

GEO N° 530, Avril 2023

NICE - Îles Féroé - Floride - Soudan du Sud - Japon

SEP M
TOP
ventes

GEO

À LA RENCONTRE DU MONDE



Îles Féroé
UNE SOCIÉTÉ
SCANDINAVE PAS
COMME LES AUTRES

N° 530, AVRIL 2023

NICE et SES ENVIRONS

La Côte d'Azur sans strass ni stress



D'ÈZE À LA PROMENADE
DES ANGLAIS, LA VIE EST UN ART

LES GARDIENS DE
LA CUISINE NISSARDE

«MA NUIT SOUS LES ÉTOILES
DU MERCANTOUR»

Floride



PROFESSION : CHASSEUR
DE PYTHONS

Soudan du Sud



AVEC LES
NAUFRAGÉS
DU NIL
BLANC

Japon



LA MYSTÉRIEUSE POÉSIE
DU FESTIVAL DE ZAIDO

CPPAP
PRISMA MEDIA
P M



Profitez de vos magazines au meilleur prix sur prismaSHOP



Profitez de -15% sur votre abonnement directement
sur www.prismashop.fr/meilleur-prix
ou flashez leQR code suivant !



Quand la nature devient hostile

Imaginez un déluge, non pas de quarante jours, mais de bientôt quatre ans. Un pays qui vivait de mémoire d'homme au rythme de l'alternance des saisons sèches et des saisons des pluies, et où les habitants attendraient depuis plus de mille jours le retour de la saison sèche. Ce pays, c'est le Soudan du Sud, le dernier-né des États africains. Le long du Nil Blanc, les villageois y vivent le drame d'une crue infinie, luttant contre l'eau qui inonde leurs écoles, détruit leurs maisons, tue leur bétail.

Était-ce à GEO de raconter leur histoire ? Un homme m'a convaincue que oui, sans prononcer un mot. En découvrant le travail photo de Peter Caton, au cours d'une réunion sujets photo comme nous en faisons régulièrement à la rédaction, j'ai été frappée par la grande dignité de ces femmes – ces hommes aussi, mais ces femmes surtout – dans leur combat contre la nature. Car il n'est pas ici question d'un énième impact du réchauffement climatique, ou pas seulement. Difficile de démêler la part du dérèglement, que nous avons collectivement provoqué, de celle d'un phénomène encore mal connu, le dipôle de l'océan Indien, qui comme El Niño dans le Pacifique accentue tour à tour moussons et sécheresses.

Cette dignité, c'est aussi celle du photographe, Peter Caton, qui a travaillé immergé dans l'eau boueuse jusqu'à la taille pour regarder en face, dans son objectif, ces survivants de l'extrême. Sans misérabilisme. Sans s'autoriser le décadre et les horizons penchés des photos d'actu, déclenchées dans l'urgence. Il a pris le temps, comme il l'aurait fait dans un studio, de capturer la résilience, la volonté d'adaptation de ces combattants du quotidien.

C'est celle, enfin, d'Action contre la faim, cette ONG venue apporter un début de solution à ce peuple qui regardait, impuissant, pourrir sur pied le sorgho et le maïs qui faisaient son quotidien. Il faut voir les yeux brillants et l'espoir des cultivateurs du Sudd, s'appropriant les techniques de plantation d'une céréale qui pousse les pieds dans l'eau : le riz. Dont les premières récoltes auront certainement le goût de l'espoir et de la fierté retrouvée. ■

Myrtille Delamarche Redactrice en chef

L'ÉDITO



Stéphane Lavoué

ON VOIT MIEUX
LA JOIE DANS NOS
NOUVELLES BOUTEILLES
TRANSPARENTES

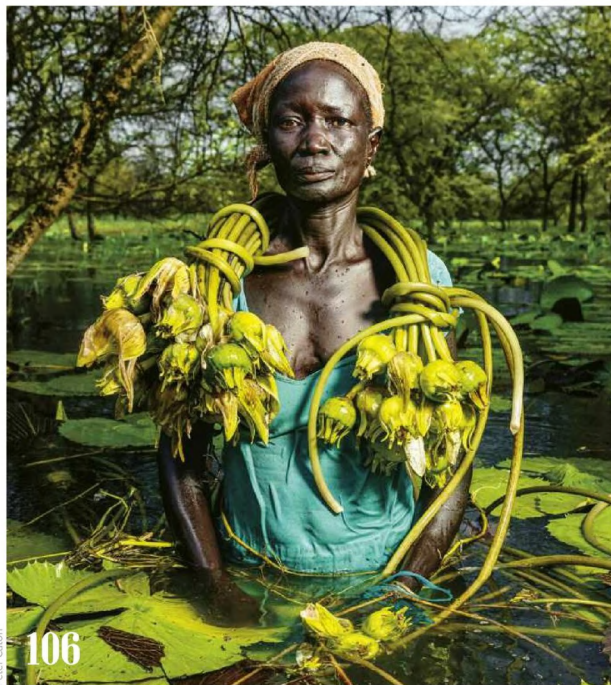


SANS
LEUR COULEUR,
NOS BOUTEILLES PEUVENT
À PRÉSENT INTÉGRER
LA FILIÈRE DE RECYCLAGE
PERMETTANT LA PRODUCTION
DE NOUVELLES
BOUTEILLES.

HORS BOUCHON. EN SAVOIR PLUS SUR BADOIT.FR

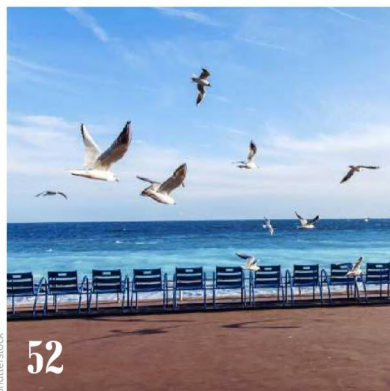
SOMMAIRE

AVRIL 2023 - N° 530



Peter Catron

106



Shutterstock

52

3 ÉDITORIAL

6 RETOUR DE TERRAIN

8 BIEN VU !

Trois photographes racontent les dessous de leurs images fortes.

14 LE CHOIX DE GEO

16 Le grand entretien

Pour le sinologue **Jean-Pierre Cabestan**, la politique expansionniste de la Chine de Xi Jinping n'a jamais été aussi inquiétante.

22 L'esprit d'aventure

Wanted pythons. Dans les Everglades, une immense zone humide de Floride, on fait la chasse au python moulure, un serpent venu d'Asie qui ravage la faune locale.

38 L'œil du photographe

Le songe d'un jour d'hiver.

Chikura Yukari a documenté le festival de Zaido, une tradition millénaire dans quatre villages isolés du nord du Japon.

52 Envie d'ailleurs

Nice et l'arrière-pays, la Côte d'Azur sans stress ni stress. *Nissa la bella* offre un patrimoine reconnu par l'Unesco, une gastronomie unique... Et ses environs sont propices à de magnifiques escapades.

92 Ce monde qui change

Îles Féroé, des Scandinaves pas comme les autres. Perdus au milieu de l'Atlantique nord, les Féroïens cultivent toujours leur singularité. Mais cette société traditionnelle est en train de doucement évoluer...

106 Une planète à protéger

Avec les naufragés du Nil Blanc. Depuis quatre ans, une grande partie du Soudan du Sud subit de terribles inondations qui dévastent villages, champs et troupeaux.

128 LES RENDEZ-VOUS DE GEO

En kiosque, en librairie, à la télé.

134 USAGES DU MONDE

Le bonheur des bains chauds islandais.

Couverture : Le village d'Eze (Pearl Margaret Ganzon / Getty Image).

En haut : Olivier Joly. **En bas et de g. à d. :** Scott McIntyre ; Peter Catron ;

Chikura Yukari. **Encarts marketing :** Au sein du magazine figurent un encart Mediaside/multi départements et un encart Mediaside/paris idf brochés sur une sélection d'abonnés ; un encart Post-it sl23 collé sur une sélection d'abonnés.

PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO


AVANTAGE

En avril, 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**

SUR LE WEB

Site GEO : www.geo.fr  @geo_france

 facebook.com/GEOmagFrance

 @GEOfr  www.youtube.com/geoFrance



Soudan du Sud

Peter Caton

PHOTOGRAPHE

Bangladesh, Brésil, Inde, Somalie...

Ce photographe anglais de 47 ans parcourt la planète en posant son objectif, avec sensibilité, sur les souffrances de l'humanité. «En 2021, au Soudan du Sud, j'ai vu la famine partout, insoutenable, dit-il. Les villageois récoltaient des nénuphars pour manger. Joe Joe, un responsable de l'ONG Action contre la faim, m'a affirmé qu'à la place de certaines zones inondées, il y aurait un jour des rizières. J'étais pessimiste.» De retour un an plus tard, Peter a découvert, stupéfait, des femmes plantant effectivement du riz. «Et elles chantaient, dit-il. L'espoir était de retour.» **p. 106**

RETOUR DE TERRAIN

NOS AUTEURS ET PHOTOGRAPHES RACONTENT LES COULISSES DE LEUR REPORTAGE.



Nice



Rebecca Marshall

Rebecca Marshall

PHOTOGRAPHE

Pour notre grand dossier de ce mois, consacré à Nice et l'arrière-pays, cette photographe britannique basée à Vence depuis 2011 a tiré le portrait des gardiens du terroir nissard, dont un pêcheur, au petit matin, sur le port de Villefranche-sur-Mer. «J'ai été frappée par la diminution du nombre de pêcheurs côtiers ces dernières années», dit-elle. Autre souvenir mémorable de reportage, cette socca (galette de farine de pois chiche) dégustée dans le Vieux-Nice... «La plus croustillante et moelleuse que j'ai jamais goûtée.» **p. 82**



Japon



Chikura Yukari

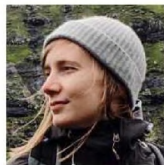
Chikura Yukari

PHOTOGRAPHE

C'est à la suite d'une série de tragédies (la mort subite de son père et le séisme de 2011 qui a causé le tsunami entraînant la catastrophe de Fukushima) que cette photographe japonaise s'est rendue dans le nord montagneux de son pays. «Mon père m'est apparu en rêve, explique-t-elle, il m'a dit : "Va dans le village enneigé où j'ai vécu jadis.» Là, près de Kazuno, elle a découvert le festival de Zaido, une tradition millénaire méconnue mêlant danses sacrées et prières. Des scènes oniriques qu'elle a capturées au fil des années. **p. 38**



Îles Féroé



Léa Outier

JOURNALISTE

Notre reporter s'est étonnée de constater que, les jours de courses de *kappróður*, l'aviron typique des Féroé, les barques des équipes en lice sont prioritaires sur les ferries qui relient entre elles les différentes îles de l'archipel. «Les voitures ont le droit d'embarquer seulement s'il reste de la place, précise Léa. À bord ce jour-là, lors de la traversée entre Tórshavn et Suðuroy, l'excitation était palpable : des familles entières faisaient la traversée pour assister à une journée de compétition sur les fjords...» **p. 92**

**COMPLÉMENTAIRE
SANTÉ**

UNE DÉPENSE DE SANTÉ IMPRÉVUE?




RÉGLEZ ÇA EN UN COUP DE FIL.

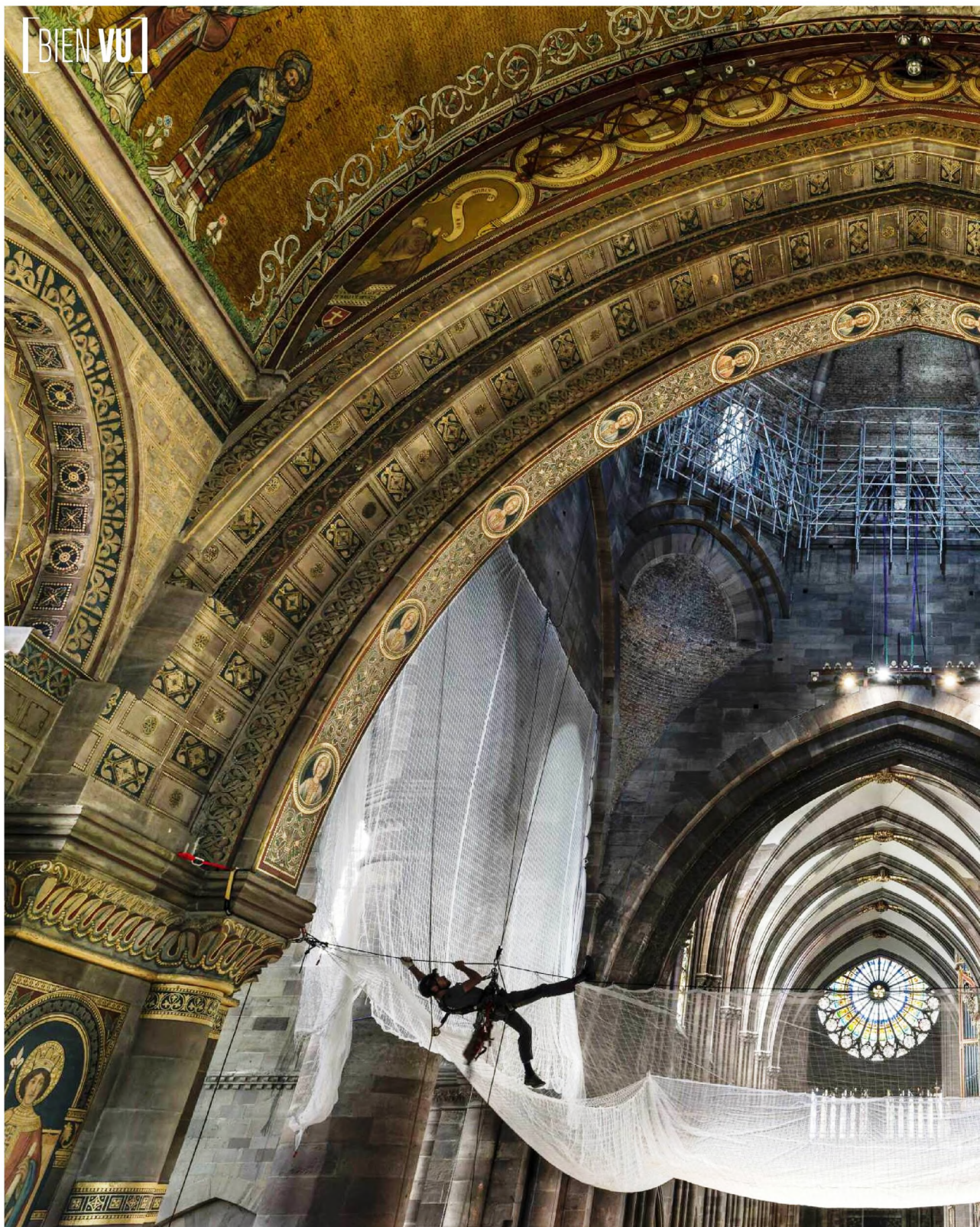
**UN PROBLÈME DENTAIRE, DE VUE OU D'AUDITION ?
AVEC NOTRE COMPLÉMENTAIRE SANTÉ MODIFIABLE SUR SIMPLE
APPEL ET SANS DÉLAI DE CARENCE, MAÎTRISEZ VOTRE BUDGET.**

**AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ**



Les contrats d'assurance santé sont assurés par PACIFICA, filiale d'assurances dommages de Crédit Agricole Assurances. PACIFICA, S.A. au capital entièrement libéré de 442 524 390 €, entreprise régie par le Code des Assurances. Siège social : 8-10, boulevard de Vaugirard - 75724 Paris Cedex 15. 352 358 865 RCS Paris. Contrats d'assurance distribués par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, immatriculée auprès de l'ORIAS en qualité de courtier. Les mentions de courtier en assurance de votre Caisse régionale sont disponibles sur www.mentionscourtiers.credit-agricole.fr ou dans votre agence Crédit Agricole. Sous réserve de la disponibilité de cette offre dans votre Caisse régionale.

03/2023 - Édité par Crédit Agricole S.A., agréé en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 12, place des États-Unis, 92127 Montrouge Cedex - Capital social : 9 077 707 050 € - 784 608 416 RCS Nanterre. Crédit photo : Getty Images. 





STRASBOURG, FRANCE

Sous la voûte entoilée

Sous la massive voûte dorée de la cathédrale Notre-Dame de Strasbourg, un cordiste évolue avec légèreté en surplomb d'une toile arachnéenne. L'édifice, chef-d'œuvre gothique achevé au XV^e siècle, est en travaux jusqu'en 2024 et le filet de protection a été mis en place afin d'éviter que des objets, outils ou éléments des échafaudages ne tombent sur le sol. Le photoreporter français Laurent Weyl, auteur de cette image, a été frappé par la beauté irréelle de la scène, saisie alors qu'il documentait en juin dernier le travail de ceux qui œuvrent à la restauration de la cathédrale. «Dans ce cadrage on perd un peu ses repères, on ne voit pas le sol et le personnage est à l'envers, souligne-t-il. J'ai eu de la chance !»

LAURENT WEYL

Né à Strasbourg, ce photoreporter traite des sujets liés à la société, l'environnement et la géopolitique.





WAFRA, KOWEÏT

Réverie monochrome

Un mirage du désert ? C'est dans un haras de pur-sang arabes situé à Wafra, dans le sud du Koweït, que le photographe italien Gabriele Ceconi a repéré cette scène onirique «blanc sur blanc» incluant un élément qui lui a rappelé son pays natal : une reproduction du Colisée de Rome. «La réalité était en soi si surréaliste qu'il m'a suffi de me positionner devant, sans chercher de cadrage sophistiqué !», remarque Gabriele. Le Koweït est l'un des centres les plus importants au monde pour la vente et l'exportation de ce type de cheval, connu pour être le plus beau, le plus rapide et le plus résistant de tous. «Du sanglier, il a le courage ; de la gazelle, la grâce ; de l'antilope, la gaieté ; de l'autruche, la vitesse», dit un dicton local.

GABRIELE CECCONI

Ce juriste italien devenu photographe se passionne pour la dimension spirituelle des sujets de société.



TOULOUSE, FRANCE

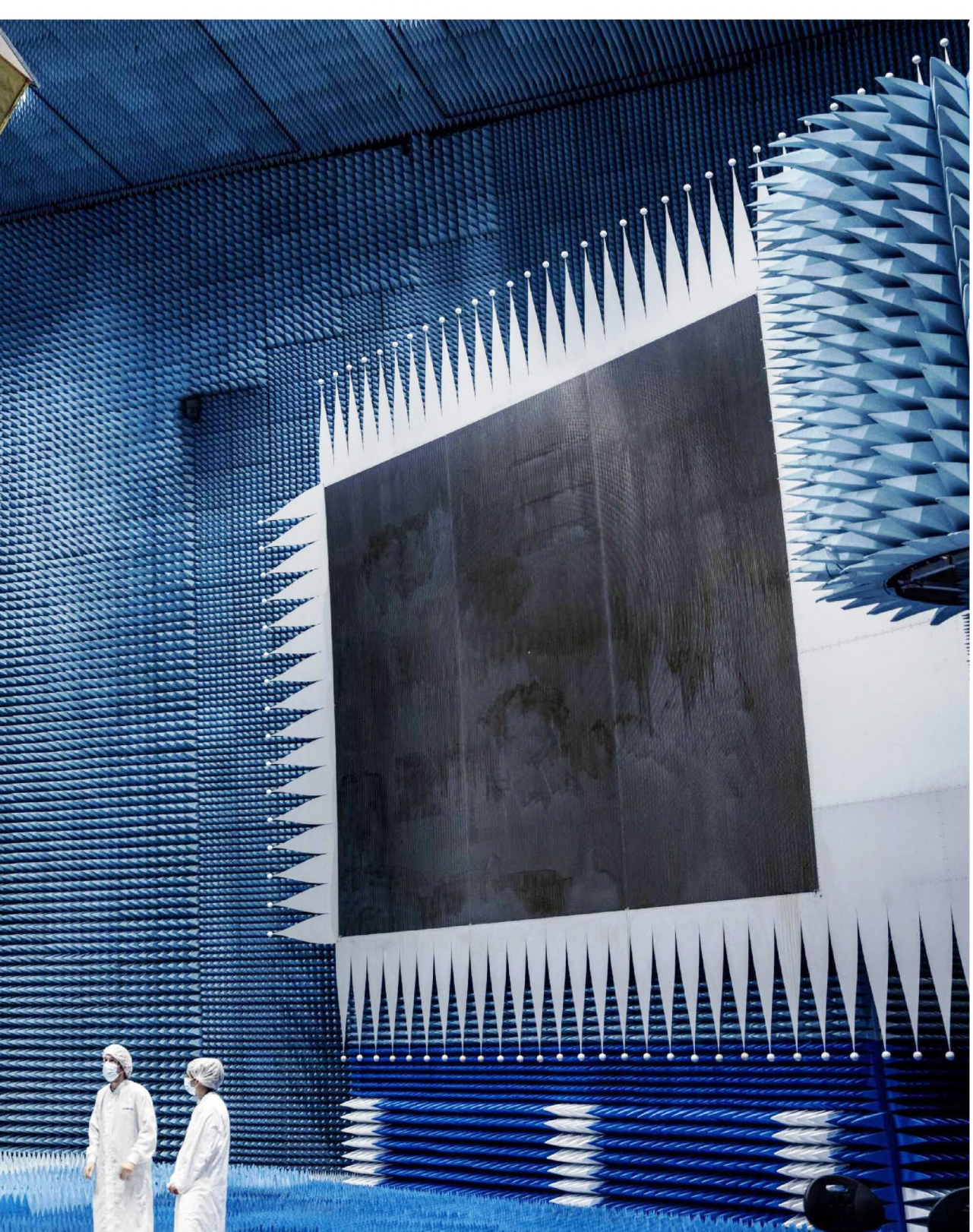
Le vertige de l'immensité

C'est ici, dans cet antre sombre comme l'espace et bleu comme le ciel que certains satellites européens passent les derniers tests décisifs avant lancement. Il y a quelques mois, le photographe italien Giulio Di Sturco s'est rendu dans ce centre d'Airbus Defence and Space – filiale du consortium européen – à Toulouse. «J'ai passé deux heures dans cette chambre anéchoïque [dont le revêtement empêche toute résonance] sans parvenir à la photographier comme je le voulais, explique Giulio. Elle est immense et je voulais absolument donner une idée de ce gigantisme. J'allais abandonner quand soudain deux ingénieurs ont débarqué et se sont positionnés devant le satellite qui était là. D'un seul coup, je tenais l'image que je recherchais !»

GIULIO DI STURCO

Ce photographe italien mène des projets au long cours sur la société du futur, entre réalité et fiction.





L'ALGÉRIE

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



Talita and Achi Films

Zaphira, célèbre et courageuse épouse de sultan, est désormais aussi héroïne de cinéma.

CINÉMA

Une souveraine légendaire

On dit d'elle qu'elle n'avait peur de personne et qu'elle obtenait tout ce qu'elle voulait, comme un sultan. En 1516, Zaphira était la seconde épouse du roi d'Alger, Salim at-Toumi, qui fit appel au pirate Arudj Barberousse pour repousser l'invasion espagnole. Lorsque le souverain fut assassiné, le corsaire musulman convoita le trône et chercha à conquérir Zaphira. La jeune veuve était séduite, mais elle rêvait d'un autre destin pour elle et son fils... En mettant en lumière ce personnage légendaire, les deux réalisateurs algériens Damien Ounouri et Adila Bendimerad (laquelle interprète Zaphira) portent sur grand écran, pour la première fois, cette page de l'histoire de leur pays, une épopée tragique. La reconstitution, soignée, de la vie dans la casbah d'Alger, dont seul demeure un quart des bâtiments de l'époque, est le résultat d'un minutieux travail documentaire sur les costumes et les décors.

La Dernière Reine, de Damien Ounouri et Adila Bendimerad, en salles le 19 avril.

EXPOSITION

Les témoins de Djamel Tatah

Dans une lumière orangée, elles sont 20, serrées les unes contre les autres, à regarder dans la même direction. C'est la seconde version des Femmes d'Alger que le peintre Djamel Tatah, né en France de parents algériens, a réalisée durant la décennie sanglante, en 1996. Le musée Fabre de Montpellier présente 40 tableaux grand format, souvent à taille humaine, de l'artiste aujourd'hui sexagénaire. Des fonds monochromes, des femmes et des hommes en habits sombres, aux airs d'icônes byzantines, qui tombent en arrêt face à ce qu'on devine être le chaos du monde, guerre en Syrie ou migrants naufragés en Méditerranée.

Djamel Tatah, le théâtre du silence, au musée Fabre, à Montpellier. Jusqu'au 16 avril. Catalogue, éd. Snoeck, 39 €. museefabre.montpellier3m.fr

Leik Gallery / Adisign Paris, 2022



PODCAST

On connaît (mal) la chanson

Certains d'entre vous ont dansé dessus. Ya Rayah est l'hymne rock de Rachid Taha qui, en 1998, est devenu le symbole du «vivre ensemble» en France. Une réorchestration a changé le destin de cette chanson mélancolique écrite en 1971 par Dahmane el-Harrachi, figure de la musique chaâbi, pour dire la douleur de l'exil. Les documentaristes Hassen Ferhani et Mehdi Ahoudig dévoilent la profondeur de ce tube, traduit en 68 langues.

Ya Rayah, de Hassen Ferhani et Mehdi Ahoudig, sur arteradio.com



ROMAN

Le tourbillon de la vie

Années 1920, un village algérien. Tarek et Saïd sont élevés en frères, tous deux épris de Leïla. Tarek combat pour la France lors de la Seconde Guerre mondiale, puis il épouse Leïla, lutte pour l'indépendance de son pays et travaille comme ouvrier à Paris. Saïd, lui, devient écrivain et son premier roman va bouleverser le couple. Kaouther Adimi propulse ses lecteurs dans l'Algérie du XX^e siècle, en tirant le fil de sa biographie familiale.

Au vent mauvais, de Kaouther Adimi, éd. du Seuil, 19 €.





Nos experts sont à vos côtés pour bien gérer vos placements

Chez Allianz, 1 200 conseillers experts en gestion de patrimoine sont à vos côtés partout en France pour vous accompagner et vous aider à préparer votre futur avec des solutions épargne, retraite et transmission adaptées.

Pour plus d'informations et prendre rendez-vous avec le conseiller le plus proche de chez vous, rendez-vous sur allianz.fr ou flashez ce QR Code.



Prêts pour demain

“
Xi Jinping
semble penser, comme
Machiavel, qu’il
est plus efficace d’être
craint que d’être aimé”

JEAN-PIERRE CABESTAN, SINOLOGUE

LA POLITIQUE DE LA CHINE POPULAIRE N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI INQUIÉTANTE, ESTIME JEAN-PIERRE CABESTAN, DIRECTEUR DE RECHERCHE ÉMÉRITE AU CNRS ET CHERCHEUR AU THINK THANK ASIA CENTRE. MAIS IL YA DEL'ESPOIR : LA DÉMOCRATISATION DE TAÏWAN DÉMONTRE QUE CULTURE CHINOISE ET LIBERTÉS NE SONT PAS INCOMPATIBLES.



On pensait le Président Xi Jinping tout puissant après le XX^e Congrès du Parti communiste chinois (PCC) qui, en octobre dernier, a conduit à l'éviction de ses derniers opposants potentiels. Les manifestations contestant sa gestion de la Covid-19, à peine un mois plus tard, ont d'autant plus surpris. Comment les expliquer ?

Les gens étaient arrivés à bout de patience, les contrôles étaient tellement tatillons et irrationnels ! Et il y avait un déficit patent de communication. Même les gens qui appliquaient les instructions ne savaient pas pourquoi telle ou telle résidence devait être fermée. Personne ne comprenait pourquoi son QR code passait soudain à l'orange sur l'application de traçage des tests Covid, ce qui empêchait d'accéder à la plupart des lieux publics. Les mesures de restrictions tombaient du ciel sans que les gens sachent pour combien de temps elles seraient imposées. Au printemps 2022, Shanghai a été confiné pendant deux mois alors qu'au départ, les autorités avaient annoncé cinq jours seulement. Pour les habitants de cette mégalopole, habitués à une vie confortable, cela a été un choc de se retrouver bloqués par ces hommes en blanc qui agissaient comme des robots, sans aucune compassion. C'est une accumulation de ressentiment qui a explosé fin novembre.

Cette mauvaise gestion de la pandémie a-t-elle fragilisé Xi Jinping ?

C'est vrai, il y a eu un problème de mauvaise gouvernance, mais il ne faut pas rêver ! Le Parti communiste chinois est la seule organisation qui ait droit de cité en Chine. Et il va rester le maître du jeu. Xi Jinping, qui a mis fin à la limitation du nombre de mandats présidentiels en 2018 et qui vient donc d'être «réélu» pour cinq ans en octobre dernier, va rester au sommet du Parti. Sa «pensée» a été intégrée par tous les cadres, à tous les échelons. Pour autant, n'a-t-il pas perdu en autorité ? Ma théorie est ➤➤



Gilles Schrek / REA

En septembre dernier, au Musée militaire de Pékin, un écran géant diffusait un discours de Xi Jinping. En sous-titre : «L'essentiel est que le Président Xi soit à la barre du navire.» Bien qu'impopulaire, sa gestion de la crise sanitaire n'a pas ébranlé son pouvoir, estime Jean-Pierre Cabestan.

➔ qu'il reste aussi puissant qu'avant, mais que le respect et la déférence que la société chinoise peut éprouver à son égard ont été sérieusement écornés. Certains ont aussi plus de doutes sur le dogme national selon lequel le système de parti unique est mieux adapté pour gérer les crises que les démocraties. Mais les sceptiques représentent une minorité : la plupart des Chinois continuent d'accepter – du moins passivement – leur régime politique.

La crise sanitaire a-t-elle contribué à ébranler le «contrat social» qui, depuis les années 1980, consistait à pouvoir s'enrichir en laissant le Parti communiste gérer le reste ?

Il faut voir comment le PCC conçoit ce «contrat» aujourd'hui : il promet un enrichissement régulier, comme sous l'ère de Deng Xiaoping et ses successeurs, mais aussi la stabilité sociale, et c'est cela qui explique qu'il ait accédé aux demandes des gens qui manifestaient. En fait, pour la société, l'amélioration des conditions de vie reste un objectif, mais la stabilité, qui est une forme de sécurité d'un point de vue chinois, est aussi importante. Ce besoin de la population peut encore garantir de nombreuses années d'existence au régime actuel, qui s'appuie dessus pour tuer dans l'œuf toute contestation.

Un régime qui ne cache pas son ambition de ravir aux États-Unis la place de première puissance mondiale. Est-ce réalisable depuis la pandémie ?

Avec le ralentissement de la croissance chinoise observé en 2022 (environ 3 % de croissance de PIB contre les 5,5 % attendus), les pronostics des économistes sont beaucoup plus réservés. La Chine devra d'abord résoudre la crise du secteur immobilier qui la frappe. Ce secteur, qui représente 30 % du PIB, est à l'arrêt suite à une politique gouvernementale visant à assainir les modes de financement des chantiers, qui a abouti à des faillites en série de promoteurs. Le pays devra ensuite passer à un modèle de croissance tirée par la consommation intérieure plutôt que par les exportations, et rat-

traper son retard dans certains secteurs scientifiques et technologiques. À terme, le PIB de l'économie chinoise dépassera peut-être celui des États-Unis, mais l'échéance a été repoussée à la décennie 2030 – auparavant les spécialistes américains et japonais tablaient sur 2028. Néanmoins, l'ambition chinoise de devenir le numéro un reste là. Et pas uniquement en tant que puissance économique. On le voit, par exemple, au nombre de bateaux de guerre qu'ils construisent : tous les dix-huit mois, la Chine se dote d'une flotte aussi importante que la marine australienne, soit une cinquantaine de navires. Cela montre qu'elle veut imposer aux États-Unis, en tout cas dans le Pacifique occidental, un rapport de force qui lui soit favorable et lui permette, à terme, d'annexer Taïwan.



«L'AMBITION DE DEVENIR NUMÉRO UN DEMEURE, ET PAS SEULEMENT SUR LE PLAN ÉCONOMIQUE»

Comment s'explique la situation actuelle entre la Chine et Taïwan ?

Depuis la fin de la guerre civile en 1949, la Chine est divisée en deux États : sur le continent, la République populaire de Chine, créée par les vainqueurs du conflit, les communistes de Mao Zedong ; et, sur l'île de Taïwan, la République de Chine, fondée par les nationalistes du Kuomintang, le parti vaincu de Tchang Kaï-chek. Au départ, chacun voulait annexer l'autre militairement. Puis en 1979, Pékin a déclaré viser désormais une «unification pacifique», selon le modèle «un pays, deux systèmes», en vertu duquel il accorderait une large autonomie à Taïwan tout en lui imposant son contrôle politique. Solution refusée par les habitants de l'île, qui voient leur pays comme un État souverain. En outre, à la fin des années 1980, Taïwan a mis fin à son régime autoritaire, ce qui, d'une part, a poussé le Kuomintang, alors au pouvoir, à n'envisager une réunification qu'à condition que la Chine continentale se démocratise elle aussi ; et, d'autre part, cela a favorisé l'émergence d'un courant indépendantiste, qui, lui, ne veut absolument pas entendre parler de réunification. Toute solution est donc impossible, sauf utilisation de la force.

Une guerre entre les deux Chines serait, selon vous, inévitable ?

Depuis l'arrivée au pouvoir de Xi Jinping, Pékin veut accélérer le processus de réunification. Or, le seul moyen de la faire accepter aux Taïwanais est la contrainte, par la multiplication des liens de dépendance économique et par des menaces militaires. Pour l'instant, ces dernières n'ont pas porté leurs fruits. Elles ont au contraire resserré les liens stratégiques entre Taïwan et les États-Unis et accru l'opposition des Taïwanais à tout rapprochement avec Pékin. Je crains qu'ici, on soit confronté à un conflit entre deux souverainetés, un cas de figure qui n'offre pas de solution pacifique. Pour autant, le passage à la guerre n'est pas une chose facile pour Pékin. On voit bien les conséquences que pourrait avoir un conflit : ni les États-Unis, ni leurs alliés dans

cette zone (Japon, Corée du Sud, Australie) ne pourraient rester à l'écart. Il y aurait donc un risque d'embrasement régional, voire mondial, et un risque de nucléarisation dont les dirigeants chinois, à mon avis, sont conscients. Cela entraînerait aussi une désorganisation très importante de l'activité économique internationale, ce qui les inquiète sûrement également. Les enjeux sont donc énormes. Ce qui fait que, pour le moment, la tactique de la Chine continentale vis-à-vis de Taïwan relève de ce qu'on appelle «les zones grises», des actions d'intimidation restant toujours en deçà du seuil de la guerre : exercices militaires dans le détroit de Taïwan, tests de missiles, cyberattaques dont le but est d'accroître la pression militaire sur l'île tout en démontrant la puissance de l'Armée populaire de libération. Bien sûr, le risque d'une escalade existe, provoquée par un incident involontaire ou, plus probablement, déclenchée intentionnellement par la Chine. Dans tous les cas, on va vers plus de tensions dans le détroit de Taïwan.

Quelles sont les autres grandes orientations de la politique étrangère chinoise aujourd'hui ?

Avec Xi Jinping, la politique étrangère chinoise est devenue beaucoup plus antioccidentale. L'un des exemples les plus frappants aujourd'hui est la quasi-alliance avec la Russie. Même depuis la guerre en Ukraine, la relation sino-russe reste très étroite, stratégique et structurelle. Elle est fondée sur la vision des dirigeants de ces deux États, selon laquelle il existe une domination américaine sur la sphère mondiale qu'il faut combattre. Tant que cette perception n'aura pas disparu, les liens de solidarité entre eux continueront à l'emporter sur les dissensions éventuelles. La Chine essaie aussi d'affaiblir l'Occident en «l'encerclant», c'est-à-dire en tissant une toile de relations privilégiées avec les pays du Sud, notamment en Afrique et en Asie du Sud-Est. Non sans succès : aujourd'hui, nombre de ces pays ne sont pas en position de

2019-2023, DU ZÉRO AU TOUT COVID

2019

Décembre. Un virus mortel est détecté à Wuhan, dans le Hubei. Les médecins alertant sur un risque de pandémie sont calomniés. La population commence à se déplacer dans le pays (et hors des frontières) en vue des festivités du Nouvel An.

Janvier. Wuhan est confinée (11 millions d'habitants, 42 000 personnels soignants réquisitionnés), mais la Covid-19 circule déjà à travers le monde.

Mars. Début de la fermeture des frontières aux étrangers non-résidents, qui gardera la Chine isolée du monde pendant presque trois ans.

Septembre. Entre traçage numérique, confinements et masques obligatoires, l'épidémie est considérée comme jugulée : Xi Jinping fustige la gestion des pays occidentaux, bien trop laxiste à son goût.

Décembre. Première campagne de vaccination : Pékin privilégie les actifs plutôt que les personnes âgées et n'autorisera pas les vaccins étrangers, même ceux à ARN messenger, plus efficaces.

2020

2021

Automne. Le variant Omicron, moins dangereux mais plus contagieux, incite le monde entier à vivre avec le virus. La Chine, elle, renforce sa stratégie «zéro Covid» (dépistages quasi-quotidiens, quarantaines...)

critiquer ou de prendre leurs distances vis-à-vis de la Chine sur des questions sensibles comme Taïwan, les droits de l'homme et le climat.

Xi Jinping affirme la supériorité du modèle autoritaire chinois sur celui des démocraties occidentales et ses déclarations laissent penser qu'il compte l'exporter...

Pas exactement. La Chine veut avant tout légitimer aux yeux du monde son modèle de gouvernement, afin qu'on arrête de critiquer ses atteintes aux droits de l'homme et aux libertés, son parti unique, etc. Son objectif n'est pas tant d'exporter en kit son modèle autoritaire que d'accroître son influence. D'abord grâce à l'argent : aides en nature ou financières, prêts à taux avantageux... Les Chinois croient à la vénéralité des gens et aux liens de dépendance qui obligent les pays et leurs élites à soutenir les positions chinoises. C'est à la fois pragmatique, attrape-tout et cynique, dans le sens où il n'y a pas de principes : la Chine est prête à coopérer avec des dictatures comme l'Arabie saoudite et aussi avec des démocraties encore en devenir comme le Nigeria. Elle n'est pas du tout dogmatique sur ce point. Elle a par ailleurs développé un activisme important au sein des organisations internationales, et cela lui réussit plutôt bien : les résolutions de l'ONU condamnant le non-respect des droits de l'homme en Chine ne sont ainsi jamais parvenues à obtenir une majorité.

Cette guerre d'influence a commencé par l'Afrique. La Chine est-elle toujours aussi puissante sur ce continent ?

Elle est toujours son principal partenaire économique, notamment pour la construction des infrastructures, mais cette domination commence à s'effriter. Parce qu'elle a moins d'argent qu'avant à investir en raison du ralentissement économique de ces dernières années, et parce que d'autres acteurs se présentent au portillon : en plus des Européens et des Américains, on trouve désormais les Indiens, les Japonais, les Turcs, les Russes... Enfin, ➤

➔ parce qu'inquiets de leur dépendance financière vis-à-vis de la Chine, les pays africains endettés auprès d'elle essaient de se tourner vers ces autres investisseurs.

Répression des Ouïghours, mise au pas de Hong Kong... L'image de la Chine s'est beaucoup détériorée à l'Ouest. Et sa diplomatie dite du «loup guerrier», qui vise à affirmer la puissance chinoise via des discours très offensifs, a renforcé le malaise. Pourquoi ce choix de l'agressivité ?

Xi Jinping semble penser, comme le célèbre philosophe florentin Machiavel, que pour se maintenir au pouvoir, il est plus efficace d'être craint que d'être aimé. Il sait aussi que, quoi que fasse la Chine, les pays occidentaux la critiqueront sur les droits de l'homme ou la montée en puissance de son outil militaire. Il leur a donc tourné le dos. Il considère que le *soft power*, la force d'attraction que peuvent avoir la réussite du développement chinois et sa culture, marche dans les pays du Sud, mais pas dans ceux du Nord, et qu'avec eux, il faut passer au *hard power* : faire la démonstration de sa puissance militaire, économique ou financière. Je pense tout de même qu'un certain nombre d'experts et d'élites au pouvoir en Chine sont assez réservés, critiques même, à l'égard de cette politique. On voit bien que certains diplomates essaient d'être un peu plus amènes. Cela semble le cas de Qin Gang, ex-ambassadeur aux États-Unis, qui vient d'être nommé ministre des Affaires étrangères.

Vous vivez depuis quinze ans à Hong Kong, où vous enseignez les sciences politiques et les relations internationales à l'université baptiste. Qu'est-ce qui a changé dans ce territoire repris en main par Pékin en 2020 ?

Il n'y a plus aucune vie politique. Mais il y a quand même davantage d'autonomie judiciaire, un peu plus de respect des libertés publiques qu'ailleurs en Chine, par exemple l'accès à Internet est entièrement libre, et encore une relative liberté académique : pour ma part, je n'ai pas subi de pression, pas changé mon

2022

Mars. Le virus se propage, et les confinements locaux se succèdent. Celui de Shanghai (26 millions d'habitants) durera deux mois.

Octobre. L'économie est au ralenti et la population excédée, mais Xi Jinping défend les mesures de contrôle sanitaire lors du XX^e Congrès du PCC.

Novembre. Des manifestations éclatent dans plusieurs grandes villes pour réclamer un allègement des restrictions.

7 décembre. Levée de toutes les restrictions. Les contaminations flambent.

2023

14 janvier. Premier bilan officiel au bout de cinq semaines : 60 000 victimes. Des épidémiologistes occidentaux estiment que la propagation du virus sur une population aussi peu vaccinée et sans immunité collective pourrait entraîner entre 1,3 et 2,1 millions de morts.



«L'ESPRIT D'INITIATIVE DE LA SOCIÉTÉ CHINOISE FINIRA PEUT-ÊTRE PAR ENCOURAGER LE PLURALISME»

enseignement. Mais je sens chez mes collègues, hongkongais ou étrangers, une certaine autocensure...

Quelles évolutions du monde chinois vous ont le plus marqué au cours de ces trente dernières années ?

Ce qui m'a le plus réjoui, c'est la démocratisation de Taïwan ! Ce qui me préoccupe, en revanche, c'est la difficulté qu'a la Chine populaire à introduire plus de libertés politiques. Et sa stratégie extérieure qui pourrait mettre en danger la paix mondiale dans des proportions autrement plus importantes que ce que fait Poutine. Peut-on laisser un pays à la fois autoritaire et menaçant devenir la première puissance au monde ? Mais j'ai quand même une source d'espoir : l'esprit d'initiative et d'entreprise qui anime une bonne partie de la société chinoise. Il a permis la modernisation de la Chine populaire et peut, à terme, favoriser un certain pluralisme politique.

Vous envisagez donc une ouverture politique de la Chine ?

Je pense que dans tout système politique, une démocratisation se fait, tôt ou tard, depuis le sommet ou depuis la base. Il y a forcément un moment de rupture où les dirigeants doivent faire un choix, ils ne peuvent pas rester à mi-chemin. C'est ce qui explique le côté paranoïaque et conservateur de Xi Jinping. Il sait que s'il commence à lâcher du lest, il devra aller jusqu'au bout. Il veut donc bloquer toute velléité de démocratisation. Mais, même si c'est à très long terme, je pense qu'il y a un potentiel pour une évolution démocratique. Le précédent taïwanais est assez instructif. Je le vois chez mes étudiants chinois : ils sont totalement opposés à l'indépendance de Taïwan, mais la démocratisation du système politique taïwanais les intéresse. Ils comprennent que, contrairement à ce que leurs dirigeants répètent sans cesse, la culture chinoise n'est pas forcément en contradiction avec les principes démocratiques. Ce que je pense, profondément. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR STÉPHANIE OLLIVIER

CROISIÈRE À LA FRANÇAISE EN EUROPE DU NORD

Soyez les premiers à découvrir Renaissance de CFC Croisières lors de sa saison inaugurale.

- À bord de Renaissance, votre navire-boutique haut de gamme
- Service d'excellence 100% francophone
- Gastronomie française
- Pas de supplément voyageur solo



Saison inaugurale en Europe du Nord

Au départ du Havre :
croisières à destination de la Suède,
de la Norvège, du Danemark,
des Pays-Bas, de l'Islande,
de l'Irlande et du
Royaume-Uni.

A partir de
107 €/ nuit
par personne, frais
de séjour inclus*

Informations et réservations

Dans votre agence de voyages,
sur **cfc-croisieres.fr** et au :

 **N° Vert 0 801 34 22 22**

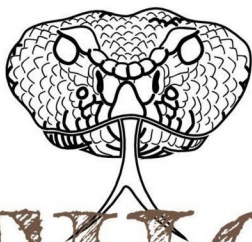
* sous conditions. ** offre sous conditions, disponible sur une sélection de croisières

Offre spéciale lancement : Jusqu'à -50% de réduction sur le 2ème passager et jusqu'à -20% sur les forfaits boissons. **





WANTED



PYTHONS

CHAQUE ANNÉE EN FLORIDE, LES MEILLEURS CHASSEURS DE PYTHONS MOLURES - UNE ESPÈCE INVASIVE ORIGINALE D'ASIE - S'AFFRONTENT POUR DÉBUSQUER LES PLUS GROS SPÉCIMENS. NEUTRALISER CE MONSTRE, QUI RAVAGE LA FAUNE DES EVERGLADES, N'A RIEN D'UN JEU D'ENFANT.

\$\$\$10 000\$\$\$



Tom Rahill, 65 ans, est un habitué du Python Challenge, organisé chaque année en août par les autorités environnementales de Floride.



ICI, TOUT PEUT ARRIVER : UN FACE-À-FACE AVEC UN BRACONNIER, UN GANG OU UN PYTHON DE QUATRE MÈTRES

Mike Kirkland, biologiste



Il est quelque part par là. C'est sûr et certain. Sous ses pieds, dans le tapis mou de feuilles et de tiges mortes. Ou à côté, dans les broussailles, parfaitement camouflé grâce à ses écailles brunes sur fond jaune sable. Tom Rahill se fraie un passage dans les fourrés avec une énergie dont on n'aurait pas cru capable ce petit monsieur de 65 ans coiffé d'un chapeau de cow-boy. Le silence règne dans l'immensité des Everglades, à l'exception du souffle du vent dans l'océan d'herbes folles. Les fougères sont étrangement aplaties, formant un matelas d'un mètre d'épaisseur. Sous des branches, le chasseur découvre une cavité de la forme exacte d'un python molure roulé en boule. «C'est là, c'est chez elle», dit-il. Il enfonce profondément son bâton dans un tas de feuilles pourries. Il pousse, pousse, pousse. Écoute si ça bouge. Donne un coup de poing dans le tas. Écoute à nouveau. Parce qu'un python molure, ça siffle. Et ça siffle fort. C'est précisément ici que notre homme a découvert il y a quelques mois un nid avec 56 œufs. «Mais la mère m'a échappé», dit-il. Tom Rahill n'a entrevu que sa queue, épaisse comme une branche. Elle devait être énorme. Cette fois, il compte bien la débusquer, car elle pourrait lui apporter la victoire.



Pas facile de repérer les pythons dans la végétation touffue des Everglades : avec leurs écailles brunes et jaunes, ils se fondent parfaitement dans le décor. Pourtant, ils seraient des centaines de milliers, voire un million, dans ces marais.



Tom Rahill est l'un des 977 participants, hommes et femmes, venus chasser le python molure dans le sud de la Floride. Chaque année en août, les autorités locales chargées de l'environnement, la Florida Fish and Wildlife Conservation Commission (FWC) et le South Florida Water Management District (SFWMD), organisent le Python Challenge : *Big Snakes ! Big Prices !* («Gros serpents ! Grosses récompenses !»), promettent-ils à ceux qui, en dix jours, tueront le plus de (gros) pythons molures. Premier prix : 10000 dollars.

RATONS LAVEURS, OPOSSUMS, LYNX ONT DISPARU, L'ÉNORME SERPENT CONSTRICTEUR A TOUT DÉVORÉ

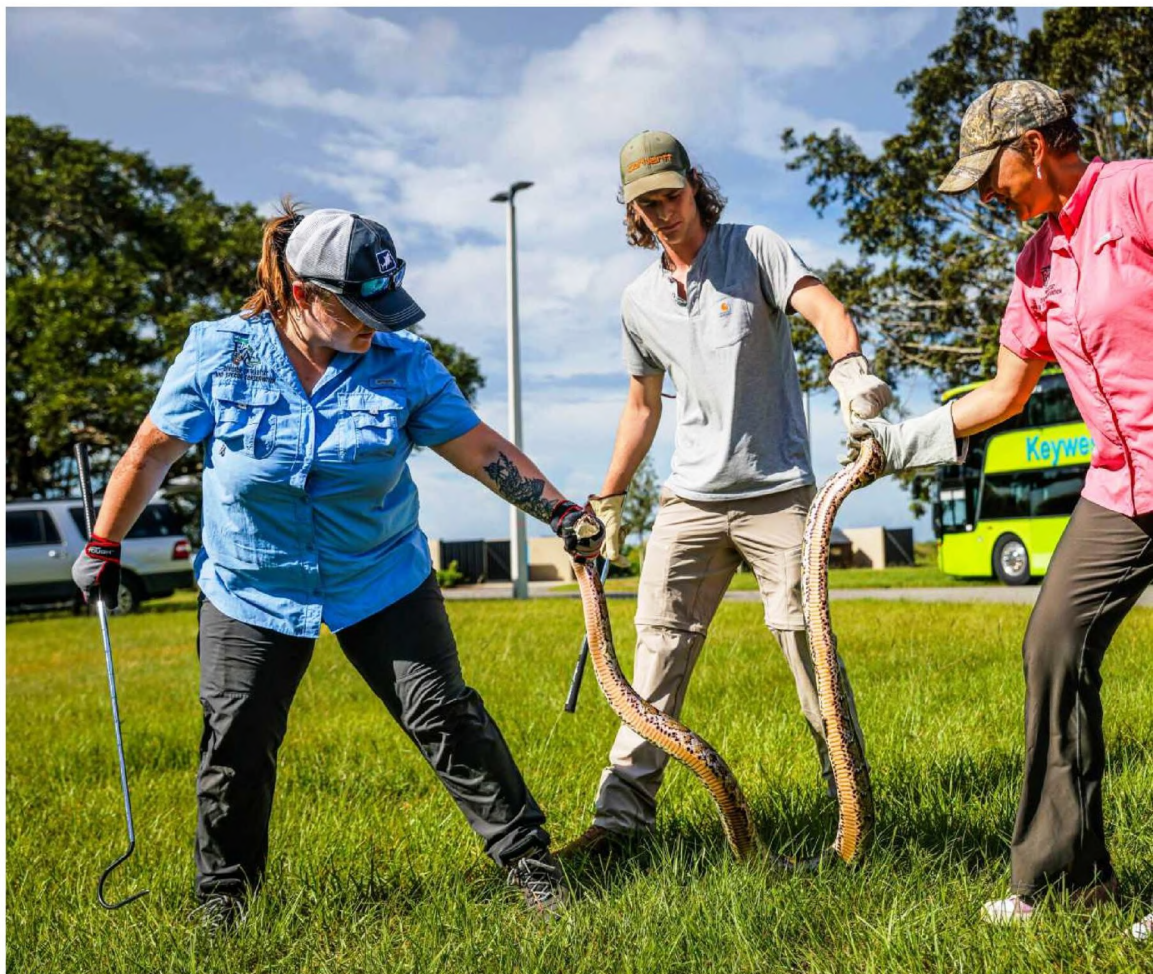
En lice, des «pros» comme Tom Rahill, qui travaillent toute l'année pour les autorités. Certains sont des légendes vivantes, qui se font appeler Python Cowboy, Snakeaholic ou The Wildman. Mais aussi d'ex-soldats et de parfaits novices, qui pour beaucoup n'ont même jamais vu de vrai python de leur vie. Est-ce la énième idée loufoque d'un État américain réputé pour ses lubies ? Loin de là. Les *boots on the ground*, c'est-à-dire les forces vives sur le terrain, sont bel et bien l'arme

la plus puissante de Floride contre les espèces invasives qui menacent les Everglades. Parmi elles, biologistes et responsables locaux s'accordent à dire que le python molure est le pire fléau pour l'écosystème. Difficile d'estimer l'ampleur de l'invasion : ils sont des centaines de milliers, peut-être un million à guetter leurs proies dans la mangrove. Résultat, dans certaines zones, la quasi-totalité des rats laveurs, des opossums, des lynx, des renards et des lapins à queue blanche ont disparu. Le python a tout dévoré. Les vrais coupables, ce sont les hommes, qui ont fait venir ici ces pythons originaires d'Asie du Sud-Est comme animaux domestiques exotiques. Et qui, maintenant, cherchent à s'en débarrasser. Beaucoup de chasseurs sont poussés par l'envie de se mesurer au marais. Pour d'autres, c'est le besoin de fuir de vieux traumatismes. D'autres encore par pure fascination pour ces étranges créatures.

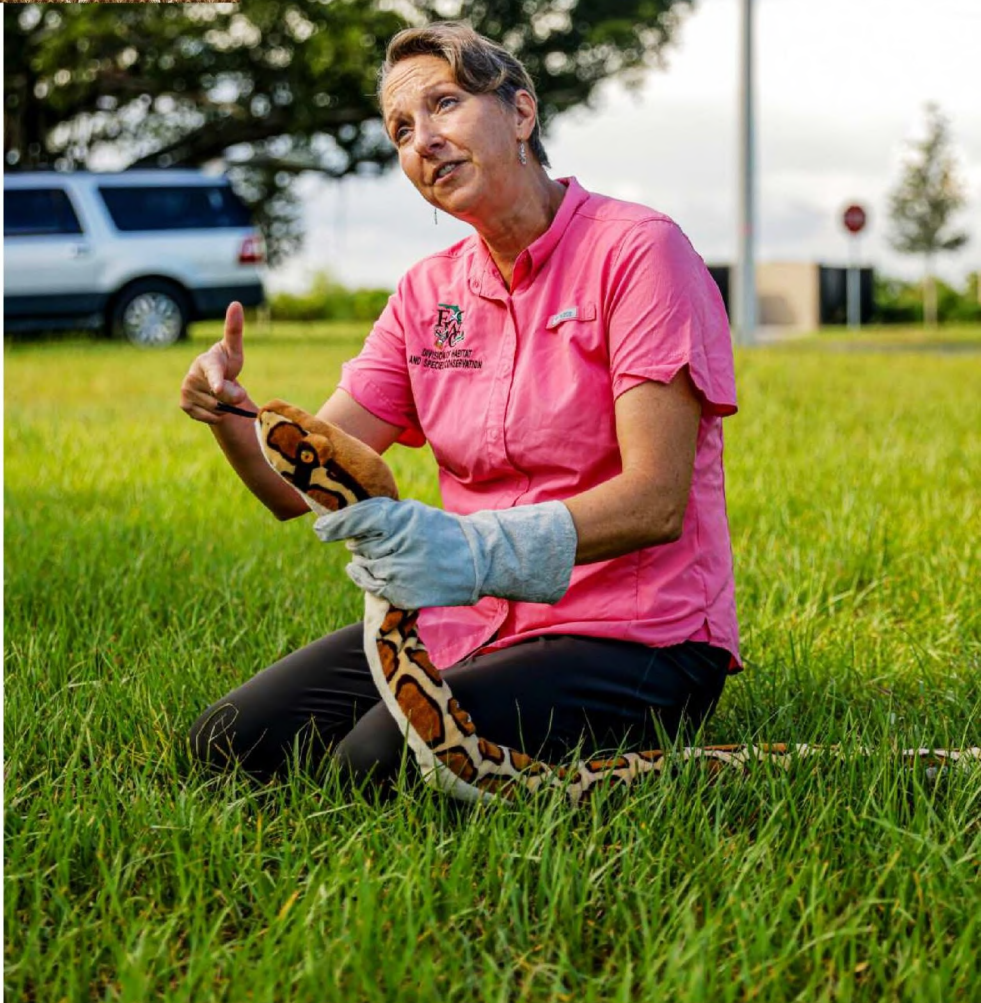
«Le python se balade et nous on est fauchés/Certains disent qu'on est dingues/Nous qui restons dehors toute la nuit.» Tom Rahill fredonne des airs country inventés de toutes pièces, alors qu'il fait rouler sa Jeep sur l'un des levees – sortes de digues qui découpent le marais en parcelles. Comme tout le monde, il rêve ➤



Certains concurrents du Python Challenge n'ont jamais vu un serpent de leur vie. Avant de se lancer, ils apprennent, avec une équipe de formateurs aguerris, à manipuler le reptile sans se faire mordre et répètent les bons gestes pour le neutraliser... sur un inoffensif python en peluche !



**LE B.A.-BA POUR
VENIR À BOUT
DE LA BÊTE ?
EXTIRPER SON
CERVEAU AVEC
UNE TIGE DE MÉTAL**



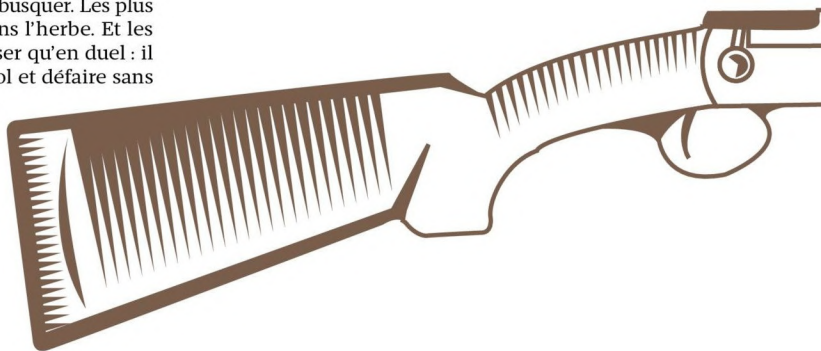


Dans son laboratoire de l'université de Floride, la biologiste Melissa Miller déroule une peau de python moulure, qui présente la particularité d'être très extensible quand l'animal est en vie.

➔ de tomber sur un énorme spécimen. Un bestiau d'au moins cinq mètres de long et de 100 kilos, histoire de battre le record. Il conduit sa Jeep, en pleine nuit, sur un chemin secondaire inondé, où il croise des bébés alligators, les yeux grands ouverts dans la lueur des puissants phares fixés sur le toit de sa voiture. Parfois, l'herbe est si haute et si dense qu'elle frôle le pare-brise comme les brosses d'une station de lavage. Par la fenêtre baissée, l'homme scrute les parages à la recherche de l'éclat terne d'une peau de serpent. L'intérieur du véhicule bruisse de moustiques et de libellules, certains si gros qu'ils vibrent comme des drones. Tom Rahill utilise rarement du spray insecticide : la valeur d'un chasseur se mesure sans doute à sa capacité de se passer des raffinements de la civilisation.

Le python n'est pas facile à débusquer. Les plus jeunes restent planqués dans l'herbe. Et les grands ne se laissent maîtriser qu'en duel : il faut plaquer leur corps au sol et défaire sans cesse les boucles qui s'enroulent autour des bras et des jambes. Le reptile ne brise certes pas les os – il comprime jusqu'à couper la circulation du sang ou étouffe sa proie – mais il

exerce tout de même sur chaque point de contact une pression de 43 kilopascals – l'équivalent d'un sac de courses avec trois packs de lait.. Et jamais, au grand jamais, il ne faut quitter la tête des yeux : «Ça commence comme une piqûre avec une aiguille, puis ça fait comme une entaille avec un rasoir», décrit Rahill à propos de la morsure d'un python – qui n'est pas venimeuse. Son duel le plus long a duré une heure. Dans sa vie, Tom a connu son lot de moments difficiles. Jeune, hippie et blond, il vivait dans la rue. Plus tard, il eut des petits boulots et une cabane dans les bois. Ses jambes arquées ne sont pas dues à l'équitation, mais à un accident de voiture dans lequel il a failli mourir. Puis vinrent une épouse, une maison, deux enfants. Il en parle



LA PANOPLIE DU CHASSEUR DE PYTHONS

☑ Des gants de jardinage

La morsure du mordre n'est pas venimeuse mais elle est coupante comme un rasoir. Autant prévenir les risques d'hémorragie.



☑ Un sac-poubelle

Il empêchera l'animal, une fois abattu, de s'agiter encore. Une vieille taie d'oreiller fait aussi l'affaire.



☑ Une tige métallique

Pointe, clou, tournevis : tout est bon pour mettre le cerveau du python hors d'usage et empêcher le cadavre de continuer à remuer.



☑ Une glacière

Les dépouilles doivent être conservées au frais et remises aux organisateurs sous vingt-quatre heures.

☑ Une carabine à plombs

Elle est recommandée par les autorités du concours pour tuer «humainement» les reptiles. Aucun permis de chasse n'est requis.

comme si cela l'avait sauvé. Mais il ne reste jamais longtemps chez lui. Il y a vingt ans, il a commencé à explorer les marais seul, parfois une semaine d'affilée. Depuis, l'homme à la sempiternelle chemise kaki a capturé un millier de pythons. Tom Rahill dit souvent : «*Suck it up, get it done*» («Serre les dents, termine le boulot»).

Un jeune chasseur vient à sa rencontre sur la Levee 27, si étroite que les deux voitures doivent s'arrêter pour se croiser. Il a déjà attrapé quatre serpents aujourd'hui et va chercher des glaçons chez Wendy's Burger pour les garder au frais. Les jeunes s'adressent à Tom avec respect et lui donnent du «*Yes, Sir !*». Les gens qui ont fait leur trou dans cet arrière-pays sauvage de Miami mènent une vie simple ; beaucoup doivent affronter le chômage, la maladie, le chagrin, la mort. Dans leur monde, le python a le pouvoir de faire de vous une légende vivante, parfois dotée de sa propre émission de télé-réalité.

Et puis, il y a Mike Kirkland. Il a garé sa Jeep devant l'une des portes d'entrée des levees, C'est là que ceux qui ont eu de la chance la nuit précédente déposent leurs prises. Mike manipule le cadavre fin d'un python fraîchement éclos, qui mesure déjà un bon demi-mètre. C'est un test : si le reptile essaie de retourner son ventre vers le bas, c'est qu'il n'est pas tout à fait mort. Il exhale une vague odeur de poisson. L'homme appose un code sur l'animal et l'emballe dans un sac de congélation. Les gros serpents, eux, sont fourrés dans des sacs-poubelle, puis tout ce joli monde est mis dans une glacière.

C'est en 2016 que Mike a lancé le programme d'élimination des pythons pour le compte du South Florida Water Management District. «Là-bas, tout peut arriver, dit-il, qui a lui-même capturé des centaines de pythons. Un face-à-face avec des braconniers, des gangs ou un python de quatre mètres. Nous sommes comme une famille, je veux être là pour eux.» Sur les écrans disposés en cercle de son poste de commande, au bureau, il suit la nuit la progression de ses 50 chasseurs, sous la forme de points bleus lumineux. Quelque 10000 pythons ont ainsi été extraits des Everglades. C'est un énorme succès – mais ce n'est pas la seule mesure qui a été mise en œuvre (voir encadré). ➤➤

PORTRAIT-ROBOT D'UNE ESPÈCE SUPER INVASIVE

IL VIENT DE LOIN

Python bivittatus («à deux bandes»), encore appelé python birman ou python molure birman, se rencontre dans la plupart des pays d'Asie du Sud-Est (du sud de la Chine à l'Indonésie).

DES MENSURATIONS HORS NORME

Ce reptile, qui mesure en moyenne 3,7 m de long, est l'un des plus gros de la planète. Le plus grand spécimen capturé en Floride était une femelle de 5,40 m et de 98 kilos, porteuse de 122 œufs !

UN GRAND TIMIDE

Animal nocturne, ce serpent se terre le jour dans des cavités et attend la nuit pour sortir chasser. Il affectionne la forêt humide, les rizières et les marécages.

UN GROS GOURMAND

Ce constricteur étouffe ses proies avant de les avaler tête la première. Il se régale d'oiseaux, de rongeurs, de singes mais peut engloutir un chien, une chèvre et même un cerf entier.





UN ANIMAL MENACÉ

En Asie, l'espèce est classée vulnérable par l'UICN. Les molures sont victimes de la déforestation et aussi braconnés pour leur peau, leur chair et leur graisse, supposée avoir des vertus médicinales.

Tom Rahill braque les phares de sa Jeep sur les marécages pour repérer d'éventuels pythons molures. Ces derniers ont commencé à proliférer dans les Everglades dans les années 2000, relâchés par des propriétaires indélicats. Depuis, 95 % des prédateurs endémiques (opossums, ratons laveurs, lynx roux...) ont disparu de cet écosystème.

➔ Le rapport *Florida Python Control Plan*, auquel Kirkland a collaboré, 165 pages, détaille comment arrêter l'invasion des serpents – ou du moins empêcher qu'elle ne se propage vers le nord.

Les Floridiens aiment les mascottes hors du commun et l'État est l'une des portes d'entrée des animaux exotiques aux États-Unis, qu'ils soient importés ou issus de l'élevage. C'est sans doute par là qu'il faut chercher les causes de l'arrivée des pythons molures dans les Everglades, à la fin des années 1970 : une tempête qui détruit un centre d'élevage ; un terrarium laissé ouvert ; ou un propriétaire qui s'est imaginé rendre service à son animal favori, devenu encombrant, en le relâchant dans la nature. Depuis, leur commerce est interdit. En attendant, les Floridiens ont fait une affaire personnelle de la lutte contre l'envahisseur. Donna Kalil par exemple. Cette dame âgée aux traits doux et aux longs cheveux gris a été la première femme à chasser le python et aujourd'hui 800 serpents à son actif. Elle poste des recettes sur Instagram, foie de python à l'huile d'olive ou cookies au chocolat à base d'œufs de python. Mike Kirkland déconseille pour sa part de consommer ce serpent, qui, étant au sommet de la chaîne alimentaire, est bourré de mercure. Mais il ferme les yeux devant ces excentricités. Pour lui, seule compte l'efficacité du chasseur. Donna Kalil lui tend des sacs-poubelle bleus : à l'intérieur, deux pythons de taille moyenne. Elle sourit avec fierté.

Au huitième jour du Python Challenge, les nuits passées dans la Jeep se font sentir sur Tom Rahill. Jusqu'à présent, il n'a trouvé en tout et pour tout qu'un python

en palper la texture : «Ça me plaît ça... Tu sens comme la chaleur et l'humidité se déplacent ?» Il poursuit : «Je crois que nous en avons un !» Un chasseur a trente ou quarante secondes après avoir repéré un reptile. Tom Rahill est déjà descendu de la Jeep. Il a posé prudemment les pieds en direction d'un endroit qu'il est le seul à voir. Tout à coup, il se jette dans le feuillage, pose un genou sur la queue du python, sa main fouille le sous-bois et attrape la tête. Il traîne la bête sur le talus. «On le tient !», jappe-t-il. Autour de son cou, trois mètres de serpent, dont il tient la queue et la tête en l'air entre ses bras écartés. Une pose de vainqueur. Une sorte de bave jaillit de l'arrière du serpent et atterrit sur son pantalon. «L'odeur du succès», crie Tom. Les pythons vaporisent de leurs glandes anales en guise d'avertissement ce liquide à l'odeur de viande pourrie et de linge resté trop longtemps dans la machine. Mais chez cette femelle, il est clair et ne sent presque rien. Son ventre concave indique qu'elle a couvé ses œufs et vient de sortir du nid pour son tout premier repas depuis trois mois. ➔



**ÇA ME PLAÎT ÇA...
TU SENS COMME
LA CHALEUR
ET L'HUMIDITÉ
SE DÉPLACENT ?
OÙ ÊTES-VOUS
PETITS DRAGONS ?**

Tom Rahill, chasseur



mâle maigrichon. Un bon chasseur de serpents perçoit la moindre variation de température de l'herbe, de l'eau et de la pierre, l'humidité et la pression de l'atmosphère. «Quand l'un de ces paramètres change, les pythons se mettent en mouvement, dit Tom. Et là, je les chope !» Tom décide de changer de zone, roule jusqu'à l'extrême limite de la zone de compétition. Tout à coup, l'atmosphère semble chargée. «Où êtes-vous, petits dragons ?», se met-il à murmurer. Il coupe le moteur dans un petit bois. Dans l'habitacle de la Jeep, les moustiques se mettent immédiatement à bourdonner. Il agite sa main dans l'air, comme pour





Une aiguille dans une botte de foin... Combien de pythons se cachent dans le parc national des Everglades (611 000 hectares), inscrit au patrimoine mondial de l'humanité depuis 1979 ?

QUELQUES MÉTHODES TESTÉES POUR ÉRADIQUER L'ANIMAL (AVEC PLUS OU MOINS DE SUCCÈS)

Depuis la création du Python Challenge en 2013, environ 10 000 molures ont été extraits de l'écosystème fragile des Everglades. La chasse est la méthode la plus efficace, mais d'autres stratégies ont été imaginées.

LES CAMÉRAS INFRAROUGES

Installées sur des drones, elles permettent de passer au crible les marais pour repérer les serpents. Ce travail de fourmi permet d'avoir une idée des populations mais se révèle peu efficace pour la chasse.

L'EMPOISONNEMENT

Cette stratégie a été rapidement abandonnée, car bon nombre d'espèces locales ont le même menu que les pythons molures et deviendraient les victimes collatérales des substances toxiques destinées aux seuls serpents indésirables.

DES CHIENS RENIFLEURS

Ce projet n'a pas non plus été maintenu car les pauvres canidés souffraient de la chaleur étouffante qui règne dans cette zone humide subtropicale. Ils ne pouvaient être mis à contribution que vingt minutes d'affilée. Pas très concluant...

UN VIRUS

Le US Geological Survey, un organisme dépendant du ministère de l'Intérieur américain, a imaginé diffuser une maladie ciblant les molures, ou des gènes qui les rendraient stériles. Mais, «il faudrait d'abord convaincre les politiques et l'opinion publique que le génie génétique et les virus de laboratoire ne nuisent pas à l'homme, souligne le biologiste Mike Kirkland. On ne verrait pas de résultats avant des décennies et cela coûterait cher.» L'idée n'est pas près de voir le jour.

➤ Melissa Miller ne se souvient pas de l'âge qu'elle avait lorsqu'elle a croisé son premier serpent. Enfant, elle conservait en secret des couleuvres d'herbe dans des boîtes à café qu'elle cachait sous son lit. À 41 ans, elle est aujourd'hui biologiste et herpétologiste (du grec *herpeton*, «animal rampant»). Elle sait tout de ces pythons si fascinants : ils engloutissent leurs proies en avançant en ligne droite, la gueule grande ouverte. Lorsqu'ils mangent, leurs foie, reins et pancréas gonflent jusqu'à doubler de volume. Leur cœur et leurs poumons fonctionnent quatre à cinq fois plus vite. Il leur faut six jours pour digérer un animal à fourrure de taille moyenne. Os compris. Dans un bocal posé sur son bureau flottent

deux fins filaments qui vivent normalement dans les poumons des serpents. Ces pentastomides, des sortes de vers, sont arrivés en Floride avec les pythons. Pour un python, un ver de huit centimètres n'est pas un danger – mais pour un petit serpent de terre de Floride, si. «Le python est l'espèce invasive la mieux étudiée chez nous, et pourtant, on découvre toujours de nouvelles façons dont il modifie l'écosystème», constate-t-elle. Les chasseurs comme Tom lui fournissent des données précieuses : l'âge du python, l'endroit où il a été attrapé, ce qu'il avait dans l'estomac. Ainsi elle peut calculer à l'heure près quand et où il est préférable de chasser en été et en hiver, ou combien de molures se trouvent actuellement dans la nature. Et avec son équipe, elle veille à ce que personne ne triche lors du Challenge.

Dans un bâtiment bas proche de l'université, Emily Gati manipule un python au corps raide. Il y a environ vingt-quatre heures, ce serpent de deux mètres a été

tué, puis déposé à la station de contrôle, avant de lui être transféré. Pendant le Challenge, la jeune scientifique mesure et pèse chaque python afin de déterminer plus tard le gagnant. Elle examine également la face ventrale de l'animal : une ➤

Tom Rahill (dans la pénombre à droite) a pris sous son aile des vétérans et les aide à mieux vivre avec leurs traumatismes en les embarquant dans la chasse aux molures.

ILS TRAQUENT LE SERPENT POUR OUBLIER LA GUERRE



Tom Rahill n'a jamais fait l'armée. Mais ce chasseur de pythons expérimenté a fondé en 2009 les Swamp Apes, une association qui emmène des vétérans américains à la chasse aux pythons molures. Bien souvent, ces hommes qui ont exercé et subi la violence ne savent pas quoi faire de cette expérience une fois de retour au pays, dans leur famille, devant leur patron, au supermarché. Beaucoup souffrent de stress post-traumatique, ont perdu le sommeil, peinent à se réadapter socialement. L'un d'eux, Rahm Levinson, est toujours prêt à répondre à l'appel de Tom les nuits du Python Challenge. Le règlement du concours, les démarches administratives pour s'inscrire, la meilleure stratégie à adopter, tout cela le dépasse. Il parle vite et fume à la chaîne. Il a été deux fois en Irak, où il a survécu à quatre



reprises à des explosions. «Je m'en suis sorti sans une égratignure, mais dans ma tête, il y a du bruit depuis», raconte Rahm. Invalide, l'homme de 41 ans s'adonne désormais à la peinture à l'huile. Et à la chasse aux pythons molures... «Quand je

suis dehors, j'écoute les cigales, les oiseaux, dit-il. C'est le seul moment où je suis tranquille.» Tom Rahill a ainsi vu d'ex-militaires retrouver le sommeil, se remettre à rire et s'ouvrir aux autres grâce à ce qu'il qualifie de «thérapie par la nature».

GEOART en partenariat avec **Le Monde**

Vivre l'art autrement



La revue trimestrielle
Chez votre marchand de presse et en librairie

ABONNEZ-VOUS ! Profitez de -15% sur prismashop.fr avec le code **MUIDNN5A** à saisir dans **Clé Prismashop**

➤ vésicule biliaire rompue colore la peau en vert et révèle qu'il a été congelé – et avait très probablement déjà été capturé avant le Challenge. Une astuce d'autant plus intéressante qu'il y a beaucoup d'argent en jeu. Elle explique que les organes des serpents sont positionnés l'un derrière l'autre, et non côte à côte ; les poumons, l'estomac, tout est aligné. Le cœur aussi. D'ailleurs, celui du spécimen qu'elle a entre les mains se remet d'un coup à palpiter. Pour le Challenge, il faut mettre le serpent KO avec une carabine à plombs. Puis introduire une tige métallique dans le crâne et en extirper le cerveau. Malgré tout, des reptiles arrivent aux points de contrôle encore vivants, une cause de disqualification. Emily va devoir extirper ce qui reste de vie au serpent avec une grosse

LA REPORTER DE GEO

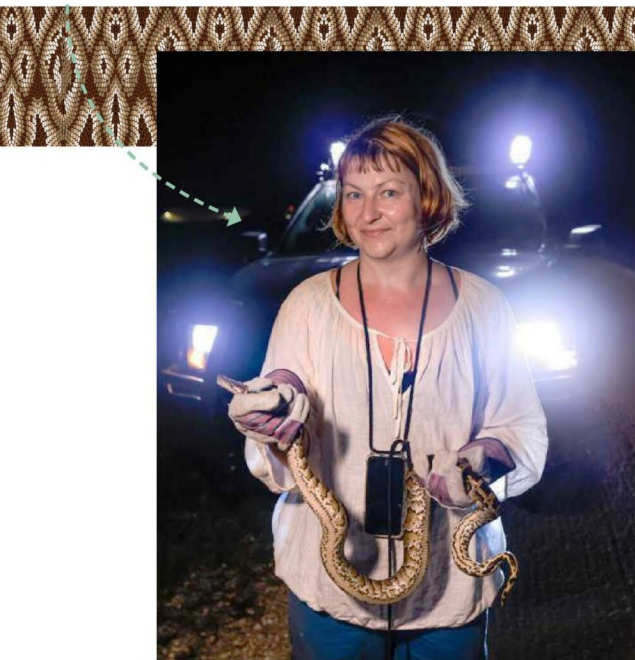
Marlene Goering a mis ses pas dans ceux de Tom Rahill (un millier de pythons au tableau de chasse). Elle pose ici avec un jeune spécimen fraîchement capturé.

ON A DÉJÀ VU UNE TÊTE DE PYTHON MORDRE ENCORE UNE HEURE APRÈS AVOIR ÉTÉ COUPÉE !

aiguille. «Il faut vraiment entrer dans le cerveau avec la baguette», explique-t-elle. Les pythons sont incroyablement robustes. Il suffit que subsistent quelques terminaisons nerveuses pour que le cerveau transmette des signaux. Même après la mort cérébrale, leur métabolisme lent et les centres moteurs autonomes de la colonne vertébrale font qu'ils continuent à remuer. Il est arrivé qu'un python morde encore, une heure après que sa tête a été coupée. Personne ne sait si, à ce stade, l'animal ressent ou perçoit quoique ce soit. La frontière entre la vie et la mort est plus floue chez les pythons que chez les humains.

«Soutenez-vous les uns les autres et pardonnez-vous mutuellement.» Chaque matin, Tom Rahill commence par lire un verset de la Bible sur son smartphone. Aujourd'hui, c'est l'Épître aux Colossiens, 3:13, le pardon. Puis il ouvre une caisse en plastique dur et en extrait une taie d'oreiller dans laquelle le python se tortille lourdement. Fait glisser l'animal sur la pelouse. Pose un pied sur sa nuque, puis le canon de son fusil à air comprimé de calibre 30 sur sa tête. Et appuie sur la détente. Le corps du serpent se cabre trop violemment pour que cela ne soit dû qu'au recul de l'arme. Le chasseur tire une nouvelle fois. Le corps reste enfin immobile. Tom a choisi aujourd'hui de prendre la Highway 41, qui relie Miami à Tampa. Ici, le plat pays résiste encore tant bien que mal aux marais qui gagnent du terrain. Seul un cube de béton, un casino tenu par les Amérindiens Miccosukee, se dresse, visible à des kilomètres, dans l'immensité vert-brun. C'est la dernière nuit du Challenge, la dernière chance de rapporter un monstre. La Jeep de Tom glisse, seule, sur les levees. Rahill continue de rouler, de raconter. Un jour, un de ses amis a débusqué un python de quatre mètres juste au moment de rentrer chez lui. Alors c'est sûr, le serpent monstre est là, quelque part. Il ne faut juste pas se laisser décourager. ■

MARLENE GOERING



Nouvelles Perspectives

Imaginez un garde-temps mécanique conçu avec minutie,
inspiré de la tradition japonaise,
intégrant une touche de modernité.

Cette montre est là.

Presage



Un garde-temps mécanique, qui rend
hommage à la tradition japonaise.

PRESAGE

SEIKO

SINCE 1881

Le songe d'un



jour d'hiver

Des rituels de purification, des danses et des prières pour s'attirer les faveurs des dieux. Chaque année, le 2 janvier, près de la ville nippone de Kazuno, se déroule le festival de Zaido. Une tradition millénaire que la photographe japonaise Chikura Yukari a documentée des années durant.



Dans cette région montagneuse du nord du Japon, la température hivernale peut atteindre 20 degrés en dessous de zéro. Qu'importe, même les plus jeunes (ici des enfants qui vont exécuter le *Tori-mai*, la danse de l'oiseau, une des neuf danses de ce festival shinto) sont tenus d'assister aux processions en plein air.



Voici un *nōshū*, un des participants aux danses sacrées. Durant parfois quarante-huit jours avant les festivités, ces danseurs, venus des quatre villages où elles ont vu le jour, s'adonnent à des rituels de purification : ablutions dans l'eau glacée, abstinence sexuelle, interdiction de consommer la viande provenant d'animaux à quatre pattes...



Le Zaido, aussi appelé Dainichidō Bugaku («la journée importante de la danse»), débute quelques heures avant l'aube. Dans la nuit noire, les habitants des villages d'Osato, Azukisawa, Nagamine et Taninai entament leur pèlerinage à pied, dans la neige, vers les temples où se dérouleront les danses, au son des flûtes et des tambours.





Ces hommes s'inclinent face aux dieux avant de se lancer dans le *Kanate-mai*, danse qui sera exécutée à plusieurs reprises et dans différents endroits au cours du festival. Cette pratique locale du *bugaku* (danse traditionnelle) remonterait au début du VIII^e siècle, lorsqu'une troupe du palais impérial de Kyoto, de passage, enseigna cet art aux habitants.

Ici, l'hiver est rude... et particulièrement long. La neige tombe en abondance dans la région de la fin novembre jusqu'à la fin mars, recouvrant les champs et les maisons des villageois. L'épais manteau blanc transforme alors les paysages en délicats dessins à l'encre de Chine.







Portant un masque et une épée dans la main droite, ces hommes exécutent le *Godaison-mai*, l'une des neuf danses du Zaido. Les festivités, reconnues patrimoine immatériel de l'humanité depuis 2009, célèbrent la légende du *Danburi-chōjā*, dans laquelle un couple de paysans démunis, guidé par une libellule, trouve une source de saké guérissant toutes les maladies et devient riche.



Seuls les hommes et les garçons exécutent les danses du Zaido. Ici, un enfant du village d'Osato en plein *Tori-mai*, la danse de l'oiseau. Les jeunes danseurs incarnent trois personnages reconnaissables à leur coiffe : un coq, une poule et un poussin, représentant la basse-cour du couple de la légende du *Danburi-chōja*, qui fit fortune grâce à un saké qui se révèle une panacée.



Le festival de Zaido, qui débute avant l'aube et se termine à la mi-journée, est itinérant. Il mène danseurs et spectateurs d'un site à l'autre, de temple en sanctuaire, à travers forêts et montagnes.



Ce jeune garçon, costumé et maquillé pour le *Tori-mai*, la danse de l'oiseau, boit de l'eau provenant d'un *chōzuya*, un pavillon d'ablutions utilisé lors des rites de purification (*temizu*) du shintoïsme.

Alberta

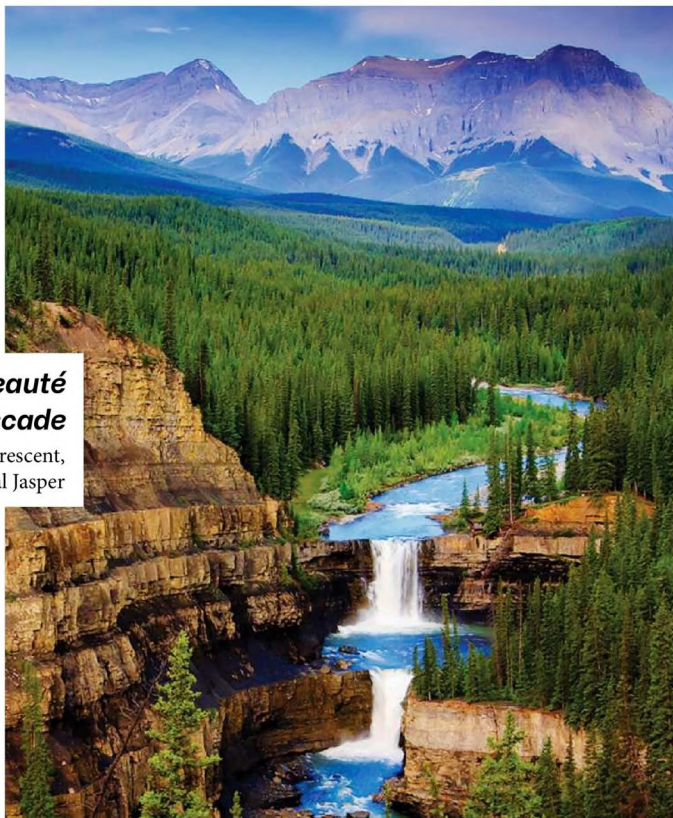
LE CŒUR BATTANT de l'Ouest canadien



Entre montagnes et prairies, l'une des provinces les plus ensoleillées de l'Ouest canadien offre son immensité aux visiteurs en quête de nature sauvage et d'expériences authentiques. Cap sur l'Alberta!

CANADA

Nichée entre les hauts sommets des Rocheuses et les grandes plaines à l'Est, la province de l'Alberta concentre tout ce que le Canada fait de mieux. Nature intacte et faune sauvage, villes à taille humaine et authentique hospitalité... il fait bon y séjourner pour découvrir ses paysages et rencontrer ses habitants, qui partagent généreusement leur art de vivre, et leur connexion profonde avec la Terre. Ici, on aime que le tourisme apporte autant aux visiteurs qu'à ses hôtes, et c'est pourquoi de nombreuses expériences sont placées sous le signe de la convivialité. Activités de plein air ou découverte des cultures autochtones : l'Alberta a beaucoup à offrir.



De la beauté en cascade

Chutes Crescent,
parc national Jasper



Parks Canada / Ryan Bray ▲

Contemplation au fil de l'eau, entre terre et ciel

A l'entrée des Rocheuses, le parc national Jasper (le plus grand du Canada) est le terrain de jeu idéal des amateurs de grand air : randonnées pédestres au cœur des forêts de pins, de peupliers et de bouleaux gris, escapades en canoë

ou en kayak sur l'un de ses lacs (ici le lac Maligne), vélo ou même escalade... il y en a pour tous les goûts et tous les niveaux ! Des activités idéales pour observer la faune sauvage : wapitis, mouflons, grizzlys, aigles royaux et caribous comptent parmi les hôtes de ces lieux.

Les habitants de l'Alberta ont le goût de la transmission chevillé au cœur. Découvrez les plantes médicinales et leurs vertus le temps d'un week-end en pleine nature aux côtés de Brenda Holder, fondatrice de Mahikan Trails. Elle fait vivre avec passion les traditions de ses ancêtres autochtones et les partage avec les visiteurs. Et pour vous connecter à l'immensité, laissez la magie céleste opérer : le ciel du parc national Jasper est classé « réserve de ciel étoilé ». La nuit, par temps clair, il est d'une incroyable beauté.

Un peu plus près des étoiles, parmi les cheminées de fées

Parc des dinosaures



Hôtel Prince de Galles

Parc national de Waterton



Depuis le parc national des Badlands, à l'est de la province de l'Alberta, partez en randonnée dans le parc provincial des dinosaures. Vous y croiserez des « hoodoos », les fameuses cheminées de fées qui mettent des millions d'années à se former, et vous pourrez découvrir la plus grande exposition de squelettes de dinosaures au monde en faisant un saut au Royal Tyrrell Museum.

Des canyons fascinants, façonnés par l'eau et le vent

PRÊTS À PARTIR ?

Inspirez-vous sur explorecanada.fr ou auprès des équipes de misterfly.com et réservez votre vol pour Calgary avec la compagnie aérienne **WestJet**



NICE ET

Depuis la colline du Château, écrin de verdure entre le port et la vieille ville, la vue plonge sur la promenade des Anglais, la baie des Anges et les montagnes, toutes proches.



L'ARRIÈRE-PAYS

La Côte d'Azur sans strass ni stress

BLING-BLING, LA CÔTE D'AZUR ? PAS FORCÉMENT !
ON Y TROUVE SURTOUT UN PATRIMOINE RECONNU PAR L'UNESCO,
UNE GASTRONOMIE UNIQUE... MAIS AUSSI, AUX ALENTOURS
DE NISSA LA BELLA, DE QUOI PRENDRE UN GRAND BOL D'AIR.

P. 66

«MA NUIT SOUS LES
ÉTOILES DU MERCANTOUR»

P. 74

LES BAINADES
SÈCRÈTES DES NIÇOIS

P. 80

LES BONS PLANS
DE NOTRE REPORTER

P. 82

AVEC LES GARDIENS DE
LA CUISINE NISSARDE

Le panorama sur la baie des Anges fait oublier la circulation sur la promenade des Anglais. Jadis un modeste sentier, avant d'être aménagé par de riches Britanniques, elle fait partie des sites niçois inscrits au patrimoine mondial par l'Unesco en 2021 car incarnant le caractère de villégiature d'hiver de la ville.

À Nice, la Prom' est un lieu propice à la contemplation



Michel Cavalier / hemis.fr

Il a beau être très prisé des touristes, impossible de résister au charme de Saint-Paul-de-Vence, ce village médiéval chéri d'artistes comme Marc Chagall, James Baldwin et Théo Tobiasse. Tout près, la Fondation Maeght, dédiée à l'art moderne, devrait ouvrir deux nouvelles salles d'ici à 2024.

Les villages perchés s'égrènent dans un amphithéâtre de collines





Anthony Shaw / hemis.fr



Rene Mattes / Hemis.fr



Avec ses ruelles étroites et ses façades ocre et rouge brique, le cœur historique de Nice rappelle que le comté était rattaché à l'Italie jusqu'en 1860. Paisible en journée, comme ici aux abords de la cathédrale Sainte-Réparate (à d.), il s'anime la nuit avec sa myriade de restaurants, bars et discothèques.

Dans le Vieux-Nice, flotte un air de dolce vita

Haute de 27 mètres, la *Tête Carrée*, de Sacha Sosno, est aussi imposante qu'intrigante. Plus qu'une œuvre d'art, c'est une sculpture habitée qui abrite les bureaux de la bibliothèque Louis-Nucéra. À Nice, bastion artistique depuis les années 1960, de multiples œuvres contemporaines s'exposent en plein air.

Par endroits, la ville prend des airs de musée à ciel ouvert





Michel Cavalier / hemis.fr

À 429 mètres d'altitude, le vieux village d'Èze offre un balcon vertigineux sur la grande bleue. Là, se trouve aussi, sur l'emplacement d'une ancienne forteresse médiévale, un jardin exotique, petit paradis terrestre haut perché mêlant plantes méditerranéennes et succulentes du monde entier.

Les pieds dans la mer, la tête dans le ciel, Èze est un rêve éveillé





Getty Images



Un escalier monumental, des appartements d'apparat, des fresques mythologiques... Rue Droite, dans le Vieux-Nice, le palais Lascaris (XVII^e siècle) est un chef-d'œuvre baroque de style génois. Il abrite un musée de la Musique avec plus de 500 pièces, dont des instruments remontant au XVI^e siècle.

Au détour d'une ruelle médiévale, un joyau baroque...



Jon Arnold / hemis.fr



Au côté de notre reporter, Julie Rey, du parc national du Mercantour, mesure la noirceur du ciel à l'aide d'un appareil SQM (Sky Quality Meter).



Ma nuit sous les étoiles du Mercantour

DANS LE PLUS SAUVAGE DES PARCS NATIONAUX FRANÇAIS,
IL EST POSSIBLE DE FAIRE UNE INCROYABLE RANDONNÉE APRÈS
LE COUCHER DU SOLEIL. RÉCIT D'UNE NUIT EN DEHORS DU MONDE.





Le photographe Anthony Turpaud est un habitué des lieux. Le voici au printemps, bivouaquant juste avant l'aube, sous la Voie lactée.



L

a nuit, tous les chats sont gris, dit le proverbe. Frères humains qui le jour vivez, laissez-moi vous dire que rien n'est moins vrai... D'abord, parce qu'à partir d'une certaine heure, au beau milieu du Mercantour, il n'y a pas un chat. Ensuite, parce qu'au-dessus de 2000 mètres d'altitude, alors qu'on progresse en équilibre sur le rebord de la montagne, rien n'est gris. Au contraire. Les dernières lueurs du soleil couchant laissent parfois la place à une fête étincelante qui n'est pas sans rappeler les soirées enfiévrées sous la boule à facettes.

Autant commencer par le fin mot de l'histoire : ma nuit de randonnée en septembre dans ce parc national, très loin des pollutions lumineuses, a tenu toutes ses promesses. Une nuit blanche mais féérique. Une insomnie de poésie, la tête dans les étoiles, à tutoyer des stars de la mythologie comme Jupiter, Vénus ou Andromède... Bouche bée d'émerveillement, les pieds gelés mais l'âme ouverte à tous

les vents, j'ai regardé, des heures durant, ce que je n'avais jamais pu voir.

Le secteur est propice à ce genre d'épiphanie. Après le bling-bling de certains coins de la Côte d'Azur, l'œil trouve peu à peu du répit alors que la route se hisse sur les premiers contreforts des Alpes du Sud. Du haut pays grassois jusqu'aux confins de l'Ubaye, les territoires protégés du parc régional des Préalpes d'Azur ainsi qu'une grande partie du parc national du Mercantour sont entrés, il y a trois ans, dans le club très fermé des Réserves internationales de ciel étoilé (RICE). Décernée par l'International Dark Sky Association, cette distinction rare – il n'y en a qu'une vingtaine à travers le monde, dont quatre en France – récompense la qualité exceptionnelle du ciel nocturne, attestée par des mesures de noirceur du firmament.

LES NUITS DE PLEINE LUNE ? À FUIR : TROP DE LUMIÈRE POUR BIEN VOIR !

Le label a valeur de sésame pour les passionnés d'astronomie. Pour autant, cheminer nuitamment dans la solitude de ces zones où la civilisation n'a pas encore eu la mauvaise idée de planter des réverbères ne garantit pas d'accéder à la piste aux étoiles (voir plus loin nos conseils pratiques). «On n'est jamais à l'abri de rentrer bredouille», me prévient le guide Anthony Turpaud, alors qu'il

Une insomnie de poésie... Ma randonnée a tenu toutes ses promesses



termine les préparatifs du départ. REGARD PERÇANT DU NYCTALOPE ET VOIX FEUTRÉE DE CELUI QUI A L'HABITUDE DE CHUCHOTER, LE BONHOMME SAIT DE QUOI IL PARLE... Installé à Saint-Étienne-de-Tinée, près des meilleurs spots d'observation du Mercantour (voir notre carte), il occupe la profession peu commune de «photographe de ciels étoilés», ce qui revient à cultiver une vertu suprême : la patience. «C'est durant l'été qu'on a le plus de chance d'avoir un beau ciel», m'explique ce passionné en bonnet, parka et pantalon noirs – la tenue de camouflage du chasseur de constellations. «Inutile de se déplacer au moment de la pleine lune, ajoute-t-il. Cette dernière émet alors trop de lumière pour observer quoi que ce soit.» À cela s'ajoutent les caprices de la météo : le moindre voile nuageux, un soupçon de brouillard, des prévisions de pluie ou de neige, et l'on est bon pour aller se coucher de bonne heure... Ces contraintes réunies laissent moins

Les meilleurs spots du Mercantour pour admirer le spectacle des étoiles

1. LA CIME DE LA BONETTE, 2 802 M Ce sommet ponché par les vents vaut le détour pour la beauté époustouflante de l'une des plus hautes routes d'Europe, reliant la Tinée et l'Ubaye. En chemin, frisson garanti dans l'ancien camp militaire des Fourches.

4. LE COL DES CHAMPS, 2 045 M Il fait la liaison entre les vallées du Var et du Verdon. Arrêt au col, puis sur l'éminence qui le surplombe à 2 087 m, où s'ouvre un vaste plateau dominé par la dent du Lièvre.

5. LA CIME DE L'ASPRE, 2 471 M Depuis Châteaufort-d'Entraunes, il faut trois heures de grimpe jusqu'à ce site. En 1965, on chercha à y installer le plus grand télescope français, sans succès. Reste le panorama à couper le souffle sur le Haut-Var et la vallée de la Tinée.

6. LE POINT SUBLIME, 962 M Ce lieu situé dans les gorges de Daluis, près de Guillaumes, porte si bien son nom ! Accessible par un sentier balisé et facile, ce belvédère s'ouvre sur un canyon de roche rouge. À la tombée de la nuit, l'ambiance est magique.

2. LE REFUGE DE VENS, 2 380 M Situé dans l'un des plus beaux sites du parc, entre lacs, cascades et pelouse alpin, on y observe une faune foisonnante (mouflons, chamois, aigles...) le jour et une myriade d'étoiles la nuit.

3. LE REFUGE DE LA CANTONNIÈRE, 1 850 M Dans le hameau d'Estenc, ce chalet du début du XX^e siècle est équipé de quatre dortoirs et trois chambres individuelles. Le bon plan pour une nuit étoilée du côté du col de la Cayolle.

7. LE MONT MOUNIER, 2 817 M Depuis Valberg, station de ski mais aussi capitale locale de l'astronomie, escale au col de l'Espaul, où le parking offre déjà une belle plateforme d'observation. Les plus vaillants iront jusqu'au sommet, où subsistent les vestiges d'un observatoire inauguré en 1893.



Cartographie : Guillaume Sclaux

➔ d'une dizaine de nuits par mois pour scruter la voûte céleste. Or Anthony a fait ses calculs : c'est ce soir ou jamais. Nous sommes pile à la nouvelle lune du mois de septembre, phase idéale où l'astre de la nuit a pris la poudre d'escampette, ce qui garantit un ciel d'encre. Quant aux nombreuses cartes météo que le photographe consulte fiévreusement depuis des heures, elles sont unanimes à augurer de conditions parfaites.

19 heures. Il est temps de s'en aller prendre de la hauteur. Après des savantes investigations, mon mentor

a décrété que, ce soir, les alentours de la cime de la Bonette, qui culmine à 2802 mètres, offriront le meilleur balcon sur l'atmosphère. Pour l'atteindre, il faut emprunter la route de la Bonette, l'une des plus hautes et des plus spectaculaires d'Europe, accessible seulement entre juin et octobre. Cet improbable ruban de bitume relie la vallée de la Tinée à celle de l'Ubaye en sinuant comme un serpent en fuite au beau milieu des escarpements du Mercantour. L'ascension est un rêve éveillé. En cette fin d'été, les forêts de mélèze ont commencé à

virer au jaune. Plus haut, alpages et crêtes, recuits par le soleil, sont tapissés d'un velours mordoré. Au volant de sa voiture, Anthony avise quelques splendides *altcumulus lenticularis*, de singuliers nuages orangés, ronds comme des soucoupes volantes, accrochés sur les sommets. «Le signe que les températures déclinent rapidement avec le jour et qu'il va se passer de belles choses», s'enthousiasme-t-il.

Premier arrêt à 2291 mètres d'altitude, au camp des Fourches, une ancienne caserne militaire. L'endroit est ➔

Tes yeux vont s'habituer, dit mon guide. Tu vas voir comme un hibou

La nuit tombe sur le plateau de Sestrière, à 2 000 mètres d'altitude. En cette fin d'été, les mélèzes arborent des couleurs flamboyantes.



radio VHF (très haute fréquence) en cas de pépin, elle transporte un SQM (pour Sky Quality Meter), un petit boîtier servant à mesurer la noirceur du ciel grâce à des capteurs photosensibles. «Même si cela se constate à l'œil nu, nous devons faire des enregistrements réguliers pour prouver chaque année que l'on mérite toujours notre label», détaille-t-elle, alors que nous attaquons la montée.

Plusieurs fois par an, Julie part ainsi jauger la qualité des ténèbres, mais surtout les bénéfices de leur préservation. «La plupart des gens ignorent qu'une part importante de la biodiversité est crépusculaire ou nocturne, insiste l'experte. Préserver la noirceur du ciel, en incitant par exemple les communes à réduire leur éclairage, permet de faire en sorte que la nuit demeure à la fois un refuge et une ressource pour quantité d'espèces.» Dans le Mercantour, c'est ainsi qu'ont pu être maintenues l'emblématique petite chouette de Tengmalm ou encore diverses populations de chauves-souris, dont le petit rhinolophe, une espèce particulièrement lucifuge. De même, les études montrent que, à l'exception des abeilles, les plus gros insectes pollinisateurs agissent à la nuit tombée. Notamment au printemps, quand la lune illumine les fleurs des alpages.

→ désert mais il est de ces lieux habités par les fantômes. Il y a là les restes de toute une vie de régiment : des baraquements de pierre, la cuisine de la troupe, l'infirmerie... Une vingtaine de bâtiments décatés, alignés comme à la parade. Dans les années 1930, face à la montée du fascisme chez les voisins italiens, un détachement permanent de chasseurs alpins y surveillait la frontière toute proche. Aujourd'hui, on se croirait dans une page du *Désert des Tartares* de Dino Buzzati, à attendre face au grand vide des vallées glaciaires un hypothé-

tique ennemi qui n'arrive jamais. C'est là, entre la maison des officiers et les vestiges du réfectoire, qu'on gare la voiture pour poursuivre à pied vers une forteresse en ruine dont la terrasse offre un splendide promontoire, à une quarantaine de minutes de marche. Là aussi que nous avons rendez-vous avec un autre oiseau de nuit, Julie Rey, chargée de mission RICE au parc national du Mercantour.

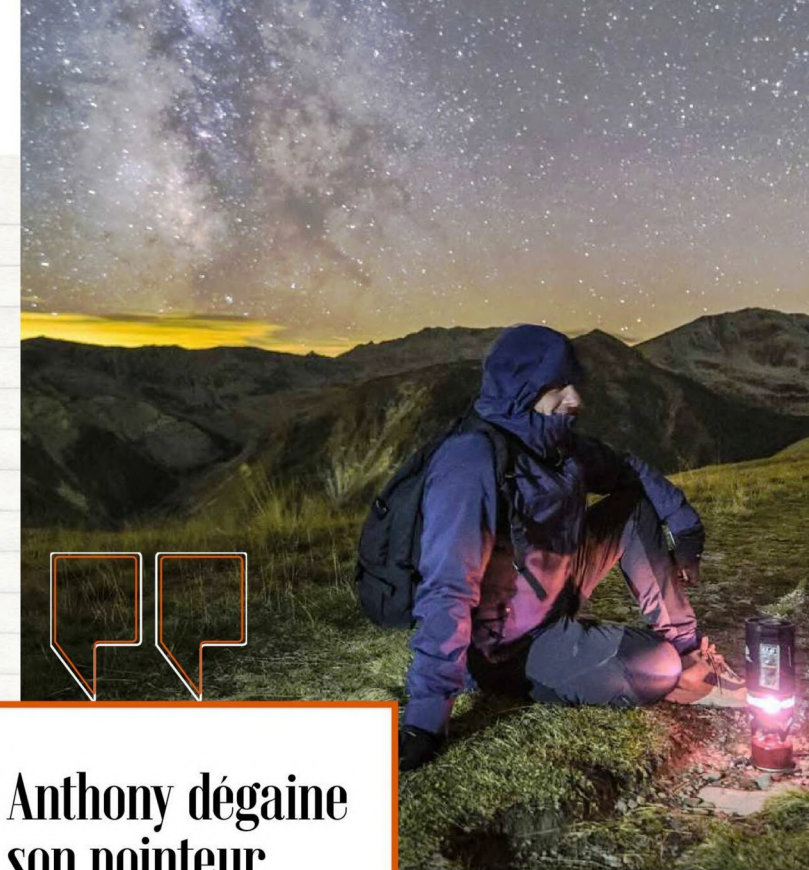
Elle aussi profite des bonnes conditions pour faire son travail. Dans son sac à dos, outre l'indispensable casse-croûte, du matériel de survie et une

20 heures. À l'ouest, la montagne n'a fait qu'une bouchée des derniers rayons du soleil. Des ombres mauves courent sur les roches. Dans l'obscurité grandissante, tout s'efface. Je marche à tâtons. «N'allume pas ta lampe frontale, insiste Anthony. D'ici vingt minutes, tes yeux se seront habitués à la nuit et tu verras presque comme un hibou.» Lentement, la rhodopsine, protéine que la rétine fabrique dès qu'elle est dans le noir, s'occupe de réduire ma cécité de mammifère diurne. En attendant, j'essaie de ne pas

➔ trébucher dans les terriers de marmottes. Et d'oublier que cet immense trou noir sur ma droite n'est pas celui de l'univers mais bien le vide en contrebas de la ligne de crête. Entre chien et loup, mon corps développe un sixième sens. Ma démarche était pataude et angoissée ; elle se fait féline. Je vois enfin les touffes d'herbes, l'axe du sentier, les éboulis à contourner. «Ça y est, tu commences à avoir des yeux dans les pieds», rigole Julie en m'observant progresser sur la pente raide. La nuit pure et dure peut-être ne sert-elle qu'à cela : redevenir un voyant, renouer avec cette mobilité primale que les urbains ont perdue depuis l'arrivée de la fée électricité ?

L'ouïe aussi s'affine. En montagne, l'acoustique est différente : les pensées résonnent mieux, les hautes vallées glaciaires se font bavardes. Dans la pénombre, Julie me fait signe de ne plus bouger. De longs râles caverneux remontent du piémont : «Le brame du cerf», assure-t-elle. Et cette stridulation guillette ? «Nos copines, les marmottes !» Puis, des claquements secs comme des coups de fusil retentissent. «Un éboulement dans un pierrier, sans doute provoqué par un bouquetin.» Nouveau frisson, quelques minutes plus tard, en percevant le flop flop nerveux des ailes des chauves-souris : une escouade tourne sur nos têtes. «Il m'est arrivé certains soirs d'entendre les loups hurler», glisse Anthony, sûr de son petit effet... Sensation de n'être qu'une composante du grand tout. Une brindille dans l'absolue sauvagerie.

L'heure bleue, cet entre-deux où tout devient mystérieux, est aussi le moment d'un rendez-vous que les scrutateurs de l'espace guettent avec l'ardeur d'un Roméo se languissant de voir sa Juliette apparaître au balcon. Il est pile 20h32. Avec la ponctualité des trains suisses, voilà que passe dans notre ciel l'ISS, la Station spatiale internationale. L'embarcation fait le tour du globe en une heure trente chrono. À la regarder clignoter, le néophyte



Anthony dégage son pointeur à laser afin de guider mon regard

l'imagine volontiers circulant tous phares allumés. Il n'en est rien. Comme pour les satellites, la lumière qui s'en dégage n'est autre que le reflet sur ses parois des rayons du soleil frappant depuis l'autre côté de la Terre.

22 heures. Il fait -4 °C. Pourtant, la leçon d'astronomie fait oublier le froid. Face à moi, brille un point blanc. «C'est Jupiter, la plus grande planète du système solaire», murmure mon Galilée du Mercantour. J'aperçois aussi la galaxie d'Andromède. Puis, nouvel exercice : cher-

cher dans le ciel un grand «W», celui que dessine Cassiopée, l'une des 66 constellations visibles dans l'hémisphère nord. J'ai beau essayer, je suis paumé. Là-haut, des centaines de colliers de diamants s'entremêlent. Anthony dégage son pointeur à laser pour

guider mon regard. Il faut maintenant trouver la constellation du Cygne. Je suis censé voir des ailes qui se déplient, un cou qui ondule, le tout entre deux étoiles supposément plus brillantes que d'autres, Deneb, dessinant la queue du volatile, et Albiréo, son bec. Rien n'y fait. Ce palmpède barbotant dans le vide intersidéral m'échappe.

Comme dans les jeux de points à relier qui occupent les enfants, le débutant cherche, hélas en vain, les bons tracés, ceux que connaissent



Rien de tel qu'une soupe chaude pour se réchauffer alors que la température devient négative sous le ciel étoilé de la Tinée.

COMMENT ORGANISER SA RANDONNÉE

LE BON ÉQUIPEMENT

À plus de 2000 mètres, sur les sommets du Mercantour, le froid se fait mordant, et cela dès la fin septembre. Prévoir des couches de vêtements chauds : polaire, bonnet, gants, coupe-vent, grosses chaussettes, sous-vêtements techniques... La lampe frontale est indispensable (idéalement avec éclairage en LED rouge, moins éblouissant que la lumière blanche). Des chaufferettes pour les mains et un réchaud pour préparer une soupe lyophilisée ou un thé ne sont pas du luxe. Enfin, téléchargez une appli d'observation du ciel (Star Walk 2, SkyView ou Stellarium), et une appli de géolocalisation sans connexion. Là-haut, pas de réseau.

LE BON MOMENT

L'été est la meilleure saison, avec un pic de nuits claires fin juillet-début août. Éviter la pleine lune ainsi que les quelques nuits avant et après : pendant cette période, le ciel est trop brillant, ce qui rend impossible l'observation des

Minuit. Le vent s'est levé. Violent et glacial. Battre en retraite semble une évidence mais les chasseurs d'étoiles sont des êtres pleins de ressources. À l'abri derrière un rocher, Anthony et Julie allument un réchaud à gaz pour préparer une soupe lyophilisée. «Rien de tel pour prolonger la nuit», jurent ces stakhanovistes du safari astral. Ils ont même prévu des croûtons à l'ail, et, pour le dessert, une tablette de chocolat noir. Malgré tout, des nuées imprévues troublent notre festin. Il faut changer de secteur, retourner à la voi-

galaxies. Avant de partir, bien vérifier la météo. Trop de nuages ? Il faudra reporter.

LES PRÉCAUTIONS

Pour pouvoir lire le ciel autant que trouver les bons spots et ne pas se perdre, mieux vaut partir avec un accompagnateur. Dans les vallées, les points d'accueil du parc national du Mercantour et les offices de tourisme fournissent les coordonnées de guides spécialisés. De mai à septembre, des sorties d'observations nocturnes sont organisées, autour des ciels étoilés, mais aussi de la vie des chauves-souris, des chouettes ou encore du brame vespéral des cerfs. mercantour-parcnational.fr

déjà les astronomes égyptiens, grecs, arabes... Mais à force d'être exposé à la lumière, l'homme a perdu son savoir ancestral ; il ne sait plus naviguer aux étoiles. Cette nuit, les milliers de spots du plafond céleste éclairent d'abord l'étendue de mon ignorance. Je suis celui qui pourrait facilement croire que Véga ou Altaïr sont des noms de start-up, qu'Antarès est un héros de Marvel, que le Verseau n'existe que dans les horoscopes... Pourquoi n'apprend-on plus à l'école à regarder ce qui brille au-dessus de nos têtes ? Sans doute parce qu'à cause de la pollution lumineuse, les deux tiers de la population mondiale ne sont déjà plus en mesure de voir la Voie lactée, et seulement un quart des Européens peuvent encore espérer profiter d'un ciel étoilé depuis le lieu où ils habitent. Nous avons perdu la vue et la boussole des grands soirs.

ture pour monter tout en haut de la route de la Bonette, histoire de passer au-dessus de la couche nuageuse.

Au sommet, il est plus de 2 heures du matin et le thermomètre indique -8 °C. Une brume épaisse de grésil gomme le panorama. Comme dans une boîte de nuit, la boule à facettes s'arrête de briller. Cela sent l'heure de la fermeture... Juste le temps pour Julie de faire une ultime mesure de noirceur, et pour Anthony de réaliser un cliché de plus pour sa collection. Pendant que tous deux se dépêchent de capter les derniers éclats de la fête, je les regarde en pensant à cette phrase qu'Antoine de Saint-Exupéry, écrivain arpenteur de ciel, fait dire à son Petit Prince : «Les gens ont des étoiles qui ne sont pas les mêmes. Pour les uns, qui voyagent, les étoiles sont des guides. Pour d'autres elles ne sont rien que de petites lumières.» ■

SÉBASTIEN DESURMONT





Les coins secrets des Niçois

L'ÉTÉ, QUAND LE SOLEIL SURCHAUFFE LA PLAGE ET QUE LES PARASOLS ENVAHISSENT TOUT, LES LOCAUX N'ONT QU'UNE HÂTE : PRENDRE DE LA HAUTEUR ET CHERCHER LA FRAÎCHEUR DES LACS ET DES TORRENTS.



LAC DES ADUS

Un miroir aux éclats émeraude

Au cœur du très sauvage parc national du Mercantour, dans le vallon du Boréon, hors des sentiers battus, se trouve ce lac cerné de mélèzes et de rhododendrons. Pour s'y rendre, il faut grimper une heure et demie à deux heures sur un sentier à travers la forêt depuis le parking de Salèse, à quelques kilomètres au nord de Saint-Martin-Vésubie.



LAC DE SAINT-CASSIEN

Plongeon à une heure de Nice

Ses eaux rafraîchissantes sont populaires, faisant de ce site un lieu fréquenté l'été. Mais le lac de Saint-Cassien est vaste – il s'étend sur 420 hectares, 7 km de long, 3,5 km de large – et il est possible d'y trouver des coins calmes, par exemple en se dirigeant vers la réserve de Fondurane, à l'est, pour piquer une tête en toute sérénité.



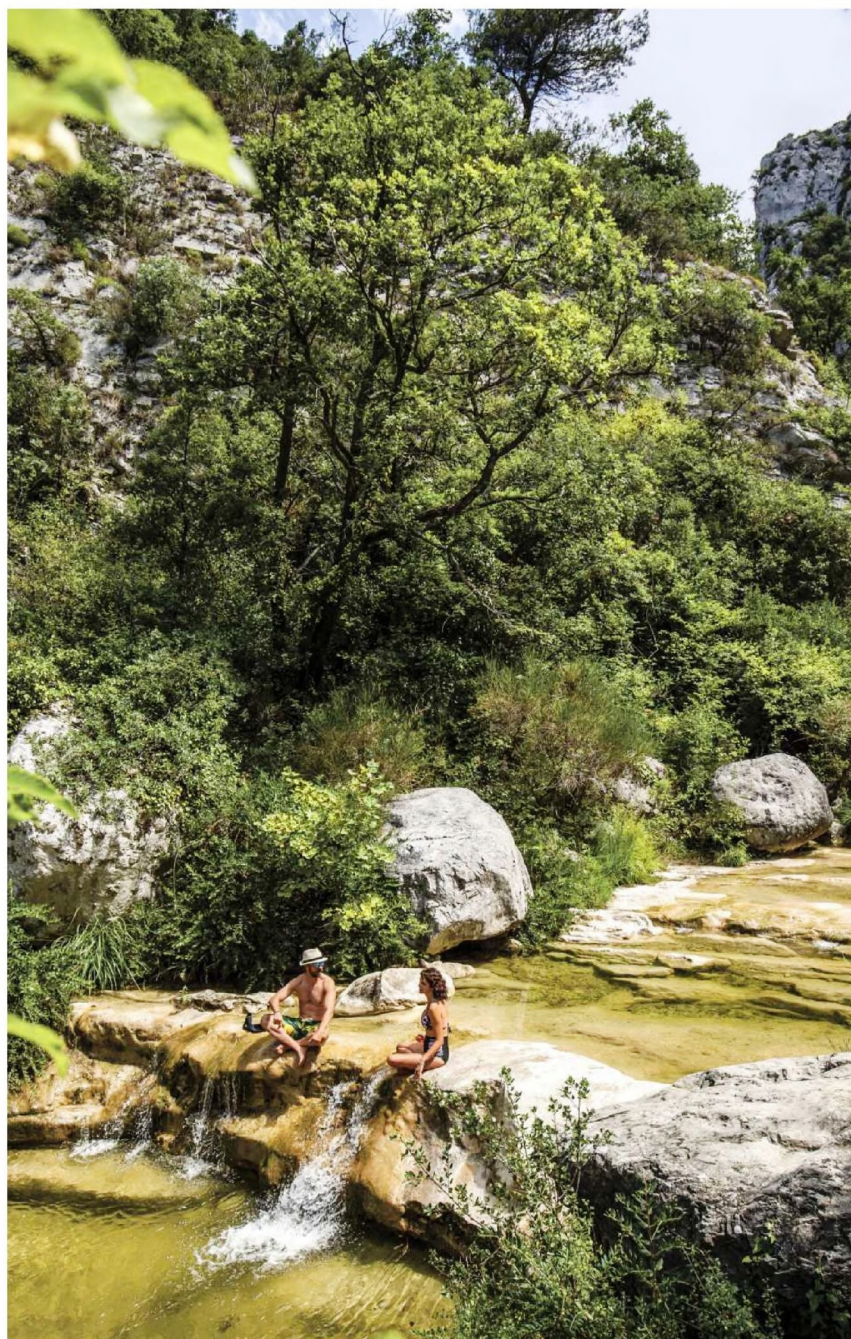




CASCADE DE COURMES Le trésor des gorges du Loup

À une trentaine de kilomètres au nord-ouest de Nice, à environ 600 mètres d'altitude dans l'arrière-pays de Grasse, se trouve cette belle chute d'eau, haute d'une vingtaine de mètres. Embruns garantis. Cette partie du Loup, fleuve qui naît dans la montagne de l'Audoubert et se jette dans la Méditerranée, reste sauvage et hors des sentiers battus.





RAVIN DE REDEBRAUS

Au bonheur des canyonistes

À une trentaine de minutes de route de Nice, à la sortie du village de Touët-de-l'Escarène, se trouve ce canyon creusé par le ruisseau de Redebras, un affluent du Paillon. Là, s'enchaînent des toboggans façonnés par l'eau, parfaits pour des glissades mémorables, ainsi que des piscines naturelles où il fait bon prendre un bain de fraîcheur.



De la baie des Anges à l'arrière-pays, les bons plans de notre reporter



Cartographie: Guillaume Siaux

1

ENTRAUNES

UN VILLAGE DES PLUS ATTACHANTS

Cherchez la borne ! Datée de 1761, elle marquait la frontière entre le duché de Savoie et la France. Vous êtes aux confins du pays niçois. Là, vous attendent de robustes maisons aux toits en bardeaux de mélèze, une église au clocher asymétrique, une chapelle du XV^e siècle et son trompe-l'œil signé de peintres primitifs niçois et de belles balades sur les pentes du Mercantour.

2

LE TRAIN DES MERVEILLES

À L'ASSAUT DES MONTAGNES

Au départ de Nice, cette ligne, inaugurée en 1928, passe devant d'impressionnants villages perchés à travers les vallées de la Bévère et de la Roya, jusqu'à Tende et la vallée des Merveilles, incroyable site de gravures préhistoriques. Le train circule en toutes saisons.

Mais de juin à septembre, dans celui de 8 h 30, on bénéficie de la présence à bord d'un guide conférencier qui commente les paysages et le patrimoine local.

TER 22987 au départ de Nice-Ville, direction Tende. À partir de 16 €.

3

ROCCA SPARVIERA

UNE RANDONNÉE D'UNE RUDE BEAUTÉ

Dominant les vallées du Paillon et de la Vésubie, le village fantôme de Rocca Sparviera, qui abrita 300 habitants au Moyen Âge, impressionne. Un nid d'aigle, à 1100 m. Compter deux heures d'ascension depuis l'adorable bourg perché de Coaraze.

4

LA D27

AU PAYS DES VILLAGES PERCHÉS

Au départ de Gilette, la D27, route qui serpente à flanc de montagne, est jalonnée de villages funambules (Bonson, Revest-les-Roches, Toudon, Ascros) qui offrent des panoramas fabuleux.

5

MENTON

LA CITÉ DES JARDINS

Il y a bien sûr la vieille ville et son architecture baroque, et l'œuvre laissée par Cocteau...

Mais il y a aussi ces havres de verdure, aussi beaux que nombreux : le jardin botanique Val Rahmeh, la Citronneraie, le jardin serre de la Madone, celui du palais Carnolès...



Le bar-restaurant L'Étoile de mer.

6

ROQUEBRUNE-CAP-MARTIN

CAP MODERNE, UNE DÉCOUVERTE ARCHI SECRÈTE

Sur ce promontoire, se cachent d'insolites trésors de l'architecture balnéaire du XX^e siècle : des demeures signées de Le Corbusier ou de l'architecte décoratrice Eileen Gray. On ne visite que sur réservation auprès des monuments nationaux, mais quelle découverte ! La villa E-1027, le Cabanon, les Unités de camping, et le bar-restaurant L'Étoile de mer racontent une époque et un style, entre mobilier fonctionnel, ligne moderniste, minimalisme et néocamping. capmoderne.monuments-nationaux.fr

7

BEAULIEU-SUR-MER

LA VILLA KÉRYLOS, UNE ÉTONNANTE COPIE DU PALAIS GREC DE DÉLOS

Édifiée entre 1902 et 1908 par Théodore Reinach, un archéologue et mécène passionné d'antiquité grecque, la demeure domine la baie. À l'intérieur, du péristyle à colonnes doriques aux somptueux salons d'apparat, se dévoilent d'impressionnantes collections de mosaïques, amphores, statues, mais aussi le mobilier d'un homme de goût. villakerylos.fr (fermée jusqu'à fin mai 2023).

8

SAINT-PAUL-DE-VENCE

LE VILLAGE DE L'ART CONTEMPORAIN

Deux institutions artistiques pour une seule commune ! Cela vaut bien le voyage. À découvrir, la Fondation Maeght (Miró, Braque, Calder, Chagall...), mais aussi, bien moins connue, la Fondation CAB dédiée à l'art minimal et conceptuel. Sans oublier deux chapelles hors du commun, celle des Pénitents blancs décorée par le Belge Jean-Michel Folon, et, sur les hauteurs de Vence, celle du Rosaire, conçue par Henri Matisse.

9

CAGNES-SUR-MER

LA DEMEURE-ATELIER DE RENOIR, UN TEMPLE IMPRESSIONNISTE

Le peintre Auguste Renoir y vécut jusqu'à sa mort. Dans cette demeure du XVIII^e siècle, il aménagea plusieurs ateliers, dont un en extérieur, aujourd'hui réhabilité, pour capter les lumières du magnifique parc de huit hectares, aux oliviers et tilleuls centenaires. À l'intérieur, le quotidien du maître s'expose, entouré de quatorze toiles originales, dont les célèbres *Grandes Baigneuses*. cagnes-sur-mer.fr/culture/musee-renoir

10

MOUANS-SARTOUX

LES JARDINS DU MIP, UN LIEU ENCHANTEUR ET DÉLICIEUSEMENT PARFUMÉ

Beaucoup se contentent d'aller à Grasse pour voir le MIP (musée international du Parfum), très instructif, et de visiter des ateliers de grandes maisons. Mais peu de gens connaissent le jardin conservatoire du musée, situé à quinze minutes de route de Grasse. Roses, jasmin, lavande, géraniums, orangers... Un merveilleux voyage au pays des sens. museesdegrasse.com



Avec les gardiens de la cuisine nissarde

FRANÇAISE ? ITALIENNE ? PROVENÇALE ?
RIEN DE TOUT CELA. LA GASTRONOMIE
D'ICI REFLÈTE L'HISTOIRE PARTICULIÈRE DE
L'ANCIEN COMTÉ ET SA GÉOGRAPHIE,
ENTRE MER ET MONTAGNE. ENQUÊTE
ET BALADE GOURMANDE, DU VIEUX-NICE
AUX OLIVERAIRES DE L'ARRIÈRE-PAYS.







LE TEMPLE DE LA SOCCA DEPUIS 1925

Chez Thérèse, au 28, rue Droite, au cœur du Vieux-Nice

Le bois de charme et de hêtre crépite dans le four. Sur le grand plateau rond en fonte, la galette (farine de pois chiche, eau, huile d'olive, sel) se change en louis d'or géant puis brunit. En théorie, il faut huit minutes à 300 °C. En réalité, des mois d'entraînement sont nécessaires pour repérer cette petite

seconde où la socca est cuite à point : craquante à l'extérieur, un peu brûlée sur les rebords, moelleuse dedans. Le métier est harassant. Surtout l'été ! Jean-Luc Mekers (à g.), 57 ans, remercie sa vie d'avant, celle de rugbyman, qui lui a donné de l'endurance. Avec sa femme Sophie (assise), il a repris l'af-

faire il y a six ans. Un sacré pari. Chez Thérèse, du nom de la première propriétaire en 1925, est une institution ici, et la socca, un trésor sur lequel chaque Niçois a un avis très tranché. Robert (à l'avant-plan), trente-huit ans de maison, est lui chargé de ravitailler le stand du cours Saleya en triporteur.





C

hez Lou Balico, bar-restaurant ouvert en 1979 dans le centre de Nice, tout est resté dans son jus... Crépi blanc, carrelage marron, chaises en bois vernis, tables rondes nappées d'un rouge lie-de-vin et vieux zinc confirment que cet antre digne des *Tontons flingueurs* appartient bien à la légende. La maison ne s'en cache pas : ici, flics et voyous ont souvent diné côte à côte en feignant de s'ignorer ; les rugbymans du club local eurent longtemps leurs habitudes pour des troisièmes mi-temps aussi copieuses qu'inénarrables. Et le maître des lieux, Jo Issautier, 86 ans, bon pied bon œil derrière son comptoir, a toujours accueilli comme de vieux amis les stars de passage, de Nougaro à Belmondo, ainsi que des générations entières de Niçois qui se sont attablées dans l'une des deux salles pour se régaler d'une authentique cuisine du cru, où petits farcis, pissaladière et pistou sont les véritables vedettes. Même le sulfureux Jacques Médecin, ex-maire de Nice multicondamné pour corruption, avait son rond de serviette. Mordu de gastronomie nissarde, au point d'avoir publié un livre sur le sujet qui fait toujours référence, l'édile moustachu aimait s'asseoir près des cuisines, histoire de quémarder ses tours de main à Adrienne, la mère de Jo, qui officiait en coulisses. Décédée quasiment devant ses casseroles en 2009 à l'âge de 91 ans, cette cuisinière hors

pair (beaucoup à Nice appellent d'ailleurs le Lou Balico «Chez Adrienne») ne lâchait rien, ou si peu. À ceux qui lui demandaient ses recettes, sa réponse, que Jo récite encore par cœur, était la même : «Une grosse pincée de ceci, une pincée de cela, et pour le reste, ça dépend !» De l'humeur du jour, de la saison et du soleil... Bref, de ce qu'on trouve le matin sur les étals du cours Saleya, de la Libération ou de la dizaine d'autres marchés que compte la ville.

Un bon résumé de ce qu'est la *couhina nissarda*, la cuisine niçoise. Sujet passionnel, affaire d'instinct et de provisions, cette tambouille du quotidien, longtemps domaine réservé des mères cuisinières, reste de nos jours le plus court chemin pour percer l'âme de cette contrée à part qui formait jadis le comté de Nice, lequel n'est devenu français qu'à partir de 1860, après presque cinq siècles sous la bannière de la maison de Savoie (à l'exception d'une petite parenthèse

Petits farcis, pissaladière, pistou : une cuisine saine et sans chichis

révolutionnaire de 1792 à 1815). Locavore et diététique, toujours économe et sans chichi car issu de familles naguère très pauvres, le repas du Niçois est resté unique en son genre. Au point qu'il a été inscrit en 2019 à l'inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France et qu'il fera bientôt acte de candidature pour figurer à celui de l'humanité. «Nos plats et nos ingrédients racontent mieux que les livres ➤»

➔ ce qu'est Nice, son arrière-pays, son histoire et sa géographie, et même notre langue, le nissart, qui fait de la résistance notamment grâce aux termes culinaires, comme *lou mes-clun*, qui désigne un mélange de sept salades», argumente Alex Benvenuto, 75 ans, artisan du projet d'inscription à l'Unesco et auteur d'une trentaine d'ouvrages sur l'histoire locale.

«Du côté de la promenade des Anglais, quand on passe à table, on a certes les pieds dans la Méditerranée mais déjà la tête et le cœur dans les montagnes», poursuit cet érudit. Manière de rappeler que la bande littorale ne représente que 10 % d'un terroir dont les délimitations naturelles sont les Alpes au nord, les Préalpes italiennes à l'est et le fleuve Var (qui comme son nom ne l'indique pas, coule dans les Alpes-de-Haute-Provence et les Alpes-Maritimes) à

300 spécialités typiques : pour un département français, c'est un record

l'ouest. Aussi cette cuisine est-elle d'abord celle d'une enclave escarpée qui vécut longtemps en quasi-autarcie. De ces spécificités est né et s'est maintenu un étourdissant répertoire de quelque 300 recettes typiques – record absolu pour un département français. «Entrée, plat, dessert, de la première à la dernière bouchée, cette richesse fait qu'on peut manger exclusivement niçois tous les jours, en respectant les saisons», observe fièrement Christine Gilli. Ancienne restauratrice mais surtout «niçoise

depuis neuf générations», cette volatile sexagénaire dirige, en plein cœur du Vieux-Nice, au sein de l'ancien sénat du comté, un atelier culinaire. Particularité : il s'agit d'un établissement municipal, rattaché au service culture et patrimoine de la ville. «Un symbole fort, insiste-t-elle. Celui d'une métropole qui considère sa gastronomie comme un monument vivant, à protéger au même titre que les bâtiments historiques.» Chaque jour, des master class animées par des chefs locaux accueillent ainsi les touristes désireux de maîtriser l'art du vrai du pan-bagnat (voir notre encadré) ou de la salade niçoise.

Justement, chez Lou Ballico, il est temps de lâcher le zinc pour passer à table. Ce soir, c'est Sara Issautier, 38 ans, la fille de Jo, qui prend la commande, ce qui revient pour le néophyte à se conformer à ses ordres. Après un «Laissez-moi faire» qu'on ne discute pas, débarque donc «la farandole des entrées niçoises». Presque un repas à elle seule. Des petits farcis, des beignets de fleurs de courgette, d'autres d'aubergines escortés d'une sauce aux noix, une part de *trouchia* (omelette au vert de blette). À quoi s'ajoute le *bagna rotou*, un émincé de crudités que l'on trempe dans le pissalat, puissant condiment à base d'anchois fermentés. «Cette sauce est la signature du goût niçois», insiste Sara Issautier. En bouche, l'histoire millénaire du pays transparait : la saveur du pissalat est proche de celle du garum, cette saumure de poisson qui accompagnait les recettes des Romains dans l'Antiquité. La suite du repas raconte ➔



BASILIC ET MESCLUN... LES BONNES FEUILLES DE LA SALADE NIÇOISE

Les Auda, maraichers sur la rive droite du Var

La spécialité de la famille Auda, basée à Gattières ? Les jeunes pousses de salades, les herbes aromatiques, dont un basilic à feuilles dentelées et une collection de 28 fleurs comestibles (bourrache, tagette, capucine...) qui fait la réputation de la maison auprès de tous les chefs de France. Sans oublier les

incontournables : courgettes à fleur, courgettes trompettes, fèves... En 1936, Marius Auda, éleveur laitier descendu de la Vésubie, s'installa sur ce terrain repris sur le lit du Var pour y faire paître ses vaches. Il développa le maraîchage avec son fils Gilbert (à d.), aujourd'hui âgé de 85 ans. Les enfants

de ce dernier, Mireille (au centre), 62 ans, et Bernard (à g.), 57 ans, ont repris les commandes. La recette du succès ? «Fournir ce qu'attendent les Niçois pour se nourrir», répond Mireille. Telles ces blettes à petites côtes et larges feuilles, parfaites pour ajouter du vert dans la *tourta de blea*.



COMMENT FAIRE UN VRAI PAN-BAGNAT

C'est «le burger des Niçois», explique Sara Issautier, à la tête du Lou Balico, une institution plusieurs fois récompensée du titre de meilleur pan-bagnat de Nice. Elle nous livre sa recette de ce casse-croûte au pain imbibé du jus d'une tomate fraîche et d'huile d'olive. «Pour l'huile, plus il y en a, mieux c'est, assure-t-elle. Selon les puristes, un bon pan-bagnat doit dégouliner sur les avant-bras de celui qui le déguste !»

INGRÉDIENTS

- ★ 1 pain rond au levain ou de campagne (15 à 20 cm de diamètre)
- ★ 2 tomates, dont une très mûre
- ★ 1 tige de cébette
- ★ 1 poivron vert
- ★ Une poignée de fèves (saison avril-juin) et/ou le cœur émincé finement d'un artichaut violet (saison mars-mai et juillet-septembre)
- ★ 3 radis
- ★ 6 olives
- ★ 3 feuilles de basilic ciselées
- ★ 40 g de thon à l'huile d'olive, émietté et/ou 3 filets d'anchois au sel
- ★ 1 œuf dur (cuisson 8 à 9 minutes max)
- ★ 20 ml d'huile d'olive
- ★ 1 cuil. à café de vinaigre de vin rouge
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ Sel et poivre du moulin.

LA RECETTE

- ★ Couper le pain en deux, laisser un volume plus important à la partie inférieure, dont on retirera un peu de mie pour y placer la garniture.
- ★ Frotter l'intérieur du pain avec l'ail, imbiber avec la tomate la plus mûre coupée en deux et salée.
- ★ Arroser de vinaigre et d'huile d'olive, saler, poivrer.
- ★ Déposer les ingrédients dans cet ordre : la deuxième tomate coupée en tranches, radis et cébette émincés, rondelles d'œuf dur, fèves et/ou cœur d'artichauts, miettes de thon et/ou filets d'anchois, basilic et olives.
- ★ Ajouter du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive.

LES INTERDITS

Vu sa composition, ce sandwich ne se consomme qu'au printemps et en été. La règle veut qu'il n'y ait aucun aliment cuit, à part l'œuf dur. Il est toléré de jongler avec ce que fournit le marché (mesclun, roquette, concombre, céleri branche...). Mais pas de haricots verts ni maïs. Autre crime : de l'huile qui ne serait pas d'olive, ou, pire encore, de la mayonnaise !



ANCHOIS, SARDINE, ROUGET, DAURADE... DES PILIERS DU GOÛT NIÇOIS

Damien Roux, pêcheur côtier à Villefranche-sur-Mer

À Nice et sur l'ensemble de son territoire côtier, d'Antibes à Menton, la pêche tenait au siècle dernier une place importante, avec encore une cinquantaine de professionnels dans les années 1970. Aujourd'hui, on les compte sur les doigts d'une main. Quotas et mises aux normes ont découragé les voca-

tions. Mais pas Damien Roux. Dans le sillage de Louis, son père, il ne lâche pas la barre. La pêche est une affaire familiale depuis cinq générations ! Il faut aller à Villefranche-sur-Mer pour le voir au petit matin, ou en fin d'après-midi, larguer son amarre et s'éloigner lentement dans la turquoise de la plus belle rade de la

côte. Et encore, pas tous les jours ! Damien doit faire d'autres petits boulots pour joindre les deux bouts. Si sa passion reste intacte, c'est en raison du pointu. Coque arrondie, proue élevée, cette barque conçue pour se maintenir dans les vagues serrées de la Méditerranée rappelle les felouques génoises du XVII^e siècle.



➔ d'autres influences, piémontaises et ligures. Le pistou est servi à même le mortier de marbre pour escorter une soupe minestrone. Puis viennent les *merda di can*. Traduction ? Les merdes de chien. «Oui, c'est bien le nom du plat», rigole Sara. Dans l'assiette : des gnocchis verts qui ont indiscutablement la forme de petites crottes, et dont l'effet visuel se voit renforcé par l'épaisse sauce brune d'une daube à la niçoise... Au nez, des notes de romarin et d'agrumes lèvent les craintes. Quant au dessert, c'est aussi une bizarrerie : voici la traditionnelle *tourta de blea*, la tarte aux blettes. Sucrée, donc, avec des pignons de pin. Telle qu'Adrienne la préparait jadis.

Pour défendre ces saveurs si singulières, un label «cuisine nissarde» a été inventé il y a plus d'une vingtaine d'années. Soutenu par la municipa-

On ne plaisante pas avec les recettes. Un chef étoilé l'a appris à ses dépens...

lité, il distingue une trentaine d'adresses à travers le pays niçois. Nombre d'entre elles appartiennent à la catégorie des *merenda e goustaroun*, terminologie désignant les snacks et comptoirs de ventes à emporter. Car tel est l'autre enchantement de cette tradition culinaire baignée de soleil : la nourriture portative, socca (galette à base de farine de pois chiche), carrés de pissaladières, tourtes salées aux herbes, beignets de légumes, *coumpagne* (toasts à la tapenade et aux anchois), pans-bagnats

(voir la recette)... Ces casse-croûte typiques et peu coûteux peuvent se savourer sur le pouce, à l'apéro, s'emporter pour un pique-nique à la plage ou en randonnée. Pour l'historien Alex Benvenuto, «ces établissements abritent encore l'âme de Nice. Ils font d'ailleurs toujours l'objet de débats passionnés. Ici, les gens peuvent se disputer des heures autour de cette question : où se trouve la meilleure socca ?» Le pan-bagnat, lui, a même

droit à son concours annuel organisé par la presse locale. Et gare aux fadas qui auraient soudain l'idée de faire dans l'originalité ! Christian Coran, 74 ans, président de La Capelina d'or, association créée il y a une cinquantaine d'années pour être le gardien du grand temple culinaire niçois, aime à le rappeler en racontant «l'affaire Thierry Marx». «Cela remonte à 2018, année où le chef étoilé parisien fut parachuté à l'aéroport de Nice pour y ouvrir un nouveau restaurant», se souvient-il. Sa faute ? Servir des pans-bagnats poulet au miel ou jambon-mozzarella. Une hérésie. Ce sandwich n'est composé que de légumes

crus, à l'exception d'un œuf dur, du thon et des filets d'anchois. «Nous avons mené la guerre pour expliquer à Marx qu'il fallait renoncer à ses inventions», grogne encore Christian Coran. Face aux protestations, le célèbre chef s'est alors engagé à ne plus vendre ces créations sous l'étiquette «pan-bagnat».

Cette intransigeance risque-t-elle de figer le festin des sudistes ? «Une vraie question», reconnaît Alex Benvenuto. À La Merenda, autre institution du Vieux-Nice, le chef Dominique ➔

LES INGRÉDIENTS STARS DE LA CUISINE NIÇOISE

L'OLIVE DE NICE



Petite, noire, avec une belle amertume. Trois AOP protègent la variété caillietier, son huile et sa pâte d'olives.

LA CHÂTAIGNE



Sa renaissance a débuté à Isola. Ici, pas de farine, on la déguste en soupe, en salade, ou en crème de marrons.

L'ANCHOIS



Manger à Nice, c'est se réconcilier pour toujours avec l'anchois, omniprésent mais toujours par touches délicates.

LA FLEUR DE COURGETTE



Elle resplendit d'avril à fin septembre sur les étals. Une merveille à savourer farcie ou en beignet.

➔ Le Stanc répond : «Nous ne sommes peut-être pas là pour innover mais pour essayer d'atteindre la perfection.» Allure d'anachorète, cheveux gris noués en catogan et sourire paisible, ce surdoué, Strasbourgeois d'origine, fut un temps le chef star du restaurant de l'hôtel Negresco – mythique palace de la promenade des Anglais – où il décrocha deux étoiles Michelin, avant de tout lâcher, il y a vingt-sept ans, pour racheter ce minuscule restaurant

«Faire du vin ici ? Une folie : tout est pentu, aucun tracteur ne passe»

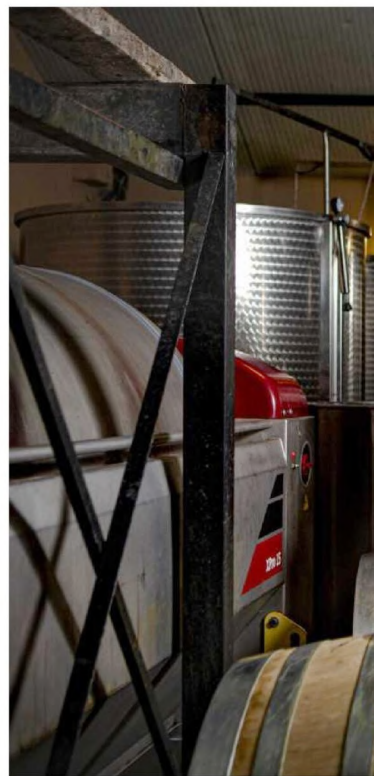
(dix tables), à deux pas du cours Saleya, où il adorait venir manger quand il n'était pas devant ses fourneaux. «Depuis, je travaille à perpétuer les plats parfaits de mes prédécesseurs, et pour cela, il n'y a qu'une règle : faire le marché tous les matins pour chercher les meilleurs légumes», dit-il.

Car bien sûr, pas de bonne cuisine niçoise sans bons produits d'ici. La passion des autochtones pour leurs recettes ancestrales a permis ce miracle de sauver un paysage agricole mis à mal par l'urbanisation galopante et

les prix élevés du foncier. Pour le comprendre, il faut quitter le littoral et partir à l'assaut des petites routes escarpées. Premier arrêt à Gattières, sur les bords du Var, chez la famille Auda, maraîchers depuis 1960. Leur spécialité : petites pousses, fleurs comestibles et herbes aromatiques, dont une variété de basilic locale au goût mentholé. Non loin, dans le nord de l'agglomération niçoise, escale au vignoble de Bellet, seule appellation viticole de France entièrement enclose dans une ville. Soixante hectares éparpillés sur trois collines, entre 200 et 300 mètres d'altitude. Les précieux nectars (25 euros la bouteille en moyenne) poussent aujourd'hui entre les villas avec piscine. «Faire du vin ici est une folie ; tout est laborieux, pentu, disséminé sur des microparcelles en terrasses où aucun tracteur ne passe», raconte Alain Vallès, 45 ans,

le chef des cultures des châteaux Crémât et Toasc, deux des neuf domaines qui constituent l'appellation Bellet. Même combat sur les hauteurs de La Trinité, au nord-est de Nice, chez Laurence et Jean-Yves Lesatini, 47 et 50 ans, quatrième génération d'oléiculteurs à bichonner la fameuse variété cailletier, l'olive noire de Nice, protégée par une AOP. Au milieu de lotissements de style provençal, la famille occupe les vestiges d'une bâtisse du XI^e siècle, et vit en compagnie d'oliviers multicentenaires donnant en novembre des récoltes exceptionnelles. «Nos cultures sont éclatées sur une

multitude de sites, explique Laurence, ce qui a l'avantage de mieux protéger les arbres des maladies.» Chez les Gannac, agrumiculteurs réputés de Menton, tout se passe sous une rocade routière : il a fallu des années pour rendre fertile cet improbable terrain, raviné par les travaux publics, aussi pauvre que vertical. Quasiment une falaise ! «Nous sommes des jardiniers alpinistes», rigole Laurent Gannac, 58 ans, en arpentant tel un équilibriste ses rangs de citronniers, de bergamotiers et de mandariniers.



Sans doute l'attachement viscéral des habitants à leur gastronomie nissarde vient-il de là : chaque ingrédient est sacré parce qu'il raconte la lutte séculaire d'une population contre une terre ingrate. Fin de la balade à 1000 mètres d'altitude, sur les hauteurs d'Isola, village situé à 75 kilomètres de Nice. Là, une association de passionnés se bat depuis vingt ans pour sauver un autre produit : la châtaigne. «L'exode rural avait provoqué l'abandon des cultures, il a fallu tout relancer», raconte Raymond Gibert, l'un de ces condottieri du haut pays. Aujourd'hui, le marron des vallées de la Tinée et de la Vésubie, avec 160 producteurs, est de retour sur les étals des marchés de Nice, et rêve d'un classement AOP. Un ambassadeur de plus pour le fabuleux terroir nissard. ■

SÉBASTIEN DESURMONT



L'APPELLATION BELLET, LE VIN RARE DES COTEAUX DE NICE

Carine Dalmasso, Domaine de la Source

Le vignoble de Bellet, une des plus anciennes appellations contrôlées de France (1941), est un peu à part : à peine 60 hectares de coteaux, neuf propriétés, toutes en bio. Celle de Carine, le Domaine de la Source, raconte une histoire à la Pagnol : en 1962, son grand-père Joseph Dalmasso, laitier nourrisseur, acheta une terre où jaillit une

source. Tel le Ugolin du fameux auteur provençal, il y cultiva des fleurs. À la fin des années 1980, la génération suivante, Jacques et Hélène, constata que l'horticulture ne payait plus et reconvertit l'exploitation. D'un demi-hectare au départ, leurs enfants Carine et Éric, 44 et 41 ans, gèrent aujourd'hui un domaine de sept hectares sur la

colline de Saquier, constitué de microparcelles rachetées çà et là. Rouge, blanc, rosé, les vins expriment le caractère de cépages locaux, le rolle, la folle noire, le braquet... Le soleil (2700 heures par an), un microclimat particulier dû à l'altitude (entre 200 et 300 m) et les vents humides remontant du littoral font le reste...

NOS ADRESSES GOURMANDES

► **LES MEILLEURES PÂTES AU PISTOU** Un sommet préparé par Dominique Le Stanc, chef surdoué de La Merenda, près du cours Saleya. Il fait aussi les meilleures pissaladières de la ville, des sardines farcies à tomber ou encore le très rare stockfish niçois. lamerenda.net

► **UNE VRAIE SALADE NIÇOISE** Chez Lou Balico («le basilic»), dans le centre de Nice, on respecte les recettes et les saisons. À compléter avec les *merda di can*. En dessert, goûter la tourte de blettes. À emporter, au déjeuner : l'excellent pan-bagnat. loubalico.com

► **ODE AUX BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTE** Sans oublier la soupe au pistou. La Table «à» Julie fait un sans-faute. la-table-a-julie-restaurant-nice.com

► **L'AMBASSADE DU TERROIR NIÇOIS** Dans le centre, Le Goût de Nice accueille 35 artisans et producteurs. Quelque 250 produits, dont le fabuleux safran des Baous cultivé par Érika Rasse, les pâtes d'olives du domaine Lessatini et la crème de marrons d'Isola. legoutdenice.fr

► **LE MEILLEUR CASSE-CROÛTE** Au marché de la Libération, face aux étals des poissonniers, le comptoir de la Receta de Jou sert une pissaladière aux rougets qui rend baba les aficionados.

► **UNE SOCCA VRAIMENT EN OR** Croquante, bien poivrée... Beaucoup disent que la Socca d'or, juste derrière le port, est au-dessus des autres. Pas faux. restaurant-soccador-nice.fr

► **DES FROMAGES AU SOMMET** Dans la station de ski d'Isola 2000, la Vacherie de Chastillon est une des plus hautes fromageries d'Europe. Giacomo s'occupe des vaches, Monique et son fils de la tomme et de l'isolien. Le maire de Nice se ravitaillera ici.

► **LIMONADE BIO ET CONFITURES** Coup de cœur pour cet agrumiculteur mentonnais. La Maison Gannac a des boutiques à Menton, Nice et Antibes. On peut aussi visiter l'exploitation. maisongannac.com

[**CE MONDE QUI CHANGE**]

TEXTE : LÉA OUTIER - PHOTOS : OLIVIER JOLY

DES SCANDINAVES PAS

Aux confins de l'Atlantique nord, sur l'archipel des Féroé battu par les vents, vit un peuple d'éleveurs et de



Tróndur Patursson, 79 ans, est un artiste verrier réputé. Il puise notamment son inspiration dans la nature féroïenne, comme ici avec ce grand labbe, un oiseau migrateur.

Îles Féroé



COMME LES AUTRES

pêcheurs qui a toujours cultivé sa singularité. Mais de nouveaux visages font peu à peu bouger les lignes...



Enfant, Mariun Lómaklett fut un objet de curiosité. Aujourd'hui, cette pasteure née en Corée œuvre à l'intégration d'autres étrangers.

ISOLÉS SUR D'IMPOSANTES FALAISES,
CERTAINS VILLAGES SEMBLENT GUETTER L'HORIZON



C'est un paysage iconique des Féroé. Avant le percement d'un tunnel routier, en 2004, le bourg de Gásadalur n'était accessible qu'en bateau ou hélico.



D

es cris de joie retentissent face aux eaux profondes du fjord de Vágur. Dans un flot d'écume, un lourd canot de bois blanc et rouge vient de franchir la ligne matérialisée par deux bouées. «Médaille d'or !», exulte Hansina Finnsdóttir Joensen au côté de son fils Filip, 16 ans, l'une des vedettes du jour. La victoire est célébrée dans un rugissement collectif : les six rameurs et

leurs familles soulèvent l'embarcation de 200 kilos vers un ciel où guerroient brume et soleil. Pour témoins, des montagnes striées de basalte noir dévalant jusqu'au port, une poignée de maisons coiffées d'un toit d'herbe et une ribambelle de hangars à bateaux ourlant le fjord. Le *kappróður* est le sport national des Féroé. «On ne le pratique qu'ici, explique Hansina, venue du lointain nord de l'archipel pour cette journée de compétition. Autrefois, bien avant les ferrys et les routes, ces barques étaient la seule façon de circuler d'une île à l'autre.» Comme la foule massée sur les berges, elle a fait deux heures de ferry pour rejoindre Suðuroy, la plus méridionale des îles Féroé, lame de roche posée sur les flots de l'océan Atlantique.

Ces courses de *kappróður*, les Féringiens (ou Féroïens) n'y renonceraient pour rien au monde. La vie sur leurs 18 îles, à mi-chemin entre Islande et Norvège, est ainsi tissée de singularités farouchement défendues. Province autonome du Danemark depuis 1948, l'archipel de poche -1393 kilomètres carrés, à peine plus que le Val-d'Oise-, non rattaché à l'Union européenne, a ses propres lois, son drapeau, sa monnaie (la couronne féroïenne) et sa langue, le féringien, qui résiste avec vigueur aux incursions de l'anglais et du danois (voir encadré). La nature toute-puissante et le climat tempétueux ont façonné cette société miniature de 54000 personnes, fière de son taux de chômage parmi les plus bas d'Europe (0,7 % contre 6 % en moyenne dans l'Union européenne) et de sa criminalité quasi inexistante, mais aussi réputée pour son conservatisme, qui lui vaut une place à part dans le très progressiste et égalitariste monde scandinave. À quoi ressemble le quotidien de ces lointains Féringiens, tant attachés à leur culture et à leur exception ?

Gunvør Reyðberg s'en amuserait presque : elle a tous les attributs de l'«épouse féringienne», l'ironie en prime. Cette fleuriste de 40 ans est en effet la femme d'un ➤

Manier des aiguilles, c'est une seconde nature pour les Féringiens : les filles comme les garçons apprennent à tricoter dès l'école. Ci-contre, un club à Kunoy.



Cette maison du hameau de Bøur, sur l'île de Vágur, est typique avec son toit végétalisé qui protège de l'humidité : aux Féroé, il pleut trois cents jours par an !





**SUR CES TERRES OÙ IL Y A PLUS DE MOUTONS
QUE D'HOMMES, LA LAINE TISSE LE LIEN SOCIAL**

LONGTEMPS, LES FEMMES ONT PRÉFÉRÉ DÉserter CE BASTION



La mer est une ressource vitale pour les habitants des îlots pelés, où nul arbre ne parvient à pousser. Au pied de Kunoy ont ainsi été déployées des cages dédiées à l'élevage de saumons.

CONSERVATEUR... AUJOURD'HUI, LEURS VOIX PORTENT ENFIN



Comme nombre de ses compatriotes, Eivør Pálsdóttir s'est exilée quinze ans à Copenhague. De retour, la chanteuse vedette incarne, à 39 ans, ces Féroïennes qui bousculent les traditions.



Pour le solstice d'été, tout le pays s'est donné rendez-vous sur l'île de Suðuroy. Et chacun a revêtu l'habit traditionnel. Témoins, ces demoiselles avec leurs corsages lacés.

LES INSULAIRES PORTENT LE COSTUME NATIONAL EN TOUTE OCCASION, MARIAGE OU COURSE D'AVIRON

►► marin qui part en mer pour des missions de plusieurs semaines et la mère de trois enfants. Ce soir-là, elle a donné rendez-vous à son club de tricot dans sa maison d'été de Kunoy, hameau esseulé de l'île du même nom. Là, quelques maisons de poupée aux toits de mousse et aux flancs de bois se tiennent chaud en bord de fjord, encerclées par un cirque de basalte où le sautillant huître pie, l'oiseau national, protège ses nids de ses cris flûtés. Le club de tricot se réunit une fois par mois... depuis que ses membres ont 9 ans. Car dans ce pays d'élevage où les moutons (75000 têtes) sont plus nombreux que les hommes, la laine tisse le lien social. Les petits Féringiens, filles et garçons, apprennent le maniement des aiguilles dès l'école. Troquets et restos se faisant rares en dehors de la capitale, les maisons restent aussi, à l'âge adulte, les premiers lieux de sociabilité : «Le tricot, c'est une part de notre culture, un moyen de rencontre, l'équivalent pour nous d'une sortie au bar», explique Gunvør, qui entretient non pas un mais trois clubs du même style : «Celui-ci avec mes amies d'enfance, un autre avec les voisines de ma rue, le dernier avec un cercle d'amies récentes.» Son fils Sjúrdur, 13 ans, suit le droit fil de sa mère : pour son dernier devoir, il a tricoté un... ballon de foot !

«La société féringienne est une société avec un bon niveau de vie, un fort taux d'éducation, mais qui cultive

avec force son attachement aux valeurs traditionnelles : les liens communautaires, la famille, le passé, la pêche, l'élevage, le tricot..., décrypte Firouz Gaini. L'insularité et la petite échelle du territoire ont toujours été des facteurs de résistance au changement, même si les lignes bougent de plus en plus.» Les travaux de cet anthropologue, qui enseigne à l'université des îles Féroé, à Tórshavn, la capitale (14000 habitants à peine), portent sur la redéfinition de l'homme féringien, «naviguant entre son nouveau rôle de père et les figures du pêcheur et de l'éleveur performants, durs à la tâche».

Les hommes, justement, sont loin de la petite maison d'été de la fleuriste Gunvør Reyðberg. Là, on échange les conseils sur les meilleures laines, les rires fusent. Amalia Lamhauge, 40 ans, concentrée, retouche un gilet croisé, qui compose le haut du costume national. «C'est la première fois que j'en achète un, avoue cette future institutrice. Je le porterai demain à ma remise de diplôme.» Veston à boutons dorés et chaussures à boucle pour les hommes, jupe de laine et châle brodé pour les femmes : les Féringiens aiment à porter cet habit à chaque occasion, du mariage aux courses d'aviron.

«Ligg, ligg... bipa, lojta !» («couché, couché... doucement, écoute !») Pour ramer ses moutons qui

s'égayent sur les pentes du village de Velbastaður, Óli Rubeksen, 65 ans, n'a pas revêtu le costume national mais presque : l'éleveur de l'île de Streymoy porte un épais pull de laine tricoté de motifs noirs et la haute canne sculptée des bergers féringiens. «La ferme d'enfance d'Anna, mon épouse, est juste là, en contrebas de la colline, sa sœur habite dans le village, et notre fils est notre voisin, dit-il en désignant des maisons aux murs de bois noir et au toit moussu. Il sera la dixième génération à reprendre la ferme.» Le paysage qui l'entoure résume en un tableau les îles Féroé : des pentes herbeuses, moelleuses et humides, traversées par des torrents d'argent jamais taris, qui dégringolent jusqu'au fjord. Juste en face, une autre île dresse sa muraille de basalte et abrite en son creux une poignée de maisons, escortées d'une église blanche. Dans le chenal, un ferry perce la brume naissante. Six larges filets circulaires sont posés à la surface des flots, et l'on y aperçoit quelques poissons sautillants : ces eaux qui ne gèlent jamais malgré l'hiver boréal, protégées par le Gulf Stream, sont idéales pour l'aquaculture, qui représente avec la pêche plus de 90 % des exportations des Féroé. Pour bande-son, en ce jour de juin, le vent, le ressac. Et les cris d'Óli dirigeant à la voix ses chiens et son troupeau. Ce soir, au dîner, Anna et Óli reçoivent. Pas moins de 21 personnes sont attendues dans leur vaste salon ouvert sur le détroit, où se croisent Féringiens et voyageurs, des Norvégiens, des Belges, des Américains... Leur concept de table ouverte, symbole d'un archipel qui s'ouvre au tourisme à sa façon, ne désemplit pas. «Il y a dix ans, nous n'accueillions que des

habitants des Féroé, ils venaient ici comme au restaurant, se souvient Óli. Peu à peu, nous avons vu toutes les nationalités arriver.» Comme beaucoup, la famille Rubeksen se réjouit des lignes aériennes qui décroissent leur pays, comme celle qui relie directement Paris au petit aéroport de Vágur depuis l'été 2022. Le tourisme augmente de 10 % chaque année depuis une décennie, atteignant aujourd'hui 100 000 visiteurs par an, qui viennent à la découverte des traditions de ces îles, dont ils n'ont souvent entendu parler que grâce au football.

Justement, c'est une tradition controversée qui s'invite ce soir-là dans les discussions, entre la morue séchée et la compotée de rhubarbe. Sont suspendus au mur une longue lance et un couteau affûté. Sur le manche ➔



UN ÉTAT MINIATURE



Appelé *Merkíð* et adopté en 1948, le drapeau reprend la croix scandinave.

LA POPULATION
54 000 habitants.

LE TERRITOIRE
1 393 km² (moins que la ville de Londres), sur 18 îles.

LA LANGUE
Le féringien (ou féroïen) compte quelque 70 000 locuteurs (dont 20 000 en dehors de l'archipel).

LE PARLEMENT
Composé de 33 députés élus au suffrage universel, le *Løgting* a été fondé vers 800 par les Vikings.

L'HYMNE
Tú alfagra land mitt, «Ma terre plus juste», est un hommage à la beauté des îles.

« IL Y A DEUX RELIGIONS AUX ÎLES FÉROÉ : LE CHRISTIANISME ET LA LANGUE »,

AFFIRME L'ÉCRIVAIN JÓANES NIELSEN.

Hérité du vieux norrois des Vikings, le féringien ne s'est doté d'un alphabet qu'au XIX^e siècle. «Notre langage est une part vitale de notre identité, et un objet de débat permanent. Tout le monde a une opinion sur le sujet : comment il se porte, comment il s'adapte à la modernité, comment se forment de nouveaux mots...», raconte Solby Christiansdóttir, qui coanime chaque semaine la très populaire émission *Málteigurin* sur la radio nationale, où les auditeurs partagent leurs questions de grammaire et de vocabulaire. Cette langue, qui possède 40 mots pour désigner le brouillard et 50 pour dire «pluie», fait l'objet depuis 2017 d'une étonnante revendication : «On veut Google Translate !» Des Féringiens militent en effet pour une reconnaissance de leur idiome par le traducteur en ligne du géant américain. Une autre manière de sortir de l'isolement.

L'IMPRÉVISIBILITÉ DE LA MÉTÉO SE REFLÈTE DANS LES

➔ de ce dernier, la silhouette cuivrée d'une baleine incrustée dans le bois. Ces armes servaient jadis au *grindadráp* (ou *grind*), la chasse au globicéphale, toujours pratiquée dans l'archipel. La traque du petit cétacé est depuis les années 1960 vivement critiquée par des ONG internationales, qui dénoncent le «massacre» de ces mammifères, rabattus vers les rives où ils périssent dans des flots rougis par le sang. Évoquer le *grindadráp* avec les Féroïens, c'est provoquer une palette imprévisible de réactions : franc agacement, silence gêné, second degré... Óli, lui, choisit la pédagogie et clôt rapidement le débat : «C'est une tradition transmise par nos ancêtres, qui leur a permis de subsister sur ces îles où seule la mer nous nourrit. Nous comprenons que cela choque à l'étranger, mais tout est réglementé et organisé : il faut un permis, une formation,

Ses compatriotes le surnomment «le fermier en colère». Car Jóhan Jógvansson, 41 ans, est rétif au changement : il refuse de laisser les touristes arpenter ses terres...

et le *grind* n'est autorisé que sur certaines plages.» Firouz Gaini observe cette traque devenir un marqueur identitaire au même titre que la langue. «Les Féroïens perçoivent les critiques de l'étranger et des ONG comme injustes et non documentées, indique-t-il. Globalement, les habitants souhaitent que la tradition perdure. Le débat interne porte plutôt sur les moyens de régulation.»

Cet attachement à la chasse aux mammifères marins raconte une autre histoire : celle d'une microterre subarctique où l'océan est toujours à moins de cinq kilomètres, et où il a bien fallu apprivoiser un climat hostile pour survivre. «Toutes les saisons défilent en une journée, et passent d'un extrême à l'autre, un peu comme votre Bretagne, mais en beaucoup, beaucoup, plus intense», décrit Raket Helmsdal, 56 ans. Cette artiste et auteure de livres pour



TEMPÉRAMENTS : ICI, C'EST LE «PAYS DU PEUT-ÊTRE»

enfants a été un temps mariée à un Français. Effectivement, en un caprice, une brume épaisse s'abat et pose une ligne opaque jusqu'aux fjords. Une soudaine trouée de lumière et aussitôt les collines sèchent, les pentes herbeuses se couvrent d'un vert irréel, les cascades deviennent de longs rubans dévalant sur le basalte noir. Les Féringiens en tirent une certaine philosophie : «Nous sommes "le pays du peut-être"», sourit Martin Heimustovu, 35 ans, maître-nageur à la piscine de Klaksvík, la deuxième ville de l'archipel avec 5000 habitants, deux restaurants et une succession de docks où les chalutiers viennent décharger leur pêche.

Et de donner des exemples : «Peut-être que nous allons marcher sur cette crête, ou peut-être pas. Peut-être que nous partons en mer demain, ou peut-être pas. Mais aussi, peut-être que nous nous marions aujourd'hui, ou

Figure locale du progressisme, Rakel Helmsdal, 56 ans, basée à Tórshavn, la capitale, a bâti sa notoriété sur les livres pour enfants qu'elle écrit et illustre.

peut-être pas... Je suis persuadé que l'imprévisibilité permanente de la météo explique pour beaucoup notre tempérament décontracté.»

Marié, Martin l'est déjà. Issu d'une famille «très conservatrice», il a épousé il y a six ans Nyoman Widia Angreni, alias Reni, une Indonésienne rencontrée pendant leurs études à Copenhague. Leur couple illustre un phénomène nouveau, qui, depuis quelques années, rebat les cartes d'une société jusqu'ici relativement isolée : une immigration composée de travailleurs d'Europe de l'Est employés par l'industrie de la pêche et de femmes originaires du Sud-Est asiatique.

Du haut de ses 70 ans, l'écrivain Jóanes Nielsen (ici devant les fameux chaos rocheux de Kongavarði), pose un regard acéré sur les métamorphoses en cours dans l'archipel.

En 2022, sur un total de 2250 immigrants présents dans l'archipel, ces dernières étaient un peu plus de 500 venues de cette région du globe, surtout de Thaïlande, des Philippines et d'Indonésie. Par quels canaux ? ➤



«DANS NOTRE CULTURE, LA MER, C'EST LE DANGER. LE SURF OFFRE UNE AUTRE APPROCHE DE L'OcéAN...»

➔ Nulle donnée officielle ne le raconte, et chaque histoire est différente. Mais cette arrivée a été un temps perçue par les autorités comme une solution face au déséquilibre croissant entre hommes et femmes. Depuis les années 1950 en effet, nombre de Féringiennes partent, cherchant ailleurs un destin plus ouvert : beaucoup choisissent de ne pas revenir de leurs études au Danemark, où elles ont découvert une société moins patriarcale et des opportunités d'emploi plus conformes à leur niveau d'éducation.

«Avant de rencontrer Martin, je n'avais pas la moindre idée d'où se situaient les îles Féroé», raconte Reni, 39 ans, née à Jakarta et employée dans une usine de Bakkafrost, le leader féringien de l'élevage de saumons. «En arrivant, ma première réaction a été : «Mais où sont les arbres ? [Le vent rend leur épanouissement impossible] Il n'y a que des montagnes couvertes d'herbe ici !» Puis : «À qui sont ces moutons en liberté, on peut les prendre ?» Ensuite, le plus dur a été le froid, et les nuits sans fin d'un hiver qui peut durer jusqu'en avril...»

Ce matin-là, Martin et Reni ont retrouvé d'autres familles dans le coquet salon de Marjun Lómaklett, la pasteur qui a célébré leur mariage. Silhouette fine vêtue d'une noire tenue d'officiante, née en Corée il y a quarante-sept ans puis adoptée par des Féringiens à l'âge de 2 ans, Marjun a une allure qui ne s'oublie pas. Oreille attentive, elle exerce en tant qu'*integratiónsprestur*, chargée par l'Église nationale féroïenne (80 % des Féringiens en font partie) de veiller à la bonne intégration des arrivants, notamment les femmes venues d'Asie. «Elles peuvent s'identifier à mon profil et à mon histoire : cela se voit que je viens d'ailleurs !, dit-elle sans détour. Même si je parle féringien et que les traditions de l'archipel sont les miennes, je sais ce que signifie d'être différente dans ce pays : petite, j'ai été la seule asiatique de Klaksvík, et longtemps, on pouvait compter les étrangers sur les doigts d'une main. Aujourd'hui, les choses ont changé, plus personne ne me remarque dans la rue.»

Le «déficit de genre» lui, se résorbe peu à peu depuis une dizaine d'années. «De moins en moins de femmes choisissent de quitter les Féroé», se réjouissait le gou-



vernement en 2017, observant que, pour la toute première fois cette année-là, sur une augmentation de la population de 765 personnes, plus de la moitié (391) était des femmes. «Nous avons peut-être réussi à nous débarrasser de la mauvaise réputation d'être une société conservatrice dominée par les hommes», avançait alors dans une note le sociologue Hans Pauli Strøm, ancien ministre des Affaires sociales et responsable de l'Agence de la statistique.

Tel est aussi le constat de la musicienne Eivør Pálsdóttir, 39 ans, star dans son archipel natal. La chanteuse à la voix tellurique et à la chevelure d'or est revenue l'an dernier vivre non loin de Tórshavn, après quinze années à Copenhague. Débordant de guitares et de tableaux marins qu'elle peint entre deux tournées aux États-Unis, sa maison est une longue bâtisse de bois ouverte sur le fjord. «La société se fait plus libérale, elle fait davantage de place à tout le monde, notamment aux femmes : c'est très positif, car dans la musique comme dans la société, la tradition doit changer pour survivre, insiste-t-elle. Un peu à l'image de ce que je propose sur scène, en mélangeant de vieilles ballades et des tambours traditionnels en peau à des sons du présent, par exemple électroniques. Et les Féringiens se retrouvent dans cette fusion...»

Non, ce n'est pas un mirage : le lac Sörvågsvatn est bel et bien suspendu au-dessus d'une falaise de l'île de Vágar, 30 mètres au-dessus des flots écumeants...



Les conseils de nos reporters

QUAND Y ALLER ?

L'avantage d'un climat capricieux, c'est que l'éclaircie finit toujours par vaincre la brume : de juin à début septembre, on est assuré d'avoir des températures autour de 12 °C et jusqu'à dix-neuf heures de jour.

POUR SE DÉPLACER

Il y a des bus, mais la voiture reste le meilleur moyen de sillonner l'archipel, via le réseau de tunnels sous-marins reliant les îles. Pour les plus isolées, emprunter les ferries de Strandfaraskip Landsins ou les hélicoptères d'Atlantic Airways.

À EMPORTER

Les Collectionneurs d'images, de Jóanes Nielsen (éd. La Peuplade), une chronique de l'archipel pleine d'ironie.

BIEN S'ORGANISER

Le site de l'office de tourisme est riche de suggestions d'itinéraires et d'informations pratiques. visitfaroeislands.com

AVEC QUI PARTIR ?

Le spécialiste du voyage polaire Grand Nord Grand Large, qui nous a aidés à réaliser ce reportage, propose des voyages sur mesure. gnngl.com

La route sinue, collée à la montagne, longe le détroit de Sundini pour grimper jusqu'à Tjørnuvík, village solitaire de l'île de Streymoy. Le chemin s'arrête ici, dans cette anse profonde où l'océan a comme creusé la roche d'un doigt pour mieux y déverser ses vagues. Plus à l'ouest se dressent les falaises de Vestmanna, hautes de 500 mètres, repaire des macareux et des fulmars qui virevoltent de grottes en à-pics. Katrin Bærentsen a trouvé à Tjørnuvík «les plus beaux rouleaux du monde», et établi son école de surf à la lisière de la plage de sable noir. Avec son fin sourire et ses cheveux en brosse, cette native de Tórshavn, 32 ans, est une pionnière : elle a introduit sa discipline aux Féroé après l'avoir découverte au Costa Rica. Dompter les rouleaux de l'Atlantique, serait-ce un nouveau chapitre de l'histoire entre les Féringiens et la mer ? «Dans notre culture de pêcheurs, l'océan est une ressource et un milieu dangereux qui peut emporter les hommes, estime Katrin. Le surf offre une autre approche de l'océan, qui permet de se connecter à la puissance des éléments.» La sportive, mère d'une fille de 5 ans, est aussi une militante, investie dans la défense des droits LGBT. Elle observe la lente évolution d'une société de plus en plus tolérante, depuis le vote, en 2016, d'une loi autorisant le mariage homosexuel. «Tout chez moi est à contre-courant de la tradition, je suis portée par le changement», confie-t-elle.

Jóanes Nielsen, 70 ans, suit de près ces métamorphoses de la société féringienne. Ancien marin-pêcheur et ouvrier du bâtiment, désormais écrivain et poète, il est une figure nationale, et l'un des rares auteurs féringiens publiés aux États-Unis et en Europe. Quittant son bureau en souppente de Tórshavn, il aime arpenter le désert de pierre qui domine la petite capitale. Le voici qui chemine dans le chaos de roches vers les trois monticules de Kongavarði, gardiens minéraux contemplant l'horizon que rien ne trouble. Il penche soudain sa longue silhouette vers la pierre, s'abreuve à un ruisseau qui court. «Aux Féroé, il n'est jamais nécessaire d'aller très loin pour oublier la ville, remarque-t-il. L'esprit se vide en quelques pas.» Archiviste de l'archipel, il en connaît les dates intimes. La première voiture vendue ? «En 1922, une Ford : mon grand-père n'en voulait plus.» L'aéroport civil ? «En 1963. Ce ronronnement [il désigne un point vrombissant dans le ciel], nous le guettions quand

nous étions enfants, il était rare.» L'indépendance, dont il est partisan ? «Tout le monde en parle encore, mais le débat politique s'est pour l'instant tassé.» Le référendum sur l'indépendance prévu en 2018 a été renvoyé *sine die* : les liens économiques restent forts avec le Danemark, et si le ministère des Finances se réjouissait récemment que «l'économie des îles Féroé n'a jamais été aussi autosuffisante», le royaume danois verse encore une subvention annuelle représentant 3 % du PIB. «Tout est à petite échelle chez nous, s'amuse Jóanes Nielsen. Nous sommes une bagatelle : une bagatelle culturelle, une bagatelle géographique, une bagatelle démographique.» Une bagatelle ? «Peut-être», comme on aime à le dire ici. Mais les Féringiens comptent bien garder la main sur leur destin. ■

LÉA OUTIER





Soudan du Sud

AVEC LES NAUFRAGÉS DU NIL BLANC

Depuis quatre ans, le Soudan du Sud subit un déluge qui dévaste villages, champs et troupeaux... La journaliste Susan Martinez et le photographe Peter Caton se sont rendus plusieurs fois dans une zone recouverte par les eaux, où les habitants tentent, vaillent que vaillent, de faire face. Un reportage saisissant.

À Wangchot, de petites digues de boue en travers de la porte de l'école empêchent l'eau de pénétrer dans le bâtiment qui leur sert de refuge. Nyayua Thang, 62 ans (en bleu), de l'eau jusqu'à la taille, a trébuché alors qu'elle marchait vers Old Fangak, la ville la plus proche.

LES *TUKUL*, HUTTES EN TERRE CRUE, S'ÉCROULENT, COMME DISSOUTES PAR LES FLOTS

À

Wangchot, seule l'école a résisté. Ici, comme partout dans le nord du pays, la crue a tout submergé, les rues, les maisons et les étables, les potagers et les champs... En ce mois de novembre 2020, seuls les deux bâtiments en dur du village se dressent encore au milieu des flots. Longtemps, ils ont servi de refuge à des dizaines de personnes. Principalement des vieillards, des femmes et

des enfants qui, la nuit, y dormaient à même le sol, serrés les uns contre les autres faute de place. Du dehors, leur parvenait le clapotis des flots battant la fragile digue de boue qui protégeait leur abri. Petit à petit, la plupart ont dû se résoudre à évacuer. Trop d'enfants noyés. Pas assez de nourriture pour ceux qui restaient. Témoins de leur passage, sur les tableaux noirs subsistent des messages de détresse à demi effacés où l'on devine les mots «nourriture» et «eau potable».

Dans une des classes, une jeune femme est allongée sur un sommier métallique. Si faible qu'on redoute qu'elle ne laisse échapper le nouveau-né qu'elle serre entre ses bras. Nyakuon Dhol a 20 ans. Difficile de recueillir son histoire sans avoir l'impression qu'un rouleau compresseur vous roule sur le plexus. «Je voulais fuir les inondations, dit-elle dans un souffle. Mais j'ai eu des contractions alors que j'étais au milieu des flots. J'ai eu très, très peur d'accoucher dans l'eau, alors je suis restée ici. Maintenant, je suis trop fatiguée et trop malade pour pouvoir partir.» Elle n'en dit pas plus, tant elle est épuisée. Il faut la rassurer, lui expliquer que les secours sont en route pour s'occuper d'elle et de son enfant. ➤➤



Nyachuana Lok démantèle le toit de sa maison inondée. Son espoir : récupérer assez de matériaux afin de reconstruire au sec pour ses enfants.





Au matin, la digue s'est rompue et tous se mobilisent pour relever le fragile rempart protecteur du village de Panguir. «Nous n'avons pas les moyens de partir ailleurs», dit Nyanong Chamchan, 44 ans.

Comme nombre de familles ne sachant où se réfugier, Nyawide Mut, 30 ans, et ses enfants vivent sur un îlot artificiel constitué d'un épais tapis de terre et d'herbes compressées.



LE MARAIS TROPICAL OÙ ILS VIVAIENT EST DEVENU UN ENFER QUOTIDIEN

À bord d'une pirogue de sa fabrication Yoak Chatin, 80 ans, rame dans le village de Wangchot. «Depuis trois ans, la vie est difficile, mais je n'ai pas la force de partir», dit-il.



Nyabaag Bamgout, 38 ans, du village de Gaalam, s'effondre sur sa vache agonisante. «La vie des enfants dépend de nos bêtes, dit-elle. Si une vache meurt aujourd'hui, nous mourrons de faim demain.»



➔ Le Noé de la Bible n'avait rien vu. Son déluge, si on en croit l'Ancien Testament, ne dura que quarante jours et quarante nuits. Au Soudan du Sud, la pluie tombe depuis quatre ans. En novembre 2019, mois qui marque habituellement le début de la saison sèche, des torrents d'eau se sont abattus, surprenants par leur précocité et leur violence. Les villages ont été submergés. Des milliers de personnes chassées de leurs terres. Depuis, les crues n'ont pas cessé dans les États d'Unité, Jonglei et du Nil Supérieur (nord-est du pays). Et la superficie des terres inondées du Sudd, vaste cuvette argileuse arrosée par le Nil Blanc et ses nombreux affluents et l'une des plus vastes zones tropicales marécageuses au monde, a triplé.

Une plaie de plus pour ce pays devenu, il y a douze ans, le plus jeune État de la planète. En 2011, après deux longs épisodes de guerre avec le Soudan, son voisin du nord (de 1955 à 1972, puis de 1983 à 2005), la toute nouvelle république proclamait son indépendance. Un vent d'espoir se levait sur un pays de 644000 kilomètres carrés, plus de deux fois la superficie de l'Italie. Ses habitants (11 millions aujourd'hui) s'autorisaient à rêver en grand grâce à d'importantes réserves pétrolières restant à exploiter. Pour matérialiser le renouveau du pays, les autorités projetaient de redessiner le contour des villes pour leur donner la forme d'animaux. Les voyageurs arrivant par avion reconnaîtraient ainsi Djouba, la capitale, en survolant un immense rhinocéros. Et les quartiers de Wau, deuxième ville la plus peuplée du pays, dessineraient la silhouette d'une girafe géante.

Hélas, incapable de relever les défis politiques et économiques, miné par les tensions entre communautés, notamment entre les Dinkas, partisans du président Salva Kiir, et les Nuers, ralliés au vice-président Riek Machar, deux peuples de pasteurs parlant des langues différentes et incapables de se comprendre – au propre comme au figuré –, le Soudan du Sud bascula dès 2013 dans une guerre civile. En 2019, à la folie meurtrière des hommes s'est donc ajoutée la fureur du ciel. L'année suivante, en 2020, les Nations unies ont constaté que l'indice de développement humain du pays était le plus bas au monde. Les combats font toujours rage malgré l'intervention de l'ONU, divers cessez-le-feu et accords de paix. Et les habitants restent sous l'eau.

À l'aube de ce matin de novembre 2020, l'aéroport de Djouba n'est pas encore très animé. Seule une file de travailleurs humanitaires, identifiables à leurs badges aux couleurs de différentes ONG, s'étire devant la ➔

SEUL REMÈDE CONTRE LA FAIM, LE WAL WAL, UN BROUET DE BULBES DE NÉNUPHARS



«À cause des crues, nous ne pouvons plus planter de maïs ou de sorgho, c'est pourquoi nous ramassons les nénuphars», explique Bol Kek, 45 ans, de Paguir (à droite), les bulbes sont broyés pour obtenir une pâte, comestible mais de faible valeur nutritive (ci-dessus).



[UNE PLANÈTE À PROTÉGER]





**PONCTUELLE,
LA CRUE ÉTAIT
UN BIENFAIT.
DEPUIS QU'ELLE
EST CHRONIQUE,
VIVRE ICI
EST UN COMBAT**

Le soleil se couche sur le Sudd. Dans le village inondé de Wangchot, Nyakeak Rambong, 70 ans, se presse de retourner dans l'école désaffectée qui sert de refuge aux villageois pour la nuit.

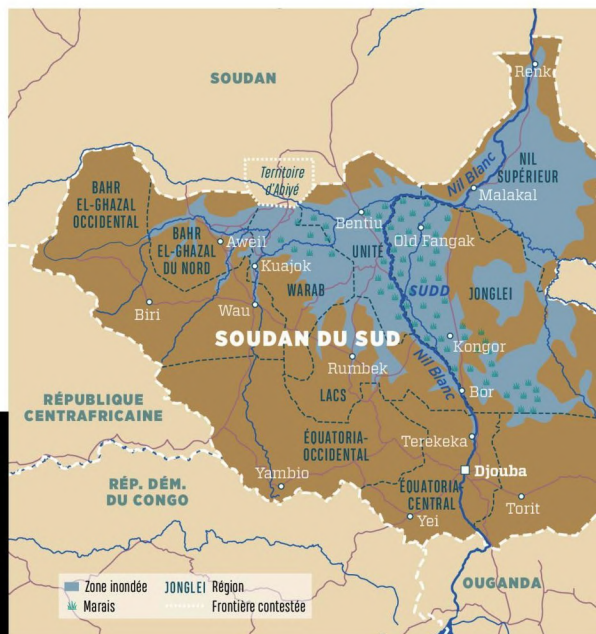
➔ porte principale. Notre petit avion décolle avec quatre passagers à son bord pour prendre la direction du nord et de l'État de Jonglei, la région la plus meurtrie par les inondations offre un spectacle de désolation. L'eau s'étend à perte de vue, au-delà même de l'horizon. Quelques parcelles de terre émergent, çà et là. Sur ces îlots éparpillés dans un océan de malheur, des colonnes de fourmis humaines s'échinent, sous une chaleur accablante, à écoper l'eau qui envahit leur refuge à l'aide de seaux. Dès le début des crues, ceux qui vivent ici se sont retrouvés coupés du monde, inaccessibles même à ceux qui voulaient les secourir. La piste d'atterrissage herbeuse d'Old Fangak, petite ville isolée au cœur du Sudd, s'est retrouvée sous les eaux. Seul le bateau permettait d'accéder au marais, sanctuaire en temps normal d'une faune spectaculaire. Des éléphants, plusieurs espèces de gazelles, dont l'endémique cobe de Madame Gray, 90 variétés de mammifères et 400 sortes d'oiseaux... Il faut assister, au coucher du soleil, à la symphonie de couleur et de sons qu'offre la mélodie du vent agitant les longues feuilles de papyrus et se mêlant au chant de tisserins au plumage multicolore.

La région vit normalement au rythme de l'alternance des saisons sèches et humides. De novembre à mars, les nomades font paître leurs troupeaux et vivent en famille dans des *tukul*, des huttes circulaires aux murs de terre crue et aux toits de chaume. Ils se retirent dans la savane au moment de la saison des pluies. C'est entre mai et octobre qu'il pleut le plus, sans que les températures (35°C en moyenne sur l'année) ne baissent. Durant cette période, sous l'effet des précipitations, les marécages du Sudd enflent. Les rivières débordent de leur lit et inondent une partie des terres où vivent un million de personnes pour former un gigantesque réseau de lagunes et canaux naturels. La végétation aquatique, roseaux, jacinthes d'eau, algues, s'agglutine alors pour constituer des masses mouvantes et un univers en constante évolution. Ces inondations annuelles, régénérant les pâturages, étaient traditionnellement une bénédiction pour les troupeaux. Jusqu'à ce qu'en 2019, le dipôle de l'océan Indien, ou «El Niño indien», s'en mêle...

Ce phénomène naturel d'interaction entre l'océan et l'atmosphère pourrait être, selon certains spécialistes, une des explications du cataclysme. Une hausse de 2°C à la surface de l'océan entraîne une augmentation de l'évaporation marine et davantage de précipitations dans toute la Corne de l'Afrique. Au Soudan du Sud, les pluies ont atteint des niveaux records. Le sol du Sudd,

Le Soudan du Sud est devenu indépendant en 2011 après avoir fait sécession du Soudan. Les deux pays se disputent encore le territoire d'Abiyé, une région riche en pétrole.

AU SOUDAN DU SUD, 12 ANNÉES D'HISTOIRE QUI PARAISSENT 12 SIÈCLES...



saturé d'eau, ne pouvait en absorber autant. Alors que l'eau ne s'est pas retirée, le déluge a continué de s'abattre sur la contrée. Dans tout le nord du pays, le niveau est encore monté et les zones inondées se sont étendues. Du jamais-vu de mémoire d'anciens. «Je me souviens des inondations dans les années 1940, mais elles ne nous ont jamais forcés à quitter nos maisons, ni détruit nos récoltes», explique Nyabiele Chan. Celles-ci sont bien pires.» En 2019, l'octogénaire a vu les digues de boue qui protégeaient son village céder, et sa maison, comme celles de ses voisins, s'effondrer comme dissoutes dans les flots, ne laissant émerger que quelques étais biscornus et un toit pointu de chaume. Des villages entiers ont ainsi disparu.

Lorsque sa ferme a été engloutie, en juin 2020, Nyakeak Rambong a trouvé refuge dans la fameuse école de Wangchot. «Jusqu'au bout, nous avons essayé de sauver les

2011

Le 9 juillet, à l'issue d'une longue guerre civile, la république du Soudan du Sud devient le 54^e État africain et le 193^e membre de l'ONU.



En faisant scission, le pays récupère les trois quarts des réserves pétrolières de l'ancien territoire du Soudan.

2013

Après des mois de tensions, des luttes de pouvoir entre le président Salva Kiir, un Dinka, et son vice-président Riek Machar, membre de l'ethnie Nuer, font à nouveau basculer le pays dans la guerre civile.

2017

En février, l'ONU déclare la famine dans le pays, causée par les combats. Plusieurs pays européens envoient des aides d'urgence.

2018

Alors que le conflit a déjà fait 400 000 morts, la pression internationale aboutit à la signature d'un accord de paix, le 12 septembre à Addis-Abeba, en Éthiopie. Les combats reprennent deux jours plus tard.

2019

Des inondations sans précédent frappent l'État du Nil Supérieur, dans le nord du pays. Des milliers de personnes doivent se réfugier sur des terres épargnées ou sur des îlots.

2023

Les violences perdurent malgré la formation d'un gouvernement d'union nationale en 2020 : 2,2 millions – sur 11 millions – de Sud-Soudanais sont réfugiés en raison de la guerre et des crues.

tares de terres agricoles. Les rares lopins épargnés se sont transformés en marigots boueux où les cultures ont pourri sur pied. Un rapport émanant de plusieurs ONG, publié en novembre 2022, avance d'effrayantes prévisions : quelque 7,8 millions de personnes – soit les deux tiers de la population du pays – seront menacées d'insécurité alimentaire aiguë et de famine entre avril et juillet 2023. Dans le même temps, 1,4 million d'enfants souffriront de malnutrition.

Ce sont les femmes qui, ici, sont traditionnellement chargées de nourrir la famille. Dès les premiers rayons du soleil, de la plus jeune à la plus âgée – célibataires, mères et même les femmes enceintes –, elles s'enfoncent dans l'eau jusqu'à la taille, parfois jusqu'à la poitrine, en quête de nénuphars, qui s'épanouissent dans l'eau stagnante. Quand elles en ont repéré, elles plongent pour aller arracher les rhizomes de la vase. Elles passent parfois jusqu'à cinq heures par jour dans l'eau pour récolter ce qui constitue désormais, avec le poisson, leur unique source de subsistance. «Nous n'avons pas d'autre nourriture», explique Bol Kek, 45 ans, mère de sept enfants qui vit à Paguir, un village réduit à une île à quatre heures de canoë d'Old Fangak. Les bulbes de nénuphars, peu nourrissants, sont réduits en une poudre utilisée pour confectionner un brouet appelé *wal wal*. Un maigre repas qui évite aux enfants de se coucher le ventre vide mais que les femmes payent au prix fort : douleurs articulaires, toux persistante, et morsures de serpents. «Nous, les femmes, nous sommes courageuses, très fortes dans nos cœurs, poursuit Bol Kek en épluchant des bulbes au-dessus d'une natte. Si nous n'allions pas ramasser ces nénuphars, on ne pourrait pas survivre ici.»

UN PAUVRE RADEAU ENTRAÎNE DANS SON SILLAGE UNE OU PLUSIEURS VACHES

salles de classe, explique cette grand-mère âgée de 70 ans, qui se déplace en s'appuyant sur un long bâton (photo p. 114). Lorsque la digue s'est rompue, je me suis réfugiée sur ce bout de terre.» Elle montre l'îlot minuscule, à une vingtaine de mètres de l'école, sur lequel elle s'est installée avec quelques autres naufragés, dans un abri de fortune, bricolé avec des bâches et des tôles. «La vie que nous menons ici est tragique, poursuit-elle. C'est dur, surtout pour les personnes âgées comme moi. Nous souffrons de douleurs articulaires et nous tremblons tout le temps... Mais si je reste assise, si je ne fais rien, la faim me tuera. Ici, les gens meurent de faim.»

Le sorgho, le maïs et le millet sont des aliments de base au Soudan du Sud. Mais ces céréales sont aujourd'hui impossibles à cultiver dans les champs submergés. Les précipitations records des quatre dernières années et le débordement des rivières ont noyé des milliers d'hec-

On croise parfois, au milieu de cette immensité liquide, d'étranges embarcations. Des radeaux de fortune sur lesquels des désespérés ont entassé ce qui reste de leurs possessions : chaises en plastique, matelas, vêtements et vieilles marmites. Ces naufragés dérivent sur l'eau pendant des jours et des nuits à la recherche de terres fermes où s'établir. Parfois, un de ces équipages traîne dans son sillage une ou plusieurs vaches, dont la tête émerge à la surface, à côté du radeau. Le bétail est pour les Sud-Soudanais un signe extérieur de richesse, et les bovins sont présents dans de nombreux rituels sociaux. Dans la tradition dinka, par exemple, les garçons deviennent des hommes lorsqu'ils arrêtent de traire les vaches. Un jeune homme souhaitant se marier devra offrir des têtes de bétail à la famille de sa future épouse. Chez les Nuers, les prêtres, qui font office de juges de paix, règlent souvent les différends par l'échange de bêtes. Hélas, dans le Sudd, rares sont les habitants ➤➤

Depuis son village de Paguir, deux heures de marche dans l'eau qui lui monte jusqu'à la poitrine sont nécessaires à Nyalong Wal, 36 ans, pour conduire sa fille malade âgée de 2 ans, au dispensaire le plus proche, à Lakabang.

Les digues cèdent généralement la nuit. «Quand l'eau est entrée, je n'ai rien pu faire parce qu'il faisait noir et que j'étais seule avec mes enfants, alors nous nous sommes rendormis», raconte Nyapini Yiel, 23 ans.





La nuit, il faut se protéger sous une moustiquaire, comme Nyadak Yak, 29 ans, pour éviter d'attraper le paludisme ou la dengue.

**LES CAS DE
PALUDISME
TRANSMIS PAR
LES MOUSTIQUES,
ET LES
MORSURES DE
SERPENTS
SE MULTIPLIENT**







Malgré les efforts déployés par la communauté pour fortifier la digue sur laquelle ce jeune garçon chemine, celle-ci s'est rompue depuis le reportage et plusieurs quartiers du village ont été inondés.

**ADIEU
PÂTURAGES.
LE NOUVEAU
PAYSAGE
POURRAIT BIEN
ÊTRE DÉFINITIF**

➔ aujourd'hui qui possèdent encore une vache. L'absence de pâturages et des maladies d'origine hydrique ont décimé les troupeaux. Au printemps 2022, le Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés (HCR) estimait que 800000 têtes de bétail ont péri depuis 2019.

D'autres familles résistent en campant au milieu des eaux du Sudd, sur des *dall*, des plateformes constituées d'épaisses couches d'herbes séchées et de terre. Ces îlots artificiels, de plus d'un mètre d'épaisseur, sont assez solides pour supporter une cabane de branchages. Celle de Gai Yor par exemple. «Si je vais en ville, à Old Fangak, qui va nous nourrir, mes enfants et moi ? demande ce père de famille, âgé de 37 ans. Je suis obligé de rester ici.» Il nourrit les siens en pêchant. Ironie du sort, il dépend désormais du déluge qui a emporté sa maison pour survivre. Un peu plus loin, sur une autre

À Paguir, l'ONG Action contre la Faim apprend aux femmes – ici Nyaruot Gatluak, 24 ans – à cultiver une rizière, idéale en milieu humide.

île herbeuse, vit Yoak Chatin, 80 ans. «Nous sommes ici depuis trois ans, dit-il. C'est difficile, mais nous n'avons pas le choix.» Ceux-là n'ont nulle part où aller, et le niveau de l'eau ne cesse de monter. En juin 2022,

**SEULE SOLUTION :
S'ADAPTER.
FINI LE SORGHO
OU LE MAÏS,
LE SALUT SERA
PEUT-ÊTRE
DANS LE RIZ**





face à la menace, les 5000 habitants d'Old Fangak ont élevé une grande digue avec des sacs de sable et de la boue. Isolé au milieu des marécages, le bourg a vu affluer 35 000 réfugiés, regroupés dans des camps où, aujourd'hui encore, tout manque : le travail, la nourriture et les soins. La promiscuité y fait flamber les épidémies : diarrhées, fièvres diverses, choléra et paludisme propagé par les moustiques qui pullulent dans ce gigantesque cloaque. Dans les rues transformées en rivières des villages alentour, on voit parfois des femmes portant un enfant dans une cuvette ou un seau sur leur tête. Seul moyen pour elles de les conduire jusqu'à un dispensaire parfois à plusieurs heures de marche dans l'eau.

Avec l'aide des habitants de Paguir, l'organisation Action contre la faim (ACF) a ouvert, au courage et à la machette, une voie navigable de 15 kilomètres permettant de rejoindre Old Fangak, à travers une épaisse jungle aquatique et un tapis de papyrus tenaces. Trente minutes de bateau suffisent désormais aux travailleurs humanitaires et aux fournitures vitales pour gagner ce village où, à peine débarqué, on perçoit l'optimisme des habitants. Vêtues de robes chatoyantes, des femmes travaillent sur une langue de terre boueuse. Courbées vers le sol, elles repiquent de fragiles plants vert tendre en entonnant en chœur des chants joyeux. «En apprenant à cultiver le riz,

Nyadiang Gak, 50 ans, de Lakabang, a tenté une nouvelle fois de cultiver du maïs. En vain. «Je suis triste, dit-elle. Avant, mon potager nourrissait mes enfants.»

ces personnes acquièrent une compétence vitale», explique Joe Joe Zubahyeah. Chaussé de bottes en caoutchouc, le responsable du projet d'ACF pour la région de Panguir affiche un large sourire. «Ils pourront produire leur nourriture, même si les inondations persistent, poursuit-il. Ainsi, nous transformons les crues en un outil de culture pour lutter contre la famine. Notre but, c'est zéro faim.» James Huol, un agriculteur de 50 ans, a perdu toutes ses récoltes dans les inondations. «Pour cultiver le sorgho ou le maïs, il faut un terrain sec, dit-il. Alors, la première fois que j'ai vu une plante qui pousse dans l'eau, je n'arrivais pas à y croire !» Lorsque l'organisation a lancé son projet de riziculture, James s'est porté volontaire. «J'ai compris que c'était peut-être la solution pour que mes enfants puissent manger jusqu'au moment où Dieu enlèvera cette eau», conclut-il.

L'eau se retirera-t-elle un jour comme l'espère James Huol ? Le Sudd retrouvera-t-il son visage d'antan et le rythme des saisons sèches et pluvieuses ? Ces questions restent pour l'instant sans réponse. Des images satellitaires témoignent déjà d'un bouleversement du paysage qui pourrait être définitif. Après quatre années, les Sud-Soudanais ont appris à connaître cette pluie douce, mais incessante, qui détrempe les vêtements, ralentit les faits et gestes, couvre le sol de flaques boueuses et semble ne jamais devoir s'arrêter. À la moindre averse, ils se précipitent dans leurs *tukul* et dans les rues désertées, tout devient silencieux. Alors chacun attend, le regard tourné vers le ciel, avec résignation. Et dans l'espoir d'une vie meilleure. ■

SUSAN MARTINEZ

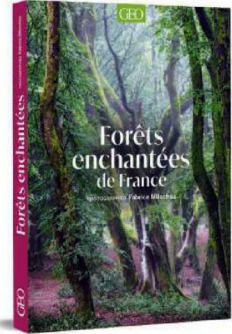
FORÊTS ENCHANTÉES

La France hors des sentiers

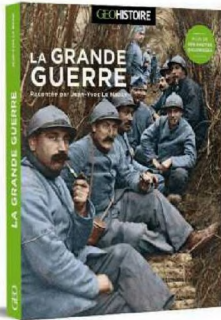
Partir à la découverte des forêts enchantées de notre pays à travers de magnifiques photographies ! Avec ce beau livre, richement illustré, partez à la découverte de la forêt, lieu de vie, de légendes, de contes et de mystères ! On s'aperçoit en effet que, dans chaque région dotée d'une de ces forêts, les populations se la sont appropriée par le biais d'explications diverses (géants, fées, sorcières ...).

Éditions GEO - Format : 23,3 x 30 cm - Nombre de pages : 224 pages

Prix
29,95€



Prix
24,99€



LA GRANDE GUERRE

Les étapes clés de la première guerre mondiale.

Cet ouvrage donne au lecteur des repères chronologiques, qui permettent de mieux comprendre le déroulement des opérations et les grandes étapes de cette sombre période, tout en plongeant dans le quotidien de ceux qui l'ont vécue. Les 300 photographies de ce livre sont issues de la revue illustrée Le Miroir, qui publiait des clichés envoyés au jour le jour par les combattants.

Éditions GEO Histoire - Format : 22,6 x 27 cm - Nombre de pages : 384 pages

TINTIN N°14 + TINTIN ET LES MÉCHANTS

L'aventure par la voie des rails

Dès la 1^{ère} case, la fascination d'Hergé pour les trains conduit Tintin sur la voie des rails... Ses péripéties se poursuivent alors au fil des albums pour l'emmener en Chine ou en Écosse, à Chicago ou dans la cordillère des Andes. Images rares, rencontres exceptionnelles et bande dessinée, c'est toute une épopée ferroviaire qui vous attend dans ce nouveau numéro de la revue trimestrielle !

Éditions GEO - Format : 20,5 x 28,8 cm - Nombre de pages : 144 pages

Prix
21,98€



Prix
16,95€



ESCAPE GAME - AU CŒUR DE L'ÉGYPTE

Êtes-vous prêt à relever les nombreux défis ?

Plongez au cœur de l'Égypte, dans la vallée des Rois et à Abou Simbel, pour percer le secret des pyramides et des pharaons ! Cette nouvelle boîte de jeux GEO vous propose trois escape games inédits dans le désert égyptien, sur les traces de Toutankhamon, Cléopâtre, Ramsès II et Néfertari.

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

NE PASSEZ PAS À CÔTÉ DE NOTRE SÉLECTION DU MOIS !



CALENDRIER VERTICAL GEO 2023

Chemins de rêve

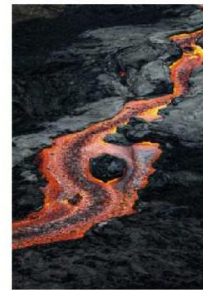
Geo vous invite dans un périple traversant la savane du Botswana jusqu'aux îles Lofoten en Norvège, en passant par les falaises de Portimão au Portugal. Plongez dans un univers magique et enchanteur à la découverte de ces points de vue sublimes. Le calendrier vertical GEO 2023 "Chemins de rêve" et ses 12 photographies vous feront découvrir les chemins sous tous leurs états dans différents lieux du Monde et vous accompagneront toute l'année.

Éditions GEO - Format géant : 24 x 69 cm - Pages : 14

Prix

31,30€

au lieu de 32,90€



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.

GEO530V

Nom* _____

Prénom* _____

Adresse* _____

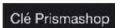
Code postal* _____ Ville* _____

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**

3 Je saisis la clé Prismashop

 **Situé en bas du menu sur mobile**

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 €
Forêts enchantées	14077	29,95€
La grande guerre	14103	24,99€
Tintin n°14 + Tintin et les méchants	14109	21,98€
Escape game, Au coeur de l'Égypte	14093	16,95€
Calendrier vertical GEO 2023	14008	31,30€ au lieu de 32,90€
Participation aux frais d'envoi				+ 5,50 €
<input type="checkbox"/> Je m'abonne à GEO aujourd'hui (1 an - 12 numéros)				+ 69 €

*Obligatoire, à défaut votre commande ne pourra être traitée. Offre valable dans la limite des stocks disponibles en France Métropolitaine jusqu'au 31/12/2023. 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 remplacer ou à vous le rembourser - pour en savoir plus voir les Conditions Générales de Ventes sur www.prismashop.fr. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement, de limitation du traitement, de portabilité des données qui vous concernent, et d'opposition au traitement pour des motifs légitimes, en écrivant au DPO de Prisma Média au 13, rue Henri Barbusse 92230 Gennevilliers Ou cl@prismamedia.com. Dans le cadre de votre abonnement ou si vous avez accepté la transmission de vos données à des partenaires du Groupe Prisma Média, vos données sont susceptibles d'être transférées hors UE. Ces transferts sont encadrés conformément à la réglementation, par le mécanisme de certification Privacy Shield ou par les Clauses Contractuelles types.



Total général en € :



DÉCOUVREZ LE LAURÉAT DE L'ÉDITION 2023

Le jury de la Bourse GEO du jeune reporter, créée en 2019 à l'occasion des 40 ans de notre magazine et dotée de 5 000 euros en vue de transmettre aux générations qui nous suivent notre passion et notre savoir-faire dans le grand reportage, a désigné le dossier gagnant pour 2023.

Cette année encore, **Pierre Haski**, journaliste, éditorialiste et président de Reporters sans frontières, nous a fait l'honneur de participer aux délibérations, rejoint pour la première fois par le photoreporter **Pascal Maitre**, collaborateur de longue date de GEO. Nous les remercions pour leur implication et leur fidélité.

Nous avons reçu une centaine de candidatures, pour la plupart de grande qualité, et je tiens à remercier ici personnellement chaque participant(e) pour l'énergie et le sérieux mis dans la préparation de son dossier.

Parmi ces projets de grands reportages, le jury a choisi celui d'**Olorin Maquindus** (photo). Âgé de 27 ans, Olorin est étudiant en master journalisme à l'Institut français de presse (université Paris-Panthéon-Assas), après deux masters 2 à l'université Paris I Panthéon-Sorbonne, l'un en sciences politiques, études africaines et méditerranéennes et l'autre en droits de l'homme et Union européenne. Sans en dévoiler le sujet exact, nous pouvons d'ores et déjà préciser que son reportage aura pour cadre l'écosystème de la république démocratique du Congo.



Olorin Maquindus

Bientôt, Olorin partira sur le terrain avec un(e) photographe professionnel(le) choisi(e) par la rédaction de GEO. Il bénéficiera des conseils de notre équipe pour la préparation de son reportage et pour son écriture. Nous publierons son travail dans les mois qui suivront sa réalisation.

Le jury de la Bourse GEO, engagé avec la rédaction pour accompagner les jeunes talents du journalisme et du photojournalisme de terrain, se joint à moi pour adresser toutes ses félicitations au lauréat et lui souhaite beaucoup de plaisir et de réussite dans la réalisation de son reportage.

Myrtille Delamarche Rédactrice en chef

ACTUALITÉS COMMERCIALES



CALLIGARIS

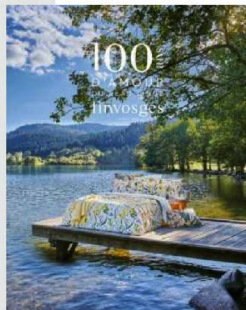
La marque italienne de mobilier design, démontre, avec la table Seashell, tout son savoir-faire en relevant un véritable défi de conception. Jeu de courbes ondoyantes, la base sculpturale en béton s'inspire de la forme d'un coquillage. Son plateau en céramique ou en verre est comme posé, offrant une surface naturellement délicate. Entre légèreté et solidité, cette table est, à elle seule, une prouesse d'expressivité et d'élégance.

Design Gino Carollo – PPC : à partir de 6 752 €.
Tous les modèles sont à découvrir sur le site internet : www.calligaris.com

RÉSERVOIR TIEFENMESSER

Design français inspiré des instruments de mesure, les montres Reservoir redéfinissent l'audace en offrant une lecture radicale de l'heure : l'aiguille unique rétrograde toutes les 60 minutes, et enclenche une nouvelle ère avec la même intensité. La collection Tiefenmesser d'inspiration marine combine dans un boîtier acier inoxydable, une aiguille acier bleuie animée par un calibre issu du savoir-faire suisse.

PPC : 4 400 €. Disponible chez les horlogers officiels et sur le site internet : www.reservoir-watch.com



LINVOSGES FÊTE SES 100 ANS !

C'est une grande année pour la marque vosgienne qui célèbre un siècle d'expertise et de création, mélange de tradition et de modernité. Linvosges fait la promesse d'un linge de maison de qualité, qui résiste au temps et qui se transmet de génération en génération. La nouvelle collection Printemps/Été 2023 met à l'honneur la nature, les belles matières et les jolies finitions. Une véritable déclaration d'amour au beau linge !

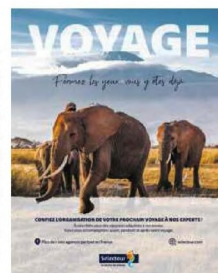
Découvrez tout le savoir-faire en flashant le QR Code et toutes les collections sur le site internet : www.linvosges.com



SELECTOUR

Selectour est le premier réseau d'agences de voyages indépendantes avec plus de 1 000 agences partout en France et 50 ans d'expertise dans la création de séjours sur mesure. Des conseillers vous accompagnent avant, pendant et après tous types de voyages (séjours, circuits, croisières...). Selectour s'occupe de tout pour voyager l'esprit léger.

Réservations et Informations sont à découvrir en agences et sur le site internet : www.selectour.com



BAÏJA

Une texture gourmande, comme une confiture d'agrumes et une composition à base d'huiles essentielles de citron, d'origine 100% naturelle, aux propriétés apaisantes

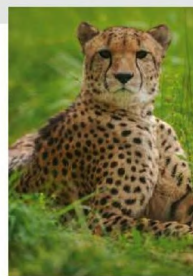
et dynamisantes qui permettent de lutter contre le vieillissement cutané : ce nouvel exfoliant aux écorces de Yuzu, est un parfait gommage astringent et sébo-régulateur. Grâce à lui la peau est purifiée, son grain parfaitement net.

Exfoliant Visage Yuzu Puroté - PPC : 22,90 €.
En magasins spécialisés et sur le site internet : www.baija.com

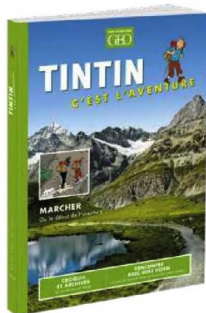
MUSÉUM D'HISTOIRE NATURELLE

Cette nouvelle exposition du Muséum d'Histoire Naturelle met à l'honneur une exceptionnelle famille d'animaux présents sur toute la planète : les félins. Qu'il s'agisse de leur diversité, de leurs impressionnantes capacités de prédateurs, de leurs relations avec les humains à travers les époques et les cultures, ou de leur domestication, les 38 espèces de félins n'auront plus aucun secret pour vous !

Exposition Félins à la Grande Galerie de l'Évolution du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris. Actuellement et jusqu'au 7 janvier 2024. Réservations et informations sur le site internet : www.jardinsdesplantesdeparis.fr/expo-felins



En librairie et en kiosque



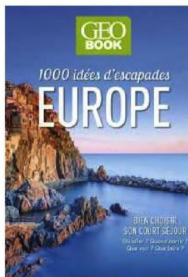
MARCHER À LA DÉCOUVERTE DU MONDE AVEC TINTIN

Ce quinzième numéro de la revue *Tintin, c'est l'aventure* propose de redécouvrir les multiples bienfaits de la marche, activité tant prisée par le jeune reporter inventé par Hergé. Le lecteur se joint à une randonnée sauvage le long de l'emblématique et redouté Pacific Crest Trail, célèbre sentier de l'Ouest américain, grâce au roman graphique *Americana* de Luke Healy, qui l'embarque de la frontière du Mexique jusqu'au Canada, du désert de Mojave aux sommets de la sierra Nevada. Trois autres rencontres d'exception jalonnent



aussi les chemins de ce numéro : l'une avec l'aventurier Mike Horn, qui raconte son parcours et son goût de l'ailleurs ; une autre avec le talentueux auteur de bande dessinée Alfred (Fauve d'or à Angoulême en 2014 pour *Come Prima*), qui dévoile son carnet de voyage italien ; et la dernière avec des kayakistes de l'extrême. Sans oublier, au fil des pages, mille surprises et trésors issus des archives d'Hergé.

Tintin c'est l'aventure, n° 15, éd. GEO, 17,99 €, en librairie, chez le marchand de journaux et à l'abonnement sur prismashop.fr



ÉVASION EN EUROPE

Grâce à cette édition du GEOBook, programmez sereinement vos courts séjours en Europe, comme à Barcelone, Venise, Reykjavik ou bien encore Copenhague. Hébergements, virées shopping, visites historiques et culturelles, sorties en pleine nature, aventures gastronomiques : il y en a pour tous les goûts...

GEOBook, *1000 idées d'escapades en Europe*, 19,95 €, en librairie.



AUTOUR DE NICE

Baladez-vous dans les ruelles du Vieux-Nice, l'abbaye du Thoronet, les criques de Porquerolles et sur les sentiers du massif du Mercantour ! Les auteurs voyageurs de ce GEOGuide ont sillonné la région pour dénicher les meilleurs adresses, bons plans, conseils, anecdotes et itinéraires sur mesure.

GEOGuide, *Côte d'Azur*, éd. GEO/Gallimard, 13,90 €, en librairie.

DERNIÈRES NOUVELLES DES PHARAONS

Entre Akhénoton et Néfertiti, était-ce vraiment l'amour fou ? Ramsès II était-il un monarque tout-puissant ou juste le roi du marketing ? À Saqqarah, sur le plateau de Gizeh, et dans la vallée des Rois, les fouilles continuent en Égypte et, année après année, livrent de nouvelles réponses sur l'extraordinaire civilisation antique qui s'est épanouie, plus de trois mille ans durant, sur les rives du Nil. Un monde qui conserve ses mystères même si, de nos jours, scanners et IRM aident à percer une partie du secret des pyramides et des momies. Mais rien ne remplace le travail sur le terrain, comme l'explique Vincent Rondot, directeur du Département des antiquités égyptiennes du Louvre dans ce numéro de GEO Histoire qui met en avant les dernières découvertes scientifiques. Avec en prime un portfolio d'éphémères graffiti inspirés par les pharaons et glanés par le Français Vincent Euverte sur les murs du Caire dans la foulée du Printemps arabe de 2011. Une fascinante plongée dans un monde à part.

Égypte, les derniers mystères, GEO Histoire, 7,50 €, en kiosque.



Expo



L'AUSTRALIE PLUS VRAIE QUE NATURE

Sans aller aux antipodes, les visiteurs peuvent expérimenter la perception aborigène du monde au musée du Quai-Branly, à Paris. L'exposition mêle installations multimédias, peintures, photos et objets d'art, autour d'un dispositif immersif, le DomeLab. Envôûtant.

Songlines, musée du Quai-Branly-Jacques Chirac, à Paris. Du 4 avril au 2 juillet 2023.

À la télé

GEO Reportage, votre rendez-vous sur Arte

Le lundi à 10h20

3 avril Floride, la guerre des pythons (52'). Rediffusion. Menacé d'extinction en Asie, dont il est originaire, le python molure est en train de devenir un fléau en Floride, où il perturbe l'équilibre du parc national des Everglades. Le Python Challenge, un concours de chasse organisé par les autorités de l'État, permet exceptionnellement aux amateurs de s'attaquer à ces reptiles qui peuvent mesurer jusqu'à cinq mètres de long (voir aussi notre reportage page 22).

17 avril Costa Rica, le sanctuaire des paresseux (52'). Rediffusion. Incomparables jardiniers de la forêt tropicale, les paresseux sont aujourd'hui menacés par la déforestation, la circulation et l'urbanisation. Car ces créatures d'apparence pataude, dont l'origine remonte à 40 millions d'années, ont en effet un métabolisme très lent et leur faible réactivité les expose à de nombreux accidents. Un refuge costaricain veille sur ces petits mammifères particulièrement vulnérables.

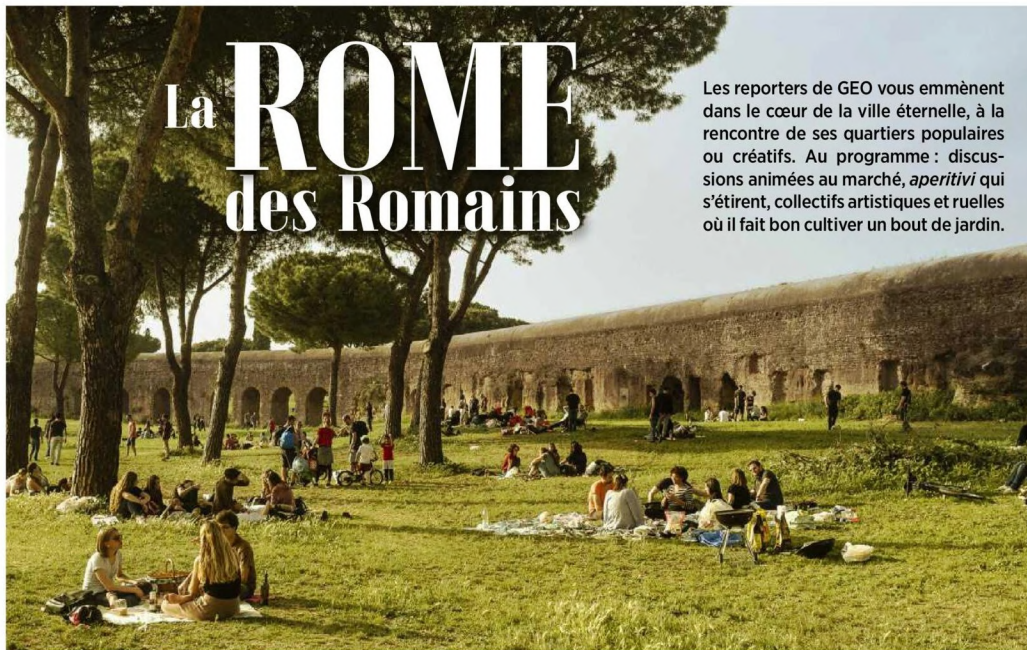


Erika Hrenz / Mediamonitor

24 avril Malaisie, la moto au féminin (52'). Rediffusion. Le premier motoclub exclusivement féminin d'Asie du Sud-Est compte 35 membres. Trente-cinq femmes bien décidées à profiter de la vie comme elles l'entendent en Malaisie, un pays musulman. Pour elles, rien d'incompatible entre l'Islam et la volonté de prendre leur vie en main. Alors, sur leurs Ducati aux lignes aérodynamiques, elles souhaitent encourager d'autres femmes à faire leurs propres choix.

Dans le numéro de mai

EN VENTE LE 26 AVRIL 2023



La ROME des Romains

Les reporters de GEO vous emmènent dans le cœur de la ville éternelle, à la rencontre de ses quartiers populaires ou créatifs. Au programme : discussions animées au marché, *aperitivi* qui s'étirent, collectifs artistiques et ruelles où il fait bon cultiver un bout de jardin.

Gianluca Gasbarri / Parallelozero

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 €

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

ARPP

Notre publication adhère à l'ARPP, autorité de professionnalisme et s'engage à suivre ses recommandations en faveur d'une publicité loyale et respectueuse du public. Contact : contact@arp.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 : Myrille Delamarque
Secrétariat : Dounia Hadri (6061)

Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal

Directrice artistique : Delphine Denis (4873)

Chef de service photo : Valerio Vincenzo

Chefs de service : Anne Cantin (4617),

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

Nadège Monschau (4713), Mathilde Saijougui (6089)

Service photo : Christine Yvaren (5930), chef de service

adjointe ; Nataly Bideau (6062) et Jackie Péraud (4591),

chefs de rubrique, Fay Torres-Yap / Blueudot (É.-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)

et Lola Talik (4754), rédactrices ; Roxane Merlot (vidéo) ;

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 Moitié, chef de fabrication (4759),

Jeanne Mercadante, photogravure (4962)

Ont collaboré à ce numéro : Marion Fontaine,

Delphine Le Feuvre, Mathilde Ragot

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 Prisma Media : Pascale Socquet

Directrice de la rédaction : Marion Alombert

Directrice Marketing et Business Développement : Dorothee 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)

Directrice exécutive adjointe PMS : Virginie Lubot (6448)

Directeur exécutif adjoint PMS : Bastien Deleau (5030)

Directrice déléguée : Maria Isabelle de Saint Bauzel (4676)

Directrice publicité : Diane Mazau

Industry director Automobile : Dominique Bellanger (4528)

Planning manager : Sandra Missue (6479)

Directeur délégué Creative room : Karl Pilote

Directeur délégué Data room : Jérôme de Lempsdes (4679)

Directeur délégué Insight room : Charles Jouvin (5328)

Directrice des études éditoriales : Isabelle Demailly Engelsen (5338)

Directeur marketing client : Laurent Groléc (6025)

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

MARKETING DIFFUSION

Responsable titres vente au numéro Jacky Telebak (5663)

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 2023. Dépôt légal : mars 2023, ISSN 0220-8245

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

ÉGYPTE

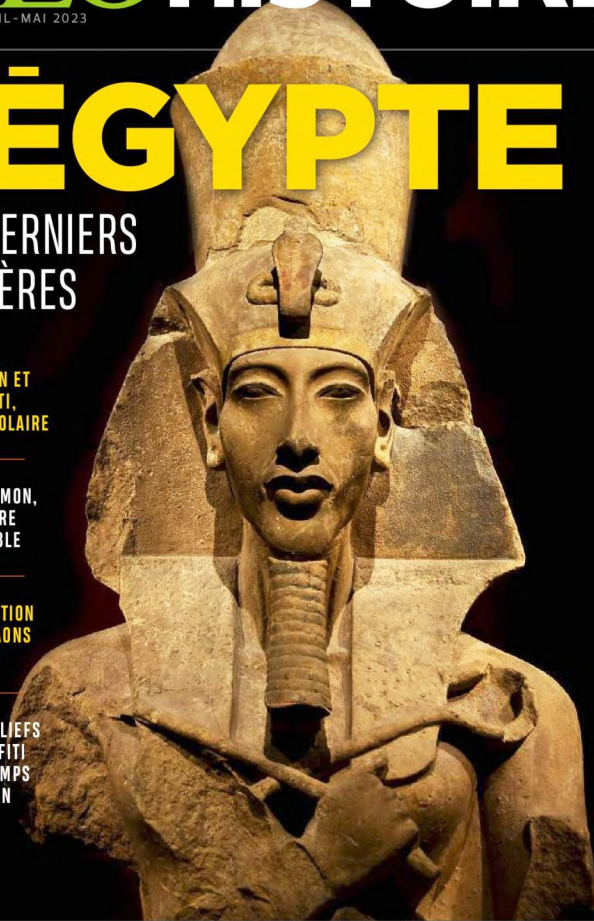
LES DERNIERS
MYSTÈRES

AKHENATON ET
NÉFERTITI,
UN COUPLE SOLAIRE

TOUTANKHAMON,
L'HISTOIRE
INAVOUABLE

LA RÉDEMPTION
DES PHARAONS
NOIRS

DES BAS-RELIEFS
AUX GRAFFITI
DU PRINTEMPS
ÉGYPTIEN



L'ACTU DE L'HISTOIRE : Pascal, inventeur des transports en commun

ACTUELLEMENT CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

Toute la presse est sur
prismaSHOP.fr

GEO, À LA RENCONTRE DU MONDE

Abonnez-vous à **GEO** au meilleur prix !



PRIX DU MAGAZINE :
6€50 PAR MOIS

FRAIS DE LIVRAISON :
0€87 PAR MOIS

NOTRE OFFRE

6€20 / mois
au lieu de 7€37



12 NUMÉROS/AN



AVANTAGES PRISMASHOP.FR



Version digitale offerte
+ ses archives



Paiement immédiat
et sécurisé



Votre magazine plus
rapidement chez vous

BULLETIN D'ABONNEMENT À GEO

Je choisis :

PRÉLÈVEMENT MENSUEL ⁽¹⁾

6€20 par mois
au lieu de ~~7,37€~~

Abonnement sans engagement, arrêté à tout moment

PAIEMENT EN UNE FOIS - 12N^{os} ⁽²⁾

69€ par an
au lieu de ~~88,40€~~

Mon abonnement annuel sera renouvelé à date anniversaire
sauf résiliation de ma part

Mes modes de règlement :

@ JE RETROUVE MES DEUX OFFRES EN LIGNE

Directement sur :

www.prismashop.fr/GEODN53N

-15% supplémentaires
avec le code **BIENVENUE15**

 POUR L'OFFRE ANNUELLE, JE PEUX AUSSI PAYER PAR COURRIER

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

Nom :

Prénom :

Adresse :

CP :

Ville :

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

GEO - Service Abonnement - 62066 ARRAS CEDEX 9

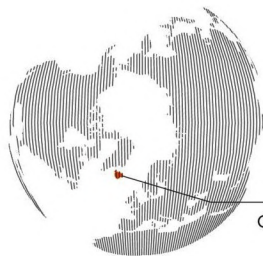
 PAR TÉLÉPHONE **0 808 809 063** Service gratuit
+ prix appel

*Informations obligatoires, à défaut votre abonnement ne pourra être mis en place. (1) Offre sans engagement - je peux résilier mon abonnement à durée indéterminée à tout moment par appel (voir CGV sur le site prismashop.fr), les prélèvements seront aussitôt arrêtés. (2) Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Le Client peut ne pas reconduire l'abonnement à chaque anniversaire. 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. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé pour une durée identique. 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 dpo@prismamedia.com. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine. Photos non contractuelles. Les archives numériques sont accessibles durant la totalité de votre abonnement.

GEODN53N



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.**



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 ISLANDE, LE BONHEUR EST DANS LE «POT D'EAU CHAUDE»

Alors que vent et grêle se liguent pour gifler les visages, le grand bassin fume dans l'air glacial. Partout, le paysage est blanc. Sauf dans les vapeurs, où nez et oreilles se teignent de rouge écarlate. Ces baigneurs au cœur de l'hiver islandais sont-ils fous ? La température avoisine les -10°C ! Mais – c'est là leur secret –, leur corps, lui, baigne dans un délicieux bouillon à 38°C .

Dans cette île qui souffle sans cesse le chaud et le froid, la baignade en plein air et en toute saison est un art de vivre. Presque tous les jours, le plus souvent en fin d'après-midi après le boulot, l'Islandais aime faire un séjour prolongé dans un *heitur pottur*, littéralement un «pot d'eau chaude». Ici, à quelques pas du centre de Reykjavik, c'est une piscine de béton rectangulaire creusée face à l'Atlantique nord. Mais ailleurs, cela peut être un simple trou fumant au pied des montagnes, une baignoire naturelle bordée par les geysers... ou un lagon artificiel à l'eau bleu laiteux, à vingt minutes de l'aéroport international, où les touristes adorent faire escale. Au pays des 300 volcans, la géothermie et l'hydroélectricité alimentent des cen-

taines de bains publics à ciel ouvert. Avec une particularité : ces caldariums à la mode boréale servent depuis toujours d'agoras à l'*Homo islandicus*. «C'est là que tout le monde se retrouve pour connaître les nouvelles du jour et papoter joyeusement, observe le guide français Laurent Jégu, qui vit dans l'île depuis dix-huit ans. Un rendez-vous de sociabilisation auquel les habitants, toutes générations confondues, sont très attachés. Le but n'est pas de nager car il y a des vraies piscines pour cela, mais plutôt de se détendre tout en échangeant entre amis, collègues ou voisins.»

Indice de l'importance du phénomène : le grand classique du cadeau de Noël islandais est un abonnement pour aller aux bains et un maillot tout neuf pour l'année. Sauf à se voir révéler par les initiés l'emplacement d'une mare sauvage perdue au milieu de nulle part, l'accès à ces retraites thermales est en effet payant – en moyenne 250 euros par an. Le rituel est immuable : un petit vestiaire (non mixte) joute le bassin ; on s'y déshabille intégralement pour passer sous la douche, où la règle est de se savonner ostensiblement et jusque dans les moindres replis. Après quoi, l'usager est apte pour

le bain, en maillot cette fois. Beaucoup d'Islandais voient ainsi le «pot d'eau chaude» comme l'annexe de leur salle de bains, mais en mieux, puisque la baignade permet de communier avec la nature. Pour la conteuse Sigurbjörg Karlsdóttir, 66 ans, ce moment privilégié où l'on trempe dans les moiteurs serait même une manière symbolique de côtoyer le *Huldafólk*, le «peuple caché», terme qui désigne les innombrables elfes et trolls auxquels les Islandais aiment croire. Quant à savoir si ce petit monde invisible profite du «pot d'eau chaude» en maillot de bain ou non, mystère... ■

SÉBASTIEN DESURMONT

Anastasia Shavstyna / Getty Images



Le *heitur pottur* (bain chaud) est une routine en Islande (ici dans le nord du pays).

Profitez de vos magazines au meilleur prix sur prismaSHOP



Profitez de -15% sur votre abonnement directement
sur www.prismashop.fr/meilleur-prix
ou flashez leQR code suivant !



HAVAS VOYAGES



VOUS
EMMENER
PLUS LOIN

Vivre une expérience sur-mesure.
S'échapper hors des sentiers battus.
Rencontrer les autres et se découvrir soi-même.
Parce que nous voulons tous mieux voyager, et revenir transformés.

havas-voyages.fr