

# GEO

À LA RENCONTRE DU MONDE



Japon

TOKYO, CAPITALE  
INSOLITE  
ET INSOLENTE

N°520. JUIN 2022

# Périgord

## LE SUD-OUEST EN MAJESTÉ



**EYRIGNAC, BIRON, CASTELNAUD...**  
ÉCHAPPÉE DANS L'AUTRE  
VALLÉE DES CHÂTEAUX

**LA DORDOGNE**  
ENQUÊTE AU CŒUR D'UN  
BASTION ANGLAIS

**SORGES**  
UN CHASSEUR DE TRUFFE NOIRE  
LIVRE SES SECRETS



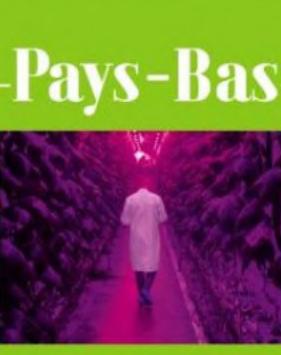
CE PETIT PAYS QUI  
NOURRIT LA PLANÈTE



**AL-ULA,**  
UN TRÉSOR  
QUI NE SE  
CACHE PLUS



L'INCROYABLE COURAGE  
DES PÊCHEURS D'OR



CE PETIT PAYS QUI  
NOURRIT LA PLANÈTE

**Arabie saoudite**

**Philippines**

CPPAP



PRISMA MEDIA

# Jusqu'où peut-on aller



## lorsque l'on est bien accompagné ?

Organiser votre patrimoine,  
préparer une transmission,  
investir sur les marchés.

Vos aspirations n'appartiennent  
qu'à vous. Nos conseillers  
et nos experts vous accompagnent  
pour définir une stratégie financière  
qui corresponde à vos objectifs  
et surtout, qui vous corresponde à vous.

**Prenez rendez-vous avec  
un conseiller sur [hsbc.fr](http://hsbc.fr)**



# Rêver du Sahara

**Peu de touristes la voient.** Elle est cachée à l'ombre des arches qui entourent la cour d'honneur des Invalides à Paris, au pied d'un escalier majestueux qui s'enroule sous les toits : une large stèle qui commémore la première traversée du Sahara en voiture, il y a cent ans. De Touggourt en Algérie, à Tombouctou au Mali. C'était en 1922. Jusque-là, il fallait six à sept mois à dos de dromadaire pour parcourir les 3 500 kilomètres séparant les deux villes. Appelées Scarabée d'or, Tortue volante ou Chenille rampante, les voitures Citroën équipées de chenillettes permirent de ramener le temps de trajet à vingt-deux jours. Bel exploit technique ! Mémorable page de l'histoire de l'exploration du monde ! Mais devant le fier portrait de Georges-Marie Haardt, le chef de mission, surgit une question : pourrait-on aujourd'hui, comme lui, traverser le Sahara ?

La réponse fait peur. La plupart des pays où s'étend le grand désert (Algérie, Niger, Mali, Mauritanie...) sont des destinations dangereuses. Ce vaste vide est un territoire pour l'essentiel interdit, hostile, livré aux soldats, aux émirs djihadistes, aux preneurs d'otage et – c'est moins connu – aux trafiquants de drogue. L'obscurantisme et la guerre ont ceci de terrifiant qu'ils finissent par tuer même les déserts... Triste sépulture de nos rêves de voyage que le Sahara ! Il nous faut désormais nous résoudre à l'admirer en photo ou à la télévision, lorsque l'actualité l'y installe, via la mort d'un soldat ou une prise d'otages. Notre appétit de dunes, lui, doit se reporter vers d'autres infinis arides (la région du Hedjaz par exemple, lire notre reportage page 92). Requiem pour le Sahara, donc, qui fut, pendant des dizaines d'années, non seulement un riche livre d'histoire des civilisations, mais aussi le théâtre délicieux des rêves de voyageurs. Sous ses vastes ciels d'étoiles, dans le froid qui enveloppe les nuits, combien d'explorateurs, ou de simples marcheurs en quête de liberté et d'horizons sans limites, ont dessiné des songes, interrogé leur âme, rencontré des compagnons d'éternité, parlé à l'Éternel. Théodore Monod, Charles de Foucauld, Ella Maillart, Pierre Loti, et Saint-Exupéry bien sûr. Devant ce Sahara aujourd'hui fermé, interdit, ensablé dans les conflits, je me souviens de ce propos d'un autre écrivain, J. M. G. Le Clézio, qui disait : «Je ne connais pas ce désert, je l'ai seulement approché par la lecture, l'intuition et l'imaginaire. Je crois qu'il y a une partie de ce paysage, de cette culture, qui est en nous-mêmes. Avec ses lointains, sa force, son éternité. En fait, quand on regarde le désert, on n'en voit qu'une moitié, l'autre est en nous.» ■



Thierry Suzan

ÉRIC MEYER Rédacteur en chef

C. Meyer

## Chers lecteurs,

En raison de difficultés d'approvisionnement sur les marchés internationaux et de tensions chez nos fournisseurs, nous avons dû imprimer ce numéro de GEO sur un papier inhabituel. Nous vous prions de

nous excuser pour ce changement temporaire et dû à ces circonstances exceptionnelles. Vous retrouverez bientôt votre GEO habituel. D'avance, je vous remercie de votre compréhension et de votre fidélité.



# NOUVELLE 308

## HYBRIDE RECHARGEABLE

Nouveau PEUGEOT i-Cockpit® - Système d'infotainment<sup>(1)</sup> personnalisable\*  
Jusqu'à 60 km d'autonomie électrique\*\*

PEUGEOT RECOMMANDÉ TotalEnergies Consommation mixte WLTP<sup>(2)</sup> : 1,1 à 1,2 l/100 km.

\*De série, en option ou indisponible selon les versions. \*\*L'autonomie de la batterie peut varier en fonction des conditions réelles d'utilisation. (1) Infotainment = info-divertissement. (2) Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions réelles d'utilisation et de différents facteurs. Plus d'informations auprès de votre point de vente ou sur <https://www.peugeot.fr/marque/politique-environnementale/wltp.html>. OPEn - Automobile PEUGEOT 552 144 503 RCS Versailles.



Pensez à co-voiturer. #SeDéplacerMoinsPolluer

# SOMMAIRE

JUIN 2022 - N° 520



94

Tuul et Bruno Morandi



48

Aldo Soares

Couverture : Jocelyn De Lagasnerie / hemis.fr. En haut : David Guttenfelder. En bas et de g. à d. : Kadir Van Lohuizen / Noor ; Tuul et Bruno Morandi ; Claudio Sieber. **Encarts marketing** : au sein du magazine figurent un scentseal Terre d'Hermès broché sur tous les abonnés ; un encart Grand Est, un encart Bretagne + Pays de la Loire, un encart Occitanie, un encart Normandie et un encart Chridami Île-de-France brochés sur une sélection d'abonnés ; un encart Post-it reab 2021 collé sur une sélection d'abonnés ; un encart Linvosges et un encart Lettre extension hs parcours client 2022 jetés sur une sélection d'abonnés.

## 3 ÉDITORIAL

## 6 RETOUR DE TERRAIN

## 8 BIEN VU !

Trois photographes racontent les dessous de leurs images fortes.

## 14 LE CHOIX DE GEO

## 16 Le grand entretien

Depuis trente ans, **François Beauducel**, géophysicien, prend le pouls des volcans les plus dangereux de la planète.

## 24 L'esprit d'aventure

**Aux Philippines, la ruée vers l'or est aussi sous-marine.** Notre photographe a partagé le quotidien de ces plongeurs qui risquent quotidiennement leur vie pour arracher à la mer quelques paillettes.

## 38 L'œil du photographe

**Les surprises de Tokyo.** L'Américain David Guttenfelder a capté une capitale nippone insolite et décalée.

## 48 Envie d'ailleurs

**Périgord, le Sud-Ouest en majesté.** Châteaux, grottes préhistoriques, gastronomie, douceur de vivre... Ce territoire bénit, qui fascine les Britanniques, offre ses richesses à qui sait prendre le temps de les apprécier.

## 94 Ce monde qui change

**Al-Ula, l'Arabie saoudite parle sur son trésor.** Depuis 2019, le royaume mise sur son passé préislamique et les vestiges nabatéens du nord-ouest du pays pour changer son image.

## 112 Une planète à protéger

**Pays-Bas, ce petit pays qui nourrit la planète.** Champions incontestés de la *food tech*, les Néerlandais sont les deuxièmes exportateurs mondiaux de produits agricoles !

## 130 LES RENDEZ-VOUS DE GEO

En kiosque, en librairie, à la télé, sur Internet...

## 138 USAGES DU MONDE

En Nouvelle-Zélande, le randonneur s'adonne au *tramping*, une expérience quasi mystique.

## PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

### À LA TÉLÉ

En juin, comme tous les mois, retrouvez **GEO Reportage**, votre rendez-vous sur Arte. Pour tout savoir sur le programme, les détails sont à lire p. 131. **arte**

### SUR LE WEB

Site GEO : [www.geo.fr](http://www.geo.fr) [@magazinegeo](https://www.instagram.com/magazinegeo)  
[facebook.com/GEOmagazineFrance](https://facebook.com/GEOmagazineFrance)  
[@GEOfr](https://twitter.com/GEOfr) [YouTube](https://www.youtube.com/geofrance) [www.youtube.com/geofrance](https://www.youtube.com/geofrance)



Philippines

### Claudio Sieber

PHOTOGRAPHE

En 2018, ce photoreporter suisse venait de s'installer sur l'île de Siargao, dans le nord de l'archipel de Mindanao, aux Philippines (où il vit désormais), lorsqu'il a entendu parler de Pinut-an, sur l'île voisine de Leyte. Là-bas, les villageois plongent des heures durant dans la mer à la recherche d'or. Au péril de leur vie. Claudio a fini par les accompagner, non sans difficultés, dans cette quête insensée. «J'ai été frappé par leur résilience, témoigne-t-il. Et avoir recours, comme ils le font, à des compresseurs à air pour respirer sous l'eau et à des coquilles de noix de coco pour creuser, c'est aussi la preuve d'une grande créativité.» **p. 24**

# RETOUR DE TERRAIN

NOS AUTEURS ET PHOTOGRAPHES RACONTENT LES COULISSES DE LEUR REPORTAGE.

Pays-Bas



Stanley Greene / Noor

### Kadir Van Lohuizen

PHOTOGRAPHE

Il vit à Amsterdam, et pourtant, enquêter sur l'agriculture néerlandaise a été pour lui une première. «Je travaille beaucoup à l'étranger, mais la pandémie m'a forcé à rester aux Pays-Bas une partie de l'an dernier, confie Kadir. Cela m'a incité à porter un regard photographique sur mon pays. Je le savais performant dans le domaine agricole, mais j'ignorais qu'il était le deuxième exportateur mondial de produits alimentaires et le premier producteur de semences ! J'ai découvert, près de chez moi, un univers insoupçonné.» **p. 110**

Pays-Bas



DR

### Guillaume Pitron

JOURNALISTE

«C'est dans les serres des laboratoires de l'université de Wageningue que j'ai pris conscience de l'immensité des moyens déployés par la *food tech* pour nourrir la planète, raconte Guillaume Pitron, auteur du reportage sur l'agro-industrie néerlandaise. J'y ai rencontré bio-informaticiens et roboticiens... mais pas de paysans. Leur métier, mal rémunéré, génère de moins en moins de vocations. En achetant des aliments à faible coût, on les prive de conditions de travail dignes. Alors le secteur s'automatise.» **p. 110**

Arabie saoudite



Tuul et Bruno Morandi

### Tuul et Bruno Morandi

PHOTOGRAPHES

«Se retrouver seuls, au petit matin ou le soir après le départ des touristes, sur ce site immense, c'est un de mes meilleurs souvenirs d'Al-Ula», raconte Bruno. Les vestiges de la cité antique d'Hégra, en plein désert saoudien, ont subjugué nos photographes : «Nous avions l'impression d'être sur Mars, note Tuul. On ressent là-bas un mélange d'hostilité et d'émerveillement, l'impression d'être les explorateurs du XIX<sup>e</sup> siècle face, pour la première fois, à ces rochers dont les Nabatéens firent jadis une nécropole.» **p. 92**

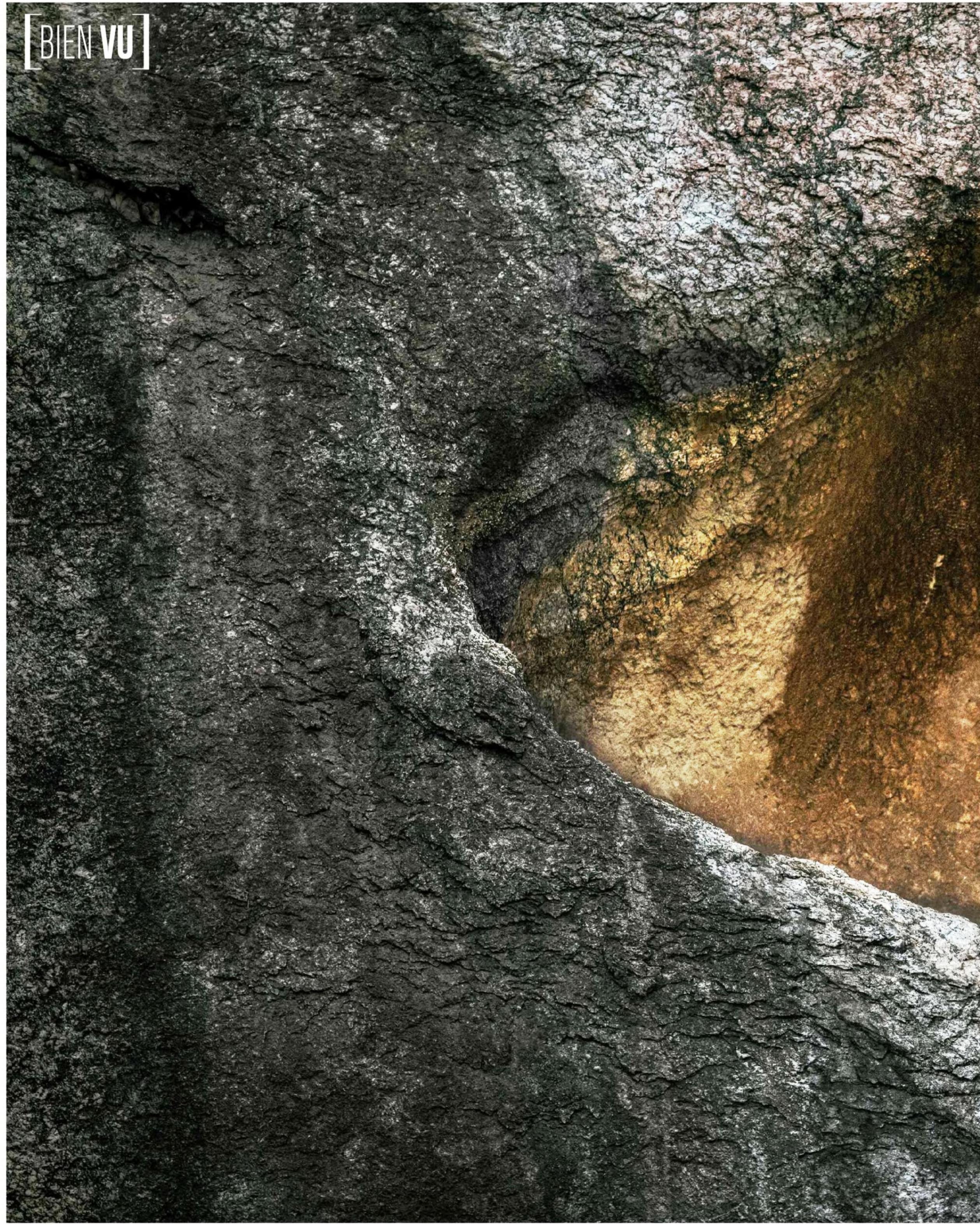


**Tout simplement.**

**POUR FAIRE UNE BONNE CITRONNADE, RIEN DE PLUS SIMPLE :  
DU PULCO, DE L'EAU, ET DES GLAÇONS POUR ENCORE PLUS DE FRAÎCHEUR.**

**POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ**  
**[WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)**

[BIEN VU]





PALI, RAJASTHAN, INDE

## À la fenêtre de son palais

Des ours, des panthères, des primates... Dans les collines de Jawai (sud-est du Rajasthan), s'épanouit un bestiaire digne du *Livre de la jungle*, l'ouvrage favori d'Abhiroop Ghosh Dastidar lorsqu'il était enfant. «Cela fait trois ans que je viens ici pour photographier les léopards», raconte-t-il. Et c'est en les traquant qu'il a croisé ce superbe langur, un singe sacré pour les hindous. «J'ai dû faire des acrobaties pour le cadrer comme je le souhaitais», poursuit-il. Bien installé dans une cavité de granite, typique de la région, le primate ne semblait pas effarouché par la présence humaine. «C'était pour moi l'illustration parfaite de l'osmose existante à Jawai entre les animaux et la nature qui leur offre sa protection», conclut Abhiroop.

### ABHIROOP GHOSH DASTIDAR

Cet Indien de 35 ans travaille dans le marketing et exprime son amour de la nature grâce à la photographie.





LAC KERKINI, GRÈCE

## Le festin des grands pélicans

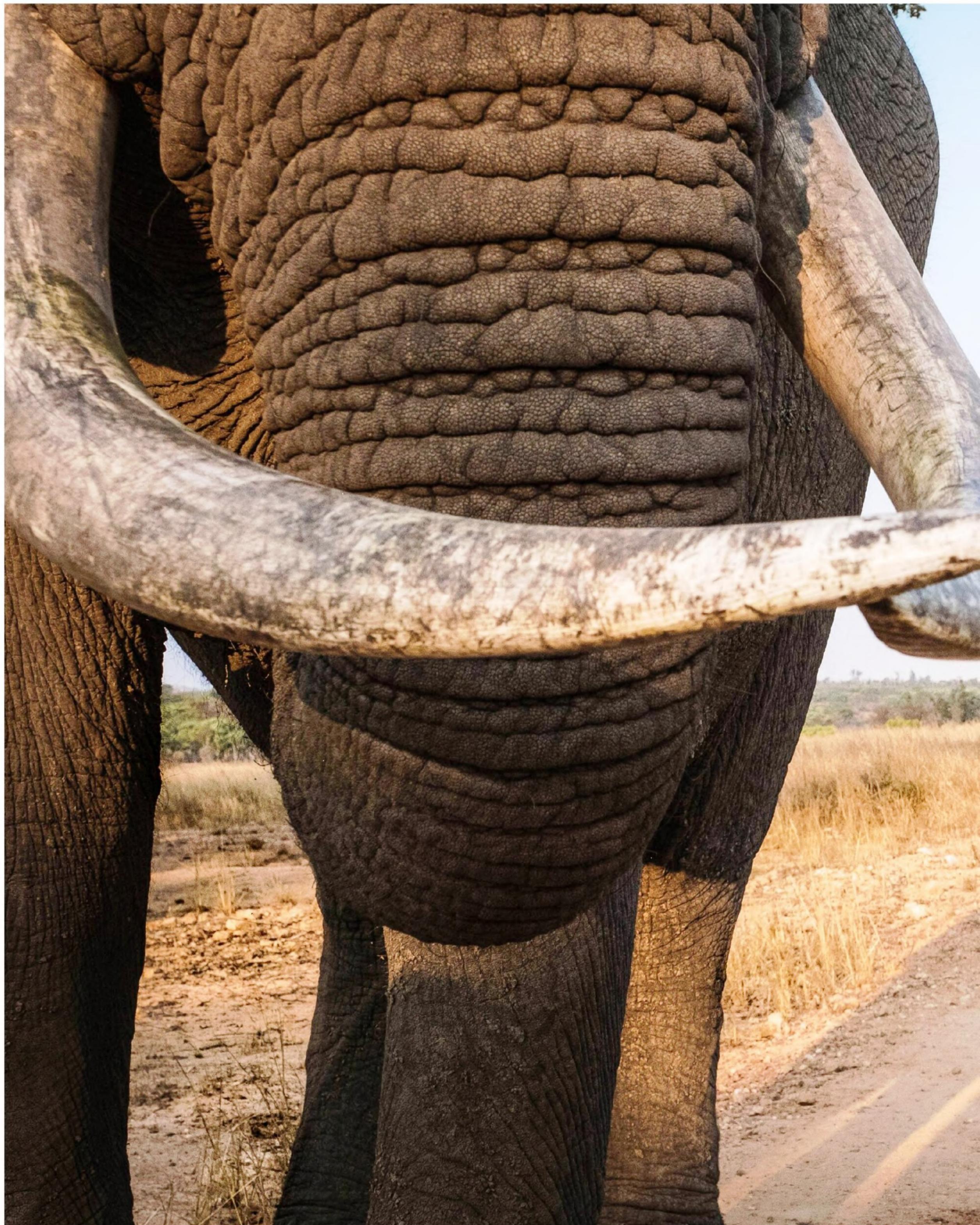
es plumes, plantées telle un postiche au sommet du crâne, lui ont valu le nom de pélican frisé. Avec son envergure de trois mètres, *Pelecanus crispus* est la plus grande des huit espèces de pélicans. Mais aussi la plus rare et la plus vulnérable. Le photographe britannique Sean Weekly voulait montrer l'oiseau dans son splendide environnement du nord de la Grèce, sur le lac Kerkini, au pied des montagnes enneigées frontalières de la Macédoine du Nord et de la Bulgarie. En janvier dernier, il a surpris ce groupe en pleine session de pêche, s'attaquant à grands coups de bec au miroir bleuté du lac. «Documenter la vie de ces animaux aide à faire prendre conscience au public de l'importance de les protéger», explique-t-il.

### SEAN WEEKLY

Ce Britannique de 32 ans, passionné de vie sauvage, organise des ateliers photo dans divers pays d'Europe.









WEDZA, ZIMBABWE

## L'amour visible à l'œil nu

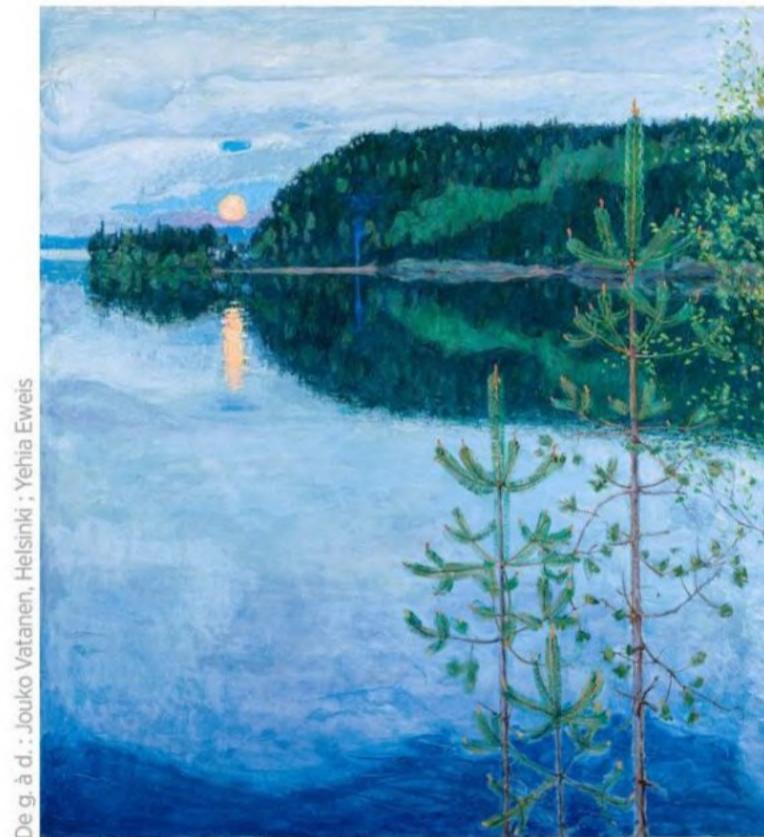
Arraché aux griffes des braconniers, l'éléphanteau Mak a trouvé refuge dans la Imire Rhino & Wildlife Conservancy, une réserve à quatre-vingt-dix minutes de route de la capitale zimbabwéenne. Nourri au biberon, l'orphelin s'est attaché à Marupia Chivanga, un soigneur. «Pendant trois ans, j'ai été au quotidien témoin de cette belle relation, sans jamais les photographier ensemble», raconte Sam Turpey. Un jour, il les a suivis, en gardant ses distances. «Ce genre de cliché ne se prépare pas, j'ai juste attendu, poursuit Sam. Et lorsque j'ai vu que Marupia regardait Mak avec amour, j'ai déclenché, en espérant capturer l'intensité de ce moment. Pour moi, cette image représente l'amitié, la confiance, mais aussi la nostalgie.»

### SAM TURLEY

Cet auteur et photographe britannique de 29 ans consacre sa vie à la préservation de la faune africaine.

# LA FINLANDE

NOTRE SÉLECTION CULTURELLE SUR UN THÈME, UN PAYS, UNE DESTINATION.



De g. à d. : Jouko Vatanen, Helsinki ; Yehia Eweis



L'univers d'Akseli Gallen-Kallela, fait de nature et de mythes (musée Jacquemart-André).

## EXPOSITION

### Les paysages éternels de Gallen-Kallela

Il a fait de la nature de son pays natal un mythe. Le musée Jacquemart-André consacre une exposition à Akseli Gallen-Kallela, grand peintre finlandais de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, méconnu en France. Formé à l'académie Julian à Paris, l'artiste s'attache d'abord à une vision naturaliste des décors de l'âpre quotidien des paysans. Puis, peu à peu, il confère aux paysages une tout autre dimension, symboliste et sublime. Le bleu du ciel et des lacs se confondent, les nuages enflent au point de dévorer les sommets, une île se découpe dans les reflets argentés de l'eau, telle une apparition. Lorsque Gallen-Kallela représente des personnages, il s'agit de figures légendaires exaltées par leur environnement : héros de l'épopée du *Kalevala* se préparant au combat dans la forêt, défunts remontant un fleuve pour revenir à la vie ou êtres cosmiques en route vers les étoiles. Un périple en 70 œuvres, des neiges finlandaises aux confins de l'imaginaire.

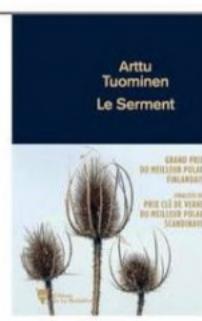
*Gallen-Kallela, mythes et nature*, au musée Jacquemart-André, à Paris, jusqu'au 25 juillet. [musee-jacquemart-andre.com](http://musee-jacquemart-andre.com)

## POLAR

### Promesses de jeunesse

Automne 2018. Un homme est poignardé, devant témoins, lors d'une beuverie dans un chalet de l'ouest du pays, près de Pori. Le suspect est vite arrêté et l'affaire devrait être classée, sauf que le commissaire Jari Paloviita, chargé de l'enquête, a grandi avec les deux protagonistes, qu'il n'avait pas revus depuis des années... Arttu Tuominen évacue la traditionnelle identification du coupable pour brosser le portrait d'adolescents brisés.

*Le Serment*, d'Arttu Tuominen, éd. de La Martinière, 22 €.



## FESTIVAL

### Esprits des bois lillois

Elfes couleur de mousse, les *moss people* sont des héros des contes nordiques, de la famille du peuple de la forêt. Le sculpteur Kim Simonsson propulse dix d'entre eux le long de la rue Faidherbe de Lille, dans une version monumentale en polystyrène, mais aussi dans des photographies installées au jardin Le Minorelle, de Marcq-en-Barœul.

*Moss People*, de Kim Simonsson, au festival Lille 3000, à Lille, jusqu'au 2 octobre. Et au jardin Le Minorelle de Marcq-en-Barœul, jusqu'au 30 juillet.



## DVD

### Vers le Grand Nord

Elle brûle de voir les pétroglyphes de Mourmansk, au bord de la mer de Barents, pour déchiffrer les origines de la civilisation. Dans les années 1990, Laura, une étudiante finlandaise, qui suit des cours d'archéologie à Moscou, prend un train pour le Grand Nord. Premier contact glacial avec Ljoha, son voisin de compartiment, un Russe grossier qui part travailler dans une mine. Mais au fil des kilomètres, un dégel s'opère et les barrières culturelles tombent.



En se rapprochant de cet inconnu, la jeune femme découvre une autre facette d'elle-même. Avec le film *Compartiment n°6*, grand prix du festival de Cannes en 2021, le réalisateur Juho Kuosmanen signe une œuvre délicate sur le miracle du voyage : les destinations déçoivent parfois, mais le cheminement, lui, ouvre toujours le champ des possibles.

*Compartiment n°6*, de Juho Kuosmanen, éd. Blaq Out, 19,99 €.

ASSURANCE AUTO

# DANS LA VIE, IL N'Y A PAS QUE LA CARROSSERIE



## IL Y A VOUS AUSSI.

Au Crédit Agricole, l'humain est au cœur de nos préoccupations. C'est pourquoi, la prise en charge des dommages corporels\* est incluse dans toutes les formules de notre assurance auto, même en cas d'accident responsable.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT  
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



\*Selon les conditions prévues au contrat.

Document à caractère publicitaire. Le contrat d'assurance auto est assuré par PACIFICA, filiale d'assurances dommages de Crédit Agricole Assurances. PACIFICA, S.A. au capital entièrement libéré de 442 524 390 €, entreprise régie par le Code des Assurances. Siège social : 8-10 Boulevard de Vaugirard - 75724 Paris Cedex 15. 352 358 865 RCS Paris - TVA : FR95 352 358 865. Les événements garantis et les conditions figurent au contrat. Ce contrat est distribué par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, immatriculée auprès de l'ORIAS en qualité de courtier d'assurance. Les mentions de courtier en assurances de votre Caisse sont disponibles sur mentionscourtiers.credit-agricole.fr ou dans votre agence Crédit Agricole. Sous réserve de la disponibilité de cette offre dans votre Caisse régionale.

05/2022 - Édité par Crédit Agricole S.A., agréé en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 12, place des États-Unis, 92127 Montrouge Cedex - Capital social : 9 340 726 773 € - 784 608 416 RCS Nanterre. Crédit photo : Getty Images. 

[LE GRAND ENTRETIEN]

# François *Beauducel*

Les volcans font de plus en plus souvent l'actualité. Sont-ils particulièrement actifs ces temps-ci ? Depuis trente ans, ce géophysicien français ausculte le piton de la Fournaise, la Soufrière ou encore les redoutables cratères de la ceinture de feu indonésienne, à la façon d'un médecin. Son diagnostic.

**Ces derniers mois, la Cumbre Vieja aux Canaries, le piton de la Fournaise sur l'île de La Réunion, le mont Aso au Japon ou le spectaculaire Hunga Tonga dans le Pacifique sont entrés en éruption. Chaque jour, une vingtaine de volcans témoignent d'une forte activité. Est-ce nouveau ? La Terre serait-elle en colère ?**

Cette impression que l'on assiste à plus d'éruptions volcaniques que par le passé est un trompe-l'œil. Notre perception est faussée par le fait que nous avons aujourd'hui à notre disposition des outils plus performants, comme les satellites, qui nous permettent de faire plus d'observations. Pour avoir une image exacte de la situation, il suffit de se concentrer sur les très grosses éruptions, celles qui sont au-dessus du niveau 4 sur l'échelle VEI [Volcanic Explosivity Index, indice d'explosivité volcanique] qui va de 0 à 8, et qui ont eu lieu au cours des deux derniers siècles. Ces éruptions laissent des traces géologiques très nettes qui nous permettent de les inventorier même en l'absence d'observateurs. Que constate-t-on ? Une courbe plutôt plate, ➤

**«DEMAIN, ON VERRA AUTANT D'ÉRUPTIONS VOLCANIQUES, MAIS SANS DOUTE PLUS DE CATASTROPHES»**



Photos : William Beaucardet

Surveiller les volcans pour protéger la population, c'est la mission de François Beauducel, géophysicien à l'Institut de physique du globe de Paris.

► avec en moyenne deux ou trois grosses éruptions dans le monde par an. Cependant, la population augmente et on la laisse souvent s'installer dans des zones dangereuses, ce qui fait que le nombre de catastrophes croît. On le voit aussi dans d'autres domaines que la volcanologie, comme les crues de rivières par exemple. À l'avenir, il y aura le même taux d'éruptions, mais, hélas, plus de catastrophes si on ne fait pas assez de prévention.

**Il y a un nouveau facteur à considérer aujourd'hui : le réchauffement climatique. A-t-il la moindre incidence sur l'activité volcanique ?**

En réalité, pas vraiment. L'activité volcanique est liée à l'activité interne de la Terre. Âgée de 4,5 milliards d'années, notre planète en est à peu près à la moitié de sa vie et elle est en train de se refroidir lentement. Ce qui entraînera une baisse progressive de l'activité tectonique, donc de l'activité volcanique. À très long terme, dans des milliards d'années, la Terre ressemblera à Mars ou à la Lune. Il ne se passera plus rien, il n'y aura plus de tectonique, plus de séisme, plus de volcans.

**La fonte, le recul des glaciers, n'ont-ils aucune répercussion sur les volcans recouverts de glace ?**

En effet, ce cas particulier est le seul reconnu où l'on soupçonne une influence du réchauffement climatique. En Islande, la diminution de la couche de glace sur les volcans favorise leur dépressurisation, ce qui pourrait entraîner une augmentation d'activité. Des études récentes ont fait apparaître un autre phénomène lié au réchauffement climatique : il perturberait la façon dont les volcans envoient leurs cendres dans l'atmosphère, avec une influence sur le climat... mais plutôt dans le sens d'un refroidissement !

**Dans les films de science-fiction, quand le ciel se couvre de cendre, le climat se refroidit...**

Pas seulement dans les films, c'est la réalité ! Mais c'est temporaire, cela dure quelques années. Par exemple,

en 1991, «l'éruption du siècle» du Pinatubo, aux Philippines, a perturbé la propagation de la lumière dans l'atmosphère pendant plusieurs années et s'est traduite par un refroidissement de l'atmosphère d'environ 0,2 à 0,5 °C. En janvier, l'éruption du Hunga Tonga, un volcan sous-marin de l'archipel des Tonga, en plein Pacifique sud, a projeté un panache de cendre à 30 kilomètres d'altitude. Ces particules feront forcément le tour de la Terre et peuvent potentiellement troubler la météo à l'échelle planétaire.

**À propos de cette éruption dans les Tonga, des experts ont déclaré qu'elle allait leur donner du travail pour cinquante ans. Pourquoi ?**

D'abord parce qu'en physique, plus un phénomène est puissant, plus il permet de récolter des données. Selon les premières estimations, l'éruption des Tonga se situe aux alentours d'un VEI entre 5,5 et 6. C'est faramineux. Autre aspect important : il s'agit d'un volcan sous-marin superficiel, avec une couche

d'eau d'environ 200 mètres au-dessus de lui. On a rarement l'opportunité d'observer ce genre d'éruption. Des informations essentielles pour comprendre ce type de volcan vont émerger. Par exemple, quels sont les processus d'interactions entre la lave et l'eau. Enfin, dans ce cas précis, il se pourrait qu'on ait assisté à la création d'une caldeira, un vaste cratère, de 20 kilomètres de diamètre. C'est-à-dire plus grande que celle du piton de la Fournaise, à La Réunion.

**Voilà une trentaine d'années que vous travaillez sur les volcans. Vous vous souvenez de la première éruption que vous avez étudiée ?**

C'était en Indonésie, entre Sumatra et Java, pendant l'éruption du Krakatoa, en 1993. Cela reste l'un de mes souvenirs les plus forts. Nous installions des instruments de mesure sur l'île, et toutes les dix à quinze minutes, l'un d'entre nous, chargé de regarder en direction du cratère, criait : «Attention, explosion !» On posait nos instruments et on relevait la tête pour guetter les bombes volcaniques, des cailloux qui grimpent à plusieurs centaines de mètres dans le ciel et faisaient entre 5 et 50 centimètres de diamètre. Au-delà de dix centimètres, même avec le casque, cela devient très dangereux, voire mortel. C'était à la fois risqué, beau, et finalement gérable. Dans ces cas-là, il ne faut surtout pas courir en tournant le dos aux projectiles. Il suffit de les éviter en faisant un ou deux pas sur le côté. Le soir, on regagnait le bateau parce que, de nuit, il n'était plus question de jouer à ce petit jeu. On s'est éloignés au large, et là, lorsque le cratère crachait, on a assisté à un magnifique feu d'artifice naturel !

**Comment expliquer que les gens continuent à vivre sur les volcans en dépit du danger ?**

Un jour, dans une vallée exposée du Merapi, autre volcan d'Indonésie, un homme m'a dit : «J'espère que la prochaine coulée de lave ira vers mon village.» D'abord, j'ai cru que j'avais mal compris et je lui ai demandé de répéter. Mais c'était bien ce qu'il ►



**«SUR LE MERAPI,  
J'AI COMPRIS  
QU'UN VOLCAN  
POUVAIT ÊTRE UNE  
SOURCE DE VIE»**



FAISONS  
AMANDE  
HONORABLE.  
C'EST TROP  
BON

alpro

Suggestion de présentation

100%  
végétal

LAIT D'AMANDE

100% végétal, à vous faire craquer



C'EST  
BON ÇA!

Et ce qui est vraiment trop bon  
c'est que nos amandes s'hydratent  
majoritairement à l'eau de pluie  
et poussent sous  
le soleil de Méditerranée.  
On le sait, on les a grillées.

► voulait dire. Et j'ai compris que, pour les habitants de la région, le volcan pouvait être aussi une source de vie. Sur les pentes du Merapi, la terre, grâce aux minéraux déposés par le volcan et décomposés par le climat chaud et humide, est très fertile. Les agriculteurs font trois récoltes de riz par an au lieu d'une seule. Le volcan apporte aussi du sable, des cailloux, des matériaux pour construire les maisons et qu'ils peuvent également vendre. Mon interlocuteur n'espérait bien sûr pas que sa maison soit détruite, mais que la prochaine coulée, ou la prochaine nuée ardente, passe dans sa vallée pour pouvoir, lui aussi, en profiter économiquement.

#### Pour autant, ces habitants ne nient pas le danger ?

Toutes les personnes que j'ai rencontrées sur le Merapi avaient perdu un proche, un conjoint, un enfant, au cours d'une éruption. Le danger, ils l'acceptent. La vie sur le volcan est un peu plus agréable pour les raisons que je viens d'exposer mais aussi parce qu'il y fait plus frais, que les paysages sont magnifiques, mais la contrepartie, c'est que, de temps en temps, il faut évacuer. Après une éruption, la majorité des déplacés reviennent s'installer sur place. Peut-être parce que c'est là qu'ils sont nés, qu'ils ont grandi... J'ai constaté que la plupart n'étaient jamais allés plus loin que Yogyakarta, la grande ville de 420 000 habitants, à 30 kilomètres du volcan. Certains ne sont même jamais allés jusque-là.

#### Votre métier, justement, consiste à évaluer les risques, pour savoir quand il faut évacuer...

À l'origine, je suis ingénieur, passionné d'instrumentation et d'électronique. Pendant mes études, en stage à l'Observatoire royal de Belgique, on m'a demandé de fabriquer des outils de mesure qu'on installait ensuite à l'autre bout du monde sur un volcan actif ou sur une faille. C'est comme ça que je suis « tombé » dans la volcanologie. Mais c'est en Indonésie que j'ai touché du doigt le problème du risque et de la gestion des populations. C'était il y a

## Les volcans, sources de bienfaits

LA PROXIMITÉ D'UN CRATÈRE EST UNE MALÉDICTION QUAND LA LAVE DÉVASTE TOUT. MAIS ELLE PRÉSENTE AUSSI DE SÉRIEUX INTÉRêTS.

### AGRICULTURE

La terre volcanique est enrichie par la dégradation des laves. Exemple : les pâturages d'herbe grasse de l'archipel islandais des Vestmann, hors du commun.

### CONSTRUCTION

Basalte, pierre ponce, pouzzolane... ces minéraux volcaniques sont utilisés dans le bâtiment. Exemple : la cathédrale noire de Clermont-Ferrand, en pierre de Volvic (une trachyandésite).

### MINES

Sels, pierres précieuses... les volcans sont des sources de trésors exploitables. Exemple : le soufre du volcan Kawah Ijen, à Java.

### GÉOTHERMIE

L'eau souterraine réchauffée par le volcan remonte à la surface à des températures très élevées, jusqu'à 100 °C, et l'on peut l'exploiter. Exemple : les bains chauds japonais (onsen) et certains chauffages urbains.

### TOURISME

Les volcans fascinent le public. Exemple : à Hawaii, où rugit le Kilauea, l'un des plus actifs au monde, ou Vulcania, le parc des volcans d'Auvergne, en sommeil depuis longtemps, les visiteurs affluent...

trente ans, en 1992. Je n'avais pas 24 ans et je débarquais à Yogyakarta avec mon diplôme d'ingénieur et mon DEA de géophysique en poche. La France est le seul pays à avoir des scientifiques en permanence sur place. L'institut chargé de la surveillance des volcans indonésiens compte 300 fonctionnaires pour observer 130 volcans actifs. Et le seul expert étranger permanent est français. Les autres États n'envoient que des missions courtes. En échange du savoir scientifique et technologique, de la formation que nous apportons, les Indonésiens nous transmettent leur expérience des volcans, qui dépasse de loin la nôtre. Nos volcans antillais, la Soufrière et la montagne Pelée, sont du même type que ceux d'Indonésie et dangereux. Mais ils font – heureusement pour nous – moins d'éruptions. Les Indonésiens, avec leur grande expérience dans la gestion de crise, ont beaucoup à nous apprendre dans ce domaine.

#### Concrètement, comment surveille-t-on aujourd'hui les volcans ?

Avec différentes méthodes et notamment des instruments qui enregistrent les modifications du sol de l'ordre du centimètre, voire du millimètre. Ces données permettent – c'est ma spécialité – de mesurer les déformations du volcan liées à ce qu'on appelle des intrusions magmatiques, puis de procéder à des extrapolations. Où en est le magma ? Va-t-il remonter ? A-t-on affaire à une grosse ou une petite éruption ? En volcanologie, on accumule des informations, on formule des hypothèses pour faire une interprétation. On se base sur ce que l'on constate à l'extérieur pour comprendre ce qui se passe à l'intérieur. Entre 1992 et 1994, j'ai installé les premières stations GPS sur le Merapi. Elles ont permis d'émettre l'hypothèse de la présence d'une chambre magmatique à environ huit kilomètres de profondeur, non détectée jusque-là. L'éruption de 2010, qui a coûté la vie à 353 personnes, m'a hélas donné raison. Comme elle a détruit tous mes instruments, j'ai réinstallé, à partir de 2011, un réseau un plus ►



# LES CIDRES

## DES ACCORDS QUI RÉVEILLENT LES SAVEURS DU PRINTEMPS

De la fraîcheur, des bulles, des arômes fleuris : au printemps, moment clé de l'élaboration, les cidres offrent des accords uniques avec les saveurs de saison.

**L**e printemps est un moment clé pour le cidre. Au verger, c'est le temps de la floraison et les producteurs sont mobilisés pour veiller à la pollinisation et à la qualité des fruits à cidre à venir, ce qui demandera des soins jusqu'à la prochaine récolte.

### DES CUVÉES DE CARACTÈRE...

En cave, c'est un moment où les cidriers finalisent nombre de leurs assemblages et mettent en œuvre tout leur savoir-faire pour créer les cidres qui vont composer leur gamme, en jouant avec les saveurs et les multiples arômes de leurs différentes cuvées. Élaborés à partir de plus de mille variétés de pommes à cidre issues uniquement des terroirs français, les Cidres de France offrent une grande diversité et une riche palette d'accords avec les mets qui font les saveurs du printemps.

Qu'ils soient classiques ou revisités, voire millésimés, c'est dans des verres à pied, des coupes ou même des flûtes qu'ils expriment le mieux leurs caractères singuliers et ainsi peuvent dévoiler de nouvelles associations, tant salées que sucrées.

**“Les cidres, ce sont des parfums fleuris, fruités, parfois un peu acidulés, ou avec de petites amertumes. Ils se marient parfaitement avec les plats du printemps.”**

Jean-François,  
caviste en Seine-Maritime

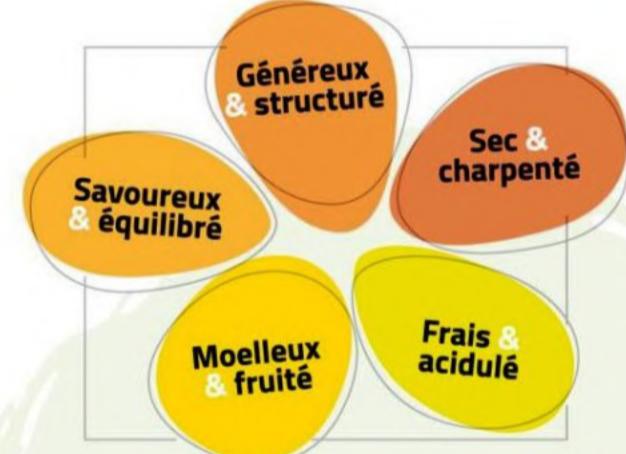
### ... À ACCORDER AUX SAVEURS DE SAISON

L'incroyable diversité d'arômes des cidres se révèle tout particulièrement quand ils accompagnent certains mets. Des grillades en perspective ? Un cidre typé et tannique sera parfaitement en accord avec une viande rouge cuite au barbecue ou à la plancha. Une salade composée ? Un cidre légèrement acidulé se mariera très bien avec la fraîcheur des légumes de saison. Et, bien sûr, un cidre avec plus de rondeur trouvera un bel équilibre avec les fruits et les pâtisseries. De l'apéritif au dessert, les cidres dévoilent leur partition de saveurs pour jouer avec les notes printanières. Par leurs arômes et leurs qualités gustatives, ils permettent de créer des accords subtils et savoureux pour accompagner chaque plat.

TOUTES LES RECETTES SUR [CIDRESDEFRANCE.FR](http://CIDRESDEFRANCE.FR)



Crevettes et légumes grillés, avec un cidre frais et acidulé.



### 5 NUANCES DE CIDRES

Boissons naturelles par excellence, les Cidres de France, au-delà des mentions classiques, du doux à l'extra-brut, se déclinent en cinq grands styles. Choix des pommes à cidre, fermentation, assemblage et savoir-faire... chaque étape est essentielle pour façonner leurs caractères et leurs qualités gustatives singulières.

► moderne, qui tourne toujours aujourd'hui. Ces instruments permettent de dire où se trouvent les sources de pression dans le volcan, et de suivre d'éventuelles migrations du magma. Nous sommes comme des médecins qui posent un diagnostic à partir d'une image de scanner.

**La différence, c'est qu'un médecin peut décider d'agir, d'opérer son patient par exemple, alors que vous n'avez aucun moyen d'empêcher l'éruption, voire de la canaliser...**

Il y a eu des tentatives, par exemple sur l'Etna, en Sicile, de détournement de coulées de lave. La première fois, cela a bien fonctionné. Mais lors de la deuxième, la coulée de lave détournée a détruit un village qui n'aurait pas dû être touché. Ce sont les scientifiques qui devaient être responsables de la catastrophe et non la nature ! Mais dans le cas d'un volcan explosif, avec des éruptions fortes, nous ne sommes pas capables d'empêcher quoi que ce soit.

**Quels sont les nouveaux outils qui nous permettront, dans le futur, de mieux appréhender les volcans ?**

Les satellites, qui existent depuis plusieurs décennies, sont de plus en plus performants. Ils sont capables de prendre plus d'images et de meilleure qualité. Aujourd'hui, on peut observer un volcan, les modifications de sa morphologie sans jamais y mettre les pieds. Un progrès important, ce sont les deux satellites européens Sentinel, conçus pour prendre des mesures sur toute la surface de la Terre et qui sont en accès libre. En fournissant gratuitement une quantité d'informations inépuisable, ces satellites ont encouragé une explosion des thèses de recherche ! Autre nouveauté, plus étonnante, c'est l'utilisation de la fibre optique. On s'est rendu compte que les câbles qui amènent le téléphone et Internet dans nos maisons et dans nos bureaux, peuvent se comporter comme des capteurs. En étudiant les déformations, même infimes, infligées à ces câbles par les vibrations du sol dans lequel ils reposent, on recueille de précieux renseigne-



## «LES VOLCANS D'AUVERGNE NE SONT PAS ÉTEINTS, MAIS SEULEMENT ENDORMIS...»

ments sur ce qui se passe sous terre. Aujourd'hui, certains installent des fibres optiques sur les volcans. C'est relativement simple, il suffit de les enterrer, sur un ou deux kilomètres, à quelques centimètres de profondeur. Certains de mes collègues collaborent également avec les sociétés de télécommunications pour obtenir le droit d'utiliser des réseaux de téléphonie ou Internet qui ne sont plus en service. Évidemment, on n'abandonne pas pour autant les autres outils, les GPS, les sismomètres, les images satellitaires...

**Avec ces instruments, ne peut-on pas anticiper les catastrophes ?**

C'est déjà ce que nous faisons. Les scientifiques, en France, ne prennent pas eux-mêmes la décision d'évacuation. Ils observent, analysent, et fournissent des estimations aux autorités : quels dommages risque de provoquer le volcan, de quelle ampleur, à quelle échéance de temps et qu'elles pourraient être les conséquences. Les responsables politiques, notamment les préfets, pren-

nent les décisions à partir de ces informations. Aujourd'hui, nous dressons également des cartes géologiques qui seront utilisées pour les plans d'aménagement, car permettant de savoir dans quelle zone on peut étendre une ville ou construire un hôpital. Mais j'ai souvent constaté, en étudiant des cartes qui montrent le passé éruptif d'un volcan – les coulées de lave, les dépôts –, que c'est justement dans les zones les plus dangereuses que l'on trouve les plus importantes concentrations d'habitats. Parce que ces zones, géologiquement les plus jeunes car constituées de dépôts récents, ont un relief moins abrupt. Elles sont plus faciles d'accès pour qui veut s'installer sur un terrain vierge. Regardez, par exemple, la Soufrière, en Guadeloupe. Au nord du volcan, on trouve de grandes falaises couvertes par la forêt tropicale. C'est la partie qui a connu le moins d'éruptions. Et dans la zone où se trouvent les dépôts du volcan, où la pente est plus douce, on trouve les communes de Saint-Claude ou de Basse-Terre.

**Dans une région de volcans très anciens, de volcans éteints, le risque persiste-t-il ? Les volcans d'Auvergne pourraient-ils un jour se réveiller ?**

Les dernières éruptions dans le Massif central remontent à «seulement» six mille ans et les volcans d'Auvergne ne sont pas éteints. Les volcans de ce type-là ne le sont jamais totalement : ils sont endormis. Pour encore longtemps sans doute. Dans dix mille ou cent mille ans, ils se réveilleront peut-être, ce n'est pas à exclure, mais personne aujourd'hui ne peut le prédire.

**Avez-vous un volcan favori ?**

Le Merapi, sans hésitation. J'ai une relation particulière avec lui, c'est celui où j'ai passé le plus de temps. Il existe d'autres volcans superbes, par exemple au Kamchatka, mais complètement isolés. C'est pour cela qu'ils m'attirent moins. Je préfère travailler dans des endroits où l'on a besoin du scientifique pour protéger la société humaine. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR CYRIL GUINET



1 CHARLÈNE / MARAÎCHÈRE



1 GUILLAUME / MARAÎCHER



1 MARIANNE / MARAÎCHÈRE

## À LA RENCONTRE DES 125 MARAÎCHERS SAVÉOL

Nous avons rendu visite à 3 maraîchers Savéol.

Ils nous ont accueillis sur leurs exploitations dans le Finistère.

### CHARLÈNE APPRIOU, QU'EST-CE QUI FAIT AUJOURD'HUI LA FORCE DE SAVÉOL ?

**C.A:** La qualité et bien sûr, le respect d'une agriculture durable. Mais ce qui nous distingue aussi, c'est la diversité de notre offre. Car aujourd'hui, les tomates s'invitent dans toujours plus de recettes, froides ou chaudes. Sucrées, acidulées, aromatiques, croquantes, fondantes... il en faut pour tous les goûts et pour toutes les occasions ! Nous cherchons donc à proposer sans cesse de nouvelles variétés ou d'en remettre d'anciennes au goût du jour.

### GUILLAUME QUENTEL, QUELLE EST LA PLACE DES CONSOMMATEURS DANS VOTRE POLITIQUE D'INNOVATION ?

**G.Q:** Elle est centrale ! Chez Savéol, nous sommes constamment à l'écoute des nouvelles attentes, des nouvelles tendances, des nouveaux goûts. Et avant de lancer en production des variétés de tomates, nous



COEURS-DE-PIGEON SAVÉOL 1

invitons nos consommateurs à les goûter à travers des ateliers de dégustation. Nous testons ainsi plus de 200 nouveautés chaque année pour n'en sélectionner qu'une poignée, celles qui recueillent les meilleures notes, tant en termes de qualité que de praticité.

### MARIANNE QUÉMÉNEUR, ÊTRE UNE COOPÉRATIVE, QU'EST-CE QUE CELA CHANGE ?

**M.Q:** Chez Savéol, chacun des 125 maraîchers adhérents peut s'exprimer sur l'avenir de la coopérative, sur les petites comme les grandes décisions. C'est comme cela que nous avons décidé la culture sans pesticides<sup>1</sup>, les emballages carton en remplacement progressif du plastique, le recyclage de 100% des eaux d'irrigation ou encore l'utilisation d'énergies renouvelables. En fait, cela a un double avantage : on garde une certaine indépendance, mais on avance en même temps en équipe avec plus de moyens.



## SHAKSHOUKA DE TOMATES TORINO PAR LAURENT FAVRE-MOT :

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERS. :

- 10/12 TOMATES TORINO SAVÉOL
- 8 MINI-POIVRONS JAUNES SAVÉOL
- 4 OEUFS
- 1 OIGNON JAUNE
- 2 GOUSSSES D'AIL
- CUMIN
- HUILE D'OLIVE
- SEL, POIVRE
- PERSIL CISELÉ

### PRÉPARATION :

1. Faites revenir l'oignon, puis ajoutez l'ail et les mini-poivrons. Coupez les tomates en dés et ajoutez-les au mélange avec le cumin.
2. Laissez confire le mélange à feu doux pendant 30 à 45 min.
3. Cassez les œufs dans la préparation et laissez-les cuire en mélangeant le blanc tout en prenant soin de bien garder les jaunes entiers. Assaisonnez et parsemez de persil ciselé.

<sup>1</sup> Sans traitements pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette (aucune quantification > 0,01 mg/kg)

# L'ESPRIT D'AVVENTURE

TEXTE : MIKE MACEACHERAN - PHOTOS : CLAUDIO SIEBER



À 61 ans, Saber Mujar est un vétéran.  
Le voici tirant à la nage, jusqu'à la plage,  
des sacs de sable extraits des fonds  
marins et contenant des paillettes d'or.



# PROFESSION ORPAILLEUR DES MERS

AU LARGED'UNE ÎLE DE L'EST DES PHILIPPINES, DES CHERCHEURS D'OR EXPLORENT LES FONDS MARINS AU PÉRIL DE LEUR VIE, AFFUBLÉS D'UN ÉQUIPEMENT RUDIMENTAIRE. LE PHOTOGRAPHE SUISSE CLAUDIO SIEBER A PU SUIVRE L'AHURISSANTE ROUTINE DE CES AVENTURIERS PRÊTS À PRENDRE TOUS LES RISQUES.

[L'ESPRIT D'AVVENTURE]



Grâce à un tuyau de caoutchouc relié à un compresseur posé sur la plage, les orpailleurs de Pinut-an (ici, Saber Mujar) peuvent passer des heures sous l'eau.



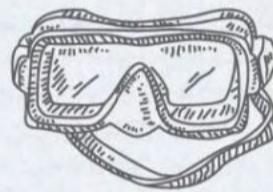
“C'EST PARTI POUR TOUTE  
UNE JOURNÉE SOUS LA MER,  
SANS JAMAIS REMONTER”

L

e soleil se lève. C'est l'heure. Dans le sud de l'île de Leyte, dans l'archipel philippin des Visayas, les premiers chercheurs d'or arrivent pieds nus sur la plage du village de Pinut-an, nimbés d'une lumière encore blanche et pâle. Des cahutes malingres plantées ça et là s'échappent des odeurs de feux de bois et de graillon, annonçant l'heure du petit déjeuner. Severino Mujar, 61 ans, alias Saber – ironiquement sur-

nommé ainsi en référence au tigre à dents de sabre, en raison de ses incisives manquantes – s'attarde quelques instants face à la mer, laissant le soleil tropical réchauffer doucement son corps. Il s'apprête à partir à la mine... dans la mer. En ce petit matin de février, les embruns du détroit de Surigao commencent à perler sur son équipement de plongée qui semble improvisé : un casque de mineur fissuré, une ceinture lestée de pierres enveloppées dans des morceaux de tissu et une paire de lunettes faite de plastique et de bois, taillée dans du teck local. En guise de combinaison, des vêtements en lambeaux qui lui collent à la peau. «À ce moment-là, Saber ressemble à un homme-grenouille tout droit sorti du film postapocalyptique *Mad Max*», raconte le photographe de GEO, Claudio Sieber. Une impression que vient soudain renforcer un bourdonnement sourd, couvrant le bruissement des palmiers d'eau, des vagues écumantes, et le caquètement de quelques poules courant entre les cabanes. Derrière

### UN MATERIEL DE BRIC ET DE BROC



UN MASQUE en teck, pas toujours étanche.

Saber, Danian, casquette brodée du symbole du dollar américain, vient de mettre en route un compresseur à air. La machine alimentée par un moteur diesel vibre et gémit sur le sable. Danian s'affaire à démêler un enchevêtrement de minces tuyaux raccordés au compresseur. Saber attrape l'un d'eux, au caoutchouc tacheté de moisisse, le retourne entre ses mains, et l'inspecte minutieusement. Puis il en place l'extrémité entre ses dents et inspire l'air soufflé par l'engin. Sans bouteille d'oxygène, c'est ainsi qu'il va pouvoir survivre sous l'eau :

grâce à un vieux tube de caoutchouc relié à un poumon d'acier rouillé. Et grâce aussi à la vigilance de Danian, qui, chargé du bon fonctionnement du compresseur, tient entre ses mains la vie des plongeurs. Sur son front, Saber arbore des tatouages délavés représentant le Christ et un cœur entourant son nom et un diamant. Sous l'eau, affirme-t-il, il doit sa vie non pas à son matériel de bric et de broc, mais à ces symboles. «Jésus m'aime, dit-il en touchant son

front ridé. Je crois que seuls lui et le Saint-Esprit peuvent me protéger du mal et de la pauvreté.» Saber se signe sur la tempe et sur la poitrine, puis, avec une poignée d'autres plongeurs aussi dépenaillés que lui, tirant chacun leur tuyau, il s'avance dans l'eau, disparaissant petit à petit sous la surface, s'enfonçant dans un monde sous-marin où se cache la promesse de l'or. Il est 6h30 du matin. Une longue journée l'attend.

Plonger ainsi à la recherche d'or n'est pas à la portée de tous. Chaque jour, dans ce coin des Philippines, les mineurs comme Saber, qui s'immergent ainsi jusqu'à

20 mètres de profondeur avec leur équipement rudimentaire, creusant les fonds sablonneux à l'aide de coquilles de noix de coco vides, parfois la journée entière, font preuve d'un ahurissant sang-froid. On est loin des vastes gisements d'Afrique du Sud, de Russie, du Chili, d'Australie ou des États-Unis, où l'exploitation minière met les grands moyens : pelleteuses géantes, dragues aspiratrices, pompes à boue et toutes sortes de foreuses, matériel de dynamitage et engins de terrassement de haute précision. Aux Philippines, pourtant cinquième pays le plus riche au monde en minéral d'or, l'exploitation du métal jaune reste en grande partie artisanale. On estime à 500 000 le nombre de mineurs opérant dans la moitié des provinces du pays. À Leyte, la fièvre de l'or a éclaté au XVIII<sup>e</sup> siècle, lorsque les colons espagnols commencèrent à prospection la région à la quête d'un nouvel eldorado, creusant des galeries dans l'est de l'île. Et à partir de 1935, les prospections se concentreront dans le sud et le sous-sol de la





Le courageux plongeur se tire le long de la corde de guidage qui mène à l'endroit où il récolte du sable. Il travaille même en cas de gros temps.



Ernie Gaylo, 70 ans, tient une boulette formée par amalgamation de l'or avec du mercure, lequel sera évaporé par chauffage. Un procédé très toxique.

région de Pinut-an, où six veines d'or jugées prometteuses avaient été repérées. Puis tout changea en 1968, lorsque des mineurs de l'île voisine de Mindanao, arrivés à Leyte, découvrirent de l'or... sur la plage de Pinut-an ! En les observant travailler, les villageois apprirent à tamiser le sable et les graviers pour en dégager de minuscules pépites. À son apogée, au milieu des années 1970, la ruée vers l'or de Leyte attira quelque 10 000 Philippins venus d'autres parties de l'archipel des Visayas mais aussi de Luçon, dans l'extrême nord du pays, et Mindanao, dans le sud. Armés de pelles et de casques, ils s'attaquèrent en priorité aux gisements classiques. Mais certains tentèrent aussi leur chance en mer et se mirent à plonger en apnée depuis des barques en bois, sans autres outils que des barres en métal pour racler les rochers. Après quelques années, ils avaient gagné suffisamment d'argent pour acheter des compresseurs, des machines pouvant chacune fournir de l'air, via les fameux longs tuyaux en caoutchouc, à cinq ou six plongeurs. C'est ainsi que la recherche ➤

Claudio Sieber (à g.) avec Saber, le mineur qui lui a appris à manier son étonnant matériel de plongée.



## “LA PREMIÈRE FOIS, J’AI CRU MOURIR”

Notre photographe, plongeur pourtant expérimenté, revient sur sa difficulté à suivre les chercheurs d’or de Pinut-an.

J

me tenais debout sur la plage de Pinut-an, au côté d’Ernie, qui me faisait office de guide et traducteur. Saber aussi était là. Il venait de me montrer, une heure durant, comment manier le matériel, nouveau pour moi, avant ma première plongée. En avançant dans les vagues, l’appareil photo dans une main, le tuyau en caoutchouc alimenté par le compresseur dans l’autre, j’ai commencé à avoir des doutes... J’ai beau avoir plongé dans le monde entier, lorsque je me suis retrouvé sous l’eau, j’ai ressenti de l’effroi. La pression de l’air acheminé par le tuyau était forte. Beaucoup trop forte. J’en avais la gorge serrée, même à faible profondeur... Mais les vrais problèmes ont commencé plus tard, cinq mètres plus bas environ. Je suivais Saber le long de la corde de guidage qui mène à l’endroit où il gratté les fonds marins à la recherche de sable aurifère. Je n’en voyais pas le bout... Et toujours cet air craché trop fort par le tuyau, qui m’écrasait les poumons. Pour ne rien arranger, mes lunettes en teck achetées la veille ont commencé à se remplir d’eau de mer. Et voilà que mon appareil photo ne fonctionnait plus ! L’espace

d’une seconde, je me suis demandé si je n’allais pas me noyer ici, dans cette mer scintillant sous un si beau ciel... Et puis Saber a disparu de mon champ de vision. J’ai jeté un œil vers la surface et je me suis rendu compte que j’étais descendu bien plus loin que je ne pensais. Entre douze et quinze mètres de profondeur. Paniqué, j’ai voulu regagner la plage, mais je suis remonté trop vite. Cette première plongée s’est donc soldée ainsi : après seulement dix minutes, titubant sur la plage, avec mon nez qui pissait le sang. Mon appareil photo était fichu. Un désastre...»



► d’or en mer devint une activité essentielle sur l’île de Pinut-an, au même titre que la pêche au harpon et la culture de la noix de coco, de la banane et du riz.

Tout cela pour espérer gagner à peine de quoi vivre en extrayant des fonds marins des morceaux de quartz et du sable contenant des particules d’or. Chaque gramme est vendu 1 300 pesos philippins sur le marché local, soit environ 23 euros. Il est bien arrivé, une fois ou deux, qu’un chercheur d’or du coin tombe sur une belle pépite... Mais ce coup de chance reste rarissime. Les bons jours, en moyenne, le butin récolté par un orpailleur après huit heures de travail génère 1 500 pesos philippins, environ 27 euros, 3 000 pesos (53 euros) pour les plongeurs plus expérimentés. Maigre, mais motivant dans ce pays où le salaire moyen est situé en dessous de 300 euros par mois.



Sur cette plage de Pinut-an, un écheveau de longs tuyaux. Au bout, des orpailleurs sous-marins au sang-froid sidérant.

À 61 ans, Saber Mujar fait figure de vétéran. Car les chercheurs d'or sous-marins sortent même en cas de gros temps et doivent affronter des courants puissants et imprévisibles, tout en infligeant une pression constante, des heures durant, à leur corps. Sans surprise, les plongeurs d'or rangent généralement leurs palmes vers l'âge de 40 ans. Cela fait douze ans que Saber plonge à Pinut-an. Avant, il habitait Surigao City, sur l'île voisine de Mindanao, à une quarantaine de kilomètres au sud-est, où il vendait des moules, puis il n'a plus eu de travail. Il occupe désormais une cabane juste au-delà de la limite de la plage avec sa cinquième épouse, Rose, et leurs deux enfants. Et il plonge sans relâche, seul, passant huit heures par jour sous l'eau sans remonter à la surface, simplement relié au tuyau. Là, à une quinzaine de mètres de profondeur, il creuse les fonds marins

à l'aide de coquilles de noix de coco vides et remplit des sacs de sable. Avec le temps, il s'est fait au milieu aquatique au point d'être aujourd'hui – littéralement – comme un poisson dans l'eau, capable de manger sous la mer. Saber se nourrit ainsi de concombres de mer crus, de palourdes, d'oursins... De tout ce qui lui tombe sous la main. Comme cela, il n'a pas besoin de remonter à la surface pour déjeuner et peut passer plus de temps à ramasser du sable. Quatre jours de labeur pour remplir des dizaines de sacs. Puis, il lui faut toute une journée pour rapporter ce lourd butin jusqu'à la plage. Et cela de la façon la plus artisanale qui soit : il a bricolé un système de flottaison, composé d'une grosse bassine en plastique ➤

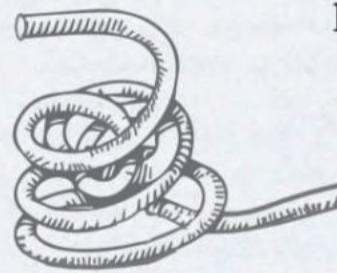


UN SIMPLE CASQUE DE CHANTIER utilisé pour se protéger la tête pendant l'extraction, surtout dans les tunnels immersés.



Certains préfèrent s'en tenir au sable du rivage, ici filtré dans une rampe de lavage. Moins risqué.

► attachée à des barils d'essence vides. Il conserve ce drôle d'attelage en mer, attaché à la corde de guidage menant à son site d'extraction. Une fois prêt à transporter le sable, Saber descend la bassine au fond de la mer et y place quelques sacs. Puis, à l'aide d'un autre tuyau relié au compresseur, il injecte de l'air dans les barils, qui, transformés en bouées de fortune, remontent vers la surface, soulevant la bassine chargée des sacs. Enfin, à la nage, il hisse le tout jusqu'au rivage. Il lui faut une dizaine d'aller-retours pour rapporter toute sa récolte. Le lendemain, il effectue un premier tri du sable sur un sluice, une rampe de lavage qui, grâce à l'action de l'eau, permet de séparer les minéraux les plus lourds (donc ceux contenant de l'or) des autres, puis un tri plus fin en passant ce concentré de graviers et de sable à la batée, un récipient conique, ou parfois à fond plat, dans lequel il ajoute de l'eau et qu'il agite pour, par la force centrifuge, évacuer les sédiments les plus légers et ne conserver ainsi que les plus denses, où se trouve l'or.



UN TUYAU en caoutchouc serré entre les dents, pour respirer sous l'eau.

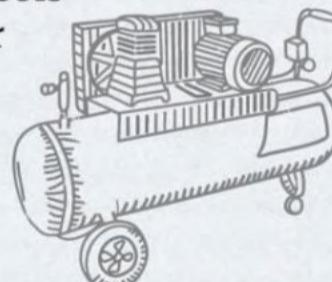
Un labeur extraordinairement éreintant et risqué, qui lui permet tout juste de gagner de quoi nourrir sa famille et scolariser ses deux enfants... et que Claudio Sieber a eu beaucoup de mal à documenter (lire notre encadré). Tout au long de son séjour, le photographe s'est aventuré de plus en plus loin pour capturer les images de cette étonnante pratique. Il a mis du temps à prendre ses marques et à savoir manier le tuyau d'air, plongeant de plus en plus profondément avec Saber. Mais, à aucun moment, on ne lui a fait sentir que lui, Occidental, n'était pas à sa place. Au contraire. Les mineurs se disaient honorés qu'il soit là, qu'il reste auprès d'eux pour documenter leur périlleux métier mais aussi leur dextérité sous l'eau. Les jeunes qui rejoignent la communauté minière de Pinut-an sont généralement issus de familles brisées ou ont abandonné l'école et n'ont guère d'autres perspectives. Aujourd'hui, on y recense ainsi encore 300 petits orpailleurs – sur terre et en mer. Pourtant, la recherche artisanale d'or est interdite depuis plu-

Ce jeune homme tient la vie de plusieurs plongeurs entre ses mains : c'est lui qui fait fonctionner le compresseur qui leur fournit de l'air.



sieurs années, à cause en partie des dangers pour la santé et l'environnement liés à l'utilisation du mercure dans le processus d'extraction du précieux métal. Récemment, des fonctionnaires du ministère de l'Environnement et des Ressources naturelles ont ainsi débarqué à Pinut-an. Et rappelé aux villageois que leurs pratiques étaient mauvaises pour eux mais aussi pour les coraux. Ernie Gaylo, 70 ans, lui-même ancien plongeur, soupire : «Ils ont cinquante ans de retard. Les récifs coralliens, qui couvraient les rochers dans les eaux peu profondes ont tous disparu il y a des décennies, quand la fièvre de l'or a éclaté. Il n'y a même plus de rochers ! Aujourd'hui, c'est un désert en bas.» Leurs discours terminés, les bureaucrates sont repartis, sans chercher à en faire plus.

Les autorités préfèrent fermer les yeux sur les petits exploitants de Pinut-an : ici, l'or est exploité depuis des lustres par des générations de mineurs et de plongeurs. Introduire un système de permis, accompagné de sanctions en cas d'infraction, reviendrait à devoir faire incar-



UN COMPRESSEUR  
qui alimente en air cinq ou six plongeurs simultanément.

cérer des centaines de villageois qui dépendent de cette activité pour vivre. Alors, le long du littoral, les signes de la ruée vers le précieux métal sont visibles. Sur la plage, on croise ainsi Tante et Junel. Tous deux âgés de 49 ans, ils se sont installés ici temporairement...

il y a plus de vingt ans ! Ils sont toujours là et continuent aujourd'hui encore à travailler dès que la marée est basse, les pieds dans la mer, penchés sur leur sluice. Ici, chacun y prend part à sa façon. Pendant que les hommes remontent à la surface des sacs remplis de quartz et de sable et les ramènent à la nage jusqu'au rivage, femmes et enfants de tous âges creusent le rivage à grands coups de pelle.

Dans la cour de la maison de la famille Gaylo, Gamalliel, 48 ans, un des six enfants d'Ernie, s'affaire à jeter roches et cailloux dans une grosse machine cylindrique rouillée, où ils seront broyés pendant quelques heures, jusqu'à devenir suffisamment fins pour passer à la batée. Comme son père, il a été plongeur d'or. Mais après dix ans sous l'eau, souffrant ➤



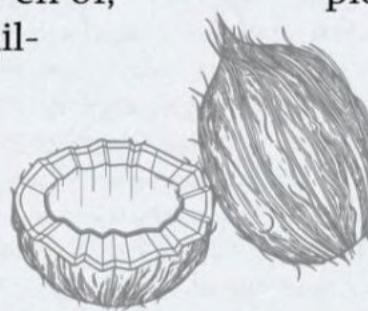
Attriée par la pro-  
messe de l'or, cette  
famille originaire  
d'un autre village  
de l'île s'est instal-  
lée à Pinut-an il y a  
plusieurs années.



Pour Ernie Gaylo, la plongée, c'est fini ! Il rachète le sable que d'autres mineurs extraient d'un tunnel terrestre qu'il a creusé, et se charge d'amalgamer l'or.

► de douleurs constantes au dos, il a rangé ses palmes et travaille désormais à la surface. Il achète auprès des plongeurs des sacs de sable extraits des mines ou des fonds marins, dans lesquels il se charge ensuite de chercher de l'or. «L'océan fonctionne comme un broyeur naturel, explique Ernie. Le gravier et le sable que les plongeurs remontent ont une forte teneur en or, déposé sur le substrat rocheux après des millions d'années d'érosion.»

Certains prennent plus de risques que les autres, en plongeant dans des tunnels inondés, creusés à la pelle et à la pioche sur la plage, tout près de l'eau. Ces sortes de puits, larges d'un à deux mètres, prolongent, sous les fonds marins, jusqu'à 30 mètres du rivage, les six veines aurifères de Pinut-an. Là-dedans, aucune lumière. Et une eau si sablonneuse qu'elle a presque la consistance de la moutarde. Il existe une centaine de ces boyaux sous-marins. Alors qu'en surface il est plus aisé de repérer le précieux métal – le jaune scintillant signalant la possible présence d'or dans le quartz –, sous l'eau, la visibilité peut être si mauvaise, particulièrement dans ces tunnels inondés, que les plongeurs ont appris à reconnaître le tintement particulier que



DES COQUILLES DE NOIX DE COCO vides pour récolter le sable des fonds marins.

font les petits morceaux de quartz aurifères lorsqu'ils les secouent dans leurs mains, près de leurs oreilles. «Les Philippines sont probablement le seul pays au monde où même les non-voyants peuvent espérer trouver de l'or», commente Ernie non sans humour.

Mais bien entendu, à force, les ressources s'épuisent. Combien de temps, encore, les mineurs pourront-ils

exploiter le filon de Pinut-an ? Ernie Gaylo explique qu'il n'y a presque plus de quartz aurifère dans les eaux peu profondes. Et que les mineurs doivent de plus en plus se rabattre sur le sable océanique, moins riche en or, et creuser toujours plus loin, au péril de leur vie, les parois rocheuses des tunnels. L'ancien plongeur, lui, a creusé une galerie d'extraction terrestre, sur un lopin de terre lui appartenant.

Il ne l'exploite plus lui-même depuis des années mais continue tout de même à en profiter en louant son accès aux mineurs les plus expérimentés de la communauté, qui y extraient du quartz puis utilisent sa broyeuse. Ernie leur achète ensuite leur butin et se charge lui-même du processus de récupération de l'or.

Le nez et la bouche protégés par un vieux t-shirt, le septuagénaire tient une cuillère contenant une boulette au-dessus de la gazinière. L'or y est amalgamé avec de l'eau et du mercure, métal avec la double particularité de se présenter sous forme liquide et de dissoudre les précieuses particules. Quand le mélange est chauffé, le mercure s'évapore, laissant derrière lui l'or si convoité, aggloméré. Ainsi 700 milligrammes de mineraï tamisé à Pinut-an peuvent- ►

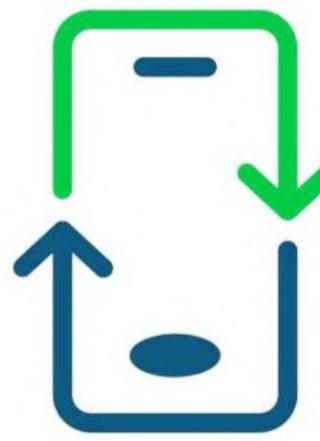


On n'arrêtera jamais de faire tomber nos smartphones.

Bouygues Telecom vous aide à faire réparer votre smartphone pour le faire durer plus longtemps.

Tous nos clients forfait Sensation bénéficient de **30 % de remise sur la réparation express de leur smartphone.**

Nos conseillers vous accueillent dans **nos 500 boutiques.**



**solutions smartphone durable**

RÉPARÉ · REPRIS · RECONDITIONNÉ · RECYCLÉ



C'est un rituel immuable : avant de plonger, Pedro, originaire de Pinut-an, démêle l'enchevêtrement des tuyaux reliés au compresseur.

“ CETTE VIE, AUCUN DE CES HOMMES NE LA SOUHAITE À SES ENFANTS ”

» ils donner, après amalgamation et évaporation, 500 milligrammes d'or. Mais cela se fait péril de la santé de l'orpailleur. « Beaucoup n'utilisent rien pour protéger leurs voies respiratoires lorsqu'ils chauffent le mercure, déplore Ernie, la voix étouffée par le tissu, qui offre une protection loin d'être optimale... Mais c'est très dangereux car le mercure ainsi évaporé, s'il est inhalé, s'attaque aux poumons ! » Ainsi, bien sûr, qu'à l'environnement.

Chaque semaine, Ernie prend un ferry pour se rendre à Surigao City, sur l'île voisine de Mindanao, son butin, trop modeste pour s'attirer des ennuis, conservé dans un petit sac. Là, il vend ses pépites à un acheteur qui s'occupera de la dernière étape, celle de la purification, un processus chimique permettant de débarrasser le précieux métal des impuretés (cuivre, fer, argent...) qui restent après l'évaporation du mercure. S'arrêter de travailler ? Impossible, répond Ernie. Ses revenus aident à faire vivre ses six enfants et leurs familles. « Cela me permet aussi d'aider ma communauté, car avec mon tunnel, j'offre des emplois, des possibilités aux gens du coin de gagner leur vie », explique-t-il. Cette vie, aucun plongeur de Pinut-an ne la souhaite à ses enfants. À l'école primaire du village où enseigne

Charlita, l'épouse d'Ernie, on encourage la nouvelle génération à s'intéresser à d'autres métiers. À gagner de l'argent sans risquer sa vie, dans le tourisme, l'aquaculture, ou encore en quittant le pays pour rejoindre l'immense diaspora philippine – plus d'un Philippin sur dix travaille en effet à l'étranger.

En fin de journée, à Pinut-an, les hommes épuisés se rassemblent autour de feux sur la plage tandis que la lumière s'estompe, le soleil passant de l'or étincelant au rouge profond. Ils trinquent sous le ciel étoilé, dans des verres ébréchés remplis de rhum local bon marché. Dans sa cabane en retrait, où une ampoule suspendue au plafond éclaire une petite table bancale, Severino «Saber» Mujar, lui, sirote son alcool tout seul, comme il le fait tous les soirs après une longue journée passée sous l'eau. Un bref moment de répit avant de reprendre, le lendemain dès l'aube, l'exploration de son terrible eldorado sous-marin. ■

MIKE MACEACHERAN (AVEC CLAUDIO SIEBER)



J'agis  
avec  
**ENGIE**  
Home Services

« Une voiture électrique,  
c'est bien, mais pour la recharger,  
c'est compliqué, non? »

Avec l'offre Elec'Charge  
d'**ENGIE Home Services**,  
faites le plein d'électricité à domicile.  
C'est simple, rapide et sécurisé.

Plus d'infos



**ENGIE**  
Home Services

**L'énergie est notre avenir, économisons-la!**

Offre disponible pour les particuliers résidant dans une maison individuelle. Voir conditions sur [mobiliteverte.engie.fr](http://mobiliteverte.engie.fr)

ENGIE HOME SERVICES, SAS AU CAPITAL DE 1 121 232 €, SIÈGE SOCIAL : 1 PLACE SAMUEL DE CHAMPLAIN 92400 COURBEVOIE, RCS NANTERRE 301 340 584. © Getty Images.



Grignoter une pâtisserie au milieu des hiboux, c'est... chouette ! Ce concept attire la foule au café Fukuro no Mise.



# LES SURPRISES DE TOKYO

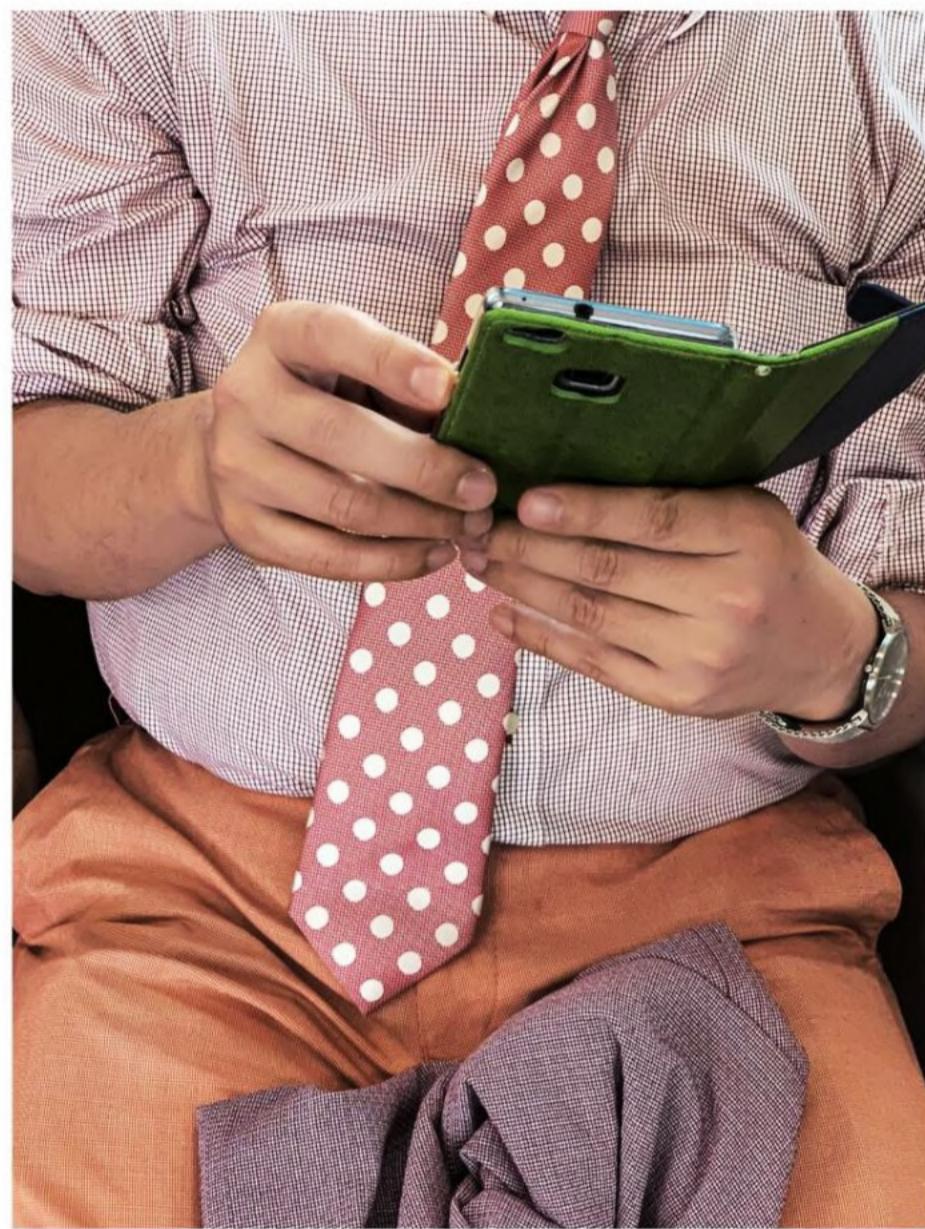
Kitsch ou raffinées, déroutantes ou pleines de tendresse, les scènes saisies dans l'immense capitale nipponne par le photographe américain David Guttenfelder ont de quoi faire écarquiller les yeux aux Occidentaux. À Shinjuku, le quartier des affaires, Shibuya, celui de la mode, Harajuku, la zone préférée des jeunes ou Akihabara, celle de la high-tech, la stupeur, ici, est toujours au coin de la rue.

Situé dans l'avenue piétonne Takeshita-dori (à Harajuku), il ne désemplit pas.



DANS LA RUE, ON CROISE INDIFFÉREMMENT PANOPRIES

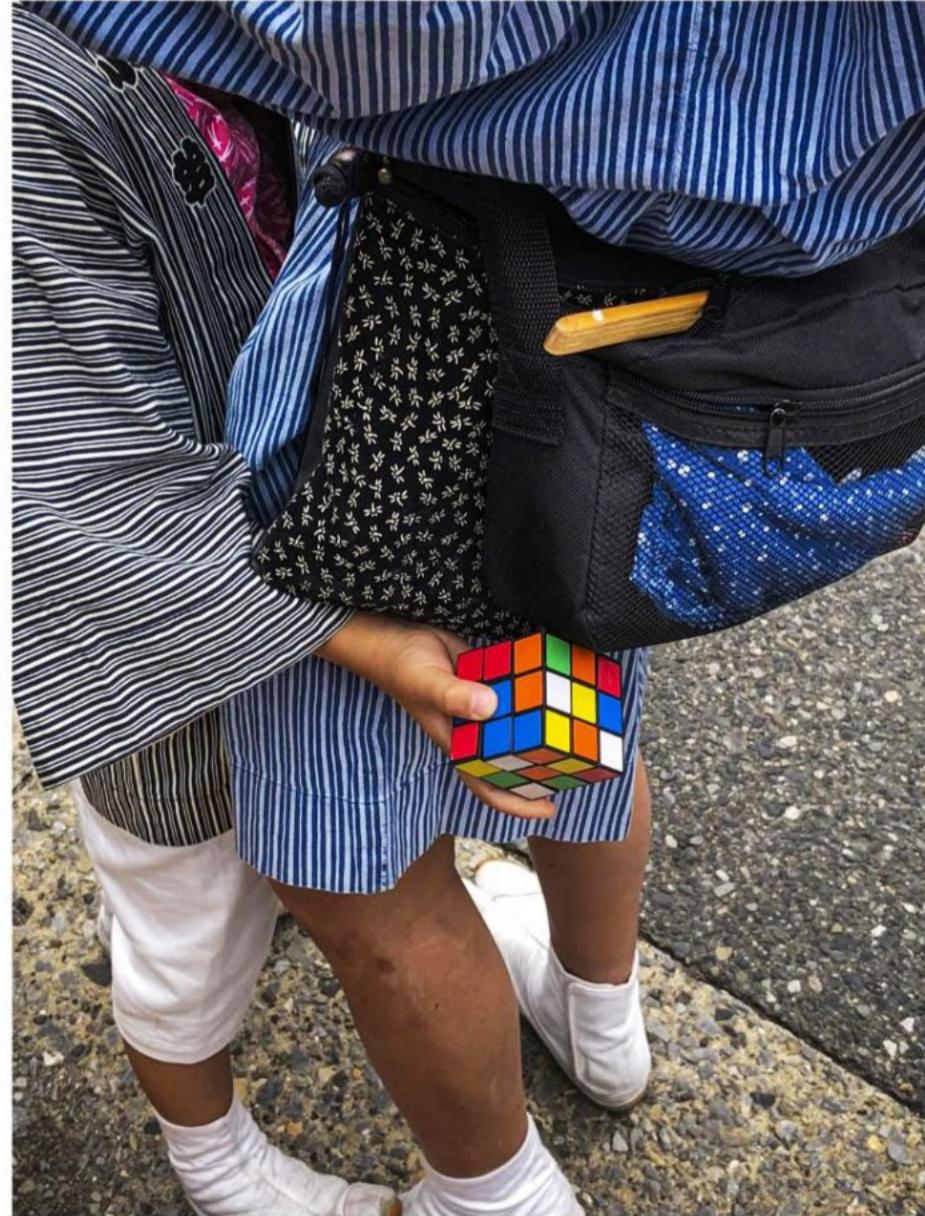
Partout des touches de couleurs, éblouissantes, vibrantes, intimistes ou exubérantes, font le bonheur du photoreporter. (1) Au pied de la tour de Tokyo, dont ils sont les mascottes officielles, les frères Noppon accueillent les visiteurs dans leurs salopettes, bleue pour l'aîné et rouge pour le cadet. (2) Dans un train de banlieue, le vert d'un téléphone portable tranche sur la mise tout en pois et en carreaux de ce *salaryman*. (3) On trouve dans le quartier d'Akihabara de nombreuses librairies de bandes dessinées et des jeunes gens à l'accoutrement (ici des mules roses-pattes de griffon) tout droit sorti d'un manga. (4) Shintoïsme et casse-tête : ces enfants en tenue traditionnelle lors d'une procession rituelle attendent le passage du *mikoshi*, le «palanquin divin» transporté par les fidèles, un Rubik's Cube à la main.



2



3



4

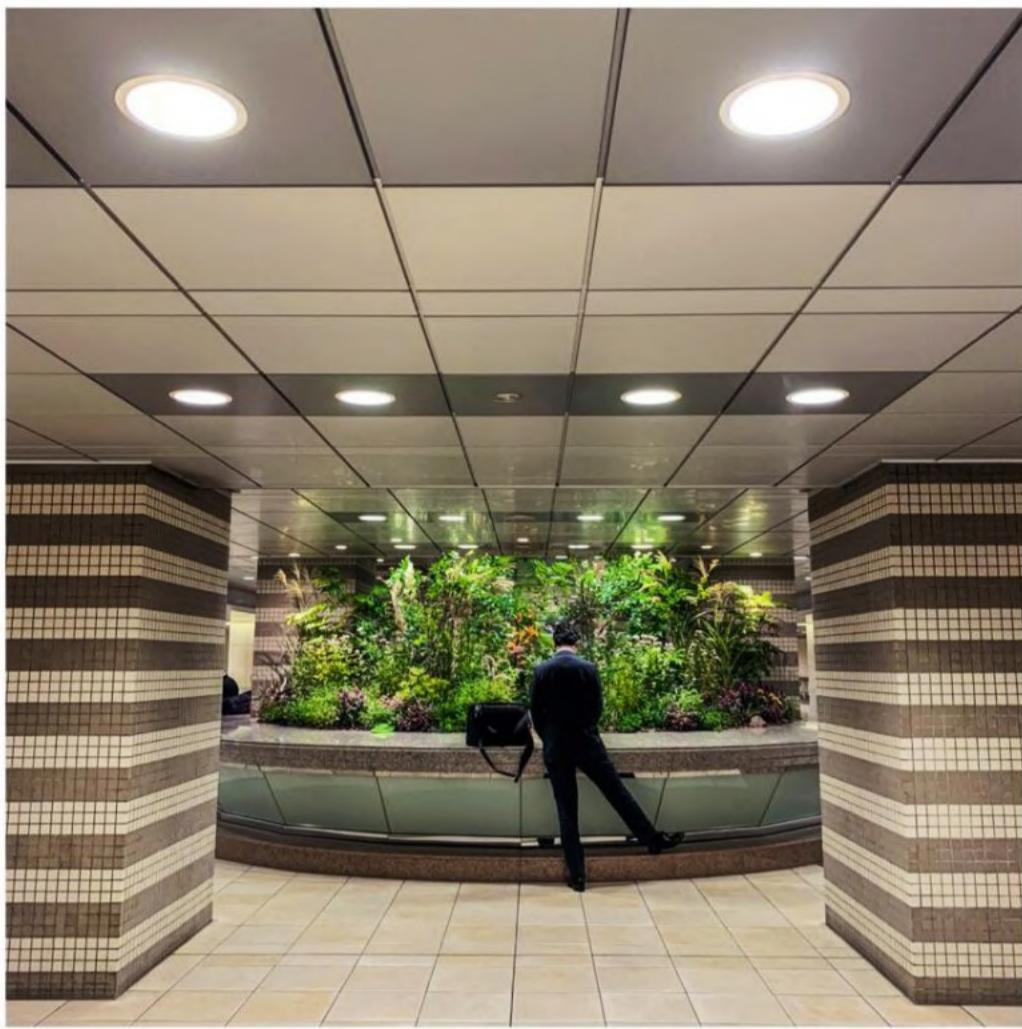
## DE HÉROS DE DESSINS ANIMÉS ET YUKATA TRADITIONNELS

DANS UN DÉCOR DE TOURS ET D'AFFICHES PUBLICITAIRES, DES OUVRIERS S'ÉTIRENT EN RYTHME. LA VILLE EST UNE SCÈNE À CIEL OUVERT, POUR UN SPECTACLE PERPÉTUEL

Non, les Américains de Village People, le fameux groupe de disco costumé des années 1970, n'ont pas investi Shibuya, le quartier de la mode. Comme chaque matin, ces employés d'une entreprise de BTP s'astreignent à quelques mouvements de gymnastique en musique, avant de commencer leur journée de travail.







1

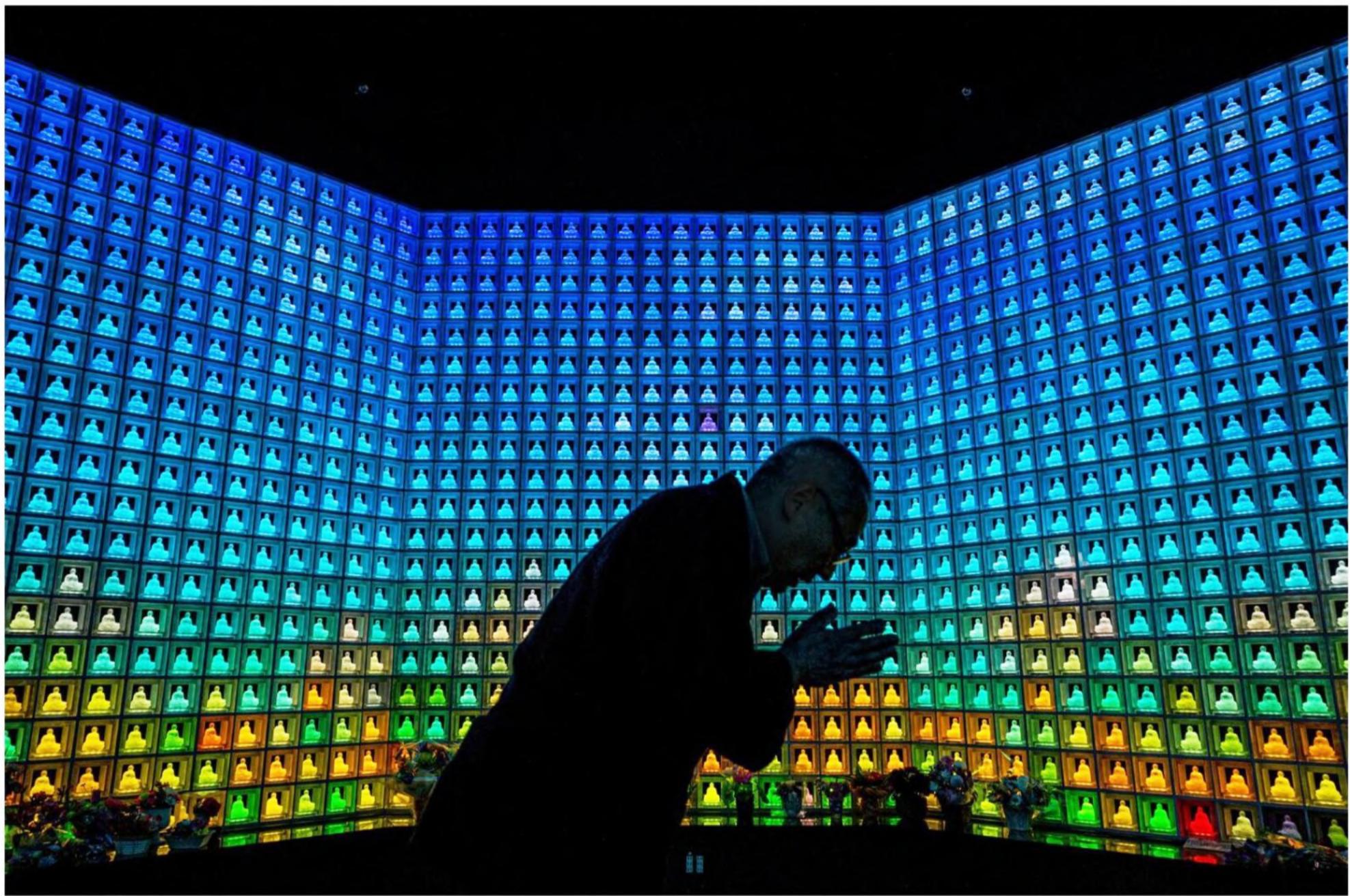


2

Avec 14 millions d'habitants au recensement de 2020, la mégapole nipponne doit exploiter le moindre mètre carré pour la vie urbaine. Et comme elle manque cruellement de surfaces pour le jardinage ou les plantations, toute occasion d'offrir un peu d'espace à la nature est mise à profit. (1) À Shiodome, l'un des quartiers les plus modernes de la ville avec treize gratte-ciel, un petit coin de verdure souterrain a été installé dans une station de métro. (2) Ailleurs, le toit d'un immeuble de logements sociaux a été transformé en microriziére, avec des bouteilles d'eau en guise de jardinières.

## DES ESPACES VERTS EN SOUS-SOL, UN TECHNO-CIMETIÈRE... FACE AU MANQUE DE PLACE, LES TOKYOÏTES FONT PREUVE D'UNE GRANDE IMAGINATION

L'espace limité et les prix très élevés des concessions funéraires ont changé les rites mortuaires. (3) Dans le temple Koukokuji, à Shinjuku, environ 2 000 statuettes de Bouddha éclairées par des LED veillent sur les cendres des défunt conservées dans les niches de cette nécropole futuriste. (4) Loin de ces préoccupations, ces jeunes Japonaises photographient leurs minichiens devant un bosquet d'hortensias près de l'étang de Shinobazu, dans l'agréable parc d'Ueno, au cœur de la ville.



3



4



Astuce pour attirer le chaland : un panneau avec le visage découpé d'une geisha, derrière lequel on se place pour se faire photographier, a été positionné devant la vitrine d'une supérette. À deux pas, l'ahurissant carrefour de Shibuya, traversé par plusieurs centaines de milliers de piétons chaque jour. De quoi perdre la tête...

LA PLUS PROPRE,  
LA PLUS SÛRE,  
LA PLUS VIVANTE...  
TOKYO MÉRITE TOUS  
LES SUPERLATIFS



Compressions façon César, références à la BD et aux dessins animés ou nature morte, ici, l'art se glisse dans chaque interstice de la vie quotidienne. (1) Au Centre de recyclage de Minato, des canettes comprimées en cubes forment, involontairement, des œuvres abstraites pesant entre 20 et 45 kg pièce. (2) À Chiyoda, ces touristes, qui ont revêtu la panoplie de leur héros de fiction ou de jeu vidéo préféré, s'apprêtent à partir, en kart, pour une hilarante visite nocturne de la capitale. (3) Au marché aux poissons, des tentacules cramoisis constituent un régal pour les yeux autant que pour les papilles.

# Périgord

## LE SUD-OUEST EN MAJESTÉ

VOILÀ UN PAYS DE COCAGNE QUI SÉDUIT L'HUMANITÉ DEPUIS LES TEMPS LES PLUS ANCIENS. AU FIL DE VALLÉES PLEINES DE CHARME, SE DÉVOILENT MAMMOUths DESSINÉS, FIÈRES FORTERESSES, VILLAGES DE CARACTÈRE ET GASTRONOMIE GÉNÉREUSE. UN VOYAGE DONT ON REVIENT CONQUIS.

Tapi au pied de sa falaise, La Roque-Gageac (450 habitants) s'étire le long de la Dordogne. Il est classé parmi les «plus beaux villages de France».

P. 50

«VIVRE ICI, C'EST ÊTRE  
IMMERGÉ DANS L'HISTOIRE»

P. 52

L'AUTRE VALLÉE  
DES CHÂTEAUX

P. 68

VOYAGE DANS  
UN BASTION ANGLAIS



P. 78

«J'AI CHASSÉ  
LA TRUFFE NOIRE»

P. 82

LA DORDOGNE, CENTRE  
DU MONDE DE L'ART PARIÉTAL

P. 90

LES CONSEILS  
DE NOTRE REPORTER

# Vivre ici, c'est être immergé dans l'histoire

DE NÉANDERTAL À MONTAIGNE, DES PÉTROCORES AUX TROUBADOURS,  
D'ALIÉNOR D'AQUITAINE À L'AMIRAL COLIGNY, L'ÉCRIVAIN ÉCOSSAIS MARTIN  
WALKER, AMOUREUX DU PÉRIGORD, RETRACE UNE PASSIONNANTE SAGA.

D

es taureaux majestueux, des cerfs nageurs, un mystérieux homme-oiseau près d'un bison blessé, des rennes affectueux et des mammouths à perte de vue... Ma passion pour le Périgord a commencé par ces peintures rupestres de Lascaux, Font-de-Gaume ou Rouffignac, qui me coupent encore le souffle chaque fois que j'y retourne. Le plus frappant, à mes yeux, est que nos ancêtres d'il y a dix-huit mille ans avaient une sensibilité esthétique qui nous est immédiatement familière aujourd'hui. D'autres sites préhistoriques, comme La Ferrassie, où les Néandertaliens, il y a quelque quarante mille ans, enterraient leurs morts avec des rituels emplis de respect, nous enseignent que le Périgord est plus ancien que la France et que cette région où l'on parle encore l'ancienne langue occitane conserve une culture singulière. Ici, l'Église catholique a affronté deux grandes hérésies, celle des cathares au XIII<sup>e</sup> siècle et celle des protestants au XVI<sup>e</sup> siècle. Ici, la culture médiévale des troubadours et les thèmes de l'amour courtois ont prospéré sous le patronage d'Aliénor, duchesse d'Aquitaine, qui, par son mariage avec le futur roi Henri II, fit venir les Anglais dans la région. Ces derniers allaient y demeurer durant trois cents ans. Des centaines de châteaux, de forteresses et de villes fortifiées – les bastides – nous rappellent que le Périgord était un perpétuel champ de bataille. En témoigne l'une des plus belles vues de France, depuis le promontoire de la bastide de Domme : le château de Beynac, jadis tenu par les Français, toise par-delà la Dordogne la forteresse de Castelnaud, alors aux mains des Anglais. Cette dernière abrite aujourd'hui un passionnant musée de la guerre au Moyen Âge.

Vivre ici, comme je le fais depuis vingt ans, c'est être immergé dans l'histoire. Périgueux a été fondé comme une cité romaine, avec ses villas somptueuses, la majestueuse tour de Vésone, dédiée ➤

► à Vesunna, la déesse tutélaire des Pétrocores (le peuple gaulois établi dans la région), et l'un des plus grands amphithéâtres de France, capable d'accueillir 20 000 spectateurs. Après la chute de Rome, les descendants des familles gallo-romaines qui y prospérèrent combattirent aux côtés du duc Eudes d'Aquitaine contre l'invasion des Maures. Ils accompagnèrent Charlemagne lors de son invasion de l'Espagne et devinrent comtes de la Marche, chargés de tenir la frontière militaire. Un titre qui se perpétue entre les murs de la magnifique forteresse de Commarque, aux Eyzies, près de Sarlat, aujourd'hui restaurée par les héritiers de la famille qui la fit bâtir à l'époque médiévale. Ancien maire, le père de l'actuel comte Hubert fut par ailleurs une figure de la Résistance, mort en déportation à Buchenwald.

Dix siècles d'invasions, par les Wisigoths, les Francs, les Maures, les Vikings et les Anglais, ont laissé des traces : leurs tombes et leurs forteresses, leurs légendes et leur musique... Les instruments joués par les troubadours venaient par exemple des Arabes. Mais les châteaux avaient un coût. Il fallait certes financer leur construction mais également nourrir les garnisons et les troupes en faisant appel à l'une des paysanneries les plus taxées et les plus accablées d'Europe. À maintes reprises, ces pauvres gens se sont rebellés, lançant leurs révoltes vouées à l'échec sous le nom de Croquants, une tradition passée à la postérité avec *Jacquou le Croquant*, le grand livre d'Éugène Le Roy, auteur périgourdin du XIX<sup>e</sup> siècle et maître du roman de terroir.

Peu de régions d'Europe ont eu l'impact littéraire et philosophique du Périgord. À l'ouest de Bergerac, on peut visiter la tour où Michel de Montaigne écrivit ses célèbres *Essais* et reçut le roi Henri IV. C'est ici, parmi les vignobles de Montravel, qu'il pleura son ami le plus cher, Étienne de la Boétie, dont le *Discours sur la servitude volontaire* inspira à Tolstoï, Gandhi et Martin Luther King les concepts de droits de l'Homme et de résistance non violente. Plus en amont de la Dordogne, se trouve le château où naquit l'archevêque Fénelon, précepteur du dauphin de Louis XIV : son traité sur la manière d'éduquer un

bon roi rencontra un grand succès à travers l'Europe et inspira à Mozart l'opéra *Idoménée*. Père fondateur du siècle des Lumières, défenseur de l'éducation des filles, Fénelon tomba finalement en disgrâce.

Traversée par la Dronne, la charmante ville de Brantôme, petite Venise du Périgord, recèle une autre tradition littéraire : dans les grottes situées derrière l'abbaye bénédictine fondée au VIII<sup>e</sup> siècle par Charlemagne, un extraordinaire Jugement dernier est sculpté en bas relief dans la roche. Brantôme est également passé à la postérité grâce à Pierre de Bourdeille, soldat de fortune qui devint abbé pendant les guerres de Religion. Séjournant à la cour d'Henri II, il décrivit la vie des courtisans dans des récits qui comptent parmi les grands documents de la Renaissance. Un autre texte, longtemps interdit par la censure, évoquait quant à lui la vie sexuelle des dames de l'entourage de la reine Catherine de Médicis ! L'abbé sauva même sa ville et son abbaye : lorsque l'armée protestante de Coligny s'apprêtait à piller Brantôme, il sortit embrasser son ancien compagnon d'armes, qui renonça à l'assaut.

Cette histoire, cette littérature, ce patrimoine bâti émergent d'un des plus beaux paysages d'Europe, façonné par de grands fleuves le long desquels prospéra le commerce et s'épanouit un terroir qui donne l'une des meilleures cuisines de France. Répu-

tée pour son foie gras et ses truffes, son agneau et son gibier, ses noix et ses fraises, elle produit également des crus formidables, du vin liquoreux et doré de Monbazillac, aux rouges seigneuriaux de Pechamant et Montravel. Il y a plus de quatre cents ans, le roi Henri IV ne lançait-il pas : «Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre» ? ■

MARTIN WALKER



### Martin Walker

Ancien correspondant du *Guardian*, cet Écossais de 74 ans installé dans le Périgord est l'auteur d'une série de polars traduits en 18 langues, ayant pour cadre cette région (dont *Noirs diamants*, éd. du Masque, 2014). Il est également grand consul de la Vinée de Bergerac.







## HAUTEFORT

### Une vedette sous les feux de la rampe

Son style Renaissance et ses jardins à la française lui donnent un petit air de château de la Loire.

Le septième art ne s'y est pas trompé et a fait de cette demeure du XVI<sup>e</sup> siècle dominant le village de Hautefort un décor idéal pour films en costumes : Jean Marais y croisa le fer dans *Le Capitan* (1960), Philippe Caubère y déclama des alexandrins dans le *Molière d'Ariane Mnouchkine* (1978) et Gaspard Ulliel y joua le héros de *Jacquou le Croquant* (2007).

Jocelyn de Lagasnerie / hemis.fr

HARO SUR LES IDÉES REÇUES ! C'EST EN DORDOGNE QUE L'ON COMpte LE PLUS GRAND NOMBRE DE PALAIS ET DE FORTERESSES : 1001, PAS MOINS ! CHACUN DE CES TRÉSORS TÉMOIGNE AVEC STYLE D'UNE RÉGION AU PASSÉ TRÉPIDANT.





## MILANDES

### **Le refuge de la célèbre «tribu arc-en-ciel»**

Longtemps, cette imposante bâtie édifiée en 1489 sur la rive gauche de la Dordogne fut la propriété des seigneurs de Caumont. Une reine du music-hall y apporta sa touche glamour au XX<sup>e</sup> siècle : Joséphine Baker (1906-1975), entrée au Panthéon l'an dernier pour son action dans la Résistance, acheta le château en 1947 pour y vivre avec les douze enfants qu'elle avait adoptés dans le monde entier.





**EYRIGNAC**  
**Le jardin aux cinquante nuances de vert**

Des buis, des ifs, des charmés, des cyprès... Quelque 300 sculptures végétales, minutieusement taillées à la main, s'offrent aux visiteurs dans le parc du manoir d'Eyrignac, près de Sarlat. Dans les années 1960, le propriétaire a rendu à ces dix hectares de jardins à la française l'allure qu'ils avaient aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Ce chef-d'œuvre de l'art topiaire est inscrit au titre des Monuments historiques depuis 1986.





## BEYNAC

### **Une vigie sur la Dordogne depuis neuf siècles**

Depuis son piton calcaire, il domine Beynac-et-Cazenac, classé parmi les «plus beaux villages de France». L'histoire de la forteresse remonte au XII<sup>e</sup> siècle. Elle surveillait alors les intrus venus du nord. En 1197, le roi Richard Cœur de Lion s'en empara avant qu'elle ne revienne entre les mains des seigneurs de Beynac. La citadelle resta dans la famille (qui embrassa un temps la religion protestante) jusqu'à l'extinction de la lignée en 1811.





## PUYMARIN

### Des murs imprégnés de légendes

Entre Sarlat et Les Eyzies, ce château du XIII<sup>e</sup> siècle, remanié au XIX<sup>e</sup>, recèle bien des joyaux. Dont un très beau cabinet mythologique qui renferme huit tableaux peints à la grisaille (technique imitant les bas-reliefs). En cours de restauration, la pièce est fermée au public, qui peut en admirer une reproduction. On croisera peut-être aussi dans la tour nord le spectre diaphane de la Dame blanche, jadis emprisonnée là par un mari jaloux...





**CASTELNAUD**  
**À un jet de boulet de pierre de son rival de toujours**

Les amateurs d'arbalètes, de bombardes, de trébuchets ou de cottes de mailles trouveront leur bonheur au musée de la Guerre au Moyen Âge qui se trouve en ses murs. Fondé au XII<sup>e</sup> siècle par un seigneur cathare, Castelnaud prit sa forme actuelle au fil des siècles suivants. Tour à tour français, anglais, catholique et protestant, il fait face à son adversaire de toujours, Beynac, par-delà les eaux de la Dordogne.





## BIRON

### **L'ancien fief d'une puissante baronnie locale**

Par temps clair, dit-on, il est possible d'apercevoir les Pyrénées depuis sa terrasse panoramique aux colonnes jumelles. Édifiée voici mille ans aux confins de la Dordogne et du Lot-et-Garonne, cette forteresse maintes fois remaniée resta aux mains des Biron, l'une des quatre puissantes baronneries féodales du Périgord, jusqu'en 1938. Aujourd'hui propriété du département, c'est l'un des châteaux les plus vastes du Sud-Ouest.





COMMARQUE  
**La magie d'un  
vieux *castrum*  
sauvé de l'oubli**

Quand Hubert de Commarque reprit la forteresse de ses aïeux en 1962, il eut fort à faire... La vieille dame, fondée au XII<sup>e</sup> siècle dans la vallée de la Beune, n'était plus que l'ombre d'elle-même : longtemps utilisée comme carrière de pierre pour son beau calcaire de Sireuil, elle était à l'abandon, dévorée par la végétation. Ouverte au public depuis 2000, elle offre un superbe voyage dans le temps au cœur d'un écrin de verdure.



# Voyage dans un bastion anglais



IL Y A CENT TRENTÉ ANS, L'AUTEUR HARRISON BARKER ARPENTA LE PÉRIGORD ET EN TIRA UN TRUCULENT RÉCIT, REDÉCOUVERT IL Y A PEU. EN SUIVANT SES PAS, ON CROISE D'AUTRES BRITANNIQUES, QUI ONT ÉTABLI ICI LEUR *SWEET HOME*.



À Petit-Bersac, cette Franco-Britannique règne sur Le Mas de Montet, un château transformé en hôtel. Elle organise aussi des randonnées dans les pas d'Harrison Barker.

LISE DANEELS

«En suivant ces sentiers, on est sûr de faire des rencontres marquantes»

D

ès l'aube, la pierre blonde des façades revêt des teintes de miel. Sarlat, la perle du Périgord noir, sait s'y prendre pour éblouir le randonneur qui se lève tôt... Ce ne fut pas toujours le cas. À l'été 1892, un Britannique nommé Harrison Barker débarqua ici, à la même heure matutinale. Et c'est peu dire qu'il ne fut pas emballé ! Sa première impression se résuma à ce commentaire assassin : «La ville semble composée d'une longue rue et paraît triste et peu intéressante», peut-on lire dans *Deux étés en Guyenne*, le récit de son périple le long des rives de la Dordogne et de la Dronne, ouvrage publié en 1894 à Londres. Un bâton à la main, un sac de toile sur le dos, son chapeau de paille vissé sur le crâne, de solides godillots en cuir et une furieuse envie d'explorer le Sud-Ouest profond, ce natif de Bath (Somerset), correspondant à Paris pour un quotidien anglais, avait alors 42 ans, se déplaçait surtout à pied, parfois en barque, se moquant toujours de voyager confortablement. Un drôle d'aventurier à la plume aussi corrosive que drolatique, à mi-chemin du journaliste et de l'ethnographe. Pas le genre à s'attarder là où tout le monde va, et encore moins à accélérer le pas. S'immerger dans le quotidien d'un hameau isolé, s'inviter à une partie de pêche, prendre le temps de dessiner le paysage, vivre avec l'autochtone, goûter à ses foies gras truffés... ces expériences minuscules firent, deux étés de suite, le bonheur du flâneur anglais. À l'instar d'un Robert Louis Stevenson traversant, quelques années plus tôt, les Cévennes avec son âne, Harrison Barker raffolait des

détours impromptus et de la pleine cambrousse. Bref, un adepte du *slow tourism* avant l'heure.

Pourtant, son récit, sous-titré *Chroniques au fil des chemins et des rivières*, s'était depuis longtemps égaré dans les oubliettes de la littérature britannique. Jusqu'à ce jour de 2005 où Philippe Rallion, 67 ans, un retraité passionné d'histoire, tomba dessus par hasard alors qu'il effectuait des recherches sur sa ville de Ribérac. «Dès les premières lignes, je fus ébloui par la précision et la drôlerie des descriptions sur la vie locale d'autrefois, se rappelle-t-il. Barker était en quelque sorte le premier vrai touriste anglais en Périgord ! Son ouvrage constituait un document exceptionnel qu'il fallait absolument faire connaître.» Avec son fils François, qui, dit-il, «parle presque mieux l'anglais que le français», ils décidèrent donc de se lancer dans la traduction. Huit ans de travail en catimini pour venir à bout des 330 pages. En 2013, un éditeur de Périgueux accepta de le publier. L'histoire de cette redécouverte en serait restée là si un autre passionné, cette fois de randonnées, n'était pas également tombé amoureux de ce récit. «Coup de cœur immédiat», se souvient Philippe Debet, 50 ans, le responsable du développement des itinéraires touristiques au sein du département de la Dordogne. «J'ai tout de suite vu les

nouvelles balades que l'on pourrait imaginer en suivant cet auteur à travers le Périgord, et je me suis mis au travail pour dessiner le parcours le plus fidèle possible.»

Aujourd'hui, avec une traduction toute fraîche et trois grands itinéraires de randonnée, Harrison Barker, le flâneur anglais, est de retour ! Un premier sentier sur ses traces file à travers le Périgord noir, le long de la Dordogne, sur plus de 80 kilomètres entre Sarlat et l'abbaye de Cadouin. Au moins trois jours sont nécessaires. Mais prévoir le double relève du bon sens : la tentation est forte de s'arrêter souvent, tant la promenade est jalonnée de villages de charme, de bastides et de châteaux forts haut perchés où l'on s'attend à voir encore débarquer les Anglais, mais cette fois en cotte de mailles, comme à la guerre de Cent Ans... Le deuxième itinéraire, tout aussi enchanteur, traverse le Périgord vert, contrée bucolique qui s'étend au nord de Périgueux. Sur 90 kilomètres, on chemine entre Brantôme, Ribérac et Aubeterre-sur-Dronne, aux portes de la Charente voisine, en suivant le cours sinueux de la Dronne, réputée pour la pureté de ses eaux. Enfin, dans le Périgord blanc, du côté d'Échourgnac, se trouve le troisième sentier : celui de la forêt de la Double, excursion solitaire de 130 kilomètres à travers un plateau forestier ponctué d'étangs.

Dans sa forge de Petit-Bersac, qu'il a ouverte en 2008, cet Anglais de 45 ans réalise de belles pièces de ferronnerie et organise des visites et des stages pour les amateurs.

MARC WILLGOSS

«Harrison Barker, c'est notre Stevenson à nous... Il est passé à quelques pas de ma forge»



## «La vie ici est tellement plus douce... Et on peut se lancer dans sa passion. On est même aidé !»

REBEKAH OLIVER

Originaire du Devon, cette céramiste de 34 ans manie l'argile et les pigments avec talent. Elle crée ses poteries dans sa grange, située dans la vallée de la Dronne.

► Trois parcours, donc, pour crapahuter à livre ouvert. Et se laisser éblouir par la diversité d'une contrée qui n'a pas tant changé en cent trente ans. Trois topoguides édités par le département reprennent les descriptions de l'auteur, de sorte que la promenade ressemble à un jeu de piste. «À chaque étape, une impression domine : celle de lire ce qu'on voit, et de voir ce qu'on lit», promet Philippe Debet. Quant à la ville de Sarlat, si maltraitée par l'écrivain, elle n'est pas rancunière, puisqu'elle est devenue le point de départ du sentier à travers le Périgord noir. La cité médiévale, choisie en 1962 par André Malraux, alors ministre de la Culture, pour être le laboratoire de sa loi sur la sauvegarde du patrimoine, plairait-elle davantage aujourd'hui à notre voyageur british ? Sourirait-il d'entendre résonner la langue de Shakespeare à tous les coins de rue ? Entre-temps, la contrée s'est muée en «Dordogneshire», comme on la surnomme avec humour. Avec 60 000 nuitées par an (chiffre 2019), les Britanniques représentent, de loin, la première clientèle touristique étrangère du département, lequel est leur villégiature favorite.

L'œuvre de Barker y est-elle pour quelque chose ? Elle connut certes un joli succès à sa sortie en Angleterre, mais les raisons de l'engouement tiennent en réalité à ce qu'évoque l'ouvrage lui-même : l'art de vivre inégalable du Périgord. «Ici, les châteaux ne sont pas en plastique comme à Disneyland, lance avec un bagout et un accent délicieux Louise Dunn, 64 ans, éleveuse à La Tour-Blanche-Cercles, sur le sentier du val de Dronne. Par endroits, on se croit tombé dans une scène de *Roméo et Juliette* tant le paysage est romantique. Et il pleut suffisamment pour que notre dose de verdure nous soit garantie... Bref, cette terre encore très rurale nous convient bien à nous les Anglais qui avons une âme de *gentleman farmer...*». Depuis trente-trois ans, cette native de l'est de Londres fabrique dans sa ferme un des meilleurs fromages de chèvre du Sud-Ouest. «On ne compte plus le nombre de Britanniques impliqués dans la vie locale associative», remarque de son côté Howard McCann, 63 ans, originaire d'Oldham, près de Manchester, qui tient une librairie-salon de thé à Brantôme. Dans cet attachement, l'histoire, notamment la longue période de cohabitation durant la guerre de Cent Ans, compte au moins autant que la géographie. «Le sud de l'Angleterre est à une journée de ferry et de voiture du Périgord», note très prosaïquement Lise Daneels, gérante du Mas de Montet, un château-hôtel à Petit-Bersac. Mère anglaise, père breton, cette quadra dynamique a eu l'idée cette année d'organiser, avec l'association Femmes 3 000 Périgord ➤





► dont elle est la secrétaire adjointe, des sorties dans les pas d'Harrison Barker : le premier dimanche du mois, un petit morceau du parcours, une dizaine de kilomètres, pas plus, pour prendre le temps de s'immerger dans les descriptions du livre. «C'est une incroyable révélation, avoue Lise. Nous redécouvrons ce territoire, et comme dans le récit de Barker, ce sont d'abord les rencontres au fil du sentier qui nous marquent : la convivialité naturelle des Périgourdins, cette manière de ne pas faire de différence entre un Anglais et quelqu'un né ici, c'est aussi cela que raconte ce beau récit de voyage.» Et le Brexit, d'une certaine manière, a renforcé les liens. Depuis fin 2020, les Britanniques installés dans le département se sont vus délivrer

quelque 8 500 cartes de séjour (exigibles depuis le 1<sup>er</sup> janvier dernier) par la préfecture de la Dordogne. Une centaine ont même obtenu leur naturalisation au moment de la sortie du Royaume-Uni de l'Union européenne. «Comment imaginer quitter quelque chose qui est unique au monde ?, justifie Kay Martinez, Britannique de 51 ans. Cette douceur du quotidien émane à la fois du paysage, du bâti, des liens avec ses voisins, de la qualité de ce qu'on mange. Je ne connais aucun autre endroit sur Terre où tout cela soit réuni de cette façon.» Elle sait de quoi elle parle : avant de débarquer avec son mari et ses quatre enfants sur les bords de la Dronne, pour restaurer le sublime logis des Sénéchaux à

Bourdeilles, en plein Périgord vert, elle a roulé sa bosse autour de la planète durant presque vingt ans.

Heureux comme un Anglais en Périgord... Ainsi fut Barker, ainsi sont ses suiveurs. Dès le premier jour de marche, alors que les toits de lauze de Sarlat s'éloignent, la route enjambe les eaux scintillantes de la Dordogne. À l'heure du déjeuner, du côté de Grolejac, le randonneur affamé s'attable à la terrasse d'un bistrot si patiné qu'il pourrait bien avoir accueilli notre pèlerin du XIX<sup>e</sup> siècle. Cheveux gris, dos voûté, la patronne surgit en tablier. Ses mains sur les hanches, son accent et sa faconde, tout y est pour basculer dans un monde immuable. «Pas de carte, ici, c'est menu unique», prévient-elle avant de retourner à ses fourneaux. Salade de gésiers confits et de foie gras maison, cuissots de canard rôti, fromage et tarte aux noix. Le tout pour 18 euros, quart de vin compris. Les mêmes agapes, copieuses et bon marché, dont Barker dit se repaître à longueur de pages – tout en s'offusquant, avec son snobisme de bohème bien né, de cette manie

du Patrimoine [lancé en 2018 pour financer l'entretien de monuments en péril], explique Virginie Boutet, la guide, en tournant dans la serrure la grosse clé d'antan. À l'intérieur de la première tour, les mystérieux graffitis de Domme sont toujours là : des croix triangulaires, des cercles symbolisant l'enfermement, un calice, des figures christiques, d'énigmatiques messages en latin... Un rébus gravé dans la pierre blonde ! Barker y avait vu l'œuvre de prisonniers en proie à l'ennui. Dans les années 1970, un chanoine nommé Tonnelier enquêta et arriva à la conclusion – encore discutée – qu'il s'agissait de messages désespérés des Templiers. Selon lui, 70 d'entre eux auraient été enfermés ici à partir de 1307, alors que l'ordre venait d'être dissous par

## Autrefois, c'est le charcutier qui gardait la clé de la bastide de Domme

barbare qu'a l'autochtone de gaver ses volailles... Alourdi par ce festin imprévu, on progresse sous le soleil vers ce que l'écrivain qualifia de «château dans les airs». Voici Domme, classé parmi les plus beaux villages de France. Le sentier grimpe dru pour atteindre l'entrée de cette bastide royale édifiée à partir de 1281 sur une falaise dominant le fleuve. Comme lui, on entre par la «porte fortifiée [...], flanquée de chaque côté d'une grosse tour». Lors de sa venue, il tomba sur le charcutier du village, lequel gardait les clés des tours en question, qui servaient jadis de geôle. Aujourd'hui, il faut s'adresser à l'office de tourisme pour la visite. «Les deux tours viennent d'être restaurées et les remparts sont en cours de rénovation grâce au loto

Philippe le Bel. «Aucun n'en serait ressorti vivant», précise la guide en nous précédant dans la seconde tour, où l'office de tourisme vient justement d'imaginer pour les visiteurs un... escape game !

Harrison Barker s'en émerveilla à plusieurs reprises dans son carnet de route : cette contrée est truffée de forteresses. Dès qu'on lève la tête, surgissent tantôt des bastides fortifiées, tantôt les sièges des puissantes baronneries du Périgord, en équilibre sur leurs éperons rocheux. Ici, la masse sombre de Castelnaud. Juste en face, sur l'autre rive, le village de Beynac qui s'enroule autour de son château fort. Le premier passa toute la guerre de Cent Ans côté anglais, toisant le second, rival de toujours. L'impression ➤

# Pour découvrir la région comme Harrison Barker

LONGTEMPS OUBLIÉ, LE RÉCIT DE CE MARCHEUR ANGLAIS  
N'A ÉTÉ PUBLIÉ EN FRANCE QU'EN 2013.  
DEPUIS, TROIS ITINÉRAIRES DE RANDONNÉE ONT ÉTÉ  
BALISÉS SUR SES «CHEMINS DE TERRE ET D'EAU».

2 Périgueux  
3

## Dans le Périgord noir

Ce parcours de 80 km le long de la Dordogne relie Sarlat à Cadouin en trois à cinq jours. On peut y alterner marche et canoë, comme le fit Harrison Barker lors de ses pérégrinations.



## Dans le Périgord blanc

Entre Saint-Aigulin et Montpon, 130 km de sentiers permettent d'explorer la forêt de la Double (50 000 ha). Surexploitée au XIX<sup>e</sup> siècle, elle faillit bien disparaître avant d'être replantée, de pins notamment. À ne pas manquer : l'étang de la Jemaye, pour se baigner en été.



## Dans le Périgord vert

Au départ de Brantôme, le chemin sillonne sur 90 km la vallée de la Dronne et ses collines ponctuées de villages et d'églises romanes. À pied, à vélo ou en canoë, prévoir au moins trois jours.





«Quand je suis arrivée, j'ai aussitôt été éblouie par l'omniprésence de la nature»

LOUISE DUNN

Avec son mari Peter et leurs deux filles, Louise s'est installée à la ferme de La Geyrie, à Cercles, il y a trente-trois ans pour lancer un élevage bio de chèvres. Elle produit ses propres fromages.

Arrivé en 1988, il tient le Bookstop, où les Anglais du coin aiment se retrouver pour lire et savourer des muffins. Le jardin offre une jolie vue sur le clocher de l'abbaye de Brantôme.

HOWARD MCCANN

«Le paysage possède mille nuances de verts, comme dans un tableau de Gainsborough»

pépient les oiseaux. Ce Périgord-là sent bon la chlorophylle. «Les mêmes teintes que dans les tableaux de Gainsborough», résume Howard McCann, le libraire de Brantôme. «Un vrai rêve d'Anglais !», renchérit Marc Willgoss, 45 ans. Pour ce forgeron, né au nord de Londres, installé près de Ribérac, ce paysage incarne «un âge d'or de la campagne britannique qui n'a jamais existé, une sorte d'utopie inaccessible chez nous car la terre au Royaume-Uni a toujours appartenu à une poignée de grands propriétaires.» Cette fois, la Dronne — considérée par Élisée Reclus, célèbre géographe du XIX<sup>e</sup> siècle, comme «la plus belle rivière de France» — sert de fil conducteur. L'été, ses eaux s'égaient des rires des baigneurs, du mouvement des derniers moulins. Ça et là, des pêcheurs taquinent le goujon. L'écrivain arpenta d'abord ses rives à pied, puis fila dans l'autre sens à bord d'un canoë. Pourquoi ne pas essayer ? «Ce n'est certes pas comme les chutes du Niagara mais, par endroits, ça se couve pas mal», prévient l'intrépide Jeffrey Image, 60 ans, dont quarante en France. Avec plusieurs descentes de la Dronne à son actif, ce natif du Norfolk l'assure : «De la rivière, vous aurez les plus beaux points de vue sur le Périgord vert.» Autre plaisir, faire escale sur de ravissantes plages pour pique-niquer et se baigner. Il faut compter trois jours de navigation. Parfois beaucoup plus, lorsque les chaleurs estivales assèchent, par endroits, la rivière... Qu'importe : dans le sillage du fameux Harrison Barker, il n'est pas question de se dépêcher quand on file à l'anglaise. ■

SÉBASTIEN DESURMONT

► est permanente d'évoluer dans un royaume médiéval. Peut-être est-ce aussi pour cela que ce décor plaît tant aux Britanniques ? Après Belvès, cité perchée aux sept clochers, le sentier s'enfonce sous le «sombre manteau» de la forêt de Bessède. Avançant solitaire sous les châtaigniers, supposant que les loups n'ont pas tout à fait déserté le secteur, Barker finit par imaginer que l'appellation «Périgord noir» est née sous ces épaisse frondaisons. Au XII<sup>e</sup> siècle, des moines désireux de vivre loin de toute tentation y fondèrent une abbaye, laquelle devint par la suite un haut lieu de l'ordre cistercien : Cadouin et son merveilleux cloître marquent la fin du parcours dans la vallée de la Dordogne. Avant de poursuivre vers le nord, on peut y passer la nuit : les anciennes cellules ont été transformées en gîte pour randonneurs... Barker aurait adoré !

Les jours suivants, c'est à travers le Périgord vert que l'exploration continue. Les communes d'Aubeterre, Ribérac, Bourdeilles et Brantôme dévoilent leurs trésors architecturaux. Le reste n'est que vert strident des pâtures, luxuriance des forêts, rives moussues et roselières où



# «J'ai chassé la truffe noire»

DEVENIR UN BON «CAVEUR» NE S'IMPROVISE PAS. IL FAUT DU FLAIR, DE L'EXPÉRIENCE ET UN CHIEN PARFAITEMENT DRESSÉ POUR DÉBUSQUER LE FAMEUX DIAMANT NOIR DU PÉRIGORD. SANS OUBLIER DE LA CHANCE... NOTRE REPORTER EN A EU. UN PEU.

**T**U

n vrai temps de chien ! Il n'y a qu'à entendre les jappements euphoriques de Nola, teckel à poil dur âgé de 4 ans, pour mesurer à quel point la météo, en ce mois de février, est idyllique pour qui ambitionne de partir à la poursuite du diamant noir. Pendant quelques heures, je vais m'initier à la chasse la plus aléatoire qui soit, en compagnie d'un canidé aux sens affûtés, et par une température de 6 °C.

Sous les nuées grises, le Périgord vert porte bien mal son nom tant les vallons de Sorges, fief historique des trufficulteurs périgourdin, se déclinent dans des nuances de brun et de rouille. Mais le plein hiver est la saison bénie du «cavage», la traque à la *Tuber melanosporum*, la fameuse truffe noire du Périgord. Le trop-plein



Claude Laulhé (en ciré jaune), ancien gendarme, guide notre journaliste sur la piste (top secrète) des meilleures truffières des vallons de Sorges.

d'humidité et les gelées sont capables de ruiner une récolte, car le plus divin, le plus cher et le plus mystérieux des champignons ne se débusque qu'entre décembre et mars. Et ce trésor aromatique ne s'offre pas au premier venu... Dans le coin, on aime rappeler que cet étrange objet du plaisir gustatif n'a pas attendu de finir dans la soupe VGE ou soupe Élysée (potage truffé inventé par Paul Bocuse et servi au Président Valéry Giscard d'Estaing en 1975) pour s'imposer comme le summum du raffinement culinaire. Citée dans les tablettes sumériennes, vantée par les Grecs et les Romains, la truffe terrifia les chrétiens du Moyen Âge, pour lesquels ce caillou noir comme le charbon exhalait des relents diaboliques. Sa consommation, interdite par le clergé, cessa avant de réinvestir les banquets royaux à la Renaissance.

À l'arrière du 4x4, la petite chienne trépigne alors que nous faisons route vers une truffière dont l'emplacement est presque classé secret-défense. Force détours et chemins de traverse rendent l'accès suffisamment compliqué pour qu'il me soit impossible d'y retourner par mes propres moyens. Arrêt au bout d'un sentier rocheux. Là, une piste creusée d'ornières file vers nulle part. Il faut poursuivre à pied, avancer sur le tapis glissant des ➤

NOUVEAU

La nouvelle marque de sneakers 100% faites main en Europe

# NATURE IS FUTURE

BY MEPHISTO M



Découvrez Nature is Future sur notre site internet :

**NATURE IS FUTURE.COM**

► feuilles mortes, enjamber des flaques, patauger dans la boue. Surexcitée, Nola tire sur sa laisse. À la simple vue d'un panier vide, d'un canif et d'une binette, son instinct de ratier s'emballe. Son maître, Claude Laulhé, 62 ans, est plus calme. Cet ancien gendarme de Périgueux sait qu'une truffière est comme un terrain d'enquête : même après ratissage au peigne fin, on peut repartir bredouille. Son flair ne l'a toutefois pas quitté, puisque ce membre du Groupement des trufficulteurs pétrocériens (174 adhérents, dont le nom évoque l'ancien peuple gaulois établi dans la région) officie les week-ends d'hiver en qualité de contrôleur sur quelques-uns des onze marchés à la truffe du département.

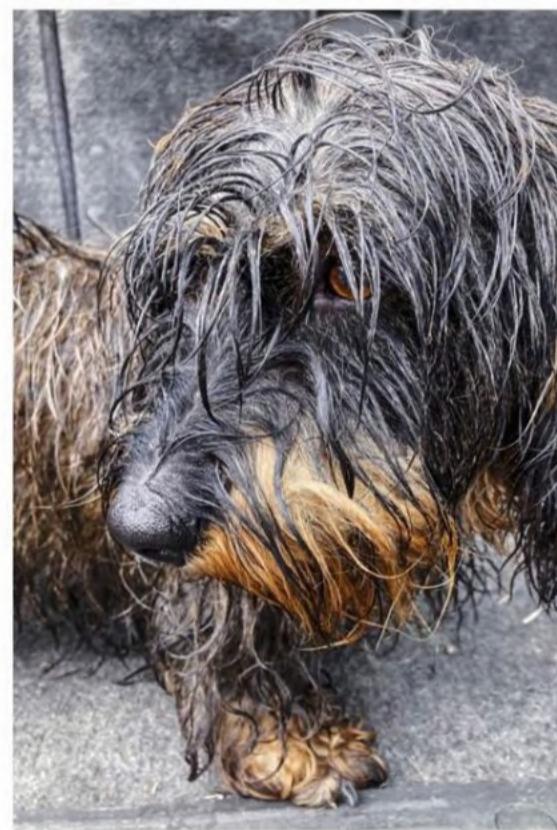
#### AUTOUR D'UN TRONC, UN VAGUE TAPIS ROUSSI : UN SIGNE PROMETTEUR

En humant le produit, en le palpant, voire en le «canifant» – en en coupant un petit bout –, il cherche à déceler les vices cachés sous le périadium (la peau noire) : traces de pourriture, veinage non conforme, ramollissement suspect... À lui aussi de classer les pépites non recalées en trois catégories : Extra, N° 1 et N° 2. Ses critères ? La beauté de la marchandise, son intégrité et sa taille. Une autre de ses missions consiste à séparer la *melanosporum* de la brumale. La première, le fin du fin, vaut plus de 1 000 euros le kilo. Ses parfums intenses de sous-bois et de noisette envoient les gastronomes au nirvana. La seconde dégage des senteurs puissantes mais moins subtiles. Et se vend moitié moins cher. Or, souvent, le néophyte ne fait pas la différence. À cet imbroglio s'ajoute sur les marchés, entre mai et août, la *Tuber aestivum*, ou truffe d'été. Moins coûteuse (300 euros le kilo), peu aromatique, c'est un attrape-touristes, jugent les paysans du coin.

Autrefois, on ne la vendait pas : on la donnait aux truies pour éduquer leur groin ! À partir des années 1980, le remplacement du cochon par le chien – plus maniable et moins gourmand – créa, si l'on peut dire, un débouché, en incitant les trufficulteurs à en faire un produit commercial.



Face au diamant noir, la chienne Nola, un teckel à poil dur, est en alerte : son instinct de ratier s'emballe...



Il s'est mis à pleuvoir. Claude Laulhé enfile un ciré jaune de marin-pêcheur. «Pas la météo idéale pour un bon cavage», grogne-t-il. Son teckel n'a pas l'air de cet avis. Il nous tracte jusqu'à un plateau clairsemé où de jeunes arbres sont alignés comme une légion romaine. Chênes, charmes, tilleuls, pins... C'est donc cela une truffière ! Contrairement à une idée répandue, l'endroit n'a rien du bosquet embroussaillé où le petit dieu des hasards s'occupait de faire éclore, çà et là, quelques gemmes parfumées. Non, il s'agit d'un arpent cultivé comme un verger. «La truffe peut pousser à l'état sauvage, mais si on veut une vraie récolte, il faut que le terrain soit soigneusement entretenu», professe mon maître. L'aération du sol et la taille des arbres dopent la mycorhization, association symbiotique entre les champignons et les racines qui ne se déclenche que sur des terres calcaires. Reste une question : où fourrager pour trouver ce qu'on est venu chercher ? Je me

penche et sniffe le parterre moussu en suivant le toutou surdoué. Rien n'y fait. «Il faut aller vers le «brûlé», ordonne l'ancien militaire. Le terme désigne un curieux cercle qui se dessine au pied des arbres. Il faut avoir l'œil mais, en effet, autour de chaque tronc, on distingue un vague tapis roussi : le signe quasi cabalistique d'une présence potentielle de truffes. D'autres indices guideraient les cueilleurs : un renflement minuscule dans la terre ou une fissure «en forme de patte d'oiseau»... On peut aussi surveiller la présence de la *Suillia tuberivora* ou mouche truffigène. Ce singulier diptère, friand de truffes, s'y pose pour festoyer et pondre ses larves !

Quand il bruine comme ce matin, la seule méthode qui vaille reste le chien bien dressé. Dès son plus jeune âge, Nola fut entraînée à chercher la baballe, laquelle renfermait des arômes de truffe. En récompense : un bout de fromage. L'intelligence du meilleur ami de l'homme fait le reste. Nola pile net. Le museau aux aguets, l'œil rond, la langue de velours rose léchant ses babines, elle semble déjà rêver d'un grand festin... Sa tête plonge dans la terre. Une patte donne un coup de griffe. Un ronronnement de satisfaction confirme l'intuition. Claude n'a plus qu'à se pencher pour déterrer le Graal. Quelques mètres plus loin, un autre précieux caillou émerge de la boue. Puis un troisième. Au fond du panier, les diamants ne pèsent pas plus de dix grammes chacun. Pourtant leur effluve si caractéristique emplit l'air humide. Hélas, la pluie redouble. Il faut déjà rentrer... J'ai droit alors à une brouillade aux truffes fraîches, en échange d'un serment : celui de garder secret, à tout jamais, l'emplacement exact du gisement d'or noir. Promesse tenue bien sûr ! ■

SÉBASTIEN DESURMONT

# CITROËN

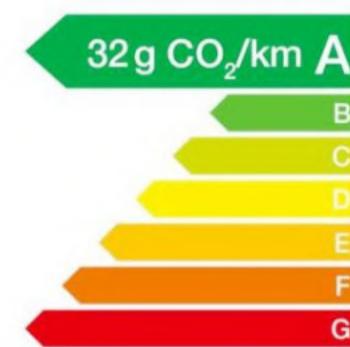


AUTOMOBILES CITROËN : RCS PARIS 642 050 199

## NOUVEAU C5 AIRCROSS HYBRIDE RECHARGEABLE AUSSI GÉNÉREUX QUE VOUS



3 SIÈGES ARRIÈRE INDÉPENDANTS DE MÊME LARGEUR  
SIÈGES ET SUSPENSION ADVANCED COMFORT  
VOLUME DE COFFRE JUSQU'À 1 510 L



PORTE OUVERTES DU 10 AU 13 JUIN\*

CITROËN préfère TotalEnergies \*Selon autorisation préfectorale.  
CONSOMMATIONS MIXTES DE NOUVEAU CITROËN C5 AIRCROSS : WLTP DE 1,4 À 6,7 L/100 KM.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer

[ENVIE D'AILLEURS | PÉRIGORD]



# La Dordogne, centre du monde de l'art pariétal

TRÈS LOIN DE NOUS, LA PRÉHISTOIRE ? PAS SUR LES RIVES DE LA VÉZÈRE !

À LASCAUX, ROUFFIGNAC, FONT-DE-GAUME OU AUX EYZIES, L'ÉMOTION QUE SUSCITENT  
DES ŒUVRES VENUES DU FOND DES ÂGES EST INTACTE.



Aurochs et chevaux cavalent sur les parois de Lascaux IV, copie de la grotte originelle. Une certitude pour les préhistoriens : les cavernes ne furent pas des sites habités mais bien des lieux d'expression.



Jocelyn De Lagasnerie / hemis.fr

Au paléolithique supérieur, il faisait déjà bon vivre sur les bords de la Vézère, où les falaises calcaires offrent quantité d'abris. Les sites préhistoriques de la vallée figurent depuis 1979 sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité.

**I**omber nez à nez avec neuf mammouths, un bison et une femme sans tête n'est pas, de nos jours, chose fréquente. Même pour un éminent préhistorien comme Frédéric Plassard ! À 45 ans, l'homme, dont la famille est propriétaire de la grotte de Rouffignac depuis quatre générations, veille sur une merveille de l'art pariétal : quelques kilomètres de galeries sur les voûtes desquelles danse une cohorte de figures animales, dont les plus vieilles remontent à environ treize mille ans. Mais la trouvaille qu'il fit au printemps 2020, quand la France entrait dans son premier confinement, l'a tout de même abasourdi... Le site, qui accueille d'habitude 60 000 visiteurs par an, était alors fermé. Frédéric

Plassard en profita pour aller fouiller les tréfonds inexplorés de Rouffignac. «Je suis descendu dans les galeries en me glissant à travers un chaos de blocs de pierre, se souvient-il. Là, j'ai vu apparaître dans la lumière de ma lampe frontale un premier mammouth : une belle bête de 73 centimètres, dessinée à l'argile rouge... Le lendemain, je suis redescendu dans un boyau encore plus étroit et, en me couchant sur le dos, j'ai aperçu d'autres figures gravées. Je n'en croyais pas mes yeux.» De nouveaux dessins sortis de la nuit des temps ! Pour l'instant, notre découvreur reste prudent. «Il faut des analyses complémentaires, prévient-il. Au total, nous avons détecté treize nouveaux éléments, mais peut-être cette partie de la grotte en cache-t-elle beaucoup d'autres ?»

#### DES GRAVURES ET DESSINS AU STYLE UNIQUE ET À LA POÉSIE FOLLE

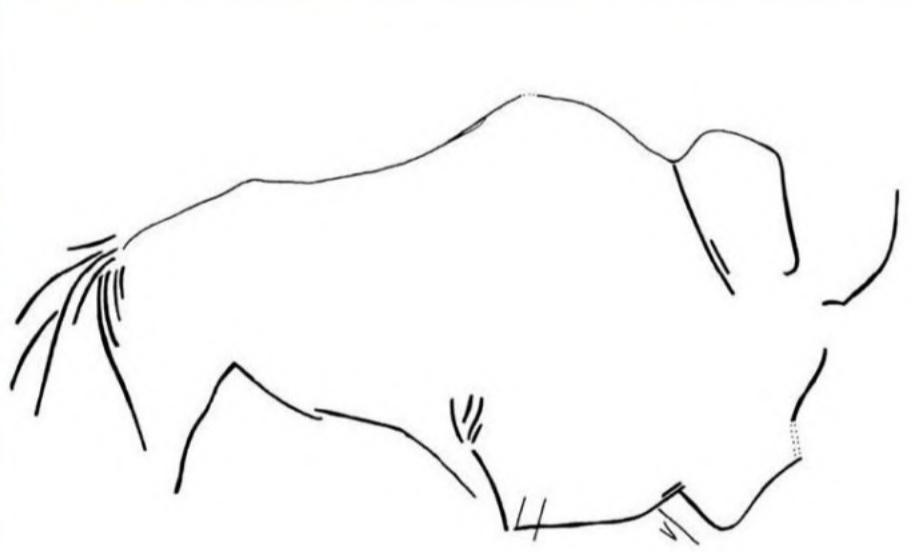
Sait-on jamais ! En Dordogne, dans cette singulière vallée de la Vézère, labellisée Grand Site de France depuis 2020, cela fait plus de cent cinquante ans que les découvertes vont bon train. Les rives de ce cours d'eau qui sinue entre pâtures et falaises calcaires affichent une densité inédite de sites préhistoriques. Entre Terrasson et Limeuil, ont ainsi été mises au jour 25 grottes ornées, soit la plus grande concentration d'art pariétal de la planète. Pour le promeneur, c'est un époustouflant voyage dans le temps. Du côté de Montignac, il y a bien sûr Lascaux, la «chapelle Sixtine de la préhistoire», découverte en 1940. Ce chef-d'œuvre vieux d'environ vingt mille ans, dont on ne visite plus l'original pour des raisons de conservation (voir encadré), ferait presque oublier le reste : Combarelles et ses 600 gravures, l'abri de Cap Blanc et sa frise de chevaux sculptés, ou encore Font-de-Gaume aux superbes fresques polychromes. Dans ce Périgord antédiluvien, le visiteur chemine surtout au paléolithique supérieur, entre 35 000 et 10 000 avant nos jours. Une période clé dont les vestiges racontent la présence concomitante de l'homme de Néandertal et d'un certain Cro-Magnon, dont on découvrit l'existence en 1868 aux Eyzies. ➤

## Des trésors inédits à Rouffignac

EN MARS 2020, LE PROPRIÉTAIRE DE LA GROTTE A MIS AU JOUR TREIZE FIGURES JUSQU'ALORS INCONNUES DANS UNE PARTIE INEXPLORÉE DU SOUTERRAIN. UNE DÉCOUVERTE PASSIONNANTE.



C'est dans un couloir de 60 cm de haut sur 1,20 m de large que Frédéric Plassard, docteur en préhistoire et maître des lieux, a découvert il y a deux ans, dans cette cavité surnommée la «grotte aux 100 mammouths», douze gravures et un dessin à l'argile inconnus jusque-là (ci-dessous retracés à la main), dont neuf représentant le fameux pachyderme. Reste à en confirmer définitivement l'authenticité.



► Lors d'aménagements de voirie, dans un *cro* – «creux» en occitan –, sur un terrain appartenant à la famille Magnon, quelques coups de pioche suffirent à bouleverser la compréhension de l'humanité. On retrouva cinq squelettes dans ce qui semblait être une sépulture. Un *Homo sapiens* vieux de vingt-huit mille ans, de grande taille (1,80 mètre) et tout à fait semblable à nous, par son physique et sa capacité crânienne. C'est à ce Cro-Magnon qu'on doit l'art des cavernes. C'est lui que l'on prend en filature sur les petites routes du Périgord noir. Lui que l'on rencontre à Rouffignac, même si les dernières découvertes ne seront sans doute jamais visibles du grand public car l'accès en est trop complexe. Qu'importe, le premier niveau est déjà spectaculaire ! «Je pense souvent à ce que durent ressentir mon arrière-grand-père et mon grand-père lorsqu'ils tombèrent les premiers sur ce que les visiteurs voient aujourd'hui»,

admet Frédéric Plassard. C'était le 26 juin 1956. Sur plusieurs centaines de mètres après l'entrée, se dévoilait, devant leurs yeux, une sarabande de 160 mammouths escortés de chevaux, bisons et rhinocéros laineux. Des gravures et des dessins au style unique et à la poésie folle, exécutés d'un simple trait noir au dioxyde de manganèse, un pigment minéral.

À l'époque, la découverte parut à ce point extraordinaire qu'elle fut jugée suspecte. Une poignée d'archéologues et de spéléologues locaux, qui avaient exploré les lieux à maintes reprises sans jamais rien y trouver d'autres que des graffitis de maquisards, crièrent à la falsification. «La guerre des mammouths», comme titrèrent les journaux, ne prit fin

qu'avec l'arrivée, trois mois plus tard, d'une délégation de quinze experts mondiaux de la discipline, lesquels attestèrent ce qui constitue la plus importante concentration de mammouths dessinés au paléolithique.

Ces mastodontes poilus demeurent la grande énigme de Rouffignac. Partout en Europe, chevaux, bisons, aurochs, cervidés et bouquetins tiennent la vedette dans les cavernes. Pourquoi ici une telle profusion de pachydermes ? D'autant qu'ils y sont montrés avec une précision anatomique sidérante, jusqu'au clapet anal, destiné à éviter que leur fondement ne gèle par grand froid – un détail qui ne s'invente pas ! «À ce jour, le mystère est entier», reconnaît Frédéric Plassard. Dans le Sud-Ouest, au moment où furent tracées ces œuvres, les mammouths étaient probablement partis depuis belle lurette, en raison d'une météo trop clémente. Il est probable que les chasseurs-cueilleurs périgourdiens, semi-nomades, les aient observés ailleurs, au nord de la Loire ou sur les côtes, désormais submergées, du littoral atlantique.

plus cohérente. Par exemple, un tiers de tous les vestiges de Néandertal se trouvent ici.» Crânes et squelettes dans un état de conservation étonnant, silex pointus comme des dagues, objets usuels, restes d'animaux... Une bonne partie des pièces entreposées provient des 150 gisements du Périgord, théâtre d'une «ruée vers l'os» dès le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans une salle attenante, une équipe en blouses blanches travaille à un inventaire fleuve pour évaluer l'état de conservation des collections. «Un travail de fourmi», sourit Pauline Rolland, l'une des conservatrices, en examinant deux mâchoires vieilles d'environ cinquante mille ans... À ses côtés, le chercheur Bruno Maureille, paléoanthropologue à l'université de Bordeaux, observe à la loupe une dent de lait de Prénéandertalien.

## La parure de l'enfant de La Madeleine témoigne d'un âge d'or artistique

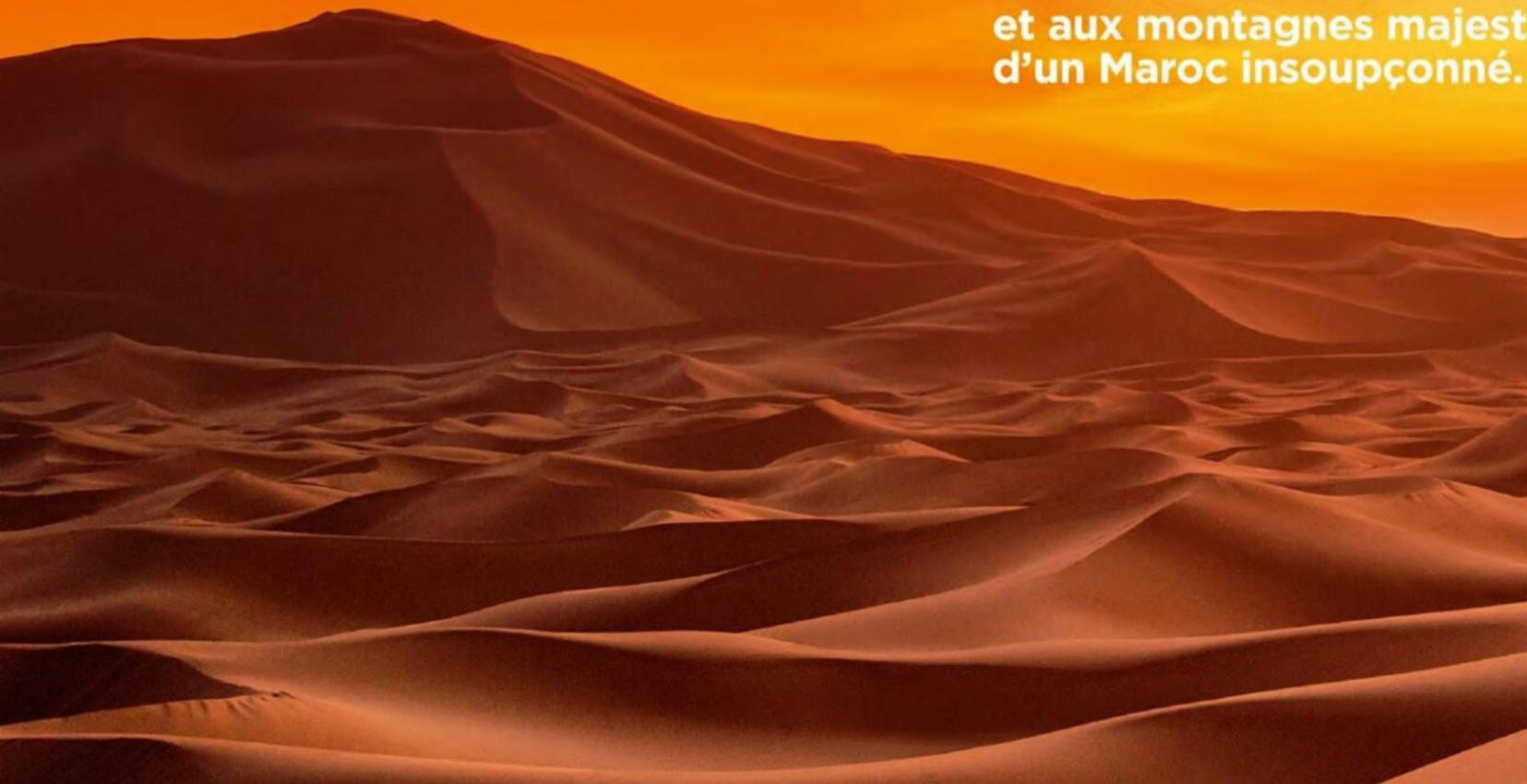
Telle est la prouesse de la vallée de la Vézère : l'émotion de la préhistoire y est immédiatement palpable. Et les questionnements qui s'ensuivent, abyssaux. Même Nathalie Fourment, 48 ans, la toute nouvelle directrice du musée national de Préhistoire, aux Eyzies, le reconnaît : il lui arrive d'être «bouleversée par le vertige du temps long». Ce matin, sa journée débute, comme souvent, dans les réserves. Des kilomètres de rayonnages où s'alignent des milliers de boîtes étiquetées. «Ici reposent presque sept millions de pièces témoignant de la présence continue de l'homme dans la région depuis au moins quatre cent mille ans, explique-t-elle. Il s'agit de la plus importante collection préhistorique du monde, mais surtout de la

Le musée fêtera l'an prochain son centenaire et la directrice veut lui donner un coup de jeune pour rendre plus attrayantes les salles où «seuls» 12 000 objets sont exposés. Les scientifiques, eux, sont moins difficiles à séduire. Des équipes norvégiennes, italiennes, américaines ou chinoises affluent pour examiner telle ou telle pièce afin d'avancer dans leurs recherches. «La discipline de l'archéologie préhistorique s'est largement forgée dans cette vallée», souligne Nathalie Fourment. Ainsi, La Madeleine, près de Tursac, donna naissance au terme «magdalénien», désignant un âge d'or artistique qui commença il y a dix-sept mille ans (et dura huit millénaires). Dans ce site lové dans un «cingle» (une boucle) de la Vézère, l'abri ➤

## INVITATION AU VOYAGE

# Le Maroc, ou la lumière en fusion

Dessinant des paysages inattendus et uniques au monde, le Maroc est une invitation au voyage qui se décline de toutes les couleurs. Du désert ocre aux médinas impériales et aux montagnes majestueuses, partez à la découverte d'un Maroc insoupçonné.



Intensité et magie des couleurs ocre du soleil levant sur les dunes de sable du Sahara.



Jardins de roses, gorges, citadelles... la route des 1 000 Kasbahs dans le Grand Sud marocain est un enchantement.



Reflets luminescents changeants des eaux cristallines de l'Atlantique marocain.



Mystérieuses et incontournables, les médinas regorgent de trésors traditionnels.

**D**u Maroc, c'est sans aucun doute Marrakech et ses superbes riads qui possèdent la plus grande popularité... Mais bien que la ville ocre, partagée entre tradition et modernité, soit incontournable et offre aux voyageurs une expérience incomparable, la grande variété de paysages exceptionnels qui façonne le reste du Maroc est spectaculaire. Dans ce pays chaleureux, la lumière occupe le premier plan, et cette symphonie insuffle aux déserts, aux monuments, à la mer et aux montagnes un air de magie, les faisant changer de visage au fil des heures et des saisons. Les tableaux peints avec cette palette de lumières méritent de s'y attarder et de sortir des sentiers battus.

Cette variété de couleurs uniques est une grande source d'inspiration pour de nombreux artistes marocains. On retrouve ces couleurs franches dans l'œuvre de Mohamed Melehi, figure de proue de l'art contemporain marocain, dont les teintes et le graphisme esthétique des "ondes" dégagent une énergie contagieuse. C'est cette même énergie que l'on ressent lorsque l'on assiste au lever du soleil sur les montagnes majestueuses du Haut Atlas, les vallées verdoyantes des Aït Bouguemez ou les dunes de Merzouga, à l'extrême est du Maroc. À partir de ce petit village perdu au milieu des

sables, aux portes du légendaire désert du Sahara, vous assisterez au plus beau lever du soleil du monde sur les plus hautes dunes du pays. Pour vivre ce spectacle unique et admirer le ciel s'embraser de ces feux orangés, laissez-vous guider et passez une nuit dans un bivouac au milieu des dunes et des palmeraies, sous une voûte céleste tout droit sortie d'un rêve. Les stations balnéaires et les villes impériales sont bien loin. Ici, au cœur du Maroc, la nature exulte, et l'inattendu et l'extraordinaire vous attendent chaque seconde. ■



## À LASCAUX, N'EXIGEZ PAS L'ORIGINAL

► paléolithique, fouillé en 1863, est désormais fermé au public. On y exhuma des milliers d'ossements, des objets gravés en pierre ou en bois de renne, mais surtout un squelette d'enfant posé dans une sépulture, enduit de rouge et doté d'une parure riche de quelque 1 500 éléments, coquillages perforés, vertèbres de poisson, dents percées, probablement cousus sur un vêtement porté de son vivant.

À Font-de-Gaume, à la sortie du village des Eyzies, c'est un nouveau choc esthétique. Un sentier pentu mène à une guérite où Jean-Pierre Vanzo, responsable des visites, attend avec son trousseau de clés à la main. Les trois serrures de la porte blindée s'ouvrent sur la dernière cavité à peintures polychromes encore accessible au public. Découvertes en 1901, les œuvres ont 15 000 ans. «Pour les voir, il faut d'abord franchir ce que les préhistoriens ont surnommé le Rubicon», prévient le gardien. Un goulet étroit, comme un passage vers l'ancien monde, dans lequel on se faufile en veillant à ne pas se frotter aux parois. À la lumière de la lampe frontale, la voûte éclate de couleurs. Au total, 230 figures sur 250 mètres de galeries : bisons mâles, chevaux multicolores, aurochs au poil hérissé... Hélas, il faut déjà repartir. «Chaque grotte a une capacité d'autoépuration naturelle à respecter, explique Jean-Pierre Vanzo. Sinon, la concentration en gaz carbonique endommage les peintures tandis que des champignons et

Lascaux I, la cavité originelle, fut ouverte aux visiteurs en 1948. En quinze ans, un million de touristes s'y sont pressés. Conséquence : algues, moisissures et une fine couche de calcite blanche ont envahi les parois. En 1963, la grotte fut définitivement fermée au public. Aujourd'hui, la dégradation est stabilisée et Lascaux s'admire à travers des copies grandeur nature.

### LASCAUX II

Inaugurée en 1983, elle ne reproduit que la moitié du décor d'origine. On la doit à Monique Peytral (1926-2020), qui y travailla durant onze ans en utilisant les techniques du paléolithique supérieur.

### LASCAUX III

Ce fac-similé nomade fait voyager Lascaux dans le monde depuis 2012 grâce à des panneaux démontables.

### LASCAUX IV

D'une troublante fidélité, cette copie reproduisant 90 % de l'original a ouvert en 2016. Dans l'Atelier (photo), les œuvres sont sublimées par un savant jeu d'éclairages.

des algues colonisent les parois.» Combien de temps encore pourra-t-on franchir le Rubicon de Font-de-Gaume ? Nul ne le sait. Des projets de fac-similé, comme à Lascaux, existent... Comment expliquer, dans la vallée, une telle densité de vestiges ? L'urbanisation tardive, la faible activité sismique, le solide calcaire des falaises ont permis de les garder intacts. Mais, «au-delà du miracle de la préservation, le Périgord devait être un bon spot pour nos ancêtres», suppose Frédéric Plassard. Au paléolithique supérieur, les grands glaciers n'arrivaient pas jusqu'ici. De quoi favoriser un tapis végétal propice aux animaux. Un garde-manger à ciel ouvert ! Le sol, lui, regorgeait de silex, taillés en armes de chasse et outils de découpe. Sans parler des eaux claires et poissonneuses de la Vézère... Ce soir, justement, la balade se termine face à la rivière, sur les hauteurs du site de Laugerie-Basse. À l'aplomb d'une falaise blonde, un vaste abri rocheux avec vue imprenable sur la vallée. Idéal pour surveiller le passage du gibier... Alors que le soleil se couche, des chevaux hennissent au loin. Au bord du cours d'eau, qu'une brume légère rend irréel, un homme pêche, sans doute à l'endroit où Cro-Magnon lançait son harpon. Tout est là, presque intact, comme si la préhistoire s'était arrêtée la veille. Même le ciel bleu nuit n'a pas changé, n'était-ce, peut-être, la trace blanche d'un avion qui passe... ■

SÉBASTIEN DESURMONT

# Moins de sucres

## Toujours plus de plaisir!

Biscuits, desserts ou chocolat ? De nombreux produits existent pour se faire plaisir tout en consommant moins de sucres. Savoir les repérer permet de bien choisir nos pauses gourmandes !

Une envie irrésistible de grignoter sucré ? Avoir besoin de saveurs réconfortantes, ça nous arrive à tous ! Pourtant, on le sait, il faut contrôler les apports en sucres dans notre alimentation. Pas de panique, il existe plein d'astuces et d'alternatives pour se faire plaisir !

### Manger et grignoter malin

Cela passe d'abord par de bonnes habitudes : des repas structurés contenant des fibres, des protéines, et des céréales de préférence complètes ou semi-complètes, beaucoup d'eau tout au long de la journée, et, quand l'envie est là, savoir grignoter malin ! Au rayon diététique, Karéléa propose des pâtes à tartiner, tablettes de chocolat et biscuits sans sucres, sans sucres ajoutés ou bio réduits en sucres, majoritairement fabriqués en France et sans huile de palme.

### Repérer les bons produits

C'est simple, il faut se fier aux mentions « sans sucres », « sans sucres ajoutés » ou « réduit en sucres ». Elles

indiquent respectivement un taux de sucres inférieur à 0,5 %, l'absence d'ajout de sucres (même si le produit peut en contenir naturellement) ou encore un taux de sucres réduit d'au moins 30 % par rapport à un produit équivalent. Le Nutri-Score, qui informe sur les qualités nutritionnelles, aide aussi à faire les bons choix. Justement, les Lunettes Fraise et les Sablés bio Épeautre-Noisette Karéléa portent respectivement de jolis Nutri-Score B et A. De quoi craquer sans culpabiliser !

Moins de sucres,  
plus de fibres :  
la combinaison  
gagnante !

Karéléa optimise ses recettes en diminuant les sucres et en augmentant les fibres, car cette association contribue à faire baisser l'index glycémique, c'est-à-dire la manière dont les glucides contenus dans un aliment sont libérés dans le sang.



Produits disponibles au rayon diététique des grandes surfaces et sur [leanatureboutique.com](http://leanatureboutique.com)

Plus d'informations sur [karelea.fr](http://karelea.fr)

# Les conseils de notre reporter

VOIR DES AUROCHS DE CHAIR ET D'OS, EXPLORER LES GROTTES, FLÂNER LE LONG DES FLEUVES... VOICI LES MEILLEURES ASTUCES À CONNAÎTRE POUR RÉUSSIR SON SÉJOUR.

PAR SÉBASTIEN DESURMONT

## Organiser son «préhistotour»

### ➤ DES VISITES EN PETIT COMITÉ

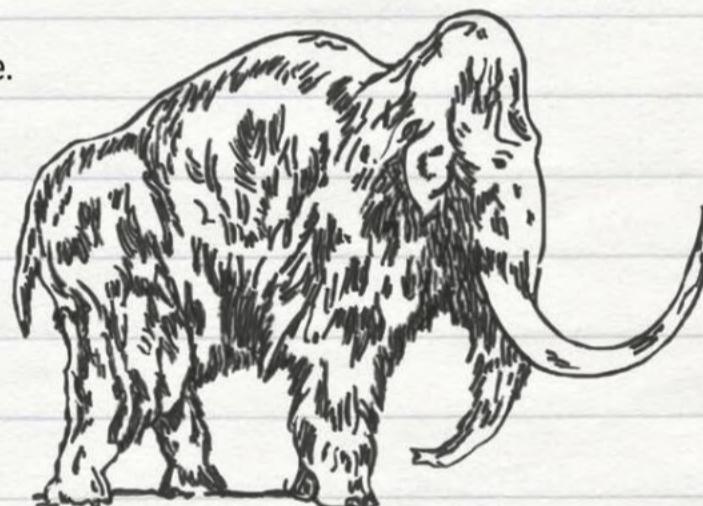
Pour des raisons de préservation, la fréquentation des grottes gérées par le Centre des monuments nationaux (Font-de-Gaume, Combarelles, Cap Blanc...) est limitée à quinze personnes à la fois. Il est donc nécessaire de réserver sa visite, accompagnée d'un guide. Réservations : [sites-les-eyzies.fr](http://sites-les-eyzies.fr)

### ➤ AUX EYZIES, AVEC DES GUIDES EN OR

Au musée des Eyzies, opter pour la visite guidée phare : «Les incontournables du musée de la Préhistoire». Une heure, accompagné de l'un des excellents conférenciers, pendant laquelle on ne s'arrête que sur les pièces majeures. Une bonne introduction avant d'aller admirer la Vézère depuis la terrasse extérieure. [musee-prehistoire-eyzies.fr](http://musee-prehistoire-eyzies.fr)

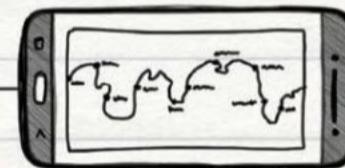
### ➤ LA FAUNE DES GROTTES

Aurochs, bisons, chevaux de Przewalski... Au parc du Thot, à Thonac, on rencontre les descendants des animaux figurant sur les parois de Lascaux. De nombreux ateliers pédagogiques ponctuent la visite. [parc.thot.fr](http://parc.thot.fr)



### ➤ LASCAUX EN DOUBLE

On conseille vivement de visiter Lascaux II juste après Lascaux IV. Mieux vaut prévoir d'y consacrer au moins trois heures en tout. Dans les deux sites, la visite se fait obligatoirement avec un conférencier, ce qui est un plus. Réservations : [ticketsdordogne.com](http://ticketsdordogne.com)



### Préparer son voyage

#### BIEN S'ÉQUIPER

Dans les grottes, prévoir une petite laine : la température n'y dépasse pas 14 °C !

#### À SAVOIR

À Rouffignac, le billet est vendu au guichet (pas de réservation). En haute saison, venir plutôt avant l'ouverture, qui est à 9 heures.

#### PISTES VERTES

L'office de tourisme du Périgord (qui nous a aidés à réaliser ce dossier) propose un guide, *La Dordogne sans pétrole*, répertoriant les itinéraires verts (cyclables, pédestres, fluviaux...). [dordogne-perigord-tourisme.fr](http://dordogne-perigord-tourisme.fr)

# 10

## Expériences hautes en couleur

1

### DÉBUSQUER LA TUBER MELANOSPORUM

À Sorges, capitale périgourdine du diamant noir, l'écomusée de la truffe propose des stages de «cavage» (la chasse à la *Tuber melanosporum*) en compagnie d'un spécialiste et de son chien, sur des truffières appartenant au musée. [ecomuseeedelatruffe.com](http://ecomuseeedelatruffe.com)

2

### VOGUER EN GABARRE SUR LA DORDOGNE

De La Roque-Gageac à Castelnau, les gabares de Norbert, répliques (motorisées) des bateaux à voile qui circulaient jadis sur le fleuve, vous embarquent dans cette vallée magique où l'on admire châteaux forts et villages accrochés aux falaises. [gabarres.com](http://gabarres.com)

3

### SE LA COULER DOUCE DANS UNE CÉLÈBRE BARONNIE

Dominé par sa forteresse médiévale, Bourdeilles, au bord de la Dronne, est un adorable village. On flâne dans ses ruelles et le dimanche au marché. Le luxe : une nuit au Château des Sénéchaux. [chateaudessenechaux.com](http://chateaudessenechaux.com)

4

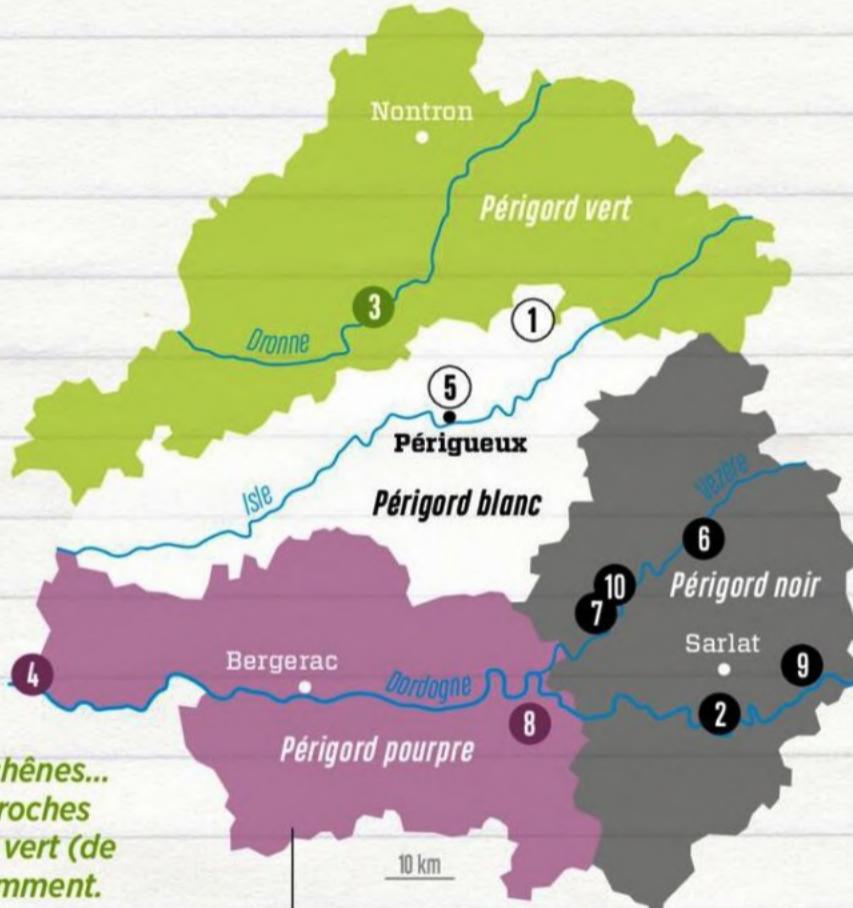
### PÉDALER DANS LA ROUE DE LAWRENCE D'ARABIE

Un itinéraire à vélo de 400 km suit la trace du Britannique, qui vint explorer les sites de la guerre de Cent Ans en 1908, quand il était étudiant en histoire médiévale. Départ de Castillon-la-Bataille. Topoguide à l'office de tourisme.

5

### EXPLORER UNE CITÉ GALLO-ROMAINE

Le sud de Périgueux a prospéré sur les vestiges de Vesunna, la capitale des Pétrocores — un peuple gaulois local — au 1<sup>er</sup> siècle ap. J.-C. Un musée dessiné par Jean Nouvel s'élève sur ce site où l'on peut voir les ruines d'une belle *domus*. [perigueux-vesunna.fr](http://perigueux-vesunna.fr)



Si le Périgord noir (celui des forêts de chênes... verts) est un nom ancien, le blanc (des roches calcaires), le pourpre (des vignes) et le vert (de la nature luxuriante) sont nés plus récemment.

7

### MARCHER DANS UNE FORÊT DE PIERRE

Quelques pas dans le noir... Et c'est un décor féerique que dévoile la grotte du Grand Roc, dont l'entrée se niche dans la falaise. Une forêt de stalagmites et stalactites, forgée depuis 600 millions d'années. [grotte-grand-rock.fr](http://grotte-grand-rock.fr)

8

### DORMIR COMME UN MOINE CISTERCIEN

La superbe abbaye cistercienne de Cadouin abrite aussi une auberge de jeunesse. Certaines chambres, comme la 103 (notre préférée) ont gardé leurs fenêtres donnant sur le cloître. Env. 20 euros la nuit. [abbaye-de-cadouin.com](http://abbaye-de-cadouin.com)

9

### FAIRE UNE PAUSE PHOTO À LA GARE

À Carlux, petit village auquel il s'était attaché, le photographe Robert Doisneau a pris de nombreux clichés fleurant bon la *dolce vita* périgourdine. La gare est devenue une galerie où s'exposent ses images. [lagare-robertdoisneau.com](http://lagare-robertdoisneau.com)

6

### MANGER COMME CRO-MAGNON

Filet de truite de la Vézère mariné au charbon et verjus, racines fumées, baies sauvages... Bienvenue à la table de Cro-Magnon ! Au cœur de Lascaux IV, après une visite à la lampe torche, ce repas gastronomique se tient dans la galerie de l'Imaginaire, où sont projetées des œuvres d'artistes influencés par l'art pariétal, de Picasso à Matisse. 130 euros par personne. [lascaux.fr](http://lascaux.fr)

10

### VIVRE COMME UN TROGLODYTE

Au bord de la Vézère, autour de la belle ruine d'un château fort, une famille a réveillé le vieux village troglodytique de La Madeleine. Ferme pédagogique, cuisson du pain au fournil, démonstrations d'artisanat... C'est notre petit coup de cœur. [la-madeleine-perigord.com](http://la-madeleine-perigord.com)

POURSUIVEZ  
VOTRE  
LECTURE  
LÀ-BAS.



— LES VOYAGES —  
**GEO**  
**BY VISITEURS**

## Au plus près du monde.

Pour vous, voyager c'est sortir des sentiers battus, découvrir d'autres cultures, partager des moments rares et vivre des expériences inoubliables ?

Découvrez des voyages imaginés par le magazine GEO et organisés par VISITEURS, le spécialiste du voyage immersif et responsable. Notre sélection de destinations vous emmène partout dans le monde avec des formules adaptées à vos envies : circuits accompagnés en petits groupes, croisières, séjours et voyages sur-mesure.

PROCHAINS DÉPARTS

### Découvrez votre prochain voyage

**SÉJOUR  
COMBINÉ À BALI**  
Ubud et Seminyak  
en villa privée  
avec piscine

9 jours · 7 nuits  
A PARTIR DE  
1 296 € / pers.



**CROISIÈRE  
SPLENDEURS  
DES PHARAONS**

8 jours · 7 nuits  
A PARTIR DE  
949 € / pers.



### Vous désirez en savoir plus :

[lesvoyagesgeo.visiteurs.fr](http://lesvoyagesgeo.visiteurs.fr) • [geo@visiteurs.fr](mailto:geo@visiteurs.fr)  
ouappelez un de nos conseillers voyages :  
01 73 54 39 00 (du lundi au vendredi)  
pour tout savoir sur votre future destination.

Flashez  
ce code



Al-Ula  
ARABIE SAOUDITE

# Al-Ula

## L'Arabie saoudite parie sur son trésor

DEPUIS 2019, LE ROYAUME FAIT TOUT POUR ATTIRER LES TOURISTES ÉTRANGERS VERS LES FABULEUX VESTIGES ANTIQUES ET MÉDIÉVAUX DE CETTE RÉGION DÉSERTIQUE. ET AINSI TRANSFORMER SON IMAGE.





Le Qasr al-Farid (1<sup>er</sup> siècle) est l'un des tombeaux emblématiques de la cité nabatéenne d'Hégra. Nulle dépouille n'y fut retrouvée car il est resté inachevé.





**DANS CET OCÉAN DE SABLE, L'ÉROSION A TRANSFORMÉ  
LES MASSIFS DE GRÈS ET DE BASALTE EN RÉCIFS ACÉRÉS**

---

Climat hyperaride, vents de sable brûlants, déluges suivis d'inondations... Ce décor plus martien que lunaire est pourtant habité par l'homme depuis plusieurs millénaires.



**DEPUIS L'ANTIQUITÉ, LES HABITANTS ONT TOUJOURS  
SU TIRER PARTI DES RESSOURCES CACHÉES DE LA VALLÉE**

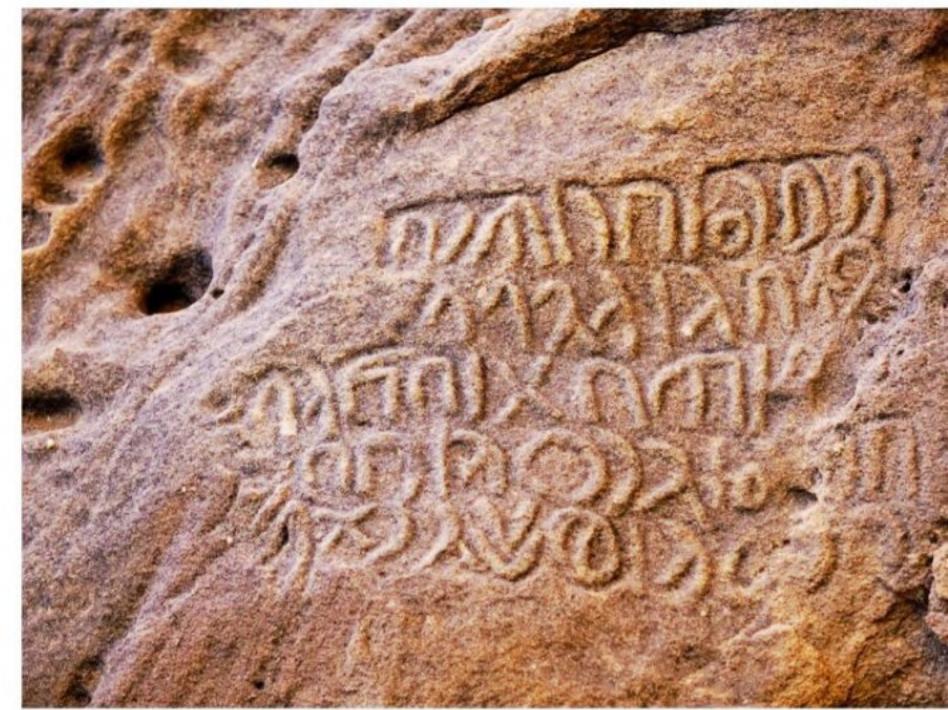
Ce fermier cultive de la luzerne et des palmiers dattiers.

Le sous-sol d'Al-Ula est riche en eau. Les Nabatéens, déjà maîtres dans l'art de l'irrigation, y creusèrent 130 puits.





La nécropole du Jabal al-Khayrat permet d'appréhender les techniques des bâtisseurs nabatéens : ils taillaient le grès en partant du haut, se servant du soubassement comme d'un échafaudage, et ciselaient leurs motifs, dont le plus récurrent est celui du demi-merlon (en escalier).



De nombreuses inscriptions, en langue dadanite, mais aussi en araméen et en nabatéen, ont été gravées dans la roche tendre (ici, dans le Jabal Ikmah).

# J

amal Subahi en est persuadé : «Ici, c'est le futur !» Les traits tirés par les sept heures de route qui l'ont conduit de Djedda à Al-Ula, il décharge le coffre de sa vieille voiture dans l'allée d'un quartier résidentiel. Avec sa femme Feroza, ils poseront leurs valises dans une chambre d'hôtes en attendant de trouver un logement. Derrière la bâtie, des meutes de chiens errants se disputent bruyamment un terrain vague. Le soleil décline tôt en ce début mars et la ville s'enfonce peu à peu dans la pénombre. Jamal espère y «refaire sa vie» et y relocaliser son magasin d'antiquités. «Nous voulons participer au grand projet de transformation qui fera d'Al-Ula un espace international», explique-t-il. Comme eux, de nombreux Saoudiens font le pari de s'installer dans cette bourgade de 64 000 habitants, qui n'en comptait que 32 000 en 2010, et qui se veut la vitrine de l'ouverture au monde de l'Arabie saoudite. Pour prendre la mesure des lieux, il faut se rendre sur la colline d'Harrat. Ce promontoire offre une vue unique sur la ville, qui longe une palmeraie luxuriante, comme un mirage au milieu du désert. Son petit aéroport ouvert en 2011 fut d'abord relié aux principales villes du royaume, puis aux hubs régionaux de Dubaï et de Koweit City. Rénové, il peut désormais accueillir 400 000 visiteurs par an. Cette année, pour la première fois, une liaison hebdomadaire a été testée avec Paris, de janvier à mars.

Il y a encore dix ans, personne n'aurait parié sur cette oasis méconnue, perdue dans les sables du Hedjaz, région du nord-ouest de l'Arabie saoudite où se trouvent des massifs montagneux formant une barrière (*hedjaz* en arabe) le long de la mer Rouge. La grande ville la plus proche, Médine, se trouve à 300 kilomètres au sud. Mohammed ben Salmane, 36 ans, prince héritier et homme le plus puissant du royaume, a pourtant décidé de miser sur le développement de cette vallée ➤



La ville médiévale d'Al-Ula, au pied de la citadelle Musa bin Nusayr, forme un lacis de maisons en briques crues reliées par des passages couverts. Au loin, la ville nouvelle.

L'architecte algérien Mohamed Abdelaziz Metallaoui effectue des relevés topographiques détaillés de la vieille ville pour contribuer à la conservation du site.

► tombée dans l'oubli. Car les sables de la vallée d'Al-Ula ont conservé la mémoire d'un passé flamboyant, quand la cité d'Al-Hijr (renommée Hégra par les Romains et que les Saoudiens appellent Madain Saleh), petite sœur de la jordanienne Pétra, faisait rayonner la civilisation nabatéenne, il y a deux mille ans. Ces nomades arabes s'établirent ici et y prospérèrent grâce à leur inventivité et à un sous-sol riche en eau qui leur permit de faire pousser dattiers, figuiers, oliviers, faisant de leur cité une étape bienvenue pour les caravanes chargées d'encens et d'épices parcourant la route entre le Yémen et l'actuelle Jordanie. De cette époque, restent des vestiges funéraires monumentaux, dont 93 tombeaux sculptés dans la roche, aux façades finement ornementées.

**E**n fin de journée, la couleur ocre ravivée par le soleil rasant enflamme le paysage, lézardé par d'immenses montagnes de grès qui se fondent à perte de vue dans les dunes. Au milieu de ce décor martien qui s'étend sur quelque 30 000 kilomètres carrés (l'équivalent de la Belgique), certains rochers se démarquent des autres, comme celui dit «de l'Eléphant» (Jabal al-Fil), en raison de sa forme, façonnée par l'érosion. Conscient de la valeur de ce qu'il aime qualifier de «plus grand musée à ciel ouvert du monde», le fils adoré du roi Salmane entend, grâce à cette région, non seulement dynamiser l'activité locale mais aussi diversifier l'économie nationale, encore largement dépendante

des revenus pétroliers (environ 35 % du PIB saoudien). En 2016, le prince a inscrit cette stratégie au cœur de son plan Vision 2030, dont le tourisme est l'un des principaux piliers : d'ici à 2030, ce secteur, dopé par des projets de développement comme celui d'Al-Ula, devrait contribuer à hauteur de 10 % à la richesse nationale, contre seulement 3 % aujourd'hui. En s'ouvrant aux visiteurs internationaux, Al-Ula contribue par ailleurs à redorer l'image d'un régime autocratique, où toute opposition est bâillonnée et où 92 personnes ont été exécutées depuis le début de l'année 2022.

**L**a cité d'Hégra, à une quarantaine de minutes de route de la ville d'Al-Ula, fut le premier site archéologique saoudien inscrit par l'Unesco, en 2008, sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité. Les archéologues saoudiens y menèrent les premières fouilles dans les années 1980. En 2002, un projet d'exploration franco-saoudien fut lancé sous la direction de l'archéologue franco-libanaise Laïla Nehmé, directrice de recherche au CNRS. Auteure d'un guide, *Archéologie au pays des Nabatéens d'Arabie* (éd. Hémisphères, 2019), elle souligne le caractère syncrétique de l'architecture funéraire de la vallée, «résultat de multiples influences, arabes, égyptiennes, gréco-romaines et mésopotamiennes, rendues possibles par les échanges culturels que les Nabatéens ont entretenus avec leurs voisins.» Non loin, le site de Dadan est, lui, encore peu connu du grand public. Il accueillit pourtant deux royaumes, celui des Dadanites et celui des Lihyanites, au moins sept siècles avant l'arrivée des Nabatéens. Ses «tombes aux lions», également taillées dans la roche, sont certes moins spectaculaires que les sépultures nabatéennes. Mais elles révèlent l'histoire très ancienne de la vallée. Depuis les années 2000, des fouilles y sont aussi menées. «Il reste beaucoup de questions en suspens sur les interconnexions entre ces royaumes, explique Abdulrahman al-Suhabaini, le codirecteur de la mission de Dadan. Pour cette raison, la région d'Al-Ula est certainement aujourd'hui l'un des plus grands chantiers archéologiques au monde.» Annexée au II<sup>e</sup> siècle par l'Empire romain, la vallée devint, à l'ère islamique, une étape pour les pèlerins se rendant à La Mecque et à Médine, les lieux les plus saints de l'islam. L'endroit leur offrait alors un répit auprès d'habitants à l'hospitalité vantée, au XVI<sup>e</sup> siècle, par l'explorateur arabe Ibn Battuta. Le voyageur britannique Charles Doughty, en 1876, puis les pères dominicains Antonin Jausset et Raphaël Savignac, au début du XX<sup>e</sup> siècle, contribuèrent plus tard à la redécouverte de cette histoire grâce à leurs ouvrages et à leurs photographies.

Aujourd'hui, c'est un autre style de voyageurs que l'on y rencontre. Dans un espace verdoyant entouré de zones de parking, une petite dizaine de touristes roumains, appareil photo numérique à la main, attendent un ►



# AVEC SES 9 500 MÈTRES CARRÉS DE MIROIRS, LE PALAIS DE VERRE DE MARAYA SE VEUT UN REFLET DU CHANGEMENT

Inaugurée en 2019, la salle de concert Maraya («miroir» en arabe) est une oasis de divertissement dans un pays où la musique et les arts vivants étaient encore interdits il y a peu.



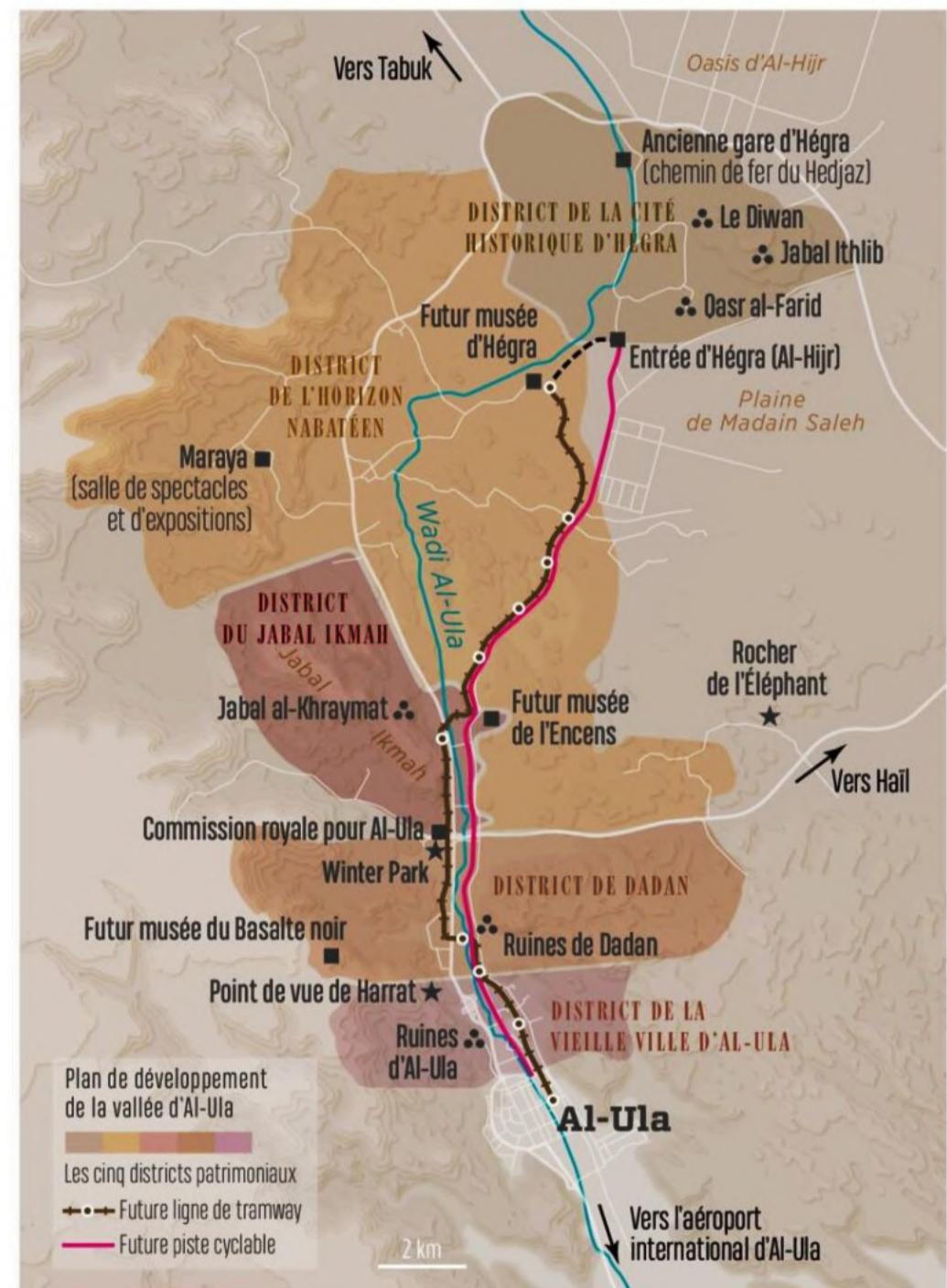


Ce défilé menant au cœur du Jabal Ithlib rappelle, en version miniature, le célèbre canyon du Siq, à Pétra (Jordanie). À droite, le *diwan*, qui servait de salle de conseil.

► bus pour visiter les vestiges d'Hégra. En ce début mars, il n'y a pas foule au Winter Park, point de départ pour la découverte de la vallée. Les rayons du soleil au zénith ne sont pourtant pas des plus agressifs en cette période de l'année. Les quelques cabanons, dont l'un est à l'enseigne d'une grande chaîne de fast-food américaine, sont encore fermés. De jeunes Saoudiens vêtus de la *dishdash* et coiffés de la *ghutra* rouge et blanche, le couvre-chef traditionnel, orientent la poignée de visiteurs. Tous travaillent pour la Commission royale pour Al-Ula (RCU). Cette entité publique, créée en 2017 par un décret royal et dirigée par Amr al-Madani, un proche de Mohammed ben Salmane, a pour objectif de «développer et de protéger» le patrimoine historique et naturel de la région. Entre deux rendez-vous, son porte-parole, Abdulrahman al-Trairi, reçoit au bord de la piscine, sur le luxueux campus de la RCU édifié en plein désert : «Ce territoire, c'est un voyage dans le temps, lance-t-il en pointant les immenses montagnes de grès qui surplombent les lieux. Il était ouvert à différentes civilisations et comme vous le voyez, aucune n'a détruit ce qui a été bâti auparavant. Le royaume est une terre de respect pour toutes les civilisations, les croyances et les nationalités.» Pour cet ancien journaliste reconvertis dans la communication gouvernementale, Al-Ula serait un symbole de tolérance. Quelques années plus tôt, les tenants du wahhabisme – doctrine considérée comme la version la plus fondamentaliste de l'islam – reniaient ouvertement le passé préislamique de l'Arabie saoudite. Depuis l'ascension du prince héritier, les autorités tentent d'affaiblir ce discours conservateur.

**L**'Arabie saoudite partait presque de zéro en matière de tourisme. Auparavant, seuls les travailleurs expatriés et leurs familles y avaient accès, ainsi que les pèlerins musulmans voyageant vers Médine et La Mecque. C'est en septembre 2019 que le royaume a décidé d'accorder des visas aux touristes internationaux. «Le tourisme de masse n'est pas l'objectif recherché», promet Abdulrahman al-Trairi. À court terme, les aspirations de la RCU sont d'ailleurs encore modestes : 250 000 visiteurs sont attendus à Al-Ula l'année prochaine, contre un peu moins de 100 000 en 2021. Mais à long terme, la Commission royale se veut nettement plus ambitieuse, puisqu'elle se plaît à évoquer deux millions de visiteurs en 2035. Pour les accueillir, la RCU ambitionne de construire environ 10 000 chambres d'hôtel en une décennie. En 2018, un accord de coopération a été signé avec la France. L'Agence française pour le développement d'Al-Ula, ou Afalula, dirigée par l'ancien président d'Engie, Gérard Mestrallet, a pour mission d'accompagner le développement de la vallée en apportant l'expertise française en matière d'archéologie, d'hôtellerie ou de sécurité. L'un des ►

## UN IMMENSE MUSÉE À CIEL OUVERT QUI DEVRAIT ÊTRE ACHEVÉ EN 2035



Sources : AFALULA, 2019

Depuis 2018, Afalula, l'agence française pour le développement d'Al-Ula, aide l'Arabie saoudite à aménager ce vaste espace de 30 000 km<sup>2</sup>. Espaces verts, musées, piste cyclable, sentiers équestres et pédestres, complexes hôteliers et écolodges... Le programme doit se dérouler en trois phases et s'achever en 2035. Ses concepteurs promettent la création de 38 000 emplois.



Oxagon / Projet Neom

## AILLEURS EN ARABIE, LES PROJETS AMBITIEUX DU PRINCE HÉRITIER

### 1. NEOM, UN MIRAGE ÉCOLO-FUTURISTE

Taxis volants, lune artificielle, pistes de ski... le tout en plein désert, dans le nord-ouest du pays, sur une surface équivalente à 30 fois New York. C'est le rêve à 500 milliards de dollars du prince Mohammed ben Salmane. La mégapole futuriste de Neom (du grec *neo* et de l'arabe *mostaqbal*, «futur») est censée sortir de terre d'ici à 2025. Le projet (photo ci-dessus), présenté comme une vitrine des nouvelles technologies et des énergies renouvelables, a suscité une vive opposition et un homme qui protestait contre l'expulsion des habitants (bédouins en majorité) a été tué par la police.

### 2. CÔTE OUEST, UNE RIVIERA EN OR

Au bord de la mer Rouge, outre le futur resort «zéro carbone» d'Amaala, l'ambitieux projet Red Sea, promet sur les côtes et 22 îles de la province de Tabuk, hôtels et marinas de luxe, terrains de golf... Livraison prévue : 2030.

### 3. AL-AWAMIA, PÉPITE DE L'EST

Le centre, chiite, de cette ville a été démolie par le Royaume (sunnite) officiellement pour mettre en valeur l'architecture locale, «joyau du patrimoine saoudien».

### 4. QIDDIYA, TOUT POUR LE SHOW

Dirigé par un ancien de chez Disney, ce lieu alliant activités culturelles et parcs d'attractions, près de Riyad, sera la «capitale mondiale du divertissement».

► projets les plus fous est celui de Jean Nouvel, architecte star, connu dans la région pour avoir imaginé le musée du Louvre Abu Dhabi ou le musée national du Qatar. Il prévoit de créer, dans la vallée d'Al-Ula, un hôtel cinq étoiles et des villas taillées à même le roc, à l'image des tombes nabatéennes.

Suspendue au milieu d'un bosquet de palmiers, une étonnante installation rose fuchsia ornée de pampilles dorées se reflète dans l'eau d'un bassin. Cette œuvre de l'artiste saoudien Rashed al-Shasha, baptisée *Thuraya* et aujourd'hui exposée au Madrasat AdDeera, un centre d'art et de design situé dans la vallée, fut conçue dans le cadre du premier programme de résidence artistique d'Al-Ula. Six artistes avaient pour défi de faire «renaître l'oasis». «Nous leur avions demandé de se fondre dans le décor, de s'adapter aux paysages et à l'histoire», explique Sumantra Ghose, le directeur de la programmation artistique au sein de la RCU. Rashed al-Shasha

dit avoir été inspiré par l'importance des étoiles dans la vie des agriculteurs locaux. Et cette année, la vallée accueille également pour sa deuxième édition *Desert X*, un festival dédié au land art. Sur le thème du mirage, une quinzaine d'œuvres éphémères, conçues par des artistes arabes, européens ou africains, jalonnent le désert alentour. «Tout ce que nous faisons, nous le faisons avant tout pour la population locale», assure Sumantra Ghose. A ainsi été mise sur pied une formation destinée aux artisans afin qu'ils puissent vendre

leurs produits – textiles ou objets de décoration – aux touristes et aux habitants. Depuis la création de la RCU, ces programmes se sont multipliés. Un partenariat avec l'école de gastronomie Ferrandi, basée à Paris, a été mis en place en 2019 pour former une nouvelle génération de chefs originaires de la région. En novembre dernier, c'est un institut de langues qui a été créé : l'anglais, l'arabe, le français, le mandarin et même le nabatéen y sont enseignés dans un bâtiment aux murs roses de la ville moderne d'Al-Ula.

Par ailleurs, une bourse d'étude est accordée aux jeunes de la région qui souhaitent se former hors frontières. Hanadi Abokadejah, 39 ans, en a bénéficié pour étudier l'histoire à l'université Paris I en France, où elle a soutenu, en 2020, une thèse en histoire médiévale. Elle travaille à présent à Al-Ula. Au milieu de la vieille ville bâtie au XIII<sup>e</sup> siècle, abandonnée dans les années 1980 par la population après l'essor pétrolier du pays, la jeune femme recense les maisons de briques crues dégradées par le temps. Elle

même originaire de Djedda, Hanadi Abokadejah connaît bien Al-Ula, où ses parents ont vécu enfants. «J'ai beaucoup de souvenirs ici, raconte-t-elle dans un français impeccable. C'est une immense fierté de venir aider les équipes d'archéologues à comprendre cette cité.» Hanadi participe aujourd'hui à l'exploration des ruelles encore mystérieuses, qui ne sont ouvertes qu'en partie aux touristes. Les archéologues qui déambulent en gilet fluo et casque de chantier se mêlent aux visiteurs venus profiter de l'un des endroits les plus animés d'Al-Ula grâce à ses cafés et restaurants chics récemment aménagés.

D'autres jeunes Saoudiens ont bénéficié de ces programmes : «Nous avons envoyé des étudiants en Europe ou aux États-Unis», souligne l'archéologue Abdulrahman al-Suhabaini. À 37 ans, lui-même formé en France, il enseigne à l'université du Roi-Saoud, à Riyad. «Longtemps, ce fut l'unique département d'archéologie en Arabie saoudite, dit-il. Désormais, cette discipline ►



PALAIS  
DE TOKYO

# Réclamer la terre

8 EXPOSITIONS  
15.04 - 04.09.2022

**Réclamer la terre**

**Hélène Bertin, César Chevalier**

**Mimosa Echard**

**Laura Henno**

**Aïcha Snoussi**

**A Roof for Silence, Hala Wardé**

**Les 20 ans du Jardin aux habitant·es, par Robert Milin**

**Eva Medin**

LE PALAIS DE TOKYO REMERCIÉ LES PARTENAIRES DE L'EXPOSITION

RECLAMER LA TERRE  
15 avril - 4 septembre 2022



LE CERCLE ART & ÉCOLOGIE SOUTIENT L'EXPOSITION RÉCLAMER LA TERRE

LE CERCLE ART & ÉCOLOGIE SOUTIENT L'EXPOSITION RÉCLAMER LA TERRE

LE PALAIS DE TOKYO BÉNÉFICIE DU SOUTIEN ANNUEL DE

RICHARD MILLE



Fondation Orange



ECO-ADAPT

PARTENAIRES MÉDIAS

arte

le Bonbon



Time Out



TRAX

GEO



Usbek & Rica





► est dans la lumière.» Des départements spécialisés ont ouvert dans plusieurs universités du royaume, comme à Haïl, dans le centre du pays, ou à Dammam, dans l'est.

**F**aiz al-Juhani, 45 ans, officie comme *rawi*, «raconteur d'histoires» en arabe, l'équivalent d'un guide touristique. «Il est très important pour nous de raconter ce passé au monde», dit-il. Avant l'arrivée des touristes étrangers, ses récits teintés d'humour étaient réservés aux locaux. «Je suis en train de vivre un rêve !, s'exclame Faiz. Les touristes affluent maintenant de partout.» Attablé devant une limonade au Merkaz, un café branché d'Al-Ula, Adel al-Enazi, 29 ans, est lui aussi *rawi*. «Avant, il n'y avait pas grand-chose à faire ici, explique-t-il. Nous avions peu d'opportunités professionnelles. Les gens partaient dans les grandes villes pour trouver du travail. À présent, ce sont eux qui viennent chercher du boulot ici. Et regardez autour de vous, les loisirs pour la jeunesse sont partout !»

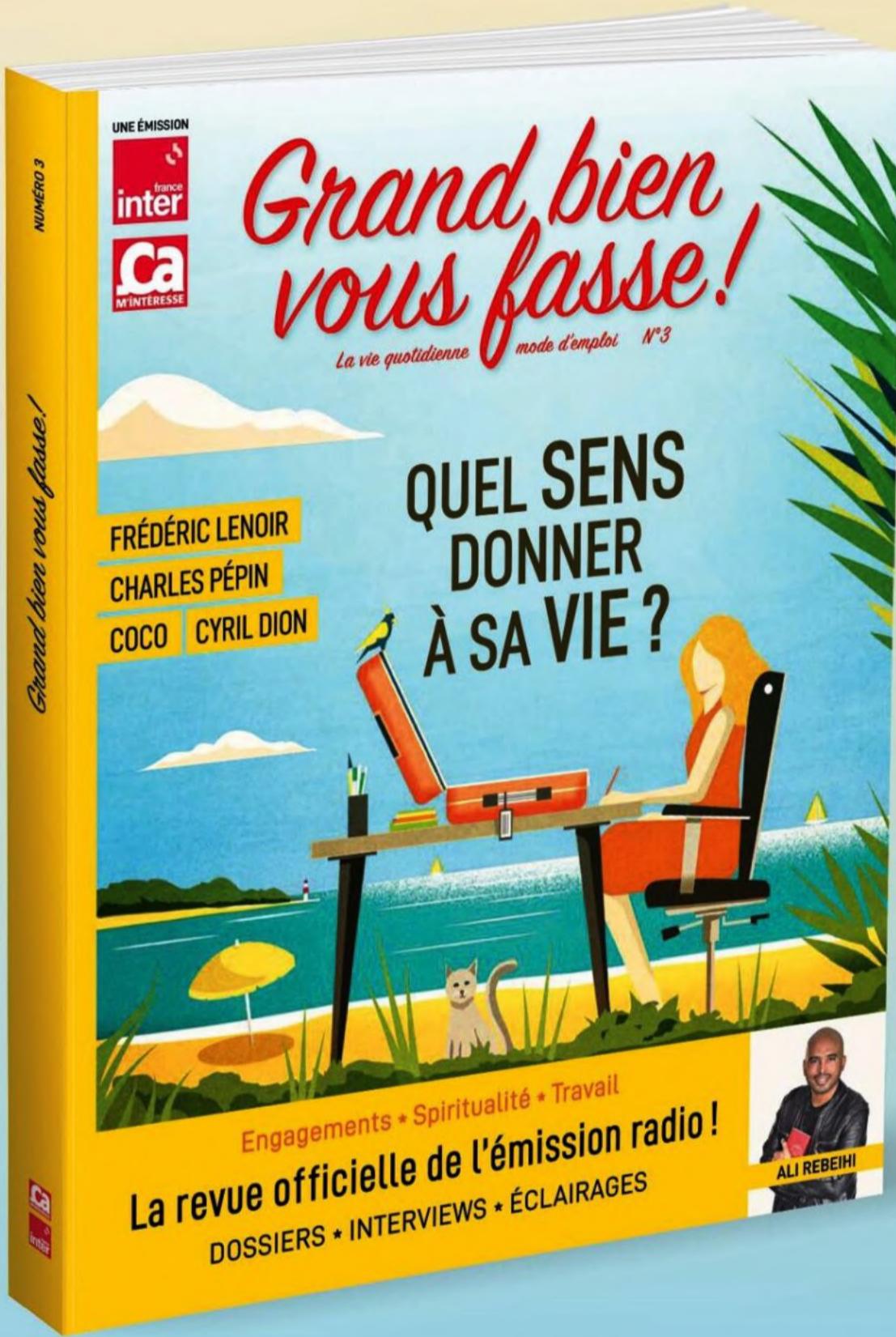
En Arabie saoudite, plus de la moitié de la population a moins de 30 ans. Malgré un taux de chômage officiel au plus bas depuis 2009 (11 % des actifs), l'emploi reste un défi. Saleh al-Soraya, un homme d'affaires originaire de La Mecque qui a investi dans un complexe hôtelier à Al-Ula, se dit confiant : «Dans le passé, on était trop

Au pied du monumental rocher de l'Éléphant (Jabal al-Fil), ces alvéoles dans le sable permettent de passer une soirée en immersion dans le désert.

extrémiste. Grâce à la nouvelle vision de nos dirigeants, nos jeunes, en grande partie éduqués à l'étranger, peuvent bénéficier de cette évolution.» Il nuance toutefois : «Il est important de respecter notre religion et notre culture.» Car en coulisses, certaines voix s'élèvent contre ce vent de changement. Mais discrètement : les projets de développement d'Al-Ula n'ont pas fait l'objet d'une contestation publique, à la différence de celui de la mégapole de Neom (voir encadré), qui a vu des Saoudiens protester ouvertement contre des démolitions. Dans la vallée aux tombeaux nabatéens, le mode de vie des habitants n'a pas encore été bouleversé. Et les journées sont toujours rythmées par la tradition. D'ailleurs, voici venue l'heure d'*Ichâ*, la cinquième et dernière prière quotidienne des musulmans. Les commerces de la ville baissent leurs rideaux et la voix du muezzin emplit les ruelles silencieuses. ■

NICOLAS KERAUDREN

# La revue qui **questionne** et vous **accompagne** au quotidien



© Radio France / Christophe Abramowitz

Ali Rebeihi et Christilla Pellé-Douël nous aident à répondre à la question "Quel sens donner à sa vie ?" en compagnie des philosophes Laurence Devillairs, Frédéric Lenoir et Charles Pépin, de l'artiste Coco, du scientifique Sébastien Bohler, de l'écologiste Cyril Dion et bien d'autres spécialistes.

## **Pourquoi avons-nous besoin de donner du sens ?**

"Parce que le « rien » est insupportable. Vivre, c'est donner du sens." Laurence Devillairs

## **L'amour peut-il donner du sens à notre existence ?**

"L'amour a le pouvoir de justifier notre existence" Charles Pépin

## **Comment le travail apporte-t-il du sens à notre vie ?**

"Il est une occasion de se mettre à l'épreuve de soi et d'en sortir grandi." David Graeber

## **L'expression artistique est-elle une nécessité ?**

"Les expressions artistiques répondent à une inquiétude, une interrogation ou au contraire une exaltation et traduisent une tentative de maîtrise du monde." Ali Rebeihi

**Retrouvez l'intégralité des textes, des dossiers richement illustrés et d'autres interviews d'experts, au sein de la revue.**

En exclusivité chez les marchands de journaux

et sur **prismashop.fr**

Cliquez sur Clé prismashop et entrez le code **GBVF**



En partenariat avec

**POCKET**,

la version poche  
disponible en  
librairie

# UNE PLANÈTE À PROTÉGER

TEXTE : GUILLAUME PITRON - PHOTOS : KADIR VAN LOHUIZEN



À l'intérieur de serres ultramoderne éclairées par des lampes LED et chauffées par géothermie, la société néerlandaise Koppert Cress, établie à Westland (Hollande-Méridionale), s'est spécialisée dans la culture et la vente de jeunes plants d'herbes aromatiques comestibles.



PAYS - BAS

CE  
PETIT PAYS  
QUI  
NOURRIT  
LA PLANÈTE

AGRICULTURE HIGH-TECH, ÉLEVAGE  
HYPERINTENSIF... DEUXIÈME EXPORTATEUR  
MONDIAL DE PRODUITS ALIMENTAIRES,  
LE ROYAUME BATAVE S'INTERROGE SUR LES  
LIMITES DE SON MODÈLE PRODUCTIVISTE.

[UNE PLANÈTE À PROTÉGER]



Le polder de Wieringermeer, achevé en 1930, est la nouvelle terre promise de l'agriculture hors-sol néerlandaise. À gauche, les serres de la société Agrocare, premier producteur européen de tomates, et leurs cheminées qui recrachent de la vapeur d'eau, mais aussi du CO<sub>2</sub>.

SUR VINGT  
KILOMÈTRES CARRÉS,  
**UN GLACIS  
DE VERRE  
ET DE MÉTAL**

---



DES PLANTS  
GÉANTS  
DE TOMATES  
**PROMISES  
À L'EXPORT**





Ces plants cultivés sur le polder de Wieringermeer par le géant Agrocare (qui produit tomates en grappe, tomates cerises ou cœurs-de-bœuf) mesurent jusqu'à 14 mètres. La serre abrite des millions de pieds, dont chacun donne tous les ans des dizaines de kilos de fruits, pour l'essentiel vendus hors frontière.

**D**ehors, c'est l'hiver. Le thermomètre ne dépasse guère les 7 °C. Des rideaux de pluie rudoient les cyclistes qui peinent sur la Johan-Huizingalaan, une avenue du sud-ouest d'Amsterdam où se succèdent immeubles de bureaux, entrepôts et parkings déserts. Mais les affres du climat, Leon Van Duijn, entrepreneur néerlandais de 43 ans, n'en a cure. Car ce qu'il nomme affectueusement son «paradis des plantes» est, lui, bien à l'abri sous un grand hangar de métal blanc : une ferme urbaine dernier cri baptisée PlantLab, qu'il a créée en 2019 avec ses associés. Il passe devant une vingtaine de portes ressemblant à des ouvertures de garage, et tire sur l'une d'elles pour la faire basculer : elle s'ouvre sur une salle basse couvée par des néons mauves : une serre high-tech, où pousse du basilic. «Nous avons reproduit ici le climat de la Toscane au début de l'été», assure-t-il. Autour de lui, des employés en blouse blanche veillent ce jour-là au bien-être de huit millions de plants de tomates et autres légumes ou herbes sur 10 000 mètres carrés à peine...

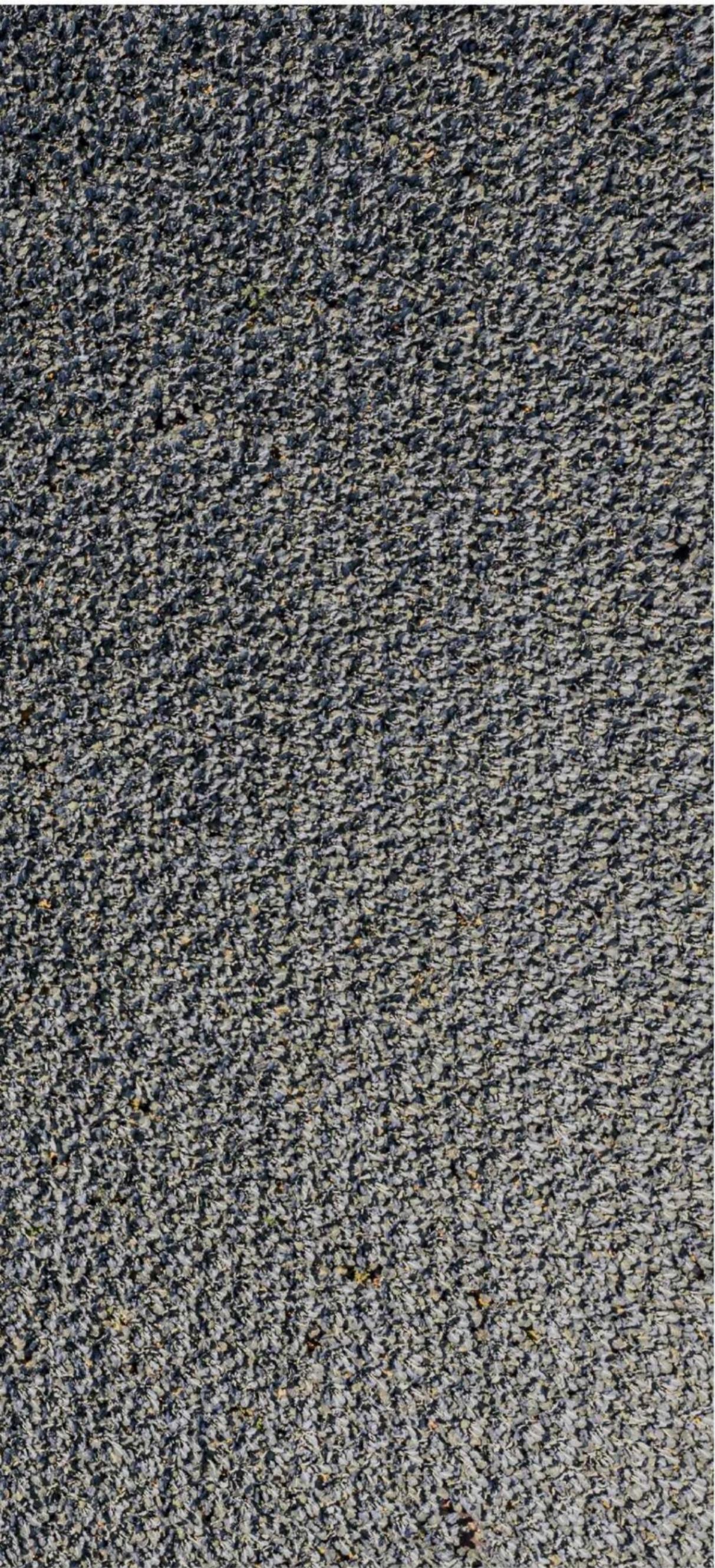
#### EN PROJET, DES BANANES ET DES AVOCATS CULTIVÉS AUX PORTES DE LA VENISE DU NORD

Oui, ce pays de cocagne artificiel, où tous les paramètres qui contribuent à la croissance des végétaux (humidité, chaleur, lumière, nutriments...) sont gérés par des capteurs liés à un programme informatique, ne dépasse pas la taille d'un terrain de football. «Nous produisons 35 fois plus de légumes que sur une parcelle de plein air équivalente, et si tout le nord des Pays-Bas était recouvert de serres aussi productives que la nôtre, la récolte suffirait à nourrir la totalité de la planète», déclare notre hôte. Et de conclure en confiant ses prochains projets : la culture de bananes et d'avocats aux portes de la Venise du nord !

À l'image de PlantLab, c'est tout le secteur agroalimentaire néerlandais, des producteurs de poivrons ultracalibrés aux chercheurs planchant sur des plats prêts à consommer sur mesure, adaptés aux besoins nutritionnels de chaque individu, qui se réve en ➤

# DES TERRES AGRICOLES QUI OCCUPENT PLUS DE **LA MOITIÉ DU ROYAUME**





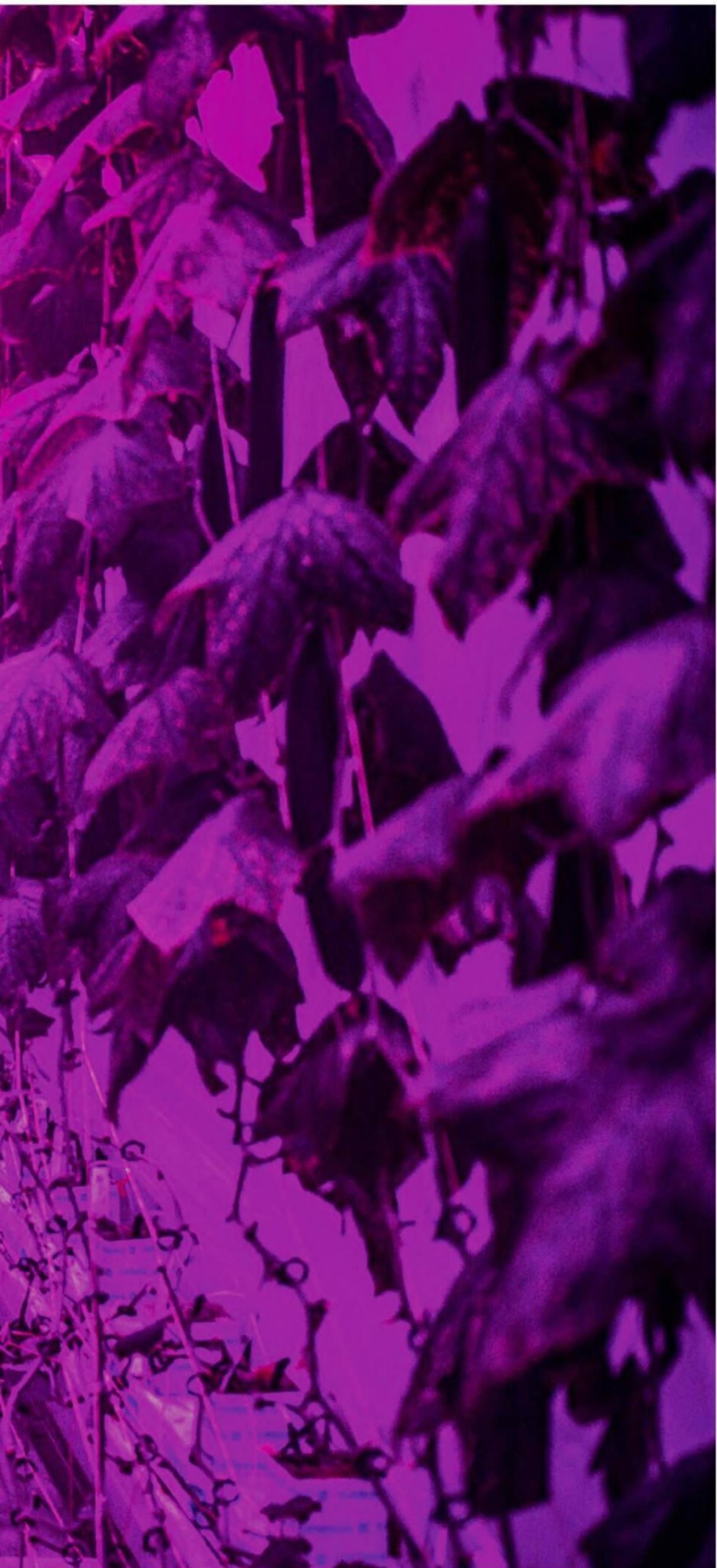
La récolte de légumes — ici, une vue aérienne d'ouvriers déposant des brocolis sur un tapis roulant relié à une remorque — est assurée par des travailleurs saisonniers, polonois, bulgares ou roumains. Payées dix euros de l'heure, ces petites mains bénéficient d'un seul jour de repos hebdomadaire.

► acteur clé de l'alimentation mondiale. L'enjeu est immense : nourrir, en 2050, quelque dix milliards d'individus, tout en protégeant le climat et l'environnement. Mais il n'impressionne pas les Néerlandais. N'ont-ils pas inventé l'agriculture la plus performante au monde dans leur miniroyaume de la taille de la région Centre-Val de Loire, ultradense avec ses quelque 520 habitants au kilomètre carré (contre 120 en France) ? Les chiffres parlent d'eux-mêmes : le pays pèse pour 1 % de la surface agricole utile de l'Union européenne, mais pour 8 % de sa production ! C'est le deuxième exportateur de produits alimentaires au monde, juste derrière les États-Unis dont la superficie est 270 fois supérieure ! Ses pommes de terre, champignons, oignons frais, mais aussi piments, tomates, poivrons et même, curieusement, son bœuf séché, inondent les marchés internationaux. Plus impressionnant encore : la moitié des légumes consommés sur la planète ont pour origine des graines sélectionnées par de puissants semenciers bataves, tel Enza Zaden. Enfin, le pays est l'un des premiers éleveurs de bétail et le plus grand exportateur de viande d'Europe. Le secret des Néerlandais ? Avoir su mettre une nature, qui n'avait pas grand-chose à offrir, au service de l'homme.

**O**rganisés : tel est le mot qui vient à l'esprit lorsqu'on sillonne les paysages de Hollande-Septentrionale et Hollande-Méridionale, régions littorales qui concentrent la majorité des polders gagnés sur la mer entre le XIII<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle. Les digues, qui protègent ces terres artificielles de la montée des eaux, sont d'une régularité parfaite, les parcelles encadrées de canaux tracés au cordeau. Les bois et les champs en friches sont rares. Égayé de moutons ou de moulins, chaque lopin témoigne d'une quête séculaire de survie ou d'enrichissement et illustre le dicton batave : *God schiep de aarde, behalve Nederland, want dat deden de Nederlanders zelf* («Dieu a créé la Terre, sauf les Pays-Bas, puisque les Néerlandais s'en sont chargés eux-mêmes»). Quant à «l'hiver de la faim», famine provoquée par les Nazis entre 1944 et 1945, qui interdirent l'accès aux ressources agricoles, causant 22 000 morts, en représailles contre les réticences de la population ►



TOSCANE, COSTA RICA...  
DES ALGORITHMES  
POUR RECRÉER  
**TOUS TYPES  
DE CLIMATS**



En jouant sur la température, la luminosité et le degré d'humidité, les techniciens de la ferme urbaine PlantLab, à Amsterdam, parviennent à décupler la vitesse de croissance de certains légumes, comme ces concombres cultivés hors-sol, par rapport à l'agriculture de plein champ.

► à soutenir l'effort de guerre, il est à l'origine d'une obsession nationale pour la sécurité alimentaire. Le mot d'ordre fut alors «plus jamais ça». La «révolution verte» qui s'est ensuivie s'est bâtie à grand renfort d'engrais, de pesticides, de mécanisation, d'importations massives d'aliments pour bétail... Et surtout à l'aide de serres gigantesques. Dans celles du producteur de plants de légumes Gitzels, à Zwaag, à une heure de route au nord d'Amsterdam, poussent ainsi 155 millions de plantules par an, surtout de choux et de brocolis. Elles sont revendues ensuite à 130 clients néerlandais, dont de grandes entreprises de maraîchage. Pas une trace de terre sur les allées de béton, nettoyées tous les samedis, qui desservent douze hectares de verrières rutilantes, compartimentées en fonction des conditions climatiques qu'on y fabrique artificiellement. Tout est propre, aseptisé, géométrique. Parfois de rares employés déambulent à vélo sous le dédale de canalisations et de tuyaux, suspendus à trois mètres de hauteur, qui alimentent en eau et nutriments les plantules cultivées hors-sol sur des tables de culture.

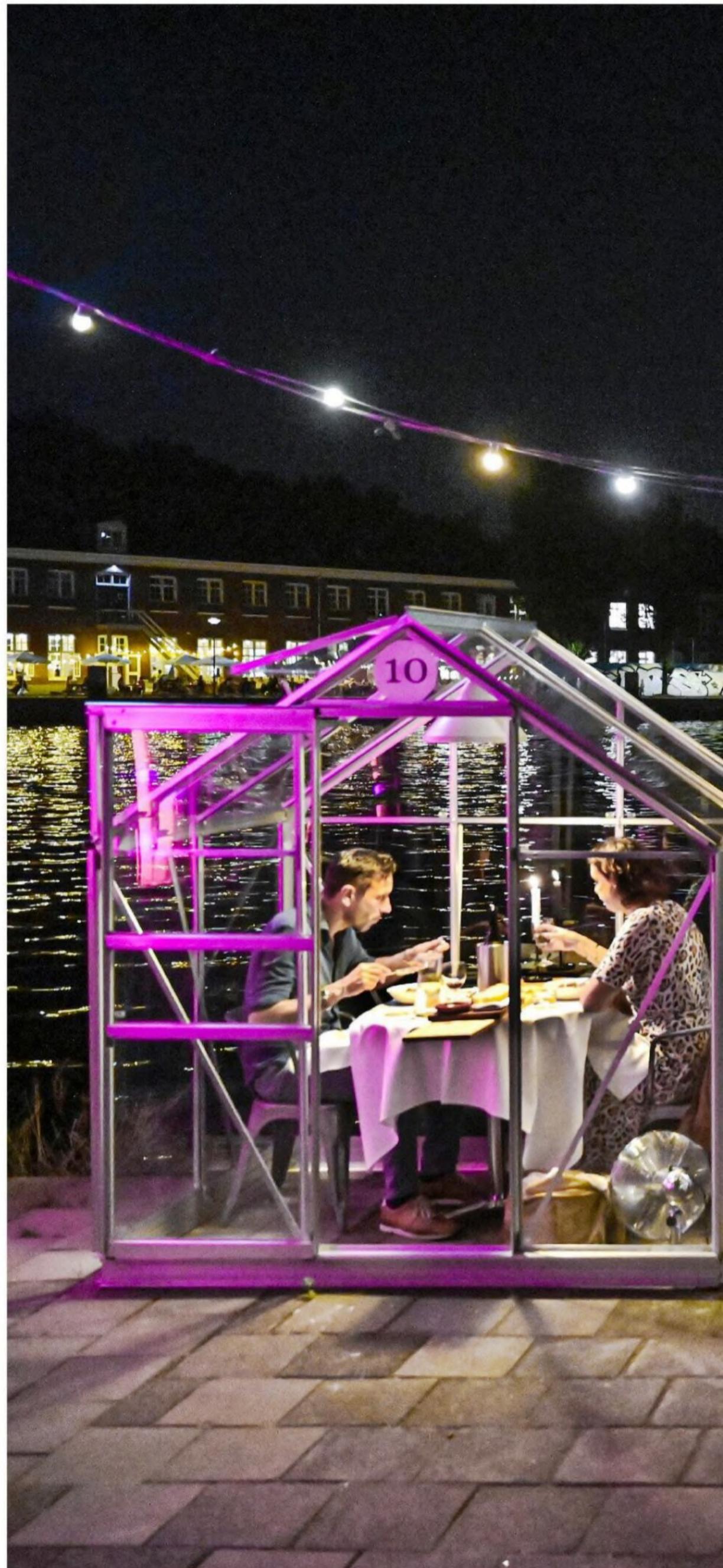
**L**e petit-fils du fondateur, Mike Gitzels, 28 ans, en charge du développement commercial, sort de son bureau — où il travaille en chaussettes — pour montrer une machine d'ensemencement capable de mettre en terre 188 000 graines à l'heure. Puis, tout au fond des entrepôts où sont empaquetées les plantules, trois ordinateurs posés sur des serveurs qui pilotent des algorithmes permettant de moduler l'arrosage des cultures et le chauffage des serres en fonction des moindres variations de la météo locale. «Nous suivons précisément le temps qu'il va faire dehors à soixante-douze heures», explique-t-il. Intensification de la mécanisation, de l'informatisation, du recours à des variétés sélectionnées pour être de plus en plus résistantes (aux ravageurs, aux maladies, au stress hydrique...), voici ce qui explique, selon lui, le succès de son entreprise. «Grâce à cela nous utilisons moitié moins d'engrais qu'il y a cinq ans, affirme-t-il. Et il faudrait 5 000 hectares de cultures de plein air pour produire autant qu'ici. En matière de productivité, nous avons fait le maximum.» Le cas Gitzels n'est pas isolé, de nombreux maraîchers ont misé ►

Sur un quai du port d'Amsterdam, le centre culturel Mediamatic dispose d'un restaurant végan. À l'extérieur, sous des abris en forme de serres miniatures, les convives dégustent des assiettes de légumes et de fruits exclusivement produits dans des fermes urbaines de la métropole.

► sur les mêmes méthodes : les rendements nationaux pour la culture des tomates, des poivrons et des concombres sont les plus élevés au monde.

À 40 kilomètres à l'ouest de Zwaag, la localité de Warmenhuizen fait, elle aussi, la démonstration de l'hyperefficacité de l'agroalimentaire néerlandais. Charismatique, les cheveux blancs en bataille, Fedde Jonker, directeur commercial de l'entreprise Vezet, présente ce qu'il dit être le plus grand site de transformation de fruits et légumes au monde. Des centaines d'employés, en blouse de travail et charlotte, s'affairent dans de gigantesques entrepôts, au milieu d'un fatras de machines rugissantes. Dans une scénographie qui rappelle un décor du roman *Charlie et la chocolaterie*, œuvre du Britannique Roald Dahl, un ballet de cuves de lavage, de triuses mécaniques et de monte-charges rince, taille menu, puis transporte oignons, poivrons rouges et laitues. Ici, un tapis roulant convoie des carottes et des haricots jusqu'à une zone d'emballage. Là, des salades composées sont confectionnées à la chaîne par des petites mains agiles. Chaque jour, un million de sachets, contenant chacun environ 300 grammes de fruits et légumes frais, partent de chez Vezet.

**C**omme l'agriculture, l'industrie agroalimentaire néerlandaise est, elle aussi, l'une des plus performantes au monde. Elle bénéficie de fruits et légumes produits sur place, mais aussi d'un autre atout batave : Rotterdam, le plus gros port de marchandises d'Europe. Le pays est, en effet, le premier importateur mondial de produits alimentaires. Chez Vezet, 35 % des aliments lavés, pelés, découpés et mis sous plastique proviennent d'ailleurs. «Raisins de Grèce, ananas du Costa Rica, mangues du Brésil», précise Fedde Jonker. La flotte de camions qui sort de ses entrepôts approvisionne un millier de supermarchés éparpillés dans l'ensemble du Benelux. Et surtout ceux d'Albert Heijn, première enseigne des Pays-Bas. Les rayons de fruits et légumes frais transformés y semblent surdimensionnés : avalanches de minilégumes prêts à picorer à l'apéritif, de salades de fruits toutes faites, de mélanges pré découpés qu'il ne reste plus qu'à jeter dans l'eau bouillante pour la soupe du soir ou à faire sauter au wok. «Les ►



UNE NOUVELLE  
GÉNÉRATION DE CHEFS QUI

**DÉFEND UNE  
GASTRONOMIE  
LOCALE ET ÉTHIQUE**



» gens travaillent beaucoup et n'ont pas le temps de cuisiner, ou n'en ont pas envie, analyse-t-il. Nos produits plaisent car ils sont faciles à consommer.» Peut-être est-ce aussi parce que, traditionnellement, ce pays de commerçants et d'entrepreneurs ne possédait pas de culture culinaire forte, que l'industrialisation de l'agriculture a pu y être poussée à son paroxysme ? Il n'y avait pas d'artisans, de chefs, de gourmets influents, de médias, de marchés prêts à défendre les produits du terroir et les petits producteurs.

Mais la société néerlandaise évolue. Et des résistances se font sentir. Une nouvelle génération de chefs émerge défendant une gastronomie locale et éthique. Les consommateurs demandent davantage d'aliments bio (secteur dans lequel les Pays-Bas sont en retard par rapport au reste de l'Europe). Ils se préoccupent du bien-être animal (le Partij voor de Dieren, parti animaliste, siège au Parlement). Enfin, ils protestent aussi contre l'omniprésence des activités agricoles, qui accaparent plus de la moitié de la superficie du royaume, pointant du doigt, par exemple, la commune de Westland, dans le sud du pays : 90 kilomètres carrés de superficie, et presque autant de serres. Si bien qu'on l'appelle ici *de glazen stad* («la cité de verre»). S'y promener est une expérience impressionnante : des murailles de verres à l'infini, cernant parfois un îlot pavillonnaire en brique, ou même une seule maison, qui semble minuscule en comparaison. Chaque rond-point, rue, impasse mène à une exploitation. Les nuits, ici, ne sont plus jamais noires : elles rayonnent du mauve ou de l'orange des néons. Un univers comme déshumanisé, où les fleurs et les légumes sont rois.

**L**es fermes d'élevage aussi sont source de conflit. Avec un cheptel de 100 millions d'animaux, le pays affiche, en effet, la plus grande densité de bétail à l'hectare : 3,8 têtes contre 0,8 pour la moyenne européenne. Non sans conséquences, comme en témoigne une habitante de Maashorst, commune rurale dans le sud du pays. Un jardinier propre, des haies bien taillées, un coin barbecue et une jolie villa de briques : la propriété acquise par Olga Meulenbroek en 2014 à la campagne avait tout pour la séduire, à l'époque. Puis, en 2020, une unité d'élevage de 17 000 porcs de l'entreprise De Heyde Hoeve s'est installée à côté de chez elle. En été, explique-t-elle, les bruyants ventilateurs chargés de rafraîchir les immenses entrepôts attenants à sa maison expulsent une odeur pestilentielle. «On ne voit jamais aucun animal, raconte-t-elle en jetant un regard par la fenêtre. Je n'habite pas à côté d'une ferme, mais d'une zone industrielle.» Sa maison est aujourd'hui en vente...

À Nijkerk, dans la province de Gueldre, Theo Vernoij, 38 ans, élève 7 000 porcs selon un modèle intensif, en intérieur et sur caillebotis. 20 % de la production porcine nationale est exportée vers la Chine. Les Pays-Bas comptent 12 millions de cochons pour une population de seulement 17 millions d'habitants.

## DES ÉLEVAGES RESPONSABLES DE **L'AIR LE PLUS CHARGÉ EN AZOTE D'EUROPE**

Les conséquences écologiques de la fameuse révolution verte sont désormais un sujet de débat national. «L'agriculture intensive est la principale responsable de la chute massive de la biodiversité du pays sur les quinze dernières années», affirme Laura Bromet, députée du parti écologiste Groenlinks («gauche verte»). Nombre d'associations environnementales émettent d'autres critiques, pointant la pollution des sols et des eaux dues à l'utilisation intensive de pesticides. Pesticides dont, comme tous les États de l'Union européenne, le pays est censé diviser par deux l'usage d'ici à 2030. Tout comme il est supposé réduire de 55 % ses émissions de gaz à effet de serre. «Cet objectif est incompatible avec notre système de production alimentaire actuel», martèle l'avocat Valentijn Wösten. L'homme s'est fait connaître, lorsqu'en 2015, pour le compte de l'ONG Mobilization for the Environment, il a demandé l'annulation de 400 permis de construire octroyés par les autorités pour des fermes d'élevage. «Le bétail est responsable de 60 % des émissions natio-



nales d'azote», explique Valentijn Wösten. Or le royaume enregistre la concentration la plus élevée en Europe de ce gaz au pouvoir 300 fois plus réchauffant que le CO<sub>2</sub>. En 2019, le Conseil d'État, la plus haute cour administrative du pays, a donné raison à l'avocat. Cette décision a aussitôt provoqué à travers le pays d'importantes manifestations d'éleveurs. Et leur courroux n'est pas retombé car l'État les a enjoint, fin 2021, de réduire d'un tiers la taille de leur cheptel pour poursuivre la lutte contre les émissions d'azote.

**A**utre point d'achoppement : l'embauche saisonnière de 250 000 à 450 000 travailleurs par an, provenant surtout d'Europe de l'Est. «Ces gens travaillent dans des conditions précaires, observe Karin Siegmann, professeure associée à l'université Érasme de Rotterdam. Les salaires sont bas et les heures supplémentaires pas toujours payées.» Auteure de plusieurs rapports sur le sujet, elle constate que ces conditions de

travail (10 euros de l'heure, pour un seul jour de repos par semaine) commencent à rebuter les Polonais, car ils trouvent mieux chez eux. Et que les premiers mois de la crise de la Covid-19 ont révélé la dépendance du système agricole vis-à-vis de cette main-d'œuvre bon marché. «Nous étions en pleine période de collecte des asperges, poursuit l'experte. Or la Roumanie, d'où viennent de nombreux saisonniers, avait suspendu ses vols. Les deux États ont dû signer un accord exceptionnel pour que ces travailleurs puissent traverser les frontières. Il en a été de même avec la Hongrie.»

Mondialisation, consommation d'énergie, recours aux intrants, main-d'œuvre peu chère, ce qui a fait la force du modèle productiviste néerlandais semble aujourd'hui se retourner contre lui. «C'est la fin de l'agriculture telle que nous l'avons pratiquée jusqu'alors», veut croire l'écologiste Laura Bromet. Bas Van Goor fait partie de ceux qui, comme elle, pensent qu'il existe des solutions alternatives. Avec un large sourire, l'homme montre un vaste polder de 33 hectares ➤

[UNE PLANÈTE À PROTÉGER]





La couleur artificielle des semences ne sert pas uniquement à les différencier : elle les rend plus faciles à visualiser lors des semis. L'enrobage contient des suppléments nutritifs et des répulsifs contre les nuisibles.



## Les promesses de la «vallée des Graines»

**L**e futur de notre alimentation s'écrit en partie dans la Seed Valley (la «vallée des Graines»), l'un des principaux centres mondiaux de sélection de nouvelles variétés de légumes. En Hollande-Septentrionale, des dizaines d'entreprises, majoritairement néerlandaises, comme Rijk Zwaan ou Enza Zaden, y croisent les gènes d'espèces existantes. «L'objectif est d'obtenir des variétés avec de meilleurs rendements et un meilleur goût», explique Jan Draaijstra, directeur de recherche chez Enza Zaden. Les 900 tonnes de

graines commercialisées chaque année par ce seul semencier nourrissent ainsi 460 millions de bouches dans le monde. Parmi les légumes stars créés aux Pays-Bas, la tomate Campari F1, très productive et au goût apprécié : le kilo de semences (250 000 graines) est vendu 270 000 euros ! Ce succès s'accompagne d'une concentration extrême du secteur. «Une dizaine de sociétés se partagent 70 % du marché mondial des semences», relève Edwin Nuijten, sélectionneur de plants pour la coopérative Odin.

# POUR CRÉER LES VARIÉTÉS DU FUTUR, UNE ARMÉE DE **SENTINELLES ROBOTS ET CAMÉRAS 3D**

► écrasé sous un ciel embrumé au nord de la ville de Leiden, en Hollande-Méridionale. «Dans quelques mois, nous produirons ici du riz sauvage, des baies et des champignons», explique-t-il. Cet ancien du négoce de produits alimentaires a rejoint Land van Ons («Notre terre») en 2020, une coopérative créée un an plus tôt, dans laquelle des particuliers investissent 20 euros par an minimum, 400 en moyenne, pour racheter des terres agricoles. Leur but : contribuer à la restauration du paysage et de la biodiversité. Pour l'instant, Land von Ons a acheté 160 hectares de cultures qui sont ensuite loués à un tarif abordable à des agriculteurs

se lançant dans le bio. La coopérative a commencé à produire du blé dur, du sarrasin et du lupin qu'elle vend en ligne et dans des magasins en circuit court sous forme de pâtes et de gâteaux secs. Ses rendements sont trois fois inférieurs à ceux de l'agriculture conventionnelle, ses prix de vente 50 % plus chers, et Bas reconnaît que les produits de Land van Ons ne séduisent pour l'instant qu'une clientèle militante. Mais la coopérative fédère toujours plus de membres : 700 en 2020, 18 000 en 2021. «Si la tendance se poursuit, d'ici à 2025 nous aurons 50 000 membres et avec un millier d'hectares de terrains, nous serons le plus grand propriétaire de terres agricoles cultivées en bio du pays», conjecture-t-il.

Changement radical d'ambiance, à une heure et demie à l'est de Leiden, dans l'université de Wageningue. Avec ses 13 000 étudiants venus de 100 pays, ses laboratoires high-tech et ses vastes serres agricoles, ce campus de 70 hectares est devenu la figure de proue de la «Food Valley», une Silicon Valley à la hollandaise

qui concentre, depuis 2004, tous les acteurs de pointe de l'agroalimentaire : autorités publiques, chercheurs, groupes industriels et jeunes start-up. Son credo : une agriculture de haute technologie pourrait nourrir le monde, tout en mobi-

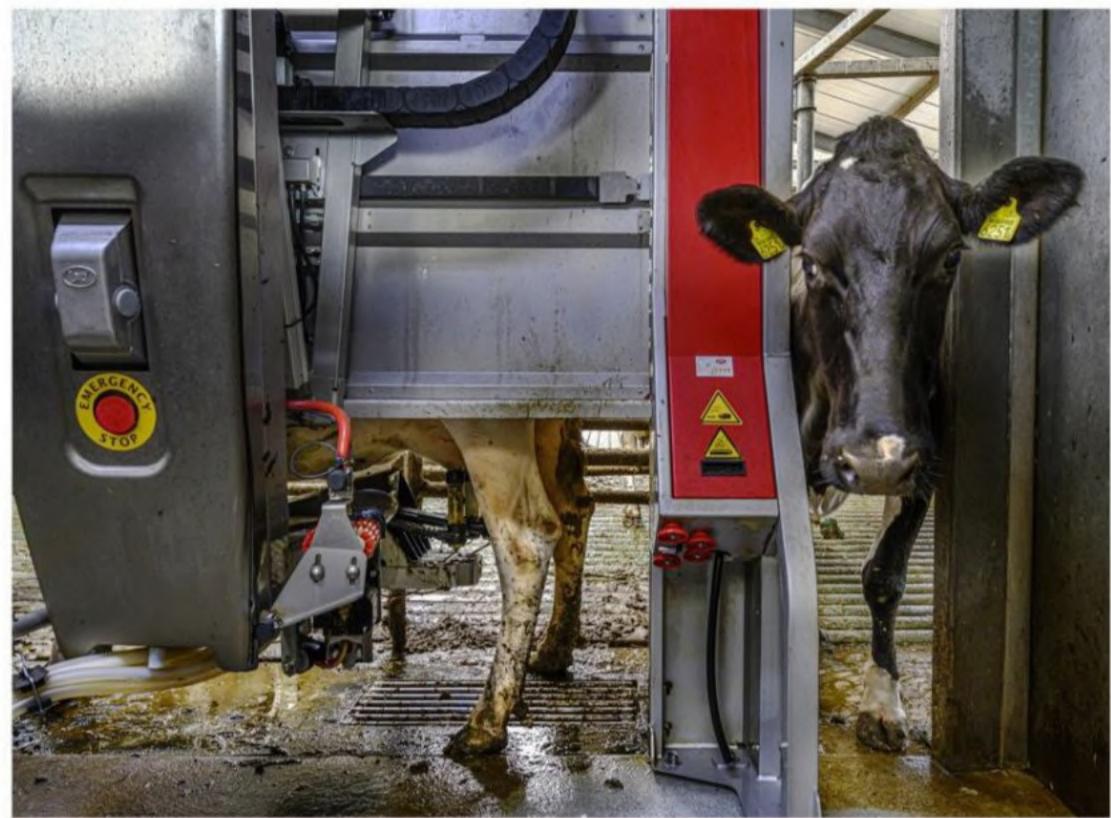
Dans cette ferme «verticale», à Warmenhuizen, les racines des légumes trempent dans une solution nutritive. Ci-dessous, du chou chinois à la découpe.



lisant moins d'intrants, d'eau, d'énergie et d'espace. Au milieu du campus, se trouve une serre de 1 000 mètres carrés bardée de matériel informatique. Comme une équipe chirurgicale autour d'un patient, une demi-douzaine de chercheurs en jean et baskets scrutent les images retransmises par un robot équipé d'une caméra 3D qui est en train de passer en revue une trentaine de plants de pomme de terre. «Nous scannons chaque pousse pour enregistrer sa forme, sa couleur, ainsi que la température et la taille de ses feuilles», explique l'informaticien Rick Van de Zedde, 42 ans, qui dirige cette équipe, spécialiste des expériences de phénotypage (l'observation des caractéristiques des plantes). L'objectif : identifier les sujets les plus résistants pour développer de nouvelles variétés. L'imagerie robotisée leur permet de surveiller dix fois plus de plants que lorsqu'ils le faisaient à la main. Grâce à la modélisation 3D et à l'intelligence artificielle, l'équipe de Rick crée aussi des «jumeaux numériques» des végétaux qu'elle doit tester, et les expose virtuellement à diverses situations de stress (le manque d'eau, les maladies, les ravageurs, la pauvreté du sol...). Trois variétés de tomates créées dans ce laboratoire sont désormais en production. «D'ici à dix ans, la recherche aura conçu des unités de production entièrement automatisées, estime l'informaticien. Les humains se contenteront d'attendre les cageots remplis de légumes à la sortie de la serre.»

**P**our cela, les producteurs néerlandais pourront s'appuyer sur leurs champions de la *farmtech*, la haute technologie appliquée à l'agriculture, des entreprises telles que Let's Grow (capteurs) ou Hoogendoorn (outils de contrôle du climat sous serres). C'est en partie sur eux que compte le pays pour maintenir son emprise sur l'alimentation de la planète. En effet, les récents problèmes de la logistique mondiale et la pression de l'opinion publique sur l'impact carbone des transports font craindre une baisse des exportations de produits agricoles. Les Pays-Bas vendront moins de légumes, mais plus de technologies de pointe et de procédés de culture à très haute valeur ajoutée pour les faire pousser. Parmi les principaux États alléchés par le savoir-faire néerlandais, la Chine. En octobre 2021, Jack Ma, le fondateur du géant du commerce en ligne Alibaba, qui a récemment investi dans des supermarchés de produits frais et dit vouloir contribuer à la modernisation de l'agriculture chinoise, a visité le World Horti Center, un centre de recherche et d'exposition près de La Haye qui est la vitrine horticole des Pays-Bas. Un déplacement suscitant intérêt... et inquiétudes. Car à trop diffuser son savoir, les Pays-Bas, petit géant agricole, courrent désormais un nouveau risque : celui de voir leurs technologies fuir vers l'Empire du milieu. ■

GUILLAUME PITRON



## Ici, une seule personne suffit pour faire fonctionner l'élevage

**A** mi-chemin entre Rotterdam et La Haye, dans la commune de Midden-Delfland, la ferme de Peter Hulsbos, 38 ans, ne ressemble à aucune autre. Sous un vaste hangar, 125 vaches de race holstein cohabitent avec des robots fermiers. À notre arrivée, plusieurs bovins se pressent devant l'un d'eux : un appareil équipé de quatre pompes capables de les traire sans intervention humaine. Une autre machine les achemine jusqu'aux stalles. Enfin, un bras mécanique équipé de brosses bou-

chonne les animaux. Dans un bâtiment attenant, un mélangeur automatique malaxe du fourrage. Chaque vache arbore un capteur autour du cou. «Je dispose, sur mon téléphone, des données sur le régime alimentaire et la production laitière de chaque animal», explique Peter Hulsbos. L'éleveur dit économiser une quinzaine d'heures de travail par semaine grâce à ces outils de fabrication néerlandaise. Le «hic» : le prix d'un robot laitier peut atteindre 150 000 euros. Il faut donc prévoir plusieurs années pour en rentabiliser l'achat.

## En librairie et en kiosque

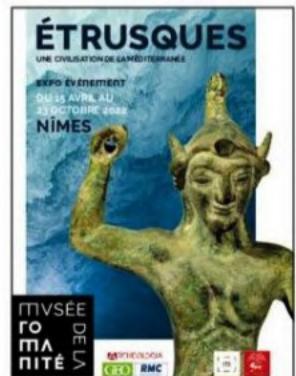


### JOUEZ ET TESTEZ VOTRE SAVOIR SUR LE MONDE

GEO et les éditions Solar vous proposent un cahier de vacances, presque comme ceux des enfants, pour partir à la découverte de ce que la planète possède de plus beau. Au programme, un tour du monde pensé autour de QCM, mots fléchés, puzzles, labyrinthes, etc. Divisé en cinq chapitres, ce cahier permet de tester ses connaissances sur la géographie, les us et coutumes, le patrimoine, la faune et la flore, ainsi que les sites naturels. Plongez dans la magie des plus belles merveilles du monde, sur la banquise ou sous les tropiques, à la montagne ou dans le désert, au gré de nombreuses photos, illustrations et textes d'explications. En fin de cahier, relevez vos notes pour déterminer vos thèmes de prédilection et votre profil de voyageur. Globe-trotteur ou aventurier du dimanche, vous en saurez de toute façon plus en refermant ce cahier. Prêts ? À vos stylos...

Cahier de vacances adultes 2022, éd. GEO/Solar, en librairie, 6,90€.

## Musée



Étrusques, au musée de la Romanité, à Nîmes, à découvrir jusqu'au 23 octobre 2022.

### LES MYSTÈRES DES ÉTRUSQUES

Le musée de la Romanité, à Nîmes, met à l'honneur une civilisation antique mal connue et pourtant parmi les plus fascinantes et les plus raffinées qui soient : les Étrusques. Un peuple qui, avant que Rome ne devienne une grande puissance, occupa la Toscane, l'Ombrie et le Latium, en contact étroit avec les autres civilisations des côtes méditerranéennes. ESSOR DU COMMERCE, POLITIQUE, SOCIÉTÉ, RELIGION, SONT RACONTÉS À TRAVERS QUELQUE 140 ŒUVRES ET OBJETS, POUR CERTAINS PRÊTÉS PAR LE MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE NATIONAL DE FLORENCE ET LE MUSÉE ÉTRUSQUE GUARNACCI DE VOLTERA.



### AU SOMMAIRE DE GEO ADO

800 millions de Terriens vivent au pied de volcans. Pourquoi ? Dans ce dossier, le géologue Arnaud Guérin nous emmène sur les points — très — chauds de la planète, expliquant que même s'il peut être meurtrier, le volcan, souvent, «donne la vie». Puis départ pour Abu Dhabi, où Muneef, 12 ans, possède le «plus beau jeune dromadaire du Moyen-Orient», élu par le jury du festival d'Al Dhafra. Les critères de choix ? «De beaux cils et des lèvres rebondies», dit-il. À lire enfin dans ce numéro, un reportage sur la Californie des cow-girls fans de rodéo.



GEO Ado n° 231, juin 2022, chez le marchand de journaux, 5,50 €.

### ROUES ET ROUTES DE FRANCE



GEO Hors-série *La France à vélo*, 140 pages, chez le marchand de journaux, 7,90 €.

Et si cet été, vous sortez votre vélo, histoire de redécouvrir notre beau pays dans ce qu'il a de plus préservé mais aussi de plus inattendu ou de secret, loin des routes, passages obligés et lieux communs ? Ce hors-série de GEO propose justement de tracer sa voie et respirer au grand air. Deux moments forts : un Paris-Lyon avec des enfants en remorque et quelques paysages époustouflants, du sud ou nord, dans les roues de l'as du VTT, Kilian Bron. Un choix de douze itinéraires, réalisés avec les guides Lonely Planet, complète l'ensemble. Allez, en selle !

# À la télé

## GEO Reportage, votre rendez-vous sur Arte

Le samedi à 17 h 40

**4 juin. Forêts primaires – Le poumon vert de l'Europe (32').** *Inédit.* Presque exclusivement situées dans les montagnes de l'est du continent, les dernières forêts primaires d'Europe restent peu étudiées. En Albanie, au cœur des Alpes dinariques, une expédition de chercheurs de l'université de Prague tente de percer les mystères d'écosystèmes encore vierges.

**11 juin. Loups et cerfs à l'ombre des blindés (32').** *Inédit.* Dans le nord de la Bavière, la base militaire de Grafenwöhr est le plus grand camp d'entraînement de l'armée américaine en dehors des États-Unis. Malgré les tirs qui font rage jour et nuit, un refuge naturel unique en son genre s'y est constitué : des loups y cohabitent avec les cerfs, les biches et leurs faons.

**18 juin. Le bêhourd, l'art du combat médiéval (32').** *Inédit.* Pratiqué dans toute l'Europe, le bêhourd a le vent en poupe ! Chaque année, un grand tournoi a lieu au pied du château de Belmonte, dans la communauté autonome de Castille-La Manche, en Espagne. Hommes et femmes, vêtus d'armures et de heaumes, s'affrontent à coups d'épées ou de haches, en duel ou en mêlée. Des combats éprouvants, qui exigent une force physique et mentale extrême.

Friederike Schlumberg / Medienkontor



**25 juin. Les derniers pêcheurs du Rhin (32').** *Rediffusion.* Autrefois sauvage et tumultueux, aux crues dévastatrices, le Rhin a vu son cours rectifié et canalisé à de nombreuses reprises, mais l'un de ses bras, côté alsacien, a retrouvé sa nature d'origine. Barbeaux, tanches et brochets sont revenus dans ce «Vieux Rhin», refuge pour le dernier pêcheur professionnel d'Alsace.

# Sur Internet

## UN GRAND CONCOURS PHOTO SUR LE CHANGEMENT CLIMATIQUE EN FRANCE

En partenariat avec Météo France et la fondation GoodPlanet, GEO organise L'Œil du climat, un concours photo sur le changement climatique en France. Vous observez des modifications sur la faune et la flore ? Envoyez vos clichés. La photo gagnante sera publiée dans GEO ainsi que sur GEO.fr et ses réseaux sociaux. Un prix du public sera

aussi remis à la rentrée grâce aux votes des internautes sur GEO.fr et une exposition événement sera organisée à la fondation GoodPlanet avec les photos des finalistes.

Rendez-vous sur [geo.fr/page/concours-photo-climat](http://geo.fr/page/concours-photo-climat)  
Jusqu'au 14 juillet 2022.

## AIGUISEZ VOTRE CULTURE GÉNÉRALE

Connaissez-vous la reine Élisabeth II ? Que savez-vous des dieux de la mythologie ? Quelles sont vos connaissances sur le monde animal ? GEO.fr vous propose de tester vos connaissances et votre culture générale sur des thèmes variés comme l'histoire, la nature ou le voyage. Un excellent moyen de continuer à apprendre de manière ludique !

Découvrez tous nos quiz de culture générale sur [geo.fr/tag/quiz-culture-generale](http://geo.fr/tag/quiz-culture-generale)

DÉCOUVRIR  
LE MONDE AVEC  
LES VOYAGES  
GEO BY VISITEURS

— LES VOYAGES —  
**GEO**  
BY VISITEURS

GEO s'associe à l'agence VISITEURS pour proposer une collection de voyages inspirés par notre magazine. Des incontournables dans des conditions exceptionnelles aux pépites et rencontres loin des sentiers battus, chaque voyage est conçu par nos experts pour vous faire vivre des moments rares, au plus près du monde. Circuits accompagnés en groupes restreints voire privatifs, croisières en petits équipages ou séjours sur mesure, les voyages GEO by VISITEURS s'adaptent à toutes les envies et offrent toutes les garanties d'un professionnel depuis trente-cinq ans.

Flashez le QR code  
pour découvrir  
notre sélection de voyages



# Dans le numéro de juillet

EN VENTE LE 29 JUIN 2022



Ivan Coric / Alamy / hémis.fr

Oubliez Split ou Dubrovnik ! Nos reporters vous font découvrir les recoins secrets des Balkans, dans l'archipel de Brijuni, à l'extraordinaire ménagerie, le long de la rivière Krka et ses cascades, ou encore en Slavonie, terre d'artisans et de gastronomie...

**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 [prismashop.fr/geo](http://prismashop.fr/geo)

Anciens numéros : [prismashop.fr/anciens-numeros-geo](http://prismashop.fr/anciens-numeros-geo)

Abonnement pour un an / 12 numéros : 78 €

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

Notre publication adhère à l'ARPP et s'engage à suivre ses recommandations en faveur d'une publicité loyale et respectueuse du public. Contact : [contact@bvp.org](mailto:contact@bvp.org) ou ARPP, 11, rue Saint-Florentin -75008 Paris



## 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 : Éric Meyer

Secrétariat : Dounia Hadri (6061)

Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal

Directrice artistique : Delphine Denis (4873)

Chef de service photo : Valerio Vincenzo

Chefs de service : Anne Cantin (4617),

Cyril Guinet (6055), Aline Maume-Petrović (6070),

Nadège Monschau (4713), Mathilde Saljougui (6089)

Directeur éditorial numérique Prisma Premium : Gilles Tanguy

geo.fr et réseaux sociaux : Claire Frayssinet, responsable

éditoriale (5365) ; Thibault Cealic (5027), responsable

vidéo ; Camille Moreau, chef de rubrique ;

Émeline Féard (5306), Chloé Gurdjian (4930), rédactrice.

Élodie 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 : Nicolas Bizien (5844)

Cartographe-géographe : Emmanuel Vire (6110)

Comptabilité : Carole Clément (4531)

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

Mélanie Moitié, chef de fabrication (4759),

Jeanne Mercadante, photogravure (4962)

Ont collaboré à ce numéro : Athénaïs Cornette de Saint Cyr,

Marion Fontaine, Delphine Le Feuvre, Guillaume Pajot,

Hugues Piolet, Lola Talik, Boris Thiolay.

Magazine mensuel édité par **PM** PRISMA MEDIA

13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex

Société par actions simplifiée au capital de 3 000 000 euros d'une durée de 99 ans ayant pour présidente Claire Léost. Son associé unique est : la société d'investissements et de gestion 123 - SIG 123 SAS.

Directrice de la publication : Claire Léost

Directrice exécutive : Pascale Socquet

Directrice Marketing et Business Développement : Dorothee Fluckiger

Global marketing manager : Hélène Coin Brand manager : Noémie Robyns

Directrice des Événements et Licences : Julie Le Floch-Dordain

## PUBLICITÉ

Directeur exécutif PMS : Philipp Schmidt (5188)

Directeurs exécutifs adjoints PMS : David Folgueira (5055),

Virginie Lubot (6448)

Directrice Déléguée : Maria Isabelle de Saint Bauzel (4676)

Lead marque : Diane Mazau

Industry director Automobile : Dominique Bellanger (4528)

Directrice déléguée Creative room : Viviane Rouvier (5110)

Directeur délégué Data room : Jérôme de Lempdes (4679)

Directeur délégué Insight room : Charles Jouvin (5328)

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

## MARKETING DIFFUSION

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

## IMPRESSION

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

Provenance du papier : Allemagne. Taux de fibres recyclées : 66 %.

Eutrophisation : Ptot 0,004 kg/t de papier.

© Prisma Media 2022. Dépôt légal : juin 2022, ISSN 0220-8245

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



# ca Histoire

EXPLORER LE PASSÉ POUR COMPRENDRE LE PRÉSENT

ca Histoire  
M'INTERESSE

EXPLORER LE PASSÉ POUR COMPRENDRE LE PRÉSENT

MAI-JUIN 2022 N°72 5,95 €

100<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE  
Belfort LA VICTOIRE FONDATRICE

SCANDALE!  
LES SULFUREUX LOCATAIRES DE L'ÉLYSÉE

RODIN - CLAUDEL  
JE T'AIME... MOI NON PLUS

DOWNIE BROS' BIG CIRCUS

2000 ANS DE MANIPULATIONS DE L'HISTOIRE

MENSONGES  
IMPOSTURES  
FAKE NEWS...

DE LA ROME ANTIQUE À BOUGLIONE, LE CIRQUE FAIT SON NUMÉRO!

DISPONIBLE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX  
ET SUR PRISMASHOP.FR

CAMINTERESSE.FR

# GEO

À la rencontre du monde

Découvrez sans plus attendre de nouvelles rubriques

[ ENVIE D'AILLEURS ]



[ L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE ]



[ CE MONDE QUI CHANGE ]



24%  
de réduction  
en vous  
abonnant  
en ligne



12 NUMÉROS/AN

QUELS SONT LES AVANTAGES DE L'ABONNEMENT EN LIGNE ?

En vous abonnant sur Prismashop.fr, vous bénéficiez de :

AVANTAGES



5%  
de réduction  
supplémentaire



Version numérique  
+  
Archives numériques  
offertes



Paiement  
immédiat et  
sécurisé



Votre magazine  
plus rapidement  
chez vous



Arrêt à tout  
moment avec l'offre  
sans engagement !

Chaque mois, **GEO vous invite à vous évader** à la découverte de lieux inattendus, inédits, originaux ; à partir à la rencontre de celles et ceux qui façonnent ces lieux et notre monde. Une découverte à travers des reportages de terrain et **des photographies exceptionnelles, riches en émotions.**



Emportez votre magazine **partout !**  
La version numérique est **offerte** en vous abonnant en ligne.

# BON D'ABONNEMENT RÉSERVÉ AUX LECTEURS DE **GEO**

## ① Je choisis mon offre :

**OFFRE SANS ENGAGEMENT**  
12 numéros par an  
**5,20€ par mois<sup>(1)</sup>**  
au lieu de 6,50€/mois \*

**20%**  
de réduction

**OFFRE ANNUELLE**  
12 numéros par an  
**69€<sup>(2)</sup>** au lieu de 78€\*

**11%**  
de réduction

*Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire sauf résiliation de votre part.*

## ② Je choisis mon mode de souscription :

► @ EN LIGNE SUR PRISMASHOP

**-5% supplémentaires !**

① Je me rends sur [www.prismashop.fr](http://www.prismashop.fr)



② Je clique sur Clé Prismashop

\* en haut à droite de la page sur ordinateur

\* en bas du menu sur mobile

③ Je saisis ma clé Prismashop ci-dessous :

GEODN52N

Voir l'offre

► PAR COURRIER

① Je coche l'offre choisie

② Je renseigne mes coordonnées \*\*  M<sup>me</sup>  M.

Nom \*\* : .....

Prénom \*\* : .....

Adresse \*\* : .....

CP \*\* : .....

Ville \*\* : .....

③ À renvoyer sous enveloppe affranchie à :

GEO - Service Abonnement - 62066 ARRAS CEDEX 9

Pour l'offre sans engagement : une facture vous sera envoyée pour payer votre abonnement.

Pour l'offre annuelle : je joins mon chèque à l'ordre de GEO

► PAR TÉLÉPHONE

**0 826 963 964**

Service 0,20 € / min  
+ prix appel

\*Par rapport au prix de vente au numéro. \*\*Informations obligatoires, à défaut votre abonnement ne pourra être mis en place. (1) Offre sans engagement : 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. (2) Offre à Durée Déterminée : engagement pour une durée fermée après enregistrement de mon règlement. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine. Photos non contractuelles. 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. Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Le Client a la possibilité de ne pas reconduire l'abonnement à chaque échéance contractuelle anniversaire. Pour ce faire, le Groupe PRISMA MEDIA informera le Client par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance contractuelle, de la faculté de résilier son abonnement à la date indiquée, avec un préavis déterminé par le Groupe PRISMA MEDIA avant la date de renouvellement tacite de l'abonnement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé tacitement pour une durée identique à celle de l'abonnement souscrit. Le prix des abonnements est susceptible d'augmenter à date anniversaire. Vous en serez bien sûr informé préalablement par écrit et aurez la possibilité de résilier l'abonnement. 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 Media à des fins d'abonnement à nos services de presse, de fidélisation et de prospection commerciale. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez 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 Media au 13 rue Henri Barbusse 92230 Gennevilliers ou par email à dpo@prismamedia.com. Dans le cadre de la gestion de votre abonnement au si vous avez accepté la transmission de vos données à des partenaires du Groupe Prisma Media, 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.



## MYSTÈRES DE NOS RÉGIONS

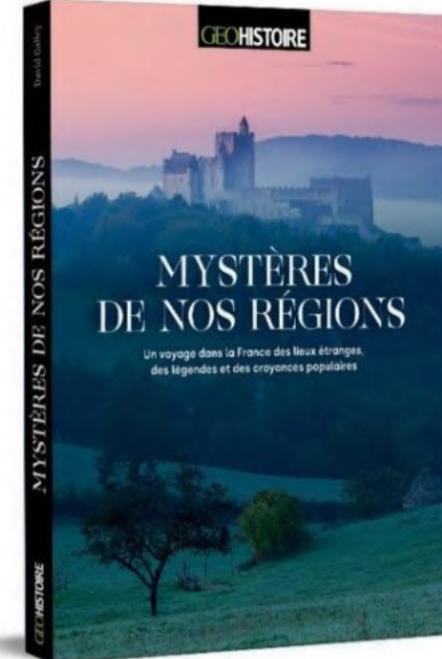
Un voyage dans la France des lieux étranges, des légendes et des croyances populaires

De l'horloge astronomique de la primatiale Saint-Jean, en passant par le château hanté de Fougeret, le journaliste David Galley a passé près de vingt ans à sillonnner tout un patrimoine énigmatique. Région par région, ces mystères et croyances populaires viennent ébranler nos convictions et nous questionnent...

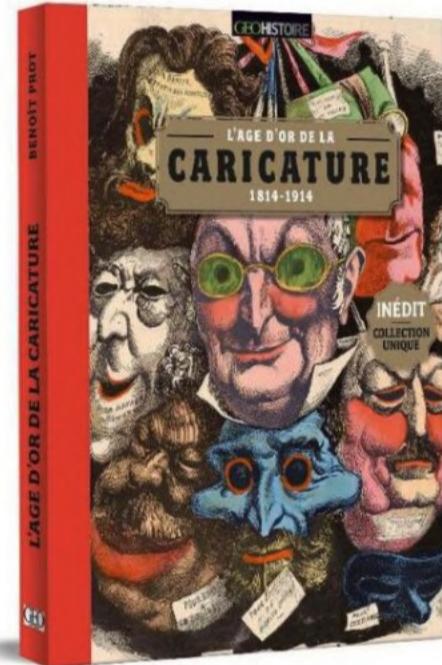
Éditions GEO - Format : 23 x 30 cm - 192 pages

Dernière sortie !

Prix  
19,99€



Prix  
29,95€



## L'ÂGE D'OR DE LA CARICATURE (1914-1918)

Collection unique

Découvrez toute la créativité et l'humour décapant des grands caricaturistes grâce à cet ouvrage qui réunit et décrypte plus de 200 documents exceptionnels ! Une autre façon de découvrir l'histoire d'un siècle mouvement.

Éditions GEO - 23,1 x 30 cm - 224 pages

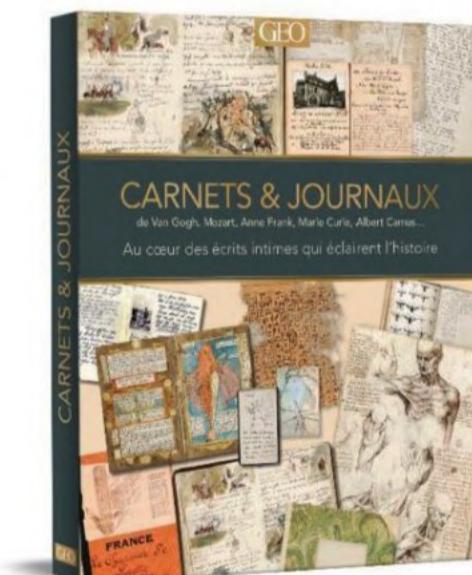
## CARNETS ET JOURNAUX

Au cœur des écrits intimes qui éclairent l'histoire

Découvrez les plus beaux carnets de bord, carnets de croquis, lettres et journaux intimes, rédigés par les plus grands penseurs, explorateurs, artistes, scientifiques... ou les simples anonymes qui, chacun à leur manière, ont pris part à l'Histoire.

Éditions GEO - Format : 30 x 25 cm - 256 pages

Prix  
35€



Prix  
16,95€



## ESCAPE GAME AU COEUR DE L'ESPACE

Êtes-vous prêt à tutoyer les étoiles grâce à trois escape games inédits au cœur de l'espace ? Une boîte de jeux collector pour vivre des moments uniques ! Cette nouvelle boîte de jeux vous propose 3 scénarios trépidants pour quitter la terre ferme et vous transporter dans d'autres galaxies.

Éditions Prisma et Le Monde - Format : 20 x 25 x 5 cm - 120 cartes + 1 livret - 2 à 8 joueurs

# NE PASSEZ PAS À CÔTÉ DE NOTRE SÉLECTION DU MOIS !

TARIFS PRIVILÉGIÉS POUR NOS ABONNÉS !

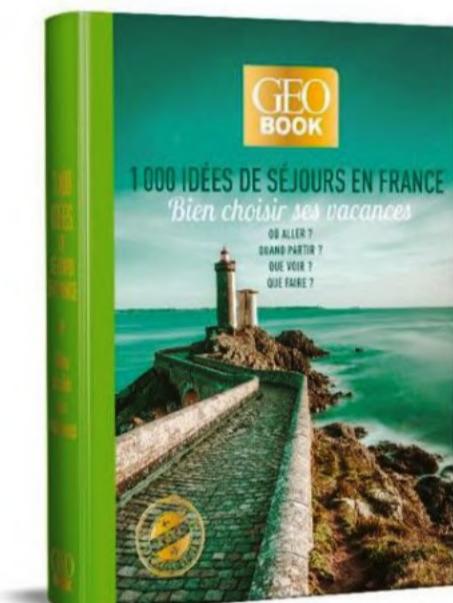
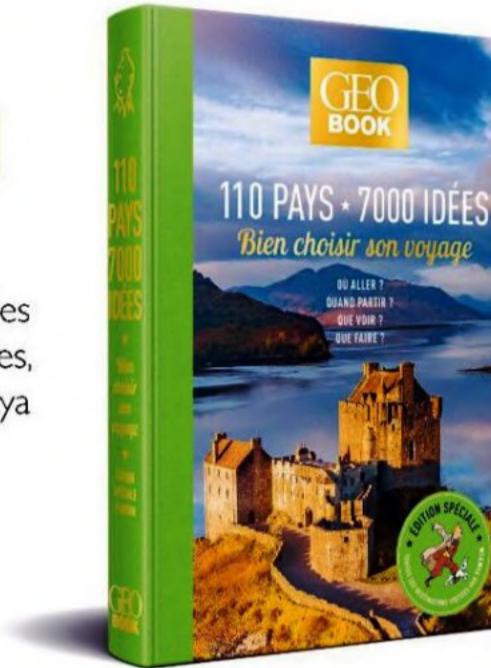
## GEOBOOK - 110 PAYS 7000 IDÉES COLLECTOR TINTIN

Bien choisir son voyage !

Inde, États-Unis, Pérou, Chine, Russie... nombreux sont les pays explorés par le jeune reporter. Ses aventures sont une véritable invitation au voyage, et l'occasion de découvrir de magnifiques paysages, des phénomènes naturels fascinants, des villes pleine de surprises. Du Sahara à New York, de l'Himalaya aux forêts d'Amazonie et aux landes d'Écosse, partez comme lui à la découverte du monde.

Éditions GEO - 19,1 x 25 cm - 440 pages

Prix  
29,95€



## GEOBOOK - 1000 IDÉES DE SÉJOURS EN FRANCE

Bien choisir ses vacances !

A la fois beau livre au format cartonné et aux superbes photos GEO autant que guide pratique détaillé, ce GEOBOOK est l'outil indispensable pour choisir et préparer ses vacances. Mer ou montagne, randonnée ou farniente, villes ou forêts, pour un week-end ou des vacances entières... il permet à chacun de trouver le séjour qui lui correspond !

Éditions GEO - 18 x 24 cm - 440 pages

Prix  
29,95€

## POUR COMMANDER, C'EST FACILE !

À découper et à retourner dans une enveloppe à affranchir à :  
Les Éditions GEO - 62066 Arras Cedex 9

Mes coordonnées :  Mme  M.

GEO520V

Nom\*

\_\_\_\_\_

Prénom\*

\_\_\_\_\_

Adresse\*

\_\_\_\_\_

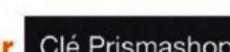
Code postal\*  Ville\* \_\_\_\_\_

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](http://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 sais la clé Prismashop**

## 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.

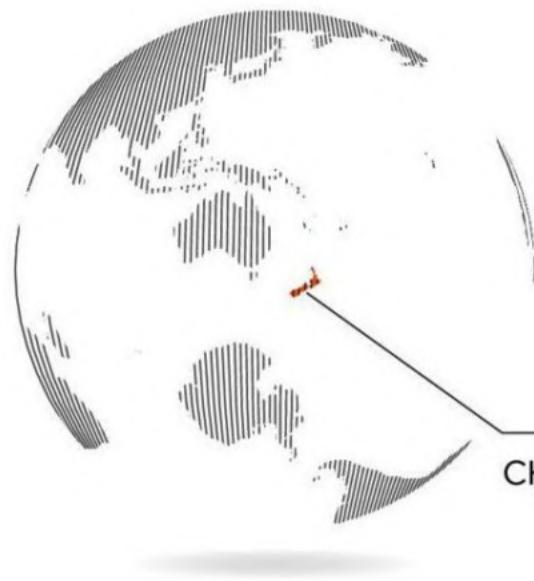
| Nom de l'ouvrage   | Réf.  | Qté.  | Prix unitaire en € | Total en € |
|--|-------|-------|--------------------|------------|
| Mystères de nos régions  | 14064 | ..... | .....              | .....      |
| L'âge d'or de la caricature  | 14025 | ..... | .....              | .....      |
| Carnets et journaux  | 14026 | ..... | .....              | .....      |
| Escape game "Au cœur de l'espace"  | 14045 | ..... | .....              | .....      |
| GEOBOOK collector Tintin   | 13853 | ..... | .....              | .....      |
| GEOBOOK France collector   | 13794 | ..... | .....              | .....      |
| Participation aux frais d'envoi  |       |       | + 5,50 €           |            |
| <input type="checkbox"/> 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 06/12/2022. 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](http://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. Où 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 Média, 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.



# Usages du monde

CHAQUE MOIS, UNE PLONGÉE DANS CES PETITS RIENS QUI RENDENT L'AILLEURS SI FASCINANT.

## LE TRAMPING, CE GOÛT DE L'AVENTURE À LA SAUCE KIWI

**C**inq jours de marche autour des volcans et des lacs émeraude du massif du Tongariro, dans l'île du Nord... une randonnée ? N'allez jamais dire ça à un Kiwi, il pensera que vous n'avez rien compris. Ici, même l'utilisation du mot *trekking* fera sourire. En Nouvelle-Zélande, quand on sort avec ses bottines crantées, son short multipoche, son poncho kaki et son sac à dos farci de vivres, c'est pour faire du *tramping*. Littéralement, l'«art de vagabonder». Mais dans l'imaginaire de tout un peuple, fier de ses sommets enneigés, ses forêts primaires, ses fjords et glaciers, cela veut dire bien plus : s'échapper plusieurs jours en autonomie – et le plus souvent entre amis – est une forme de communion avec la sauvagerie originelle de cette contrée. Symboliquement, il s'agit d'emboîter le pas des premiers Maoris débarqués ici vers l'an mille, sept cents ans avant les pionniers européens, arrivés au compte-gouttes et la peur au ventre dans le sillage de James Cook à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. «Impossible de comprendre l'importance culturelle de ces expéditions si l'on ignore que les Néo-Zélandais, *pakeha* (Blancs) compris, se considèrent de nos jours

comme le *tangata whenua*, le «peuple de la terre», remarque Rangimoana Taylor. Cet acteur et conteur est une figure de la communauté maorie. À ses yeux, ces sorties en pleine cambrousse coïncident avec une manière de penser l'espace pleine d'humilité : «Celui qui progresse dans le bush sait que certains lieux demeurent *tapu* (sacrés)», explique-t-il. Avant la colonisation européenne, chaque élément de la nature était en effet regardé comme un être vivant à part entière. Le *tramping* rappelle que ce pays a entrepris depuis une quarantaine d'années un long travail de réconciliation avec les communautés autochtones. Au point que les Maoris ont obtenu, au cours de la dernière décennie, qu'un fleuve, le Whanganui, et une forêt, le parc Te Urewera, se voient accorder une personnalité juridique.

Ces retours aux sources des Néo-Zélandais se déroulent dans des paysages paradisiaques, mais ils impliquent aussi de vivre un peu l'enfer. Plus on en ressort crotté et essoré, mieux c'est ! L'exercice sacrificiel inclut la joie de patauger dans la boue et de traverser des rivières, de l'eau glacée jusqu'aux mollets ou en équilibre sur un pont suspendu... Sans oublier l'étape du soir dans une

**hut.** Dans ces refuges installés ça et là sur les sentiers, on fait bien plus que dormir à l'abri et mitonner sa ration de survie. Il faut le vivre pour comprendre pourquoi les Néo-Zélandais ne font qu'un avec la nature. Dans le halo de la lampe frontale, à l'heure d'écouter les bruits de la nature, le mana (l'aura) d'un arbre ou d'un ruisseau apparaît soudain comme une évidence. Tout comme, parfois, d'étranges oiseaux au très long bec devenus les mascottes du pays, qui ne sortent que la nuit... Moment singulier où l'aventurier peut enfin se sentir un vrai Kiwi parmi les kiwis.

SÉBASTIEN DESURMONT



Westend 61 / hemis.fr

Pour un Néo-Zélandais, la nature ne s'admine pas, elle se vit (ici sur le Roys Peak, île du Sud).



*Découvrez*  
L'ALLIANCE PARFAITE  
D'ARÔMES INCOMPARABLES



NOUVEAU

# Heineken® Silver Extra fraîcheur\*

Bouteilles  
& capsules  
recyclables  
Trions-les



Photo retouchée.®

\*Victoire, serveuse, présente Heineken® Silver : une bière rafraîchissante au goût unique grâce à son procédé de maturation à -1 °C.

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