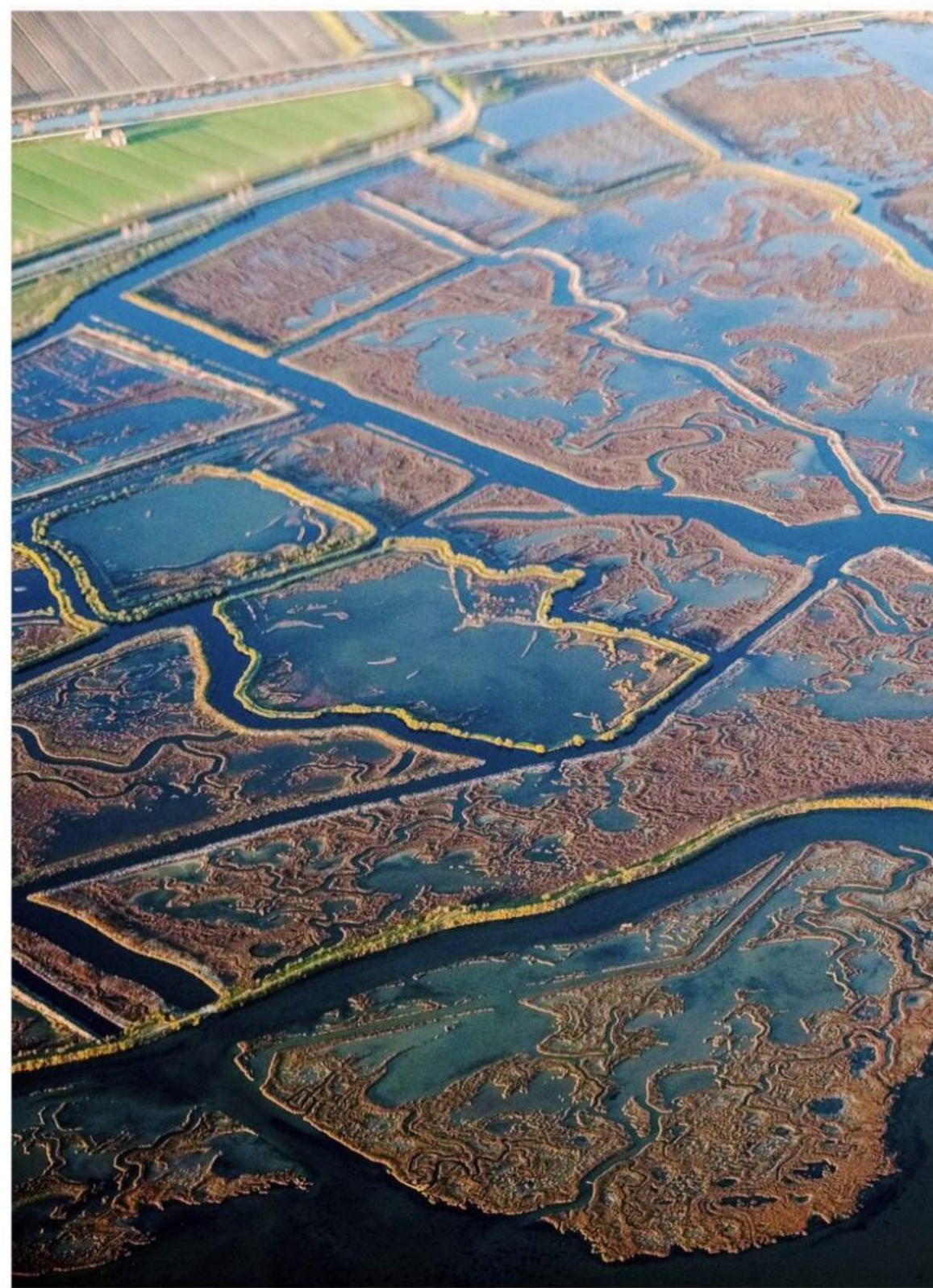
●●● long sur dix de large (cinq fois la superficie de Paris). L'eau douce des fleuves s'y mélange en permanence à l'eau de mer. Une union féconde qui donne naissance aux *barene*, des bancs de sable et de vase affleurants et mouvants, où s'épanouissent de fragiles herbiers halophiles (salicornes, lavandes de mer, etc.). De quoi alimenter crustacés, mollusques, poissons, et attirer quantité d'oiseaux limicoles ou migrateurs. Cette biodiversité, d'autant plus riche que la faible profondeur (cinquante centimètres à trois mètres) favorise la pénétration de la lumière, constitua mille cinq cents ans durant le garde-manger des Vénitiens [voir notre reportage] et la clé d'un mode de vie où la rame en position debout, pour inédite qu'elle soit, découlait simplement du paysage : il fallait voir loin, par-dessus brumes et roseaux, sous peine de s'enliser dans ces fameuses *barene* qui couvraient encore 70 % de la lagune il y a un siècle. Aujourd'hui, elles ne sont plus présentes que sur un tiers du marais. Malgré des campagnes de restauration, la montée des eaux contribue à leur érosion rapide. Conséquence dramatique : les vagues maritimes rencontrent de moins en moins d'obstacles. A terme, ce pays liquide risque de devenir un vulgaire bras de mer.

La superdigue s'est muée en serpent de mer

Au Vogaepara, le club d'aviron de Burano, une fabrique de champions, il en faut plus pour décourager les forçats de la pagaie. Ce matin, deux jeunes sont à l'entraînement sur un frêle *gondolino*, la F1 de la gondole. Spectacle immuable des rames effleurant l'eau, des corps en équilibre et de leur balancement cadencé. L'embarcation glisse sous l'œil de Franco dei Rossi. Lui, septuagénaire aux mains de chiropracteur, vainqueur à cinq reprises, entre 1985 et 1994, de la très relevée Regata storica (sur le Grand Canal chaque premier dimanche de

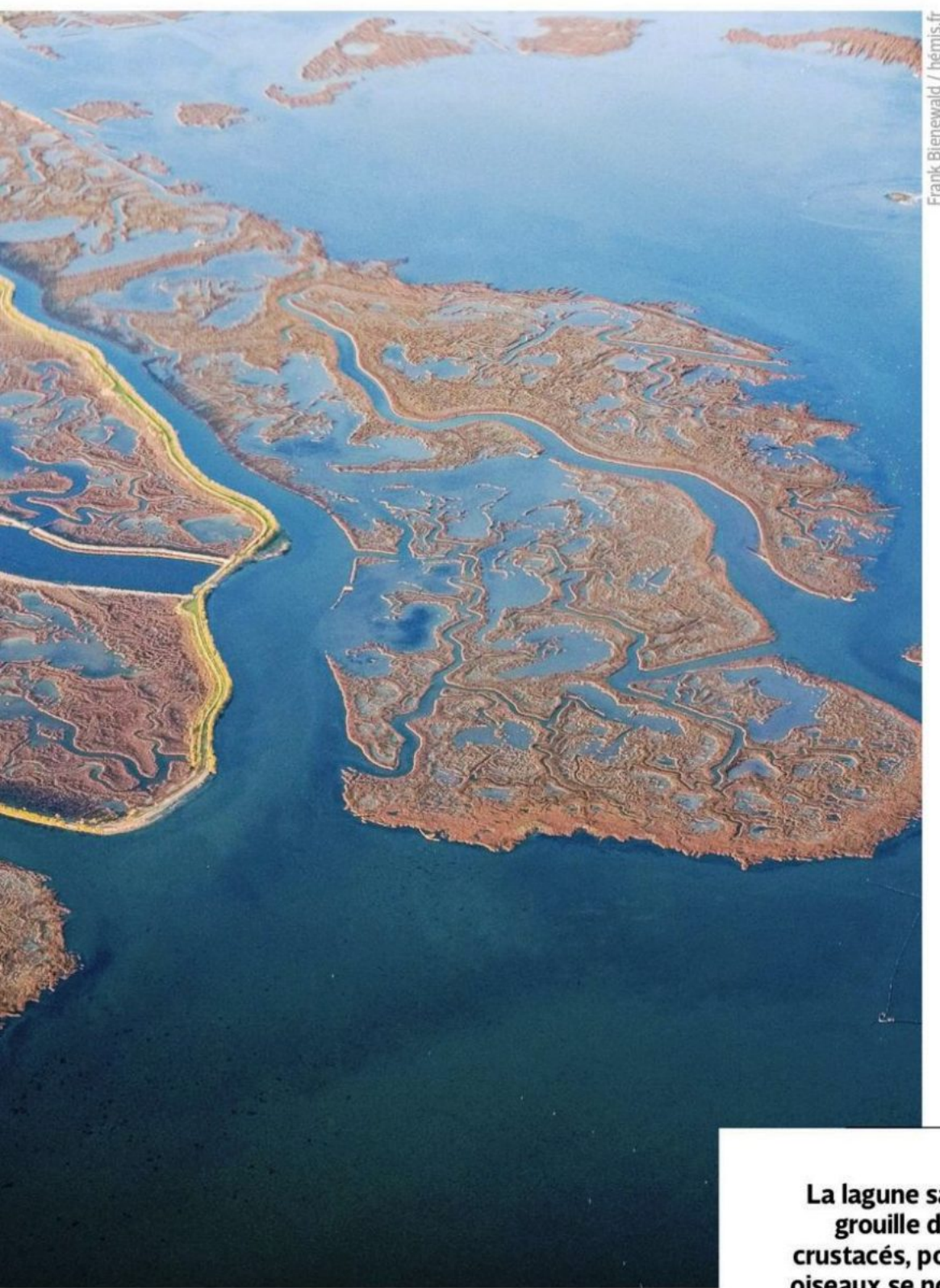
septembre), n'est pas dupe : «Notre génération a tout fichu en l'air», lâche-t-il en observant une carte du littoral. Principal accusé : le port industriel de Marghera. A l'ouest de Venise, sur des atolls vaseux, on inaugura en 1920 un pôle chimique. Après la Seconde Guerre mondiale, la zone fut agrandie sur 1 200 hectares pris une fois de plus sur des *barene*. Cheminées, grues et cuves d'hydrocarbures devinrent la toile de fond de la Sérénissime. Dans les années 1960, le «canal des pétroliers» fut creusé : une saignée de 20 kilomètres de long, 150 mètres de large et 15 mètres de profondeur, afin de relier le littoral aux quais de Marghera. Pour refroidir les installations pétrochimiques, on pompa même dans la nappe phréatique. Au point de provoquer un abaissement (une dizaine de centimètres) d'une partie des fonds lagunaires. En 1969, on interdit ces pompages, mais le mal était fait : entre affaissement et montée du niveau des mers, l'eau à Venise est aujourd'hui en moyenne plus haute de vingt-sept centimètres par rapport au zéro hydrographique établi en 1897.

Le Mose (pour Module expérimental électromécanique) devait en théorie réparer les erreurs du passé. Mais fonctionnera-t-il un jour ? L'ambitieuse installation, qui fait parler d'elle depuis cinquante ans, prévoit soixante-dix-huit digues mobiles immergées sous les entrées de la lagune (au Lido, à Malamocco, à Chioggia). Dès qu'une *acqua alta* dépassera 1,10 mètre, le rempart se relèvera en trente minutes. Le projet à un milliard d'euros fut lancé à partir de 1970 mais les travaux n'ont débuté qu'en 2003. Entre malfaçons et corruption, l'arlésienne à la sauce italienne a déjà coûté presque six fois plus cher. Sa mise en route, prévue pour 2014, pourrait se faire en 2021... «Pour l'heure, le Mose a fait plus de mal que de bien», déplore la scientifique Jane Da Mosto. Outre un coût de fonctionnement prévisionnel de cent



millions d'euros par an, ce barrage a déjà nécessité le dragage de cinq millions de mètres cubes de fonds marins, l'équivalent de 2 000 piscines olympiques remplies de sédiments. De quoi aggraver l'érosion lagunaire.

Mais un autre sujet préoccupe Jane Da Mosto. En ce lundi 2 décembre 2019, son moral est en berne. «Lendemain de défaite», s'excuse-t-elle avec humour. La veille, en effet, avait lieu un référendum local. Sujet de la consultation ? La séparation de la Venise historique d'avec Mestre, sa partie «moderne» (89 600 habitants), «sur la terre ferme», comme on dit ici. En 1926, Mussolini eut l'idée saugrenue de réunir ces deux agglomérations si différentes en une municipalité unique. En ce dimanche de décembre, pour le cinquième scrutin sur cette question en trente ans, seulement 22 % des électeurs ont fait le déplacement.



Frank Blenewald / hémis.fr

Trop d'hélices, trop de remous ébranlent les fondations

Sous la pression de l'Unesco, les autorités ont accepté d'interdire le passage des bâtiments de plus de 100 000 tonnes devant la piazzetta Saint-Marc, mais la circulation reste intense. L'été dernier, il y a même eu deux collisions entre navires. «Sur ce sujet brûlant comme sur d'autres, Venise, bal masqué de l'Italie, semble être devenue la capitale officielle du *non fare* (de l'inaction)», enrage Jane Da Mosto. Un art machiavélique de l'immobilisme, entretenu par la nomination régulière d'obscurs comités de réflexion privés d'experts. De

quoi maintenir encore à flot une industrie qui représente officiellement 5000 emplois directs en Vénétie.

Chemin faisant, on s'aperçoit que les tenants de la navigation à l'ancienne, longtemps regardés comme appartenant à un monde révolu, ont peut-être à nouveau raison. Et si la Sérénissime, pour se sauver, devenait le laboratoire mondial de la lenteur et de la décroissance [voir notre article] ? C'est l'espoir de Saverio Pastor, 62 ans, le plus respecté des fabricants de rames et de *forcole* (dames de nage en bois). Au cœur du quartier de Dorsoduro, les pieds dans la sciure, cet artisan regarde les chalands à moteur défiler dans le canal étroit qui borde son atelier. «A-t-on oublié que Venise n'a jamais été conçue pour cela ? demande Saverio. Il est temps de faire la paix avec l'eau et d'accomplir cette révolution qui consiste à remettre la rame au cœur de la vie locale.» Une utopie ? Pas forcément. «Jusque dans les années 1960, cela a fonctionné», analyse Giovanni Caniato,

de l'association Arzana. Chaque usage avait son esquif. La gondole coiffée du *felze* (toit) était le fiacre du Vénitien, la *caorlina*, à la silhouette un peu plus large, servait pour la pêche, le *pupparrino*, à la proue plus allongée, pour la chasse, et la lourde *peata*, quinze mètres de long pour trois et demi de large, au transport des marchandises.

Du côté du quartier de Cannaregio, une autre association, Row Venice, féminine celle-ci, promeut ce retour aux sources en enseignant les rudiments de la discipline aux touristes. Son prochain projet : des taxis à la rame pour les petites distances. Le bon millier de luxueux taxis à moteur, les *motoscafi*, avec leurs lambris vernissés et leurs conducteurs à lunettes noires, principaux accusés du *moto ondosso*, apprécieront... Une nouvelle bataille navale couve peut-être. Quant aux 400 gondoliers professionnels, ils semblent vouloir enfin changer l'image d'attrape-touristes qui leur colle à la marinière. A la tête de ce mouvement, Emmanuel Tagliapietra, alias Lélé, 52 ans, a lancé une mode aux antipodes du glamour : celle du gondolier éboueur. «Une rame dans une main, une épuisette dans l'autre pour ramasser les kilos d'ordures qui flottent sur les canaux», détaille ce natif de Burano. Le romantisme de ses balades à quatre-vingts euros de l'heure n'en souffre pas. «Au contraire ! Les touristes adorent et, à la fin de chaque journée, j'ai trois seaux pleins de détritus», dit-il. Bonne nouvelle, déjà quinze de ses collègues l'imitent. Entre mort lente et résurrection perpétuelle, Venise a peut-être enfin choisi. ■

SÉBASTIEN DESURMONT

La lagune saumâtre grouille de vie : crustacés, poissons et oiseaux se nourrissent dans les herbiers qui poussent sur les barene, ces bancs de sable et de vase à peine émergés et sans cesse mouvants.

Insuffisant : il aurait fallu 50 % de participation pour acter le choix des votants. Une déception pour Jane Da Mosto : «Venise a des besoins spécifiques qui nécessitent une administration sur-mesure», justifie-t-elle. La cité où «les pigeons marchent et les lions volent», comme disait Cocteau, est un lieu unique pour au moins une raison : palais et églises y reposent sur une forêt, douze millions de pieux de chêne qui, enfoncés dans la boue à la verticale, maintiennent ce miracle d'urbanisme et de raffinement quasi inchangé depuis le Moyen Âge. Or depuis cinquante ans, le trafic motorisé croissant sur la lagune endommage ces fondations. Trop d'hélices, trop de remous. Le *moto ondosso* («mouvement des vagues»), telle une succession de coups, fait vibrer les vieux édifices. A quoi s'ajoutent, en haute saison, les paquebots (1,8 million de croisiéristes en 2018).



Stefano Tripodi / Getty Images

Ils tissent les couleurs de la cité



C'EST UN ATELIER HORS DU TEMPS, OUVERT SUR LE GRAND CANAL MAIS ÉCHAPPANT À TOUS LES REGARDS. CHEZ ALBERTO BEVILACQUA, LES MÉTIERS À TISSER ANCIENS PERPÉTUEMENT L'ARTISANAT OUBLIÉ DU VELOURS DE SOIE, QUI DONNAIT JADIS LEUR FASTE AUX INTÉRIEURS VÉNITIENS.

PAR SÉBASTIEN DESURMONT (TEXTE)

S'il avait vécu à une autre époque, il aurait voulu être émissaire secret du doge, envoyé au Vatican, à Anvers ou Damas. La diplomatie l'a un temps fait rêver. Puis il a travaillé dans une banque, ensuite comme professeur. Bref, il a d'abord tout fait pour ne pas être là... Malgré tout, à 68 ans, Alberto Bevilacqua, un homme aux manières polies, à la voix caverneuse et aux cheveux poivre et sel, occupe un poste écrasant reçu en héritage : il est le dernier tisserand de Venise. En rouge pourpre, jaune safran,

vert Véronèse, les tissus épais de la prestigieuse maison qui porte le nom de sa famille sont lestés de motifs floraux, d'arabesques orientales ou de sarabandes d'angelots qui propulsent instantanément dans un autre monde, opulent et suranné. «La vie a décidé pour moi, mais c'est une charge passionnante que de préserver un savoir-faire unique au monde qui reste l'essence même du grand style vénitien», dit-il en bon marchand. Les origines de la fabrique remontent en effet à la Renaissance, et pour les Vénitiens, le patronyme Bevilacqua est synonyme à jamais de luxueuses

tentures en velours de soie, onguent textile qui recouvre les intérieurs d'innombrables palais de la cité lacustre. L'atelier, lui, ouvre ses doubles portes sur le Grand Canal. Magique ! Les Bevilacqua (littéralement : «bois l'eau») tissent au fil de l'eau... Et en plein cœur de la ville-musée, les livraisons partent encore par bateau.

Au rez-de-chaussée, après un premier salon tapissé d'innombrables chutes de tissus et qui sert de bibliothèque à des archives riches de 3 500 modèles différents, s'ouvre le cœur vibrant de la manufacture. Un miracle d'anachronisme. Le sol est en lattes de bois brut, si bien qu'on s'y sent comme sur un radeau. Lumière tamisée. Vacarme incessant des métiers à tisser tout en bois. Cliquez des ciseaux, staccato des bobines, balancement des poulies. Des centaines de fils sont tendus sur des machines pareilles à des harpes géantes. Leur complexité folle hypnotise même le patron : «Combien de personnes au monde savent-elles que ces engins existent encore ?» souffle-t-il, incrédule face au prodige qu'il perpétue lui-même depuis vingt-cinq ans. Devant chaque métier, une dame parfaitement silencieuse est penchée huit heures par jour. Jusqu'à 15 000 fils s'entrelacent afin de former un dessin. Les doigts pianotent, coupent, ajustent. Les pieds suivent la cadence, actionnant des pédales qui font se mouvoir des engrenages cacochymes. «Quand je suis arrivé aux commandes de l'entreprise, en 1995, il n'y avait plus que trois ●●●

La spécialité de la maison : le *soprarizzo*, un velours irisé présentant trois niveaux d'épaisseur. Selon la complexité du motif, les métiers à tisser en produisent 20 à 40 cm par jour.



De g. à d. : San Rostro / Agéfotostock ; Angela M.L. Colonna

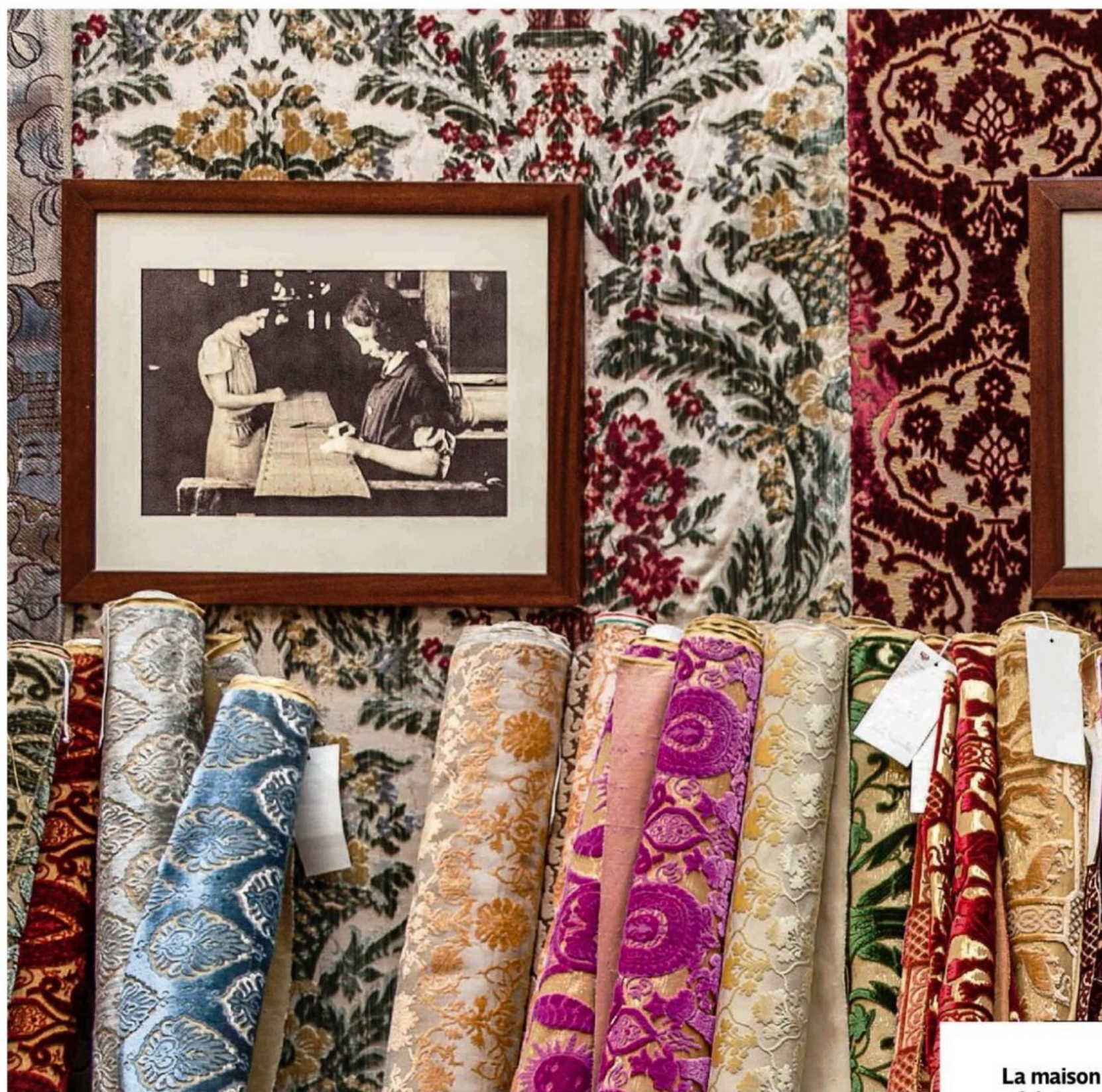
Des centaines de fils sont tendus sur des machines

●●● employées qui savaient encore faire fonctionner tout ça, se souvient Alberto. Ma première décision fut d'embaucher des jeunes pour transmettre ce savoir.» A présent, la vénérable maison compte sept salariés, dont un neveu d'Alberto, Emanuele Bevilacqua, 45 ans, qui occupe le poste stratégique de directeur technique. Emanuele a étudié les rouages de chaque machine. Il est le seul désormais à pouvoir les réparer. Et à savoir fabriquer les pièces de rechange. «Certains de nos métiers à tisser et de nos fileuses figurent dans l'encyclopédie de Diderot et

d'Alembert», rappelle Alberto. Le fameux *Dictionnaire raisonné*, édité entre 1751 et 1772, signalait les modèles les plus avant-gardistes de son époque...

La saga du tisserand est cousue d'histoires bien plus anciennes encore. Le point de départ se situe en 1499, date de la première trace écrite. Un tableau daté de cette année-là, *Saint Marc expulsé de la synagogue*, peint par Giovanni Mansueti, élève de Gentile Bellini, laisse apparaître en bas à droite le nom et la profession du riche Vénitien qui a commissionné l'œuvre, un certain

«Giacomo Bevilacqua, tisserand». Aujourd'hui conservée au palais Liechtenstein, à Vienne, la toile témoigne de la grande époque de la Sérénissime. La cité brillait alors par sa puissance commerciale mais aussi par son art de vivre, entretenant des savoir-faire exceptionnels (verrerie, dentelle, etc.) au sein de nombreuses guildes d'artisans. Le textile, lui, fut d'abord une affaire d'importation. Mais, à partir du XIV^e siècle, des troubles politiques et religieux dans la région de Lucques, en Toscane, provoquèrent une migration massive des tisserands de



pareilles à des harpes géantes

cette ville vers Venise. L'activité se réorganisa au bord des canaux. «Au plus fort de la production, au tout début du XVI^e siècle, la cité lacustre comptait jusqu'à 6 000 métiers, majoritairement dans des maisons privées, indique Alberto Bevilacqua. Sans doute mes aïeux n'étaient-ils qu'une famille parmi tant d'autres.»

Pourtant, seul leur nom a traversé les siècles. A la chute de la République, en 1797, Bonaparte avait donné le coup de grâce à ces commerces en interdisant les guildes. Puis la révolution industrielle du secteur textile, en Angle-

terre et en France, fit le reste. Ruinée, passée sous domination étrangère, incapable de prendre le tournant de la modernité dans ce domaine comme dans d'autres, Venise sombra. Mais Luigi Bevilacqua, l'arrière-grand-père d'Alberto eut un coup de génie. En 1875, il décida, à contre-courant, de relancer l'activité. Son idée ? Se dédier à ce qui est devenu depuis la spécialité de la maison : le *soprarizzo*, un velours typiquement vénitien aux effets irisés inimitables. Sa particularité est de présenter trois niveaux d'épaisseur, ce qui permet d'y dessiner des motifs

en relief. Contre toute attente, la petite affaire reprit des couleurs.

Quatre générations plus tard, les machines installées par Luigi n'ont pas lâché. Quelques motifs nouveaux viennent chaque année enrichir le catalogue. Et l'entreprise a gardé le nom de Tessitura Luigi Bevilacqua, en hommage à l'ancêtre visionnaire. Pour la mode (Dolce&Gabbana, Dior), pour des rénovations historiques (telle, récemment, celle du Caffè Quadri, place Saint-Marc), pour des particuliers très fortunés ou encore pour des palais gouvernementaux à travers le monde, le Kremlin ou la Maison-Blanche par exemple, les tissus les plus beaux, réalisés à la demande, présentant les mêmes caractéristiques que ceux

fabriqués à la Renaissance, continuent d'y être produits à un rythme qui appartient à une poésie d'un autre temps... Selon la complexité du motif, des métiers à tisser sortent à peine entre vingt et quarante centimètres de velours par jour ! Une

lenteur qui donne ce rendu inimitable et cette résistance à toute épreuve. Mais qui a un coût : 2 500 euros le mètre linéaire en moyenne. En 2019, ce sont 740 mètres de tapisseries murales qui ont été posées dans le palais royal de Dresde, en Allemagne. Un travail de titan. Le tissage a occupé tout l'atelier vénitien pendant trois ans complets. Il a fallu faire accepter ces délais très longs au client. L'occasion pour Alberto Bevilacqua de déployer ses talents contrariés de diplomate. ■

SÉBASTIEN DESURMONT

La maison Bevilacqua fabrique des tissus semblables à ceux qui existaient à la Renaissance. Parmi les clients, des particuliers très fortunés mais aussi le Kremlin et la Maison-Blanche.

Une île, cinq moines, un perroquet



LE MONASTÈRE DE SAN FRANCESCO DEL DESERTO, OÙ VIVENT ENCORE CINQ FRANCISCAINS, EST L'UN DES SECRETS LES MIEUX GARDÉS DE L'ARCHIPEL VÉNITIEN. À L'ÉCART DES CANAUX REBATTUS, UNE VISITE RARE.

PAR SÉBASTIEN DESURMONT (TEXTE)

Bientôt 9 heures du matin et le paysage dort encore, emmitoufflé dans la brume. Cela n'inquiète pas Maurizio Rossi, 50 ans. Arrimé à sa pagaie, ce champion de course à la rame, par ailleurs photographe, mène sa *mascareta*, une gondole à fond plat, vers ce qu'il jure être «l'un des derniers coins de paradis autour de Venise». Pour l'instant, la traversée ressemble surtout à une

balade aveugle et grelottante dans une aube laiteuse et humide. Au purgatoire plutôt qu'au paradis.

Se rendre à San Francesco del Deserto par un de ces jours de brouillard dont la Vénétie a le secret constitue une expérience mystique : cette météo sied bien à l'île monastère que des franciscains occupent depuis huit siècles et qui est l'un des refuges les plus confidentiels de la lagune. Un atoll grand comme trois terrains de foot. En 1220, à son retour de Terre sainte, François d'Assise, fonda-

teur dix ans plus tôt d'un ordre attaché à la pauvreté et à la simplicité évangélique, s'arrêta, dit-on, durant quarante jours dans l'île alors dite des Deux-Vignes. Mort en 1226, canonisé deux ans plus tard, le patron des animaux devint vite populaire dans les paroisses locales. Si bien qu'en 1233, l'île, propriété d'un proche du doge, fut offerte aux frères mineurs, comme on appelle aussi les franciscains. Ainsi naquit cet ensemble monastique posé à fleur d'eau. De nos jours, seuls cinq moines y vivent encore, s'abreuvant de quiétude et d'austérité, cachés derrière une muraille de cyprès.

Ces religieux ne sont pas des ermites fermés au reste du monde. Ils n'ont rien contre une petite visite, à des horaires précis (de 9 à 11 heures et de 15 à 17 heures) et dans le cadre d'un parcours bien délimité. En revanche, aucun transport public ne rallie leur thébaïde. Une des solutions pour s'y rendre consiste donc à solliciter un habitant de Burano, l'île voisine. Selon les jours, on réussit à convaincre un pêcheur qui s'en va relever ses casiers, ou un rameur sur le départ pour l'entraînement, tel le costaud Maurizio Rossi. En haute saison, certaines agences organisent des excursions en groupe, ce qui n'est certes pas le meilleur moyen de savourer la magie de ce lieu solitaire. Et puis il y a les jeunes de Burano qui, depuis des lustres, s'amusent l'été à se défier dans des traversées à la nage. Après tout, il n'y a qu'un gros kilomètre entre les deux mondes. Cependant, une fois le but atteint, déambuler dans le saint îlot en maillot de bain ne fait bien sûr pas partie des comportements autorisés, comme un panneau planté sur le débarcadère le précise clairement.

Après le quai, une allée caillouteuse mène au monastère, abrité derrière ses vieux murs de brique



Thierry Grun / hémis.fr

ocre. Sous un fronton aux arcades blanches, coiffé de la statue de saint François, voici la porte, fermée à double tour, au-dessus de laquelle est gravée en latin cette sentence : «Bienheureuse solitude, unique bonheur.» On en hésiterait presque à appuyer sur la sonnette... Dans l'interphone, une voix grommelle. Après une longue attente, des pas résonnent derrière la porte. Quelques tours de clé dans la serrure et apparaît le frère Alberto. Visage pâle, collier de barbe, petites lunettes de copiste, il porte la robe de bure serrée à la taille par une cordelette. Ses pieds, malgré le froid, sont nus dans des sandales. Il a 41 ans et le sourire radieux de l'homme qui a trouvé son bonheur. Arrivé ici il y a un peu plus d'un an d'un autre monastère italien, il est le plus jeune de la communauté, étudie encore la théologie à l'université de Venise, où il se rend une fois par semaine, et a, en bon polyglotte, la charge des visites. «A cinq pour faire tourner l'île, on ne manque pas de boulot !» dit-il. Il y a encore un siècle, ils étaient une quarantaine, élevant cochons, vaches, lapins... Une vieille vigne

donnait ce qu'il fallait pour la messe et le réfectoire. A présent, il ne reste qu'un poulailler et un potager que bichonne le frère Felice, 74 ans, avec l'aide du frère Cristoforo, dont la santé, à 88 ans, est fragile. Quant au frère Augustin, 50 ans, il vient de partir en mission en Terre sainte. Son remplaçant, Luigi, est très attendu. Le supérieur, Roberto, 50 ans aussi, est pour sa part accaparé par l'organisation des retraites de prières : presque chaque week-end, une quinzaine de fidèles se mêlent à la rudesse monastique. «Une ouverture nécessaire à notre équilibre et une aide matérielle non négligeable», reconnaît Alberto, dont la voix douce virevolte sous les voûtes d'un cloître du XIII^e siècle. Soudain retentit le cri rauque d'un perroquet. «C'est le sixième habitant», rigole Alberto. Une légende dit que, lors de son séjour, saint François demanda à ses «frères oiseaux» de se taire un peu pour qu'il puisse se concentrer sur sa prière. Miraculeusement, les volatiles s'exécutèrent. L'église du site, elle, est conforme au dépouillement prôné par le premier écologiste de la chrétienté.

«Bienheureuse solitude, unique bonheur», lit-on en latin au-dessus de l'entrée. Ce monastère, sur un îlot où jadis François d'Assise fit escale, est l'un des derniers en activité dans la lagune.

Rien que l'essentiel : une unique nef, élevée en 1401, des murs de brique, quelques bancs en bois. Des chapelles éclairées à la bougie. Simplicité d'un autre temps.

Avec l'île de San Lazzaro degli Armeni, siège d'un monastère arménien depuis 1717, et celle de San Giorgio Maggiore, où officie encore une poignée de bénédictins, San Francesco del Deserto fait partie des derniers témoins de l'omniprésence des communautés religieuses au temps de la

Sérénissime. Dans l'archipel, les petites îles étaient toutes appelées monastères parce que chacune abritait une congrégation au rôle précis : accueil de pèlerins, lazaret, hôpital...

Les franciscains, eux, se consacraient à la prière. Par deux fois au moins,

San Francesco del Deserto

faillit sombrer. D'abord au milieu du XV^e siècle quand, vidée de ses moines à cause de l'insalubrité de la lagune durant un épisode de peste, elle gagna ce surnom de *deserto*. Puis en 1806, quand Bonaparte chassa les religieux, qui ne revinrent qu'en 1858. Dans le jardin, on s'efforce d'imaginer à quoi devait ressembler ce bout de terre sans âme qui vive pour l'entretenir. Aujourd'hui, l'herbe perlée de rosée, les statues mangées par la mousse et les allées capitonnées de verdure sont cernées par de hauts cyprès qui forment comme un cloître végétal. Des ouvertures ménagées entre les arbres donnent sur la sublime toile tendue de la lagune. Le brouillard s'est levé. Un martin-pêcheur vole au ras de l'eau. On resterait bien là des heures à laisser son esprit vagabonder. Mais la cloche sonne. Onze heures trente. Il est temps de repartir : Alberto et ses frères vont passer à table. ■

VENISE

SUR LES TRACES DE NOS REPORTERS

PAR SÉBASTIEN DESURMONT, ENVOYÉ SPÉCIAL



DÉLICES ENTRE TERRE ET MER
—
AU BONHEUR DES ÎLES OUBLIÉES
—
DANS LA CITÉ DES ARTISANS D'ART
—
AVANT DE PARTIR

Photos : Mattia Incolera

DÉLICES ENTRE TERRE ET MER

COMMENT CHOISIR PARMIS PLUS DE 1 400 RESTAURANTS ?
DANS CE LABYRINTHE TRUFFÉ DE MAUVAIS REPAS, LES HEUREUSES SURPRISES
EXISTENT ! QUARTIER PAR QUARTIER, NOTRE SÉLECTION EXCLUSIVE.

SAN MARCO

1 GRAN CAFFÈ QUADRI

Cette «boutique de café» fondée en 1755 est notre lieu favori sur la place Saint-Marc. Terrasse divinement exposée pour les beaux jours. À l'étage, restaurant luxueux (env. 160 €/pers) avec une carte pensée par Max Alajmo, la toque la plus remuante d'Italie (trois étoiles au guide Michelin pour son restaurant de Padoue). Au rez-de-chaussée, mosaïques vertes et scènes galantes peintes façon Tiepolo forment un magnifique théâtre pour une *ombra* (un verre de vin) et quelques *cicchetti* (tapas vénitiennes). alajmo.it

DORSODURO

2 AI ARTISTI

Une valeur sûre. Des plats sortis des oubliettes tels les *nervetti* (tendons de veau) à la vénitienne. Réserver, car le nombre de tables est réduit jusqu'à la mi-août au moins. Env. 40 €. enotecaartisti.com

3 GIA SCHIAVI

Depuis des décennies, toute l'humour enjouée de Venise se loge dans cette ambassade des *cicchetti* créatifs (photo). Aux commandes,

l'infatigable Alessandra De Respinis, 73 ans, entourée de ses quatre fils, qui dégaine chaque jour quelques-unes des soixante-dix recettes sorties de son imagination. Des petits toasts de pain sur lesquels atterrissent des alliages aussi succulents qu'étonnants : un mélange poireau-cacao, œuf dur-anchois, gorgonzola-noix, etc.

cantinaschiavi.com

4 AI DO FARAI

Excellente maison restée dans son jus. À tester : le carpaccio de bar préparé sous vos yeux. Env. 50 €. Tél. +39 041 277 0369



5 LO SQUERO

Gelateria vénérée pour sa glace à la pistache. Vous n'en dégusterez pas de meilleure. Incontournable. gelaterialosquero.com

6 ESTRO

Une impressionnante bibliothèque de 700 vins et, dans l'assiette, lors de notre passage, des *schie* (crevettes lilliputiennes) juste frites, des couteaux taille XXS grillés à l'huile d'estragon, des tagliatelles aux coquillages avec ce goût d'Orient qui propulse les papilles au temps des doges. Env. 60 €. estrovenezia.com

CASTELLO

7 ROSA SALVA

L'une des meilleures pâtisseries de la ville depuis 1879. Goûter les *budini* (petits flans à la semoule, raisin et vanille). On devient vite accro. rosasalva.it

8 COVINO

Sept tables dans un mouchoir de poche et le trublion Andrea Lorenzon, 31 ans, qui virevolte dans sa microcuisine. À noter la recette de Liviana, sa maman : un gratin de pâtes de haute volée. Réserver. Env. 40 €. covinovenezia.com ●●●

9 ACIUGHETA

L'annexe bistrotière du Ridotto (voir n° 11). Ou plutôt son grand frère. En effet, l'«Anchois» existait déjà il y a un siècle. Ses *pizze* et ses *cicchetti* sont une réussite.

Env. 25 €. aciugheta.com

10 LOCAL

La nouvelle cuisine vénitienne se découvre avec ce menu dégustation qui se déroule en sept étapes : une folie à 95 €, mais quel moment ! Le maître des lieux, Matteo Tagliapietra, 42 ans (ci-dessous à droite), passé par le Noma de René Redzepi à Copenhague, brille avec des spaghetti au beurre fumé, huîtres et bergamote, ou des raviolis au faisan et crevettes rouges de Sicile. Et en fin de repas,

ne pas manquer le «bol de lagune», à laper religieusement : sous une écume salée, les notes vertes d'un sorbet au shiso vous entraînent au large de Burano, l'île patrie du chef.

Des menus le midi à 38 et 65 €.

ristorantelocal.com

11 IL RIDOTTO

En pleine zone touristique, entre la basilique Saint-Marc et l'église Saint-Zacharie, voici peut-être la plus belle adresse de Venise : à peine neuf tables pour huit personnes en cuisine et une étoile au Michelin. Ce réduit, un ancien théâtre, cache le laboratoire créatif du grand Gianni Bonaccorsi.

Bon plan : à midi, un menu découverte

à 35 €. Le soir, le grand jeu pour

env. 100 €. ilridotto.com

CANNAREGIO

12 VINO VERO

Ambiance très *dolce vita* sur la *fondamenta* de la Misericordia, le quai le plus branché de la ville. On aime ce bar à vin qui refuse de servir des spritz au profit de nectars triés sur le volet. vinovero.wine

SAN POLO

13 CASA DEL PARMIGIANO

En balade sur le marché du Rialto, on peut faire escale dans cette maison fondée en 1936 par une famille de Parme. Fromages italiens et charcuteries à tomber.

casadelparmigiano.ve.it

14 ALL'ARCO

Près du marché, un *bacaro* (bar à vin) aux *cicchetti* parfaits. Goûter les artichauts violets de Sant' Erasmo, servis chauds, les asperges roulées dans la ricotta et le speck.

Tél. +39 041 520 5666.

SANTA CROCE

15 ALASKA

Dans son échoppe à l'écart des touristes, le truculent Carlo Pistacchi mitonne des glaces singulières : carotte, gingembre ou artichaut... Les Vénitiens adorent.

Tlj à partir de 11 h. Tél. +39 041 715211.

ÎLE DE LA GIUDECCA

16 RISTORANTE AL STORICO DA CREA

Une adresse cachée dans un chantier naval, un repaire de rameurs et l'une de nos tables préférées. On y accède par un porche puis via un escalier en fer forgé qui conduit au premier étage d'un entrepôt de briques. Y aller à midi pour la vue sur la lagune et le roboratif menu du jour.

Env. 25 €. Tél. +39 041 296 0373.



Mattia Insolera



— ÎLE DE BURANO —

17 VENISSA

Sur l'îlot de Mazzorbo, un minuscule vignoble ouvre sur une *osteria* contemporaine. Le choix se fait entre la table bistrannique (env. 50 €) terriblement conviviale et le *ristorante* tenu par la chef Chiara Pavan, une étoile au guide Michelin (env. 150 €). Dans les deux cas, un régal escorté des meilleurs crus maison. Le lieu fait aussi hôtel de charme. Idéal pour une escapade à l'écart de la foule.
venissa.it

18 DA ROMANO

Tenu par toute une famille, un restaurant au décor extraordinaire créé en 1900 dans un ancien atelier de dentelle. Aux murs, 450 tableaux sont accrochés : jadis, les artistes payaient la note avec une de leurs œuvres. C'est l'un des rares établissements où l'on prépare encore le *risotto di gò* (minuscules poissons de la lagune)... Demander d'aller en cuisine pour assister au «saut final» dudit risotto. Surprise garantie.
Env. 45 €. daromano.it

19 AL GATTO NERO

En saison (l'automne), c'est ici qu'il faut commander des *moeche*, les crabes mous. Le reste de l'année, mettre le cap sur le *fritto misto di pesce*, l'un des plus variés et frais qui soit.
Env. 50 €. gatonero.com

20 PANIFICIO PASTICCERIA COSTANTINI

C'est ici le spécialiste du *buranello*, biscuit nourrissant aux œufs et à la farine qui servait naguère de ration de survie aux pêcheurs.
Tél. +39 041 735595

AU BONHEUR DES ÎLES OUBLIÉES

SUR LA QUARANTAINE QUE COMPTE L'ARCHIPEL, CERTAINES ONT CONSERVÉ LEUR ACTIVITÉ SPÉCIFIQUE. MONASTÈRE, POTAGER, FORTERESSE MILITAIRE... DÉCOUVERTE HORS DES CANAUX BATTUS.



1

SANT'ERASMO LE POTAGER DE VENISE

Après une balade bucolique au milieu des champs d'artichauts violets, arrêt conseillé chez le viticulteur Michel Thoulouze, un Français, ex-producteur télé, qui a relancé la vigne. Son orto-di-venezia, un blanc sec, mérite à lui seul l'excursion. En chemin, s'offrir un pot du miel de fleurs de *barena* (zone marécageuse immergée à marée haute), une rareté parfumée et un brin salée. A côté, une jeune coopérative agricole propose de l'huile d'olive, des légumes bio en bocal et des vins naturels.

Vap. n° 13, arrêt Capannone ou Chiesa. ortodivenezia.com ; mieledelodoge.it



3

SAN FRANCESCO DEL DESERTO L'ÎLE AUX MOINES

François d'Assise se serait arrêté en 1220 dans ce havre de poésie [lire notre reportage]. Du mardi au dimanche (9 h-11 h ; 15 h-17 h), visite par le frère Alberto dans un français impeccable.

sanfrancescodeldeserto.it
Accès en bateau-taxi. Sinon, d'avril à octobre, à 14 h 30, accès par un bragozzo à moteur depuis Burano pour 11 €. Réservation sur vivovenetia.fr



2

VIGNOLE LA GUINGUETTE DES VÉNITIENS

Aux premiers beaux jours, on fait le voyage jusqu'à la trattoria Alle Vignole, une guinguette au bord de l'eau. Buffet d'*antipasti*, poissons grillés, *pasta*, *pizza*... Le petit vin blanc escorte naturellement le repas. Après quoi, il ne reste plus qu'à faire la sieste à l'ombre des

grands arbres. C'est ici aussi qu'est amarré l'*Eolo*, le voilier en bois de Mauro Stoppa. Ce cordon-bleu propose une expérience écotouristique inédite : une croisière *slow food* avec escale dans des îles privées de la lagune.

Vaporetto n° 13, arrêt Vignole.

Trattoria Alle Vignole, réservation indispensable au +39 041 52 89 707.

Voilier : cruisingvenice.com



4



LAZZARETTO NUOVO LA LAGUNE D'AUTREFOIS

Face à Sant'Erasmus, ce site servit, à partir du XV^e siècle, de lieu de quarantaine pour les bateaux arrivant de Méditerranée, puis devint une forteresse sous Napoléon. Passionnantes visites guidées menées par l'Archeoclub de Venise chaque week-end entre avril et octobre. Un sentier nature longe une partie de la lagune encore intacte, avec ses méandres d'eau et de terres à peine émergées.

Vaporetto n° 13, arrêt Lazzaretto (prévenir le pilote). lazzarettonuovo.com



5

LA CERTOSA LA FORTERESSE AUX CHATS

Une promenade solitaire à une brasse de Venise, c'est possible. Terrain militaire jusqu'en 1950, l'île de la Certosa accueille un centre nautique et redevient peu à peu un poumon vert. Des bataillons de chats, nourris chaque jour par des *mammas* qui font spécialement le voyage, montent la garde.

Arrêt sur demande par les vaporettos 4.1, 4.2, 5.1, 5.2.

DANS LA CITÉ DES ARTISANS

QUE SERAIT LA VILLE SANS SES MAÎTRES DE LA MATIÈRE, VERRIERS, TISSERANDS, MENUISIERS ? VISITES D'ATELIERS.



Renato Greco

Nécessaires pour les rénovations, les savoir-faire ancestraux n'ont pas disparu de la cité. A commencer par l'art millénaire des verriers de Murano. Bien que touristique, la visite (gratuite) d'un atelier avec le souffleur devant son four reste impressionnante. A compléter par l'indispensable musée du Verre pour découvrir les grands verriers encore en exercice, comme Barovier & Toso, une des plus vieilles entreprises au monde. Dans Venise, à Santa Croce, accès aussi possible chez le dernier tisserand à l'ancienne, Luigi Bevilacqua, à condition de se faire tout petit au beau milieu des métiers à tisser sans âge. Sur la Giudecca, la maison de tissus Fortuny, fondée au XX^e siècle par Mariano Fortuny, reçoit aussi mais on ne voit que le showroom et les jardins, les ateliers étant classés secret-défense ! Mieux vaut arpenter le musée Fortuny, dans San Marco, pour mesurer l'héritage de cet artiste insatiable. Impossible de quitter les canaux sans une escale chez Saverio Pastor, dans Dorsoduro. Ce fabricant de *forcola* (toilet de bois sur lequel le gondolier articule sa rame) ne s'arrêtera pas de travailler pour vous, mais le voir à l'œuvre suffit. Geste immuable pour un objet aux lignes contemporaines.

En raison de la crise sanitaire, les horaires sont susceptibles d'évoluer. museovetro.visitmuve.it ; luigi-bevilacqua.com ; fortuny.com ; fortuny.visitmuve.it ; forcole.com

AVANT DE PARTIR

RÉSERVER UN LIT DOUILLET, CHOISIR UN AGENT (SECRET) DE VOYAGE ET ÉVITER DE SE MOUILLER LES PIEDS.

DES NUITS D'EXCEPTION

➤ **UN PALAIS HISTORIQUE.** Dans San Polo, le *palazzo Morosini Degli Spezieri*, du X^e siècle, abrite neuf appartements (avec cuisine) où l'on se sent comme un doge des temps modernes. Un coup de cœur. A partir de 200 € la nuit. morosinideglispezieri.com

➤ **UNE BONBONNIÈRE DE CHARME.** Dans Dorsoduro, la Ca Maria Adele est le minipalace parfait pour une échappée en amoureux. Lustres en verre de Murano, lourdes tentures et romantisme à tous les étages. Service d'une délicatesse infinie. A partir de 250 € la nuit. camariaadele.it

➤ **UNE MAISON DE PÊCHEUR.** Pour découvrir l'île de Burano, pourquoi pas y passer la nuit ? Jaune, bleue, rose, chaque demeure colorée (2 à 8 pers.) a été restaurée avec goût. Le matin, réveil magique dans le théâtre de la vie quotidienne. Seul problème : on ne veut pas repartir. A partir de 100 € la nuit. casaburano.it

POUR UN VOYAGE INÉDIT DANS LA LAGUNE

➤ L'agence A...Z Bespoke Venice Lagoon, qui nous a aidés à réaliser ce dossier, ne fait que du sur-mesure et milite pour un tourisme plus durable à Venise. Dotée d'une connaissance encyclopédique et de solides connexions avec quantité de Vénitiens, Allison Zurfluh vous entraînera dans cette lagune qu'elle aime tant. Avec elle, les belles surprises sont légion : découverte d'îles secrètes, excursion avec les pêcheurs de Burano... allisonzurfluh.ch

ET L'ACQUA ALTA ?

➤ Fréquente en hiver (2019 a été dévastateur), mais elle ne dure que trois à quatre heures, le temps d'une marée ascendante. *Prévisions sur comune.venezia.it/maree* ou l'application *hiltide Venezia*

GEOBOOK COLLECTOR TINTIN 110 PAYS 7000 IDÉES

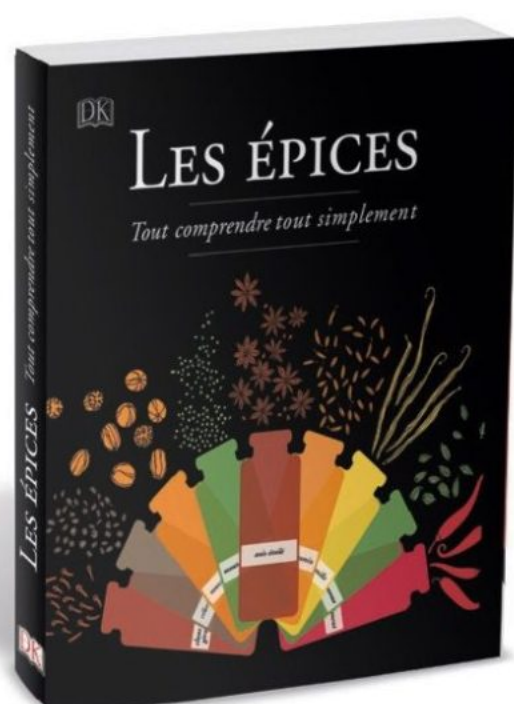
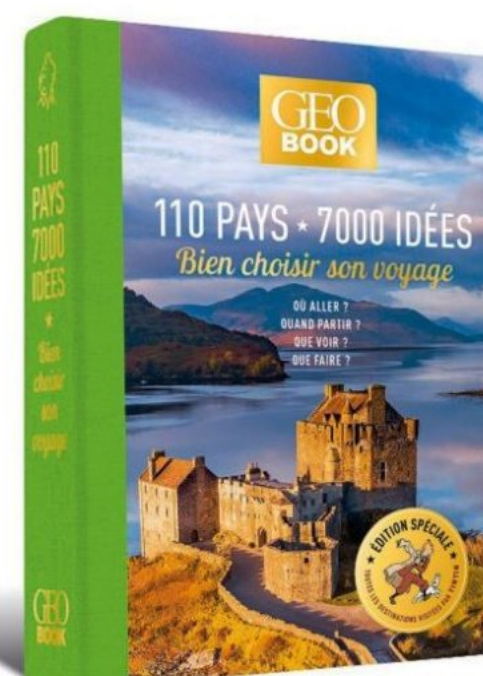
Bien choisir son voyage

Partez à la découverte du monde avec le célèbre reporter Tintin. Ce guide pratique est l'outil indispensable pour préparer ses vacances et découvrir les plus beaux paysages autour du monde.

Éditions GEO (spéciale Tintin) - Format : 19 x 25 cm - 440 pages

Prix

abonnés	non-abonnés
28,45€	29,95€



LES ÉPICES

Tout comprendre tout simplement

Ce livre pratique vous apprend à distinguer les arômes de 60 épices, à créer vos propres mélanges et innover en cuisine. Un tel voyage aux 4 coins du monde vous donnera envie de cuisiner autrement.

Éditions DK - Format : 20 x 24 cm - 224 pages

Prix

abonnés	non-abonnés
25,55€	26,90€

CES BATAILLES QUI ONT CHANGÉ L'HISTOIRE

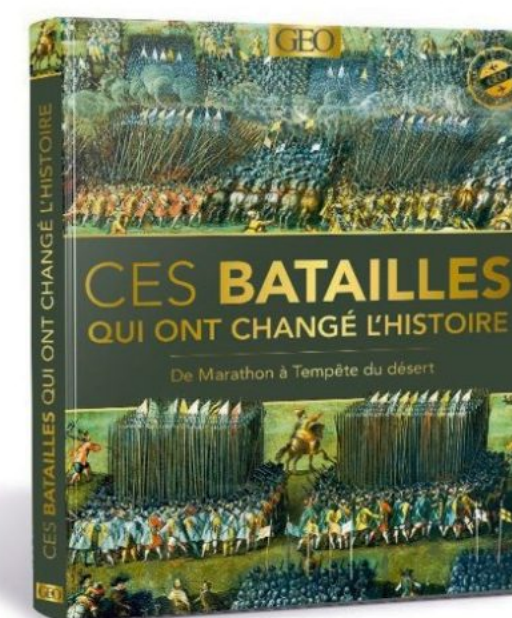
De Marathon à Tempête du désert

Ce livre nous plonge au cœur de 90 batailles célèbres. Revivez 5000 ans d'histoire à travers les plus grands affrontements qui ont changé l'histoire.

Éditions GEO - Format : 30,1 x 25,2 cm - 256 pages

Prix

abonnés	non-abonnés
34,15€	35,95€



ESCAPE GAME GEO

Version luxe !

Partez à la découverte des plus grands monuments du patrimoine français et vivez une aventure inédite ! Cette boîte de jeux est le cadeau idéal pour partager des moments conviviaux en famille ou entre amis.

Editions GEO - Format : 20 x 15 x 5 cm - 96 pages & 144 cartes

Prix

abonnés	non-abonnés
18,95€	19,95€

NE PASSEZ PAS À CÔTÉ DE NOTRE SÉLECTION DU MOIS !

TARIFS PRIVILÉGIÉS POUR NOS ABONNÉS !



LE CHAT DE GELUCK

HeroBook

Chacun de nous se reconnaît dans son héros : traits de caractère, personnalité, fantaisies... Cet ouvrage donne également la part belle au visuel avec de nombreuses illustrations, photos et dessins.

Une lecture propice à l'imagination avec en bonus 16 pages de goodies papier !

Éditions GEO - Format : 23,1 x 26 cm - 144 pages

Prix

abonnés	non-abonnés
14,25€	14,99€

LE MONDE EN 300 CARTES

Images satellites et infographies

Conçu par les plus grands spécialistes internationaux de cartographie, ce livre est un outil de référence indispensable pour comprendre la géographie du Monde.

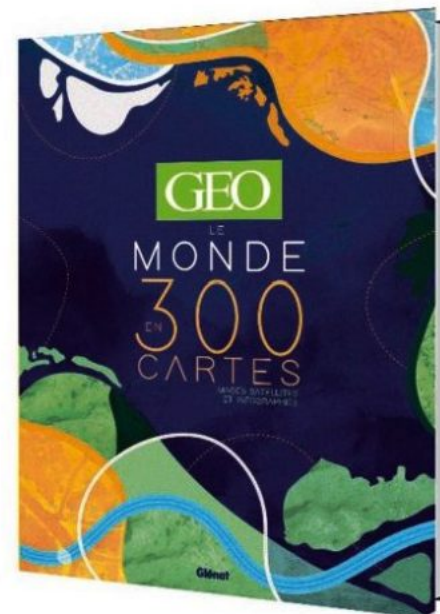
L'ouvrage est organisé en trois parties distinctes : Le Monde en cartes ; Les images satellites de la Terre ; Les infographies du Monde, rassemblant des cartes physiques et politiques et des cartes thématiques couvrant des sujets essentiels comme la géologie, la météorologie ou l'économie.

Un livre en grand format pour tous les curieux et passionnés des cartes du monde.

Éditions GEO - Format : 23 x 31,8 cm - 352 pages

Prix

abonnés	non-abonnés
37,95€	39,95€



POUR COMMANDEZ, C'EST FACILE !

Mes coordonnées : ☐ Mme ☐ M.

GEO498V

Nom* _____

Prénom* _____

Adresse* _____

Code postal* _____ Ville* _____

E-mail* _____

☐ Par chèque à l'ordre de GEO.

Ou directement en ligne si vous souhaitez régler par carte bancaire ou Paypal.

1 Je me rends sur le site boutique.prismashop.fr

2 Je clique sur 

 Situé en haut à droite de la page sur ordinateur

 Situé en bas du menu sur mobile

3 Je saisis la clé Prismashop

GEO498

Voir l'offre

COMMENT PROFITER DES TARIFS PRIVILÉGIÉS ?

☐ Je suis déjà abonné(e) au magazine GEO et je profite automatiquement des tarifs privilégiés.

☐ Je m'abonne et je profite immédiatement des réductions réservées aux abonnés.

J'ajoute au montant de ma commande **69€** au lieu de **78€** (1 an - 12 numéros version papier + numérique + accès aux archives numériques).

☐ Je ne suis pas abonné(e) et je règle donc mes achats au prix non abonnés.

Nom de l'ouvrage	Réf.	Qté.	Prix unitaire en €	Total en €
GEOBOOK collector tintin	13853			
110 pays 7000 idées				
Les épices	13812			
Ces batailles qui ont changé l'Histoire	13823			
Escape Game GEO	13796			
Le chat de Geluck	13837			
Le monde en 300 cartes	13852			

Participation aux frais d'envoi

+ 5 €

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

+ 69 €

*Obligatoire, à défaut votre commande ne pourra être traitée. Offre valable dans la limite des stocks disponibles en France Métropolitaine jusqu'au 31/12/2020. Photos non contractuelles. Nous nous engageons à vous livrer dans un délai de 3 semaines. Vous disposez d'un droit de rétractation dans un délai de 14 jours à compter de sa réception pour nous le retourner à vos frais, dans son emballage d'origine, et selon votre souhait, nous nous engageons à vous le remplacer ou à vous le rembourser - pour en savoir plus voir les Conditions Générales de Ventes sur www.prismashop.fr. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation du traitement, de portabilité des données qui vous concernent, et d'opposition au traitement pour des motifs légitimes, en écrivant au DPO de Prisma Média au 13, rue Henri Barbusse 92230 Gennevilliers Ou dpo@prismamedia.com. Dans le cadre de votre abonnement ou si vous avez accepté la transmission de vos données à des partenaires du Groupe Prisma Media, vos données sont susceptibles d'être transférées hors UE. Ces transferts sont encadrés conformément à la réglementation, par le mécanisme de certification Privacy Shield ou par les Clauses Contractuelles types.



Total général
en € :

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



Photos : Paolo Verzoni / VU

Spectaculaire avec sa forme en étoile, la forteresse de Notre-Dame-de-Grâce, édifiée au XVIII^e siècle près de la ville d'Elvas, a été restaurée en 2014.

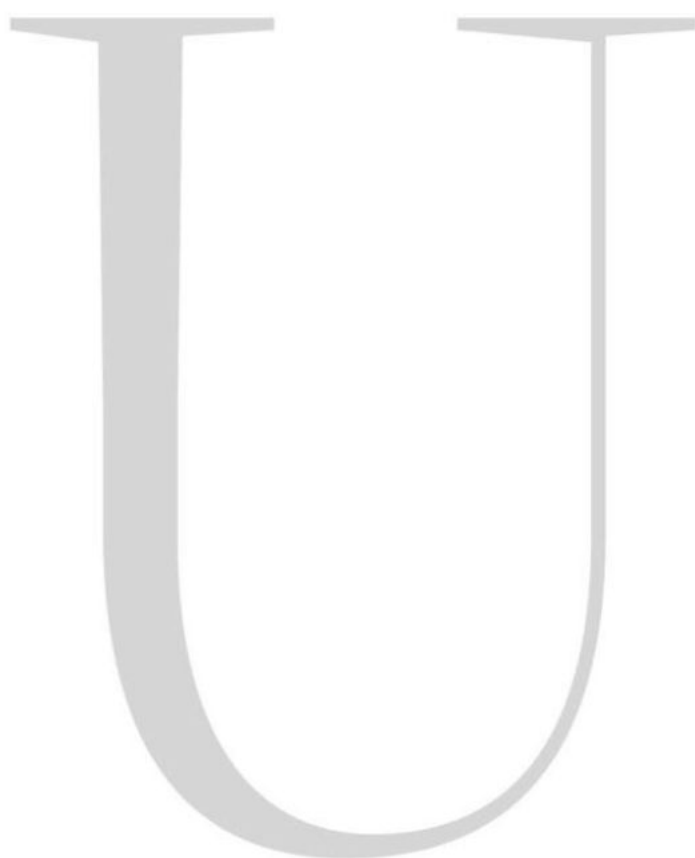


POR TU GAL

LE DÉFI DE L'ARRIÈRE- PAYS

Les villages de l'Interior, aux ruelles chargées d'histoire, avaient sombré dans l'oubli, frappés par l'exode rural. Aujourd'hui, on redécouvre leurs trésors. Reportage.

PAR FRANÇOIS MUSSEAU (TEXTE)
ET PAOLO VERZONE (PHOTOS)



n défilé bariolé de forgerons, cordonniers et soldats à cheval, ponctué de musiciens munis de fifres ou de tambours s'engouffre joyeusement par la porte crénelée de Trancoso. Chaque année en juin, cette paisible bourgade du nord-est du Portugal revit ainsi sa gloire médiévale. Et les 3 000 habitants prennent à cœur cette vibrante évocation du passé. Agglutinés sur la place Santa Maria, ils ont revêtu des habits d'époque. Orfèvres et charmeurs de serpents font montre de leur art au son de guitermes – un instrument à cordes du Moyen Âge – et de luths. En cette fin d'après-midi, la foule [reportage réalisé en 2019] attend avec impatience le clou du spectacle : la reconstitution des *bodas reais*, le fastueux mariage, célébré ici même le 24 juin 1282, entre dom Dinis, le «roi troubadour» portugais, et l'infante d'Espagne Elisabeth d'Aragon. Sous l'ombrage généreux d'un tilleul, une scène a été montée pour rejouer cette noble union. Le moment venu, couvert d'une pèlerine rose et chapeauté d'une mitre dorée, l'évêque brandit une bible devant le couple agenouillé, le pseudo-monarque dans un costume étincelant rehaussé d'une couronne et la

mariée en tige bleue et coiffe blanche brodée de fils d'or. Un silence solennel se fait lors de l'échange des consentements, avant que n'éclate la liesse. Le maire, Amílcar Salvador, méconnaissable dans son accoutrement moyenâgeux en cuir, y participe. «Trancoso perdrait son âme sans les festivités des *bodas reais*, témoigne-t-il. Ces noces furent l'un des moments fondateurs de notre Portugal.» João José Rebelo, 39 ans, tunique beige et souliers à bouts pointus, exulte lui aussi. Malgré deux décennies passées en Suisse, ce natif de Trancoso n'a jamais raté ces réjouissances estivales. «Quinze jours avant, on commence à préparer les costumes en famille, dit-il. Beaucoup les louent, mais chez nous, c'est ma mère qui les coud, et on s'amuse à les porter à la maison.» Il y a trois ans, João José est définitivement rentré au pays prêter main-forte à ses parents dans le restaurant familial, à l'entrée du bourg. Sa façon à lui de contrer une inquiétante évolution : «La fête médiévale, j'en suis fier, mais elle masque un déclin : la plupart des jeunes de la région partent vers les grandes villes ou à l'étranger.»

Adeus à la terre natale ! Les paroles de João José Rebelo reflètent la dure réalité de l'Interior portugais. Ces terres vallonnées de «l'intérieur» – par opposition à la côte – sont couvertes de pinèdes et de chênaies, et comme plongées dans une douce léthargie, écrasées par un soleil blanc qui brouille les contours, constellées de pics surmontés de châteaux médiévaux et de bourgs de pierre où les chats se montrent davantage que les humains. Une arrière-cour plus proche de l'Espagne que de la mer, et qui se dépeuple dangereusement. Le désamour ne date pas d'hier : à partir du XIX^e siècle, l'essor du littoral et des ports avait déjà porté un coup à la frange orientale du pays. Au siècle dernier, l'exode rural s'est accéléré au profit de Lisbonne ou Porto, ou encore de la Suisse, la France, les États-Unis... L'arrière-pays semblait promis à une mort lente. Mais, en 1995, pour contrer cette fatalité, le premier ministre António Cavaco Silva lança un projet, les *aldeias históricas*. Douze «villages historiques» [voir carte] longtemps relégués aux oubliettes. L'État s'engagea à les doter d'infrastructures et à les embellir (réverbères à l'ancienne, jolis panneaux indicateurs...) pour les sauver. Des aides furent allouées pour la réhabilitation des édifices, et l'on communiqua pour attirer touristes et habitants.



Monforte

Un quart de siècle plus tard, les efforts ont porté leurs fruits. Les douze villages attirent désormais officiellement 1,2 million de touristes par an. Et les deniers étatiques ont attiré des fonds privés (depuis 2016, un euro public dépensé ici entraîne 2,50 euros d'investissement privé).

L'*aldeia histórica* de Marialva est, à première vue, une caricature de hameau somnolant : à peine une cinquantaine d'habitants, regroupés dans une citadelle vieille de six siècles que le prix Nobel de littérature José Saramago avait décrite comme un «émouvant condensé d'histoire». Pourtant, il suffit de s'approcher pour constater que cet immobilisme n'est qu'apparent. Depuis 2000, les visiteurs peuvent s'offrir des nuitées dans douze bungalows de luxe construits en matériaux nobles se mariant harmonieusement à la pierre d'origine. Dans un pays où le salaire minimum n'est que de 635 euros par mois, les suites cinq-étoiles des Casas do Côro, oscillant entre 165 et 365 euros la nuit, sont une curiosité. Mais les villageois – et ceux des bourgs voisins – profitent de l'aubaine pour proposer leurs services aux clients fortunés qui y séjournent, ●●●

Serti de vignobles et d'oliveraies, l'hôtel Torre de Palma, près de Monforte, dans l'Alentejo, a ouvert ses portes en 2014 sur les vestiges rénovés d'un château du XIV^e siècle, ancienne propriété de la reine Elisabeth d'Aragon. Pour attirer les touristes, il propose dégustations de vin, balades à cheval et vols en montgolfière.





L'AQUEDUC D'AMOREIRA, LE PLUS LONG DE LA PÉNINSULE IBÉRIQUE, TOISE LES COLLINES OCRE DE L'ALENTEJO

Sept kilomètres de long pour une trentaine mètres de haut, le tout soutenu par 843 arches de pierre... Erigé entre les XVI^e et XVII^e siècles, ce symbole du génie civil portugais alimentait en eau Elvas, citadelle célèbre pour ses immenses remparts.

Repères

LES CONSEILS DE NOS REPORTERS

QUAND PARTIR ?

Foire médiévale de **Belmonte**, à la mi-août, festivités à **Castelo Novo** en l'honneur de l'anniversaire de la grande bataille de Gardunha (1664), à la fin juillet, ou, bien sûr, les fameuses *bodas reais* («noces royales») de **Trancoso**, à la fin juin... L'été, dans l'Interior, les fêtes s'enchaînent. La plus impressionnante est sans nul doute celle d'**Almeida**, le 26 août, quand ce village reconstitue l'attaque qu'il a subie de la part des troupes napoléoniennes du maréchal Ney en 1810. Chaque année, dans ce joli bourg de 7 200 habitants, s'affrontent symboliquement Français et Portugais lors de réjouissances costumées. Ne manquent ni l'odeur de la poudre ni la fièvre du combat. Le clou : le spectacle pyrotechnique, aux abords du château.

POUR PRENDRE UN GRAND BOL D'AIR

➤ Avis aux amateurs de randonnée : les douze fameux «villages historiques» sont reliés entre eux par un sentier circulaire de 622 kilomètres, de difficulté moyenne et bien balisé. L'occasion rêvée pour prendre le temps d'explorer le Portugal oriental, entre champs d'oliviers et landes arbustives.

➤ Pour ceux qui n'ont pas froid aux yeux, le temple du parapente portugais se trouve à la sortie de **Linhaires da Beira**. Depuis un nid d'aigle à 820 m d'altitude, on décolle en douceur pour survoler les splendides paysages de la vallée du Mondego, un fleuve qui serpente entre sierras boisées et champs de blé. Réservations ouvertes (même en cet été postconfinement) aux pilotes avertis comme aux candidats au baptême de l'air. Tél. +351 967 467 746 ou +351 914 224 533.



POUR REMONTER LE TEMPS

➤ A environ vingt kilomètres du village historique de **Marialva** se trouve l'un des sites de gravures rupestres les plus importants au monde : celui de la **vallée de Côa**, datant de 25 000 ans. Découvert à la fin des années 1990, il est inscrit par l'Unesco sur la liste du patrimoine mondial. Trois lieux permettant de contempler cet art paléolithique sont ouverts aux visiteurs accompagnés d'un guide. Ne pas manquer celui de Penascosa, aisé d'accès et regorgeant de sublimes parois rocheuses, où sont surtout représentés des animaux, dont d'intrigants chevaux à plusieurs têtes.

➤ Un pont d'origine romaine, un donjon datant des Templiers, une église de la Renaissance... **Idanha-a-Velha** est un mille-feuille historique où il fait bon flâner. Ne pas manquer la cathédrale Santa Maria, fondée au VI^e siècle sous les Wisigoths. D'extérieur humble, elle déploie son opulence à l'intérieur, avec colonnes et fresques de la Renaissance.

POUR DÉCOUVRIR UN ARTISANAT UNIQUE

➤ Dans l'Interior, surtout lors des fêtes populaires ou religieuses, résonne un son particulier : celui de l'*adufe*. Ce tambourin rectangulaire de 45 cm de côté à l'ossature en bois a été introduit par les Arabes au Moyen Âge. Il est utilisé exclusivement par les femmes, qui le tiennent par les pouces des deux mains, et le frappent ensuite de leurs doigts libres. Pour écouter les meilleures *adufeiras*, il faut aller à **Monsanto**, un splendide village de pierre.

➤ Dans la Serra da Malcata pousse un type de jonc (*Stipa gigantea*) connu localement sous le nom de *bracejo*. D'une hauteur de 30 à 80 cm, il est très prisé dans la vannerie traditionnelle. Installée à **Sortelha**, l'un des douze villages historiques, Isabel Martins renouvelle l'art antique du tissage pour proposer des plateaux de fruits et d'originaux paniers colorés.

●●● un service de blanchisserie, du pain fait maison, une épicerie... Dans un petit salon truffé d'antiquités, le propriétaire des bungalows, Paulo Romão, se réjouit de son succès. C'est en 1996 que cet entrepreneur du textile eut l'idée de profiter du programme gouvernemental pour réhabiliter les maisons en ruine du bourg, d'où sa femme est originaire, et de se reconverter dans l'hôtellerie. Russes, Indiens, Australiens, Japonais font d'ordinaire partie de la clientèle, et Paulo Romão est fier d'avoir embauché trente personnes, qui ont ainsi emménagé à Marialva ou dans des villages alentour.

Cette passion de la terre natale anime aussi Paulo et Elizabeth Mimosa, un ingénieur forestier et une économiste qui se sont rencontrés sur les bancs de l'université de Castelo Branco, l'une des grandes cités (56 000 habitants) de la Raia, la zone frontalière avec l'Espagne. Fatigué de la ville, Paulo, 49 ans, a proposé à sa femme de retourner vivre dans le village où il est né, Linhares da Beira. En 2010, le couple s'est donc installé – Paulo est même depuis devenu maire – et a retapé la maison familiale. Puis ils ont transformé la grande cave en restaurant. Le Tout-Lisbonne – pourtant à 350 kilomètres de là – accourt au Cova da Loba («grotte de la louve») pour déguster magret de canard à la cerise ou soupe de perdrix aux abricots. En ce beau soir d'été, après un dîner arrosé, les convives partent applaudir les chanteurs de fado venus du littoral pour donner un concert sur le parvis de l'église. De là, la vue plonge sur les ruelles d'ardoise polie, les maisons manuélines aux fenêtres sculptées et le *pelourinho*

(«pilori») de granit. Ont peu à peu fleuri ici petits commerces, hôtel de charme et même un club de parapente. Certes, la population a continué de décliner – de 300 à 100 habitants en deux décennies –, mais le village tient le coup.

L

inhares da Beira s'accroche aux flancs d'un imposant massif granitique d'où s'écoulent deux fleuves majestueux – le Mondego et le Zêzere –, et où vivent des loups et 150 espèces d'oiseaux, dont l'aigle royal. La Serra da Estrela, la «montagne de l'étoile», le plus célèbre des parcs naturels portugais, avec ses landes parfumées, ses sapinières denses, ses vallées glaciaires en U et ses lacs miroirs du ciel, est d'une rare beauté. Le frisson est immédiat depuis la *torre* (la «tour»), un édifice en pierre dressé sur le sommet du Malhão, pour marquer le point culminant du Portugal continental, à 1 993 mètres (dans le pays, seul le Ponta do Pico, aux Açores, est plus élevé, avec 2 351 mètres). ●●●

A Belmonte, cette Torah, exposée dans un musée inauguré en 2005, rappelle l'histoire des marranes, juifs convertis de force sous l'Inquisition et qui ont longtemps pratiqué leur foi dans le village de façon clandestine.



Belmonte

Commémorations de batailles, célébrations religieuses... Ici, l'année est rythmée par les fêtes populaires. A la fin juin, les villageois de Belmonte se mettent sur leur trente-et-un pour la procession catholique du Corpus Domini (la Fête-Dieu).





Un délicieux retour à la terre : voilà ce que promet l'arrière-pays portugais. La Queijaria, la fromagerie de Marialva, vend sa production et propose une immersion à la ferme, avec traite des chèvres et promenade à dos d'âne.

●●● A l'est de la Serra da Estrela se trouve une autre bourgade historique : Belmonte. Ce jour-là, des retraités fous de vélo s'échinent à grimper la petite route qui monte en colimaçon vers le château et le vieux centre-ville. Avec seulement 7 000 habitants, cette *aldeia*, terre natale d'Alvaro Cabral, le découvreur du Brésil en 1500, a su tirer parti de sa singularité. Un musée interactif des Grandes Découvertes y a été ouvert en 2009, dédié aux odyssées de Cabral, Magellan et Vasco de Gama et aux territoires qu'ils explorèrent aux XV^e et XVI^e siècles. Mais Belmonte est aussi réputé pour un musée plus étonnant : inauguré en 2005, il retrace l'histoire des marranes, ces juifs de la péninsule ibérique qui parvinrent à échapper à l'Inquisition en se convertissant au catholicisme tout en continuant de pratiquer clandestinement leur foi. Il a fallu attendre 1988 pour que l'on commence à parler de la communauté de Belmonte, alors forte de 200 personnes. Pendant des siècles, coupés de tout lien avec des rabbins, les marranes avaient fini par perdre certaines pratiques et inventer leurs propres rites. Désormais, ils sont rentrés dans la « norme » : les garçons sont circoncis dans les règles, un cimetière a été aménagé pour la communauté en contrebas de la bourgade, des rabbins ont été envoyés d'Israël pour diriger les cérémonies et une synagogue a été inaugurée, il y a vingt-cinq ans. Dans ce lieu de culte, les hauts murs en bois sont recouverts d'extraits du Talmud... que plus personne ici ne sait lire ! Privés des livres sacrés, qui les auraient inmanquablement exposés aux délations et aux arrestations, les fidèles

ont en effet perpétué leurs traditions de manière orale, et perdu la connaissance écrite de l'hébreu. Autour de la synagogue s'agglutinent les vieilles demeures de ces juifs qui affichent désormais fièrement leur croyance en accrochant des mezou-zah, petits boîtiers contenant des passages bibliques inscrits sur un parchemin, au chambranle de leur porte d'entrée. Un peu plus loin, devant la boutique de souvenirs de Daniela Hatchuel, 29 ans, se dresse une immense menorah (chandelier à sept branches) en acier sculpté. La voix cassée, Daniela se désole du départ de la plupart des juifs de Belmonte vers Israël au cours de ces vingt dernières années. Ils ne sont plus qu'une cinquantaine. Mais l'an dernier, le tourisme donnait de l'espoir : le musée judaïque avait attiré à lui seul 57 000 visiteurs, soit une hausse de 15 % en un an. Daniela se réjouit aussi de la présence à Belmonte d'une poignée de juifs étrangers. Ou de Lisboètes, comme Pedro Turner, 60 ans, un informaticien d'ascendance ashkénaze qui a rencontré son épouse dans le village. Installé ici depuis 2015, le couple a créé une association cherchant à promouvoir les « tré-

sors » de la culture crypto-judaïque des marranes. « Notre mission est de faire découvrir leur stupéfiante résilience, affirme Pedro, à la longue barbe de prophète. Et ça marche : on vient du monde entier pour connaître Belmonte ! »

Castelo Mendo, village fameux pour son château du XIII^e siècle avec vue sur l'Espagne, est situé à seulement une quarantaine de kilomètres de là, mais son quotidien est à des années-lumière des autres *aldeias*. Une cinquantaine d'habitants y vivent à l'ombre de murailles hiératiques, entre un café désuet, trois églises fermées et un musée sens dessus dessous... Alors, de l'autre côté de la Serra da Estrela, au sud-ouest, un nouveau programme a été lancé, en 2000, pour sauvegarder vingt-sept autres villages, moins prestigieux que les *aldeias históricas*, mais tous unis par le *xisto* : le « schiste » dont sont construits ces hameaux de maisons basses, une roche d'aspect feuilleté qui leur donne un charme fou. Dans les replis d'une autre chaîne de montagnes, la Serra da Lousã, au terme d'un interminable lacet à travers des forêts de sapins, apparaît sur une pente raide Cerdeira, un hameau tout de pierre et de bois, noyé dans la brume tel un Machu Picchu lusitanien. Là, les voitures ne sont pas autorisées. Il faut laisser son véhicule à bonne distance et franchir à pied la passerelle d'entrée, où trône un panneau énonçant cette

déclaration de principe : «Voici un village avec une nouvelle vie, habité en permanence. Cerdeira n'est pas un musée.» L'Allemand Bernhard Langer, 68 ans, et sa compagne y ont atterri par hasard à la fin des années 1980, alors que le dernier habitant se mourait. Subjugués par la beauté sauvage du lieu, ils ont restauré les maisons une à une et transformé le hameau en un «village des arts», avec chambres d'hôte, école d'artisanat, résidences d'artistes et four sans fumée réalisé par le maître céramiste japonais Masakazu Kusakabe, qui vient souvent se ressourcer ici. A l'année, ils ne sont pas plus d'une dizaine d'habitants à Cerdeira. Mais, régulièrement, affluent des plasticiens, céramistes, peintres ou sculpteurs, qui viennent y travailler durant quelques semaines et exposent sur place leurs œuvres. «Nous avons voulu marier art et respect de l'environnement, raconte Catarina Serra, 27 ans, qui coordonne les activités dans le village. Presque tous les produits consommés ici, du miel aux légumes, sont fabriqués dans la région.» ●●●

D'IMPOSANTES FORTIFICATIONS SURVEILLENT LA RAIA, LA FRONTIÈRE AVEC L'ESPAGNE

Marialva périlait. Restauré depuis sa sélection au sein du programme de préservation des *aldeias históricas* («villages historiques»), lancé il y a vingt-cinq ans, ce hameau d'une cinquantaine d'habitants, qui fut une cité vibrante au Moyen Age, revit. Un hôtel de luxe y a même ouvert ses portes.

Marialva



LE PATRIMOINE HISTORIQUE DE LA SERRA DA ESTRELA, LA «MONTAGNE DE L'ÉTOILE», EST REMIS EN VALEUR

Classé monument historique en 1922, le château de Linhares da Beira, rénové dans les années 2000, fait partie de l'impressionnante ligne de défense conçue pour contrôler la frontière avec l'Espagne. Il domine les landes parfumées et les denses sapinières de la Serra da Estrela, le plus grand parc naturel portugais.



Linhares da Beira





Lousã

ATTIRÉS PAR LE CACHET DES BOURGS LOCAUX, DES NÉORURAUX RETAPENT LES VIEILLES FERMES

La fête de la Saint-Jean, en juin, bat son plein à Lousã, au cœur du massif du même nom. En 2000, vingt-sept villages situés dans ces montagnes ont été choisis pour être mis en valeur : tous sont construits en xisto («schiste»), une roche d'aspect feuilleté qui leur donne un charme fou.

●●● Les bourgades de schiste ont le vent en poupe. Mais comment s'entendent les natifs avec ces néoruraux aux origines si variées ? «C'est la question clé : l'intérieur ne pourra vraiment renaître que si ces deux populations vivent en bonne intelligence», remarque Pedro Pedrosa, 48 ans. Installé depuis 2010 à Ferraria de São João, cet originaire de Porto a fondé une famille et développé des circuits à vélo. Il dispose aussi de chambres d'hôte (quatre-vingts euros la nuit) et organise des stages chez les éleveurs de chèvres, qui enseignent la fabrication du fromage. Lui est persuadé que le salut viendra des «nouveaux colons» – c'est son expression –, ces citadins européens en quête de quiétude qui emménagent dans de vieilles *quintas* (fermes).

A 160 kilomètres à l'est, tout près de la frontière espagnole, Penamacor vit une renaissance depuis 2014. Cette année-là, le Britannique Jamie Molloy, 37 ans aujourd'hui, y a ouvert une agence immobilière et un restaurant aux allures de cottage, où l'on déguste hamburgers et cornets de frites. «Beaucoup de mes compatriotes veulent un retour à une vie simple, mais aussi fuir le Brexit», raconte Jamie. A Penamacor, la population, tombée de 20 000 habitants dans les années 1960 à moins de 6 000 en 2019, est l'une des plus vieillissantes du pays. Mais ces dernières années, 400 étrangers, européens pour la plupart, ont restauré les *quintas* délabrées. Telle la fraîchement débarquée Clare Green, 43 ans, le visage piqueté de taches de rousseur, «très heureuse d'avoir quitté Brighton». Si elle avait des enfants, Clare les inscrirait volontiers à l'école internationale de Penamacor, qui a ouvert en ●●●

PORTO CRUZ!

*Fresco.**



*PORTO CRUZ SE SERT FRAIS ACCOMPAGNE DE GLAÇONS.

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



Monsaraz

**DANS LA
«VALLÉE VERTE»,
ON CULTIVE
150 VARIÉTÉS
OUBLIÉES DE FRUITS
ET LÉGUMES**

Avec son dédale de maisons chaulées, Monsaraz, 800 habitants, est l'un des bijoux de l'Alentejo. Deux désignations, celle de destination Starlight (lieu idéal pour l'observation des étoiles), en 2012, et celle de capitale européenne du vin, en 2015, lui ont valu un regain de popularité.

●●● septembre 2017 et accueille trente-trois enfants de dix-sept nationalités différentes ! Dans le lumineux préau, déserté pendant les vacances, le directeur, Paul Large, quadragénaire aux cheveux poivre et sel, Britannique lui aussi, vante les mérites du bilinguisme anglais-portugais et de cette «sorte de tour de Babel où tout est possible».

Plus au sud en suivant la Raia, un édile, Armindo Jacinto, 51 ans, partage le même rêve pour sa commune, Idanha-a-Nova, bourg spectaculaire dressé en haut d'un ravin. «Depuis deux ans, pour la première fois depuis sept décennies, le flux de population est positif, et nous en sommes à 8 000 habitants», se réjouit-il. Une exception dans le Portugal rural. Sa recette ? Transformer Idanha et les seize villages alentour en une Green Valley (anglicisme qu'il s'approprie avec fierté), une vallée «écolo» animée par 300 personnes se consacrant à l'agriculture biologique. Ainsi, la coopérative Sementes Vivas («semences vivantes») cultive, sur une quinzaine d'hectares, 150 fruits et légumes oubliés. «Récupérer une variété ancienne prend une dizaine d'années, mais le jeu en vaut la chandelle», sourit Paulo Martinho, le directeur de 34 ans, qui a pu monter ce projet grâce aux 4,5 millions d'euros investis par un mécène allemand rencontré sur les bancs de la fac à Amsterdam. En effet, cette activité fait déjà vivre une trentaine d'employés, âgés de 35 ans en moyenne : autant d'anciens citadins qui comptent s'enraciner dans la Green Valley d'Idanha. L'arrière-pays portugais a toutes les cartes en mains pour réussir son pari. ■

FRANÇOIS MUSSEAU

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

ACTUALITÉS COMMERCIALES



UNIQLO

On connaît tous par cœur la marque Uniqlo pour ses vêtements fonctionnels, de qualité et minimalistes mais on connaît moins sa ligne d'accessoires. Zoom sur la collection de sacs Uniqlo ultra pratiques et qui deviennent vite nos essentiels.

Disponible à partir de 12,90 €
www.uniqlo.fr



Découvrez notre
NOUVEAU Site Web !

EUROTYRE : PNEUS ET ENTRETIEN AUTO

Spécialiste du pneu et de l'entretien automobile, Eurotyre est un réseau de plus de 200 centres. Eurotyre se digitalise et vous propose de nombreux services comme le devis en ligne ou la demande de rendez-vous sur son nouveau site **www.eurotyre.fr**. Retrouvez aussi toutes les promos, les actualités, les conseils pour bien entretenir votre véhicule. Prenez la route en toute sécurité avec des professionnels reconnus pour leur savoir-faire.

LES ARDENNES

Cet été, évadez-vous dans les Ardennes ! Jusqu'à 50 % de votre séjour remboursé par le Conseil départemental. Les Ardennes, territoire préservé et vivifiant, vous offrent un dépaysement garanti, grandeur nature !

Cette offre est valable jusqu'au 31 octobre 2020.
Réservez votre séjour sur www.ardennes.com



**ÉVADEZ-VOUS
DANS LES ARDENNES !**

L'évasion grandeur nature

Préparez votre séjour sur
www.ardennes.com



LES JUS PAF

Paf est la marque de jus détox de légumes et de fruits bio pressés à froid qui fait du bien au corps, et à la tête. Dans chaque jus, ce sont 250 ml de fruits et de légumes réunis et transformés en jus sans jamais être chauffés et qui conservent tous leurs nutriments, leurs bienfaits et leurs vitamines. Les jus Paf assainissent le corps et éliminent les toxines. Hypernutritifs, ils fournissent ce qu'il faut pour un regain d'énergie.

Disponible en magasins Bio et sur lesjuspaf.bio
au prix indicatif de 35 € le coffret découverte,
4 € la bouteille de 250 ml.

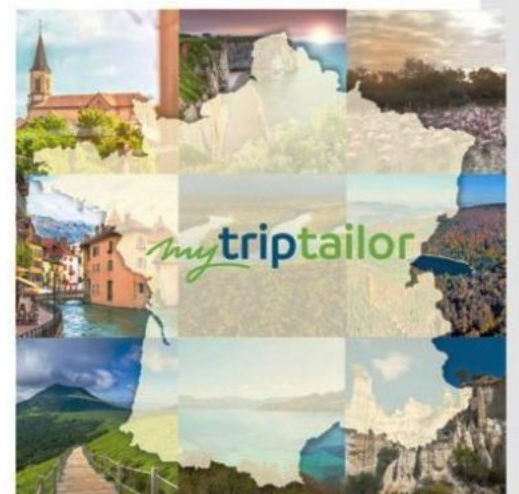


CELIO SE MET AU SPORT ET PASSE AU VERT

Celio propose à travers sa nouvelle collection 360, une large gamme de vêtements de sport, composée de 33 produits pensés pour le confort des hommes. Autant graphique que confortable, grâce à des matières techniques et des détails ergonomiques, chaque pièce assure style et parti pris mode assumé. Celio a également tenu à rendre cette collection durable en la concevant à partir de coton organique et de polyester recyclé et ce, à hauteur de 99%.

PASSEZ VOS VACANCES EN FRANCE AVEC MYTRIPTAILOR

Des circuits pour toutes les envies, à travers les plus belles régions de France. Cet été, découvrez les environs de chez vous en famille ou entre amis. Approfondissez la connaissance de votre propre région tout en soutenant les commerces locaux. Rando, moto, vélo ou roadtrip, retrouvez sur le site **www.mytriptailor.com** des idées d'itinéraires touristiques près de chez vous à réserver en ligne.



ABONNEZ-VOUS À **GEO** ET SES

LE PLUS

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



12 numéros par an

Notre mission : vous permettre de voir le monde autrement

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

HORS-SÉRIES !



6 numéros par an

GEO vous propose **6 hors-séries par an** qui permettent d'approfondir un sujet spécifique. Des plus belles pentes du monde, au modèle de vie nordique, en passant par le légendaire Tour de France, GEO Hors-série satisfera votre curiosité !

BON D'ABONNEMENT

À compléter et à renvoyer sous enveloppe affranchie à GEO
Service abonnements - 62066 ARRAS cedex 9

☒ OUI, je m'abonne à GEO

1 - JE CHOISIS MON OFFRE

☐ Offre sans engagement ⁽¹⁾ (18 n^{os}/an)

12 GEO + 6 Hors-Séries

pour 7,80€ par mois au lieu de 9,95*

Je recevrais l'autorisation
de prélèvement
à remplir par courrier

» N'advancez pas d'argent
» Payez en petites mensualités
» Arrêtez votre abonnement quand vous voulez

MEILLEURE
OFFRE

☐ Offre annuelle ⁽²⁾ (1 an / 18 n^{os})

GEO + Hors-Séries 99€ au lieu de 119€40*

Je règle mon abonnement ci-dessous.

2 - JE M'ABONNE

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

-5% supplémentaires
en vous abonnant en ligne

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

2 CLIQUEZ SUR « CLÉ PRISMASHOP »

Clé Prismashop

3 SAISISSEZ LA CLÉ PRISMASHOP
INDIQUÉE CI-DESSOUS

GEODN498

Me réabonner

Clé Prismashop

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

Clé Prismashop

Voir l'offre

Paiement sécurisé en ligne

► Par téléphone **0 826 963 964**

Service 0,20 € / min
+ prix appel

► Par chèque à l'ordre de GEO en complétant les informations
ci-dessous :

Mes coordonnées (obligatoire) : ☐ Mme ☐ M.

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Code postal :

* Prix de vente au numéro. ** informations obligatoires, à défaut votre abonnement ne pourra être mise en place. (1) Offre Durée indéterminée : Je peux résilier cet abonnement à durée indéterminée à tout moment par appel ou par courrier au service clients (voir CGV du site prismashop.fr, les prélèvements seront aussitôt arrêtés. Le prix de l'abonnement est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier cet abonnement à tout moment. (2) Offre Durée Déterminée : Engagement d'une durée ferme. Après enregistrement de mon abonnement, je serai prélevé en une fois du montant de l'abonnement annuel. Photos non contractuelles. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine. Délai de livraison du 1er numéro : 8 semaines environ après enregistrement du règlement, dans la limite des stocks disponibles. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique par le Groupe Prisma Média à des fins d'abonnement à nos services de presse, de fidélisation et de prospection commerciale. Conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation du traitement, de portabilité des données qui vous concernent, ainsi qu'un droit d'opposition au traitement pour des motifs légitimes, en écrivant au Data Protection Officer du Groupe Prisma Média au 13 rue Henri Barbusse 92230 Gennevilliers ou par email à dpo@prismamedia.com. Dans le cadre de la gestion de votre abonnement ou si vous avez accepté la transmission de vos données à des partenaires du Groupe Prisma Média, vos données sont susceptibles d'être transférées hors de l'Union Européenne. Ces transferts sont encadrés conformément à la réglementation en vigueur, par le mécanisme de certification Privacy Shield ou par la signature de Clauses Contractuelles types de la Commission Européenne.

GEODN498



EN KIOSQUE

MÉDITER : UNE FAÇON DE REMETTRE DE LA SÉRÉNITÉ DANS SON QUOTIDIEN

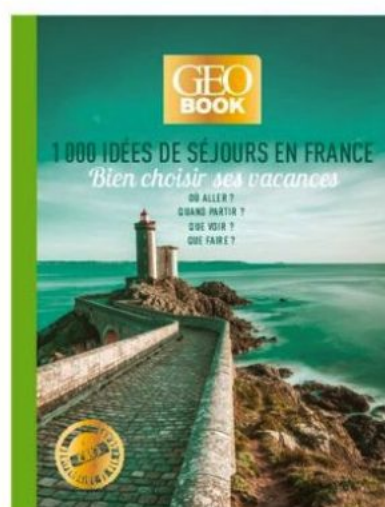


Le Pouvoir incroyable de la méditation, éd. GEO, 15,99 €, disponible à partir du 19 août chez le marchand de jouaux.

Une méditation laïque, donc affranchie de sa dimension religieuse bouddhique et devenue un élément du quotidien pour lutter contre les difficultés du monde : voilà ce que prône l'auteur de ce livre, Fabrice Midal, docteur en philosophie et fondateur de l'école occidentale de Méditation. L'homme est l'un des meilleurs spécialistes de cette discipline qui, pour lui, n'a rien à voir avec un quelconque outil de développement personnel, ou d'autocontrôle. «Qu'est-ce que méditer ? écrit-il. C'est se foutre la paix ! C'est s'ouvrir à une expérience où l'on est simplement en rapport avec ce qui se passe, y compris ses peurs, ses colères, son stress, sans jugement.» Spécialiste de la méditation de tradition tibétaine, il passe au crible les tracasseries du quotidien, travail, famille, couple, maladie... Son ouvrage, richement illustré, donne des clés pour apporter de la sérénité dans la vie de tous les jours, mais aussi transformer les différentes situations de l'existence pour les vivre plus sereinement grâce à la pratique de la méditation. *Le Pouvoir incroyable de la méditation* est un mode d'emploi utilisable par quiconque souhaite explorer les forces et ressources insoupçonnées résidant en lui. La vie n'est pas toujours douce, mais ces exercices résonnent comme la cloche du bonheur.

EN LIBRAIRIE

ET SI L'ON PARTAIT EN FRANCE ?



Le pittoresque des chemins escarpés du littoral corse, la majesté des reliefs des Hautes-Alpes, le mystère des grottes et châteaux chargés d'histoire de Dordogne, la gourmandise de la Bretagne ou encore le camaïeu de bleu des eaux de Guadeloupe... La variété des paysages et la richesse du patrimoine de notre pays, de métropole comme d'outre-mer, sont une invitation au voyage.

Pour explorer les possibilités qu'offre notre pays et se préparer aux vacances, nous vous recommandons le GEOBook. A la fois beau livre et guide pratique, cette édition Collector vous permet, grâce aux tableaux synthétiques, à l'index et aux informations détaillées, de choisir votre destination selon vos goûts, vos activités préférées, le climat, tout en prenant en compte les contraintes de distance, de coûts, de date ou de durée de séjour.

GEOBook France Collector, éd. GEO, 29,95 €, disponible en librairie.

«DOLCE VITA» EN ITALIE DU NORD

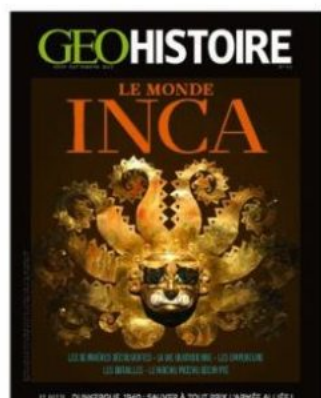


Flâner en admirant les vitrines chics et élégantes de Milan, déguster une glace dans les rues étroites de Venise, se balader à vélo sur les rives du lac Majeur, écouter un opéra dans les arènes de Vérone, randonner dans le massif des Dolomites... Entre villes, grands lacs, montagnes et mers, l'Italie du

Nord invite à la découverte culturelle, gastronomique et naturelle. Aidés par des habitants du cru, nos auteurs voyageurs révèlent la beauté de cette partie d'Italie dans un guide illustré conçu pour combler les envies de chacun.

GEOGuide Coups de cœur, *Italie du Nord*, éd. GEO/Gallimard, 13,90 €, disponible en librairie.

CHEZ LES FILS DU SOLEIL



Qui était ce peuple précolombien à la tête du plus grand empire des Andes et qui rayonna du XIII^e au XVI^e siècle ? GEO Histoire s'est penché sur les civilisations qui se sont succédé sur les contreforts de la cordillère, en

se focalisant sur leur épiscentre, Cuzco, où régnèrent treize souverains.

Splendeur des cités forteresses, cruauté des croyances et des rites, magie de l'orfèvrerie... jusqu'à la destruction par les conquistadors espagnols, avides d'or, de terres et de pouvoir. En quelques mois, ils détruisirent tout un monde. Pourtant, les Incas ont continué à fasciner au fil des siècles, comme en témoignent les photos exceptionnelles prises par des explorateurs. Aujourd'hui, certains gouvernements andins se réapproprient cette culture, symbole de renouveau et de prospérité. L'ultime revanche des fils du Soleil ?

GEO Histoire Le Monde des Incas, 138 pp., 7,50 €, chez le marchand de journaux.



TRÉSORS MÉTROPOLITAINS

Profitez de la période estivale pour explorer l'une des premières destinations touristiques au monde : l'Hexagone ! Voici donc quelque 200 pépites choisies par GEO – villages de charme, patrimoine restauré par des passionnés, sites historiques d'exception, jardins remarquables, savoir-faire régionaux, lieux secrets, culturels, insolites ou naturels – à découvrir à travers neuf grands chapitres illustrés par des reporters photographes à qui nous avons laissé carte blanche.

GEO hors-série Vive l'été en France, 194 pp., 7,90 €, chez le marchand de journaux.



SE RESSOURCER AVEC LES ARBRES

Leurs interactions, leur intégration dans l'habitat, les espèces menacées par le réchauffement climatique, leur lien avec l'agriculture, leur pouvoir de soigner, d'inspirer artistes et écrivains... Les arbres font l'objet de ce hors-série GEO, qui tombe à point nommé après le confinement pour combler les besoins de nature. Avec, en prime, un guide complet pour l'été,

ainsi que les interviews du chercheur en écologie et naturaliste Jacques Tassin et du célèbre forestier allemand Peter Wohlleben. Tous les deux l'affirment, notre avenir est plus que jamais lié aux forêts.

GEO hors-série Le Pouvoir des arbres, 146 pp., 7,90 €, chez le marchand de journaux.

À LA TÉLÉ

GEO Reportage, votre rendez-vous sur Arte

Le dimanche

2 août, 13 h 20 Blitz Motorcycles (43'). Redif. Dans leur atelier parisien, Fred Jourden et Hugo Jezegabel fabriquent des deux-roues pas comme les autres à partir de vieilles motos. Chaque

exemplaire est une création unique, qui se doit de refléter la personnalité du client.

9 août, 12 h 45 Brice, un vacher à l'assaut des Pyrénées (43'). Redif. Gardien de troupeau dans les Pyrénées, Brice a trouvé le bonheur en parcourant avec ses bêtes les vastes pâturages d'été situés à 3 000 mètres d'altitude. Les pentes raides et les crêtes escarpées des terres rocailleuses et inhospitalières lui offrent la liberté ultime.

16 août, 13 h Zambie, les championnes du ring (43'). Inédit. Dans un pays où la voix des femmes compte peu, de plus en plus de Zambiennes sont prêtes à se battre pour s'émanciper, en montant sur un ring ! Les clubs de boxe du pays voient leur nombre d'adhérentes augmenter, et des « combattantes » prennent une envergure internationale.

23 août, 12 h 50 Marseille, plongeon de haut vol dans les calanques (43'). Redif. Dans le site classé des Calanques, de jeunes plongeurs s'adonnent avec passion au cliff diving. Depuis les falaises de trente mètres de haut, ils pratiquent le saut de l'ange dans les eaux bleues de la Méditerranée.

30 août, 13 h 20 Malaisie, la moto au féminin (43'). Redif. Sur leur Ducati aux lignes aérodynamiques, les trente-cinq Malaisiennes du premier moto-club exclusivement féminin d'Asie du Sud-Est comptent bien profiter de la vie comme elle l'entendent, tout en étant musulmanes pratiquantes.



Sandrine Mörch / MedienKontor

arte

SUR INTERNET

DÉCOUVREZ LES AVENTURIERS DU XXI^e SIÈCLE

Dijon-Pékin à vélo. 6 700 kilomètres de littoral à pied du Mont-Saint-Michel à la péninsule ibérique. Triathlon à travers la France. En pirogue en pleine Amazonie... Ils sont de plus en plus nombreux à partir repousser leurs limites, se confronter à l'inconnu ou simplement changer de vie. Mais qui sont-ils ? Et qu'est-ce qui les fait courir ? Dans un dossier spécial, GEO.fr part à la rencontre de voyageurs qui ont fait de l'aventure leur quotidien.

Dossier Les Aventuriers sur geo.fr/evenement/les-aventuriers

LE MOIS PROCHAIN

Tuul et Bruno Morandi



Asie centrale. Voyage au cœur du mythique réseau des routes de la soie.

Alessandra Meniconzi



Suisse. Une photographe porte un regard tendre sur son pays.

James Oatway / Panos - REA



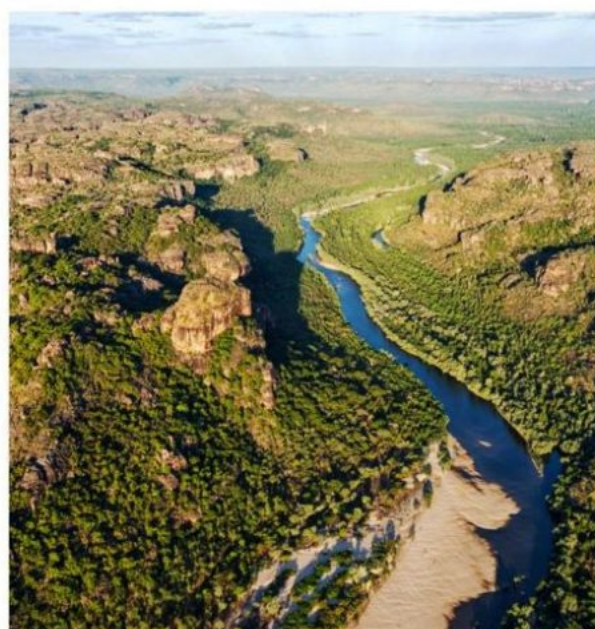
Eswatini. L'ex-Swaziland, dernière monarchie absolue d'Afrique.

Gaël Turine / MAPS



Terre sainte. En Cisjordanie, sur la colline sacrée des Samaritains.

Frédéric Mouchet



Australie. Arnhem, terre de créativité aborigène.

En vente le 26 août 2020

GEO

L'ABONNEMENT À GEO

Pour vous abonner ou pour tout renseignement sur votre abonnement

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

0 808 809 063

Service gratuit
+ prix appel

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

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

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

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

Editions étrangères :

Allemagne : Tél. 00 49 40 5555 7809 - e-mail : abo-service@guj.de

RÉDACTION GEO

13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex

Standard : **01 73 05 45 45**

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

Rédacteur en chef : Eric Meyer

Secrétariat : Dounia Hadri (6061)

Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal

Directrice artistique : Delphine Denis (4873)

Directrice photo : Magdalena Herrera (6108)

Chefs de service : Anne Cantin (4617), Cyril Guinet (6055),

Aline Maume-Petrović (6070), Nadège Monschau (4713), Mathilde Saljougui (6089),

geo.fr et réseaux sociaux : Claire Frayssinet, responsable éditoriale (5365) ;

Thibault Cealic (5027), responsable vidéo ; Emeline Féraud (5306),

Chloé Gurdjian (4930) et Léia Santacrose (4738), rédactrices ; Elodie Montréer,

cadreuse-monteuse (6536) ; Marianne Cousseran, social media manager (4594) ;

Claire Brossillon, community manager (6079)

Service photo : Nataly Bideau, chef de rubrique (6062),

Fay Torres-Yap / Bluedot (E-U)

Maquette : Thibaut Deschamps (4795), Béatrice Gaulier (6059),

Christelle Martin (6059), chefs de studio ;

Patricia Lavaquerie, première maquettiste (4740)

Premier secrétaire de rédaction : Vincent de Lapomarde (6083)

Cartographe-géographe : Emmanuel Vire (6110)

Comptabilité : Carole Clément (4531)

Fabrication : Stéphane Roussies, chef de groupe (6340),

Mélanie Moitié, chef de fabrication (4759), Jeanne Mercadante, photographie (4962)

Ont collaboré à ce numéro : Françoise Coulbois, Juliette de Guyenro, Hugues Piolet et Sébastien Rouet.

Magazine mensuel édité par **PM** PRISMA MEDIA

13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex

Société en nom collectif, au capital de 3 000 000 € d'une durée de 99 ans,

ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH.

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

et G+J Communication GmbH

Directeur de la publication : Rolf Heinz

Directrice exécutive Pôle Premium : Gwendoline Michaelis

Directrice Marketing et Business Développement : Dorothee Fluckiger

Chef de groupe : Hélène Coin

Directrice des Événements et Licences : Julie Le Floch-Dordain

(Pour joindre directement votre correspondant,

composez le **01 73 05** + les 4 chiffres suivant son nom)

PUBLICITÉ

Directeur exécutif PMS : Philipp Schmidt (5188)

Directrice exécutive adjointe PMS : Virginie Lubot (6448)

Directeur délégué PMS Premium : Thierry Dauré (6449)

Brand solutions director : Arnaud Maillard (4981)

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

Account director : Florence Pirault (6463)

Senior account managers : Evelyne Allain Tholy (6424),

Sylvie Culerrier Breton (6422)

Trading managers : Gwenola Le Creff (4890), Virginie Viot (4529)

Planning managers : Laurence Biez (6492), Sandra Missue (6479)

Assistante commerciale : Catherine Pintus (6461)

Directrice déléguée creative room : Viviane Rouvier (5110)

Directeur délégué Data room : Jérôme de Lempdes (4679)

Directeur délégué Insight room : Charles Jouvin (5328)

MARKETING DIFFUSION

Directrice des études éditoriales : Isabelle Demailly Engelsen (5338)

Directeur marketing client : Laurent Grolée (6025)

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

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

PHOTOGRAPHIE ET IMPRESSION

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

33311 Gütersloh, Allemagne.

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

© Prisma Média 2020. Dépôt légal août 2020

ISSN 0220-8245

Création : mars 1979. Commission paritaire : n° 0923 K 83550

ARPP


autorité de régulation professionnelle de la publicité

Notre publication adhère à

recommandations en faveur d'une publicité loyale et respectueuse du public.

Contact : contact@bvp.org ou ARPP, 11, rue Saint-Florentin - 75008 Paris





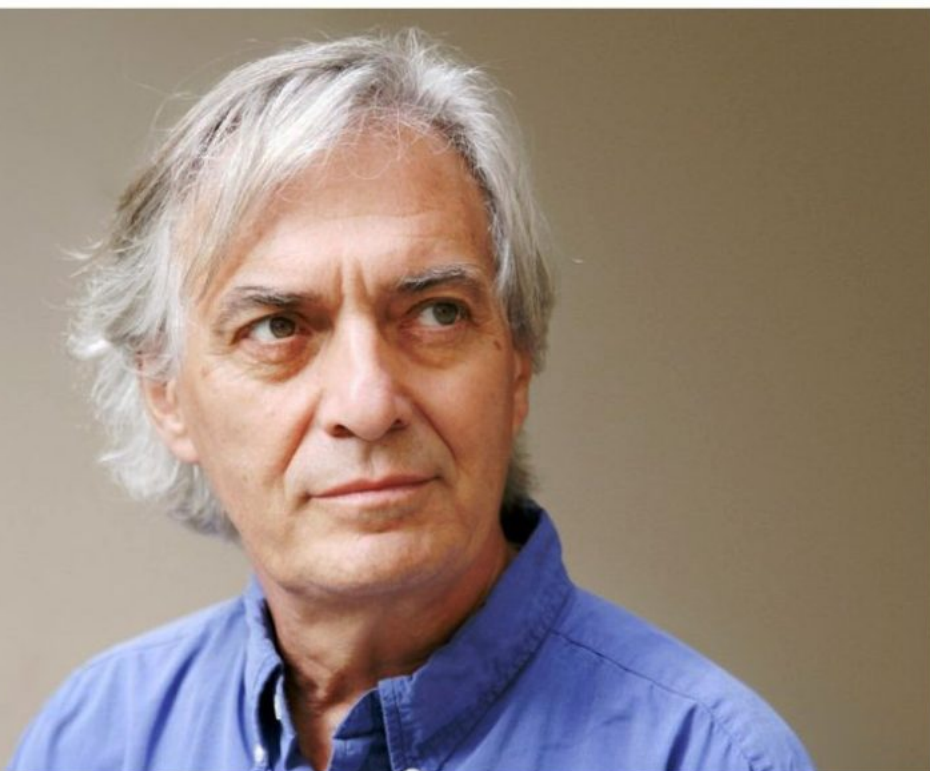
**VOUS N'ALLEZ
PAS LE CROIRE,
MAIS LES GENS
CROIENT ENCORE
EN QUELQUE CHOSE.**

**84% DES LECTEURS
FONT CONFIANCE À LA PRESSE.**

**INTÉRESSEZ-VOUS À LA PRESSE,
LES GENS S'Y INTÉRESSENT.**

OneNext

La nouvelle mesure d'audience
des marques de presse



Le Pays basque, un petit monde qui contient tout

Lauréat du prix Goncourt 2019 avec *Tous les hommes n'habitent pas le monde de la même façon* (éd. de l'Olivier, 2019), Jean-Paul Dubois chérit le Pays basque depuis l'enfance et fait figurer cette région dans plusieurs de ses romans, tels *Kennedy et moi* (Le Seuil, 1998), adapté au cinéma en 1999 par le réalisateur Sam Karmann, ou *La Succession* (éd. de l'Olivier, 2016).

GEO De Toulouse, où vous vivez, au Pays basque, il n'y a qu'un pas. D'où vient votre attachement à cette région ?

Jean-Paul Dubois Mes parents avaient un tropisme pour le Pays basque et nous y allions systématiquement pour les vacances. Mon père commençait à être heureux dès qu'on arrivait du côté d'Orthez, où tout devenait vert. Ma mère en était folle et disait que la saison commençait quand les tamaris étaient en fleur. Moi, c'est l'automne que je préfère : il y a moins de monde et la pluie arrive, qui nettoie tout. Je me souviens qu'il y avait, au sommet du Jaizkibel, une petite montagne au-dessus d'Irun, un parador – un hôtel-restaurant d'Etat datant de l'époque de Franco – et une grande table d'orientation en faïence qui répertoriait les sommets. Je passais un temps infini à l'observer. Depuis, ils ont rasé le parador, mais pas la table d'orientation.

Est-ce la proximité conjugée de l'Océan et de la montagne qui vous attire là-bas ?

Côté espagnol, quand on va de Fontarrabie à Saint-Sébastien par la côte, que l'on grimpe le Jaizkibel, on se croit par endroits sur la Route 1, dans le nord de la Californie. C'est pelé par le vent, il y a des falaises et cette route sinueuse, où j'ai emmené l'équipe du film *Kennedy et moi*. C'est là que Jean-Pierre Bacri conduit une vieille Karmann Ghia à côté du célèbre président américain. On surplombe alors cette baie magnifique qui s'étend, côté français, jusqu'à Biarritz, Bayonne et les Pyrénées, la «vraie» montagne ! Il est là le Pays basque, petit monde qui contient presque tout...

Hendaye est particulièrement présente dans un de vos livres...

La baie d'Hendaye abrite deux célèbres rochers que l'on appelle là-bas les Deux Jumeaux. Dans mon roman *La Succession*, je parle beaucoup de cette ville et notamment de ces rocs, que j'avais d'abord nommés les Jumeaux, pour éviter le pléonasme. Mais, après avoir livré le manuscrit à ma maison d'édition, j'ai reçu un coup de fil du correcteur qui m'a dit : «Mon oncle est basque et, selon lui, ici, on dit bien "les Deux Jumeaux"». Alors, j'ai décidé de conserver cette formulation et, depuis, j'ai pris l'habitude de désigner ainsi ces rochers. Il y a aussi la petite baie

de Txingudi, qui est en fait l'estuaire de la Bidassoa, et le fronton où j'allais assister aux parties de grand chistera en plein air. Aujourd'hui encore, je peux passer des heures à regarder les matches de pelote basque ! Je suis allé à Bilbao, à Guernica... partout où il y a des frontons de pelote ou de *jai alai* [une variante de ce sport]. Le dernier, c'était à Hossegor. C'est à la limite du Pays basque et des Landes, mais c'est le plus vieux fronton de *jai alai* français.

Pourriez-vous vous installer là-bas ?

Si j'avais le choix d'une ville dans le monde pour y vivre – et j'en ai vu beaucoup de belles, San Francisco, Seattle, Vancouver –, ce serait Saint-Sébastien. Un havre où je suis heureux et qui concentre tout ce que j'aime, le temps qui change sans arrêt et une merveilleuse baie intérieure, la Concha. En apparence, Saint-Sébastien n'a rien d'extraordinaire, pourtant, c'est une ville magique dont j'aime les recoins. Il y a par exemple un petit jardin exotique dans le centre où je me plais à traîner. J'ai dû le visiter 200 fois ! Il y a aussi un marchand de pâtisseries où je pourrais me rendre les yeux fermés. C'est comme une ville fantasmée, où vous auriez, ainsi que dans une BD, à peu près tout ce dont vous aviez rêvé petit. Et puis, surtout, il y a l'Océan. Quand il se déchaîne, là c'est beau... ■

Propos recueillis par Pascal Alquier

L'AVANTAGE D'UN BON ARTICLE, C'EST QU'IL FAIT DU BIEN À TOUT LE MONDE.

UN ARTICLE DE PRESSE EN LIGNE
EST PARTAGÉ EN MOYENNE 7 FOIS.

INTÉRESSEZ-VOUS À LA PRESSE,
LES GENS S'Y INTÉRESSENT.

OneNext

La nouvelle mesure d'audience
des marques de presse



TIME INSTRUMENTS
FROM THE COCKPIT TO THE WRIST

Bell & Ross