

GEO

À LA RENCONTRE DU MONDE



Espagne
LES ASTURIES,
PARADIS
DES OURS

N° 527, JANVIER 2023

Antilles

LE RETOUR AUX SOURCES



LA MONTAGNE PELÉE,
ÂME DE LA MARTINIQUE

EN GUADELOUPE, DES ÎLES PAISIBLES
POUR DÉCONNECTER

LE GRAND RENOUVEAU
DE LA CUISINE PÉYI



Grand Nord



AVEC LES SENTINELLES
DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

Birmanie

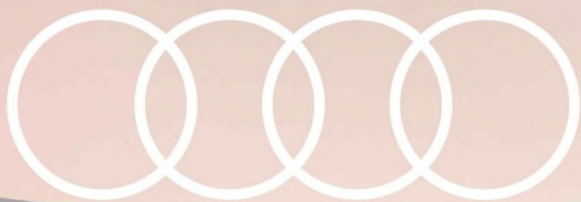


MOGOK,
LA VALLÉE
SECRÈTE
DES RUBIS

Oman



«MON ROAD TRIP SOLO AU PAYS
DU SABLE ET DE L'ENCENS»



A 0 g CO₂/km

B

C

D

E

F

G

Gamme Audi e-tron GT quattro : consommation mini/maxi en cycle mixte (kWh/100 km)* : 19,9 - 21,8. « Tarif » au 03/11/2022. Valeurs susceptibles d'évolution. Pour plus d'informations, contactez votre Partenaire. Depuis le 1^{er} septembre 2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée

POUR LES TRAJETS COURTS, PRIVILÉGIEZ LA MARCHÉ OU LE VÉLO. #SeDéplacerMoinsPolluer

Innovante, électrique et bien plus encore.

Audi e-tron GT quattro 100% électrique

Le futur nous anime.



Audi Vorsprung durch Technik

progress.audi

pour les véhicules légers et les émissions de CO₂, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée. * Selon configuration. Volkswagen Group France, SA au capital de 198 502 510 €, 11 avenue de Boursonne Villers-Cotterêts, RCS Soissons 832 277 370.
Vorsprung durch Technik = L'avance par la technologie.

PENSEZ À COVOITURER. #SeDéplacerMoinsPolluer





UN GOÛT INOUBLIABLE QUI N'OUBLIE PERSONNE.

À chacun son café Nespresso. Comme Jean, Camille et George,
commencez votre journée par un moment inoubliable en partant
à la découverte de plus de 60 variétés de café Nespresso.

Et n'oubliez pas de recycler !



JUSQU'OÙ
IRIEZ-VOUS
POUR UN CAFÉ
NESPRESSO ?

*what else?**

*Quoi d'autre ?

LE PLAISIR NON COUPABLE.



ŠKODA



NOUVEAU ŠKODA ENYAQ COUPÉ IV, ÉLÉGANT ET 100% ÉLECTRIQUE.

Avec son habitacle spacieux, ses technologies innovantes, son toit panoramique, son design épuré et son autonomie allant jusqu'à 545 km*, découvrez le plaisir de conduire sans compromis.

Pour l'essayer, prenez rendez-vous sur skoda.fr

* En cycle WLTP.

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

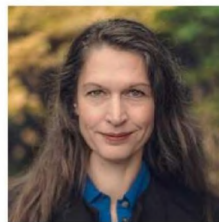


Pensez à covoiturer **#SeDéplacerMoinsPolluer**

Du «sang de pigeon» aux pierres de sang

GEO vous emmène sur les pas de Joseph Kessel, à la découverte d'une région birmane que l'écrivain-journaliste décrivait en 1955 comme «plus secrète que La Mecque» dans son récit *La Vallée des rubis*. «Tous les rubis dont parlent les textes les plus anciens, le Coran, le Cantique des Cantiques, les annales de la Chine et les sagas des Indes, tous ceux dont se sont parés depuis des temps immémoriaux princes, rois et empereurs, tous ceux qui ont enorgueilli diadèmes, tiaras et couronnes, tous ceux que dissimulent encore les trésors des rajahs, tous jusqu'au dernier, jusqu'au plus antique, ils sont venus de Mogok.» Les pierres rouges qui ornent ces bijoux sont souvent des «sang de pigeon», les plus rares et les plus précieux des rubis birmans.

Si nombre de joailliers parmi les plus connus ont annoncé cesser tout achat de pierres birmanes, si les autres sont pointés du doigt par l'ONG britannique Global Witness dans un rapport récent et si l'Union européenne a interdit de commercer avec plusieurs compagnies minières locales, ce n'est pas tant à cause des conditions d'extraction dans les mines artisanales, à peine plus humaines qu'au temps de Kessel, ou de l'opacité du marché international. C'est que le sang coule à nouveau dans le pays – après une décennie de relative ouverture qui a permis l'éclosion d'une timide démocratie – et que l'argent tiré des pierres précieuses nourrit d'abord les militaires de la junte revenue au pouvoir par un coup d'État en février 2021. Alternant intimidation et «diplomatie des otages», le Myanmar – son nom officiel – est redevenu un pays dangereux, entre autres pour les journalistes. Notre photographe, parti en repérages, n'a pas pu terminer son reportage. Et plus question pour le magazine d'envoyer un reporter pour l'écriture de l'article. Fallait-il pour autant renoncer à traiter ce sujet dans nos pages ? Nous avons jugé que non. Et qu'en nous appuyant sur l'expertise et les contacts de Guillaume Pajot, qui sillonne la Birmanie depuis plus de dix ans, et sur les informations rapportées par le photographe, dont nous ne pouvons dévoiler le nom pour préserver sa sécurité, nous étions en mesure de vous raconter la vallée de Mogok, en attendant qu'un jour le pays s'ouvre à nouveau aux visiteurs. Ce jour-là, comme nous l'avions fait le long du fleuve Irrawaddy (GEO n°454) et dans les rues de Rangoun (n°405) et Naypyidaw (n°395), nous vous emmènerons à nouveau à la découverte des beautés de la Birmanie. ■



Stéphane Lavoué

L'ÉDITO

Myrtille Delamarche Rédactrice en chef



HURTIGRUTEN
L'Express Côtier de Norvège

Une authentique expérience norvégienne



© ANDREA KLAUSSNER



© KAY FOCHTMANN

À l'occasion de ses 130 ans Hurtigruten redonne vie à l'une des lignes maritimes les plus emblématiques de Norvège.

Longeant les côtes ciselées, pénétrant au plus profond des fjords de Bergen à Tromsø, des îles Lofoten au Cap Nord, le Spitzberg Express poursuivra sa navigation jusqu'à Longyearbyen, la ville la plus septentrionale au monde. Au fil de longues escales et grâce à un programme d'excursions éco-responsables inédites, vous pourrez vous imprégner de la vie et de la nature norvégienne dans ce qu'elle a de plus authentique.

À bord du MS Trollfjord tout juste rénové, vous participerez à des ateliers de photographie et à des présentations sur la faune et la flore mais aussi sur l'histoire, la culture, la gastronomie du pays. Gastronomie que nos chefs ne manqueront pas de vous faire déguster ! Et pour célébrer avec vous notre anniversaire, nous vous réserverons de délicieuses attentions.

Renseignements sur hurtigruten.fr ou dans votre agence de voyages

HURTIGRUTEN FRANCE SAS au capital de 40.000 € - RCS PARIS B 449 035 005 - IM075100037 - APST
RCAPST HISCOX /125 520

Le Spitzberg Express

Réservation anticipée

Profitez de 200€ de crédit utilisable à bord en réservant votre voyage pour 2023 avant le 31.01.2023.

Célébrez nos 130 ans

Profitez d'événements spéciaux à cette occasion : dîner d'anniversaire, conférences et souvenirs...

**DÉPARTS DE JUIN À
SEPTEMBRE 2023**

**Réservez au
01.86.65.11.77**

SOMMAIRE

JANVIER 2023 - N° 527

- 7** ÉDITORIAL
- 10** RETOUR DE TERRAIN
- 14** BIEN VU !
Trois photographes racontent les dessous de leurs images fortes.
- 20** LE CHOIX DE GEO
- 24** **Le grand entretien**
600 millions d'oiseaux en moins en Europe en trente ans, la situation est-elle désespérée ? L'ornithologue **Jérémy Dupuy** répond.
- 30** **L'esprit d'aventure**
«**Mon road trip sur la côte omanaise.**»
La photographe Noa Avishag Schnall a parcouru 4 000 km le long du littoral d'Oman, sultanat du sud-est de la péninsule arabique.
- 46** **L'œil du photographe**
Svalbard : les sentinelles du climat. L'Italien Paolo Verzone s'est rendu dans cet archipel norvégien de l'Arctique à la rencontre de scientifiques prenant le pouls de notre planète.
- 56** **Envie d'ailleurs**
L'esprit retrouvé des Antilles. Une luxuriante montagne Pelée, le charme discret des petites îles, une gastronomie en effervescence... Notre reporter a découvert des trésors bien gardés par les Guadeloupéens et les Martiniquais.
- 96** **Ce monde qui change**
Plongée dans la vallée des rubis. Depuis huit siècles, les plus belles gemmes sont arrachées à la terre boueuse des mines de Mogok, en Birmanie. Une activité à haut risque.
- 114** **Une planète à protéger**
Au bonheur des ours. Dans les Asturies, en Espagne, les plantigrades ont trouvé un havre de paix. Car ici, tous les habitants – ou presque – voient un intérêt à les protéger.
- 128** **LES RENDEZ-VOUS DE GEO**
En kiosque, en librairie, à la télé.
- 134** **USAGES DU MONDE**
Le 25 janvier, les Écossais fêtent le poète Robert Burns en festoyant autour d'un *haggis*.



Arnaud Bruni / Hemisfr



Paolo Verzone / Agence Vu

Couverture : Les Anses-d'Arlet, Martinique (Damien Verrier / Alamy / hemis.fr). **En haut :** Romain Guerin **En bas et de g. à d. :** Paolo Verzone / Agence Vu ; Moe Htet ; Noa Avishag Schnall. **Encarts marketing :** Au sein du magazine figurent un encart Mediaside / paris iad - Rhône-Alpes broché sur une sélection d'abonnés ; un encart Post-It 22 collé sur une sélection d'abonnés ; un encart Welcome pcwps222 et un encart Lettre extension hs parcours client 2022 jetés sur une sélection d'abonnés.

PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

AVANTAGE

En janvier, comme tous les mois, retrouvez **GEO Reportage**, votre rendez-vous sur Arte. Pour tout savoir sur le programme, les détails sont à lire p. 129. **arte**

OUTILS WEB

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



DR

Svalbard (Norvège)

Paolo Verzone

PHOTOGRAPHE

Se rendre au Svalbard, archipel du Grand Nord, était un rêve d'enfant. «En arrivant, on se dit qu'on n'avait jamais respiré un air aussi pur», raconte le photographe italien. Mais là-bas, les effets du changement climatique sont frappants. «En février 2021, on est passé de -15 °C à +3 °C en deux heures, ce n'est pas normal», se souvient Paolo. Il a partagé le quotidien de ceux qui habitent ce territoire extrême, «un des seuls au monde où l'on n'a pas le droit de naître (par sécurité, les femmes accouchent en Norvège continentale), ni d'être enterré. Avec la fonte du pergélisol, des cadavres de baleiniers du XVII^e siècle ont refait surface !» **p. 46**

RETOUR DE TERRAIN

NOS AUTEURS ET PHOTOGRAPHES RACONTENT LES COULISSES DE LEUR REPORTAGE.

Antilles



DR

Carla Bernhardt

PHOTOGRAPHE

En réalisant des portraits de chefs antillais pour notre dossier, Carla, qui vit en Guadeloupe, a découvert le profond attachement de chacun à leur terroir. «J'ai été très touchée par ces moments où ils fermaient les yeux pour s'enivrer de l'odeur du produit frais tout en laissant les souvenirs les gagner», se souvient-elle. La séquence la plus frappante à ses yeux ? Voir Jean-Rony Leriche faire la cuisine *in situ*, dans les bois ! «Le terrain était si glissant que ça nous a valu quelques dérapages», raconte Carla. Méorable !» **p. 72**

Espagne



DR

Noémie Lehouelleur

JOURNALISTE

Noémie s'est rendue deux fois dans les Asturies pour enquêter sur la protection de l'ours. «Quand l'un d'eux apparaissait dans le téléobjectif, c'était une joie indescriptible, se souvient-elle. J'ai vu des oursons jouer à quelques centaines de mètres, et même une mère allaiter ses petits. Dans ces moments-là, je me sens très privilégiée.» Passionnée de randonnée, notre reporter a aussi adoré cette région de vallées et de bois : «S'il n'y pleuvait pas encore plus qu'au pays de Galles, je réfléchirais à m'y installer !», conclut-elle. **p. 114**

Oman



now / Noa Avishag Schnall

Noa Avishag Schnall

PHOTOGRAPHE

Pas moins de 4 000 kilomètres entre mer et sable... Cette photographie basée à Paris a remonté, seule au volant, toute la côte d'Oman, de la frontière avec le Yémen, au sud, jusqu'au détroit d'Ormuz, au nord. «Ce fut une succession de périodes de contemplation solitaire, de galères réclamant une grande concentration, et de chaleureux échanges culturels, explique-t-elle. Ce n'est que de retour dans la capitale, Mascate, où j'avais réservé une chambre d'hôtel, que j'ai pu dormir dans un lit après trois semaines dans ma voiture.» **p. 30**

AVEC 1 DEGRÉ DE MOINS TOUT LE MONDE DORT AUSSI BIEN.

Un degré de moins chez soi, c'est 7%* d'économies sur son chauffage.



Je baisse



J'éteins



Je décale

Découvrez les gestes utiles pour vous et pour tous.

ELETRÉ

LE PREMIER HYPER-SUV 100 % ÉLECTRIQUE



Disponible sur réservation.

Découvrez les packs d'équipements et les tarifs en ligne.



“CONDUIRE UNE LOTUS,
C’EST PALPITANT !”

- EMERSON FITTIPALDI
Ancien Champion du Monde de F1



Voyager à bord d'une Lotus procure une joie inégalée quelle que soit votre destination finale. Vous profitez d'une expérience au volant palpitante, et l'Eletre ne fait pas exception.

Elle ne se contente pas de vous faire passer de 0 à 100 km/h en moins de 3 secondes, elle est conçue pour que vous preniez du plaisir à la conduire.



LOTUSCARS.COM

Pensez à covoyer #SeDéplacerMoinsPolluer

La Lotus Eletre n'a pas encore reçu d'homologation européenne. L'homologation et les mesures de consommation auront lieu immédiatement avant le lancement sur le marché. L'image est indicative et aucun droit ne peut en être dérivé. Les conditions générales de réservation sont disponibles sur notre site Web.

[BIEN VU]





MANIKGANJ, BANGLADESH

La rivière aux deux visages

De la Kaliganga, le Bangladais Azim Khan Ronnie aime évoquer une image heureuse. Celle d'une petite rivière (78 km de long), qui s'en va mêler ses eaux poissonneuses à celles du fleuve Brahmapoutre. À la saison des pluies, c'est un cours d'eau accueillant pour les pêcheurs et la navigation. L'hiver, au contraire, saison sèche, la rivière s'efface du paysage un peu plus chaque année. En cause, le réchauffement climatique, mais aussi l'ensablement et les pompages excessifs. Si bien que ne subsiste alors, comme ici au niveau de la ville de Manikganj, qu'un mince ruban émeraude. «L'histoire derrière le cliché est triste, reconnaît le photographe. Mais, même ainsi, la rivière Kaliganga, avec son allure de tableau abstrait, reste magnifique.»

AZIM KHAN RONNIE

Né à Dacca, capitale du Bangladesh, ce photographe souhaite montrer une image positive de son pays.





LE CAIRE, ÉGYPTE

Pause-café pour noctambules

En décembre 2021, Nathalie Guironnet, qui résidait alors au Caire, a débuté une série de photographies illustrant la vie nocturne dans la mégapole égyptienne. Ces deux coffres de voiture sont des stands qui servent du café. «J'ai été bluffée par leur esthétique graphique», raconte-t-elle. Mais elle s'est aussi attachée aux histoires des gens qui se lancent dans cette activité nouvelle et à ce que cela montre de l'évolution de la société cairote. La voiture de gauche, une Fiat 127 baptisée Crazy Car, est gérée par deux étudiantes de 20 ans (l'une veut être ingénieure, l'autre fait une école de commerce). Amies, elles enchaînent les petits boulots depuis l'âge de 14 ans. Leur «truc» pour éviter les problèmes de sécurité ? S'abs-tenir de plaisanter avec les clients.

NATHALIE GUIRONNET

Cette photographe française de 47 ans s'intéresse aux sujets religieux, de société et de genre.



ÎLE DE TIDUNG, INDONÉSIE

Un érin bleu pour Nemo

Parce qu'il travaille depuis de nombreuses années sur les initiatives visant à préserver les écosystèmes marins et côtiers, Giacomo d'Orlando était très impatient de débarquer sur l'île de Tidung. «Je devais visiter l'écloserie marine mise en place par le gouvernement de Djakarta pour sauver le poisson-clown (*Amphiprion ocellaris*), menacé par son succès en tant que poisson d'ornement, explique-t-il. Je m'attendais à un labo dernier cri, décor idéal pour mes photos, or j'ai découvert des locaux banals et glauques. J'ai essayé d'éclairer les aquariums en lumière artificielle mais ça ne donnait rien. Jusqu'à ce que je tombe par hasard sur ce bassin en plastique bleu, que j'ai pu photographier en vue plongeante...»

GIACOMO D'ORLANDO

Multiprimé, ce photographe italien né en 1990 est spécialiste des questions liées à l'environnement.





LE ROYAUME-UNI

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



Walter Sickert commença à peindre des scènes de music-hall en 1887. Il acheva ces Brighton Pierrots en 1915, après avoir assisté plusieurs fois à leur spectacle dans la cité balnéaire où il passait l'été.

EXPOSITION

Walter Sickert, la vérité toute nue

En Angleterre, c'est un maître. Chez nous, c'est un inconnu. Le Petit Palais fait découvrir au public français Walter Sickert à travers 150 de ses œuvres. Ce peintre né à Munich en 1860 et élevé à Londres est un pionnier de l'art figuratif moderne, qui a influencé Francis Bacon et Andy Warhol. Ses modèles sont souvent des habitants de l'East End, les quartiers déshérités de la capitale, qu'il représente avec un souci de vérité, loin de toute idéalisation. «Dans la société victorienne, il enchaîne les sujets provocants traités de manière audacieuse : le music-hall et ses spectateurs déchaînés, les nus crus de filles des rues et les images de presse qu'il transpose dans ses toiles, bien avant le pop art», explique Clara Roca, co-commissaire de la rétrospective. Une radicalité dont *Ennui*, son tableau le plus célèbre, est le symbole : il y renouvelle le genre des *conversation pieces*, scènes d'intimité paisibles, en faisant le portrait d'un couple qui cohabite sans se regarder.

Walter Sickert, au Petit Palais, à Paris, jusqu'au 29 janvier. petitpalais.paris.fr

BEAU LIVRE

Regards croisés de deux géants

À la fin des années 1980, le fondateur de l'agence Magnum Photos, Henri Cartier-Bresson, s'opposa à l'intégration de Martin Parr, pourtant réputé pour ses portraits piquants des classes moyennes britanniques. Le beau livre *Les Anglais* tente de réconcilier le maître du

The English



noir et blanc et le champion de la couleur, en rapprochant leurs images du nord industriel de

l'Angleterre, réalisées respectivement en 1962 et à partir des années 2000. Même concentration des employés au travail, même soif de profiter de leur temps libre à la plage ou dans les bars... Mais une différence de taille : Martin Parr, enfant du pays, qui a étudié la photographie à Manchester, nous projette au milieu de ses modèles, par exemple des supporters de foot dans leur transe guerrière. Il est finalement entré chez Magnum en 1994.

Les Anglais/The English, d'Henri Cartier-Bresson et Martin Parr, éd. Delpeire, 42 €.

ROMAN

Saga des Midlands

Jonathan Coe se plonge dans le destin d'une famille de Bournville, fief du chocolatier Cadbury, près de Birmingham, depuis la victoire de 1945 jusqu'à la pandémie de Covid-19. En s'inspirant de sa mère pour le personnage de l'héroïne, il signe son roman le plus touchant sur les choix d'une vie, sans pour autant se départir de son hilarante ironie en décrivant les discussions au sein de l'Union européenne sur la «directive chocolat».

Le Royaume désuni, de Jonathan Coe, éd. Gallimard, 23 €.



SÉRIE

Poids de la couronne

La cinquième saison de *The Crown*, sortie deux mois après la mort d'Élisabeth II, le 8 septembre dernier, démarre en 1991, avec un sondage du *Sunday Times* favorable à l'avènement du prince Charles. Avec ses brillants montages parallèles, la série se concentre sur le mariage condamné de ce «monarque en attente» et de Diana qui s'impose comme la reine des cœurs, au sein d'un système qui broie ses propres membres.

The Crown, de Peter Morgan, saison 5, sur Netflix.



PAR FAUSTINE PRÉVOT

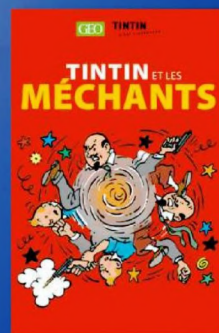
EMBARQUEMENT IMMÉDIAT !

Née de la rencontre entre les univers de GEO et du célèbre reporter, cette revue explore un ^{XXI}^{ème} siècle encore imprégné de l'œuvre d'Hergé, POUR RÊVER ET DÉCOUVRIR LE MONDE D'AUJOURD'HUI AUX CÔTÉS DE TINTIN.



★ INÉDIT LIVRE COLLECTOR

Ce livre dresse le portrait de 22 méchants qui ont donné bien du fil à retordre au héros d'Hergé.



Exclusivement
chez les marchands de presse.

LA REVUE TRIMESTRIELLE DISPONIBLE EN LIBRAIRIES ET CHEZ LES MARCHANDS DE PRESSE

ABONNEZ-VOUS ! Profitez de **-10%** sur prismashop.fr avec le code "**ABOTIN22**" à saisir dans **Clé Prismashop**

Cet hiver, vivez l'aventure québécoise

Son territoire spectaculaire, ses activités infinies et l'accueil ultra-chaleureux de ses habitants font du Québec une destination authentique et inoubliable.

Chiens de traîneau - Québec

Des aurores boréales du Grand Nord aux étoiles des Cantons-de-l'Est en passant par les monts Chic-Chocs de Gaspésie et les falaises des Îles-de-la-Madeleine, le Québec enneigé offre des paysages extraordinaires et une nature grandiose. Quand tombent les premiers flocons, la région devient un immense terrain de jeu où tout est possible. Se lancer dans des aventures glacées, observer les animaux, passer la nuit dans un hébergement hors du commun ou profiter de la magie d'un spa nordique : toutes les occasions sont bonnes pour se créer des souvenirs féériques !

1 Partir à l'aventure en pleine nature

L'hiver est la saison magique pour se balader en chien de traîneau, essayer le très typique canot à glace, déjeuner dans une cabane à sucre, faire du trekking en raquettes, enfiler ses patins pour se laisser glisser sur les patinoires ou les lacs gelés, chauffer ses skis de randonnée ou enfourcher une motoneige. Quand la glace est suffisamment épaisse, les amoureux de la pêche polaire, coutume héritée des peuples autochtones, s'installent à La Baie. Ses 1200 cabanes posées sur le fjord forment le plus grand village de pêche blanche en eau salée du monde.

2 Observer la faune et la flore locales

Les territoires enneigés du Québec sont les lieux privilégiés des animaux sauvages comme le lièvre, l'orignal ou le renard. Les bisons, les cerfs de Virginie, les wapitis, les loups et les ours se découvrent dans le vaste parc Oméga ou au refuge Pageau, où l'on peut même les caresser et les nourrir. Fin février, les Îles-de-la-Madeleine organisent des expéditions exclusives pour partir à la rencontre des blanchons, ces bébés phoques tout blancs qui naissent sur la banquise.



Gaspésie



Hôtel de Glace



Blanchon - Îles-de-la-Madeleine



Montréal en Lumière

3 Se réveiller dans des endroits insolites

Passer la nuit dans des dômes à flanc de montagne à Charlevoix, dans des yourtes nichées sur la roche face au fjord du Saguenay, dans des anciens conteneurs sur l'eau dans la baie Saint-François... ou dans une *tiny house* face au Saint-Laurent : le choix est vaste pour sortir des sentiers battus, mais l'expérience toujours unique et chaleureuse. Et pourquoi ne pas vivre une nuit arctique dans un igloo moderne posé sur l'immensité blanche des glaces du lac Saint-Jean ?

4 Profiter des festivités québécoises

Musique, humour, gastronomie, cinéma, culture ou sport, tout est prétexte à « jouer dehors » et à créer des moments inoubliables. Les Québécois aiment faire la fête et leur joie de vivre est contagieuse. Les gourmets apprécieront le festival Montréal en Lumière et les prouesses des chefs du monde entier repoussant la créativité culinaire locale. Quant aux familles, elles adoreront les défilés de nuit et les sculptures sur neige du Carnaval de Québec, le plus important et le plus ancien carnaval d'hiver au monde.

L'HIVER AU QUÉBEC EN 4 DATES

19 JANVIER AU 11 FÉVRIER 2023

Igloofest à Montréal
Festival de musique électronique

3 AU 12 FÉVRIER 2023

Le Carnaval de Québec, plus grand carnaval d'hiver du monde

4 AU 19 FÉVRIER 2023

Festival Saint-Côme en glace

16 FÉVRIER AU 5 MARS 2023

Montréal en Lumière



Pygargue
à tête blanche



Fauvette
grisette

“



Tourterelle
des bois



Perdrix



Pigeon
ramier



Tarier
des prés

Les oiseaux sont des ambassadeurs *du vivant* ”



Moineau



Alouette
des champs



JÉRÉMY DUPUY

LES CHIFFRES SONT INQUIÉTANTS : ON ESTIME QU'EN EUROPE, 600 MILLIONS D'OISEAUX ONT ÉTÉ EFFACÉS DU CIEL EN TRENTE ANS. L'ORNITHOLOGUE JÉRÉMY DUPUY, RESPONSABLE DU PROJET OISEAUX DE FRANCE, L'AFFIRME : DANS NOTRE PAYS, LA SITUATION EST GRAVE, MAIS LOIN D'ÊTRE DÉSESPÉRÉE.

Selon les scientifiques et les écologistes, 600 millions d'oiseaux, soit environ 20 % de la population totale, ont disparu en Europe en trois décennies. En France, ce déclin est même de 30 %. Quelles sont les principales victimes de cette hécatombe ?

Le Suivi temporel des oiseaux communs (Stoc), un programme mis en place depuis 1989 par le Muséum d'histoire naturelle, auquel participe la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO), permet de surveiller les populations aviaires par cortèges d'espèces en milieux agricoles, fo-

restiers, bâtis, etc. Il montre que ce sont les espèces des milieux agricoles qui diminuent le plus. Parmi elles, l'alouette des champs, le bruant proyer, la fauvette grisette, ou encore les perdrix rouges et grises sont les plus touchés. Heureusement, ces oiseaux ont de vastes aires de répartition et des populations encore très importantes. En revanche, la situation de la petite tourterelle des bois, qui niche en Europe et passe l'hiver en Afrique subsaharienne, est alarmante. Emblématiques de ce cortège, ses effectifs s'effondrent de façon vertigineuse : 80 % en moins, en un quart de siècle ! En Angleterre, où elle était très abondante, elle est au bord de l'extinction.

Quelles sont les causes de ce déclin en milieu agricole ?

D'abord, les changements de nos pratiques depuis l'après-guerre. La mécanisation peut provoquer la destruction directe, sans qu'elle soit volontaire, de nichées par les engins. L'uniformisation des paysages, notamment dans la culture céréalière, prive les oiseaux de leurs habitats de reproduction. Enfin, l'usage massif de produits phytosanitaires élimine les insectes, certes nuisibles aux cultures, mais qui constituent la nourriture des oiseaux.

Et en ville ? Comment l'urbanisation affecte-t-elle les oiseaux ?

Principalement en entraînant la destruction de leurs habitats naturels par l'artificialisation des sols et la bétonisation du paysage. Il existe ➤



Cigogne

Photos : Eugénie Siegfried / Getty Images ; Lea Scaddan / Getty Images ; Famille Grallot-Denax / Naturagency ; Gary Chalker / Getty Images ; Dominique Bellino / Naturagency

➔ cependant des solutions. Par exemple, la LPO propose d'aider les entreprises, lorsqu'elles font des aménagements, pour limiter l'impact de leurs infrastructures sur les oiseaux. Cela fonctionne plutôt bien ! À Bordeaux, l'installation de nichoirs et l'entretien raisonné des berges de certains cours d'eau ont permis le retour d'espèces de la famille des passereaux dont le chardonneret, la cisticole des joncs, le serin cini, le verdier d'Europe, ou encore le troglodyte mignon... La favorisation des roselières, des abords de plans d'eau où les roseaux constituent l'essentiel de la végétation, fait le bonheur d'espèces caractéristiques de ces milieux comme la rousserolle effarvate et le phragmite des joncs. Ces résultats en milieu urbain sont vraiment encourageants.

Quel est l'impact de l'activité humaine, du bruit de la ville, de la pollution lumineuse ?

Il est difficile à évaluer. Mais il a été démontré que la lumière des lampadaires pouvait changer les comportements de certaines espèces. Des oiseaux diurnes se mettent à chanter la nuit, trompés par les lumières de la ville, mais peut-être aussi parce qu'ils choisissent de communiquer pendant le calme nocturne. Nous manquons encore de données et d'études pour comprendre ce phénomène. Mais on s'est aperçu qu'aux alentours d'une avenue connaissant un trafic routier important, les oiseaux ont tendance à augmenter le volume de leur chant pour couvrir les bruits parasites. Les mésanges charbonnières, par exemple, chantent plus fort en ville qu'à la campagne ! Et chanter plus fort signifie dépenser davantage d'énergie, ce qui peut avoir des répercussions sur leur métabolisme.

Dans cette hécatombe, la chasse a-t-elle un rôle important ou marginal ?

À ma connaissance, la chasse n'est jamais la principale cause de disparition, mais elle ajoute de la pression sur des espèces déjà en péril. Parmi elles, la tourterelle des bois était encore chassée il y a deux ans. En

France, on persiste à tirer sur des oiseaux figurant sur la liste rouge des espèces menacées, comme le fuligule milouin, classé «vulnérable» en Europe, et le courlis cendré, que la France est l'un des seuls pays à considérer comme une espèce «chassable», malgré des mesures de restrictions de l'Union européenne. C'est inconcevable ! Décréter l'interdiction de traquer une espèce menacée serait une mesure de bon sens, facile à mettre en place. Plus simple et plus rapide, en tout cas, que de changer la politique agricole européenne.

Et les chats ? Il y en a 13 millions en France, dont 9 millions ayant un accès à l'extérieur. Connait-on l'impact de ces prédateurs ?

En France, 68 % des proies des chats domestiques sont des micromammifères et 23 % des oiseaux, principalement des merles, mésanges, fauvettes, rouges-gorges... Pour limiter l'impact du chat sur cette petite faune, il est conseillé de faire stériliser son animal pour maîtriser les populations félines, d'aménager des



«LES MÉSANGES CHARBONNIÈRES CHANTENT PLUS FORT EN VILLE QU'À LA CAMPAGNE !»

zones refuges (murets, buissons, etc.) pour les oiseaux et de limiter les sorties du matou durant les périodes de neige et de naissance des oisillons. Et de bien nourrir son animal : un chat sous-alimenté chasse plus ! Une étude du Muséum d'histoire naturelle a estimé que, bien nourri, il capture en moyenne 27 proies par an, contre 273 pour un chat errant...

Dans ce tableau alarmant, une trentaine d'espèces d'oiseaux violent au contraire leur population augmenter. Qui sont ces opportunistes ?

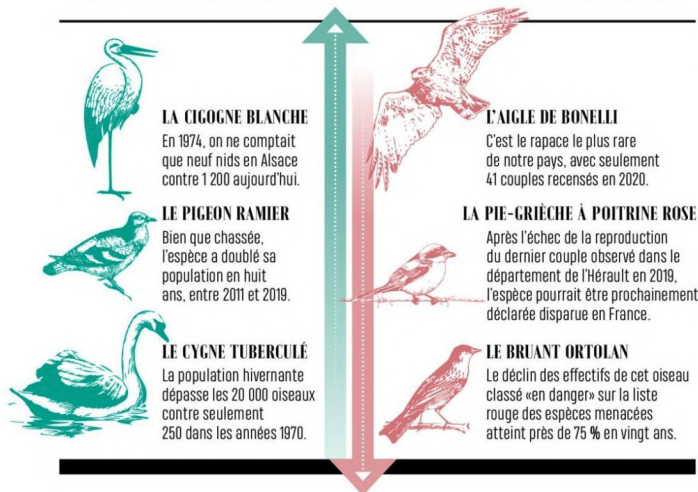
Les qualifier ainsi donne l'impression que ces espèces profitent au détriment des autres, mais ce n'est pas le cas ! Ce sont des espèces dites «généralistes» qui, ayant des exigences écologiques moins importantes que les autres, s'adaptent aux bouleversements de leur environnement et parviennent à croître. Le pigeon ramier, par exemple, espèce à l'origine forestière du nord de l'Europe, migratrice, hivernait jadis en Espagne et en Afrique du Nord. Aujourd'hui, les populations se sont étendues dans le sud de l'Europe. Elles sont devenues sédentaires, ou effectuent une migration dite partielle. Elles vont moins loin. L'indicateur du Stoc montre que la population des pigeons ramiers a doublé entre 2001 et 2019. Depuis trente ans, celle des espèces généralistes augmente de 19 %.

Chez les oiseaux comme chez les médecins, il y a donc des généralistes et des spécialistes ?

On peut dire cela. Les spécialistes sont des oiseaux adaptés à un type d'habitat, de nourriture, à une voie de migration ou une zone d'hivernage... Leur degré de spécialisation détermine leur fragilité. Plus un oiseau est spécialisé, plus la moindre perturbation de son cycle biologique le met en danger. Les moins spécialisés et les généralistes ont, eux, une meilleure capacité à trouver des parades face aux modifications de leur environnement. Ils transmettent d'ailleurs ces facultés à leur descendance. Ces changements de comportements peuvent être très rapides. On l'a vu avec la cigogne blanche, oiseau spé-

OISEAUX COMMUNS : CEUX QUI PLANENT, CEUX QUI PLONGENT

Le bilan de trente ans d'observation, publié en 2021 par le Muséum d'histoire naturelle, indique que sur les 123 espèces d'oiseaux communs en France, 43 espèces régressent, 32 sont en expansion et 42 sont stables (et 6 ont un effectif trop limité pour déterminer une tendance significative).



cialisé puisqu'exclusivement migrateur il y a encore trente ans. Aujourd'hui, en raison des hivers plus doux dus au réchauffement climatique, elle passe l'hiver sur son site de reproduction. Cette sédentarisation s'est petit à petit imposée comme la norme. Résultat : une meilleure survie, puisque les cigognes ne traversent plus la Méditerranée et le Sahara, avec tous les risques que comporte ce voyage. Mais, en cas de brusque hiver rigoureux, ces oiseaux, restés sur place, risquent de mourir de froid. Les généralistes, qui vivent souvent au contact de l'homme, s'adaptent plus facilement. Cela n'empêche pas que certaines espèces, comme l'hirondelle ou le moineau domestique, se portent mal.

Justement, pourquoi le moineau, que l'on rencontrait partout il y a quelques années encore, s'est-il volatilisé ?

On a du mal à comprendre ce qui s'est passé. Le moineau domestique, *Passer domesticus*, autrefois très commun sur tout le continent, a perdu la moitié de sa population de-

puis 1980. Dans le même temps, son proche parent, le moineau friquet, *Passer montanus*, a perdu 30 millions d'individus. Coloniaux, ils nichent en bande dans les cavités de vieux murs ou de toits. Aujourd'hui, tous ces interstices sont comblés et l'habitat de reproduction du moineau disparaît. À Paris, où les trois quarts de ces oiseaux ont disparu en treize ans, la municipalité a installé des «quartiers à moineaux», des nichoirs collectifs pour compenser la disparition de ces habitats. Il semblerait que cela fonctionne. Mais cela n'explique pas la disparition de l'espèce en milieu agricole, où il y a encore beaucoup de granges, de vieux murs... Le manque de nourriture – puisqu'il y a beaucoup moins d'insectes – et des maladies qui décimeraient les populations sont les autres hypothèses.

Concrètement, comment s'y prend-on pour compter les oiseaux ?

La méthode du programme Stoc consiste à définir un secteur carré de 2 kilomètres de côté, près du domi-

cile d'un observateur. Au printemps, à deux ou trois reprises, ce scrutateur se positionne sur dix points d'écoute situés à l'intérieur de cette zone. Pendant cinq minutes, il note sur une fiche tout ce qu'il détecte à l'oreille ou visuellement. Tous les ans, il renouvelle ce comptage, aux mêmes endroits et autant que possible aux mêmes dates. Aujourd'hui, un millier de zones d'écoute réparties sur toute la France permettent d'avoir des indicateurs de tendance démographique sur près de 80 espèces d'oiseaux communs.

Détecter des oiseaux à l'oreille : cela signifie que l'observateur doit être capable de les identifier à leur chant ?

Réaliser un point d'écoute demande une base solide de connaissances. Nos bénévoles sont des ornithologues amateurs mais très entraînés. À certains endroits, ils peuvent avoir à différencier jusqu'à une soixantaine d'oiseaux différents. Mieux vaut qu'ils soient aguerris pour les identifier ! L'observateur doit aussi pouvoir évaluer l'abondance. Reconnaître le chant de la fauvette à tête noire ne suffit pas, il faut être capable de savoir si quatre individus chantent en même temps ou s'il s'agit du même oiseau. Les informations sont ensuite transmises à Faune France, une base de données en ligne, permettant au Muséum d'histoire naturelle d'actualiser ses analyses.

Que peut-on faire pour enrayer le déclin des oiseaux en France ?

Dès que l'on prend les mesures de conservation adéquates, c'est-à-dire que l'on protège l'espèce en interdisant de lui tirer dessus ou de détruire son habitat, et que l'on sanctuarise les sites en fermant l'accès à une falaise ou à un bois pendant la période de reproduction, les populations remontent. Cela fonctionne particulièrement bien avec les rapaces. À l'exception des trois espèces de busards qui nichent en milieu agricole, presque toutes les espèces de rapaces sont en augmentation. Dont certaines qui étaient pourtant au bord de l'extinction en France : les vautours qui progressent notamment dans les ➡➡

➤ Pyrénées, ou le balbuzard pêcheur, endémique des côtes occidentales de la Corse où il se maintient tant bien que mal. Il n'est pas sorti d'affaire, mais au milieu des années 1980, un premier couple a été repéré dans le Loiret... En 2020, on comptait 82 couples «continentaux». Certaines espèces, comme le pygargue à queue blanche, un rapace du nord de l'Europe et d'Europe centrale, reviennent aussi nicher toutes seules dans les lacs et les étangs de Champagne humide et dans la Brenne, région naturelle du sud-ouest de l'Indre. Les oiseaux d'eau s'en sortent aussi très bien car les principales zones humides en France se situent dans des espaces protégés. Tout cela est porteur d'espoir et nous indique la marche à suivre.

Par le passé, de tels programmes ont-ils déjà fonctionné ?

La cigogne blanche est un exemple de succès en conservation de la nature. Elle avait pratiquement disparu de son bastion alsacien. En 1974, Haut-Rhin et Bas-Rhin ne comptaient plus que neuf nids. Puis est arrivée la loi sur la protection des espèces, en 1976. La cigogne blanche est devenue une espèce protégée. Elle a arrêté d'être chassée en France, mais aussi dans les pays voisins comme l'Allemagne et les Pays-Bas. Il y a eu des campagnes de réintroduction dans certains endroits et on a installé des plateformes pour qu'elle puisse nicher facilement. Aujourd'hui, un recensement de la LPO estime sa population alsacienne à 1 200 nids occupés. À noter cependant qu'aujourd'hui, le Grand Est n'est plus le premier site de reproduction de la cigogne en France. Il a été dépassé par le Centre Ouest, c'est-à-dire, en gros, des Landes à l'estuaire de la Loire, où la cigogne profite de la nourriture abondante fournie par certaines espèces envahissantes comme les écrevisses américaines.

À titre individuel, que pouvons-nous faire pour lutter contre ce déclin ?

Lorsque l'on pratique la randonnée, il faut garder à l'esprit que certains oiseaux, comme le grand tétard, les



«QUAND LES NIDS D'HIRONDELLES SONT DÉSERTÉS, LES GENS S'INQUIÈTENT»

lagopèdes, ou encore les gélinoètes, sont très fragiles en période hivernale. Les randonneurs qui s'écartent des chemins et les skieurs qui font du hors-piste risquent de les déranger dans la période la plus sensible pour l'espèce, ce qui peut leur être fatal. Sur les plages, au bord des rivières et des étendues d'eau, je recommande de rester attentif aux espèces qui nichent au sol, comme le gravelot à collier interrompu. Au printemps, il y a un risque de piétiner leurs œufs qui se confondent avec le sable et les galets, et de faire échouer la reproduction. Il est aussi conseillé de nourrir les oiseaux l'hiver, d'octobre à mars, en respectant certaines règles : nourrir sans interruption tout au long la saison froide, en essayant de multiplier les places de nourrissage pour éviter, dans le contexte de la grippe aviaire, qu'il n'y ait une trop forte concentration d'oiseaux. Nourrir les oiseaux est une aubaine pour observer leur diversité. On peut voir parfois jusqu'à quinze espèces différentes à la mangeoire. C'est un formidable outil de sensibilisation. Nous

avons lancé, il y a une dizaine d'années, le programme «oiseaux des jardins», un outil de science participative sur Internet qui propose aux citoyens de compter, deux fois dans l'année, les oiseaux les plus faciles à identifier qui sont présents chez eux. Des dizaines de milliers de participants nous apportent des données qui permettent de suivre les populations répertoriées dans les jardins.

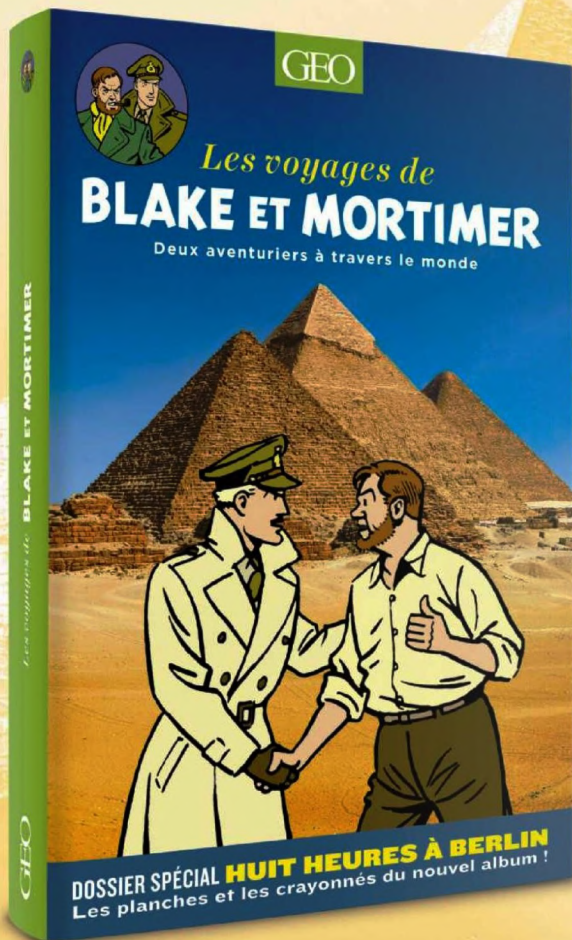
Imaginons un scénario extrême : quelles seraient les conséquences pour l'homme de la disparition totale des oiseaux ?

Les écosystèmes ne sont pas figés mais en perpétuelle recherche d'équilibre. L'adaptation est la norme, et lorsqu'une espèce disparaît, un écosystème peut s'acclimater. En revanche, si plusieurs espèces s'effondrent, c'est tout le réseau trophique [l'ensemble des chaînes alimentaires] qui est perturbé et qui risque de disparaître. Les oiseaux jouent évidemment leur rôle dans cet équilibre, notamment les prédateurs. Les rapaces régulent les populations de ravageurs des cultures. Ils consomment ainsi énormément de campagnols. Pratiquement tous les petits passereaux, en période de reproduction, nourrissent leur nichée avec des protéines animales : ils nous débarrassent quant à eux d'une innombrable quantité d'insectes ! Les oiseaux sont donc des alliés très importants de l'agriculteur et du jardinier. Il ne faut pas oublier un autre aspect, moins quantifiable, mais qui me paraît important : c'est la place de l'oiseau dans nos vies. Voir des oiseaux rend heureux ! Parfois, des gens en larmes nous appellent à la LPO parce qu'ils ne voient plus de mésanges dans leur jardin. Quand les nids d'hirondelles dans leur grange sont désertés, les gens qui guettaient leur retour, annonceur du printemps, s'en aperçoivent immédiatement. Ils s'inquiètent et prennent conscience concrètement de l'érosion de la biodiversité. Parce qu'ils répondent très rapidement au changement, les oiseaux sont les ambassadeurs du vivant. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR CYRIL GUINET

GEO

Un nouvel éclairage de la série mythique !



De l'Asie à l'Afrique, de la science aux croyances, cet ouvrage inédit vous invite à faire **un voyage dans le temps et dans l'espace**, en abordant l'actualité du XXI^{ème} siècle aux côtés de ces héros éternels.



DISPONIBLE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX
ET SUR WWW.PRISMASHOP.FR

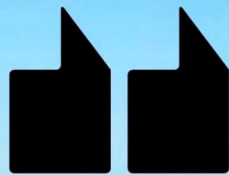


MON ROAD TRIP SUR



La photographe Noa Avishag Schnall a effectué un grand périple à Oman, le long de la mer d'Arabie : trois semaines de route et hors-piste, soit plus de 4 000 kilomètres de la frontière avec le Yémen, au sud, jusqu'au détroit d'Ormuz, au nord. Un voyage marqué par des paysages extraordinaires, la découverte d'une culture et la chaleur des habitants.

LA CÔTE OMANAISE



Une chambre avec
vue sur la mer...
Notre photographe
a passé ses nuits
dans le coffre de sa
voiture. Sur sa route,
elle a croisé maints
dromadaires, comme
ici à l'embouchure
du Wadi Ashawg,
dans le Dhofar.



Dans la brume rose qui brouille l'horizon, difficile de



Jahanget, ouvrier
bangladais, forme
des pyramides de sel
dans un immense
marais salant de la
côte omanaise, face
à l'île de Masirah,
dans l'océan Indien.

voir où se termine le sel et où commence le ciel





Je vois une route bifurquer vers

Pas toujours évident
de rouler sur les
pistes sinueuses
qui s'enfoncent dans
les terres. Surtout
en cas d'averses,
qui rendent le terrain
impraticable.

Délaissant les cocotiers du bord de mer (à droite, l'oasis côtière de Khor Sanq, 200 km au nord-est de Salalah), Noa s'est aussi autorisé quelques incursions dans les terres, sur des pistes parfois traîtresses.



les montagnes. Je décide de voir où elle mène





La frontière avec le Yémen n'est qu'à 33 km. C'est ici, dans le sud-ouest d'Oman, que le périple de Noa Avishag Schnall le long des côtes omanaises a officiellement débuté.

D

ifficile de déterminer où s'arrête le sel et où commence le ciel. En route vers l'embarcadere pour Masirah, la plus grande île d'Oman, le paysage n'est soudain plus qu'un vaste marais salant. Au bord d'un bassin, deux ouvriers bangladais, de l'eau jusqu'aux chevilles, forment de petites pyramides scintillantes tandis qu'une brume rose orangé brouille l'horizon. Une fois au port, au volant de mon SUV, j'em-

barque à bord d'un ferry, et, après plus d'une heure de traversée, je débarque à Masirah et prends la route le long de la côte ouest. Objectif : rejoindre la pointe sud, à une soixantaine de kilomètres, avant la nuit. À mesure que je m'éloigne du port, je croise de moins en moins de gens. Arrivée à destination, sur la plage de Bu Rasas, il n'y a plus personne. Je me gare sur le sable. Le coffre de mon SUV ouvert face à la mer émet la seule lumière à des kilomètres à la ronde. J'entends de petites créatures marines se déplacer sur le rivage. Ce soir-là, j'en suis déjà à la moitié de mon périple solitaire entre sable et mer.

En décembre 2021, trois mois après la fin des restrictions de voyage imposées par Oman à cause de la pandémie de Covid-19, j'ai pris l'avion de Paris, où je vis, à destination de Salalah, capitale de la province du Dhofar, dans le sud du pays. Mon idée : explorer la côte du

du sultanat, du sud, à la frontière avec le Yémen, au nord, jusqu'au détroit d'Ormuz, l'une des voies navigables les plus stratégiques au monde. Pendant trois semaines, j'ai ainsi voyagé en solo, avalant plus de 4 100 kilomètres – avec quelques segments hors-piste parfois ardu, des traversées en ferry pour rejoindre des îles reculées, des passages par des checkpoints militaires, des nuits à dormir dans ma voiture au gré de la route...

Lorsque l'on évoque la péninsule arabique, dont les habitants sont désignés par le terme panarabe *khaleeji*, le sultanat d'Oman n'est pas le premier pays qui vient à l'esprit. Ces derniers temps, c'est l'Arabie saoudite qui domine la scène internationale, tandis que les Émirats arabes unis et le Qatar font parler d'eux sur les plans politique et culturel, et que le Yémen est déchiré par une guerre civile. Le sultanat d'Oman, lui, cultive sa réputation de pays neutre et tranquille, qui, sous l'administration Obama, a servi d'intermédiaire dans les négociations nucléaires entre les États-Unis et l'Iran. Oman fait peu de vagues depuis le coup d'État de 1970, soutenu par les Britanniques, qui vit le fils du sultan, un réformateur, prendre le pouvoir à son père. Lors de son règne, Qabus ibn Saïd a modernisé son pays tout en y maintenant la monarchie absolue, jusqu'à sa mort en 2020.

Cette relative quiétude est l'une des choses qui m'a attirée à Oman. Le climat, aussi, unique en son genre : en raison de sa situation géographique, c'est l'un des rares pays du monde arabe à connaître une saison de mousson, appelée *khareef*, qui, de juin à septembre, transforme le désert du Dhofar en un paysage vert et luxuriant, inonde les montagnes de cascades, remplit les *wadi* (vallées ou lits de rivière) d'eau fraîche et plonge les gouvernorats du sud dans un épais brouillard. Mais en décembre, ce n'était plus la saison du *khareef*, alors j'ai opté pour la côte. Ce faisant, j'ai donc dû renoncer à explorer les splendeurs ➡

SOUVENIRS D'UN VOYAGE ENTRE MER ET SABLE



KHASAB

La péninsule de Musandam, exclave omanaise bordée par les Émirats, où Noa a randonné dans les montagnes, est souvent comparée à la Norvège, en raison d'un relief qui rappelle les fjords.

GOUFFRE DE BIMMAH

C'est une profonde cavité où miroite une eau bleu-vert. Les plus intrépides peuvent descendre les marches menant à cette rafraîchissante piscine naturelle. Particularité : on peut y plonger ses pieds, comme l'a fait Noa, et laisser les *Garra rufa* (poissons-docteurs) manger ses peaux mortes.

MASIRAH

Plages de rêve, fonds accueillants pour les plongeurs : la plus grande île d'Oman ne manque pas de charmes. Notre photographe y a fait un repas mémorable, homard, grenade, houmous et labneh.

PLAGE DE HASIK

Noa était sur la route quand elle a repéré, au large, un groupe de dauphins. Elle s'est garée, a aussitôt plongé pour s'en approcher et les cétacés n'ont pas tardé à venir jouer autour d'elle. «Je suis restée dans l'eau jusqu'à ce qu'ils s'en aillent», se souvient-elle.



Trois jeunes Omanaises à bord du ferry en direction de l'île de Masirah (à g.), sur le pont réservé aux familles. Et un incontournable, le *karak* (à d.) : du thé au lait et aux épices, très apprécié à travers le sultanat.

Nous dînons assis en tailleur sur la plage, sans couverts, utilisant



➤ de l'intérieur du pays, comme le Rub al-Khali, littéralement le «Quart vide», le plus grand désert de sable continu du monde, qui étend ses dunes sur 650 000 kilomètres carrés à travers Oman, le Yémen, les Émirats arabes unis et l'Arabie saoudite.

Comme je tiens à parcourir l'intégralité de la côte omanaise, après avoir atterri à Salalah, je prends ma voiture de location et conduis trois heures en direction du sud-ouest, jusqu'aux confins du pays, à la frontière du Yémen [voir notre carte]. Cette route est traitresse.

la main droite, comme le veut l'usage

C'est une succession de virages en lacets grimpant dans les montagnes du Dhofar. Sans parler de la qualité de la chaussée, qui se détériore à mesure que l'on approche du Yémen. Au poste-frontière, près de la ville de Sarfayt, une cabane en tôle ondulée recouverte d'un filet de camouflage jauni par le soleil abrite un SUV couleur sable. Aucune signalisation. Je n'ai pas été aussi près du territoire yéménite depuis 2013, peu de temps avant que n'éclate la guerre civile. Après s'être entretenu avec ses collègues, un garde m'autorise à passer puis faire demi-tour en direction de Salalah dans le no man's land qui s'étire entre Oman et le Yémen. C'est alors que mon voyage commence officiellement.

Je m'arrête dès que possible pour acheter une tasse de *karak*, du thé au lait sucré agrémenté de cardamome, très populaire chez les Omanais. Dans cette région montagneuse, il fait nettement plus froid et plus venteux qu'à Salalah. À la tombée de la nuit, après une centaine de kilomètres, j'atteins la plage de Fazayah.

Le camping sauvage est légal à Oman – on peut planter sa tente sur n'importe quel terrain public. Mais avant de récupérer ma voiture de location, j'ai demandé que l'on retire les deux banquettes arrière, pour me permettre d'y dormir. Cette nuit-là, emmitouffée dans mon sac de couchage, j'ai laissé le coffre ouvert pour écouter le bruit des vagues. Le lendemain matin, je pique une tête dans la mer, sous le regard des vaches qui arpentent la plage ; vaches qui me feront ensuite longtemps patienter, bloquant la route, avant que je puisse repartir sur la Highway 47 qui longe la côte. À une vingtaine de kilomètres de là, la plage de Mughsail, dominée par les cimes du mont Al-Qamr. Sur le sable, de l'eau aux reflets vert clair et bleu forme ici et là de petites lagunes peu profondes. Des dromadaires marchent le long du rivage, leurs silhouettes se découpant à contre-jour sur le ciel embrasé d'ultimes feux orangés. Partout, des lianes rampantes, des ipomées pied-de-chèvre (*Ipomoea pes-caprae*), parsèment le sable de fleurs roses.

Au moment où le soleil disparaît dans une brume trouble, un couple en tenue traditionnelle avance pieds nus sur la plage, l'homme en *dishdasha* (tunique blanche sans col descendant jusqu'aux chevilles) et *kumma* (couvre-chef rond brodé), et la femme en *abaya* (long manteau islamique noir) et *hijab*.

Une centaine de kilomètres plus loin, après Salalah, près de la ville de Taqah, j'arrive sur le site de Khor Rori, des vestiges archéologiques préislamiques faisant partie d'un ensemble inscrit par l'Unesco sur la liste du

patrimoine mondial. Se trouvent là les fondations d'un ancien port et d'une cité fortifiée, érigés au IV^e siècle avant notre ère pour contrôler le commerce de l'encens dans le Dho-

far. J'y fais la connaissance d'un homme d'une quarantaine d'années (il demande que l'on taise son nom). Mes origines yéménites arrivent dans la conversation. Il est très intrigué. Je m'assois avec lui le temps qu'il fume quelques cigarettes. Lorsque je lui parle ensuite de mes racines juives, il est fasciné. Je suis la première personne juive qu'il ait jamais rencontrée, m'avoue-t-il. Il veut que l'on fasse une photo ensemble. Puis, comme s'il avait besoin d'une preuve, il me demande d'écrire des noms en hébreu. Je m'exécute. Nous échangeons nos numéros de téléphone et nous mettons d'accord pour dîner ensemble le soir même.

Je profite de la journée pour une virée à l'intérieur des terres, dans le Wadi Darbat. C'est un site naturel étonnant, et l'une des principales attractions du Dhofar, où de l'eau dégringole des montagnes, formant de belles cascades – surtout durant le *khareef*. Puis, je reprends la route jusqu'à la bourgade côtière de Mirbat, à une trentaine de kilomètres, où je retrouve mon nouvel ami. Il a commandé un *biryani* au poulet à emporter. Nous gagnons la plage où il étend une natte sur le sable. Puis nous dinons, assis en tailleur, sans couverts, utilisant seulement la main droite comme le veut l'usage. Une fois le repas terminé, nous rejoignons des rochers baignés par le clapotis de la mer, avançant aussi loin que possible pour trouver un endroit où nous asseoir sans être mouillés. Puis, comme de vieux amis, nous avons longuement discuté, abordant toutes sortes de sujets, dont la religion, tout en regardant le ciel.

Le lendemain, je m'arrête prendre un café dans le village animé de Sadah, une soixantaine de kilomètres plus loin. Ma présence intrigue des enfants du coin, qui jouent à une table voisine – probablement à cause de mes cheveux en bataille et non couverts, ainsi que ma tenue occidentale, et mes traits qui doivent leur sembler vaguement familiers. Des fillettes me saluent, tandis que des garçons font des grimaces et blaguent bruyamment. Ces échanges font partie des moments ➤



Cette famille, venue du Kerala, en Inde, visite le site naturel de Wadi Darbat connu pour ses chutes d'eau particulièrement spectaculaires de juin à septembre, durant le *khareef*, la mousson.



J'admire le Wadi Darbat, à l'intérieur des terres,
où l'eau dégringole des montagnes, formant des cascades





Au petit matin, je me retourne vers ces dunes
qui, la veille, ont manqué de m'engloutir



➤ qui me laisseront les meilleurs souvenirs sur la route : pas de langue commune, mais plein de signes amicaux et de rires insouciant, sans rien attendre en retour. Un homme en tenue occidentale et sa fille s'approchent de moi. Le père se présente comme un résident de Sadah, et me parle d'un restaurant jouissant de la plus belle vue sur la ville. Au fil de la conversation, il me confie faire partie d'une unité d'élite de l'armée omanaise, et me demande de l'appeler Ali. Il me suggère d'aller aux cascades de Natef, où, selon un habitant du cru, «l'eau coule des montagnes comme des larmes». L'occasion de me baigner dans de l'eau douce, un changement bienvenu par rapport aux matinées précédentes passées dans la mer. En me séchant, je me rappelle la conversation que nous avons eue plus tôt dans la journée. «Je suis fou, toi tu es folle», m'a dit Ali tandis que nous rions tous les deux. Ce qu'il voulait dire, c'est qu'une femme voyageant seule lui semblait être une idée absolument folle. Mais aussi courageuse. Comme lui, militaire parachutiste. Bref, Ali me faisait un compliment.

Quelques jours et 700 kilomètres plus tard, je quitte la route pour m'aventurer hors-piste dans les dunes de sable blanc d'Al-Khaluf, appelées ici les dunes de sucre. Mon but : atteindre la bourgade de Bar al-Hikman avant le lever du soleil. Mais soudain, mon véhicule s'immobilise. Les roues s'enlisent, projetant du sable partout. Impossible de le dégager... Avant de commencer mes études à la fac, j'ai travaillé l'été dans un garage et je suis donc plutôt à l'aise avec l'entretien et les réparations basiques d'une voiture. Mais parfois on ne peut pas faire l'économie d'un coup de main ! J'hésite puis finis par appeler Ali. Moins de trente minutes après que je lui ai indiqué ma localisation précise, trois amis de son régiment arrivent, pieds nus, vêtus de *dishdasha* et coiffés de *masar* (foulards brodés), dans un vieux camion. En dix minutes, avec la maestria de ceux qui sont rompus à l'exercice, ils sortent mon véhicule de la fosse et le ramènent sur la chaussée. Ils me proposent de passer la nuit dans leur camp, mais j'ai déjà assez abusé de leur temps. Nous nous faisons nos adieux et, les mains jointes en signe de remerciement, je les couvre de *shukran* («merci»). J'ai eu beaucoup de chance. Je dégote ensuite une magnifique plage toute proche facilement accessible, me gare,

avant de m'écrouler de fatigue dans le coffre. Au petit matin, je traverse à pied l'étendue de sable blanc, puis vais m'asseoir dans l'eau, le cœur plein de gratitude. Et je me retourne pour regarder les dunes qui, la veille, m'avaient presque engloutie...

À mesure que je progresse vers le nord, le terrain devient accidenté. À une heure au nord de la ville portuaire de Sour, près du gouffre de Bimmah (un abîme circulaire dont le fond est rempli d'eau), je me balade sur une longue étendue de plage ponctuée de petites criques abritant d'énormes coraux cerceaux dont les couleurs pastel se reflètent sur les rochers.

Après deux semaines de route sur un terrain côtier très accidenté, je me gare dans une rue parfaitement entretenue, bordée d'éléphants palmiers, d'un quartier chic de Mascate, la capitale d'Oman. Puis je traîne mon corps fatigué dans un café d'une chaîne internationale. Je voulais visiter la Grande Mosquée du sultan Qabus, mais j'ai raté le créneau réservé aux non-musulmans. Je me balade donc dans les jardins environnants. Une brève escale avant de reprendre le volant. À la nuit tombée, je quitte Mascate en direction de Shinas, une ville côtière à trois heures de route, proche de la frontière avec les Émirats arabes unis. En chemin, je compte les flammes des torchères des puits d'hydrocarbures parsemant la côte.

Le lendemain matin, en ville, à l'angle d'une rue, je trouve un petit café sans prétention pour le petit déjeuner. L'établissement est ouvert des deux côtés, laissant entrer un agréable petit vent frais. Est attablé un groupe d'ouvriers sud-asiatiques buvant leur *chai* (thé) et croquant leurs chapatis (galettes de pain sans levure), ➤

Parmi les sites remarquables, les montagnes du Dhofar, dans le sud du pays (en h.), et le gouffre de Bimmah (en b.), une impressionnante cavité alimentée par l'eau de la mer et des montagnes alentour.



➡ les yeux rivés sur la télévision. Sur les tables en plastique sont posées quelques mouches. J'imité l'un des hommes, qui trempe son chapati dans le thé. Pas mal du tout. Après leur en-cas, les hommes s'approchent d'un évier placé au milieu du café, se lavent les mains et la bouche, et s'essuient avec de fines serviettes. Je fais de même. On trouve ce type de cafés partout à travers le sultanat. Ils sont essentiels pour les travailleurs étrangers (Bangladais, Indiens, Pakistanais...), auxquels les pays du Golfe recourent largement et dont les conditions de vie difficiles ont été mises en lumière par la pandémie de Covid-19.

Me voilà enfin sur le point de me rendre à Musandam. C'est le plus septentrional des onze gouvernorats du pays. Une exclave omanaise en terre émiratie, en bordure du détroit d'Ormuz. Cette péninsule possède de magnifiques fjords arides qui embrassent des baies bleu-vert, des chaînes de montagnes déchiquetées et des criques qui laissent apparaître de petits villages accessibles uniquement par bateau. Plutôt que de m'y rendre par la route qui traverse les Émirats arabes unis, je décide de faire quatre heures de ferry depuis Shinas jusqu'à la ville portuaire de Khasab. Une fois arrivée, je me laisse guider par ma curiosité le long de la route côtière, longeant d'imposantes montagnes éclipant par leur taille les rares maisons construites à leur pied. Je remarque une route bifurquant vers les cimes et décide de voir où elle mène.

Après cinq minutes, le bitume cède la place à la terre. Je sors de la voiture pour prendre des photos quand j'entends la voix d'un homme faisant écho de l'autre côté de la vallée. Des silhouettes me font signe : un groupe de jeunes Omanais m'invite à prendre le petit déjeuner avec eux. Café, *karak*, pain *tannour* (cuit dans un four souterrain en argile), miel et fromage. Mohammed, dit «Hamood», est celui qui se débrouille le mieux en anglais. La maison, le terrain et le troupeau de chèvres qui sont là appartiennent à un membre de sa famille, dit-il. Lui et ses cousins vivent dans les Émirats et sont juste en visite ici. Lorsque les jeunes gens commencent à se préparer pour la *jumma*, la prière du vendredi, je me lève pour partir. Mais, tandis que je me dirige vers la voiture, ils me proposent de revenir le soir même pour un barbecue. J'accepte volontiers.

Cet après-midi-là, j'atteins enfin le but de mon voyage : je rejoins le point le plus septentrional d'Oman – du moins, parmi ceux accessibles sans risquer d'autres mésaventures hors-piste. Je contemple la côte et les eaux du détroit d'Ormuz, en apparence si calme. À son point le plus étroit, ce passage maritime entre l'Iran et la péninsule arabique n'est large que de 55 kilomètres, mais le détroit est essentiel pour le commerce depuis des mil-

liers d'années. Et ce goulot d'étranglement hautement stratégique continue de susciter tensions et conflits.

Pendant que je contemple la vue sur la mer depuis un petit parc situé au sud-ouest du détroit, je remarque un groupe de femmes marchant sur le sable. Je leur fais signe, elles me répondent. Moi qui tenais beaucoup à échanger avec des Omanaises, je n'ai eu que très peu d'interactions avec elles – en partie à cause de mes connaissances linguistiques limitées et de la nature solitaire de mon voyage, mais aussi à cause de la dynamique

Hamood, Hassan, Malik et les autres m'ont

complexe entre les genres dans ce pays aux mœurs plutôt conservatrices. En chemin pour Masirah, j'ai parlé avec une jeune femme médecin sur le pont du ferry réservé aux familles (l'autre côté étant réservé aux hommes célibataires). Et sur la péninsule de Musandam, à un stand de nourriture dans la ville de Khasab, j'ai laissé un groupe de jeunes filles jouer avec mon appareil photo, ce qui a attiré l'attention de quelques adolescentes qui voulaient pratiquer leur anglais. «*You are cute !*», («tu es mignonne») m'ont-elles dit en gloussant. Des échanges fugaces, mais que je suis contente d'avoir vécus.

Le soir, je retrouve Hamood, qui fait griller des burgers avec ses amis. Le petit groupe aborde tout un tas de sujets. Dont le chanteur canadien Justin Bieber – un dénommé Hassan me confiant s'inspirer au quotidien de la star internationale pour son propre style. Nous parlons Bitcoin, musique arabe, voyages en Europe (Hamood me montre des photos de sa visite à Paris avec son jeune frère Malik), bêlement de boucs – dont les trémolos deviennent, selon eux, particulièrement comiques lorsqu'ils tentent d'attirer des femelles –, équipes de foot émiraties et TikTok (que Hassan prononce «TukTok», ce qui nous fait éclater de rire, Malik et moi). En me taquinant, en partageant leurs cigarettes avec moi, puis, comme des lycéens, en essayant de dissimuler les mégots lorsque le père de Hamood et Malik vient nous rejoindre, ces jeunes Omanais m'ont donné l'impression de faire partie de leur cercle d'amis. J'ai adoré ce brassage des cultures : des hommes, certains en *dishdasha* et *masar* impeccables, d'autres habillés à l'occidentale, au fin fond des montagnes, à l'extrémité de la péninsule arabique, qui, juste après les prières de la *jumma*, accueillent une étrangère à leur barbecue, discutent avec elle de TikTok, du Bitcoin et de Justin Bieber le plus naturellement du monde, sans le moindre choc culturel perceptible. Une soirée que je ne suis pas prén d'oublier.

NOA AVISHAG SCHNALL (TRADUIT PAR MATHILDE SALJOUGUI)

Des enfants jouent
sur la plage près
du port de Shannah
(à d.). Jadis, Oman
était une puissance
maritime. Un passé
que l'on peut
découvrir au musée
Al-Rabban de Sour
(à g.), qui retrace
l'histoire et les
traditions omanaises.



donné l'impression de faire partie de leur cercle d'amis





Photos : Paolo Verzone / Agence VU

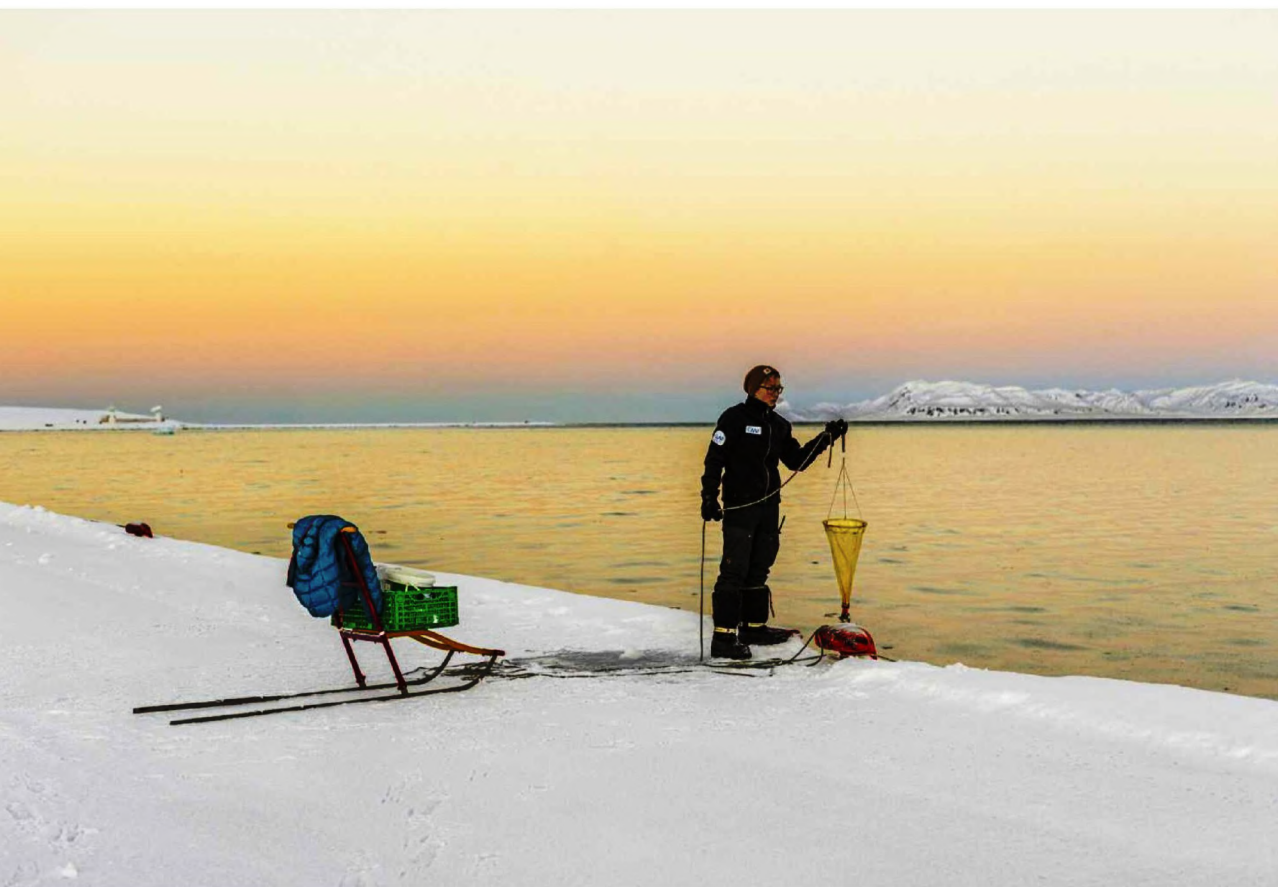


SVALBARD LES SENTINELLES DU CLIMAT

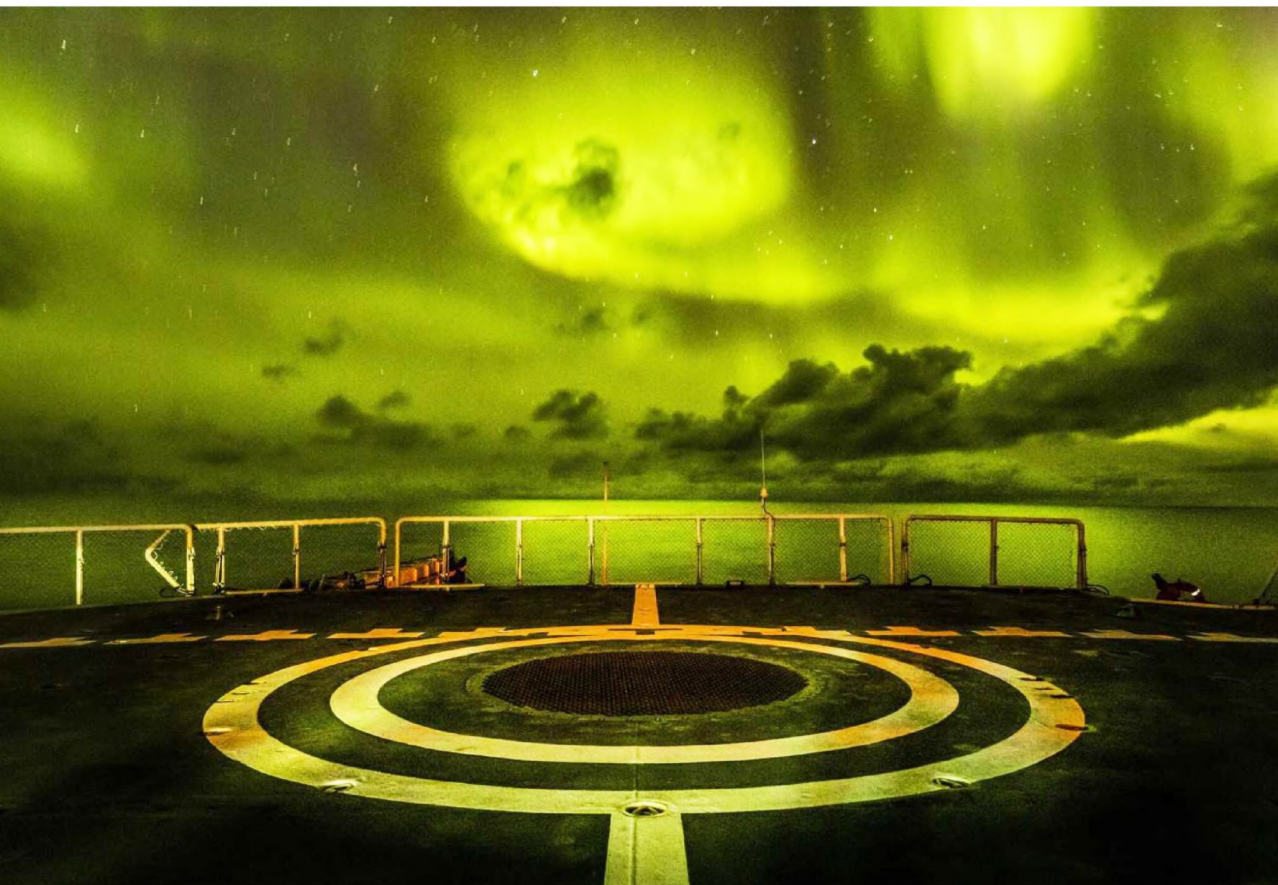
Cet archipel norvégien, point de départ de l'expédition de Roald Amundsen vers le pôle Nord en 1926, est un lieu de légende pour tout explorateur. Le photographe italien Paolo Verzone s'est rendu à plusieurs reprises dans ce territoire de l'extrême, avant-poste privilégié pour les chercheurs étudiant l'impact du changement climatique. Il en a rapporté des images comme sorties d'un songe.



Dans l'observatoire géodésique de Ny-Ålesund, sur le Spitzberg, la principale île du Svalbard, les scientifiques disposent d'une antenne permettant de mesurer la vitesse de rotation de la Terre et les événements sismiques et climatiques qui l'affectent.

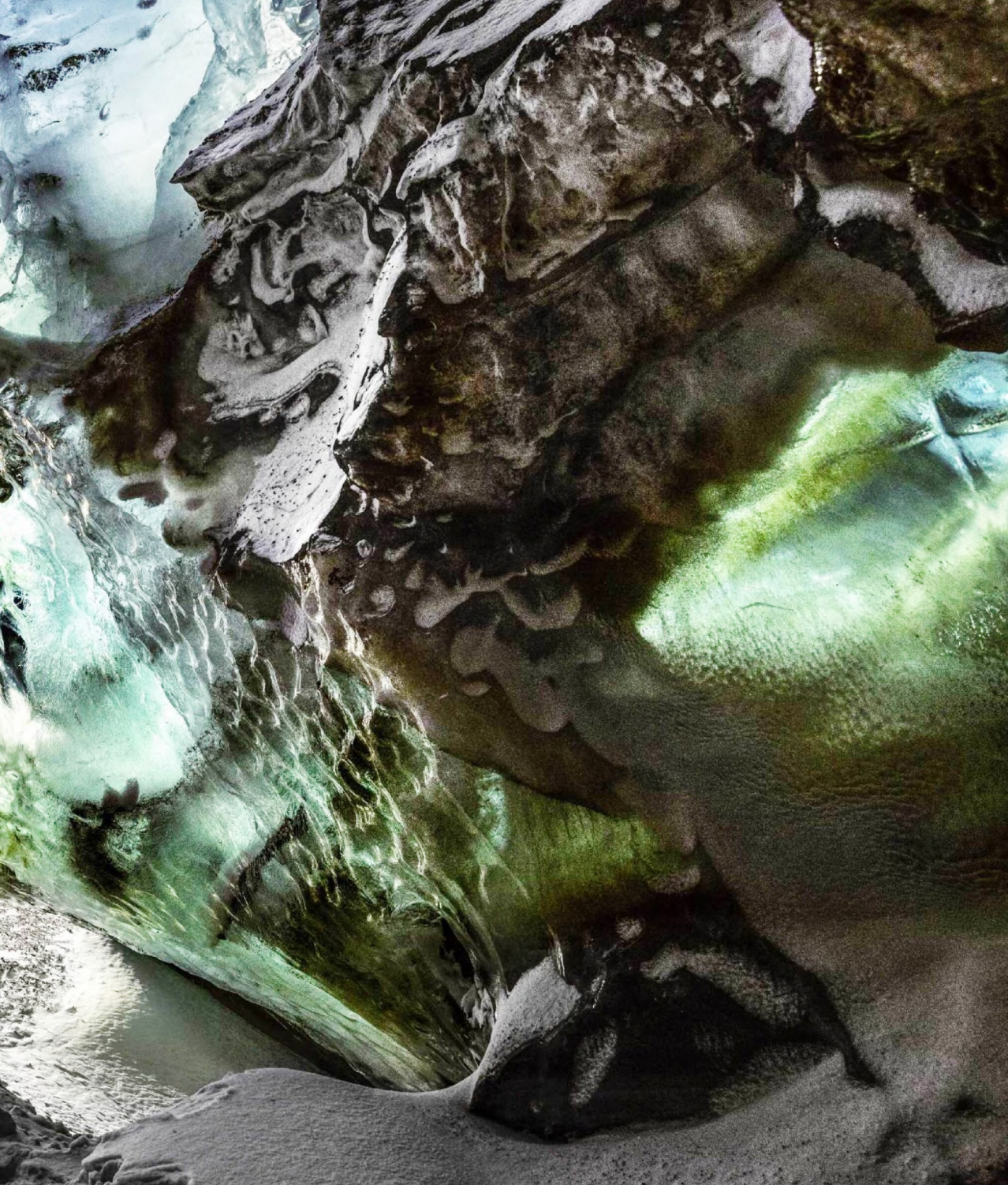


Chercheuse à l'institut allemand Alfred Wegener pour la recherche polaire et marine, Clara Hoppe prélève des échantillons de plancton dans le Kongsfjorden (le fjord du roi), à Ny-Ålesund. Situé au point de rencontre des régimes côtiers arctique et océanique, ce fjord est en effet considéré comme un site particulièrement précieux pour étudier les changements climatiques à venir dans les écosystèmes de la région.



Une aurore boréale enflamme la nuit polaire depuis le pont du brise-glace *KV Svalbard*. Le 21 août 2019, ce patrouilleur des garde-côtes norvégiens est devenu le premier navire du royaume à atteindre le pôle Nord. Cette expédition fut réalisée dans le cadre d'un projet de recherche visant à déployer des plateformes flottantes destinées à mesurer la température de l'eau sous la glace dans le bassin arctique.





Les bulles d'air emprisonnées dans les grottes de glace de Longyearbyen ont 1000 ans ! Mais jusqu'à quand pourra-t-on les observer ? Depuis vingt ans, les températures moyennes sur l'archipel grimpent deux fois plus vite que sur le reste de la planète.



Les balades avec chiens de traîneau font partie des activités proposées aux touristes, de plus en plus nombreux à s'aventurer dans cet archipel polaire de 2 500 habitants. Venus du monde entier, les visiteurs sont passés de 29 600 en 1996 à 124 000 en 2019 (avant la pandémie de Covid-19). Ils doivent se plier à des règles strictes afin de préserver ce territoire dont 65 % de la surface sont classés zone protégée.



Avec ses 100 antennes satellite paraboliques, la station KSCAT, créée en 1996, joue un rôle crucial dans la collecte de données utilisées notamment par la Nasa ou l'ESA, l'agence spatiale européenne. Elle récolte aussi des données météo pour la recherche sur le changement climatique. Isolée à quelques kilomètres de Longyearbyen, au bout d'une route souvent impraticable, elle accueille une dizaine de scientifiques.



Longyearbyen, à 1 046 kilomètres du pôle Nord, est la ville la plus septentrionale du monde. Elle doit son nom à un Américain, John Munro Longyear, qui débarqua ici en 1901 pour y exploiter le charbon et fonda une cité minière préfigurant la ville actuelle. La Norvège a promis de fermer sa dernière mine dans l'archipel en 2023. La Russie continue, elle, d'exploiter un gisement à Barentsburg (voir ci-contre).



Les lumières de l'église orthodoxe de Barentsburg illuminent la nuit polaire. Situé à 55 kilomètres à l'ouest de Longyearbyen, ce village de 400 habitants, nommé d'après le navigateur hollandais Willem Barentsz (découvreur du Spitzberg en 1596), accueille depuis 1932 une colonie minière russe. Un traité de 1920 autorise 46 pays signataires – comme ici, la Russie – à exploiter les ressources naturelles de l'archipel norvégien.

L'ESPRIT RETROUVÉ DES Ant

P. 58

ÉCHAPPÉES DANS
L'ARCHIPEL GUADELOUPÉEN

P. 70

« NOS ENDROITS FAVORIS
POUR DÉCONNECTER »

P. 72

LE RÉVEIL DE
LA CUISINE PÉYI

P. 82

« NOS SEPT ADRESSES 100 %
TERROIR PRÉFÉRÉES »

P. 84

DANS LE CHAUDRON
DE L'ÂME MARTINICAISE



îles

LA BEAUTÉ OMBRAGEUSE DE LA MONTAGNE PELÉE, LE CHARME HORS DU TEMPS DE LA
DÉSIRADE, LES MEILLEURES TABLES DES DEUX ÎLES... NOTRE REPORTER A ENQUÊTÉ
SUR LES LIEUX LES PLUS CHERS AU CŒUR DES MARTINICAIS ET DES GUADELOUPÉENS.

Seul lieu de ponte en Guadeloupe de la petite sterne et de la sterne de Dougall, l'Îlet Blanc est un sanctuaire inaccessible du 15 avril au 15 août.

Audrey Brault / iStock



LES SAINTES, UN CHAPELET DE PERLES VOLCANIQUES

Avec leurs fonds rocheux riches en coraux, leurs eaux fréquentées par les tortues marines, leurs criques microscopiques et la célèbre baie sur le littoral nord-ouest de Terre-de-Haut (ci-contre), les neuf îles des Saintes sont autant de havres pour les amateurs de calme et de nature, à seulement vingt minutes de navigation de Trois-Rivières.

Oliver Hoffmann / Shutterstock



Guadeloupe Échappées dans l'archipel

PARCE QUE PARFOIS, ON VOUDRAIT SIMPLEMENT RALENTIR
LE TEMPS, REGARDER LE VENT BERGER LES COCOTIERS, S'OFFRIR
UN BAIN DE NATURE... ICI, ON PEUT PARTIR À LA DÉCOUVERTE
D'ÎLOTS PEU COURUS ET POURTANT INOUBLIABLES.



Aurélien Brusini / hems.fr

M A R I E - G A L A N T E



Photononstop / Getty Images



LE TEMPO LENT D'UN BOUT DE TERRE SOUS LE VENT

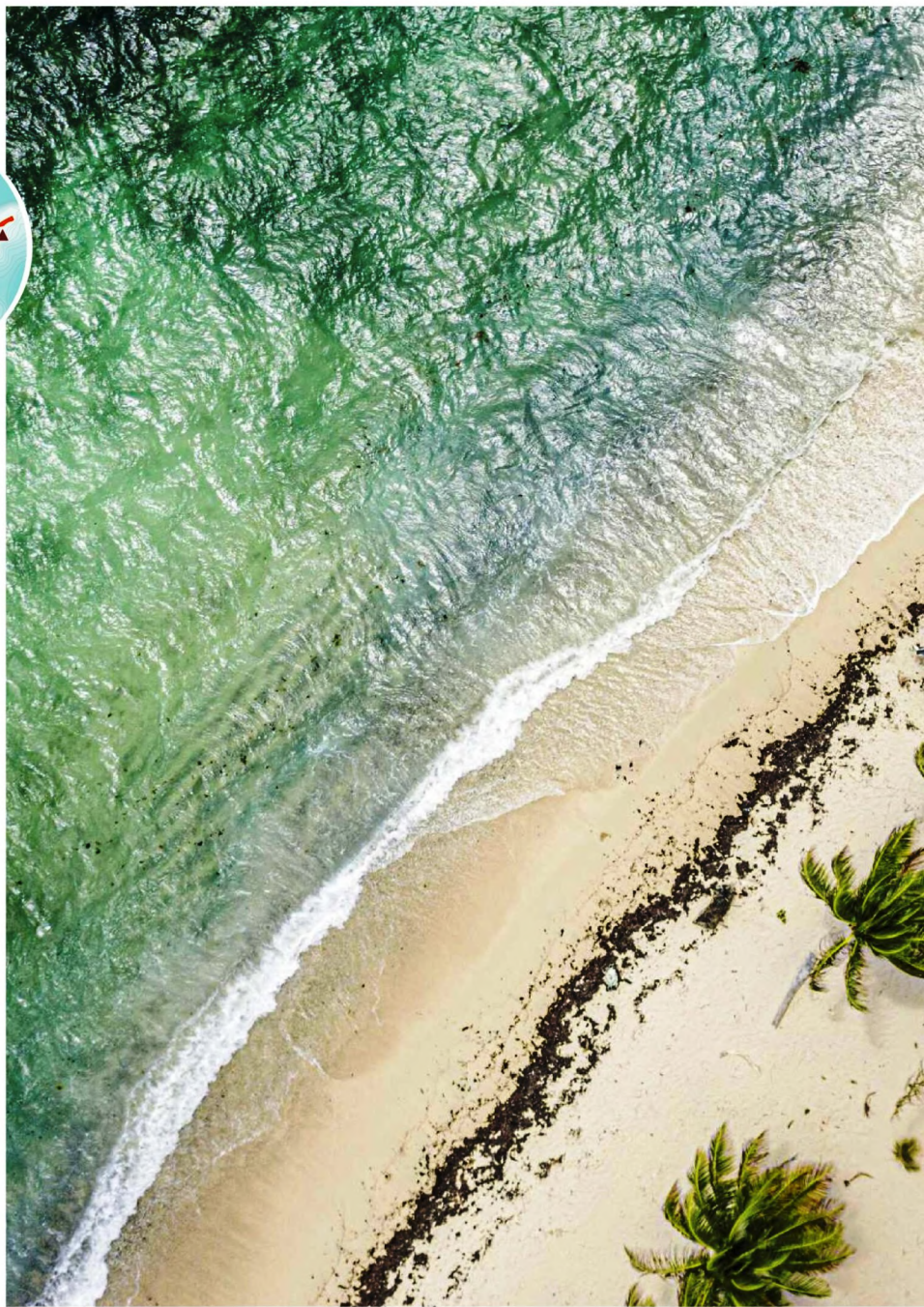
S'il est un endroit où le temps semble suspendu, c'est bien sur cette galette calcaire posée sur la mer des Caraïbes (ci-contre, la plage de la Feuillère, à Capesterre). Quelques bourgs accablés de chaleur, des chemins de randonnée que la végétation envahit malgré les coups de machette réguliers, de multiples ruines de moulins à broyer la canne (à g. celui de l'habitation Murat), Marie-Galante a le charme de ces lieux préservés qui, à défaut d'offrir des sensations spectaculaires, séduisent le visiteur par leur sérénité.

LA DÉSIDERADE



UN CAILLOU ISOLÉ QUI TIENT À RESTER À PART

Une ambiance délicieusement surannée, une lenteur d'autrefois et des habitants particulièrement attachés à leur île, voici ce que La Désirade a à offrir au visiteur. «Nous sommes des gens de mer vivant sur le dernier radeau avant le grand large», souligne Mano Robin, 78 ans, qui en a été maire. Avec 98 % de propriétaires, les cliques sociaux, qui, aux Antilles, tendent les rapports, sont ici quasi inexistants. «Quand un problème grave survient, l'île fait bloc», poursuit-il. Un esprit de corps qui leur a fait refuser marinas, hôtels et villas de location. Pour le plus grand bonheur des amateurs de lieux sans fard et de notre reporter (lire page suivante).



Aurélien Brusini / hemis.fr



S

ur le dos, les quatre pattes en l'air et la queue en capilotade, un iguane des Petites Antilles gît au milieu de la D207, l'unique route goudronnée qui traverse La Désirade. Les panneaux «Ralentir iguanes», pourtant, ne manquent pas. Mais rien n'y fait. Une à deux fois par mois, un automobiliste occupé à admirer le paysage percuté l'un de ces gros reptiles pouvant peser deux kilos et demi. À chaque fois, c'est une terrible perte sur la petite île. Classé en danger critique d'extinction, l'*Iguana delicatissima* – un saurien endémique de la Caraïbe – a depuis longtemps disparu du reste de l'archipel guadeloupéen. La Désirade et les îlets voisins de la Petite-Terre en comptent environ 5 000, raison pour laquelle les habitants en ont fait la fierté de leurs îles. Et quand l'un d'eux disparaît, c'est un peu d'eux-mêmes qui part avec lui.

LE LONG DE LA ROUTE, DES CASES CRÉOLES PEINTES DE COULEURS VIVES

Distante d'à peine huit kilomètres à l'est de ce qu'on appelle la Guadeloupe «continentale», La Désirade dissimule derrière son nom sonnante comme une promesse de volupté un territoire plus isolé qu'on ne l' imagine, qu'il faut désirer très fort avant de pouvoir y accoster. «Nous sommes juste un peu plus près de l'Atlantique», plaisantent les pêcheurs d'ici, qui savent à quel point la mer peut être mouvementée. D'ailleurs, sur la navette qui assure les liaisons entre la station balnéaire de Saint-François et l'île, un indice ne trompe pas : des ➤



Parce que, de loin, elles ressemblent à une armée de Pygmées, les colonies de cactus tête à l'Anglais (ci-dessus et sur une fresque à

► hommes d'équipage portent à la ceinture une ribambelle de sacs en plastique roses qu'ils distribuent à tour de bras aux passagers non amarinés victimes du mal de mer.

Son trouble vite passé, le visiteur découvre, le long de la petite route côtière, les modestes cases créoles de ses 1 500 habitants. Peintes de couleurs vives, parfois encore faites de «bois sous tôle», elles sont entourées de jardins où gambadent des poules au plumage hirsute, et où poussent fruits, légumes, plantes médicinales, de quoi vivre comme jadis en quasi-autarcie. Ça et là, s'intercalent les édifices censés faire tourner ce drôle de bout du monde : la mairie, la poste faisant office de banque, la caserne des pompiers, celle des quatre gendarmes et les deux cimetières aux sépultures décorées de carrelage de cuisine et de coquillages. Dans les baies abritées,

Une «terre de déconnexion» qui mérite qu'on s'y attarde

chaque famille possède aussi son bateau de pêche. Une grande activité ici, puisque l'île fournit 48 % du poisson frais consommé en Guadeloupe. Pour le reste, la vie est rythmée chaque mardi et jeudi par les livraisons de vivres opérées par la «péniche» (le bateau de marchandises), ainsi que par l'arrivée matinale des visiteurs. À Beauséjour, où ces derniers débarquent, une première surprise les attend : un accueil aux pe-

tits oignons assuré par la directrice de l'office de tourisme en personne, Nathalie Bordy. La soixantaine, le verbe haut, cette infatigable ambassadrice a son bureau qui donne pile sur le débarcadère. Alors, à chaque fois qu'elle le peut, quand le ferry de 8h45 accoste, elle se fait un devoir d'en sortir

pour délivrer quelques mots de bienvenue. «Une façon de montrer que chez nous règne une ambiance différente», explique-t-elle. Il ne faut pas longtemps, en effet, pour comprendre qu'on est tombé dans le paradis de la tranquillité. Face à la cale, des pêcheurs, visiblement flapis par leur dernière sortie au large, briquent mollement leurs barques colorées. À quelques pas, voici la guérite du loueur de voitures, un arrêt indispen-



Aurélien Brucy / hemisfr

la plage de Grande-Anse) auraient, dit-on, dissuadé Christophe Colomb d'accoster quand sa flottille est passée près de La Désirade en 1493.

sable si l'on veut voir quoi que ce soit sur cette langue de terre tout en longueur (11 kilomètres d'est en ouest). Construit de bric et de broc, repeint en orange et jaune canari, l'improbable comptoir tient certes debout, mais on se demande comment. À l'intérieur, pas l'ombre d'un ordinateur, des piles de paperasses, un amas de clés entremêlées. Le contrat lentement rédigé à la main donne l'impression d'être revenu des décennies en arrière.

Quelques minutes de route suffisent d'ailleurs pour comprendre que le réseau (Internet et mobile) est lui aussi d'un autre âge. «La Désirade est une terre de déconnexion», résume Nathalie Bordy. L'île ne reçoit que 50 000 visiteurs par an (sur 600 000 pour la Guadeloupe). Ici, ni marina, ni complexe hôtelier, ni club de vacances. «Les Désiradiens s'y sont toujours opposés, soucieux de pré-

server leur mode de vie», vante-t-elle encore. Pour séjourner, il y a des gîtes et quelques chambres d'hôtes plutôt rudimentaires. La plupart des voyageurs ne restent qu'une journée. Une erreur, car il y a tant à y faire.

À LA PLAGE À FIFI, C'EST TI-PUNCH OU BIÈRE GIVRÉE SUR FOND DE ZOUK LOVE

À commencer par ne rien faire. Pour cela, arrêt par exemple à la plage à Fifi, juste à la sortie de Beau-séjour. Un havre sans chichi mais avec sable fin. Le repaire des jeunes îliens en fin de journée quand les «roulottes», comme on appelle ici les snack-bars, ouvrent leur devanture pour servir des bokits (sandwichs frits), accompagnés d'un ti-punch ou d'une bière givrée, le tout sur fond de zouk love. On peut aussi se poser un peu plus loin au Souf-fleur, une grève de sable blond om-

bragée de hauts cocotiers au bord de laquelle les pêcheurs viennent livrer langoustes, lambis, marlins et vivaneaux qu'on déguste dans une des gargotes, les pieds dans le sable.

Après quoi, cap à l'est, toujours par la petite route côtière, jusqu'à Baie-Mahault, hameau s'achevant sur un promontoire d'ou, entre décembre et avril, on peut voir passer les baleines à bosse. Ici, changement radical de décor. Le coin a quelque chose d'une Bretagne échouée sous les tropiques, avec ses falaises déchiquetées, ses criques jonchées de bois flottés, ses courants écumant sur le récif. Soudain, la route s'arrête net, butant sur une ancienne station météo, construite en 1934. L'état du bâtiment, en cours de restauration depuis des années, dit à lui seul la violence des tempêtes... Et l'inutilité de se presser à réparer les dégâts entre deux coups de chien. C'est dans ce secteur que les ➤

Maintenir les cabris dans des enclos ? Ici, c'est hors de question



L'isolement de l'île protège l'iguane des Petites Antilles (ci-dessus) de l'iguane commun, espèce allogène qui a provoqué sa disparition du reste de l'archipel.

► fameux iguanes à l'allure préhistorique sont les plus nombreux. On peut les observer roupillant sous le soleil implacable. L'endroit leur va bien, puisque c'est aussi ici que l'île dévoile son âge antédiluvien. «Sur le plan géologique, La Désirade est un ovni, affirme Sophie Le Loc'h, conservatrice pour l'ONF de la côte orientale de l'île, classée réserve naturelle nationale depuis 2011. La zone abrite les plus anciennes roches de la Caraïbe, qui nous permettent de déduire que l'île se serait formée il y a 150 millions d'années, alors que le reste de la Guadeloupe est sorti de terre il y a "seulement" 56 millions d'années», détaille-t-elle.

Un peu plus loin, rassemblées en bord de mer, d'étranges silhouettes intriguent. On jurerait une petite armée de Pygmées prête à en décou-

vrir. En s'approchant, on découvre un cactus endémique des Antilles, le *Melocactus intortus*, mais, qu'ici, tout le monde appelle tête à l'Anglais. Pourquoi ? Personne ne sait vraiment. Quoique sa base en forme de petit tonneau, coiffée d'une sommité écarlate puisse, de loin, rappeler un type enrhumé portant un chapeau melon... Mais la plante subit un recul inquiétant. Pour sauver les derniers spécimens de la réserve, Sophie Le Loc'h les a fait entourer de grillage. «Sans quoi les cabris qui paissent en liberté les éventreraient pour se rafraîchir de leur chair juteuse», explique-t-elle. Sur les autres îles de Guadeloupe, ce sont ces chèvres, qui ont rayé le tête à l'Anglais de la carte. Quant à les cantonner loin des cactus, l'idée a peu de chance de prospérer : on touche là à des pratiques

difficiles à combattre. La biquette locale en vadrouille, à la succulente chair de pré-salé, est quasi intouchable. Le week-end de Pâques, les Désiradiens lui consacrent même l'une des fêtes les plus importantes de l'année, la *Fet a Kabrit*. «Il faut nous comprendre : on a longtemps vécu isolés, alors on tient à nos habitudes ancestrales», observe Mano Robin, 78 ans, ancien maire et mémoire vivante de l'île. Assis sous sa véranda, face à son jardin créole où des oiseaux pépient en continu, l'homme rappelle qu'il fut le premier édile à gérer l'eau courante (acheminée par une canalisation sous-marine depuis Grande-Terre). «Et ce n'était pas il y a un siècle, mais en 1991», précise-t-il avec humour.

LES COUPLES «DOMINO» SONT BIEN PLUS NOMBREUX QU'AILLEURS

Cette terre aride où pas grand-chose ne poussait, hormis le coton, servit de déversoir pour indésirables. Au XVIII^e siècle, on y parqua des lépreux et les enfants terribles des familles nobles du royaume. Elle ne retint pas longtemps ses Grands Blancs (colons propriétaires des terres) : à l'abolition de l'esclavage en 1848, seuls les Petits Blancs, qui n'avaient pas les moyens de changer de vie, restèrent pour se partager les terrains vacants avec les esclaves libérés. Effet immédiat : les couples dits «domino» se créèrent ici bien plus nombreux qu'ailleurs. «Aujourd'hui, La Désirade est connue pour être l'île du métissage, celle où, à l'école, mais aussi au sein d'une même famille, on trouve toutes les nuances de couleurs», souligne fièrement Mano Robin.

Mais, de tout cela, les iguanes se moquent bien. Ce soir, à six heures, alors que le ciel s'ensanglante, on en croise quelques-uns, du côté de la chapelle Notre-Dame-du-Calvaire. Peinte en bleu et blanc comme une église grecque, celle-ci s'ouvre sur une terrasse panoramique. Au large, la Caraïbe et ses îles lointaines flambaient sous les nuages roses et mauves... Sans aucun doute le meilleur endroit pour comprendre à quel point La Désirade porte bien son nom. ■

SÉBASTIEN DESURMONT

P E T I T E - T E R R E



Aurélien Brusini / hemis.fr



UN GRAND TRÉSOR À L'ABRI DES CURIEUX

Avec son sable blond et son eau diaphane, ce duo d'îles au large de La Désirade fut longtemps très prisé des amateurs de coins sauvages. Mais depuis deux ans, cette réserve naturelle nationale, qui abrite la plus importante colonie d'iguanes des Petites Antilles, retrouve peu à peu sa tranquillité, car les conditions d'accès se sont durcies : quota de visiteurs (188 maximum par jour) et réservation obligatoire. Seule l'île de Terre-de-Bas (ci-contre) est autorisée au public, où un parcours de nage permet d'observer, avec masque et tuba, raies, bébés requins-citrons et tortues. À quelques brasses, Terre-de-Haut, quant à elle, est le domaine exclusif des scientifiques.



Aurélien Brusini / hems.fr

ÎLET DU GOSIER



TRANQUILLE À L'OMBRE DES RAISINIERS

Nul besoin de voguer loin pour jouer les Robinsons. À 500 mètres des côtes de Grande-Terre, cet îlet, gardant l'entrée du Petit Cul-de-sac marin, doit son nom à un pélican qui autrefois pêchait dans cette lagune : le Gran Gosier (*Pelecanus occidentalis*). Aujourd'hui, on y trouve surtout quelques humains venus en bateau de pêche, en canoë, voire à la nage avec masque et tuba sur cette émergence corallienne pour n'y – absolument – rien faire. Si ce n'est guetter les tortues marines dans ses eaux couleur lagon, profiter de l'ombre des raisiniers bord de mer (*Coccoloba uvifera*) ou faire le tour du phare qui, la nuit, guide les bateaux vers Pointe-à-Pître.

«Nos endroits favoris pour déconnecter»



DR

ORLANE TANCONS ET CÉLIAN CAFOURNET

Ces deux Guadeloupéens, étudiants en ingénierie financière, sont les auteurs d'un compte Instagram créé au cœur de la pandémie, en 2020, pour inciter les habitants à découvrir les beautés de leur archipel d'ordinaire pris d'assaut par les touristes. Pour GEO, ils ont partagé leurs meilleurs plans, pour la plupart dans des lieux encore peu connus.

@orlanetcelian (sur Instagram et TikTok)

Retrouvez une interview d'Orlane et Célian sur **GEO.fr**, rubrique voyage

1. LE LEVER DE SOLEIL AVEC VUE SUR LA DÉSIRADE

La pointe des Châteaux s'avance plein est dans l'Atlantique. Cette péninsule est donc l'endroit idéal pour regarder le soleil se lever depuis Grande-Terre. Certes, elle est très connue, mais, à l'aube, est encore quasi déserte. Attention, chez nous, les premiers rayons apparaissent tôt : vers 5 h 30 ! Après une courte marche à travers une végétation rase et sèche qui tranche avec la luxuriance du reste de l'île, la vue ravira les rêveurs. L'océan flamboie tandis qu'au large émergent les côtes de la Désirade et de Petite-Terre. Pensez à emporter un petit déjeuner à déguster face à ce spectacle unique.

2. UNE PAUSE BARBECUE SOUS UN CARBET

Le lac de Gaschet est le plus grand plan d'eau douce de Guadeloupe, et pourtant il n'est connu que des habitants de Port-Louis, ville toute proche. L'ambiance est au pique-nique en famille, avec barbecue et musique. On s'abrite du soleil sous des carbet (des abris en bois sans murs), près des berges envahies de jacinthes d'eau, et fréquentées par des échassiers. Avis aux amateurs de longues balades (ce que nous ne sommes pas !) : une marche de cinq heures permet de découvrir les ruines des moulins à broyer la canne à sucre, disséminées autour du lac.

3. FACE À LA MER DES CARAÏBES, UN JACUZZI NATUREL

Si vous traversez la commune de Bouillante, guettez les panneaux de bois indiquant «bains chauds». Après dix minutes de marche, on tombe sur deux bassins naturels en bord de mer : les bains de Thomas. Consultez le thermomètre avant de vous y plonger, car chauffés par une source thermique et refroidis par l'eau de mer, ils sont d'une température variable selon la marée et la houle. Le jour où nous y sommes allés, nous avons eu la chance d'être seuls. Si l'endroit est trop fréquenté, d'autres baignoires naturelles existent sur la commune, telles les sources de la Lise, de Petite Anse et de l'anse du Dépôt.

4. UN BAIN AUX MILLE VERTUS

La plage de Babin n'est pas la plus jolie de Grande-Terre, mais c'est l'une de nos préférées. Bordée de palmiers plantés sur une pelouse rase, encadrée par deux petites poches de mangrove, elle attire la population locale pour sa boue argileuse censée soulager les maladies de peau et les rhumatismes. On s'enduit le corps et on profite du spectacle de la lagune du Grand Cul-de-sac marin. Si vous ne savez pas où trouver l'argile, il y aura toujours une bonne âme pour vous aider.

5. UNE HALTE RAFRAÎCHISSANTE AU CŒUR DE LA FORÊT

Sur Basse-Terre, les cascades sont innombrables. Mais la plupart se méritent : on ne les atteint qu'au bout d'une longue ou difficile randonnée. Conséquence : les autres sont prises d'assaut. Alors tout le monde est à l'affût de la perle rare, à la fois sauvage et accessible. Près de Sainte-Rose, nous en avons découvert une, la cascade de Garry (appelée aussi cascade de Bis par les habitants). La seule difficulté de la marche d'approche est un raidillon sur une pente boueuse en fin de parcours (on se retient à une corde pour éviter de glisser). Puis la chute d'eau se révèle. On s'y baigne parmi les poissons, dans un petit bassin entouré de grosses roches volcaniques érodées et colonisées par les fougères.

6. SABLE BLANC, SORBETS COCO ET... YEN-YEN

Dans l'anse du Souffleur se trouve l'une des plus belles plages de Guadeloupe et l'une des plus animées. Mais, ne pas se méprendre : ce n'est pas une station balnéaire. Pas de grand restaurant, pas d'hôtel, juste quelques *food trucks* et des marchands ambulants de sorbets coco avec leurs traditionnelles glacières en bois. Bien choisir son moment. Tôt le matin, il n'y a pas grand monde. À midi, c'est bondé. Et à 17 heures, c'est l'heure des *yen-yen*, des minimoustiques très agressifs qui forcent tout le monde à plier bagage en même temps. Cette débandade est très drôle à observer. Pour profiter d'un endroit plus tranquille, il faut dépasser le cimetière, situé au nord, en bord de mer, pour rejoindre la plage d'Antigues, un kilomètre de sable blanc peu fréquenté.

7. UNE TROUBLANTE ÉVOCATION DU PASSÉ

Elle n'est pas particulièrement spectaculaire, mais l'habitation Roussel-Trianon, sur Marie-Galante, est l'un des lieux les plus émouvants que nous ayons été amenés à parcourir. Un moulin à broyer de la canne (on raconte qu'il y en aurait eu 100 sur l'île), une écurie bien conservée, la cheminée en briques de la fabrique de sucre et les vestiges tout simples de cette exploitation agricole évoquent avec plus d'intensité la période de l'esclavage que d'autres plus connues, comme l'habitation Murat. Peut-être est-ce parce qu'on peut y déambuler presque seuls ? Le fait qu'elle soit perdue en pleine campagne y est aussi pour beaucoup : on peut imaginer ce qu'a été le dur travail des champs...



8. VUE IMPRENABLE SUR LA PLUS BELLE BAIE DU MONDE

Traditionnellement, les visiteurs qui débarquent à Terre-de-Haut montent jusqu'au fort Napoléon pour admirer la baie des Saintes. Pour éviter la foule, on peut grimper sur le Chateau (le point culminant de l'île). Cela coûte une heure de marche avec un bon dénivelé et sous un soleil brûlant (ne surtout pas s'y lancer entre 11 et 14 heures), mais en chemin on croise des cabris qui pâturent en liberté. Et, une fois parvenu au sommet, le visiteur peut profiter au calme du panorama sur la plus belle baie qu'il nous ait jamais été donné de voir.

9. UNE BOUCHE BÉANTE JUSTE AU-DESSUS DU RESSAC

Le site de Gueule Grand Gouffre nous a beaucoup impressionnés. Ce monumental puits naturel, percé dans la falaise calcaire à la pointe nord de Marie-Galante, porte bien son nom : par son ouverture béante, on voit la mer turquoise à des dizaines de mètres en contrebas. Le vacarme des vagues qui viennent se fracasser à l'intérieur est saisissant. C'est l'un des plus beaux endroits de l'île. Situé à trente minutes de voiture seulement de Grand-Bourg, principale ville de Marie-Galante, il n'est pourtant pas très fréquenté.



Hugo Thierry, 30 ans, a fait ses armes chez Hélène Darroze et les frères Pourcel. «Mais c'est ici que je suis dans mon élément», affirme l'étoile montante de la gastronomie martiniquaise, installé près du Prêcheur.



GUADELOUPE — MARTINIQUE

Le réveil de la cuisine *péyi*

DE JEUNES CHEFS, DES RECETTES
REVENDIQUANT LA FIERTÉ D'ÊTRE
ANTILLAIS, DES TERROIRS
REDÉCOUVERTS, TELS SONT LES
INGRÉDIENTS DE LA RÉVOLUTION
CULINAIRE QUI SECOUE LA PATRIE
DES ACRAS ET DU TI-PUNCH.

Hugo Thierry

LA FIERTÉ DU FAIT MAISON, COMME AVANT

D'abord, un «œuf parfait, écrasé de fruit à pain, jus corsé de cochon sauvage». Puis, un «thon mi-cuit en croûte de gruê de cacao, avec ses gnocchis de manioc aux champignons et une réduction d'écrevisses». Le reste du festin est tout aussi inspiré. Menu imposé. Mais on ne regrette pas de se laisser faire... Car l'habitation Céron est la table martiniquaise la plus créative du moment. Le chef, Hugo Thierry, n'aime rien tant qu'improviser en fonction de ce dont il dispose. «On se fournit uniquement auprès de producteurs de l'île, et tout le reste on le fait nous-même, comme au bon vieux temps», précise-t-il. Le cochon, tué sur place, est transformé en charcuterie. Le camembert maison, lui, est affiné dans une feuille de banane.





Retrouver, enfin, les souvenirs gustatifs de l'enfance

C

est un retour aux sources. À la dure, diront même certains. Mais le très médiatique chef Jean-Rony Leriche, 39 ans, adore ça... Lui qui passe une bonne partie de son temps dans un coin chic du XVII^e arrondissement de Paris pour préparer l'ouverture prochaine de son nouveau restaurant, n'aime rien tant que de «revenir à l'état sauvage». Ce matin, il est en Guadeloupe, du côté de Baie-Mahault, sa commune natale, à quelques kilomètres de Pointe-à-Pitre. Pieds nus dans ses savates, il s'en va sifflotant, sa machette sous le bras, avec dans les mains quelques œufs frais qu'une voisine vient de lui offrir. Opération «popote de survie», entre jungle et mangrove, par 29 °C et 80 % d'humidité. «De quoi retrouver les réflexes originels des premiers cuisiniers de la Caraïbe», promet-il. Plus prosaïquement, l'exercice doit déboucher sur le repas du midi. Ce qui implique d'avoir l'œil sur ce qui est comestible autour de soi. Et donc, de fourrager la terre à la recherche de racines d'igname ou de manioc, de repérer le fruit à pain mûr à point ou la noix la plus généreuse du cocotier, ou encore d'être assez habile pour attraper, au milieu des coraux tranchants, un

crabe ou un poisson du lagon. Seule concession à la modernité, à chacune de ses sorties, Jean-Rony est filmé. Les vidéos, évidemment, font mouche sur les réseaux sociaux.

Cet engouement raconte le goût du moment en Guadeloupe, comme en Martinique. Sous les tropiques, les marmites sont en ébullition. Une nouvelle génération de toques fait parler d'elle avec des recettes inédites qui revendiquent la fierté d'être Antillais. Depuis la pandémie de Covid-19 et ses confinements à répétition, un mouvement de fond se confirme : les Antillais ont retrouvé l'appétit pour leur terroir, si riche, tournant de plus en plus le dos aux produits importés, synonymes de vie chère. Et voilà qu'une *movida* gastronomique agite la patrie des acras et du ti-punch.

LA CHRISTOPHINE EST MÊME AU MENU D'UN DEUX ÉTOILES DE MONACO

«Nous redécouvrons enfin qui nous sommes, et cela passe par nos assiettes», confirme le chef martiniquais Marcel Ravin, 52 ans, le seul Antillais à ce jour auréolé de deux étoiles au Michelin. Une consécration qu'il est allé chercher à la tête du luxueux Blue Bay à Monaco, où il officie depuis 2005. «Bien loin de la maison», reconnaît-il alors qu'il vient d'ouvrir une nouvelle adresse sur son île, à Fort-de-France. À son arrivée dans la Principauté, il a décidé de planter au pied des immeubles monégasques un potager exubérant où les végétaux ➤

Jean-Rony Leriche

ENTRE CUISINE DE BROUSSE ET HAUTE GASTRONOMIE

Un pied dans l'Hexagone, un autre en Guadeloupe. Ce trublion volubile et suractif ouvrira bientôt un établissement gastronomique à Paris. L'objectif ? «Décrocher une première étoile afin de faire reconnaître le savoir-faire antillais», répond-il sans trembler. Né dans les quartiers pauvres de Baie-Mahault, il a commencé par faire des études supérieures de chimie. Il en a gardé une passion pour la pâtisserie, discipline de précision, où il use dès que possible de son ingrédient favori, le fruit à pain, farineux et sucré. «Un trésor pour survivre sur une île déserte», souligne celui, qui, dès qu'il peut, part cuisiner avec ce qu'il glane dans la jungle ou la mangrove. Comme ce jour où (ci-contre), il a réalisé un gâteau au chocolat, avec des cabosses de cacao et... du fruit à pain, bien sûr.





RECETTE

Des acras ultralégers

C'est le symbole des Antilles, souvent servis en apéritif pour escorter un petit planteur. On imagine les acras préparés avec de la morue «en chiquetaille» (effilochée). Or, ils se déclinent de plus en plus avec d'autres ingrédients. Voici deux versions de cette recette par le chef Leriche. En version végétarienne, ou, plus raffinée, avec de l'oursin.

LES INGRÉDIENTS (POUR 6 PERS.)

★ 1 oignon ★ 1 botte d'oignons *péyi* (ciboule) ★ 1 botte de persil
★ ½ piment antillais ★ 210 g de farine ★ ½ sachet de levure chimique ★ 1 œuf entier ★ 5 cl de lait (pour les acras de légumes seulement) ★ 1 blanc d'œuf ★ sel
★ huile de friture.

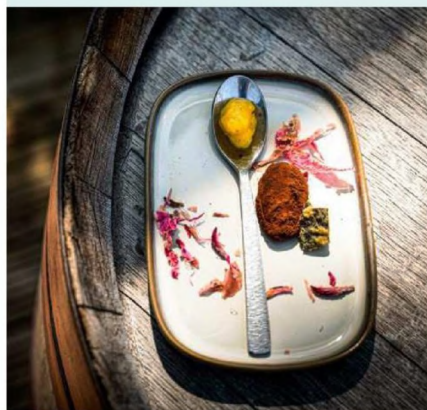
Pour les acras de légumes : 150 g de giraumon râpé finement (toute autre courge fera l'affaire).

Pour les acras d'oursins :

Le contenu de 3 à 4 oursins écrasés en purée.

LA RECETTE

★ Peler et couper l'oignon en petits dés. Émincer ciboule et persil. Hacher le piment. Mélanger avec les légumes râpés ou avec la purée d'oursins. ★ Ajouter la farine et la levure, puis remuer.
★ Incorporer l'œuf entier (et le lait pour les acras de légumes). Ajouter une pincée de sel.
★ Monter le blanc d'œuf en neige (indispensable pour obtenir des acras aériens !). L'incorporer délicatement à la préparation.
★ Dans une friteuse ou une grande casserole, faire chauffer l'huile à 180 °C ★ Réaliser des quenelles d'acras en s'aidant de cuillères à soupe, et les faire dorer aussitôt dans l'huile chaude, environ 3 min de chaque côté. ★ Poser sur du papier absorbant, puis servir sans tarder.





Jimmy Bibrac

RENDRE HOMMAGE AU MÉTISSAGE DE LA CUISINE CRÉOLE

Son père était agriculteur, sa mère tenait un *lolo* (épicerie traditionnelle). «Très jeune, j'ai eu accès à tous les ingrédients de la cuisine créole», raconte Jimmy Bibrac, 42 ans. O'zépices, son restaurant à la devanture rouge pétaradante, aux fenêtres grand ouvertes, sur les hauteurs de Bouillante, est l'un des plus réputés de Guadeloupe. Son bœuf boucané servi en deux façons est à lui seul un sommet, qui résume sa cuisine, entre travail sur les produits fraîchement récoltés dans son potager et réhabilitation des influences multiples qui ont façonné le goût antillais. Un talent maintes fois reconnu. En 2020, il a notamment décroché le trophée du meilleur cuisinier Antilles-Guyane, décerné par le guide *Gault & Millau*.

➤ méditerranéens partagent l'espace avec ceux originaires de son île : christophine, patate douce, avocatier, etc. « Sans cela, impossible de faire cette cuisine de métissage qui est le reflet de ce que je suis », insiste le chef, dont le *calalou*, une soupe d'herbes traditionnelle, qu'on ne trouve quasiment plus en Martinique, raconte d'abord « des souvenirs gustatifs de l'enfance », quand sa grand-mère faisait mijoter le repas au feu de bois. « Une époque pas si lointaine où nous étions pour ainsi dire autosuffisants, rappelle Marcel Ravin. Chacun avait son jardin, et on ne mangeait pas plus que ce que l'on cultivait ou récoltait en forêt. C'était une cuisine dans la continuité de celle des chasseurs-cueilleurs-planteurs, assez simple, mais riche en saveurs. En deux générations, la mondialisation a balayé tout cela ! »

À quoi s'est ajoutée une dépendance croissante aux produits importés de métropole. Ici, personne n'a oublié les grandes grèves de 2009. Ce mouvement local contre le prix élevé des denrées alimentaires aux Antilles bloqua les livraisons pendant plus de trois mois. « Un tournant qui marqua le point de départ de ce que nous sommes en train de vivre aujourd'hui », analyse le Guadeloupéen Widy Grego, 60 ans. Ce sage aux dreadlocks savamment enchevêtrées connaît bien le sujet : depuis vingt-cinq ans, il se bat pour le retour du manioc dans l'alimentation locale. « Les Amérindiens, premiers habitants de l'archipel, utilisaient déjà cette racine, indique-t-il. Réduite en farine, elle a toujours été la base d'innombrables préparations. Mais, à partir des années 1980, on a trouvé bon de lui préférer des paquets de farine de blé qui avaient parcouru 7 000 kilo-

ILS SECOUENT LE COCOTIER

Ce n'est pas tout de retrouver les bons réflexes de la popote d'antan, encore faut-il des ingrédients de qualité ! Des agriculteurs proposent désormais aux chefs des produits locaux, cueillis à maturité et cultivés sans pesticides ni intrants de synthèse. En Martinique, le groupement Terratoumo (contraction de terre et *atoumo*, nom de la plante réputée soigner tous les maux

dans la pharmacopée créole), réunit une vingtaine d'agriculteurs lancés dans la fruiticulture, mais aussi l'apiculture et la pisciculture d'écrevisses... « Trois fois par jour, en choisissant ce que nous mangeons, nous faisons la révolution, vante l'un des membres, André-Judes Cadasse, fondateur avec son frère de Petit Cocotier [fruits et légumes produits en permaculture et agroforesterie]. En 1789, les sans-culottes brandissaient des fourches, nous, c'est des fourchettes ! »

mètres depuis l'Europe ! » Aujourd'hui, la filière du manioc est en train de se structurer, avec 300 petits cultivateurs à travers la Caraïbe. Surtout, le regard a changé. Fini l'époque où ce végétal avait été relégué au rang d'ingrédient du pauvre, voire de l'esclave.

ICI, MANGER « LOCAL » EST AUSSI ET AVANT TOUT UN GESTE POLITIQUE

« C'est maintenant un produit branché, écolo et sain », se réjouit Widy Grego qui, fort de ce retournement, a fini par ouvrir, fin 2019 sur les hauteurs de Sainte-Anne, son propre restaurant. Seulement quelques tables en bois posées de guingois dans un écrin de verdure. On s'y régale de colombo de légumes, de gratin de giromon (courge), de taboulé de manioc...

L'adresse ne désemplit pas. Et Widy n'en revient toujours pas : « Au départ, je pensais que cela plairait surtout aux touristes. À ma grande surprise, les locaux sont mes principaux clients ! »

Preuve que, comme en Europe, manger local est devenu une préoccupation. Aux Antilles, c'est aussi, et avant tout, un geste politique. Illustration au Morne-Rouge, dans le nord de la Martinique, chez Petit Cocotier, où André-Judes Cadasse et son frère Sébastien affinent leurs méthodes de maraîchage en permaculture et d'agroforesterie tropicale depuis 2014. « L'aventure est née d'un ras-le-bol en constatant que la Martinique importe encore les trois quarts des produits agricoles qu'elle consomme », explique André-Judes, en préparant ses paniers garnis hebdomadaires





Sébastien Cadasse (à d.), cofondateur de la ferme Petit Cocotier, récolte des ananas bio cultivés sur les terres léguées par son arrière-grand-père près du Morne-Rouge, en Martinique.

qui se vendent dans toute l'île. Une vingtaine d'autres exploitants, partageant cette philosophie, se sont réunis en collectif autour du slogan «de la fourche à la fourchette». Le groupement fournit une quinzaine de chefs, dont l'un des champions de cette nouvelle cuisine créole, le prometteur Hugo Thierry, qui officie sur les flancs de la montagne Pelée, à l'habitation Céron.

À Baie-Mahault, en Guadeloupe, le chef Jean-Rony Leriche est rentré de sa robinsonnade culinaire. Sur un terrain vague des quartiers les plus modestes de sa commune, à quelques pas de la maison où il a grandi, il est en pleine création d'un jardin créole pour les habitants. «Ce sont encore trop souvent les plus pauvres qui se fournissent au supermarché, faute d'accès

à la nature», déplore-t-il. Mené avec l'aide de la mairie, le projet prévoit que les écoliers viennent l'entretenir, histoire de savoir mettre un nom sur les végétaux, les herbes et les fleurs comestibles. À quelques kilomètres de là, à Bouillante, le chef Jimmy Bibrac, 42 ans, passe, lui aussi, son temps à «secouer le cocotier», comme il dit, multipliant les interventions à la télé, dans les écoles, et même en prison pour promouvoir le «manger local». «Nous sommes à un moment charnière, c'est à nous, les chefs, de mener la bataille alors que nous avons enfin de la visibilité», explique-t-il. Dans son restaurant, O'zépices, réputé à juste titre pour être l'un des meilleurs de l'île, ce surdoué a une autre marotte : prouver à quel point le repas antillais est fait d'un «tourbillon d'in-

fluences». L'écrivain martiniquais Édouard Glissant parlait de «Tout-monde» pour évoquer une créolité rassembleuse et universelle. Devant leurs fourneaux, les toques s'amusent à parler de «Goût-monde». À raison ! La zone caraïbe forme comme un sixième continent où l'on trouve de tout. Les acras ont des origines espagnoles. La soupe à kongo, un ragoût, pourrait venir d'un village d'Afrique centrale. Les plats mijotés tel le bérébé (sorte de cassoulet aux abats) sont imprégnés d'influences françaises.

DÈS LE PETIT MATIN, LE MACADAM EST SERVI BRÛLANT SUR LE TROTTOIR

Mais malgré la révolution en cours, nombre d'établissements servent continuellement les mêmes spécialités. «Acras, boudin créole, colombo et flan coco», résume Madly Schenink-King, 33 ans. Passionnée par le patrimoine culinaire, cette Martiniquaise a créé en 2020 un *food tour* à travers Fort-de-France. Le circuit s'intitule Tété Dwèt : se lécher les doigts, en créole, bref, se régaler. Pendant trois heures, c'est ce qui se passe. La balade dévoile un répertoire quasi oublié, où figurent 200 spécialités. Avec une ribambelle de pâtisseries, comme la pomme-cannelle, le robinson, le roulé-confiture. Ou encore cet antique plat pour ouvrier agricole : le *macadam*. Il n'y a plus que chez Françoise Guioûby, cuisinière infatigable, 77 ans, qu'on peut y goûter. Son restaurant est grand comme une boîte à gants, mais elle fait déborder les tables sur le trottoir. Sur la toile cirée, elle sert dès le petit matin ce riz cuit façon risotto, coiffé d'un ragoût de morue à la tomate et au piment. On mange à la cuillère en se brûlant à chaque bouchée. Le genre de remuant roboratif et fort en saveurs qui vous donne l'énergie de reprendre la route... Jusqu'à la prochaine régalaade. ■

SÉBASTIEN DESURMONT



JOHANA MAGLOIRE ET JONATHAN BEHARY

Après leurs études en métropole – dans la communication (pour elle) et la biologie (pour lui) –, ces inséparables gastronomes sont retournés en Guadeloupe en 2021. Sur les réseaux sociaux, ils valorisent la gastronomie antillaise et les produits locaux. Pour GEO, ils ont sélectionné leurs meilleurs plans gourmands.

@creolementbon
(sur Instagram,
YouTube et TikTok)

Retrouvez
une interview en vidéo
de Johana et Jonathan
sur **GEO.fr**,
rubrique voyage

«Nos sept adresses 100 % terroir préférées»



@gregowidy

POUR L'AMOUR DES CASSAVES

Voici l'un de nos plus grands coups de cœur. Widy Grego a installé quelques tables et un petit comptoir parmi les bananiers, palmiers et plants d'ananas de son fabuleux jardin guadeloupéen. Ce champion de trail et marathonien redonne ses lettres de noblesse à un «légume pays» que les Amérindiens ont apporté sur nos îles il y a longtemps : le manioc. Il a ouvert une table d'hôtes à côté de l'atelier où il transforme, à l'ancienne, cette racine en farine (en la râpant et la faisant sécher sur un four à bois). Il la décline ensuite en une quantité infinie de petits mets originaux (acras, cannellonis, tartes...). Sans oublier ses

fameuses cassaves, fines galettes cuites au feu de bois. Une utilisation du manioc traditionnelle, mais ce sont les meilleures de Guadeloupe ! Le tout accompagne crèmes, mousses, salades à base de légumes et de fruits. Les assiettes, généreuses, sont véganes. Non pour suivre la mode mais parce que Widy cuisine selon les préceptes du rastafarisme, mouvement mystique né à la Jamaïque dans les années 1930, soit sans protéines animales, sans sel et sans alcool. Et c'est savoureux.

Kassaverie Widy Grego, aux Grands Fonds –
Sainte-Anne (Grande-Terre, Guadeloupe).
Sur réservation : 06 90 17 05 04.

BARBECUE EN FORÊT

Max Segretier, chef à domicile, propose une expérience très sympa : partir avec lui en forêt pour déguster un repas qu'il concocte au feu de bois. Pour nous, ce fut un poulpe laqué au sirop de batterie (jus de canne concentré). Inoubliable !
Max'Délices, vers Capesterre (Basse-Terre, Guadeloupe). max.segretier@gmail.com

UN DÎNER AVEC VUE

Sur une terrasse qui plonge sur la baie de Fort-de-France, le chef Luidgi Couteperoumal réveille la cuisine bistronomique de terroir avec des associations osées : poulet boucané et œuf mariné au soja, banane plantain et truffe noire...
O'ti Zanoli, aux Trois-Îlets (Martinique). reservation@la-suite-villa.com

TOUT AU MANIOC

Encore un passionné du manioc ! Alexander Tuin a décidé de l'intégrer dans ses recettes de restauration rapide : filets de poulet panés, bananes ou gâteaux frits... À déguster en se léchant les doigts.
Poyo Rico, au Diamant (Martinique). 05 96 27 78 60.

PIEDS DANS LE SABLE

Éducatrice spécialisée, Sophie Boucard est aussi une cuisinière extraordinaire. Elle prépare dîners et brunchs privés servis sur la plage. Des plats sains, valorisant les produits du terroir et inventifs, tels le houmous de poyo (banane verte) et la mousse avocat-chocolat.
So Sweet, vers Les Abymes (Grande-Terre, Guadeloupe). Sur Instagram : @sosweet_douceursdiles



@salimsteve

UN DIDIKO VRAIMENT LOCAL

On se battrait presque pour avoir le privilège de manger sous le grand carbet en bois que Steve Salim a installé juste à côté de l'étal où il vend les fruits et légumes bio cultivés avec ses amis producteurs du groupe Guadeloupe Forever. Qu'il tienne lui-même les fourneaux ou invite des chefs, l'idée est de faire redécouvrir aux habitants le goût incomparable des cultures plantées localement et cueillies à maturité par opposition aux productions importées qui dominent sur nos îles. Pari réussi : il nous a fait déguster des tomates tellement sucrées qu'on a enfin compris pourquoi elles sont considérées comme des fruits. Son *didiko* (petit déjeuner d'antan) est très réputé : une dizaine de mets cuisinés à base de gombos, christophines, bananes plantains... Ce brunch n'a rien de végétarien, car lambi (un coquillage) ou chatrou (poulpe) accompagnent les fruits et légumes. Réserver absolument. Le Comptoir du local, au Moule (Grande-Terre). guadeloupeforever.com



@kreyolfish

DE LA MER AU COMPTOIR

C'est peu dire que dans ce petit snack tout est frais : Myriam Feler cuisine les prises que son mari, Audrey, a pêchées le matin même. Excellents burgers de poisson (avec buns et ketchup faits maison). Salades ultra-fraîches de poissons marinés, salés ou fumés par ses soins... Le tout accompagné de délicieuses frites de nos légumes *péyi* : igname, fruit à pain ou banane plantain.

Kreyol Fish, à Grand-Bourg (Marie-Galante). kreyolfish.com

Dans le chaudron de l'âme martiniquaise

C'EST ICI, SUR LA MONTAGNE PELÉE, QUE S'EST FORGÉE UNE GRANDE
PARTIE DE LA CULTURE DES HABITANTS DE L'ÎLE AUX FLEURS.
NOTRE REPORTER Y A DÉCOUVERT UN VOLCANISME SURACTIF, UNE
BIODIVERSITÉ EXUBÉRANTE... ET UN CARACTÈRE BIEN TREMPÉ.

Marie Mons / VOTImage



Comme une garde rapprochée, les pitons du Carbet (dont, ici, sortant des nuages, le Morne Piquet) enserrant la montagne Pelée par le sud. Avec cette dernière, ces dômes et pics d'andésite devraient être inscrits par l'Unesco sur la liste du patrimoine mondial en 2023.



Aurélien Brousse / norman.fr

Se lèvera-t-elle enfin ? L'imprévisibilité de cette brume, qui peut boucher toute visibilité et vous glacer jusqu'aux os, est un défi supplémentaire pour le randonneur qui ose gravir les flancs de la «Grande Dame», comme celui-ci, qui s'accorde une pause méritée face au cratère.



LE NORD ATTEND SON HEURE

L'entrée de la montagne Pelée sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité permettrait de rééquilibrer le territoire martiniquais au profit du nord. Enclavée, cette région est plus pauvre que le centre, dynamisé par Fort-de-France et où nombre d'activités commerciales et portuaires sont concentrées, et que le sud, dévolu au tourisme.

P

ar ce matin aussi pluvieux que venteux, y a-t-il le moindre espoir d'atteindre le sommet de la montagne Pelée ? À cette question, René Derision répond par un sourire énigmatique. À 62 ans, cet ancien champion de trail est connu pour être l'un des guides les plus chevronnés de ce nord de la Martinique si escarpé, où il tombe dix mètres d'eau par an, et où la nature montre un foisonnement tel qu'il ne s'y aventure qu'armé d'une machette, au cas où il lui faudrait défricher le sentier. Pendant qu'il ajuste son sac à dos, on l'imagine presque marmonner : « Mais pourquoi diable les gens veulent-ils prévoir quoi que

ce soit quand ils vont voir la Grande Dame ? » Ainsi nomme-t-on cette imprévisible montagne, quand on vit sous son ombre. Il est 6 heures ; le jour se lève sur Le Prêcheur, village de 1 500 habitants situé sur son flanc ouest, le dernier avant la muraille verte de la forêt. D'ici part le sentier de Grande-Savane, le moins fréquenté, mais sans aucun doute le plus spectaculaire des deux itinéraires qui grimpent jusqu'au sommet. Dans la moiteur, le ciel est si bas qu'on pourrait le toucher. L'expédition paraît mal emmanchée... Sous les cocotiers essorés, la mer des Caraïbes n'a plus rien d'une carte postale paradisiaque. ➤



Antilles / Étienne / Pernis

➔ Après la plage de sable noir, elle s'étire en un lavis grisâtre grêlé par l'averse. Quant au massif volcanique censé s'élever à l'aplomb des vagues, on le cherche en vain du regard. Où est passé ce chaudron d'où déferla la terrible éruption de 1902 qui fit 29 000 morts (soit un cinquième de la population de l'île à l'époque), rayant de la carte en quelques minutes la ville de Saint-Pierre, alors connue pour être le «petit Paris des Antilles» ? Ce matin, même les pitons verdoyants qui entourent le volcan comme une garde rapprochée sont aux abonnés absents. Dire que par temps clair, le paysage est tricoté de fougères arborescentes,

Le paysage est tricoté de fougères et d'herbes géantes

d'arbres géants et de cannes sauvages où pépient les oiseaux ! Mais la Pelée est «partie en vacances». C'est ce qui se dit dans le coin lorsque cette capricieuse décide une fois de plus de se draper dans un amas de nuées.

Pour une première rencontre, on a connu plus engageant. Mais pas plus instructif. «Ici, la nature décide de tout, finit par lâcher René Dersion, en avançant sur le chemin boueux. Si on grimpe, c'est que ça aura été possible. Sinon, ce sera pour un autre jour.» Cette randonnée à la rencontre de l'enfant terrible de la Caraïbe est celle où l'on perce les secrets de l'âme martiniquaise. À commencer par cette



Régulièrement, la rivière du Prêcheur est envahie par des lahars (coulées de boue volcanique). Des capteurs ont été placés le long de son lit pour évacuer au besoin le bourg du Prêcheur, en contrebas.

forme de fatalisme. Un mélange d'humilité et de lâcher-prise qui stupéfie l'agité tout juste débarqué de métropole, mais cache une vraie sagesse. Les liens savent qu'ici sommeille un monde plus grand et plus fort qu'eux. Une contrée à part, modelée par les forces telluriques, engloutie sous une forêt dopée par une humidité constante que les alizés prélèvent dans l'océan et véhiculent jusqu'au Chinois, le point le plus haut du volcan, en forme de chapeau conique (1 397 mètres). À ce titre, la montagne Pelée et les pitons du nord de la Martinique seront sans doute bientôt inscrits sur la liste du patrimoine

mondial. Cela devait même se faire en juin dernier... Mais la réunion de l'Unesco prévue à Kazan, en Russie, fut annulée en raison de la guerre en Ukraine. «Le dossier est très solide, et les experts venus constater l'exceptionnalité du bien sont repartis ébahis», rassure Gabrielle Mauvois, l'une des responsables de la candidature au sein du parc naturel régional.

Les Martiniquais se sont mobilisés en masse pour faire inscrire sur la fameuse liste cette Grande Dame qui trône sur la moitié nord de leur île. Même ceux du Sud, où se trouve l'épicentre touristique, économique, administratif, politique de l'île. Car, pour tous, les pentes glissantes de la montagne ne sont pas riches qu'en biodiversité : elles sont aussi le refuge de traditions et de croyances dont beaucoup remontent au temps de l'esclavage. Contrairement à ce qui se passait en Guadeloupe ou en Guyane, rares étaient les «nègres marrons» (esclaves en fuite) qui parvenaient à disparaître dans la nature en ➤

➔ Martinique. L'île était trop petite, trop peu escarpée pour cela. Seule la montagne Pelée pouvait les recueillir. Ils y trouvaient de quoi se cacher, se nourrir et se soigner... à condition de braver leur peur de la Pelée. «On doit à ce territoire volcanique la fertilité extraordinaire de nos plantations autant qu'une bonne partie de nos craintes collectives les plus irrationnelles», explique un autre fin connaisseur des lieux, André-Judes Cadasse, 37 ans. Ce «Péléen», comme il se définit, exploite avec son frère Sébastien quelque 25 hectares de maraîchages et de vergers vers Morne-Rouge (sur la face sud).

LA NUIT, TOUTE UNE COHORTE DE ZESPRI HANTERAIENT LES HAUTEURS

Dans les parages, il ne faut ainsi pas longtemps pour s'entendre conter l'histoire séculaire de Ladjablès («la Diablesse»), beauté fatale à longue chevelure. Un personnage bien connu des Antillais, au point que son nom peut désigner dans la langue créole la femme adultère ou libertine. Cette agucheuse se cacherait dans les fromagers, arbres à l'envergure tentaculaire. Pour la reconnaître, il faudrait, dit-on, regarder ses pieds, afin d'y repérer des sabots de cheval, d'âne ou de bouc. La légende, sans doute élaborée par les colons pour impressionner les esclaves, raconte que la séductrice jetait son dévolu sur le «nègre marron», afin de le punir de sa fuite... Dans la forêt, elle lui procurerait une ultime extase avant de le pousser vers un précipice.

Alors que l'ascension a débuté, René Dersion évoque aussi en rigolant les nombreux zespri («esprits») qui, dans l'imaginaire collectif, habitent le secteur. Tels ces *mofwazé* («métamorphosés»), humains qui, à la nuit tombée, prennent l'apparence d'animaux (chien, bœuf, poule...). Dans ce pays

Du volcan sont nés des sols fertiles et aussi des peurs irrationnelles

de conteurs, on rencontre aussi Manman-dlo («Maman de l'eau»), une divinité protectrice. «Au départ, il s'agissait d'un personnage issu du vaudou africain [Yemoja], explique André-Judes Cadasse. Les esclaves lui vouaient un culte en secret car, selon la légende, elle fut la seule parmi les dieux africains à faire la traversée avec les victi-

mes de la traite négrière.» Une compagne de galère, en somme. Aujourd'hui, à 50 mètres de la plage de Saint-Pierre, une statue sous-marine de l'ondine protège symboliquement la cité de toute nouvelle destruction.

Car le volcan est toujours actif. Son sommet ne dégage plus de fume-

rolles depuis une cinquantaine d'années, mais ce jeunot de seulement 300 000 ans constitue une menace directe pour environ 40 000 personnes vivant à ses pieds. Une demi-douzaine de communes sont concernées. Chacune d'elles est jumelée avec une localité «refuge», théoriquement située à l'abri des colères de la



Titel et Bruno Morand / harnik.fr



Le 8 mai 1902, jeudi de l'Ascension, alors qu'elle accueillait des douzaines de premiers communiantes et leurs familles, l'église du fort de Saint-Pierre fut réduite à ce tas de ruines par l'éruption de la Pelée.

SAINT-PIERRE, POMPÉI DE LA MARTINIQUE

Dévastée par l'éruption de la montagne Pelée de 1902, qui fit 29 000 morts, l'ancienne capitale économique de l'île est aujourd'hui un petit bourg au charme suranné. S'y entremêlent restes de la cité perdue et lieux de mémoires. Itinéraire.

» **LE MUSÉE-MÉMORIAL**
C'est le point de départ pour plonger dans l'ambiance de la ville au matin du cataclysme, puis dans les jours qui suivirent. On y est saisi par un contraste bouleversant entre les photos jaunies montrant la ville d'avant, festive et affairée, et celle rasée par la nuée ardente, la cloche de l'église fondue tel du chocolat, le pain carbonisé, la vaisselle agglomérée par la chaleur. Au centre du musée trône le mémorial, une salle sombre avec les noms des 7 500 victimes identifiées.

» **L'ANCIEN THÉÂTRE**
À deux pas du musée, superbe à la tombée du soir. Copie du théâtre de Bordeaux, il contenait 800 places ! Une ruine grandiose qui dit à elle seule l'atmosphère du «petit Paris des Antilles» avant la catastrophe.

» **LA RADE ET SES ÉPAVES**
Au moment de l'éruption, 386 bateaux, dont 40 navires de commerce, mouillaient dans la baie. Tous disparurent. Autour du musée, une exposition de plein air permet de les imaginer grâce à des panneaux décrivant les embarcations, leurs équipages et ce qu'elles faisaient là au moment du

drame. Plusieurs clubs de plongée organisent des sorties pour approcher une dizaine d'épaves, où les poissons ont désormais leurs habitudes.

» **LE QUARTIER DU FORT**
Un peu excentré, oublié des visiteurs, cet endroit est pourtant le plus émouvant. Pour s'y rendre, il faut marcher vers le nord de la ville et passer le vieux pont. Sur place, les ruines de la toute première église de l'île (ci-contre), édifiée en 1678, dégagent une inquiétante solitude.

» **LA MAISON DE SANTÉ**
Plus loin, au bout d'une étroite rue pavée, s'élève la Maison coloniale de santé, ouverte en 1839. Un terrifiant asile dont les 200 pensionnaires périrent brûlés, ainsi que quatorze infirmiers, deux médecins et cinq religieuses.

Pelée, dans le sud de l'île. Rencontré sur le sentier, le maire du Prêcheur, Alain Duton, explique : «En cas d'éruption, les habitants de ma commune devront se rendre à Schœlcher, près de Fort-de-France.» Depuis quelque temps, les dix stations qui enregistrent le moindre mouvement de la Pelée pour les transmettre en temps réel à l'Observatoire volcanologique et sismologique de la Martinique, institution créée en 1903, signalent d'ailleurs que le volcan est probablement entré dans une phase de réactivation : cela fait une dizaine d'années que les secousses sont, en effet, de

plus en plus fréquentes. Mais pour l'instant, ce qui préoccupe Alain Duton, ce sont surtout les lahars, les coulées de boue volcanique. Le Prêcheur en voit débouler une à deux par an dans ses environs, dont certaines de plusieurs mètres de haut. Elles ne sont ni brûlantes ni fumantes car elles ne sortent pas des profondeurs du cratère mais se détachent des

flancs de la montagne, à la manière d'un glissement de terrain. Des millions de mètres cubes d'une fange anthracite truffée de caillasses, de restes de bombes volcaniques, des pans entiers de falaises et de forêts arrachées, qui dévalent sans prévenir et menacent les maisons. Au point qu'il a déjà fallu, à plusieurs reprises, évacuer une partie des habitants. ➤➤

Sous la jungle, des cacaoyers centenaires

En rangs serrés, 5 000 jeunes plants attendent dans la moiteur d'une ombrière, à l'entrée de l'habitation Céron, sur le versant nord de la montagne Pelée. Bientôt, ces petits cacaoyers rejoindront les sous-bois de l'exploitation. Il faudra encore trois ans d'attente pour qu'ils donnent leurs premières cabosses, mais cette immense nursery raconte déjà une renaissance : celle de la fève martiniquaise.

Avec son slogan en forme de mantra *In cacao we trust* («Nous avons foi dans le cacao»), l'habitation est un des membres les plus actifs de Valcaco, association qui regroupe une quarantaine de producteurs et dont les dix tonnes de fèves annuelles (pour une production mondiale de 4,5 millions de tonnes) permettent tout juste de fournir le marché antillais. Pourtant, Valcaco a déjà réussi une prouesse : reconstruire une filière qui s'était évaporée au fil des siècles.

Au XVIII^e siècle, le cacao de la Martinique était l'un des plus appréciés au monde. Sa culture avait explosé sous l'impulsion de Louis XIV, qui avait transmis sa passion pour le chocolat chaud à la cour, où le breuvage finit même par être vu comme un aphrodisiaque puissant. Si bien qu'on comptait 1400 000 pieds de cacaoyers sur l'île en 1727. Or, cent cinquante ans plus tard, il n'en restait que quelques milliers. «Entre-temps, les récoltes ont été dévastées par les maladies et les cyclones, rappelle l'historienne Marie Hardy-Seguet. Et la canne à sucre s'est imposée comme la monoculture des Antilles. L'éruption de 1902, qui ravagea la zone où étaient localisées de nombreuses plantations, ne fit que donner le coup de grâce.»

Il a donc fallu repartir de zéro. «Alors que la canne est associée à l'esclavage, que l'image de la banane souffre du scandale du chlordécone, le cacao, lui, est la madeleine de Proust des Martiniquais», remarque Laurence Marraud des Grottes, la propriétaire de l'habitation Céron.

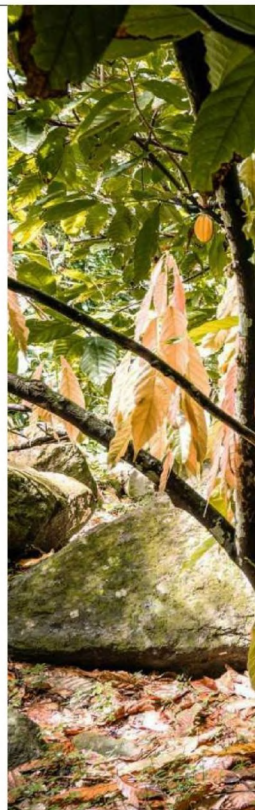
Jadis, chaque jardin comprenait au moins un cacaoyer, grâce auquel on préparait un bâton de cacao qu'on sortait aux grandes occasions pour mitonner un chocolat chaud à nul autre pareil.

«Nous avons débuté en 2012 par un état des lieux sur l'ensemble du territoire martiniquais, raconte Kora Bernabé, 33 ans, la présidente de Valcaco, agronome et productrice. Quelle ne fut pas notre surprise quand nous avons compris que de nombreux cacaoyers avaient résisté !» À l'habitation Céron, ces recherches permirent ainsi de mettre au jour, en 2014, quelque 2 000 pieds, éparpillés sous une épaisse jungle au cœur des 70 hectares du domaine. Certains avaient plus de 100 ans. Il suffit d'un bon élagage aux alentours pour les faire reflurir. Et trois mois à peine avant notre visite, l'habitation produisait son premier chocolat.

«Tout maîtriser, de l'arbre à la tablette, permet d'obtenir une production qui reflète l'identité et l'histoire du lieu, se réjouit Julie, une des filles de Laurence Marraud des Grottes. De quoi préserver aussi une culture durable qui relève de l'agroforesterie. «L'intensif n'est pas envisageable, car le

cacaoyer ne supporte pas bien les intrants chimiques et s'épanouit sur des terrains où la mécanisation est impossible», observe Thomas Lemonnier, 44 ans, un autre passionné, qui a lancé la marque O'Tantik à l'autre bout de l'île. Pour réaliser ses tablettes, il récupère des fèves dans les jardins d'une trentaine de particuliers. Sur chacune, comme pour du vin, il indique la provenance. Sa façon de mettre en avant une autre particularité de l'île : l'incroyable variété des terroirs. Dans le Nord, humide et volcanique, prédominent des notes corsées, puissantes. Dans le Sud et l'Ouest, plus secs, moins montagneux, des touches plus fruitées et florales. À quoi s'ajoute une grande diversité génétique. La Martinique regroupe en effet sept des dix variétés mondiales de cacao. Avec de tels atouts, elle pourrait bientôt devenir l'eldorado des grands crus. ■

**LE CACAO ? UNE
MADELINE
DE PROUST, LOIN
DES SCANDALES**



Photos : Carl Bambergh



À l'habitation Céron (Le Précheur), la cacaoyère se visite à cheval. Elle a été dégagée de la végétation qui l'envahissait il y a environ dix ans. Désormais, le domaine produit son propre chocolat.

POUR SAVOURER DU CHOCOLAT «100 % PÉYI»

» **FRÈRES LAUZÉA** Voici, sans conteste, le meilleur chocolatier de l'île. Tenu par deux frères, Thierry et Jimmy, qui ont à cœur de mettre en avant les spécificités du terroir. À tester, la Têt'Chadron (rocher chocolat noir), et les bonbons fourrés de ganaches aromatisées aux saveurs caribéennes, telles que le bois d'Inde, la goyave, le fruit de la passion. Boutiques au Lamentin et à Fort-de-France. Vendu à Paris, par Christian de Montaguère, épicerie fine dédiée aux produits antillais. frereslauzea.fr

» **FOOD MARKET** En plein centre de Fort-de-France, cette boutique spécialisée dans les produits caribéens de qualité vend notamment les tablettes de la marque O'Tantik, fabriquées à partir des arbres de jardins privés. Ouvert tous les jours, sauf dimanche. Tél. : 05 96 58 21 27.

» **LES CHOCOLATS DE BALATA** Aux Trois-Îlets, cette chocolaterie réputée travaille avec les producteurs locaux. La boutique donne sur le laboratoire où l'on prépare, par exemple, les tablettes choco-rhum ambré, l'une des spécialités de la maison. les-chocolats-de-balata.com

➔ Chemin faisant, la dualité de la Grande Dame se dévoile ; on la découvre à la fois capable de propager la désolation, et source d'une fertilité foisonnante. Au nord du Prêcheur, la propriétaire de l'habitation Céron, Laurence Marraud des Grottes, 59 ans, se bat avec ses enfants pour maintenir debout les murs d'une ancienne sucrerie, un très rare vestige du XVII^e siècle que la végétation grignote chaque jour. «Même si, on est, en réalité, installés sur un gigantesque champ de cendre et de lave, on a l'impression de vivre dans un éden intouché, dit-elle. Ici tout pousse plus vite qu'ailleurs en Martinique, avec une telle vigueur, tout est tellement vert, même pendant la saison sèche. On passe notre temps à élaguer pour ne pas être engloutis.» Enchâssé dans un écrin de verdure, le site abrite aussi l'arbre le plus vénéré de l'île : un zamana (*Samanea saman*), colosse âgé d'au moins 350 ans. Il faut plus de dix personnes main dans la main pour faire le tour de son tronc.

LES CURÉS DISAIENT QUE SAINT-PIERRE AVAIT ÊTÉ PUNIE

Combien d'éruptions ce doyen de la Caraïbe a-t-il vu passer ? La première dont les scientifiques ont retrouvé des traces se situerait vers 60 avant notre ère. Une autre est confirmée au IV^e siècle. Une troisième serait survenue autour de l'an 1300 et aurait provoqué une rupture dans le peuplement de l'île par les Kalinagos ou Caraïbes, Amérindiens venus d'Amazonie. Une autre encore survint vers 1635, année où les Français prirent possession des lieux. Ce que les premiers colons observèrent en arrivant dans ce qui allait bientôt devenir la rade de Saint-Pierre, fut une cime brune, ratiboisée, encore fumante d'une coulée récente.

Le toponyme «Pelée» viendrait de cette vision de désolation. D'autres incidents se répétèrent en 1792, 1851, 1889, jusqu'au cataclysme de 1902, qui donna naissance au type éruptif dit «péléen», caractérisé par une explosion d'une brutalité jamais observée, suivie d'une nuée ardente détruisant tout sur son passage. Saint-Pierre, alors capitale économique et culturelle de

l'île, fut anéantie par une explosion comparable à celle de la bombe atomique d'Hiroshima. En quatre-vingt-dix secondes, tout fut soufflé, les bâtiments comme les 386 embarcations mouillant dans la rade. À l'époque, la cité comptait seize distilleries, lesquelles s'embrasèrent immédiatement. C'était un 8 mai, jour de l'Ascension. Comme dans les descriptions de Dante, le feu de l'enfer brûla cinq jours de suite... Puis, le 20 mai, une nouvelle éruption recouvrit les milliers de corps inertes d'une épaisse couche de cendre. Longtemps, dans les églises de l'île, les curés affirmèrent que Saint-Pierre, ville aux nombreux tripots et au carnaval trop débridé, Sodome et Gomorrhe des Antilles, l'avait bien cherché. Punie pour sa débauche. «C'est sans doute pour cela qu'une chape de silence s'est peu à peu installée sur ces événements, remarque l'historienne Marie Hardy-Seguet, en charge des collections du

Cette grenouille (en b.), qui ne mesure que deux centimètres, est le seul batracien endémique de l'île. L'allobate de Martinique (*Allobates chalcopis*) fut découverte sur la montagne Pelée en 1990, où elle vit à plus de 800 mètres d'altitude. Autre espèce endémique du massif, l'oriole de Martinique (*Icterus bonana*) (à d.).



M. Dewynter / Biotope



Glenn Bartley / BIA / Biosphoto

musée-mémorial, qui montre les conséquences traumatiques du drame sur la société martiniquaise. Étrangement, les Martiniquais ne parlaient que très peu de ce qui est la catastrophe naturelle la plus meurtrière du XX^e siècle.» La dernière grande colère du volcan date des années 1928-1932. Elle ne fit pas de victimes grâce aux évacuations préventives. Mais à cette occasion, la Pelée s'orna d'un nouveau dôme, le fameux Chinois.

C'est justement lui qu'on voit apparaître alors que les nuages désertent soudain la caldeira. La pluie s'est enfin arrêtée. Le guide René Dersion sourit. Il va pouvoir commencer à parler botanique. «Ici, on marche dans une pharmacie à ciel ouvert !», dit-il. Ses mains plongent dans le fouillis des herbes détrempées, attrapent quelques feuilles, les froissent. Une odeur de camphre envahit l'air. «Utilisés en cataplasme, le balé-savann [*Sida rhombifolia*] et le zorey-mouton [*Pseu-*



Ici on compte encore beaucoup sur les «remèdes des buissons»

delephantopus spicatus] sont des végétaux imparables en cas d'entorse», détaille-t-il. Plus loin, voici l'*atoumo* (*Alpinia zerumbet*), la plante vedette de la pharmacopée traditionnelle antillaise. Lors de la pandémie de Covid-19, nombre d'habitants l'ont utilisée dans l'espoir de combattre les effets de la maladie. En infusion, elle serait la panacée pour combattre rhume, refroidissement, troubles digestifs et même la gueule de bois. Longtemps, l'utilisation de ces remè-

des resta très discrète en raison d'une vieille interdiction : en 1799, les autorités coloniales prohibèrent en effet l'utilisation des plantes d'origine caribéenne, car les colons avaient à l'époque peur de se faire empoisonner. Dès lors, les *rimèd razié* («remèdes des buissons») restèrent en dehors de la

pharmacopée française jusqu'en 2009, année où ils furent officiellement intégrés. Aujourd'hui, au moins 200 espèces médicinales locales sont encore utilisées par la population. La zone de la montagne Pelée concentre 90 % des plantes à graines endémiques des Petites Antilles, selon les études menées par le parc naturel régional de la Martinique. Une faune rare y a trouvé refuge. Le colibri à tête bleue, par exemple, qui n'est plus visible qu'ici et à la Dominique. Autre

trésor, tout aussi bleuté mais plus velu : la matoutou falaise, ou mygale de la Martinique, qui peut mesurer jusqu'à 20 cm et s'épanouit dans le creux des arbres. Un miracle a fait que les éruptions du siècle dernier furent toutes orientées vers le sud-ouest. Si bien que sur les autres pans de la montagne, on trouve les dernières forêts tropicales intactes, des couloirs végétaux continus s'élevant de 10 à 1 400 mètres d'altitude. Un argument de poids pour appuyer la candidature à l'Unesco.

DES CHAMBRES-REFUGES POUR LES RANDONNEURS SURPRIS PAR LA MÉTÉO

Sur le sentier de Grande-Savane, Alain Duton, le maire du Prêcheur, s'impatiente déjà. Car il entend profiter de cette inscription au patrimoine mondial pour développer un tourisme durable. «Ce serait une bonne chose si les visiteurs ne se contentaient pas des cocotiers et des plages de sable blanc du sud», juge-t-il. L'édile vient d'inaugurer, sur les hauteurs de son village, le DoMe (Domaine martiniquais d'expérimentation). Le lieu offre une vue à 360 degrés et marque le point de départ de la randonnée vers le Chinois. On y trouve un musée, un sentier d'interprétation, et même des chambres-refuges creusées dans la montagne. De quoi permettre aux marcheurs d'attaquer l'ascension dès potron-minet. Ou offrir une solution de repli en cas de météo pourrie... Justement, une fois de plus, le temps vient de changer. Après trois heures de grimpe, à un peu plus de 1 000 mètres d'altitude, et alors qu'on s'apprête à attaquer la dernière portion du sentier, la pluie, le vent et le brouillard reviennent à la charge. Il ne reste que quelques enjambées jusqu'au sommet. Las... le guide décide qu'il est temps de faire demi-tour. Pour saluer le Chinois, il faudra repasser. Avec la Grande Dame, décidément, on ne peut rien prévoir. ■

SÉBASTIEN DESURMONT

Retrouvez les plantes utilisées dans la pharmacopée traditionnelle antillaise sur GEO.fr, rubrique Environnement.

MOGOK : EN BIRMANIE, CE NOM EST À LUI SEUL UNE PROMESSE DE RICHESSE. CE BOUT DE JUNGLE PERDU DANS LE NORD DU PAYS ABRITE L'UN DES PLUS GROS GISEMENTS DE PIERRES PRÉCIEUSES AU MONDE. DEPUIS HUIT SIÈCLES, IL FAIT RÊVER LES CHASSEURS DE TRÉSORS DE TOUS BORDS. LE PHOTOGRAPHE DE GEO S'Y EST RENDU JUSTE AVANT QUE N'ÉCLATE LE COUP D'ÉTAT MILITAIRE DE FÉVRIER 2021. DEPUIS, LE PAYS EST PRIS SOUS UNE CHAPE DE PLOMB. IMPOSSIBLE POUR LES ÉTRANGERS, FUSSENT-ILS JOURNALISTES, DE PÉNÉTRER DANS CETTE MYSTÉRIEUSE ENCLAVE. DES IMAGES D'AUTANT PLUS RARES.

Plongée dans la vallée des rubis



Chaque jour, des dizaines de milliers de mineurs descendent, comme cet homme, le long d'une échelle en bois, pour rejoindre les entrailles de la Terre, parfois jusqu'à 300 mètres de fond.

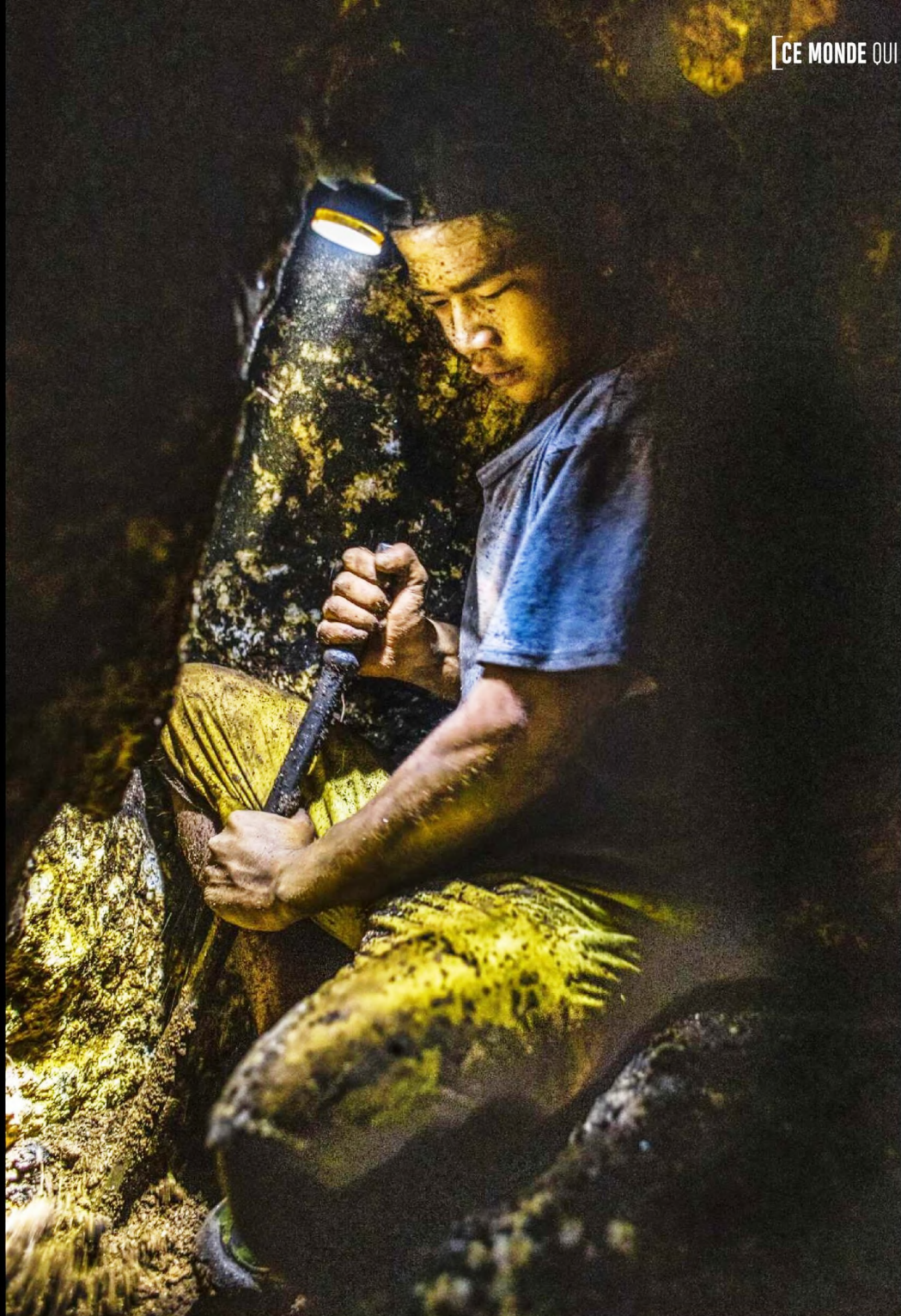




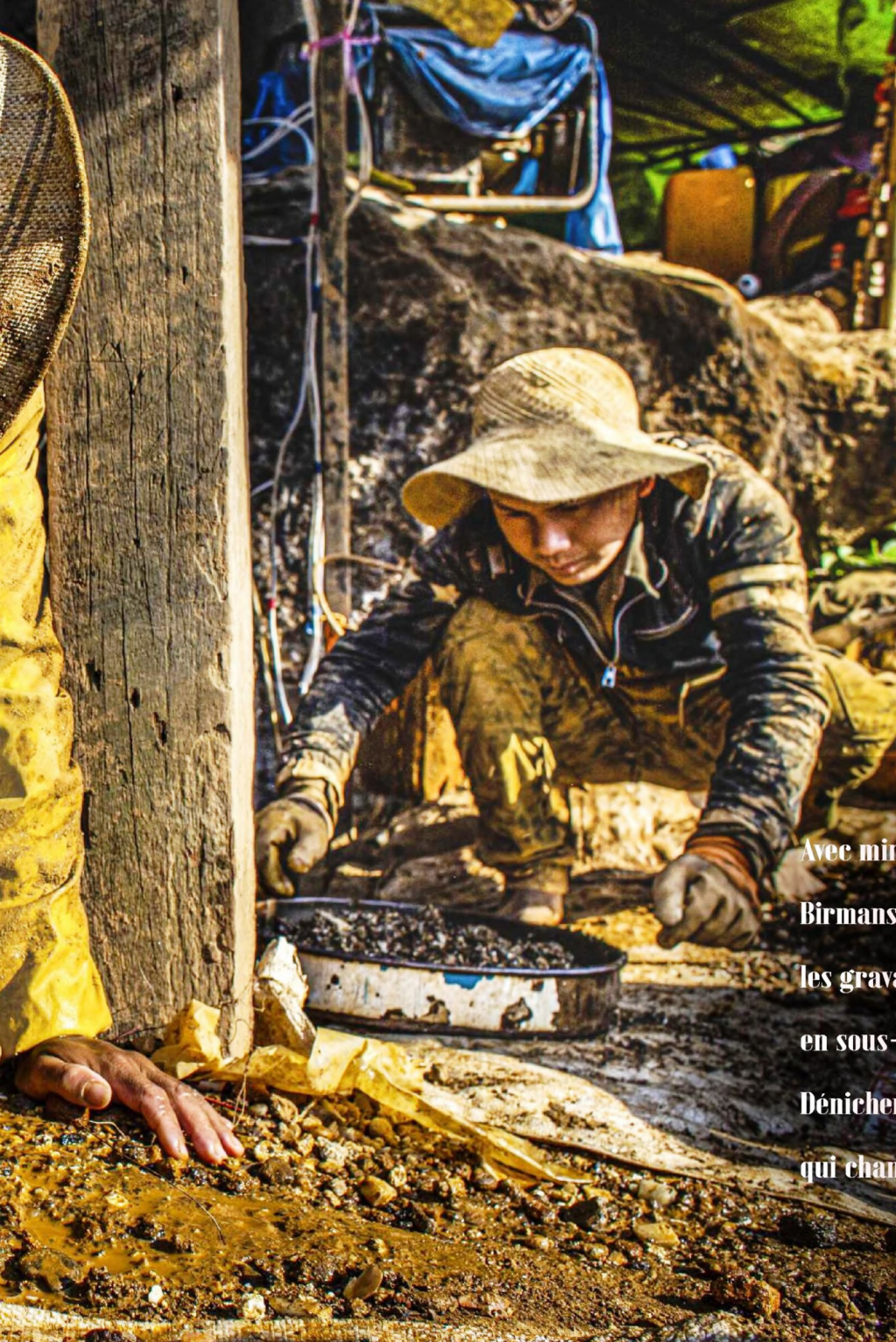
Manque d'oxygène, risque d'effondrement... Dans les mines, le danger est constant



À Mogok, la quête du Graal se fait vaille que vaille, avec les moyens du bord. L'eau ruisselle dans les étroites galeries creusées à la dynamite et à peine étayées. Là, les prospecteurs raclent la terre meuble, armés de simples lampes frontales (à g.) et de barres à mine (à d.). Après des heures de dur labeur, ils remontent en surface couverts de boue (en h.)... quand ils remontent.







À l'aide de poulies, des seaux sont extraits des puits, remplis de *bayon*. Cette terre brute est ensuite rincée, tamisée et passée au crible, avec le rêve fou de tomber sur un «sang de pigeon», le plus rouge, pur et éclatant des rubis.

Avec minutie, les
Birmans inspectent
les gravats récupérés
en sous-sol. L'espoir ?
Dénicher le caillou
qui changera leur vie



Le filon, d'une fertilité incomparable, recèle principalement quatre types de gemmes : rubis, spinelles, péridots et saphirs. Mais on y trouve aussi d'autres pierres : diamants, aigues-marines, topazes, grenats, lapis-lazuli... Elles sont vendues dans cinq grands marchés spécialisés de Mogok, où la majorité des stands sont tenus par des femmes (à d.).



Ici, ce sont surtout des femmes qui négocient le prix des pierres





Cet éblouissant trésor a fait rêver des prospecteurs de toute l'Asie du Sud



Au fil des siècles, la foi en la bonne fortune a attiré dans la vallée des gens originaires de nombreux pays d'Asie du Sud. Héritage de ce brassage ethnique et religieux, Mogok, 200 000 habitants, fourmille de lieux de culte : des temples hindous (à d., lors de noces) et des églises, mais aussi d'opulentes pagodes, comme celles de Chan Thar Gyi (à g.) et de Phaung Daw U, réputée pour ses bouddhas dorés aux socles incrustés de pierres précieuses (en h.).



Selon la légende, c'est un aigle géant qui, ici, aurait découvert le premier joyau

Un souffle d'air glacé s'engouffre dans la vallée de Mogok et fouette les joues des mineurs arrivés aux aurores. Puis leurs silhouettes disparaissent dans un trou, comme si la terre boueuse les avalait soudain. Agrippés à une échelle en bois, ils descendent avec souplesse dans les profondeurs terrestres, parfois jusqu'à plus de 300 mètres, puis se glissent dans un boyau creusé à la dynamite. Au creux de l'étroite galerie consolidée vaille que vaille par des étais de bois, ces fourmis humaines, équipées d'une lampe frontale, d'un pic de métal ou d'une petite pelle, obligées de ramper, grattent la terre meuble en luttant à la fois contre l'obscurité, l'eau ruisselante et l'asphyxie – l'oxygène, qui se raréfie en sous-sol, leur parvient grâce à un long conduit en plastique. Pour les hommes recroquevillés, cette matinée de mars 2020 ressemble à toutes les autres. Sauf si cette fois la chance, sous la forme de minéraux aux reflets étincelants, est au rendez-vous.

Chaque jour, dans les entrailles de cette région située à 200 kilomètres au nord de Mandalay, la capitale spirituelle de la Birmanie, des dizaines de milliers de prospecteurs cherchent à tâtons, plus de huit heures d'affilée, saphirs, spinelles et péridots... Mais ils rêvent surtout de tomber sur des rubis, précieux oxydes d'aluminium additionnés d'une légère quantité de chrome leur donnant une coloration rouge, qui ont fait la réputation de la vallée. Ici, entre 1 100 et 1 500 mètres d'altitude, l'incroyable richesse en gemmes est due à la rencontre de deux plaques tectoniques, celle du sous-continent indien et celle de l'Eurasie : le phénomène de subduction, depuis cinquante millions d'années, transforme les sédiments marins en «marbres à rubis», dans lesquels les minéraux cristallisent, sous les effets conjugués de la pression et de la chaleur. Au début des années 2000, la Birmanie produisait encore près de 90 % des rubis de la planète, production dont la valeur annuelle (hors marché noir) était estimée à environ 400 millions d'euros. Mais l'eldorado birman est en train de se tarir. Exploitées depuis huit siècles, les fameuses veines de marbre de Mogok s'épuisent. Et le coup d'État militaire de 2021, refermant le pays, a compliqué encore le quotidien des chasseurs de trésors.

Pour expliquer l'exceptionnelle générosité de leur vallée, certains Birmans préfèrent la légende à la géologie. Ils racontent qu'un aigle géant aurait un jour repéré une forme rouge vif qu'il aurait prise pour de la viande : le tout premier rubis. L'oiseau l'aurait alors déposé au sommet d'une haute montagne. Ainsi fut découvert Mogok. C'est toutefois un roman qui a assuré la renommée des lieux dans le monde entier. Dans *La Vallée des rubis*, publié en 1955, l'écrivain Joseph Kessel jugeait cette contrée «plus secrète que La Mecque, plus difficile d'accès que Lhassa». La jungle environnante grouillait alors de tigres et d'éléphants, et les routes, de bandits. Les mineurs acharnés menaient une course folle pour trouver des rubis dits «sang de pigeon», les plus beaux et les plus chers, d'un rouge éclatant et d'une grande clarté.

Quelque six décennies plus tard, Mogok a bien changé. Tigres et éléphants ont presque disparu, victimes de la déforestation et du braconnage. Mais les pierres précieuses font toujours la fierté de la ville. «Bienvenue au pays du rubis», vante un majestueux panneau dressé à l'entrée de la cité. Des pagodes, des temples hindous et des églises témoignent de la diversité ethnique et religieuse des 200 000 habitants. Pendant des siècles, la quête d'une fortune rapide a attiré ici des Bamar, l'ethnie majoritaire en Birmanie, représentant les deux tiers des 54 millions d'habitants du pays, mais aussi des Shan, des Palaung, des Kachin, ainsi que des Gurkha, descendants de soldats recrutés au Népal par l'armée britannique (la Birmanie fut une colonie du Royaume-Uni de 1824 à 1948).

À Mogok, les journées sont rythmées par cinq grands marchés de gemmes, qui se tiennent de 8 à 17 heures. Certains se déroulent en plein air. Les vendeurs, ➡

Au centre-ville, sur les décombres d'une mine qu'exploitaient les colons britanniques, s'étend désormais un lac aux rives émaillées de restaurants et salons de thé.

Bananes, friandises, fleurs, cigarettes... À l'entrée de chaque galerie, les mineurs ont érigé un autel débordant d'offrandes aux *nat*, des esprits protecteurs.







Les vendeuses de Mogok disposent leur marchandise dans des *hta*, de grandes soucoupes en cuivre qui mettent en valeur la beauté des gemmes.

Le trio gagnant des joailliers

Rareté, pureté et dureté : tels sont les maîtres-mots des experts en gemmes. L'intensité de la couleur, l'absence d'impuretés ou encore la taille et la transparence jouent également dans l'évaluation de la valeur. Une pierre dite «fine» d'un éclat exceptionnel peut ainsi parfois coûter plus cher qu'une pierre dite «précieuse».

► **Les pierres précieuses.** En joaillerie, seules quatre gemmes, les plus prestigieuses, méritent ce qualificatif : le diamant (cristallin), le saphir (bleu), le rubis (rouge) et l'émeraude (verte).

► **Les pierres fines.** Cette catégorie regroupe tous les autres minéraux utilisés en joaillerie, qu'ils soient à base de béryl (aigue-marine, héliodore), de feldspath (pierre de lune, amazonite), de quartz (améthyste, agate, jaspe), de silicate (péridot, tourmaline, topaze), de grenat...

► **Les pierres organiques.** Ambre, corail, jais ou nacre ne sont pas des minéraux... mais restent très convoités.

➤ souvent des femmes, s'abritent sous de larges parasols. Pour souligner leur éclat, les pierres sont traditionnellement présentées dans des assiettes en cuivre appelées *hta*, donnant leur nom aux marchés (*hta pwe*). Les acheteurs examinent chaque caillou à l'aide d'une minuscule lampe, afin d'évaluer sa clarté et déceler d'éventuelles impuretés. Puis ils négocient ferme, parfois pour le compte de clients chinois avec lesquels ils communiquent sur l'application de messagerie WeChat. Une partie des pierres précieuses ou fines (voir encadré) découvertes à Mogok s'écoule au marché noir, l'autre est acheminée vers Bangkok, en Thaïlande, et Hong Kong, où elles sont polies et taillées, avant d'être exportées dans le monde entier. Quand ces bijoux atteignent l'Europe, ils affolent les enchères. En 2015, à Genève, un rubis birman de 25 carats a trouvé un acquéreur pour... 27 millions d'euros ! «Les pierres les plus rares se vendent comme les tableaux des grands maîtres, et un beau rubis de Mogok est un peu l'équivalent d'un Vinci», résume le gemmologue Vincent Pardieu, qui s'est rendu douze fois dans la vallée avant que le pays ne soit fermé en raison de la pandémie de Covid-19 puis d'un coup d'État.

Malheureusement, les magnifiques pierres couleur sang sont devenues rares dans la vallée, qui s'est fait doubler au classement des plus gros gisements de la planète par le Mozambique et son filon de Montepuez, découvert en 2009. Les premiers à souffrir de cette raréfaction sont les mineurs indépendants de Mogok, payés en fonction de ce qu'ils extraient. Aujourd'hui, ils ne trouvent quasiment plus de rubis dans leurs seaux chargés de *bayon* (la terre brute) et remontés à la poulie. Rien non plus dans les tamis passés à l'eau, sauf des pierres de petite taille, sans grande valeur.

Htein Lin (son nom a été changé pour garantir sa sécurité) exploite une petite mine artisanale à 20 kilomètres au nord de la cité. En ce jour de mars, la bouteille en plastique dans laquelle il garde les trouvailles de ses ouvriers reste désespérément vide. «Nous creuserons jusqu'à déterrer le jackpot, car ceux qui y parviennent sont à l'abri du besoin pour toujours, explique l'homme au visage dévoré par une longue barbe. Mais je ne me fais pas d'illusion. Les grandes compagnies ont déjà creusé ici avec leurs machines. Nous devons nous contenter des miettes...» Débarquées à Mogok dans les années 1990, des entreprises minières apparte-



nant à l'armée ont défiguré le paysage à coups de pelleteuses, pompant l'eau, ravinant les collines, au mépris de la sécurité des mineurs du coin, tandis que des *kanase*, comme on appelle les femmes et enfants fouillant les rebuts des grandes mines, s'affairaient dans la poussière en cachant leur scintillant butin sous la langue. En 2016, pour limiter les dégâts de l'exploitation mécanisée, la Ligue nationale pour la démocratie, le parti dirigé par Aung San Suu Kyi, au pouvoir à l'époque, a cessé de renouveler les permis de forer. Peu à peu, les entreprises sont donc reparties, laissant le champ libre à de nombreux groupes de prospecteurs indépendants comme celui de Htein Lin, qui travaillent sans permis et sans aucune machine. En parallèle, la vallée, dont l'accès a longtemps été restreint par les autorités, s'est quelque temps ouverte aux touristes locaux et étrangers. Ainsi, en plein centre-ville, le lac de Mogok, vestige d'une mine effondrée dans les années 1920, a vu pousser sur ses berges des restaurants et des salons de thé. La cité espérait un nouvel élan, et même, pourquoi pas, rivaliser, un jour, avec les grands sites du pays, comme les temples de Bagan ou le lac Inle.

La junte tente de garder le contrôle de Mogok... Mais les filons s'épuisent



Si les rubis se font plus rares, les cailloux plus ou moins précieux abondent encore sur les étals de Mogok. Les acheteurs utilisent une lampe pour détecter les défauts.

Le 1^{er} février 2021, l'ambition de Mogok a brutalement pris fin. À l'aube, l'armée a renversé le gouvernement d'Aung San Suu Kyi, arrêtant dans la foulée des dizaines de politiciens, activistes et artistes. Après une parenthèse semi-démocratique de dix ans, durant laquelle ont été organisées des élections libres, la Birmanie est soudain retombée sous la coupe d'une junte militaire. De la capitale, Naypyidaw, aux plus minuscules villages, des centaines de milliers de Birmans ont manifesté contre l'armée et les généraux putschistes, mais le mouvement populaire, surnommé «la révolution de printemps», a été violemment réprimé. À ce jour, plus de 2 400 personnes ont été tuées par la junte, dont dix à Mogok, selon l'Association birmane pour l'assistance aux prisonniers politiques.

Des guérillas rebelles continuent de lutter contre l'armée, mais la Birmanie s'est coupée du reste du monde et s'est enlisée dans la guerre civile. La junte traque notamment les journalistes, ce qui a contraint notre photographe à publier ce reportage sous pseudonyme et l'a empêché de retourner à Mogok, car les barrages militaires se sont multipliés sur les routes sinueuses menant à la vallée. L'activité minière illégale se poursuit malgré tout, dans une atmosphère crépusculaire, faite de racket, de violence et de corruption. «Les mineurs doivent verser des pots-de-vin à l'armée pour continuer à travailler, se plaint Eman (son nom a été changé), un commerçant de gemmes de Mogok qui, avant le putsch, se serait volontiers reconverti en guide

touristique. Si jamais tu croises des soldats, ils te fouillent de la tête aux pieds. Le seul moyen de leur échapper est de leur donner de l'argent.»

La junte cherche à tout prix à garder le contrôle sur Mogok, comme sur Hpakant, plus au nord, où se trouvent de vastes gisements de jade. «Les pierres précieuses sont une grosse source de revenus pour les militaires, qu'ils utilisent pour financer leur campagne de terreur», souligne Yadanar

Maung, de l'ONG Justice for Myanmar (Myanmar est le nom officiel de la Birmanie). L'Union européenne, les États-Unis et le Royaume-Uni ont décidé en 2021 de sanctionner Myanmar Economic Holdings Ltd et Myanmar Economic Corporation, deux conglomérats militaires œuvrant dans les mines, et Myanmar Gems Enterprise, la société publique délivrant les permis de creuser : les entreprises occidentales n'ont depuis plus le droit de commercer avec ces entités. Mais la multiplicité des intermédiaires et l'importance du marché noir limitent l'impact de cette mesure. Du côté des grands joailliers, Tiffany & Co., Cartier, Signet et Boodles avaient cessé de s'approvisionner en rubis birmans avant même le coup d'État. Depuis, Harry Winston les a rejoints.

L'efficacité de ce boycott ne fait pas l'unanimité. «La majorité des rubis birmans sont des antiquités qui reviennent sur le marché et n'ont donc rien à voir avec la dictature actuelle», insiste Vincent Pardieu. Hanna Hindstrom, chercheuse pour l'ONG britannique Global Witness, qui a publié une enquête sur le sujet fin 2021, juge essentiel de réclamer tout de même l'interdiction totale du commerce des pierres birmanes. «Il n'y a aucun moyen de connaître avec certitude la date d'extraction ou de taille d'un rubis, justifie-t-elle. La plupart des vendeurs de pierres précieuses en Thaïlande sont incapables de dire où et quand ont été trouvées leurs gemmes birmanes. Faire des exceptions pour les antiquités pourrait créer une faille dans laquelle s'engouffreraient des commerçants peu scrupuleux.»

Couverts de sueur et de glaise, les mineurs de Mogok continuent de chercher, sans relâche, la pierre qui changera leur existence. Bouddhistes, chrétiens, hindous ou musulmans, tous comptent sur l'aide des *nat*, des esprits pour lesquels ils bâtissent des autels de bambou, au bord de leurs galeries. Les mineurs y déposent régulièrement des offrandes, cigarettes, *cheroots* (cigares locaux bon marché), fruits ou fleurs, dans l'espoir d'une découverte miraculeuse, mais aussi d'une protection contre les éboulements et les glissements de terrain. Et chaque matin, avant de descendre sous terre, ils prient pour le rubis et pour leur propre survie. ■

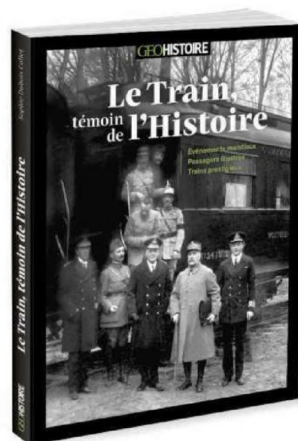
GUILLAUME PAJOT, AVEC MOE HTET

LE TRAIN TÉMOIN DE L'HISTOIRE

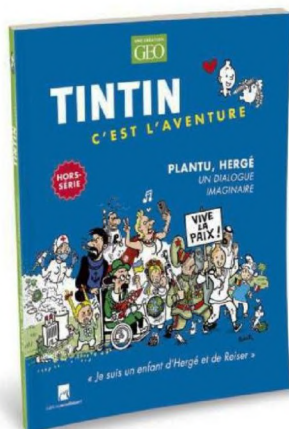
Et si le train prenait l'Histoire en marche ?

Découvrez dans cet ouvrage, richement illustré, comment le train a participé aux petits et grands événements de l'histoire contemporaine. Montez à bord des plus beaux trains du monde et revivez 40 histoires incroyables qui vous feront tantôt sourire, tantôt frémir. Les amoureux des chemins de fer le savent : ces machines pas comme les autres sont avant tout de merveilleuses machines à rêves...

Éditions GEO HISTOIRE - 21 x 27 cm - 192 pages



Prix
16,99€



Prix
14,99€

TINTIN HS N°2, C'EST L'AVENTURE PLANTU

Hergé, Plantu, deux artistes aux multiples talents !

Découvrez l'influence, parfois inconsciente, qu'a eu Hergé sur Plantu, visibles dans les nombreux hommages dessinés de ce dernier, leurs thématiques communes, leur ouverture sur le monde et leur esprit explorateur sont autant de passerelles que cet ouvrage propose, invitant ainsi à (re)trouver deux univers foisonnants.

Éditions moulinsart & GEO - Format : 23,4 x 29,7 cm - Nombre de pages : 96 pages

ESCAPE GAME, SITES ET CHÂTEAUX MYSTÉRIEUX

Plongez au cœur de la France mystérieuse !

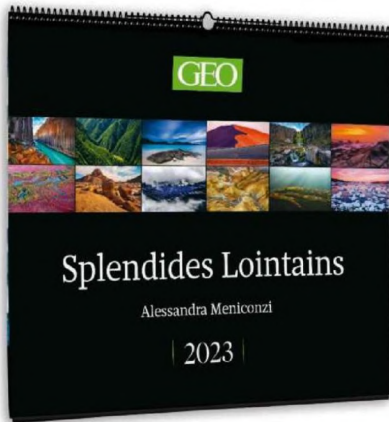
Au cœur des Châteaux forts abritant dame blanche et trésor maudit, forêt impénétrable dissimulant de redoutables créatures, cimetière réputé pour ses forces ténébreuses... Êtes-vous prêts à défier les esprits qui hantent ces hauts lieux de croyances depuis des siècles ?

Éditions GEO - Format : 20 x 25 x 5 cm - 120 cartes + 1 livre de 32 pages

Prix
16,95€



NE PASSEZ PAS À CÔTÉ DE NOTRE SÉLECTION DU MOIS !



Introuvable
dans le commerce

GRAND CALENDRIER GEO 2023

Splendides lointains

GEO vous invite à vous évader et à découvrir le monde à travers des paysages impressionnants. Bien plus qu'un calendrier, cet objet de décoration vous présente 12 photographies extraordinaires et magnifiées par un format géant. Ces clichés immortalisés par Alessandra Meniconzi, vous transportent dans des horizons lointains et vous révèlent toute la beauté de notre planète.

Éditions GEO - Format : géant : 60 x 55 cm

Prix

42,70€

au lieu de 44,90€



POUR COMMANDEZ, 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.

GEO527V

Nom* _____

Prénom* _____

Adresse* _____

Code postal* _____ Ville* _____

E-mail* _____

☐ Par chèque à l'ordre de GEO.

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

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

2 Je clique sur  **Situé en haut à droite de la page sur ordinateur**
 **Situé en bas du menu sur mobile**

3 Je saisis la clé Prismashop

COMMENT S'ABONNER AU MAGAZINE GEO ?

☐ **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 €
Le train témoin de l'Histoire	14102		16,99€	
Tintin HS n°2, C'est l'aventure Plantu	14106		14,99€	
Escape game, Sites et châteaux mystérieux	14092		16,95€	
Grand Calendrier GEO 2023	14007		42,70€ au lieu de 44,90€	

Participation aux frais d'envoi	+ 5,50 €
☐ Je m'abonne à GEO aujourd'hui (1 an - 12 numéros)	+ 69 €

*Obligatoire, à défaut votre commande ne pourra être traitée. Offre valable dans la limite des stocks disponibles en France Métropolitaine jusqu'au 31/06/2023. Photos non contractuelles. La loi ne nous autorise pas à accorder une remise supérieure à 5% sur ces produits. 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 rembourser - pour en savoir plus voir les Conditions Générales de Ventes sur www.prismashop.fr. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation du traitement, de portabilité des données qui vous concernent, et d'opposition au traitement pour des motifs légitimes, en écrivant au DPO de Prisma Media au 13, rue Henri Barbusse 92230 Gennevilliers Ou ci@prismamedia.com. Dans le cadre de votre abonnement ou si vous avez accepté la transmission de vos données à des partenaires du Groupe Prisma Media, vos données sont susceptibles d'être transférées hors UE. Ces transferts sont encadrés conformément à la réglementation, par le mécanisme de certification Privacy Shield ou par les Clauses Contractuelles types.



Total général
en € :

UNE PLANÈTE À PROTÉGER

TEXTE : NOÉMIE LEHOUELLEUR - PHOTOS : ROMAIN GUERIN



Un ours brun observé dans les environs de Somiedo. Dans ce parc, l'espèce connaît une croissance de 10 % par an, l'une des plus rapides d'Europe.



E S P A G N E

Au bonheur des **OURS**

DES CENTAINES DE PLANTI-
GRADES VIVENT DANS LE PARC
NATUREL DE SOMIEDO (ASTU-
RIES). OR, SURPRISE, LA POPULA-
TION ACCEPTE PLUTÔT BIEN CES
VOISINS POILUS. MIEUX : ÉLUS,
ÉCOLOGISTES, ÉLEVEURS, APICUL-
TEURS ET CHASSEURS, TOUS - OU
PRESQUE - VOIENT UN INTÉRÊT
À SA PROTECTION.

[UNE PLANÈTE À PROTÉGER]





Dans ce territoire déserté, la présence de l'animal est vue comme une aubaine

Avec une altitude variant de 400 à 2 200 mètres, la région de Somiedo est l'une des plus enclavées des Asturies. La création en 1988 d'un parc naturel englobant cinq vallées encaissées (comme ici, celle de Salencia), a eu pour but de redynamiser ce territoire agricole paupérisé. Pari plutôt réussi : le quasi-consensus autour de la protection de l'ours a, par exemple, permis de drainer 120 millions d'euros de subventions européennes.



Une mère et ses petits dégustant des noix... Ici, la scène n'est plus si rare !



Le cri résonne dans le silence du matin. «Vite, là-bas !» C'est Pablo Muñoz Fernández qui, vissé à son énorme téléobjectif, donne l'alerte. Il pointe fébrilement sur la gauche, en direction d'une paroi rocheuse à 500 mètres du pré en pente douce où il est posté depuis l'aube avec une soixantaine de naturalistes amateurs, comme lui. Ce retraité de 65 ans arpente presque tous les jours les plus beaux spots d'affût de ce joyau des Asturies qu'est le parc naturel de Somiedo, dont cette parcelle juchée sur les hauteurs de Gua, hameau lilliputien surplombant une vallée au cœur du périmètre protégé. Et quand il précise «à la lisière du bosquet, près du promontoire rocheux», une flopée de longues-vues, jumelles et appareils photo pivotent d'un seul mouvement vers l'endroit indiqué. Bingo ! Au pied de replis de quartzite et de calcaire, une ourse et ses deux jeunes d'à peine 10 mois sont en train de déguster des noix. La mère se lève, agile sur ses deux pattes arrière, pour atteindre des branches hautes, tout en gardant un œil sur son espionnage progéniture. Le souffle suspendu, les guetteurs, accourus des environs comme du reste de l'Europe, savourent ce spectacle, rarissime il y a encore trente ans.

**DE 50 OURS BRUNS SUR TOUTE LA CORDILLÈRE
DANS LES ANNÉES 1990, ILS SONT PASSÉS À 350**

De fait, au début des années 1990, la cordillère Cantabrique, qui s'étire sur presque 500 kilomètres dans le Nord de l'Espagne, reliant cinq régions (Pays basque, Cantabrie, Asturies, Castille-et-Léon et Galice), n'abritait plus que 50 ours bruns d'Europe (*Ursus arctos arctos*). Aujourd'hui, ils sont environ 350. Si bien que les craintes sur la disparition de cette sous-espèce de l'ours brun sur ce territoire se sont apaisées. Autrefois catégorisé ici comme «en risque critique d'extinction» par l'Union internationale pour la conservation de la nature, *Ursus arctos arctos* est aujourd'hui «en risque d'extinction», et pourrait bientôt n'être plus considéré que comme «vulnérable». Sa population croît de 10 % par an (l'un des rythmes les plus forts d'Europe). Le groupe le plus important a élu domicile dans le parc naturel de Somiedo ➤➤





Illustrations : Getty Images

Les 130 000 visiteurs annuels du parc ne doivent pas devenir une nuisance pour l'animal. Les randonneurs qui «s'égarent» dans la zone interdite (40 % de la surface) risquent une amende 100 à 3 000 euros. Quant aux amateurs de faune, ils sont fortement incités à rester sur les belvédères, comme ici, sur le mirador del Príncipe.



Photos : Fondation Oso Pardo



Hier encore, le chorizo d'ours était des plus prisés

➤ et ses proches environs. En 2019, 274 plantigrades adultes ont été décomptés dans ce périmètre. Les osos («ours» en espagnol) attirent ici quelque 130 000 visiteurs chaque année, ce qui génère des revenus providentiels pour cette région enclavée et très peu peuplée. Plus qu'un emblème, l'ours y est devenu la clé de voûte d'une politique de survie économique à laquelle semblent adhérer les écologistes et les institutions dédiées à la sauvegarde de la nature, mais aussi, plus étonnamment, les chasseurs, les éleveurs et les apiculteurs. Cette harmonie relative a bien sûr ses failles, mais elle contraste avec le climat tendu des Pyrénées depuis que les premiers ours y ont été réintroduits en 1995...

À Somiedo aussi, l'animal a failli disparaître. Pour comprendre cette histoire chahutée, il suffit de pousser la lourde porte grinçante de la Casa del Oso, une bâtisse traditionnelle en grosses pierres de taille brunes trônant en contrebas de Pola de Somiedo, le plus important des 38 villages et hameaux répartis sur cinq vallées qui forment la commune de Somiedo. Le visiteur y découvre d'énormes pièges en métal, mâchoires aux dents acérées qui ont dû laisser boîtes plus d'un plantigrade.

Au mur, une série de photos en noir et blanc, datant du début du XX^e siècle, montrent des hommes portant fièrement le cadavre d'un ours. «À cette époque, quand des gens en avaient tué un, ils paraient avec, pour qu'on les soutienne dans leur lutte contre les animaux nuisibles en leur donnant un peu d'argent ou de nourriture», commente Fernando Ballesteros, coordinateur de projets à la FOP ou *Fundación Oso Pardo* (Fondation de l'ours brun), ONG créée en 1992 pour promouvoir la cohabitation entre le plantigrade et la population. Bien sûr, certains anciens s'amusent encore à vanter la saveur inégalable du chorizo jadis élaboré à partir de chair d'ours. «Mais aujourd'hui, on a moins de problèmes si on tue un homme que si on tue un ours !», plaisante Abel, un octogénaire croisé dans le village, en faisant référence à l'arsenal répressif qui protège désormais l'espèce.

Bien qu'interdit depuis 1972, le braconnage avait failli avoir la peau de l'ours, tant les sanctions étaient peu appliquées. Entre autres causes probables, il était reproché aux gendarmes locaux de fermer les yeux sur les agissements des braconniers (qu'ils connaissaient souvent depuis l'enfance). Mais la création, en 1988, de la Seprona, une unité de la Garde civile espagnole en charge de la protection de la nature, a changé la donne. En trente ans, 1 500 pièges ont été retirés et quelque 150 plaintes



Fondation Oso Pardo

déposées dans la Cordillère. Et depuis une loi de 2007, blesser, tenter de tuer ou tuer un plantigrade est passible de 3 000 euros à 2 millions d'euros d'amende, ainsi que, selon le Code pénal, de six mois à deux ans de prison. Dans les faits, personne n'a jamais écopé du moindre emprisonnement, mais des procès, très médiatisés, ont marqué l'opinion. En 2012 par exemple, la FOP a traîné en justice deux hommes de Cangas del Narcea (à 80 kilomètres de Somiedo) accusés d'avoir causé la mort d'un ours par la pose d'un piège. Pendant plusieurs jours, les caméras du pays entier étaient braquées sur eux. Ils ont finalement été relaxés – faute de preuves irréfutables –, mais l'affaire n'est pas près d'être oubliée.

La philosophie est toutefois plutôt au dialogue qu'à la sanction. Les autorités se sont évertuées à gagner un maximum de personnes à la cause d'*Ursus arctos arctos*. À Somiedo, depuis les années 1990, fédérations de chasse et organisations écologistes organisent conjointement des réunions avec les chasseurs. L'idée est de les persuader qu'eux aussi profitent de la protection de cette espèce dite « parapluie ». Car lorsque l'ours est bichonné, les chamois, cerfs et sangliers vivant sur

son écosystème prospèrent (la chasse de ces trois gibiers est autorisée sur le parc). Les réunions servent aussi à aborder l'épineuse question : que faire si l'on tombe nez à nez avec un ours ?

« S'éloigner calmement, ne pas courir, crier ou tirer en l'air, rappeler les chiens et les tenir en laisse, ne pas s'approcher des charognes dont il se nourrit », énumère Fernando Ballesteros. Ces conseils sont aussi prodigués dans des conférences tous publics. De village en village, de feria en feria, d'école en école, une soixantaine a été donnée dans les Asturies et en Galice, entre 2016 et 2018. Autant d'occasions de faire passer un autre message de poids : la présence de l'ours est bénéfique pour l'économie. Belarmino Fernández, maire de Somiedo depuis trente ans, fut l'un des initiateurs du parc. Et il l'avoue sans ambages : « C'était surtout pour nous sortir de la misère. » Bien sûr, cet homme énergique et chaleureux de 63 ans aime les ours, mais il chérit avant tout sa région natale, dans laquelle il est revenu vivre en 1988. « À la fin des années 1980, la situation économique ici était désastreuse. Dans ma famille, sur neuf frères et sœurs, nous étions tous partis, il n'y ➤➤

L'amour du gros gourmand pour le miel n'est pas une légende. Une seule solution pour le dissuader d'écumer les ruches : des kilomètres de clôtures électrifiées.





Où est-il ? Comment va-t-il ? Le mammifère est suivi de près



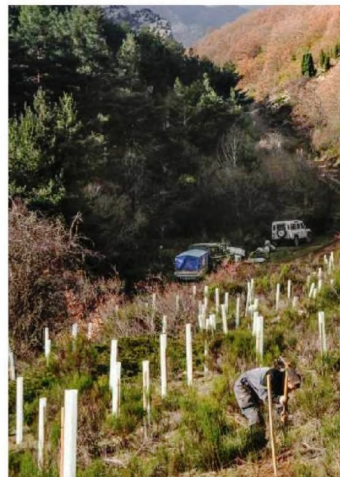
Fondation Oso Pardo

On les appelle *patrullas oso* («les patrouilles de l'ours»). Ils sont six employés du parc à en arpenter tous les recoins pour observer les ours à la jumelle, relever les traces de leur passage, recueillir leur ADN (sur des poils, des excréments...), dans le but d'alimenter une base de données. Ils s'appuient aussi sur les observations de volontaires parmi la population et de trois organisations de protection de l'animal, dont la fondation Oso Pardo (ci-dessus).

Certains deviennent «collants»? On les repousse ou on les attire ailleurs



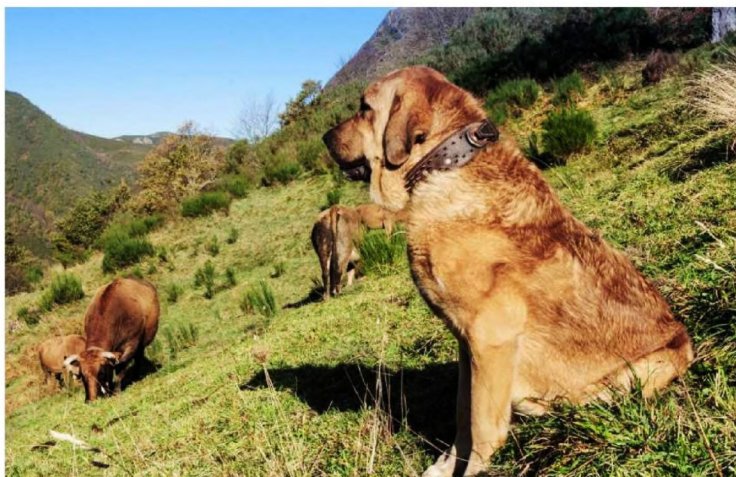
À gauche, cette plantation d'arbres fruitiers sauvages draine les ours très loin des habitations. À droite, un mâtin espagnol, répulsif plutôt efficace.



►► avait aucune perspective.» La jeunesse locale s'en allait grossir les rangs des ouvriers des usines de sidérurgie et des mines de charbon, à l'époque nombreuses dans les Asturies. Aujourd'hui encore, l'exode reste la préoccupation première. Somiedo (1100 âmes) a perdu un tiers de ses administrés ces trente dernières années. Mais le maire estime que les dommages auraient doublé sans la présence de l'ours et se félicite que sa commune ait gagné onze habitants ces deux dernières années. Car ailleurs, c'est bien pire : vidés de toute vie, des hameaux entiers sont à vendre !

A lors, telle une idole adulée de tous, le plantigrade trône partout dans les calmes allées de Pola de Somiedo : en fond d'écran d'ordinateur dans les bars, en autocollant sur les vitres arrière des voitures ou en logo de la nouvelle marque locale d'eau minérale...

Une imposante statue d'ours veille même à l'entrée de l'un des hôtels-restaurants. À la création du parc, il n'y avait aucun établissement hôtelier. Aujourd'hui, 90 commerces vivent du tourisme. «Le deuxième pilier de l'économie locale, avec l'élevage», précise Belarmino Fernandez. Une étude réalisée par la FOP, en collaboration avec l'université d'Oviedo (la capitale des Asturies), estime que l'ours génère 350 emplois directs et environ 20 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel dans la cordillère Cantabrique. À Somiedo même, l'adhésion quasi générale autour de la sauvegarde de l'ours a, de plus, drainé des subventions colossales, notamment au tra-



Photos : Fondation Oso Pardo

vers des programmes Life, par lesquels l'Union européenne soutient les projets innovants en faveur de l'environnement et du climat, à condition qu'ils impliquent un maximum d'acteurs locaux. La FOP en a coordonné douze sur le parc. À la clé, environ 2 millions d'euros à chaque fois. Des fonds qui ont contribué à propulser le parc au statut de haut lieu du tourisme durable. Des routes ont été construites, la fibre optique installée, la montagne et les sentiers ont été nettoyés, les pittoresques *teitos* (cabanes aux toits principalement en genêts) rénovés... À 4 kilomètres de Pola de Somiedo, à La Peral, trois ouvriers posent justement les dernières pierres d'un belvédère, arrimé à une crête à 1 300 mètres d'altitude. D'ici, quelqu'un vient juste d'apercevoir un chat sauvage. Deux jours plus tôt, c'était une meute de loups.

**OBNUBLÉ PAR UN NID D'ABEILLES, UN ACROBATE
A LAISSÉ UN TROU BEANT DANS LE TOIT D'UNE ÉGLISE**

Avant, au printemps et à la fin de l'été, la foule d'amateurs de nature enflait tellement qu'elle empiétait sur la route. À l'heure des réseaux sociaux, photos et vidéos ont tôt fait de déplacer des hordes de curieux. Pour les endiguer, une quinzaine de belvédères comme celui-ci ont donc été aménagés ces dix dernières années dans le parc, grâce à des fonds européens. Alors qu'un couple s'éloigne du tout nouveau belvédère pour se frayer un chemin dans les landes de bruyère et de genêts, il est stoppé net par Marcos Simón. Ce quadragénaire originaire du coin fait partie de l'une des *patrullas oso* qui,

tout au long de l'année, s'assurent du respect de la stricte réglementation du parc, dont 40 % de la surface est interdite au public. Les *patrullas* servent aussi à surveiller les ours eux-mêmes. «Au printemps et en été, quand ils sortent à découvert, nous pouvons les observer aux jumelles ou au télescope, explique Marcos. En automne, quand ils se cachent dans les sous-bois, nous collectons plutôt des empreintes, des excréments ou des poils.» Ces données permettent de déterminer l'âge et l'état de santé de chaque individu, et de retracer son parcours sur le territoire.

Même chouchouté, le bestiau n'a pas pour autant tous les droits ! Et c'est à cette condition qu'il peut être relativement bien accepté par la population. Car la gourmandise le pousse parfois aux acrobaties les plus hasardeuses. À l'automne 2021, l'un d'eux avait laissé un trou béant dans le toit de la petite église de Castro, hameau situé à deux pas de Pola de Somiedo, en tentant de dérober le miel et les larves d'un nid d'abeilles qui s'y était logé. Habitant quelques dizaines de mètres plus haut dans les ruelles pentues, Julia Raimundez Álvarez et son mari peuvent en rire, maintenant que leurs 42 ruches sont hors d'atteinte grâce à une clôture électrifiée. «Il n'y a que cela qui fonctionne», remarque Julia, heureuse de pouvoir continuer à vendre dans son épicerie les 1 000 kilos de miel récoltés par leurs soins chaque année. Les saccages autrefois réguliers ont cessé, mais elle remarque encore très ➤➤

Comment vont les autres ours d'Europe ?

ABRUZZES (Italie)

POPULATION : env. 60 individus (effectif stable).

STATUT UICN : en danger critique d'extinction.

Protection : espèce strictement protégée.

PERCEPTION : symbole du parc national des Abruzzes. Coexistence : plutôt harmonieuse avec l'homme.

ALPES (Italie, Suisse)

POPULATION : env. 60 individus (effectif stable, voire en légère augmentation selon les foyers).

STATUT UICN : en danger critique d'extinction.

PROTECTION : espèce protégée.

En Suisse, il avait presque disparu (années 1920) en raison de la chasse, puis il est revenu naturellement (années 1970). En Italie, la province du Trentin,

où des ours ont été réintroduits, favorise la cohabitation homme-animal : prévention, dédommagements...

PERCEPTION : pas d'opposition forte notable.

BALKANS OCCIDENTAUX

(Slovénie, Croatie, Bosnie-Herzégovine, Monténégro, Albanie, Serbie, Grèce)

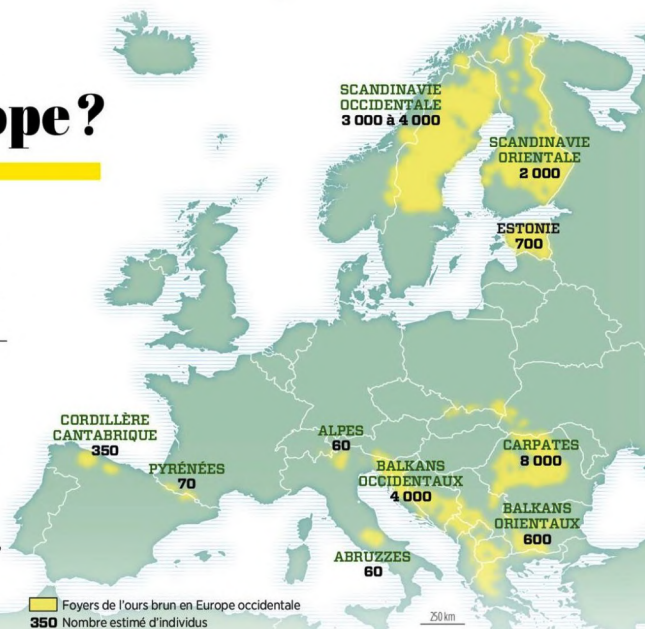
POPULATION : 4 000 individus, dont 1 200 en Slovénie (population stable, voire en légère augmentation).

STATUT UICN : vulnérable.

PROTECTION : espèce protégée, malgré quelques remous.

En Slovénie, une décision du ministère de l'Environnement autorisant le tir de 222 ours a été suspendue en avril 2022.

PERCEPTION : source importante de revenus touristiques.



Sources : cartographie de la liste rouge de l'UICN pour l'évaluation régionale de l'ours brun en Europe, 2018 ; Association Pays de l'Ours-ADET, 2019 ; LCIE, Large Carnivore Initiative for Europe ; Institut des ressources naturelles de Finlande, 2019.

➔ souvent des empreintes caractéristiques dans les parages. Par nature, l'imposant mammifère est timide. Mais certains ours, au tempérament plus téméraire, s'approchent si souvent – ou si près – des habitations qu'ils sont jugés «problématiques» par les autorités. Ainsi, l'année dernière, deux mâles et une femelle ont été repérés dans les Asturies et en Castille-et-León. Capturés, ils ont été équipés d'un collier GPS, puis relâchés. Il semblerait que ce simple fait leur ait coupé l'envie de revenir fouiller dans les poubelles ! Il est prévu qu'en dernier recours, la bête trop collante soit envoyée en captivité. Ce n'est encore jamais arrivé. Jusqu'à présent, les divers moyens d'effarouchement dont disposent les agents de l'environnement (sifflets, pétards, lumières, balles en caoutchouc) ont suffi. En complément, quelque 400 hectares d'arbres fruitiers sauvages (cerisiers, alisiers blancs, sorbiers des oiseleurs...) ont été plantés ces dix dernières années pour attirer le gourmand dans des zones peu fréquentées, aux confins du parc.

Des mesures qui n'empêchent pas tous les incidents. Selon la fondation Oso Pardo, entre 2009 et 2018, 585 demandes d'indemnisation par an ont été enregistrées dans la Cordillère. Les deux tiers des dégradations concernent des ruches. Suivent celles sur les arbres fruitiers. Et enfin les attaques sur bétail, qui ne représentent

que 13 % des atteintes recensées. Logique : l'ours brun européen est à 85 % végétarien. Mais pas question de sous-estimer le traumatisme et les pertes financières qu'elles représentent pour les éleveurs. Au contraire, dans une volonté de pacifier la cohabitation, si une bête est tuée par un ours, le propriétaire est remboursé à hauteur de 120 % de la valeur marchande de celle-ci, alors qu'il ne l'est qu'à 100 % si l'auteur de l'attaque est un loup. «Dommage que les autorités mettent un an, voire plus, à payer», déplore l'éleveuse Blanca Cobrana López.

LA PRÉSENCE DES MÂTINS ESPAGNOLS N'EMPÊCHE PAS TOUJOURS LES ÉPISODES MACABRES

Blanca embrasse de son regard bleu azur les 17 hectares de sa propriété qui culmine à 1 500 mètres d'altitude, au-dessus des lacs glaciaires du plateau de Valle de Lago, dans le sud du parc, pour vérifier si aucune de ses 80 chèvres ne manque à l'appel. Elle possède autant de vaches, actuellement en estive. Les bœufs sont couverts par les aboiements ininterrompus des six molosses chargés de les protéger, des mâtins espagnols, une race rustique qui ne se laisse pas impressionner. À 58 ans, Blanca est éleveuse depuis vingt-six ans et elle a malheureusement constaté que la présence des



COEXISTENCE : relative harmonie avec les hommes, même si «ours» se dit *medved* en slovène, soit «voleur de miel» !

BALKANS ORIENTAUX

(Bulgarie, Grèce, Serbie)

POPULATION : env. 600 individus (effectif stable).

STATUT UICN : vulnérable.

PROTECTION : espèce protégée (plusieurs parcs nationaux dédiés, centres de soin pour les animaux blessés et maltraités).

PERCEPTION : ours enchaînés (lors de défilés ou spectacles) ou en cage (cirques) ; certaines traditions perdurent. La possession d'ours non nés en captivité est désormais interdite.

CARPATES (Roumanie)

POPULATION : quelque 8 000 individus, le plus impor-

tant effectif d'Europe hors Russie. Reste stable. Statut UICN : préoccupation mineure.

PROTECTION : espèce protégée (jusqu'en 2016, des quotas de chasse étaient accordés pour réguler la population).

PERCEPTION : des voix s'élèvent contre les ours, dont les escapades en zone urbaine sont courantes (certains militent pour le rétablissement de quotas de chasse, voire le recours à l'armée).

ESTONIE

POPULATION : 700 individus environ (effectif stable).

STATUT UICN : préoccupation mineure.

PROTECTION : espèce quasi éteinte dans les années 1950 en raison de la chasse.

Aujourd'hui protégée, mais des «prélèvements» (environ 70 par an) sont autorisés pour réguler la population.

PERCEPTION : cohabitation pacifique avec l'homme.

PYRÉNÉES (France, Espagne)

POPULATION : 70 individus environ (en augmentation).

STATUT UICN : en danger critique d'extinction.

PROTECTION : espèce strictement protégée (chasse interdite en toutes circonstances).

PERCEPTION : la population est divisée. Bergers et éleveurs se fédèrent depuis une vingtaine d'années contre la présence du prédateur. Les affrontements avec les écologistes sont parfois violents.

SCANDINAVIE OCCIDENTALE

(Norvège et Suède)

POPULATION : 3 000 à 4 000 individus, principalement en Suède (en diminution).

STATUT UICN : quasi menacés.

PROTECTION : espèce protégée en Suède mais chassée pour la réguler. En 2021, l'Agence sué-

doise de protection de l'environnement a augmenté de 300 à 500 le nombre de prélèvements autorisés.

Il est interdit de tirer sur une mère avec des petits.

PERCEPTION : la Suède estime qu'il faut maintenir la population à un «niveau raisonnable», c'est-à-dire entre 2 700 et 2 900 individus. La Norvège voudrait, à l'inverse, la voir augmenter.

SCANDINAVIE ORIENTALE

(Finlande)

POPULATION : environ 2 000 individus (stable).

STATUT UICN : préoccupation mineure.

PROTECTION : espèce protégée, mais des quotas de chasse, très encadrés, sont accordés pour réguler l'espèce.

PERCEPTION : le plus gros foyer du pays vit à la frontière russe, dans la taïga. Dans cette région peu peuplée, hommes et ours cohabitent en harmonie. Peu d'élevage et donc d'attaques d'ours, sauf en Laponie, sur les troupeaux de rennes.

chiens n'empêche pas toujours les épisodes macabres. Une fois, un ours lui a même fauché une vache, fait rarissime (ce sont les moutons et les chèvres qui sont les plus touchés). Tout s'est arrêté quand son terrain a été protégé voici trois ans, grâce à des fonds de la mairie. «Nous avons d'abord installé une clôture en fils électrifiés, mais ni les loups ni les chèvres ne s'en souciaient. Puis, nous avons décidé d'ajouter un grillage électrifié, et depuis, nous n'avons plus jamais eu de dégâts», se réjouit-elle. Ailleurs dans le parc, environ 2 000 exploitations agricoles ont été ainsi équipées par la FOP.

Les clôtures, Lisardo Garcia n'en a cure. Il entend bien continuer à laisser vaquer ses 480 chèvres où bon leur semble sur les immenses sommets verdoyants qui dominent la vallée de Teverga. Ses pâturages se situent dans le parc naturel de Las Ubiñas-La Mesa, à une trentaine de kilomètres au nord de Somiedo, une zone où l'affection portée au plantigrade est moins évidente... Ici, ni élu, ni politique concertée pour défendre l'ours. Depuis sa maison en contrebas, ce berger de 48 ans monte chaque jour rendre visite à son troupeau. Le pas franc et les mollets d'acier, il ne faiblit pas malgré le dénivelé avalé. Arrivé au sommet, il lance de longs

cris cavernaux pour rameuter ses bêtes. Au bout de quelques minutes, des grappes de chèvres dévalent les pentes abruptes et slaloment entre les châtaigniers et les bouleaux, avant d'engloutir les poignées de sel que Lisardo leur jette pour compenser la pauvreté en minéraux du sol. L'homme affirme être le dernier chevrier professionnel des environs. «Les autres ont abandonné à cause du loup et de l'ours», dit-il. Les pires années, affirme-t-il, l'ours lui dévore une quarantaine de caprins. «Il vient toujours la nuit, quand les chèvres dorment, se désolent-il. Il peut en tuer une, deux ou trois, cela lui est égal.» Pour porter ses doléances, ignorées selon lui par les autorités, il a rejoint l'association Asturias Ganadera («Éleveurs des Asturies»). Elle rassemble environ 70 éleveurs qui, comme lui, se sentent sacrifiés sur l'autel de la faune sauvage, à la faveur de l'ours ou du loup. «L'ours sert de caisse de résonance, mais il n'est pas le vrai coupable de la disparition des élevages, estime pourtant Fernando Ballester, de la FOP. La vérité, c'est que l'activité n'est plus rentable, compliquée à gérer, et que les jeunes ne veulent pas vivre comme leurs grands-parents.» Quoi qu'il en soit, l'ours brun étant désormais chez lui ici, l'homme devra compter avec lui. Le *chorizo de oso* n'est pas près de retrouver le chemin des assiettes. ■

NOÉMIE LEHOUELLER

En librairie et en kiosque

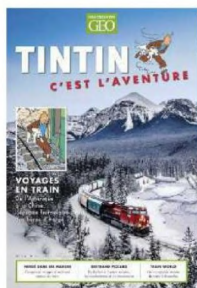


DES SÉJOURS POUR DÉCOUVRIR LA FRANCE AUTREMENT

Vol en montgolfière au-dessus des châteaux de la Loire, excursion en voilier dans la baie du Mont-Saint-Michel, balades à cheval dans l'Allier, randonnée à pied dans les Cévennes ou en trottinette électrique à La Ciotat... GEO et Cap Adrenaline, acteur majeur de la réservation d'activités en ligne, s'associent pour proposer aux amoureux de notre pays de l'explorer sous un nouvel angle. Un large choix d'expériences inoubliables attend les amateurs de sensations fortes, les rêveurs en quête de nature et les passionnés d'histoire. Adultes comme enfants découvriront des activités

auxquelles ils n'auraient jamais pensé. Il suffit de se rendre sur le site et de choisir la région voulue pour découvrir les très nombreuses possibilités, qu'il s'agisse d'offrir un cadeau à ses proches pour les fêtes de fin d'année (bons valables un an, que l'on peut prolonger de six mois gratuitement) ou tout simplement de se faire plaisir. Des conseillers sont également à l'écoute pour répondre à toutes les questions. Voir et vivre le monde autrement et en toute sécurité n'a jamais été aussi facile.

À découvrir sur cap-adrenaline.fr, choisir dans le menu déroulant *Sélection GEO*.



AVENTURES EN TRAIN

Ce numéro de *Tintin*, c'est l'aventure embarque les lecteurs à la découverte des plus belles scènes ferroviaires imaginées par Hergé, dont l'œuvre fait de la gare un terrain de jeu fétiche, un lieu où toutes les rencontres sont possibles, où l'aventure attend à chaque arrêt. En voiture !

Tintin c'est l'aventure, n° 14, éd. GEO/Moulinart, 17,99 €, en librairie, chez le marchand de journaux et à l'abonnement sur prismashop.fr. Disponible également couplé avec le livre *Tintin et les méchants*, 21,98 €.

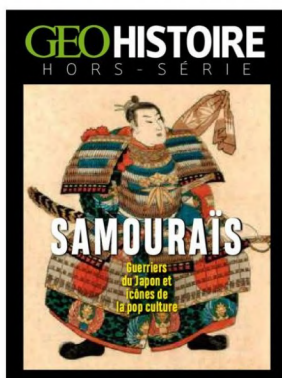


L'ANNÉE EN BEAUTÉ

Ce calendrier est une invitation à découvrir, mois après mois, de superbes paysages, sites d'exception ou portraits du bout du monde, signés du photographe Thierry Suzan. Du Groenland au Botswana, en passant par l'Australie, ce calendrier aux éditions GEO et Solar vous accompagnera dans vos rêves d'évasion toute l'année.

Calendrier 2023, *La beauté sauvera le monde*, éd. GEO/Solar, 19,90 €, en librairie.

À la télé



LE MONDE FASCINANT DES SAMOURAÏS

Aussi rompus à l'art du sabre qu'à celui de la cérémonie du thé, habitués du théâtre nò comme des combats féroces, dont ils maîtrisaient les règles subtiles, les samouraïs étaient représentatifs de la culture du Japon à l'époque féodale. Ce hors-série grand format «collector», somptueusement illustré, revient sur l'univers de ces fascinants guerriers, qui continuent d'inspirer films, séries et mangas dans le monde entier.

GEO Histoire Hors-série, *Samouraïs, guerriers du Japon et icônes de la pop culture*, grand format, 9,90 €.

POUR PRENDRE UN PEU DE HAUTEUR

Bien plus qu'un terrain de jeu pour skieurs, la montagne est un territoire vivant, avec son identité, ses valeurs, ses richesses naturelles mais aussi sa grande fragilité dans un monde qui se réchauffe. Massifs sauvages de Roumanie, cieux étoilés des Hautes-Alpes, burons auvergnats en pleine renaissance... La montagne est diverse et se veut accueillante pour tous. Ce numéro de GEO est allé prendre le pouls de nos sommets. Grand bol d'air garanti.

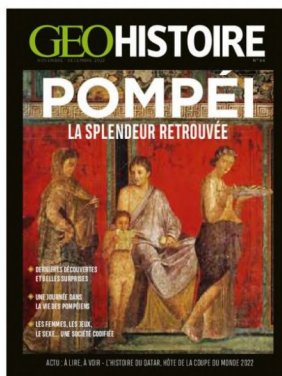
GEO Hors-série, *L'Appel de la montagne*, 7,90 €.



UNE GRANDE VISITE PRIVÉE DE POMPÉI

Que reste-t-il de Pompéi, riche ville romaine disparue en 79 apr. J.-C. en raison de l'éruption du Vésuve ? De somptueux vestiges, des témoignages écrits de la catastrophe qui inspireront les artistes. Cet exceptionnel numéro grand format de GEO Histoire détaille l'histoire d'une cité où tout était codifié : combats de gladiateurs, loisirs, sexe, rôle des femmes. Et le directeur du site l'assure : les découvertes vont continuer !

GEO Histoire, *Pompéi, la splendeur retrouvée*, numéro exceptionnel grand format, 9,90 €, en kiosque jusqu'au 17 janvier et sur prismashop.fr



GEO Reportage, votre rendez-vous sur Arte

Chaque lundi à 10 h15 (sauf le 2 janvier)

9 janvier Chine, les pêcheurs de glace du lac Chagan (52'). (*Rediffusion*). Depuis un millénaire, dans la province de Jilin, (nord-est de la Chine), les pêcheurs mongols défient une température de -30 °C pour étendre leurs immenses filets sous les glaces du lac Chagan. Une compétition se joue alors entre les équipages avec d'énormes enjeux : de taille exceptionnelle, les carpes géantes qu'ils attrapent se vendent jusqu'à 110 000 euros !

16 janvier Les bisons, doux géants du Montana (52'). (*Rediffusion*). Emblématiques des grandes plaines d'Amérique du Nord, où ils se comptaient par millions, et principale attraction du parc national de Yellowstone, les bisons sont pourtant vulnérables quand ils effectuent leurs migrations printanières à travers les grandes exploitations. Des militants écologistes se mobilisent pour qu'ils ne soient pas abattus.



23 janvier Porto Rico, un hôpital pour les lamantins (52'). (*Rediffusion*). Vivant dans les lagunes caribéennes peu profondes, les lamantins, appelés aussi vaches de mer, n'ont pas de prédateurs naturels mais ils sont mis en danger par le tourisme... À Porto Rico, ces gros mammifères marins, régulièrement blessés par les hélices des embarcations, sont pris en charge par un centre de soins et relâchés dans des eaux plus sûres.

30 janvier Le tapir, jardinier des forêts tropicales (52'). (*Rediffusion*). Jadis, le tapir peuplait les forêts de tout le continent américain mais, victime de la déforestation et du braconnage, ce mammifère à la courte trompe, considéré comme un fossile vivant, est désormais menacé d'extinction. Au Costa Rica et au Nicaragua, des biologistes se consacrent à la survie de l'espèce.

Dans le numéro de février

EN VENTE LE 25 JANVIER 2023



ÉTATS-UNIS

La côte Est Du Vermont à New York

Le Mayflower, la déclaration d'Indépendance, la première université, c'était là... La Nouvelle-Angleterre et cette ville-monde qu'est New York sont le berceau de l'Amérique. Nos reporters ont exploré une région encore portée à ce jour par le souffle de l'esprit pionnier.

Susanne Krenner / Same / Onlyworld.Net

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

Anciens numéros :
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

ACPM

Notre publication adhère à la charte européenne de l'éthique et s'engage à suivre ses recommandations en faveur d'une publicité loyale et respectueuse du public. Contact : contact@top.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)

Rédactrice en chef : Myrtille Delamarche

Secrétariat : Dounia Hadri (6061)

Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal

Directrice artistique : Delphine Denis (4873)

Service photo : Valerio Vincenzo

Chefs de service : Anne Cantin (4617),

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

Nadège Monschau (4713), Mathilde Saljougui (6089)

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)

geo.fr et réseaux sociaux : Camille Moreau, chef de

rubrique : Chloé Gurdjian (4930), Nastasia Michaels (4878),

rédactrices, Élodie Montréer, cadreuse-monteuse (6536) ;

Marianne Cousseran, social media manager (4594) ;

Claire Brossillon, community manager (6079)

Comptabilité : Carole Clément (4531)

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

Mélanie Motié, chef de fabrication (4759),

Jeanne Mercadante, photogravure (4962)

Ont collaboré à ce numéro : Élodie Descamps,

Delphine Dias, Marion Fontaine, Delphine Le Feuvre,

Hugues Piolet, Mathilde Ragot, Lola Talik.

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 de la rédaction : Marion Alombert

Directrice Marketing et Business Développement : Dorothée Fluckiger

Global marketing manager : Hélène Coin Brand manager : Noémie Roby

Directrice des Événements et Licences : Julie Le Floch-Dordain

PUBLICITÉ

Directeur exécutif PMS : Philipp Schmidt (5188)

Directeurs exécutifs adjoints PMS : David Folgueira (5055),

Virginie Labot (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 Engelsens (5338)

Directeur marketing client : Laurent Grolée (6025)

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

MARKETING DIFFUSION

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

IMPRESSION

Roto France Impression Z.I. Rue de la Maison Rouge 77185 Lognes.

Provenance du papier : Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %.

Eutrophisation : Prot 0.003 kg/t de papier.

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

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

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

Spécial

plaisir !



crédit photo Ali Rebeih - © Radio France / Christophe Abramowitz C) compas julien

En exclusivité chez les marchands de journaux
et sur prismashop.fr

Sexe, sport, cuisine, rencontre, création artistique... Ali Rebeih et Christilla Pellé-Douël nous aident à réfléchir aux différents plaisirs de la vie dans un dialogue foisonnant entre des spécialistes, philosophes, écrivains et chefs cuisiniers.

Peut-on vivre sans plaisir ?

"Toutes les espèces vivantes ont besoin de ressentir du plaisir pour continuer de vivre, de se reproduire. Sans le désir, la joie, la jouissance, la volupté, il n'y a aucun intérêt à poursuivre l'aventure." Christophe André

Comment notre idéal de jouissance sexuelle naît-il ?

"On a des idées de plaisir par rapport à ce que l'on voit au cinéma, sur les réseaux sociaux... et on essaie de s'y conformer. Parfois cela répond à nos attentes, parfois pas."

Maia Mazurette

L'émotion que peut procurer la musique, y compris les larmes, est-elle aussi un plaisir ?

"Lorsque j'écoute une musique triste, j'apprends que je ne suis pas seul à ressentir de la tristesse, que c'est universel. J'accomplis un périple philosophique, au-delà du plaisir." Éric-Emmanuel Schmitt

D'où vient le plaisir de manger, de savourer, de cuisiner ?

"Le plaisir de la cuisine, c'est créer de la mémoire avec de l'éphémère. [...]"

L'univers de la cuisine est lié au désir, à la séduction et au plaisir: elle se regarde, se médite et se mange. Il faut donner envie aux gens d'avoir envie." Thierry Marx

Quel plaisir trouve-t-on dans la pratique sportive ?

"C'est un plaisir d'affranchissement et c'est aussi un plaisir physique, celui de l'effort qui fait transpirer, souffler, battre le cœur, et qui permet de se sentir vivant." Eric Fottorino

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



En partenariat avec

POCKET

la version poche
disponible en
librairie

Offrez un cadeau pour toute l'année avec GEO

[ENVIE D'AILLEURS]



[L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE]



[CE MONDE QUI CHANGE]



4 mois offerts



12 NUMÉROS/AN



AVANTAGES

QUELS SONT LES AVANTAGES DE L'ABONNEMENT
EN LIGNE SUR **PRISMASHOP.FR**



Version digitale offerte
+ ses archives



Paiement immédiat
et sécurisé



Votre magazine plus
rapidement chez vous

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.**



La version digitale est **offerte** en vous abonnant en ligne !

BON D'ABONNEMENT RÉSERVÉ AUX LECTEURS DE GEO

ABONNEMENT DE 12 MOIS (12N^{OS} PAR AN)

59€90

au lieu de 88,40€
soit 28,50€ d'économie

4 mois offerts

Retrouvez toutes nos offres d'abonnement sur
www.prismashop.fr

Je choisis mon mode de paiement :

@ EN LIGNE SUR PRISMASHOP

-5%
supplémentaires

Directement via l'url suivante :

www.prismashop.fr/GEODN527

✉ PAR COURRIER

1 Je renseigne mes coordonnées** ☐ M^{me} ☐ M.

Nom** :

Prénom** :

Adresse** :

CP** : [][][][][][]

Ville** :

2 Je joins un chèque de 59€90 à l'ordre de GEO à renvoyer sous enveloppe affranchie à :

GEO - Service Abonnement - 62066 ARRAS CEDEX 9

☎ PAR TÉLÉPHONE

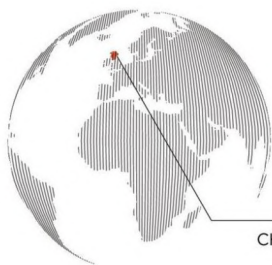
0 826 963 964

Service 0,20 € / min
+ prix appel

*Par rapport au prix kiosque + frais de livraison. **Informations obligatoires, à défaut votre abonnement ne pourra être mis en place. (1) Abonnement automatiquement reconduit à l'échéance. Le Client peut ne pas reconduire l'abonnement. PRISMA MEDIA informera le Client par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance de la faculté de résilier son abonnement à la date indiquée, avec un préavis avant la date de renouvellement. À défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé pour une durée identique. 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 cet abonnement à tout moment. 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 PRISMA MEDIA à des fins de gestion des abonnements, fidélisation, études statistiques et prospection commerciale. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous pouvez consulter les mentions légales concernant vos droits sur les CGV de prismashop.fr ou par email à dp@prismamedia.com. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine. Photos non contractuelles. Les archives numériques sont accessibles durant la totalité de votre abonnement.

GEODN527





Usages du monde

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



Retrouvez cette rubrique en podcast sur les plateformes d'écoute et sur geo.fr

EN ÉCOSSE, LE 25 JANVIER, LA POÉSIE PASSE À TABLE

Un gentleman est un monsieur qui sait jouer de la cornemuse, mais qui s'en abstient. Le cinéaste américain Woody Allen, auteur de cette célèbre boutade, n'a sûrement jamais mis les pieds en Écosse un 25 janvier. Ce soir-là, la nation du chardon, unie comme un seul homme, sanglée dans ses plus beaux tartans, se pique de lyrisme débridé au son strident des fameux *bagpipes* (cornemuses). Au plus rude de l'hiver, c'est l'instant suspendu où l'on se met à table pour célébrer deux choses importantes dans la vie : la poésie et la bonne chère. Les sonneurs en kilt jouent alors à s'en démolir les tympanes (et ceux des autres), pendant que les convives déclament des vers en vieux scots et ingurgitent moult *drams* (doses) de whisky, avant de déguster un mets curieux honoré comme le summum de la régalaude, le *haggis*.

D'Édimbourg à Inverness, en passant par les différents points de chute de la diaspora écossaise à travers le monde, quelque 9 millions de personnes se rassemblent chaque 25 janvier pour fêter la *Burns Night*, une commémoration de la vie et de l'œuvre du poète Robert Burns. Barde de tout un peuple, issu d'une famille rurale de

l'Ayrshire, dans le sud-ouest du pays, le « fils préféré de l'Écosse », ou Rabbie pour les initiés, est né ce jour-là, en 1759. Depuis plus de deux siècles, c'est lui – ou plutôt l'un de ses poèmes, *Adresse au haggis* – qui dicte le menu de la soirée. Huit strophes à la gloire de la panse de brebis farcie, que le poète aurait rédigées en 1785, lors d'un repas où était servi cet improbable ballon boursouflé renfermant une mixture brune à base d'abats de mouton et d'avoine qui a mijoté des heures. Coautrice de *Écosse, haggis, avoine & cranachan* (éd. de La Martinière), Sarah Lachhab raconte : « Aujourd'hui, selon un rituel invariable, l'arrivée du *haggis* à table déclenche encore la récitation du fameux poème, dont les vers vont même jusqu'à dicter le moment précis où celui qui le déclame doit s'emparer d'un grand couteau pour crever la panse sous un tonnerre d'applaudissements. » Le régal est immuablement servi avec les *neeps* et *tatties*, deux purées, l'une de navets et l'autre de pommes de terre.

« Ce menu paysan est devenu le festin emblématique de l'Écosse, et la nuit du 25 janvier, une sorte de fête nationale non officielle », remarque Paul Malgrati, poète lui-même et chercheur en littérature à l'université de Glasgow. Pour ce spécialiste de Burns, « la dégustation de ce plat constitué d'ingrédients pauvres a de nos jours une portée indépendantiste dans l'imaginaire collectif. À l'époque du poème, il y avait déjà une nostalgie de l'Écosse indépendante, mais surtout, la paysannerie était regardée comme miséreuse et arriérée. Réciter une telle ode autour de ce plat fruste était un moyen de l'noblier, et de rendre leur fierté à ceux qui le dégustaient. » Du patriotisme gastronomique, en somme. Et une manière de dire que le peuple des joueurs de cornemuse est bien composé de purs gentlemen. ■

SÉBASTIEN DESURMONT



L'intrigant *haggis* est le plat phare de la Burns Night (ici, dans la maison natale du poète).



LA CURIOSITÉ
Ca DÉTEND

*"Ca m'intéresse
c'est mon moment à moi,
une pause dans ma journée"*

- Sébastien, 29 ans, Arcachon



+ de sujets
+ de photos
+ d'actu

DISPONIBLE EN KIOSQUE ET SUR **prismaSHOP**



CAMINTERESSE.FR

TERRE
D'HERMÈS

LA FORCE DES ORIGINES

