



LES MEILLEURES
ÉCOLES DU MONDE

2^e PARTIE

EN CORÉE DU SUD

LES MAGAZINES
DE L'ANNÉE
2014
MEILLEURE
MARQUE
MAGAZINE

BARCELONE ET LA CATALOGNE

+ 16 PAGES DE PHOTOS

LA RÉGION VUE
DU CIEL, PAR YANN
ARTHUS-BERTRAND

LES NOUVELLES
COULEURS DE
LA SAGRADA FAMILIA

JARDINS, RESTOS...
LES LIEUX PRÉFÉRÉS
DES BARCELONAINS



Montana
LE RETOUR
DES COW-BOYS

TRISTAN
DA CUNHA
LE BOUT
DU MONDE,
LE VRAI



Série France
QUI SONT
LES BOURGUIGNONS ?



Nouvelle
BMW Série 2
Active Tourer



Le plaisir
de conduire

www.bmw.fr



Consommations en cycle mixte de la Nouvelle BMW Série 2 Active Tourer :
3,8 à 6,8 l/100 km. CO₂ : 99 à 152 g/km.
Équipements de série ou en option selon versions.

BMW EfficientDynamics
Moins d'émissions. Plus de plaisir.



NOUVELLE BMW SÉRIE 2 ACTIVE TOURER. LE MONOSPACE COMPACT SELON BMW.

Oubliez tout ce que vous savez des monospaces. La Nouvelle BMW Série 2 Active Tourer, le monospace revisité par BMW, associe dynamisme, confort et technologies inédites sur ce segment pour le plus grand plaisir de toute la famille.

- Système anti-collision avec freinage d'urgence automatique
- Banquette arrière coulissante et rabattable par commande électrique
- Affichage Tête Haute HUD couleur
- Pilotage automatique en embouteillage
- Multiples rangements dans l'habitacle
- Grand toit ouvrant panoramique

www.bmw.fr/activetourer
#BMWstories

A portrait of Gerard Butler from the chest up. He has dark hair and a beard, and is wearing a dark grey double-breasted suit, a white shirt, and a dark tie. He is looking directly at the camera with a neutral expression.

MAN OF TODAY*

GERARD BUTLER POUR BOSS BOTTLED



BOSS
HUGO BOSS

#MANOFTODAY

*L'Homme d'Aujourd'hui

Un bon prof ? Celui qui fait voyager



Derek Haas/SOPA

Quels sont les métiers dont rêvent les jeunes Français ? Photographe, architecte, cuisinier... Quand on consulte le millésime 2014 de leurs cinquante professions favorites¹, plusieurs surprises émergent. Un : les activités qui arrivent en tête sont de celles qui laissent une large place à la créativité, l'initiative et l'expression individuelle. Tout l'inverse de ce que le système scolaire français exige, lui qui demande plutôt de reproduire et restituer des connaissances. Deux : les métiers rêvés ne sont pas ceux (mis à part la médecine) où règne la culture scientifique, pourtant prégnante dans nos salles de classe. Trois : le métier de professeur n'est pas très bien noté. Il arrive au seizième rang. Comme si les élèves, après des années passées devant les tableaux, n'avaient pas trop envie de suivre l'exemple de leurs maîtres...

La France des jeunes ne «kiffe» pas ses profs. Dommage. Les études sur les systèmes scolaires dans le monde montrent en effet que les facteurs de succès auxquels nous portons souvent attention (le nombre d'enfants par classe, l'argent investi dans l'éducation, l'équipement informatique) comptent moins que la qualité des enseignants. Pour avoir de bons élèves, il faut d'abord de bons profs. En Corée, ils sont très bien payés (près de deux fois mieux que la

moyenne du pays !). En Finlande (comme le montrait notre reportage le mois dernier²), ils sont respectés et triés sur le volet. A Helsinki, il est aussi difficile d'entrer à l'université pour suivre les études menant au métier d'enseignant que les cours de médecine ou de droit.

De bons profs, soit, mais qu'est-ce qu'un bon prof ? Il n'est pas forcément coréen ni finlandais, bien sûr. Ni un surdoué de sa discipline. Son caractère n'a pas une importance déterminante : nous avons tous le souvenir d'un maître qui a marqué notre jeunesse, en bien. Certains notaient sec, d'autres cool, là n'est pas l'essentiel. Ce qu'ont en commun les enseignants de qualité est ailleurs : ils savent donner envie, ils ne font pas simplement un «job», mais accomplissent une mission. Rassurer les enfants, leur donner confiance, les émerveiller. Un peu comme le guide d'un grand voyage, avec lequel on sait toujours où l'on va, sans jamais s'en-nuyer. L'écrivain Daniel Pennac le rappelle : «Grâce à leur ferveur et à leur exigence, leur matière nous devint une compagnie et l'effort un compagnon [...]. Notre ignorance ne les impatientait pas. Du temps, ils n'en avaient pas plus que leurs collègues, pourtant. Une heure est une heure, une classe est une classe [...]. Seulement, l'attention qu'ils suscitaient dilatait la durée. Nous faisions avec eux un voyage qui se suffisait à lui-même³.»

Les nombreux jeunes Français qui souhaitent devenir photographe, architecte ou cuisinier ne disent pas autre chose. Ils veulent qu'on les «emmène», dans un ailleurs qui les fait rêver. ■

LE MÉTIER RÊVÉ DES JEUNES : PHOTOGRAPE

1 ^e	Photographe	9 ^e	Journaliste
2 ^e	Architecte	10 ^e	Styliste
3 ^e	Cuisinier	...	
4 ^e	Vétérinaire	16 ^e	Professeur des écoles
5 ^e	Médecin	17 ^e	Sage-femme
6 ^e	Chirurgien	...	
7 ^e	Décorateur d'intérieur	48 ^e	Digital planner
8 ^e	Concepteur de voyages	49 ^e	Community manager
		50 ^e	Actuaire

1. Sondage effectué par la société Idecom, du 1^{er} octobre au 3 novembre 2013, auprès de 6 000 internautes (90 % de moins de 25 ans).

2. GEO n° 427, septembre 2014. 3. Préface de «Un prof a changé ma vie», Vincent Remy, éd. Vuibert, 2014.

ÉRIC MEYER RÉDACTEUR EN CHEF



NOUVELLE RENAULT

TWINGO

AGILE DE CORPS
ET D'ESPRIT



RECEVEZ VOS MESSAGES N'IMPORTE OÙ AVEC R&GO*

DÉCOUVREZ R&GO ET TRANSFORMEZ VOTRE SMARTPHONE EN COPILOTE. PROGRAMMEZ VOTRE DESTINATION, CHOISISSEZ VOTRE MODE DE CONDUITE, GÉREZ VOTRE MUSIQUE ET TÉLÉPHONEZ EN TOUTE SIMPLICITÉ.



*Application téléchargeable gratuitement pour les clients Nouvelle Twingo. Compatible avec la radio Connect R&GO de série sur versions Zen et Intens.
Consommations mixtes min/max (l/100 km) : 4,2/4,5. Émissions CO₂ min/max (g/km) : 95/105. Consommations et émissions homologuées selon réglementation applicable.



SOMMAIRE

ÉDITORIAL	5
GEO ET VOUS	10
Votre avis, nos nouveautés.	
PHOTOREPORTER	16
Trois photographes livrent les dessous de leurs images fortes.	
LE MONDE QUI CHANGE	24
Les Japonais parient sur le potager vertical.	
LE GOÛT DE GEO	26
La pavlova, une meringue qui divise l'Océanie.	
L'ŒIL DE GEO	28
A lire, à voir.	
ÉVASION	32
Barcelone et la Catalogne Depuis son annexion par le royaume d'Espagne il y a trois siècles, la province catalane ne cesse de se rêver en nation. GEO explore ce qui fait son caractère : ses paysages, sa culture et sa ville phare.	
MODES DE VIE	70
En Corée du Sud, l'obsession de la réussite Après la Finlande le mois dernier, le second volet de notre enquête sur les pays «modèles» en matière d'éducation. Rythme de travail infernal, zéro loisir... Aujourd'hui, le pays du Matin calme affiche parmi les meilleurs résultats scolaires de l'OCDE. Mais à quel prix ?	
REGARD	90
Une nouvelle race de cow-boys Dans l'Ouest américain, la photographe Ami Vitale a vécu auprès d'une famille de fermiers qui a opté pour un mode d'élevage en symbiose avec la nature.	
GRAND REPORTAGE	106
Tristan da Cunha, le bout du monde, le vrai Au milieu de l'Atlantique sud, une petite colonie britannique survit, loin de tout. Seuls neuf bateaux par an relient son île à la civilisation. Rencontre exceptionnelle. Après sept jours de mer.	
LE MONDE EN CARTES	124
Alerte sur le patrimoine mondial	
GRANDE SÉRIE 2014 :	
LES FRANÇAIS ET LEURS RÉGIONS	128
Les Bourguignons On les connaît gosiers affûtés et palais raffinés. Mais qui sont, au fond, ces bons vivants ? En voyageant sur cette terre d'abbayes et de monastères, on découvre aussi une culture de la simplicité. D'Auxerre à Dijon, nos reporters ont exploré un art de vivre à la fois truculent et dépouillé.	
LE MONDE DE... Alexandre Jardin	150

L'abonnement à GEO, c'est facile et plus rapide sur www.prismashop.geo.fr

Couv. nationale : Ferran Traite Soler / Getty. En ht : Olivier Tournon / Divergence. En bas de g. à d. : Ami Vitale / Panos, Jon Tonks / Getty, Stéphane Lagoutte / MYOP. Couv. régionale : Valerio Vincenzo / Hans Lucas. En bas : Ami Vitale, Ferran Traite Soler / Getty, Olivier Tournon / Divergence. Encart publicité : Echantillons TWNNINGS collés en p. 62 sur tirage national. Encarts diffusion : Abo Welcome Pack ADD et ADI sur sélection abonnés et abonnés anniversaire + carte parrainage GEO Histoire sur total abonnés sauf ADI et pack + VAD Brosse maximiser sur sélection inbox.

PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

À LA RADIO



La chronique «Planète GEO» sur France Info, chaque dimanche : en quatre minutes, une photo, un reportage, une carte ou un portrait raconté par un journaliste de GEO. Voir les détails p. 12.

Ce numéro est vendu seul, à 5,50 €, ou accompagné du GEOGuide «Barcelone et la côte catalane» pour 3,90 € de plus. Vous pouvez vous procurer ce guide seul au prix de 3,90 € (frais de port offerts pour les abonnés / 2,50 € pour les non-abonnés) en envoyant vos coordonnées complètes sur papier libre accompagnées d'un chèque à l'ordre de GEO à : GEO - 62069 ARRAS Cedex 09. Offre limitée à un exemplaire par foyer, valable en France.



128

En Bourgogne, on bichonne la vigne avec le même soin qu'à l'époque des moines.



32

Les vestiges du village catalan de Gósol, ancien refuge des Cathares.

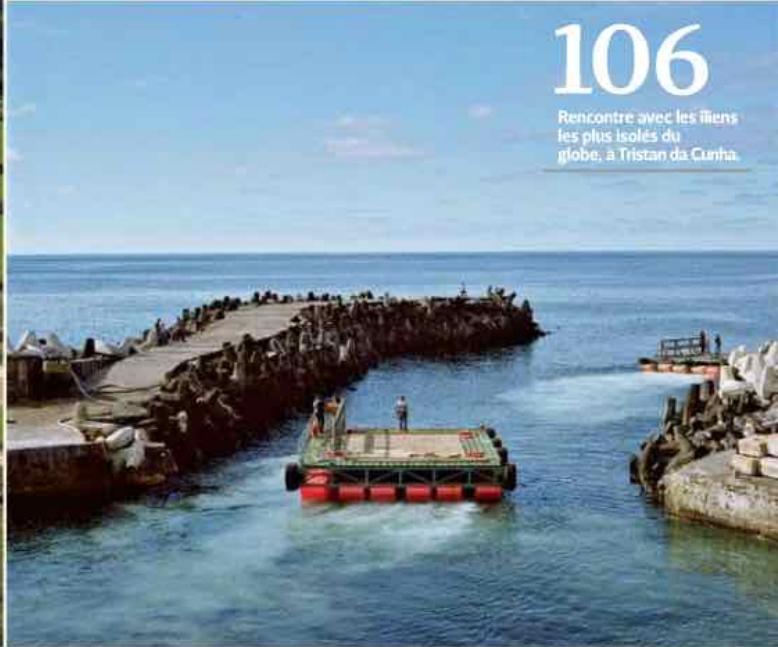


70

Dès le plus jeune âge, les élèves coréens se plient à un système ultra-élitiste.

106

Rencontre avec les îliens les plus isolés du globe, à Tristan da Cunha.



90

Dans le Montana, une poignée de cow-boys préparent leur terre.

COURRIER

PRODIGUE NATURE

Très au fait des médecines parallèles car souffrant de douleurs chroniques, j'ai parcouru avec passion votre dossier sur «Le réveil des médecines ancestrales» (n°426, août 2014). Les petits paragraphes qui accompagnent les clichés permettent de faire un tour du monde, en comparant les pratiques traditionnelles et leur utilisation aujourd'hui. On se rend compte à quel point Dame Nature est généreuse, et que les soins ancestraux sont désormais reconisés par les médecins occidentaux. **Marcel Baily**

LE PORTUGAL, TOURNÉ VERS LE LARGE

En vacances en France, j'ai été appâté par le titre de «une» de votre numéro de juillet (n°425) : «Portugal, plongée dans un pays qui vit avec la mer». Installé là-bas et travaillant dans le secteur maritime, j'étais curieux de voir comment un magazine français traiterait un sujet aussi ambitieux. Je m'attendais à en savoir plus sur les tests d'hydroliennes et sur Portugal Cruises, une compagnie maritime nouvellement créée par un entrepreneur portugais nostalgique des paquebots anciens traditionnels. Je pensais que GEO pourrait aussi s'intéresser à ces magnifiques voiliers, le «Crioula» et le «Sagrés» ou,



RETOUR
DE VOYAGE

EN ISLANDE, SUR UN VOLCAN, LA PASSION S'ENFLAMME

Nous étions en Islande en juin dernier. Terre des extrêmes et des contrastes, avec ses volcans, ses sites géothermiques, ses glaciers. Outre une fabuleuse leçon de géologie, cette nature tourmentée nous rappelle à beaucoup de modestie et d'humilité. Nous avons pris ce cliché sur le site de Seltun, dans la péninsule de Reykjanes, près de Reykjavik. Un couple de jeunes mariés est arrivé accompagné de son photographe. Ils ont accepté que, nous touristes, les prenions également en photo. Pendant que leur photographe installait son matériel (trépied, flash, etc.), ils se

sont laissés aller à un baiser tendre au milieu du feu bouillonnant. Nous avons été frappés par le contraste saisissant entre la température extérieure (environ 10 °C, du vent, tout le monde avait son anorak et son bonnet) et cette jeune femme en robe légère et bottines (indispensables, d'ailleurs, pour supporter la chaleur de la terre). Les Islandais, que l'on nous avait présentés froids et réservés, sont au contraire très chaleureux et amicaux, pour peu qu'on fasse le premier pas vers eux. Un voyage inoubliable et une destination unique pour les amoureux de nature et de solitude. ■

Vous souhaitez partager une expérience de voyage ? Ecrivez-nous. Chaque mois, nous publierons plusieurs témoignages et photos envoyées par nos lecteurs.

Courrier des lecteurs :
13, rue Henri-Barbusse,
92624 Gennevilliers Cedex.
E-mail : lecteurs@geo.presse.fr
Site GEO : www.geo.fr



Michel et
Katy Sivry

BRUT RÉSERVE

Nicolas Feuillatte

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

CHIOLLY - FRANCE



CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
EPERNAY - NEW YORK - AILLEURS

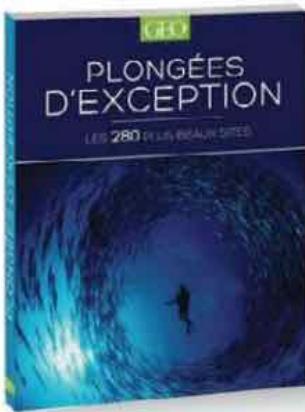


ÉVASION

LES PLUS BEAUX SITES DE PLONGÉE DU MONDE

L'Egypte, Chypre ou les Cornouailles, mais aussi des contrées plus exotiques comme les Caraïbes, l'Afrique du Sud ou encore les îles de Vancouver... «Plongées d'exception» permet d'explorer les mers du monde et de partir à la découverte des 280 plus beaux sites de plongée parmi cinquante destinations sélectionnées avec soin.

Lieu après lieu, on découvre les spécificités animales, végétales et géographiques de chaque région, et des récits de plongée. Tous sont accompagnés de photographies sous-marines. Faune aquatique captivante, formations géologiques fabuleuses, épaves mystérieuses (comme celle du vapeur «Kingston», dans la mer Rouge, couvert de coraux et environné de poissons tropicaux...) ou biodiversité d'une richesse insoupçonnée (à Cuba, dans l'océan Indien ou au large du Brésil...). La splendeur des fonds marins est célébrée au fil des pages. A l'heure où les grandes découvertes appartiennent au



passé, Lawson Wood, photographe, spécialiste de la plongée et auteur de nombreux ouvrages sur le sujet, initie ses lecteurs à l'un des derniers mystères de notre planète : le fond des océans, beaucoup moins bien connu que l'espace.

Les amateurs, débutants ou expérimentés trouveront dans cet ouvrage de référence de nombreuses informations pratiques (meilleure période pour se rendre sur place, clarté et température de l'eau) ainsi que des cartes permettant de préparer leurs prochaines plongées.

A la fois beau livre et livre pratique, «Plongées d'exception» apporte une aide précieuse à tous les passionnés qui souhaitent planifier – et rêver – leurs prochaines aventures sous-marines autour du monde. ■

«Plongées d'exception», par Lawson Wood, éd. Prisma/GEO, 19,95 €, disponible en librairies.

APPLICATION

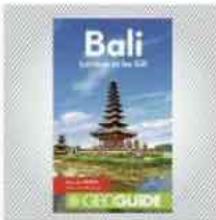


Disponible sur iBookStore, Google Play, Amazon, Fnac.com et chez les libraires numériques, 14,99 €.

Des voyages numériques avec GEOBook

Le GEOBook existe désormais en édition numérique. A la clé, plus de photos, des cartes interactives, mais également la possibilité d'effectuer des tris et d'accéder directement aux destinations qui vous correspondent le mieux.

GUIDE



GEO Guide «Bali, Lombok et les Gili», 460 pages, 16,50 €, éd. GEO/Gallimard, disponible en librairies et rayons livres.

A Bali, tout oublier sans rien manquer

Prendre des cours de cuisine ou de yoga à Ubud, randonner dans les rizières de Jatiluwih, découvrir les palais et les temples... Avec le nouveau GEO Guide de Bali, ses centaines de sites, d'adresses et de conseils, préparez-vous un voyage qui vous ressemble !

HISTOIRE



«La Grande Guerre», par Jean-Yves Le Naour, éd. GEO/Prisma, 49,95 €, disponible en librairies et rayons livres.

La Première Guerre mondiale en roman-photo

À l'occasion de la commémoration de la guerre 14-18, revivez sous un nouvel angle cette période de l'histoire de France. Jean-Yves Le Naour, spécialiste de ce conflit, signe un récit poignant et riche en anecdotes, qui donne au lecteur des repères chronologiques précis, permettant de mieux comprendre le déroulement des opérations et le quotidien des hommes tel qu'il a vraiment existé. Un parti pris original et audacieux : raconter la Première Guerre mondiale comme un roman-photo, grâce à des clichés d'époque colorisés.

À LA TÉLÉ

«GEO 360°», votre rendez-vous avec le reportage

Le samedi à 19 h 55

4 octobre L'archipel d'Aland et ses postiers (43'). Inédit.

Au sud-ouest de la Finlande, les 7 000 îles de l'archipel d'Aland offrent une nature sauvage à ses rares habitants. L'hiver, les postiers constituent le seul lien avec le continent.

11 octobre Costa Rica, le sanctuaire des paresseux (43'). Redif.

Menacés, les paresseux du Costa Rica ont trouvé leur ange gardien : un couple italo-espagnol.

18 octobre Kazakhstan, les bienfaits du lait de chameau (43'). Inédit. Wolfgang Meritt / Mediapoint

Les bergers ne jurent que par ses vertus. Et de nombreux Kazakhs redécouvrent l'élevage de chameaux et de dromadaires, une source de revenus qui leur permet de survivre dans le désert.

25 octobre Sécheresse au royaume du Mustang (43'). Redif.

Déplacer un village entier et le réimplanter près d'un fleuve : c'est le pari fou d'un moine bouddhiste et de scientifiques pour la commune de Samzong, dans l'Himalaya.

arte

À LA RADIO

Retrouvez la chronique «Planète GEO» sur France Info, chaque dimanche : en quatre minutes, un reportage raconté par un journaliste de GEO.

Ce mois-ci :

- L'obsession de la réussite scolaire en Corée du Sud.
 - Barcelone et la Catalogne.
 - Tristan da Cunha, le bout du monde, le vrai.
 - Les cow-boys du Montana.
- Le dimanche à 5h15, 8h25, 14h25, 20h50, 0h40.

france info



Cubania

Édition Limitée



QUAND L'EXPERTISE NESPRESSO
S'INSPIRE DE LA TRADITION CUBAINE

Nespresso crée *Cubania* en Édition Limitée*, inspiré par la chaleur et la passion du style de vie cubain. Un mélange unique d'Arabicas et d'un Robusta indien qui révèle un bouquet d'arômes puissants, sublimé de notes grillées d'une qualité rare.

*Cubania a été inspiré par l'art du café cubain mais n'est pas fabriqué à partir de cafés cubains.

** Quoi d'autre ?



Innovation
that excites

NOUVEAU NISSAN X-TRAIL. SOYEZ PRÊT À LE SUIVRE.





7 PLACES. PARCE QUE LA VIE DE FAMILLE EST UNE GRANDE AVENTURE.

Vous avez une grande famille ? Alors les week-ends animés, vous connaissez bien. Avec son option sept places et son coffre spacieux et modulable, le nouveau Nissan X-TRAIL a tout prévu pour accueillir cette joyeuse agitation en toute sérénité. Le plus dur maintenant sera de vous mettre d'accord sur votre prochaine destination de week-end.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur nissan.fr

Retrouvez l'actualité de Nissan sur facebook.com/nissanfrance



#XTRAILaventure

Innover autrement. **Modèle présenté** : nouveau Nissan X-TRAIL Tekna dCi 130 avec option peinture métallisée et option 7 places. NISSAN WEST EUROPE SAS au capital de 5 610 475 €, RCS Versailles B 699 809 174 - Parc d'Affaires du Val Saint-Quentin - 2 rue René Caudron - CS 10213 - 78981 Voisins-le-Bretonneux Cedex.

Consommations gamme cycle mixte (l/100 km) : 4,9 - 5,3. Émissions de CO₂ (g/km) 129 - 139.

PHOTOREPORTER

RÉGION DE CHABAHAR, IRAN

À PIED, SUR LE DOS D'UN SERPENT

Parti avec un ami à la recherche des paysages insolites d'Iran, le Russe Vladimir Driga a découvert l'étrange piste qui longe les montagnes du Makran, près du golfe d'Oman. «Sur cette croûte désertique couverte de plaques d'argile, j'avais l'impression d'être un cosmonaute foulant la surface d'une autre planète», dit-il. Situé à soixante-dix kilomètres du premier village, l'endroit est particulièrement inhospitalier. D'ailleurs, quelques minutes après avoir pris cette photo, Vladimir a vu son véhicule s'ensabler. «La situation n'était pas très agréable, se souvient-il. Le soleil était déjà couché et nous nous apprêtions à passer la nuit sur place. Par chance, des habitants qui passaient nous ont aidés, refusant toute rémunération. Cela a renforcé mon respect pour les Iraniens qui vivent là, dans des conditions si difficiles.»



Vladimir DRIGA

Les voyages et la photographie sont les grandes passions de ce Moscovite qui travaille dans l'éducation.







DISTRICT DE KASKI, NÉPAL

DU MIEL ROUGE À HAUT RISQUE

Au bout d'immenses perches de bambou... le précieux miel rouge produit par les «*Apis laboriosa*», ou abeilles géantes de l'Himalaya, les plus grosses au monde, qui construisent leurs nids en altitude. Les Gurung, une tribu du centre du Népal, ne reculent devant rien pour cette récolte. «Leur courage et leur adresse, alors qu'ils travaillent sur des échelles de corde à cent mètres au-dessus du sol, m'ont émerveillé, commente le photographe Andrew Newey. Cette prise de vue fut difficile : les fonctions autofocus de mes boîtiers s'affolaient à cause de la masse des insectes volant constamment à proximité des objectifs.» Mais il y eut plus dangereux : «J'ai été attaqué par une douzaine d'abeilles qui s'en sont prises à mon cou et à ma tête... et les piqûres étaient toujours douloureuses trois semaines plus tard !»



Andrew NEWEY

Ce photographe anglais parcourt le monde pour enquêter sur les cultures traditionnelles.





RÉGION DE SKAFTAFELL, ISLANDE

EN QUÊTE DE SOLITUDE POSITIVE

L'impression d'être totalement perdu, une sensation de vertige à l'horizontale. En prenant ce cliché à l'une des entrées du parc national de Vatnajökull, qui couvre 12 % de la superficie de l'Islande, le photographe Bruno Morandi, qui crapahutait en solitaire, a vécu intensément face à l'immensité ce qu'il appelle «la solitude positive». «Peu de visiteurs s'aventurent vers ces anciennes fermes inoccupées», précise Bruno. Leurs toitures de tourbe végétalisée constituent une isolation thermique mais aussi phonique contre le bruit du vent, qui est omniprésent. «C'est en cherchant un point de vue intéressant d'où photographier le glacier que je suis tombé dessus, raconte-t-il. Entre le contraste de l'herbe, tellement verte, et le gris de la steppe, il y avait ce jour-là, comme de la perfection dans l'air.»



Bruno MORANDI

Ce photographe français fou de voyages est fasciné par la force de la nature dans les grands espaces islandais.





L'HISTOIRE DE NOTRE BIG MAC, C'EST UNE HISTOIRE D'EXIGENCE...

NOTRE BIG MAC EST COMPOSÉ DE PAIN FAIT À PARTIR DE BLÉ 100% FRANÇAIS, DE SALADE 100% PLEIN CHAMP ET DE STEAKS HACHÉS 100% PUR BŒUF, CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR. CES STEAKS HACHÉS 100% PUR MUSCLE SONT PRÉPARÉS AVEC DES MORCEAUX TELS QUE L'ÉPAULE, LE COLLIER OU LE PLAT DE CÔTE ET SONT CUISTS EN RESTAURANT, AVEC UN PEU DE SEL ET DE POIVRE ET C'EST TOUT.





Dans cette ferme-usine de Tagajo, le fabricant de semi-conducteurs Mirai a remplacé le soleil par de la lumière artificielle. Objectif de production : 10 000 laitues par jour !

Les Japonais parient sur le potager vertical

C'est une curieuse exploitation agricole, où les paysans sont en blouse blanche, où la terre est remplacée par une solution de sels minéraux et de nutriments, et le soleil, par des éclairages à LED. Sur 2 000 mètres carrés de bâtiments, rien à craindre des aléas climatiques : l'air conditionné assure une température constante et l'hygrométrie est pilotée par ordinateur. Pourtant, ce sont de vraies salades, épinards, navets et radis qui sortent de la toute nouvelle usine à légumes conçue par Toshiba, le géant japonais de l'électronique jusqu'ici plutôt connu pour ses téléviseurs et ses caméras. Inaugurée cette année à Yokosuka, une ville située à quarante-cinq kilomètres au sud de Tokyo, l'usine devrait produire trois millions de salades par an (en une vingtaine de récoltes, contre trois en pleine terre). A l'abri des parasites, emballée en chambre stérile, la laitue Toshiba se passe de pesticides.

Au Japon, le légume high-tech a la cote. Depuis quelques années, d'autres entreprises japonaises

comme Panasonic, Mirai ou Fujitsu investissent aussi dans la conception et l'exploitation de fermes futuristes, notamment près de Fukushima, afin de proposer aux supermarchés, restaurants ou cantines des produits garantis sans radioactivité.

Ces serres implantées en milieu urbain préfigurent peut-être la production alimentaire de demain. «Le modèle consistant à faire venir de loin des légumes qui peuvent pousser sur place s'épuise car, avec une énergie de plus en plus chère, les coûts de transport ne cessent d'augmenter», analyse Gilles Fumey, géographe spécialiste de l'alimentation, auteur de «Géopolitique de l'alimentation» (Sciences humaines éditions, 2012). Nous allons vers une relocalisation de l'agriculture dans les villes.»

Dans l'archipel nippon, où l'agriculture est en perte de vitesse – l'âge moyen des agriculteurs frise les 63 ans et le taux d'autosuffisance alimentaire, d'environ 40 %, est l'un des plus bas parmi les pays développés –, l'entreprise Daiwa House Industry va plus loin encore. Depuis 2012, elle commercialise l'Agri Cube, une unité de production agricole en miniature. Cette boîte pourvue de vitres latérales tient sur une place de parking, coûte environ 40 000 euros et offre aux restaurateurs la possibilité de cultiver eux-mêmes une vingtaine de variétés de légumes. Des vitamines en devenir, qui poussent sous le regard intrigué de leurs clients. ■



Nicolas Ancellin

HONDA S'ENGAGE : MOTEUR GARANTI 1 MILLION DE KM⁽¹⁾ EN COMPLÉMENT DE LA GARANTIE CONSTRUCTEUR



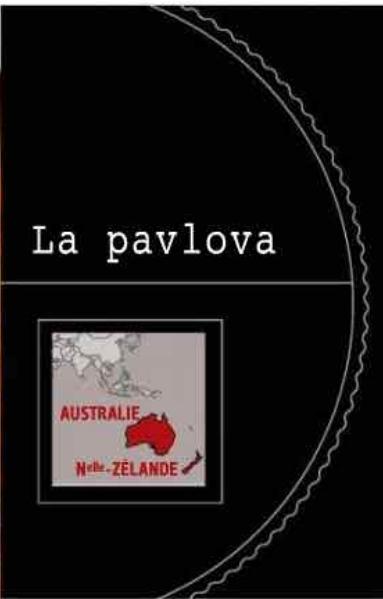
NOUVELLE
CIVIC
TECHNOLOGIE
DÉMOCRATIQUE
HYBRIDE i-DTEC

4 300 €
D'AVANTAGE CLIENT⁽³⁾

GAMME CIVIC À PARTIR DE
19 490 €⁽²⁾

GARANTIE LIMITÉE À UNE DURÉE DE 10 ANS COMPOSÉE DE LA GARANTIE CONSTRUCTEUR ET D'UNE EXTENSION DE GARANTIE. EXTENSION DE GARANTIE ASSURÉE PAR ICARE ASSURANCE SELON CONDITIONS GÉNÉRALES N°21406031, EFFECTIVE À LA FIN DE LA GARANTIE CONSTRUCTEUR QUI COUVRE CHAQUE HONDA PENDANT 3 ANS OU 100 000 KM, SELON LES CONDITIONS DÉCRITES DANS LE CARNET DE GARANTIE HONDA.

(1) Offre valable pour toute commande d'une Civic 1.6 i-DTEC neuve immatriculée en France métropolitaine entre le 01/07/14 et le 31/10/14 (hors ventes à sociétés de transport de personnes ou de marchandises et aux Loueurs Courte et Longue Durée). Garantie moteur 10 ans, kilométrage limité à 1 000 000 km, sur les éléments suivants : moteur, distribution et accessoires de distribution, refroidissement, alimentation, composants électriques moteur. Garantie assurée par Icare Assurance selon conditions générales n°21406031, conditions détaillées sur honda.fr/civic - Icare Assurance, entreprise régie par le code des assurances, S.A. au capital de 1 276 416 € - RCS Nanterre B 327 061 339. (2) 19 490 € : prix d'une Civic 1.6 i-DTEC Elegance après déduction de 2 120 € de remise Concessionnaire et de 1 600 € d'aide à la reprise « autres marques » (aide réservée à la reprise d'un véhicule d'une autre marque conditionnée à l'acceptation de la reprise par votre Concessionnaire Honda participant). (3) 4 375 € : avantage client total composé de 2 120 € de remise Concessionnaire, de 1 600 € d'aide à la reprise « autres marques » et de la garantie moteur 1 million de km(1) d'une valeur de 655 €. Tarif au 01/07/2014. Offre réservée aux particuliers chez les Concessionnaires participants et dans la limite des stocks disponibles pour toute immatriculation avant le 31/10/14. Prix catalogue du modèle présenté Civic Tourer 1.6 i-DTEC Exclusive Navi avec option peinture métallisée (560 €), pare-chocs Aéro (798,66 €) et jantes Krypton (2 779,26 €) : **35 627,92 €**. Consommation et émissions du modèle présenté : 3,9 l/100 km en cycle mixte et 103 g/km de CO₂. *Donnez vie à vos rêves. www.honda.fr



La meringue qui divise l'Océanie

C'est l'autre «guerre du Pacifique». Une bataille purement gastronomique. Voilà des décennies que les deux géants des antipodes, l'Australie et la Nouvelle-Zélande, se disputent la paternité de la pavlova, pâtisserie très populaire en ces lointaines contrées. Un dessert tout en rondeur et tellement délicat que l'on s'étonne volontiers qu'il puisse être la source d'une querelle. Il se compose d'une grande meringue croustillante dehors et moelleuse dedans, que vient napper une épaisse couche de crème fouettée, onctueuse à souhait. Avec, pour couronner le tout, une farandole de fruits de saison choisis selon l'inspiration et disposés avec grâce, fraises, kiwis, fruits de la Passion, pêches... Les Néo-Zélandais et les Australiens, qui savourent ce délice en toutes circonstances, et particulièrement pour les fêtes, s'accordent sur un point : le nom de «leur» dessert national rend hommage à une ballerine russe née à Saint-Pétersbourg, Anna Matveïevna Pavlova (1881-1931), qui fit tourner les têtes aussi sûrement que son tutu vaporeux. C'est dans les années 1920, lors d'une tournée mondiale, que celle

qu'on appelait «la Pavlova» fit escale à plusieurs reprises sur les scènes des mers du Sud. Et que le savoureux entremets fut inventé.

Oui mais par qui ? Entre Wellington et Canberra, le sujet est devenu à ce point sérieux que des chercheurs se sont penchés avec opiniâtreté sur la question. Helen Leach, professeur d'anthropologie à l'université d'Otago, la plus ancienne de Nouvelle-Zélande, a ainsi épluché 667 recettes de 300 sources différentes. Les conclusions de son enquête ont été publiées en 2008 et donnent l'avantage à ses compatriotes : les Néo-Zélandais auraient été les premiers à faire valser ensemble meringue, crème et fruits. Une version corroborée par Keith Money, l'un des biographes de la star russe. Selon lui, le chef d'un palace de Wellington se serait inspiré du costume d'Anna Pavlova pour créer la texture aérienne du dessert après que la danseuse étoile eut régale de ses pirouettes le public de la capitale, en 1926. Même le prestigieux dictionnaire d'Oxford soutient depuis 2010 que c'est bien en Nouvelle-Zélande que l'on trouve la plus ancienne trace écrite de la recette. Mais les Australiens ne s'avouent pas vaincus : ils affirment que c'est un autre maître queux, celui de l'hôtel Esplanade de Perth, qui, en 1935, a eu l'idée du nom, et permit ainsi à cette pâtisserie de conquérir la planète. En Océanie, chacun réclame donc encore et toujours sa part du gâteau... mais l'important reste quand même de croquer dedans ! ■

Carole Saturno

UNE CHORÉGRAPHIE DE CRÈME ET DE FRUITS

Spectaculaire, la pavlova n'est pourtant pas compliquée à préparer. Il suffit de maîtriser la cuisson de la meringue et l'onctuosité de la crème fouettée.

LA BASE Monter en neige quatre blancs d'œufs. Ajouter 120 g de sucre blanc, une cuillerée à café de Maïzena et deux de vinaigre blanc (pour l'effet «chamallow»), puis mélanger jusqu'à ce que la consistance soit bien ferme. Étaler la préparation en cercle (environ 20 cm de diamètre) sur un papier sulfurisé. Enfourner 1 h 15 à 120 °C. Puis laisser reposer au four, porte entrouverte, encore 1 h.

LA CRÈME Battre 40 cl de crème fleurette bien froide, y ajouter 100 g de sucre et un sachet de sucre vanillé. Disposer sur la meringue.

LA GARNITURE Selon l'inspiration : arabesques de fruits rouges, symphonie framboises-litchis, ronde d'abricots rôtis et de lavande...

Là où règne la démesure,

nous sommes la finesse.

Laissez-vous séduire par le parfait équilibre entre

l'élégance et le raffinement du Galaxy Alpha.

Seulement 6,7 mm d'épaisseur pour une sensation unique.

Matières rigoureusement sélectionnées, délicatesse des finitions en aluminium, ajustement millimétré des pièces, chanfreins polis : chaque détail a été pensé pour faire du Samsung Galaxy Alpha la nouvelle référence en terme d'élégance.

JUST ALPHA



Samsung GALAXY ALPHA

www.samsung.com/fr/galaxyalpha

Just Alpha = Simplement Alpha

DAS1He:0,400W/kg DAScorps:0,506W/kg Le DAS (l'habilité d'absorption spécifique des téléphones mobiles) quantifie le niveau d'exposition maximal de l'utilisateur aux ondes électromagnétiques, pour une utilisation à l'oreille. La réglementation française impose que le DAS ne dépasse pas 2W/kg. © 2014 - Samsung Electronics France. Ovalie. CS 2003. 1 rue Fructidor. 93484 Saint-Ouen Cedex. RCS Bobigny 334 367 497. Chiff



© Dennis Hopper

EXPOSITION

IL ÉTAIT UNE FOIS L'OUEST AMÉRICAIN

Pour une fois, on a l'impression d'assister à toute l'histoire. A l'occasion du 50^e anniversaire du jumelage entre Bordeaux et Los Angeles, le musée des Beaux-Arts aquitain fait revivre l'Ouest américain, de la fin du XIX^e siècle à aujourd'hui, en quatre-vingt-deux photographies issues de la collection du Los Angeles County Museum of Art. L'exposition «Road Trip» commence par les clichés mythiques. Les Indiens hiératiques dans la défaite par Edward S. Curtis. Et, surtout, les paysages immenses, rivière puissante de l'Oregon ou lever de lune cristallin au Nouveau-Mexique, que Carleton E. Watkins puis Ansel Adams sublimèrent dans des noir et blanc aux infinies nuances de gris. Mais la rétrospective ne s'arrête pas là et fait défiler les images méconnues des années 1960-1970, d'un charme plus particulier : celui de l'urbanisation. Dans ses vues aériennes, Edward Ruscha transforme

les parkings de L.A. en compositions géométriques, tandis que Bill Owens éclaire le quotidien des classes moyennes, telle cette famille installée devant son garage pour admirer... le trafic routier. Ultime étape, plus critique, les grands formats couleurs des dernières années, dont la beauté recèle un second degré de lecture. Ainsi, de loin, «T.V., Antenna, Salton Sea» (1985) de Richard Misrach évoque Venise, avec ses poteaux de bois émergeant d'une eau calme dans une lumière nacrée. De près, on s'aperçoit qu'il s'agit d'une station balnéaire abandonnée – restes de câbles et d'antennes –, sur laquelle la nature reprend peu à peu ses droits. La fresque du Far West est loin d'être achevée. ■

«Road Trip», au musée des Beaux-Arts de Bordeaux, jusqu'au 10 novembre.
Contact : musba-bordeaux.fr

BEAU LIVRE

Les oubliés de la muraille indienne

Elle est plus discrète que la barrière de séparation israélienne en Cisjordanie ou le mur dressé par les Etats-Unis à sa frontière avec le Mexique : depuis 1993, une muraille de barbelés isole pourtant le Bangladesh, Etat indépendant depuis 1971, de l'Inde. Durant deux ans, le photographe Gaël Turine, membre de l'agence VU, a suivi cette ligne fracture de 3 200 kilomètres. Il a saisi les paysans

indiens obligés de négocier avec les gardes frontières bangladais pour aller cultiver leurs champs, les Bangladaises qui franchissent la clôture et font de la contrebande pour échapper à la misère, les familles qui pleurent leurs proches abattus par les militaires indiens de la Border Security Force... Une enquête forte publiée en avant-première par GEO en septembre (n° 427).



«Le Mur et la Peur», par Gaël Turine, éd. Actes Sud, 13 €. Exposition jusqu'au 19 octobre, au centre culturel Le Botanique, à Bruxelles.

CINÉMA

Amami, mon amie

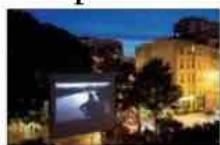


Sur l'île d'Amami-Oshima, Kaito et Kyoko font l'expérience du premier amour et du deuil, au rythme des saisons. Filmant la nature avec force, la Japonaise Naomi Kawase nous fait ressentir le frémissement de la moindre feuille de banian, comme le glissement de la mer sur les récifs. Magnétique.

«Still the Water», de Naomi Kawase, sortie le 1er octobre.

PROMENADE

Nomade de l'Est parisien



Enfiler un costume de fantôme pour hanter le quartier de Belleville, suivre la piste des carrières avec un smartphone et un casque audio, déambuler jusqu'au Bourget au gré des légendes urbaines... Cette troisième Biennale invite à explorer l'est de Paris et de l'Ile-de-France comme une terre inconnue.

«Biennale de Belleville», à Paris, Pantin et Montreuil, jusqu'au 26 octobre.
Contact : labiennaledebelleville.fr

ESSAI

Surfeur philosophe



Voici une réédition destinée à tous ceux qui regardent encore le surf comme un simple effet de mode. Au fil de courts paragraphes poétiques qui rappellent les aphorismes de Cioran, Frédéric Schiffler, philosophe adepte du longboard, érigé cette pratique en sagesse de vie.

«Petite Philosophie du surf» par Frédéric Schiffler, éd. Atlantica, 14 €.

CE QUE VOUS ATTENDIEZ :



CE QUE VOUS N'ATTENDIEZ PAS :

AVEC L'OFFRE PRÊT-À-VISITER,
jusqu'à

-40%*

sur nos offres partout en France.

RÉSERVEZ AU MEILLEUR PRIX SUR **MERCURE.COM**



MERCURE PARIS CENTRE TOUR EIFFEL, PHOTO © PHILIPPE LOUZON/NABACA - Voir conditions des offres sur mercure.com

LE CLUB ACCOR
HOTELS

REJOIGNEZ NOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ
MONDIAL SUR ACCORHOTELS.COM

REDÉCOUVREZ
MERCURE

Mercure
HOTELS

PLUS DE 750 HÔTELS
DANS LE MONDE.

LE MOIS DE L'HYBRIDE BY* TOYOTA
NOUVELLES YARIS ET AURIS TESTÉES
PAR LES LECTEURS DE GEO

L'hybride encore plus séduisant



Les nouvelles Yaris Hybride, made in France, et Auris Hybride série spéciale Feel! cultivent l'esprit d'innovation cher à Toyota et en offrent toujours plus, en termes d'équipements, de fonctionnalité et d'agrément de conduite. Nos lecteurs les ont testées en avant-première.

*par



1



2

« Une technologie hybride performante, un design audacieux et des équipements astucieux... Le savoir-faire Toyota. »

LE COUP DE CŒUR YARIS

Françoise apprécie la luminosité de la nouvelle Toyota Yaris Hybride, la richesse de ses équipements (1), ainsi que la qualité des matériaux employés, pour une vie à bord très agréable.

L'ÉVIDENCE HYBRIDE

Jean-François aime la ligne racée de la Toyota Auris Hybride série spéciale Feel! et ses jantes en alliage de 16 pouces (2), tout en étant convaincu par la technologie hybride, pour une conduite sans stress.

Jean-François est un conducteur expérimenté et l'hybride ne lui est pas inconnu. «La technologie de la Toyota Auris est un must, le fait que la batterie se recharge seule, en freinant ou en ralentissant, est la solution idéale. Il n'y a pas de prise à brancher et c'est la garantie d'une autonomie importante car le moteur thermique prend automatiquement le relais, sans à-coup. La conduite de l'Auris Hybride est fluide et lorsqu'elle démarre, c'est le silence absolu, seul le voyant vert signale que le voyage peut commencer», explique-t-il avec un large sourire.

Auris Hybride Feel!: un équipement généreux

Dans sa déclinaison Feel!, la Toyota Auris bénéficie de jantes de 16 pouces en alliage, des vitres et de la lunette arrière surteintées, pour affirmer un peu plus sa personnalité. Jean-François apprécie. «Elle est racée et élégante.» Autre point fort de la série spéciale Feel!, des équipements qui enrichissent un standard déjà élevé: sièges avant sport, finition cuir noir de la

planche de bord, rétroviseurs extérieurs rabattables électriquement, système d'ouverture-fermeture et de démarrage sans clé, allumage automatique des phares, capteur de pluie, rétroviseur intérieur électrochromatique pour éviter l'éblouissement... Jean-François y est très sensible. «L'assise est parfaite, on est bien installé. J'aime beaucoup l'ergonomie du volant en cuir. L'ensemble des équipements, comme l'écran couleur aux multiples fonctions ou la caméra de recul, facilite la vie et participe à une conduite sereine. Cette Auris Hybride Feel! est pleine de belles surprises, à commencer par son esthétique très réussie.»

Nouvelle Yaris Hybride: un look et plus encore!

La nouvelle Yaris Hybride, made in France, dessinée à Sophia-Antipolis et produite près de Valenciennes, a tapé dans l'œil de Françoise. «La silhouette est sympa, contemporaine, et les feux de jour à led, c'est une jolie signature», reconnaît-elle avant de dire tout le bien qu'elle pense du système d'ouverture

et de démarrage sans clé. «La sellerie tissu, cuir et Alcantara®, c'est chic et très agréable au toucher, et je suis agréablement surprise par la qualité des matières et par la richesse des équipements.» La nouvelle Yaris Hybride propose en effet la climatisation automatique bi-zone, un écran de 7 pouces, l'allumage automatique des phares, les rétroviseurs rabattables électriquement et la caméra de recul. «C'est vraiment génial de se garer dans un mouchoir de poche sans stress!» Au volant, Françoise découvre la douceur de la boîte automatique et l'efficacité du système hybride, qui se gère en toute autonomie. «Elle est facile, maniable, se faufile sans bruit en ville, en toute discréction, c'est un vrai régal.»

Désidément, les nouvelles Toyota hybrides n'ont pas fini de vous séduire...

JUSQU'AU 31 OCTOBRE,
C'EST LE MONDIAL DE
L'HYBRIDE CHEZ VOTRE
CONCESSIONNAIRE TOYOTA.

TOYOTA.FR

ÉVASION

La Sentinelle, le Perroquet, les Aiguilles... Des noms poétiques ont été affublés aux pitons de la serra de Montserrat. Cette forteresse minérale culmine à 1 236 mètres.

BARCELONE ET LA CATALA

SOMMAIRE

Vues du ciel, par Yann Arthus-Bertrand	p. 32
Pourquoi cette âme rebelle ?	p. 46
i Gaudísmo !	p. 56
Barcelone intime	p. 62



Il y a trois siècles, la région était absorbée par le royaume d'Espagne. Depuis, la Catalogne ne cesse de se rêver en nation. GEO explore ce qui fait son caractère : ses paysages, sa culture et sa ville-phare.

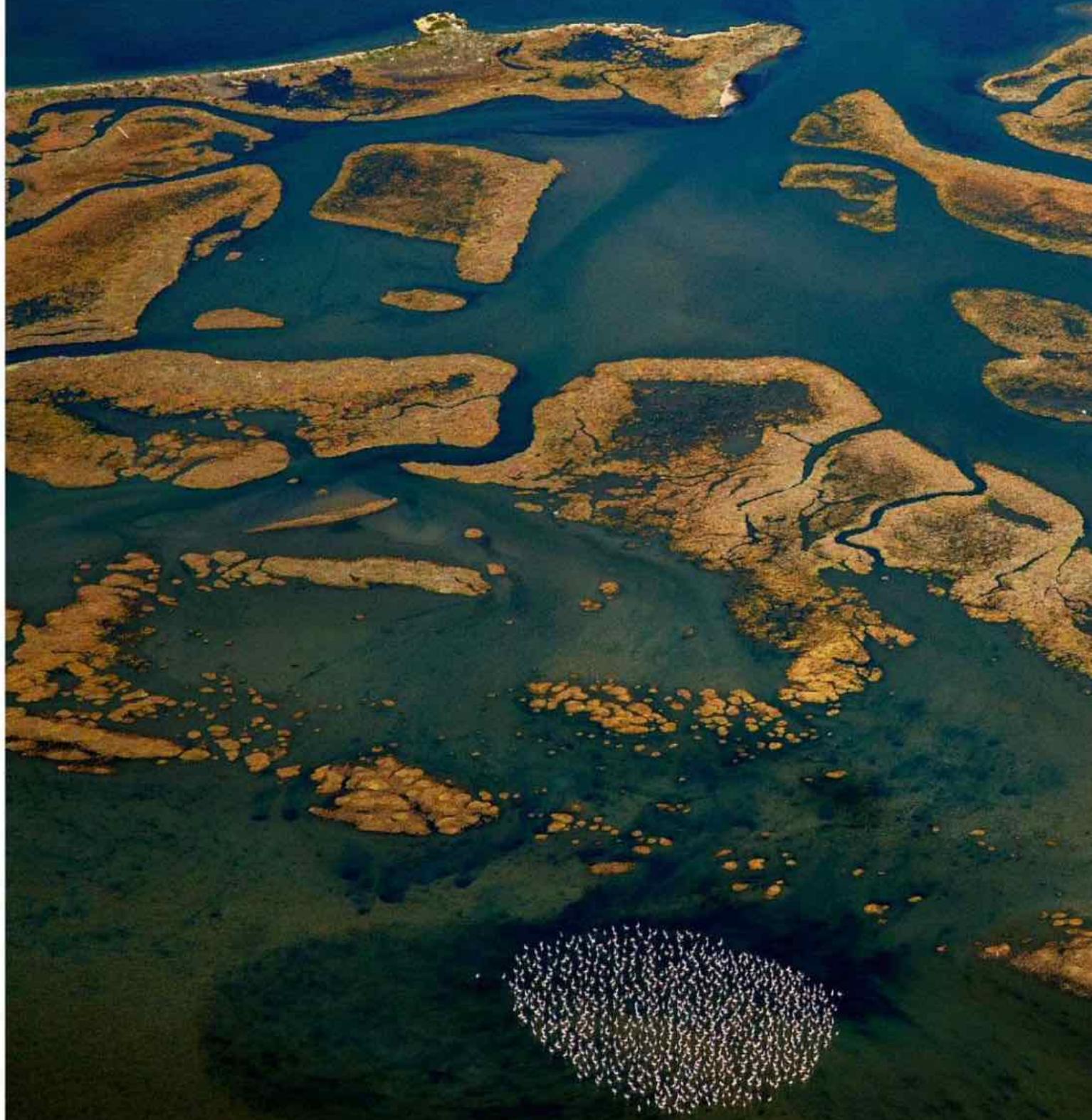
DOSSIER COORDONNÉ PAR NADÈGE MONSCHAU

AU MOYEN ÂGE, LES VICTIMES DE L'INQUISITION TROUVÈRENT ICI UN HAVRE DE LIBERTÉ

Une église, une tour de guet et des rues pavées... Du vieux Gósol, perché dans les contreforts des Pyrénées, il ne reste que des vestiges. Mais, dans ce village, planent encore les ombres des Cathares, qui s'y réfugièrent jusqu'au XIV^e siècle : la Catalogne, réputée pour sa tolérance, a longtemps rayonné par-delà les frontières.









LE FLEUVE LE PLUS PUISSANT D'ESPAGNE SE TRANSFORME AU SUD EN VOLIÈRE À CIEL OUVERT

A son embouchure, l'Ebre finit ses 928 km de course folle en un delta tranquille, méli-mélo de dunes et de lagunes, de rizières et de roselières... C'est le deuxième plus vaste écosystème humide du pays. Il est colonisé par 300 espèces d'oiseaux, dont cette nuée de flamants roses, à la Punta de la Banya.

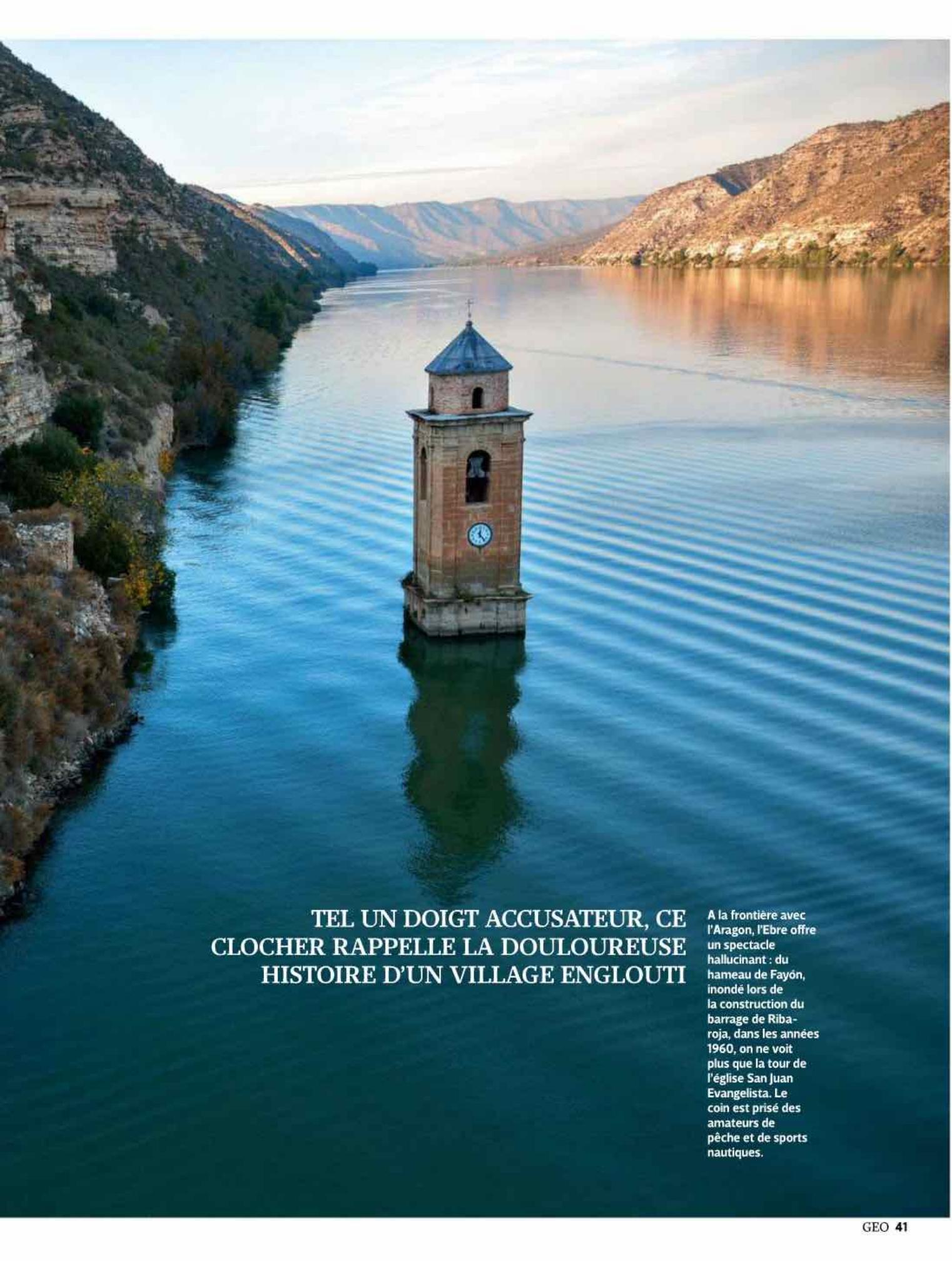




SUR CETTE IMMENSE COULÉE
DE LAVE A POUSSÉ UN HAMEAU
EN PIERRE VOLCANIQUE

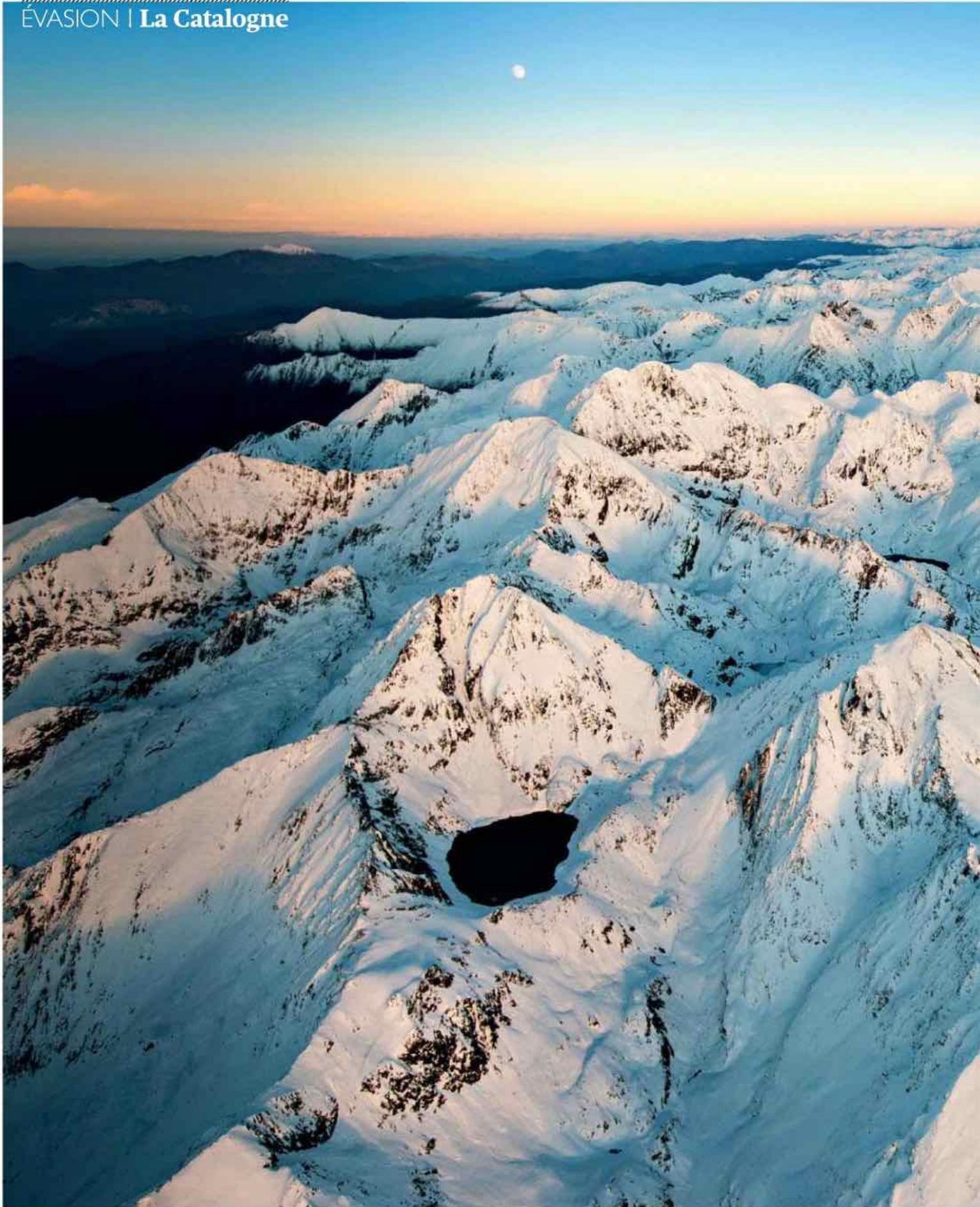
Les maisons de la minuscule commune de Castellfollit de la Roca s'agglutinent sur une falaise haute de soixante mètres. Cette muraille basaltique est née d'une éruption, il y a 200 000 ans. Tel un mirador naturel, elle donne sur la grandiose zone volcanique de la Garrotxa, où sommeillent quarante cônes.





TEL UN DOIGT ACCUSATEUR, CE
CLOCHER RAPPELLE LA DOULOUREUSE
HISTOIRE D'UN VILLAGE ENGLOUTI

A la frontière avec l'Aragon, l'Ebre offre un spectacle hallucinant : du hameau de Fayón, inondé lors de la construction du barrage de Ribarroja, dans les années 1960, on ne voit plus que la tour de l'église San Juan Evangelista. Le coin est prisé des amateurs de pêche et de sports nautiques.





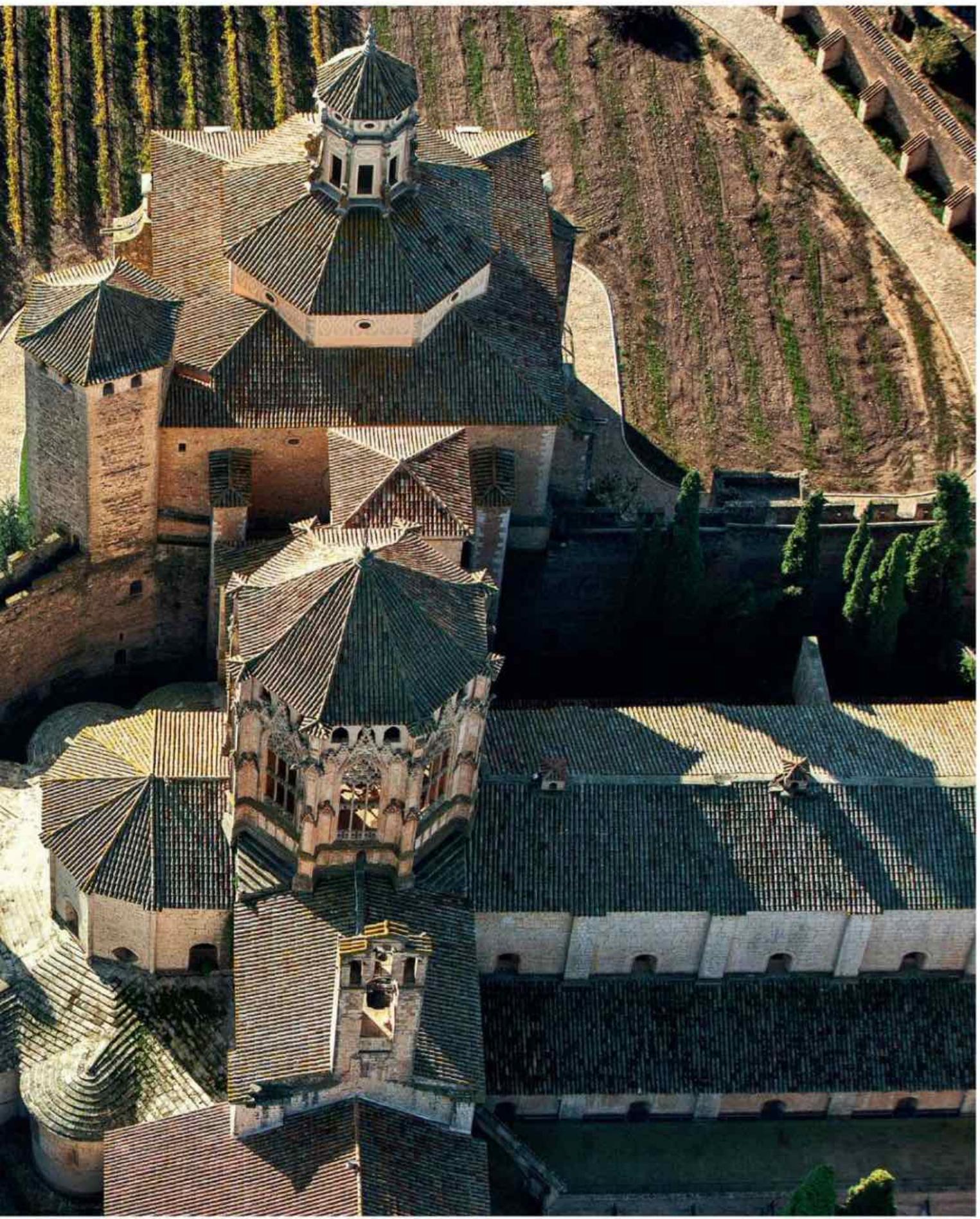
UNE CORDILLÈRE BLANCHE CISELÉE PAR LES GLACIERS MARQUE LA FRONTIÈRE NORD

Le seul parc national de la région porte bien son nom : Aigüestortes i Estany de Sant Maurici, ce qui signifie «eaux tortueuses et lac Saint-Maurice». Ce bijou de cristal, à l'orée de la France, est sillonné de myriades de torrents et cascades et est ponctué de 200 lacs glaciaires. Les pics dépassent parfois les 3 000 mètres.

SPLENDEUR DE L'ART CISTERCIEN, L'ABBAYE DE POLET ABRITE AUSSI DES TOMBEAUX DE ROIS

C'est un modèle de beauté et de sérénité. Fondé au XII^e siècle dans une vallée fertile de l'arrière-pays, Poblet marie avec grâce les styles roman et gothique. Ce grand lieu de dévotion connaît son apogée au XVI^e siècle. Mais dès le Moyen Âge, la dynastie d'Aragon l'avait choisi comme dernière demeure.







POURQUOI CETTE ÂME REBELLE ?

Danses endiablées, manifestations identitaires, ascensions mystiques... Depuis le XVIII^e siècle, les Catalans ne cessent de proclamer leur différence.

PAR FRANÇOIS MUSSEAU (TEXTE)



C'est plus qu'une tradition, un symbole, qui souligne combien l'union fait la force : les Catalans aiment se défier entre eux lors de concours de «castells», phénoménales pyramides humaines, parfois hautes de dix «étages». Ici, à Tarragone.

Sur les rives du Ter, à Gérone, c'est l'effervescence. Dans un parc entouré de platanes géants, des clowns jonglent avec des drapeaux sang et or, alors que des chanteurs, les «cantaires», affinent leurs guitares. Plus loin, au son des cuivres, la foule forme des rondes et lève haut les mains pour une sardane endiablée. A côté, un petit marché, où des tee-shirts clament : «Good bye Spain, see you in Europe.». Mais plusieurs centaines de personnes ont déjà déserté les jardins pour s'entasser dans l'auditorium.

Une chaîne humaine d'1,6 million de personnes

Sur l'estrade, un petit bout de femme à la coupe garçonne, regard d'acier dans un corps de marathoniennne, est applaudie à tout rompre. Hier anonyme, aujourd'hui célèbre tribun, Carme Forcadell réclame «le droit des Catalans à disposer d'eux-mêmes» et fustige «la botte de l'Espagne qui nous écrase». Cette linguiste de 57 ans est la présidente de l'Assemblée nationale de Catalogne (ANC), qui a organisé des «journées souverainistes» en ce week-end de juillet. L'ANC n'a rien d'officiel, ni d'institutionnel. C'est juste un collectif de citoyens – plus de 50 000 membres – éprius d'indépendance. A l'instant même où Carme Forcadell achève sa harangue enfiévrée, le public entonne son hymne, «Els Segadors» (les Moissonneurs), qui raconte un soulèvement de la ***

ÉVASION | La Catalogne



••• province contre les taxes imposées par Madrid, au XVII^e siècle.

Qui sont ces Catalans désireux de voler de leurs propres ailes et de se défaire du carcan espagnol ? Des réfractaires aux impôts prélevés par le pouvoir central ? Une minorité extrémiste ? Loin s'en faut. Le 11 septembre 2013, à l'occasion de la Diada – la fête « nationale » catalane –, ils étaient 1,6 million (sur une population totale de 7,5 millions) à former une chaîne humaine d'un bout à l'autre du territoire, depuis la frontière française, au nord, jusqu'à la région de Valence, au sud. Un événement inédit, et une démonstration de force à faire trembler Madrid, que l'ANC avait baptisée la « via catalana », la voie catalane. Histoire de signifier au

monde extérieur qu'ici, les habitants tracent leur propre chemin. Certes, la Catalogne dispose d'un Parlement régional, comme les seize autres communautés autonomes espagnoles. Mais elle rêve parfois de ne plus être du tout sous tutelle et d'être souveraine.

L'adage local ? « Les Catalans font du pain à partir de pierres »

Trois siècles déjà que ce « pays » essaye d'imposer sa différence. Cette année, la Diada va en effet commémorer le tricentenaire de l'événement qui a scellé le sort de la province : le 11 septembre 1714, les troupes franco-espagnoles du roi Philippe V, un Bourbon, mirent à genoux Barcelone à la suite d'intenses bombardements. Apparue vers l'an mil sous forme d'union de comtés, la Catalogne n'était pas alors une nation, mais elle jouissait d'une certaine souveraineté. Or, après ce « Waterloo », le maire Rafael Casanova se rendit à l'en-nemi, l'exécutif et le parlement catalans furent dissous, et quelque 20 000 personnes prirent la route de l'exil vers les autres pays d'Eu-

Le cœur battant d'un royaume millénaire

Du Pique d'Estats jusqu'au delta de l'Ebre, la Catalogne, née vers l'an mil, s'étend aujourd'hui sur 31 950 km² (autant que la Bourgogne) et héberge 7,5 millions d'habitants, soit 17 % de la population espagnole.

rope. Un peuple entier était à terre.

« Regardez ces vestiges, c'est l'image même d'une mutilation ! » Voix de stentor, une jovialité toute méditerranéenne, l'énergique Quim Torra dirige ce qui est devenu l'allégorie du drame catalan : le Mercat del Born, le marché du Born, au centre de Barcelone.

Sous la voûte métallique et une enfilade de passerelles, gisent les ruines d'un quartier martyr. Dans la fraîcheur d'un reste de ruelle, Quim Torra raconte, comme s'il y était, le terrible siège de 1714, et évoque « les 100 000 projectiles qui nous sont tombés dessus », le gros millier de maisons arasées, ainsi que la « morgue » des vainqueurs construisant avec les pierres des décombres une citadelle en étoile à la mode de Vauban – aujourd'hui la Ciutadella, un parc élégant dans la vieille ville – pour mieux assujettir les survivants. Un traumatisme.

Au sortir du marché du Born, il n'y a qu'à se diriger vers l'église gothique Santa Maria del Mar pour visualiser encore les stigmates du conflit d'alors : au-dessus de la fosse des Moretes, où des dizaines de civils furent enterrés à la hâte, une flamme couronnant un arc en acier rouge rend toujours hommage aux « morts qui défendirent les libertés et la constitution de Catalogne lors du siège de 1713-14 ». On aurait tort de n'y voir qu'un chant de larmes : « C'est la plaie qui nous rappelle qu'on s'est fait plumer par les Espagnols, s'étrangle le politologue Jaume López. Mais c'est aussi une marque d'espérance, le souvenir d'une volonté d'être catalan à tout prix. »

Après 1714, des citoyens relevèrent tant bien que mal un territoire exsangue. « Els Catalans de les pedres en fan pans », les Catalans font du pain à partir de pierres : un vieil adage que reprend à son •••

C'est en 1714, après un siège sanglant, que Madrid s'est emparée de la région

AMPHIBIOX



IMPERMÉABLE

RESPIRANTE

CONTRÔLEZ LES
CONDITIONS
ATMOSPHÉRIQUES.
DÉCOUVREZ COMMENT:

GEOX
RESPIRE



WWW.GEOX.COM



Yann Arthus-Bertrand / Altitude

Avec sa tourelle coiffée d'œufs, le théâtre-musée Dalí (inauguré en 1974) est le facétieux emblème de Figueras, la ville natale de l'artiste, à quelques encabulations de la Costa Brava. L'irrévérence de ce génie touche-à-tout, grand maître du surréalisme, n'est pas pour déplaire aux Catalans. L'enfant terrible du pays repose ici même, dans la crypte de l'édifice.

••• compte Muriel Casals. Cette économiste est responsable d'Ömnium, une association forte de 42 000 adhérents, qui œuvre pour l'émancipation culturelle de la Catalogne. «Livré à lui-même, mon pays se serait éteint depuis longtemps sans la cohésion obstinée de ses membres», affirme-t-elle.

Cohésion : le mot-clé de l'identité catalane. Et rien ne reflète mieux cette quête constante d'unité qu'une coutume spectaculaire : les «castells» (châteaux), ces tours humaines édifiant vers le ciel jusqu'à dix étages, et dont le socle est composé d'une masse compacte d'hommes. C'est à Valls, une grosse bourgade de ce sud où poussent les calçots, une variété d'oignons tendres, et les céps du Penedès, un vin régional réputé, que les racines de cette tradition vieille de deux siècles sont les plus profondes. Tout près de l'église, dans un hangar vaste comme un gymnase, c'est jour de répétition.

Pendant des heures, les castells se font et se défont sans cesse, jeu d'équilibre entre la robustesse de ses piliers et l'agilité de ceux qui se hissent tout là-haut, telle cette blondinette de 6 ans plus leste qu'un singe, désignée comme la «enxaneta», celle qui couronne la pyramide. «Bravo Sofia ! lâche le capitaine, Manuel. Et maintenant, on redescend, doucement...» Sous ses ordres, le silence se fait, religieux, un accident est si vite arrivé. Dans les étages inférieurs, les visages tendus vacillent sur des épaules qui tremblotent.

Le castell est un modèle pour les experts en coaching

Dans un coin du hangar, Joan Ibarra, un physique de troisième ligne de rugby, décoche un fier sourire : lors des concours, la «colla» (association de casteliers) qu'il préside a déjà souvent raflé le titre suprême, damant ainsi le pion aux quelque soixante-dix autres groupes existant en Catalogne. «Cette tradition grandit, on nous invite jusqu'à Shanghai, s'enorgueillit-il. Le castell intéresse les experts en coaching, car l'entrepreneur et l'immigrant sans papiers y suent ensemble, et personne ne gagne un sou.» Puis ce trentenaire à la belle gueule d'ajouter : «On est loin du poncif,

très ancré dans la péninsule Ibérique, du Catalan pingre. Et c'est quand même autre chose que le symbole de l'Espagne, un type enluminé qui se fait plein de fric pour assassiner un taureau.» Il y a deux ans, la région a d'ailleurs interdit l'organisation de corridas sur son sol. A côté de Joan, son ami, l'éditeur Jordi Ferré, insiste : «Nos tours humaines reposent sur quatre valeurs, la force, l'équilibre, le courage et la raison. Avec tout ça, on fait un pays merveilleux, non ?»

Au cœur du territoire, se dresse un autre symbole identitaire tout en verticalité. Tellurique, mythique, c'est un paysage de l'âme catalane : Montserrat. Littéralement, le «mont en dents de scie». A 725 mètres d'altitude, au milieu d'un cirque de pitons rocheux, un monastère a été érigé en l'honneur de la Vierge qui, selon la légende, serait apparue au IX^e siècle à de jeunes pâtres. Pour toucher la main de La Moreneta (la Vierge noiraude) en haut de l'abside, on est prêt à de longues files d'attente dans les allées latérales de l'abbaye. Dans la foule, outre les pèlerins, des touristes, des hindous, des musulmans, des curieux... Il y a aussi Montserrat Rial, 58 ans, une commerçante ravie de l'homonymie : deux fois par semaine, elle vient de la proche bourgade du Bruch allumer une bougie pour son mari décédé il y a dix ans. «La Moreneta veille sur nous autres les Catalans», glisse-t-elle. Près du monastère, sur l'esplanade d'Els Apòstols, d'où la vue est vertigineuse, de drôles de paroissiens déguisés en Amérindiens à plumes et presque nus dansent en invoquant la Terre Mère et la force magnétique du lieu. Pas de quoi choquer Carles Gri, un frère bénédictin qui réside ici depuis quarante-sept ans, avec soixante-cinq autres moines. Grandes oreilles et sourcils broussailleux sur une tête devenue lourde, il admet que la géologie du site permet «un lien plus direct avec le Seigneur». «Pendant la guerre civile de 1936, cette •••

Ici, on aime jongler entre «seny», la raison, et «rauxa», la douce folie



PRÉVOYEZ DES WEEK-ENDS IMPRÉVISIBLES.



Nouveau SUV
ŠKODA Yeti

à partir de

265 € /mois

sous condition de reprise⁽¹⁾

SANS APPORT

4 ANS DE GARANTIE⁽²⁾

- 3 sièges arrière amovibles

- Caméra de recul⁽³⁾

- Toit de couleur personnalisable⁽⁴⁾

- Toit ouvrant panoramique⁽⁴⁾

ŠKODA, PARTENAIRE DE TOUS CEUX QUI DONNENT VIE AU TOUR DE FRANCE.

Location longue durée sur 48 mois. 48 loyers de 265 €. Offre valable du 01/10/2014 au 31/10/2014.

(1) Exemple pour un Yeti Active 1.2 TSI 105 ch en location longue durée sur 48 mois et pour 40 000 km maximum, hors assurances facultatives. Aide à la remise de 3 000 € TTC et aide à la reprise de 500 € TTC (conditions générales Argus™) déduites du tarif au 26/05/2014. Offre réservée aux particuliers chez tous les Distributeurs présentant ce financement, sous réserve d'acceptation du dossier par Volkswagen Bank GmbH – SARL de droit allemand – Capital 318 279 200 € - Succursale France : Bâtiment Ellipse 15 Avenue de la Demi-Lune 95700 Roissy en France - RCS Pontoise 451 618 904 - ORIAS : 08 040 267 (www.orias.fr). Modèle présenté : **Yeti Outdoor 1.2 TSI 105 ch avec options peinture métallisée, jantes alliage Matterhorn et phares avant bi-Xénon. Aide à la remise de 3 000 € TTC et aide à la reprise de 500 € TTC (conditions générales Argus™) déduites du tarif au 26/05/2014 : 48 loyers de 359 €.** (2) Garantie additionnelle de deux ans obligatoire souscrite auprès d'Opteven Assurances, Société d'assurance et d'assistance au capital de 5 335 715 € - Siège social : 35-37, rue L.Guérin, 69100 Villeurbanne. RCS Lyon n° 379 954 886 régie par le Code des assurances et soumise au contrôle de l'ACP. (3) Équipement en option. (4) De série ou en option selon les versions. Simply Clever : Simplement Évident. Volkswagen Group France - Division ŠKODA - 02600 Villers-Cotterêts - RCS Soissons B 602 025 538.

ŠKODA recommande Castrol EDGE Professional. www.skoda.fr

Consommations mixtes de la gamme Yeti (l/100 km) : 4,6 à 6,6. Émissions de CO₂ (g/km) : 119 à 164.



••• forteresse naturelle très isolée a échappé aux destructions anticléricales», chevrote-t-il. Guère étonnant que dans la région on la considère comme un lieu aux pouvoirs particuliers.

Les gens d'ici ont volontiers recours aux forces invisibles. Contrairement aux Espagnols, qui seraient «faits d'un seul bloc» – on entend souvent cette expression –, les Catalans jonglent entre le «seny», la raison, et la «rauxa» (prononcer «rausha»), une sorte de douce folie. Sur ce versant irrationnel, commeMontserrat, brille de mille feux la bourgade de Berga, 17 000 habitants, au pied des Pyrénées. Elle a su conserver, depuis le Moyen Age, entre fin mai et fin juin, pendant la semaine de la Fête-Dieu, un défilé singulier de «plens» (diablos), de «guites» (dragons), de «nans» (nains à grosses têtes) et de «gigants» (géants)... C'est la Patum, un carnaval de cinq jours, inscrit depuis 2005 au patrimoine de l'humanité. Berga entre alors dans une frénésie collective à la fois allègre et solennelle. «En Catalogne, d'autres fêtes y ressemblent, mais aucune n'a gardé cette force et cette continuité», assure l'historien Albert Rumbó. Ce matin-là, il in-

Santons scatologiques, carnavales pyrotechniques... on chérit les rituels ignorés des «Espanyols»

troduit cérémonieusement la clé dans la porte de la Maison de la Patum – qu'il est chargé de gérer –, comme on ouvre une salle du trésor : apparaissent alors les figures peintes d'un théâtre en carton-pâte hyperexpressif, presque kitsch. Pour les Berguedans, ce sont bien plus que des déguisements. Lluís Gual avait tout juste 6 mois lorsque ses parents l'ont vêtu en dragon. Son costume était couvert de plantes ignifuges pour le protéger des «correfocs», les «feux qui courent», des groupes qui fendent la foule, armés de feux d'artifice.

«On buvait l'eau des canaux et on mangeait des rats savoureux»

Cette tradition pyrotechnique marque une autre frontière avec le reste de l'Espagne : elle n'existe qu'en Catalogne. Lluís Gual a aujourd'hui 17 ans. Petit et mince, un

regard noir intense, il est attable sur la placette où se regardent église et mairie. L'adolescent montre, un sourire aux lèvres, le panneau électronique accroché au fronton de l'hôtel de ville : il affiche le nombre d'heures et de minutes restantes avant la prochaine Patum. «Le drame, c'est quand cela coïncide avec les examens», explique-t-il. L'année dernière, il portait sur ses frêles épaules un roi basané et moustachu au turban rouge. «C'est comme si j'avais 150 ans sur moi, plaisante Lluís. Mais ça me procure des émotions ineffables, je revis ce qu'ont vécu mes parents, mes grands-parents, mes ancêtres. J'ai l'impression de me connecter avec eux tous.»

On aurait tort de considérer la Patum ou les castells comme un simple folklore. Pour les Catalans, c'est surtout une manière d'affirmer constamment leur différence. L'année est rythmée par des manifestations ou des rituels ignorés des «Espanyols». Le 23 avril, c'est la Sant Jordi, au cours de laquelle on s'échange des livres et des roses. A Noël, on décore son intérieur avec des objets à l'humour scatologique, comme les «caganers», des santons qui défèquent, ou les «tiòs», des morceaux de troncs d'arbre qui pondent des cadeaux de Noël à la manière d'étrons. Et, bien sûr, il y a ces manies qui n'ont pas de calendrier, comme celle de klaxonner à chaque péage autoroutier – histoire de protester contre le fait que c'est très souvent gratuit dans le reste du pays.

Pourtant, la Catalogne n'est pas uniforme. La ville prépyrénéenne de Berga n'a pas grand-chose à voir, par exemple, avec les terres de l'Ebre, confins méridionaux aux allures de Camargue et aux influences arabes. «On nous a •••



L'ÂNE QUI PREND LE TAUREAU PAR LES CORNES

On aperçoit de plus en plus souvent sa silhouette – parfois drapée dans le drapeau sang et or de la région – à l'arrière des voitures, sous forme d'autocollant. Depuis 2004, le «ruc català» (âne catalan) s'est imposé comme l'emblème de la Catalogne. Ce sont deux jeunes de Banyoles, au nord de Gérone, qui ont promu l'animal, en signe de résistance et de moquerie vis-à-vis du reste de l'Espagne, symbolisée, elle, par le fameux «toro». Cette race d'équidé, caractérisée par son poil noir et son museau blanc, est en effet typique de la province. Protégée, l'espèce est toutefois menacée d'extinction : il ne resterait plus que quelques centaines d'ânes catalans.

«ET TOI, C'EST NON, OUI-OUI OU OUI-NON ?»

La question est sur toutes les lèvres : qui va voter quoi au référendum sur l'indépendance de la région, le 9 novembre ?

► DEUX RÉPONSES POSSIBLES
Dans l'isolement, les citoyens catalans devront répondre à cette double interrogation : «Souhaitez-vous que la Catalogne soit un Etat ?» Et «si oui, souhaitez-vous que cet Etat soit indépendant ?» Autrement dit, la région – qui dispose

déjà de quelques prérogatives mais dans un pays centralisé – doit-elle être autonome au sein d'une Espagne confédérale («oui-non») ? Ou bien doit-elle obtenir sa pleine indépendance («oui-oui») ?

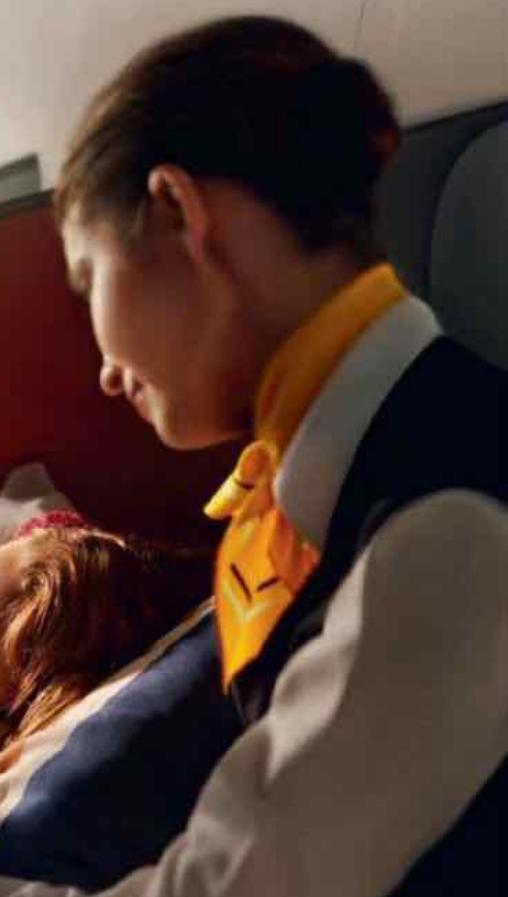
► LA CATALOGNE RESTE DANS LE GIRON
Madrid s'oppose à ce scrutin, qu'elle juge anticonstitutionnel. Mais le risque que la riche Catalogne quitte le giron espagnol est faible : d'après un sondage du quotidien «El País», publié cet

été, 38 % des Catalans répondraient «oui-non» et seulement 31 % «oui-oui».

► LE SCÉNARIO DE L'INDÉPENDANCE
Si les indépendantistes l'emportaient, que se passerait-il ? Rien dans l'immédiat. L'étape suivante serait la déclaration unilatérale d'indépendance par le Parlement régional, à Barcelone, ce qui impliquerait la sortie de l'UE. Puis, il faudrait que d'autres nations reconnaissent le nouvel Etat – comme ce fut le cas, par exemple, pour le Kosovo.

Première fois pour moi. Première fois pour M. Robot. Prochaine fois : avec plaisir !

Chaque
passager est
un invité de
marque



Chez Lufthansa, nous essayons de faire de chaque seconde de votre vol un moment exceptionnel. Nous faisons donc tout ce que nous pouvons pour que vous vous sentiez toujours bienvenu à bord. Des vols faciles à réserver aux atterrissages en douceur, vous bénéficiez d'une prise en charge professionnelle, à chaque instant. Sur votre premier vol. Sur le suivant. Et sur tous les autres.



Lufthansa



Yann Arthus-Bertrand / Altitude

Des apparitions lumineuses, des mélopées chantées par des anges, des pics forgés par des géants... A cause de sa silhouette étrange, le massif dentelé de Montserrat, à une soixantaine de kilomètres de Barcelone, a toujours enflammé les esprits. Depuis le IX^e siècle, on y vient même de partout en pèlerinage : un sanctuaire bénédictin a été bâti dans une faille rocheuse, à 725 mètres d'altitude.

●●● toujours appelés la Catalogne insolite», rigole Martin Monllau, un colosse de 73 ans à l'œil bleu et aux mimiques à la Raimu. Dans le tréfonds du delta couvert de rizières, il a construit à la force du poignet sa propre «barraca», maison traditionnelle d'adobe peinte en blanc et au toit de chaume. Et encore cinquante et une autres, afin d'y loger des restaurants et des chambres d'hôtes pour riches Barcelonais en mal de contact avec la nature. «Je voulais montrer que ce symbole du passé pouvait être l'avenir, avec toutes les commodités modernes», explique-t-il. Son enfance, Martin l'a passée dans l'une de ces barracas. La vie était rude. Pas d'électricité, le dur travail aux champs, les charrettes emplâtrées dans la boue. «On buvait l'eau des canaux et on mangeait des rats savoureux, mais pour moi, tout était sain et pur!» se souvient-il avec émotion. Tour à tour, le vieil homme fut cultivateur, pêcheur,

ouvrier du textile, et même poète «sans n'avoir jamais rien lu». Il sort à petits pas de sa demeure, montre son potager, son étang poissonneux, sa cabane à outils, son «paradis» qui ne lui fait croire en aucun autre. «Il n'y a pas d'autre terre comme la Catalogne, sa cuisine, son horizon vert, ses vents, le caractère de ses gens. Je n'ai pas besoin d'aller voir ailleurs pour le savoir!», assène-t-il.

On appelle l'étranger «nouvingut», nouveau venu

Martin Monllau fait partie de cette moitié de Catalans dont la langue maternelle est en fait l'espagnol – la prospérité de la province ayant attiré, depuis un siècle, beaucoup d'habitants des autres régions. Cela n'empêche : le catalan, idiome né autour du X^e siècle, est bien le grand véhicule identitaire, l'objet de fierté par excellence, qui entretient chez les indépendantistes les plus fanatiques le rêve d'une «Grande Catalogne». Les limites administratives actuelles, en effet, ne coïncident pas avec les frontières linguistiques : les 13,5 millions de locuteurs résident surtout ici, dans cette province espagnole, mais aussi dans l'archipel des Baléares, la région de Valence, le sud de la France, une enclave de l'Aragon, l'Andorre et

un bout de Sardaigne. «Ce sont les points cardinaux de ma Catalogne sentimentale», confie l'historien Josep Fontana dans son appartement barcelonais.

Joan Lopez pourrait en dire autant. Lui est élu municipal à Vic, cité du nord aux 41 000 âmes et autoproclamée «capitale de l'intérieur». Cet homme cultivé à l'embonpoint prononcé est terriblement attaché à sa langue. «Elle est notre grande richesse, celle qui nous unit tous par un fil invisible», affirme-t-il. Avec le castillan, le catalan est aussi la langue co-officielle de la région, et donc obligatoire dans l'administration, les écoles, les universités et les médias publics. Dans une bourgade comme Vic, dont un quart de la population est d'origine étrangère (surtout du Maroc et du Ghana), faire prospérer le dialecte était une gageure. «Nous avons su être inventifs», explique Joan Lopez, dans un salon de la mairie où ont été peints les grands moments historiques de cette nation sans Etat. Ici, l'immigrant n'est pas un étranger mais un «nouvingut», nouveau venu – comme on appela aussi dans les années 1950 et 1960 les Espagnols débarqués dans la riche Catalogne pour travailler sur les chantiers. Chaque établissement scolaire de Vic, même privé, doit réserver obligatoirement quatre à cinq places par classe à des nouvinguts, une expérience unique dans le pays. Certes, dans cette ville, un parti xénophobe, Plataforma per Catalunya, recueille souvent un quart des suffrages, mais un effort d'intégration est en marche. «Au fond, réfléchit Joan Lopez, ce qui se passe ici résume l'histoire de la Catalogne : nous avons toujours été une terre d'alluvions.» Sa plus grande satisfaction : entendre les enfants, toutes origines confondues, se traiter à la récré de noms d'oiseaux... en catalan, bien sûr.

François Musseau

«Notre langue, c'est notre richesse, elle nous unit tous par un fil invisible»

Faites plaisir à toute la famille
d'un seul geste



NOUVEAU RÉFRIGÉRATEUR SAMSUNG Food Showcase™ RH9000

Avec son système astucieux de double porte, le réfrigérateur Samsung Food Showcase™ RH9000 facilite la vie de toute la famille. Chacun, petit ou grand, peut enfin accéder facilement à ses ingrédients préférés.

Food Showcase™ = Vos aliments à portée de main.

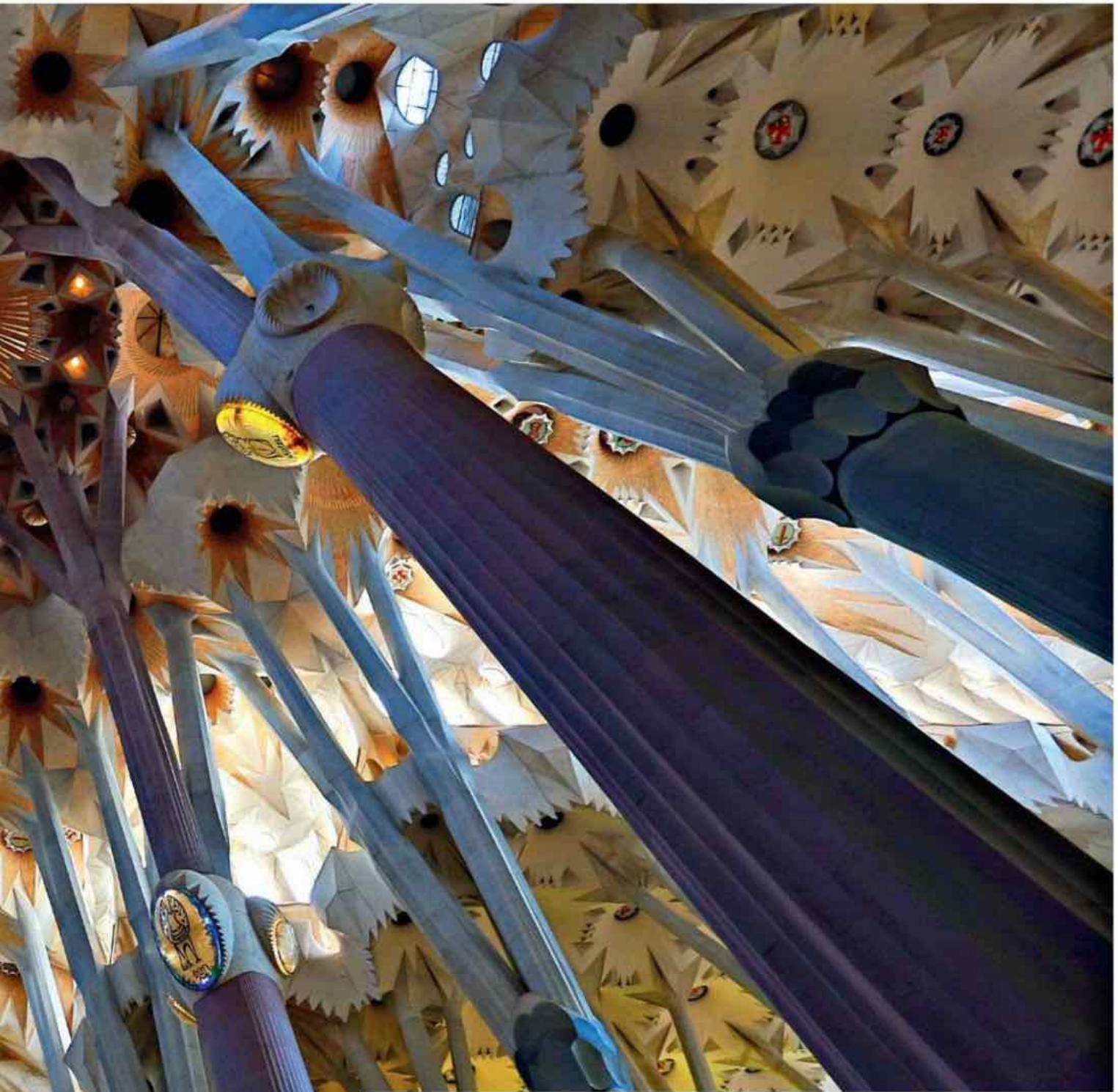
© 2014 - Samsung Electronics France. Ovalie, CS 2003, 1 rue Fructidor, 93484 Saint-Ouen Cedex. RCS Bobigny 334 367 497, SAS au capital de 27 000 000 €. Chiffre

SAMSUNG

www.samsung.com/fr



Achevée en 2010, la nef principale ressemble, selon le vœu de son concepteur, à une forêt de colonnes : tels des arbres, les piliers géants se ramifient en branches et soutiennent les voûtes ciselées comme du feuillage.



¡GAUDÍSIMA !

La Sagrada Família, l'icône de Barcelone, présente (enfin !) un visage qui se rapproche du rêve de son créateur, Antoni Gaudí. Démesuré et sublime.



Michel Gouraud / Godong - Photononstop

Le plafond de la nef, à 45 mètres de hauteur, est suffisamment léger pour accueillir des puits de lumière. Eclairage, acoustique, matériaux... l'architecte a peaufiné les moindres

DÉMARRÉ EN 1882, CE PROJET FOU DEVRAIT ABOUTIR EN 2026...



Académie / Leemage

1884



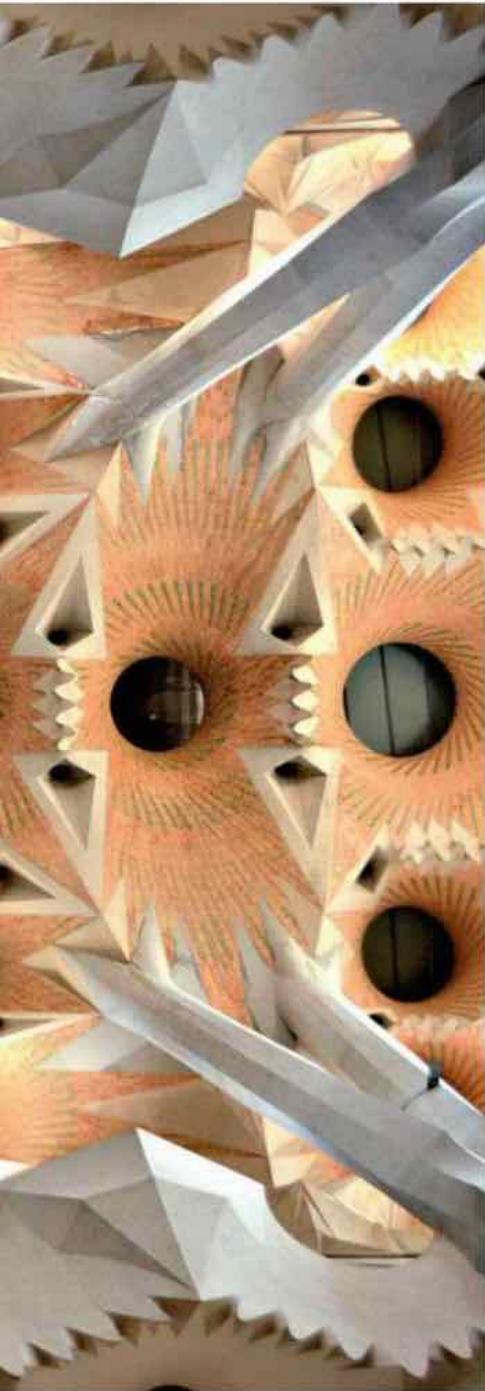
Rue des Archives

1900



Popperfoto / Getty Images

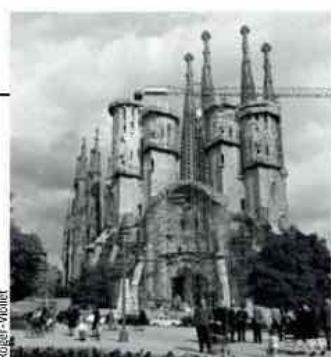
1935



détails de son œuvre pendant quatre décennies.



L'ornementation abonde de formes végétales, comme ce clocher coiffé de grappes de fruits en éclats de céramique.



1970

Roger-Viollet



Xavier Cewera / Panos - Rea

2013



Credit photo / agence photo

2026

...CENT ANS APRÈS LA MORT DU MAÎTRE

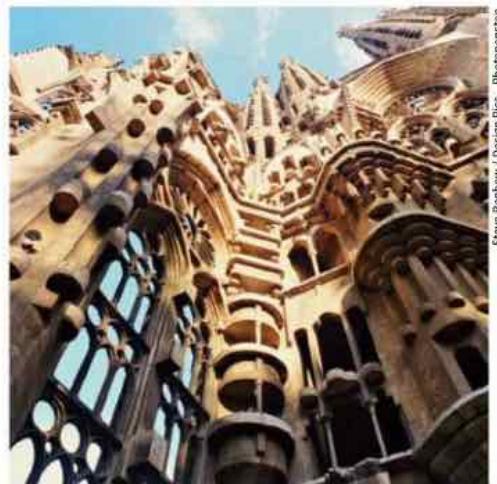




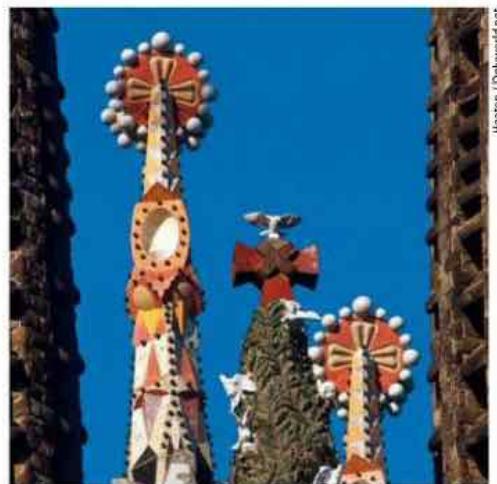
Granite, basalte, porphyre rouge ou encore pierre de Montjuïc, extraite d'une colline de Barcelone... Différentes roches colorées ont été choisies pour bâtir les colonnes qui se dressent en majesté dans le cœur de l'édifice. D'une superficie de 4 500 mètres carrés, le grand «temple expiatoire de la Sainte Famille» (son nom complet) peut accueillir 9 000 fidèles (6 000 pour Notre-Dame de Paris).



Avec sa profusion de motifs et de symboles, la basilique se lit comme un poème mystique : incrusté sur une colonne, ce médaillon est dédié à l'évangéliste saint Luc.



Aujourd'hui, huit flèches toisent les parois ondoyantes du sanctuaire. Dix autres doivent encore être édifiées, dont la plus haute (170 mètres) honora Jésus.



La façade de la Nativité est surmontée par plusieurs tours. Celle du centre représente des colombes volant autour d'un cyprès, emblème de la vie éternelle.

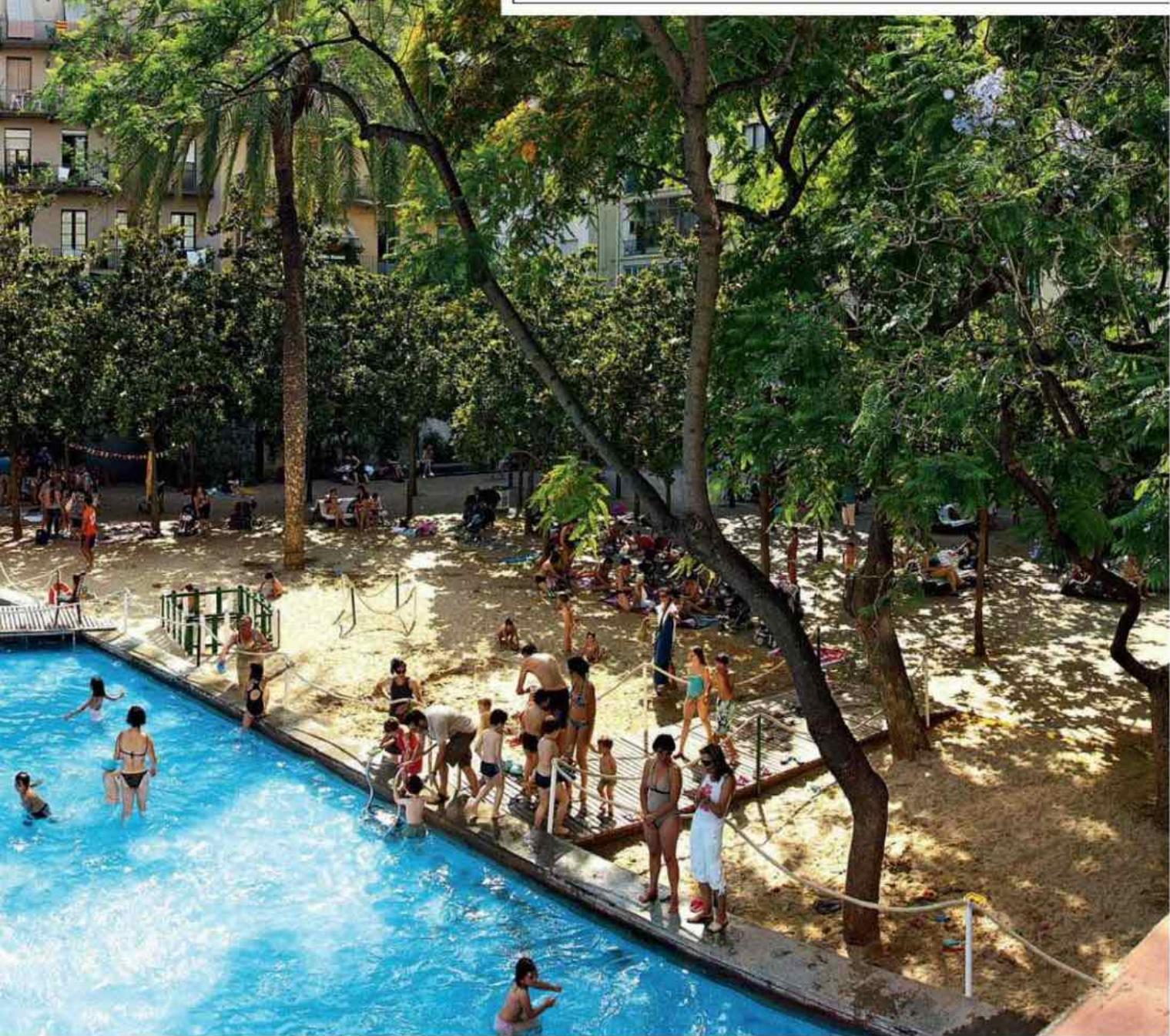


L'eau n'arrive
qu'aux genoux,
mais qu'importe :
la petite «platja»
(plage, en catalan)
de l'Example,
cachée au pied de la
Torre de les Aigües,
permet de se
rafraîchir et de se
détendre loin du
front de mer.

BARCELONE INTIME

Une bodega délivrante, un hôpital reconverti dans l'art, un belvédère à pique-nique... Pour GEO, les Barcelonais ont ouvert leur carnet d'adresses personnel. Voici leurs douze pépites.

PAR FRANÇOIS MUSSEAU (TEXTE)





Björn Gaelliecher / Andia

«VAMOS A LA PLAYA» EN CENTRE-VILLE

Oui, l'Eixample, un «barri» (quartier) pourtant sans accès à la mer, dispose d'une plage de sable, qui borde un bassin d'eau de source. C'est même la seule piscine publique du centre, avec cabines de bain et secouristes ! Susana Rodríguez, architecte, est tombée amoureuse de ce coin de verdure dominé par la brique de la Torre de les Aigües (tour des eaux) : Ildefons Cerdà (1815-1876), le Haussmann barcelonais, qui créa l'Eixample, avait conçu un jardin dans chaque pâté de maison pour «une meilleure convivialité». Pari réussi ici : l'été, on peut barboter ou se reposer à l'ombre des magnolias.

1 Jardins de la Torre de les Aigües, carrer de Roger de Llúria, 56.

LE VERTIGE AU CRÉPUSCULE

Besoin de prendre de la hauteur ? Pas d'hésitation, il faut grimper jusqu'au Carmel, une

Authenticité garantie ! Avec ses terrasses conviviales, son musée d'Art contemporain et sa Rambla encore méconnue des touristes, le quartier du Raval, recoin populaire de la Ciutat Vella (vieille ville), est l'un des repaires préférés des habitants.

colline en pente raide au nord-ouest de la cité, en surplomb du Parc Güell. C'est là que, dans les années 1960, des centaines de familles ouvrières venues du reste de l'Espagne s'installèrent dans des baraquements de fortune. Avec son imbroglio de constructions, de ruelles et d'escaliers, ce quartier populaire n'a rien perdu de son magnétisme désuet. Point culminant de la ville, ce «turó» (mont) est chéri des habitants pour ses belvédères, où l'on vient pique-niquer au coucher du soleil. Les flèches de la Sagrada Família, les gratte-ciel qui illuminent l'horizon et la mer au loin... «Là-haut, tout Barcelone se déroule à nos pieds de façon vertigineuse», s'enthousiasme Quique Cardona, informaticien et bloggeur. Mention spéciale au «bunker del Carmel», sur le Turó de Rovira, où l'on voit encore l'emplacement des batteries antiaériennes des républicains lors de la guerre civile.

2 Bunker del Carmel, carrer Maria Labèrnia.

TAPAS ET «CERVEAS» POUR JEUNES FAUVES

«C'est une sorte de nid très animé, mais décontracté», assure José Peralta. Depuis qu'il est arrivé à Barcelone, en 2011, ce Madrilène écume la calle Blai et les petites rues adjacentes : cette enclave de Poble Sec, au pied de la colline de Montjuïc, est devenue «le» rendez-vous des noctambules. Ici, l'atmosphère est festive et bon enfant. Surtout le jeudi, quand une kyrielle de troquets proposent l'alléchante formule «cervesa + pintxo» (une bière accompagnée d'un amuse-gueule présenté sur un bout de pain) pour seulement un euro. Coup de cœur pour Quimet & Quimet, un bar à vins qui mitonne de succulentes tapas, et pour Gran Bodega Saltó, une bodega au décor des plus kitsch, avec ses tigres en caoutchouc et ses vieilles cartes géographiques.

3 Calle Blai et alentours. Quimet & Quimet, carrer del Poeta Cabanyes, 25, et Gran Bodega Saltó, carrer de Blesa, 36.

DU BAUHAUS EN PLEINE «DIAGONAL»

Qui connaît la Casa Planells ? L'un des édifices les plus originaux de Barcelone est aussi l'un des plus anonymes. Coincée le long de la Diagonal, une des grosses artères de la cité, cette bâtie ocre, réalisée en 1924, est signée par un disciple de Gaudí, Josep Maria Jujol i Gibert (1879-1949). L'élève a fait des infidélités à son maître : les élégants balcons incurvés évoquent davantage l'expressionnisme allemand que le modernisme catalan. «Jujol n'en faisait qu'à sa tête, il était génial à sa manière», souligne l'écrivain Luis Soravilla. Ce qui est incroyable, c'est l'anachronisme des lignes, qui rappellent le Bauhaus. La maison, occupée par des particuliers, ne se visite pas, mais on peut admirer ses courbes depuis le trottoir opposé.

Casa Planells, avinguda Diagonal, 323.



FLÂNERIE DANS LA RAMBLA SECRÈTE

Un cinq-étoiles et un squat, des étrangers prenant la pose devant le gros «Gat» (chat) du sculpteur Botero, des jeunes en terrasse écoutant les conversations gouailleuses des anciens du coin... «Je ne m'en lasse pas, la Rambla del Raval est un spectacle perpétuel», explique

Colin Dear, un Ecossais installé ici depuis dix ans. Cette artère méconnue de la vieille ville forme une boucle et, en son centre, s'étend une allée piétonnière hérissée de palmiers. Les autorités voulaient en faire un clone des fameuses Ramblas, fief des touristes. Raté : celle du Raval a conservé son cachet. Ouf !

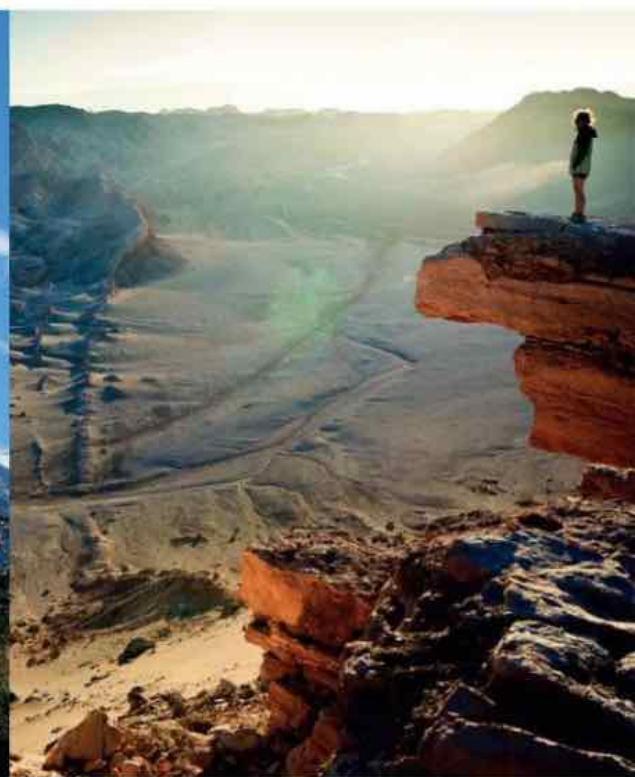
Rambla del Raval, entre la rue de l'Hospital et celle de Sant Pau. ●●●



L'ESSENTIEL
DU CIRCUIT
BY KUONI

**PARTEZ AU CHILI
POUR UN VOYAGE
« MAXI DÉCOUVERTE
MINI PRIX » !**

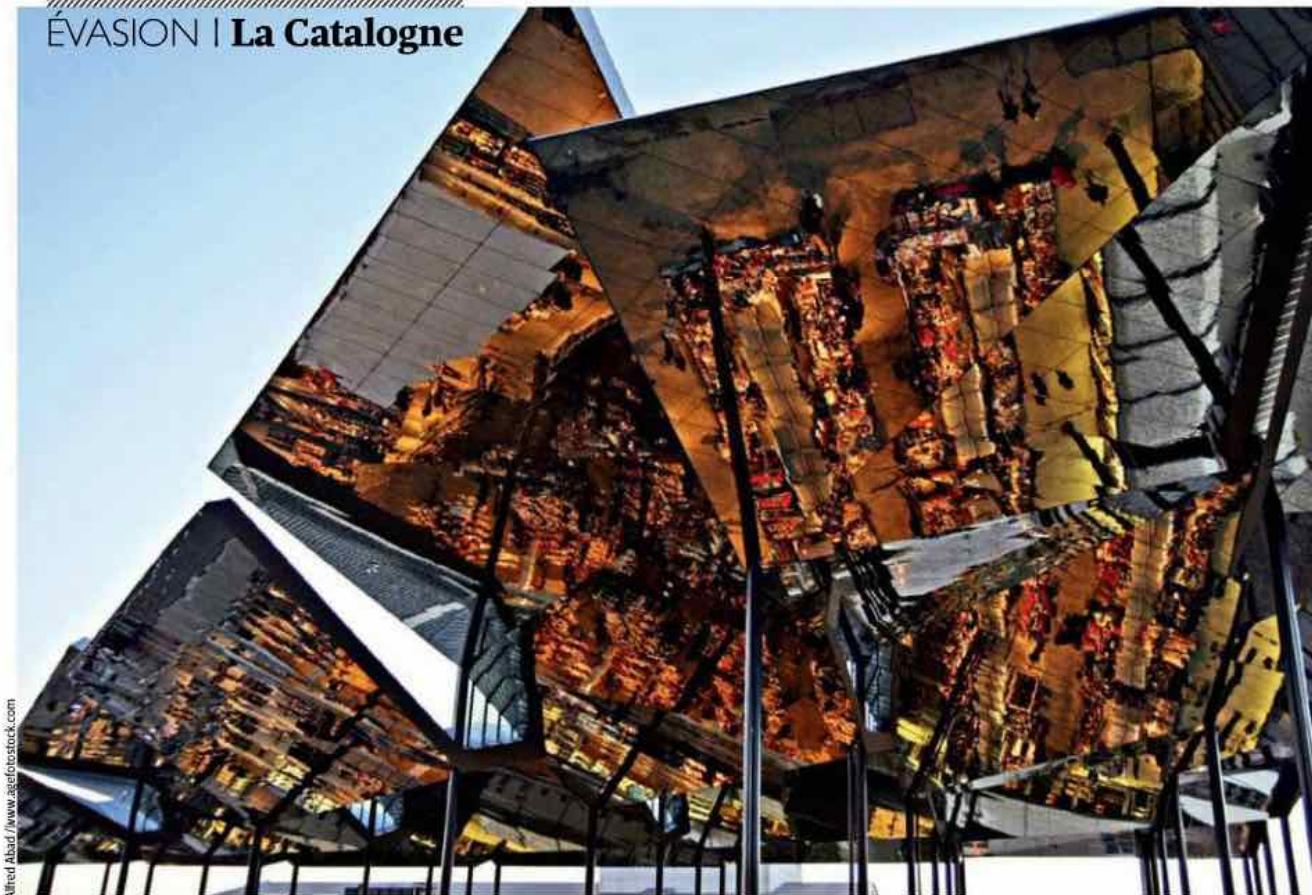
Photo : T. Bouchard / 790010 - Crédit photo : 17 www.kuoni.fr



Renseignements et réservations dans votre agence de voyages
et sur www.kuoni.fr

LAN  **TAM**
— LATAM AIRLINES GROUP —





Alfred Abar / www.aefotostock.com

PETITE PERFUSION D'ART NOUVEAU

«Qu'est-ce que ça peut faire que ce soit un ancien hôpital ?» s'exclame Laura del Rio, une manucure. C'est d'abord une ode à la beauté ! Le Barcelone chic défile ce jour-là dans l'Hospital Sant Pau, au nord-est de la ville. Rien de surprenant à ce que la «fashion week» se tienne dans ce joyau en briques et céramiques multicolores : conçu comme une ville-jardin par l'architecte catalan Lluís Domènech i Montaner (1850-1923), c'est le cadre rêvé pour toutes sortes d'événements. Coupoles, vitraux, mosaïques... ce chef-d'œuvre mérite d'être ausculté avec soin.

6 Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, carrer de Sant Antoni Maria Claret, 167.

UNE VUE À RÉVEILLER LES MORTS

«Ce sont les défunt qui jouissent des meilleurs panoramas sur Barcelone», lance dans un sourire l'éditeur Marc Ripol. Ces

heureux élus reposent dans les 150 000 niches du cimetière de Montjuïc, «une sorte de monument inca tout en terrasses», aux dires d'un des gardiens. On peut s'y rendre en voiture ou en bus, en faisant le tour de la colline du même nom. Mais, pour les promeneurs et les cyclistes, rien de tel que de déboucher dans la nécropole par l'entrée du haut, face au Palau Sant Jordi, où la vue plongeante sur la ville est sidérante.

7 Cementiri de Montjuïc, carrer de la Mare de Déu del Port, 56-58.

HISTORIQUE ET CONFIDENTIEL

C'est l'un des refuges préférés des habitants, presque un lieu de recueillement. Incroyable que cette place intime se cache à deux pas de la Sagrada Família et de sa cohorte de visiteurs. Ses grands arbres, son église baroque, sa fontaine... «Moi, j'ai succombé», confie Eliana Sabater, commerçante du coin. Mais le silence ne règne pas

Antiquités, quincailleries, fringues, matelas, matériel informatique et gadgets en tout genre... On déniche toujours tout à l'Encants Vells. Mais ce marché aux puces vieux de six siècles s'est offert un petit coup de jeune : depuis un an, on chine sous ce rutilant toit en aluminium et zinc.

toujours Plaça de Sant Felip Neri : le lieu sert de cours de récréation à l'école voisine. Les cris joyeux des bambins ont succédé à ceux, désespérés, des Catalans bombardés par les fascistes italiens, en 1938. Même si la vie a repris ses droits, la façade de l'église porte encore les cicatrices de ce triste épisode...

8 Plaça de Sant Felip Neri. Accès par la rue del Montjuïc del Bisbe ou par la rue Sant Felip Neri.

DES PUCES DANS UN MIROIR

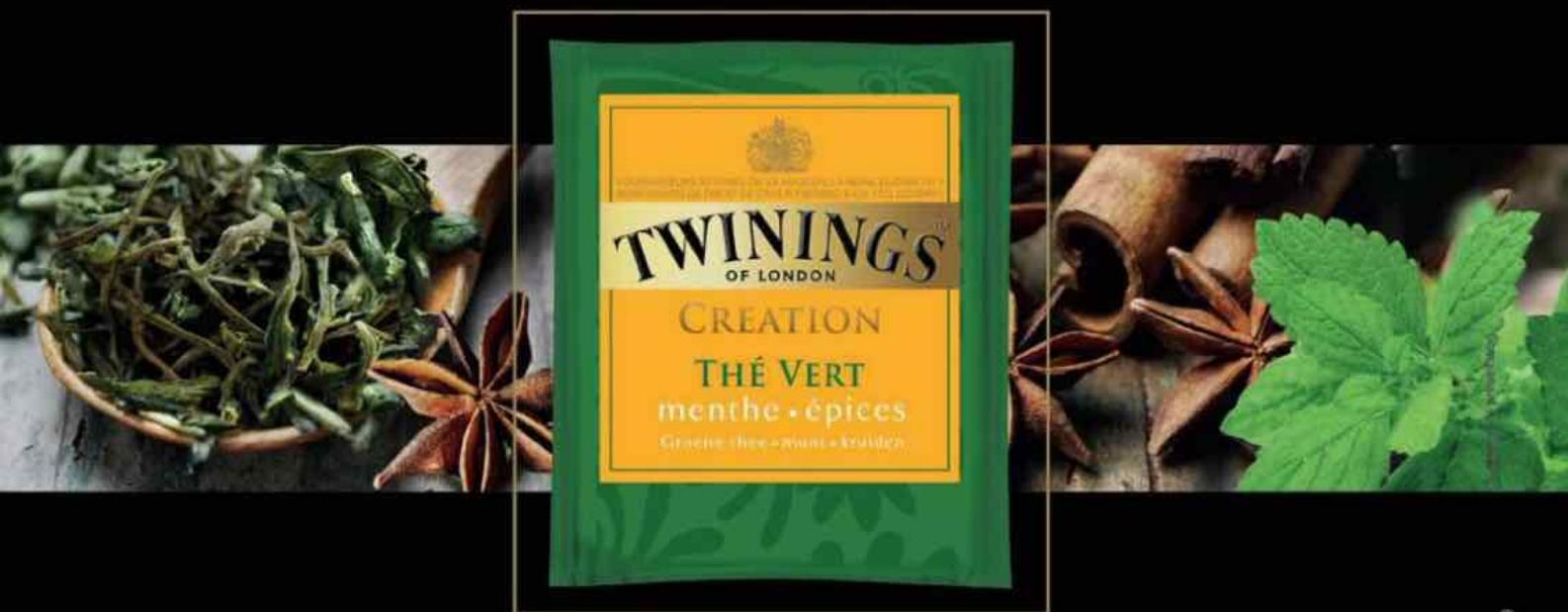
«Vous verrez, c'est le marché aux puces de toujours, mais désormais ouvert aux quatre vents», avait promis Aurora Anton, professeur de catalan. En 2013, le vieil Encants Vells a été déplacé au sud de la place des Glòries. Cet eldorado pour chineurs est mieux aménagé mais a gardé son charme. «Citez-moi une bricole ou un ustensile qui ne se trouve pas ici !» déifie Maria Oliver, du haut de ses 52 ans. Son grand-père ■■■



BY APPOINTMENT TO HER MAJESTY QUEEN ELIZABETH II
TEA & COFFEE MERCHANTS R.TWININGS AND COMPANY LIMITED, LONDON.

TWININGS™
OF LONDON

CREATION



Savourez un moment précieux

Sur les marchés indiens, la profusion de couleurs et d'odeurs si intenses met en éveil tous les sens. C'est pour retrouver cette sensation exaltante que les Tea Tasters de la Maison TWININGS ont créé cette recette délicieusement parfumée, qui unit la légèreté du thé vert à la fraîcheur de la menthe et à l'intensité des épices.





Jordi Camí/www.agefotostock.com

••• hélait déjà le chaland dans ce marché créé au XIV^e siècle. «Et là-haut, on a le meilleur moucharde à voleurs qui soit !» s'amuse la brocanteuse. En effet, les étals sont recouverts par un toit qui reflète les articles en vente et la clientèle à la façon d'un kaléidoscope géant.

El Encants Vells, stands situés entre l'avenue Meridiana et la rue de los Castillejos.

BATAILLE NAVALE AU MUSÉE

Les Barcelonais sont des Méditerranéens patentés, ils cherissent leur port olympique, leurs plages et leur «Barceloneta» (le quartier des pêcheurs). Mais ils tiennent plus encore à ce qui, selon eux, illustre à la perfection leur amour de la grande bleue : le Museu Marítim, édifice aux allures de cathédrale niché dans les anciens chantiers navals, à deux pas de la statue de Christophe Colomb. Dans la «nef», un navire étire ses soixante mètres de long.

Cette oasis perdue dans le nord de la cité est la chasse gardée des Barcelonais en mal de verdure. Sur les neuf hectares du parc del laberint d'Horta, se succèdent massifs romantiques et sculptures végétales, terrasses et temples, étangs et cascades... Planté à la fin du XVII^e siècle, c'est le plus ancien jardin de la capitale catalane.

«Regardez, il semble vouloir sortir en mer. Quand je le contemple, je plonge dans un passé glorieux», confie Luis Colomer. Comme cet instituteur, les visiteurs fascinés se pressent autour de cette galerie royale, réplique de celle que Don Juan d'Autriche fit construire ici en 1571, avant de partir à l'abordage des Ottomans à Lépante.

Museu Marítim, avinguda de les Drassanes.

DÎNER EN FAMILLE

«Ici, on se sent tout de suite à la maison», s'exclame le cinéaste Marc Balaguer. Nombre de Barcelonais se sont passé le mot et se précipitent au Bar Ramón, en face du marché Sant Antoni. Chez David et Yolanda, le frère et la sœur qui tiennent cette gargote, on ne fait pas de chichis. Les parents habitaient déjà à l'étage pendant la guerre d'Espagne, les enfants ont transformé le lieu en grotte d'Ali Baba peuplée d'objets disparates, affiches, vinyles ou

t-shirts. Tandis que résonnent des morceaux jazz ou rhythm and blues, on se délecte des recettes «de la grand-mère», comme les «patatas bravas» à la sauce piquante, ou la «mojama», une salaison de filets de thon.

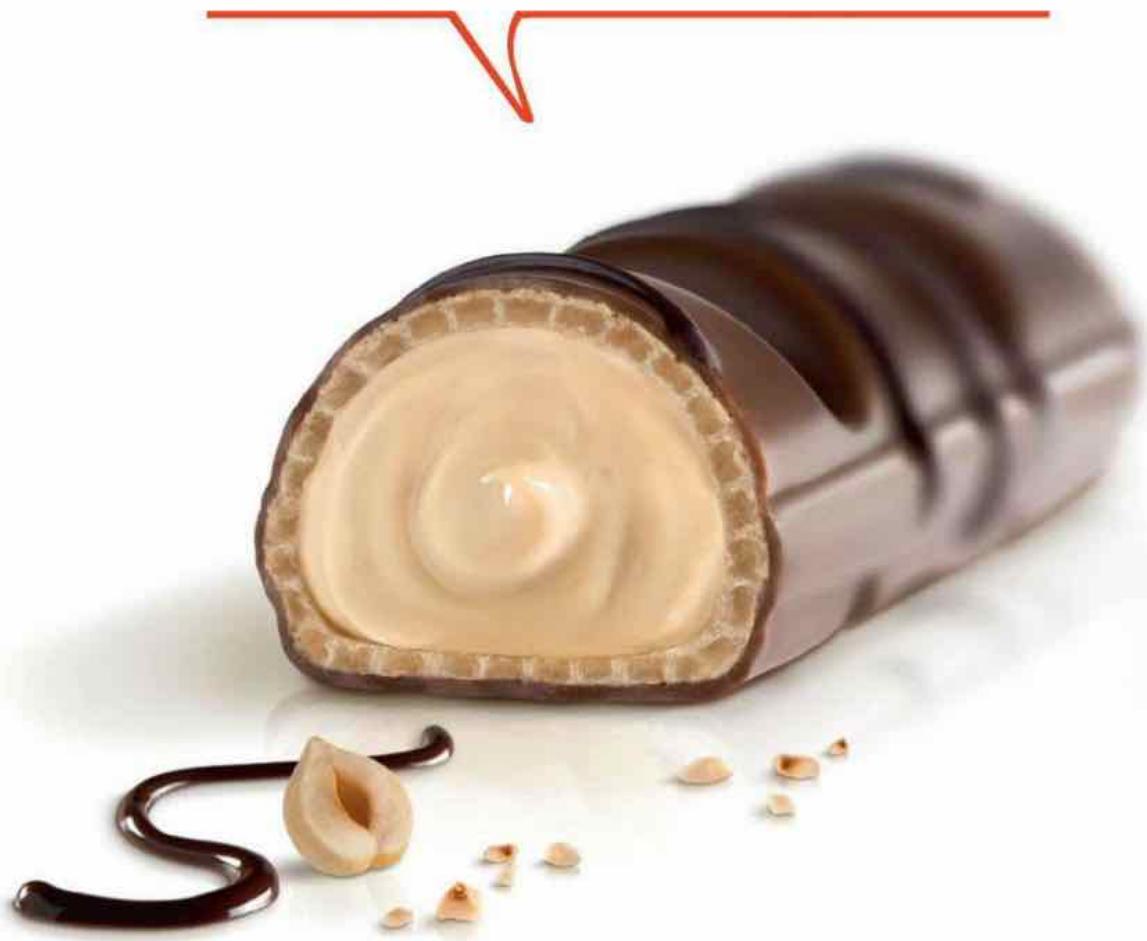
Bar Ramón, carrer del comte Borrell, 81.

UN AMOUR DE DÉDALE

«L'endroit idéal pour se perdre», avait insinué David Gonzalez, un publicitaire. Dans le parc d'Horta se déploie un vrai labyrinthe de cyprès taillés où enfants et adultes aiment à s'égarer. Le jeu ? Rejoindre la statue d'Eros (le dieu grec de l'amour) qui trône en son centre. Mais le jardin entier s'avère labyrinthique : entre parterres fleuris et bosquets de lauriers, fontaines néoclassiques et pavillon à l'italienne, le visiteur est le jouet consentant des fantaisies du marquis Desvalls i D'Ardena, qui l'a fait planter au XVIII^e siècle.

Parc del laberint d'Horta, passeig dels Castanyers, 1. ■

**"ON PEUT M'ENTENDRE
CROUSTILLER JUSQU'À
L'AUTRE BOUT DU MONDE!"**



Un cœur fondant aux noisettes,
une gaufrette croustillante, du bon chocolat.
Kinder Bueno : si bon qu'on en deviendrait méchant.



DES PAYS CHAMPIONS DE L'ÉDUCATION • 2^{de} PARTIE

CORÉE DU SUD
**L'OBSSESSION
DE LA
RÉUSSITE**

Rythme de travail infernal, zéro loisir... Aujourd'hui, le pays affiche parmi les meilleurs résultats scolaires de l'OCDE alors qu'après-guerre seulement un quart de la population savait lire. Mais à quel prix ?

PAR CÉDRIC GOUVERNEUR (TEXTE) ET OLIVIER TOURON (PHOTOS)



Lors de la photo de fin d'année, dans un jardin d'enfants de Séoul, les «grands», qui vont entrer en primaire, posent en costume d'étudiant, à l'anglo-saxon.





Dans un lycée d'excellence, les élèves, triés sur le volet, ont quinze fois plus de chances d'«aller au ciel»

Ces adolescents acceptés au lycée de Langues étrangères de Daejeon, dans le centre du pays, planchent de 7 h 30 à 23 h. L'établissement, public, recrute les enseignants sur entretien et sélectionne les lycéens sur dossier. Un tiers d'entre eux (contre 2 % au niveau national) intégreront Seoul National University, Korea University ou Yonsei University. Ces trois facs d'élite sont connues sous l'abréviation SKY («ciel» en anglais).



Juste avant le début de l'examen national d'évaluation des élèves du secondaire, les motards de la police jouent les taxis pour les retardataires.

Ces mères d'élève viennent prier au temple Jogyesa, centre de bouddhisme zen à Séoul, pour la réussite de leurs enfants à l'épreuve.



Le jour du «suneung», le baccalauréat coréen, le pays entier retient son souffle

Séoul, jeudi 7 novembre 2013, 7 heures du matin. La circulation automobile est étonnamment fluide. Et pour cause : entreprises et bureaux n'ouvriront exceptionnellement qu'à 10 heures plutôt qu'à 9, afin de réduire les embouteillages et de faciliter les trajets des lycéens de dernière année. Aujourd'hui, même le ciel sera dégagé : les aéroports situés près des centres d'exams interrompent leur trafic pendant les épreuves de langues pour limiter les nuisances. Devant le lycée pour filles de Pungmoon, dans le nord de la mégapole, les candidates sont accueillies par une haie d'honneur d'élèves de première et de deuxième années en uniforme, qui scandent des encouragements : «Nous sommes avec toi, tu vas réussir !» Un groupe de breakdance, accompagné d'une des danseuses de la star mondiale PSY, improvise une démonstration. Des entreprises profitent de l'occasion pour se montrer : il y a là une marque de café, une autre de cosmétiques, mais aussi un «hagwon», une école dispensant des cours du soir, qui, déjà, fait sa pub auprès des futurs malchanceux...

Chaque année, le deuxième jeudi de novembre, la Corée du Sud retient son souffle. 500 000 adolescents passent ce jour-là le «suneung» (épreuve d'évaluation des aptitudes des élèves). Une compétition préparée depuis le collège, voire depuis l'école primaire et pour laquelle le pays entier se sacrifie. Car plus qu'un examen, c'est un couperet. À l'issue du suneung, seuls 8 000 lauréats décrocheront le Graal, une place dans l'un des trois établissements dont est issue la quasi-totalité de l'élite coréenne : Seoul National University, Korea University et Yonsei University, un trio surnommé SKY («ciel» en anglais). Pour atteindre le ciel, un candidat doit obtenir, selon la faculté désirée, entre 370 et 392 points sur 400. L'équivalent de 18,5 à 19,6 sur 20. Alors les élèves travaillent quinze heures par jour et leurs parents dépensent jusqu'au tiers de leur budget en soutien scolaire. Résultat : le dernier classement triennal Pisa (Programme international de suivi des acquis des élèves) comparant les performances dans les nations de l'OCDE a placé la Corée du Sud en tête

pour les mathématiques. «Il faut comprendre que ce pays est une méritocratie, précise Pascal Dayez-Burjeon, ancien diplomate français à Séoul, historien et auteur de trois ouvrages sur la péninsule. Étudier est pour l'enfant d'une famille modeste le seul moyen de s'élever dans la société et de prendre soin de ses parents, qui sont rarement assurés de percevoir une retraite suffisante.»

Certains candidats sourient aux comités d'accueil endiablés qui les attendent devant le lycée, mais d'autres, à bout de nerfs, se pressent pour fuir l'agitation. Peu avant 8 heures, des voitures de police déboulent, sirènes hurlantes : les forces de l'ordre escortent des retardataires. Un élève affolé ressort en courant de l'établissement, brandissant sa convocation sous le nez d'un gendarme à moto, qui aussitôt l'invite à sauter en selle : l'étourdi s'est trompé de centre d'exams ! Ils démarrent en trombe sous les flashes des photographes.

«C'était très difficile. Je ne suis pas satisfaite. Maintenant, je veux juste me reposer»

Comme chaque année, les médias sont là pour couvrir le suneung. L'importance de ce concours est telle que son organisation a des allures de secret d'Etat. Un professeur qui a participé à l'élaboration des questions confie que, pour éviter les fuites, lui et ses collègues ont été «cloîtrés un mois dans un hôtel en pleine montagne, privés de téléphone et gardés par la police, jusqu'au jour fatidique». Le même précise que, si l'épreuve consiste en un questionnaire à choix multiples (QCM), c'est pour que sa correction ne laisse aucune marge à l'interprétation : «Avec des dissertations, trop de familles contesteraient la note de leur enfant.»

En fin d'après-midi, des parents attendent devant le lycée. Ils pourraient aussi bien se trouver au tribunal, tant leurs visages sont angoissés : «Je suis si nerveuse !, gémit Park Myong-son. Je suis allée prier. Ma fille prépare ce jour depuis trois ans !» Ses cours particuliers de maths coûtent un demi-million de wons par mois (environ 350 euros). Une somme, car madame Park est femme au foyer et son mari un modeste commerçant. «On aurait voulu ***

Les jeunes se préparent très tôt à affronter cette compétition effrénée

«Nous sommes avec toi, tu vas réussir !» Ces élèves de première et deuxième année au lycée public de filles Pungmoon, à Séoul, sont déchaînées. Comme des supporters des compétitions sportives, elles encouragent les candidats au «suneung». L'examen couperet est organisé chaque année le deuxième jeudi de novembre. Des sponsors en profitent pour se faire connaître des futurs diplômés.



2014학년도 대학수학능력시험
서울특별시교육청 제15시험지구 제23시험장
풍문여자고등학교



한국
고등
풍문학원

Après l'école, c'est encore l'école : jusqu'à 22 h, les instituts privés sont bondés

••• l'inscrire à d'autres cours, pour un million de wons par mois, mais on n'en a pas les moyens», soupire la mère. A la sortie de l'épreuve, sa fille Ji-son ne cache pas son désarroi : «C'était très difficile, je ne suis pas satisfaite. Je verrai bien... Maintenant, je veux juste me reposer.» L'ado paraît exténuée.

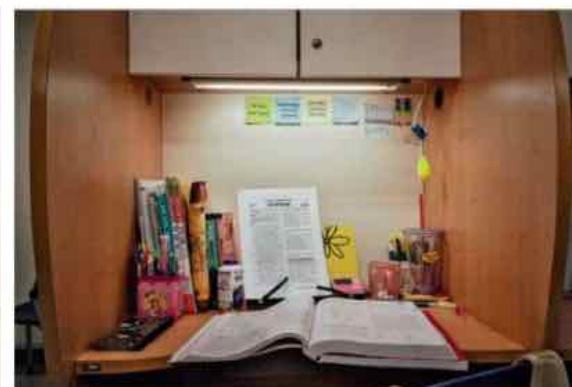
Peu de pays misent autant sur l'éducation que la Corée du Sud. Dans cette culture, confucéenne, les lettrés ont toujours été fort respectés : au X^e siècle déjà, les fonctionnaires étaient recrutés sur concours. Surtout, le miracle économique coréen doit beaucoup à l'instruction : «Entre 1905 et 1945, la Corée du Sud a été pillée par la colonisation japonaise et de 1950 à 1953, ravagée par la guerre avec la Corée du Nord, rappelle Pascal Dayez-Burgeon. Elle est restée misérable jusque dans les années 1960.» Le dictateur Park Chung-hee, au pouvoir de 1961 à 1979 et père de l'actuelle présidente Park Geun-hye, a modernisé le pays grâce aux capitaux américains, mais aussi en formant massivement des cadres et des techniciens indispensables au développement industriel. «Il a donc favorisé l'accès du plus grand nombre au lycée, puis au-delà, poursuit Pascal Dayez-Burgeon. Les groupes industriels ont financé la création d'universités. L'alphabet coréen, simple mais jusqu'alors méprisé, a progressivement remplacé les idéogrammes chinois compliqués, ce qui a facilité l'accès du peuple à la lecture.» Désormais

onzième puissance économique mondiale, la Corée du Sud consacre 7,6% de son PIB à l'éducation (5,6% en moyenne dans l'OCDE). Et alors qu'à peine un quart des Coréens savaient lire après-guerre, ils sont aujourd'hui 71% à fréquenter les facs, contre 56 % en moyenne pour l'OCDE. Une enquête de cette organisation qui regroupe trente-quatre pays montre que les enseignants coréens sont très bien payés. En 2011, la rémunération des professeurs des collèges et lycées était supérieure de 34 % à celle des employés du tertiaire alors que, en moyenne dans l'OCDE, elle était de 11 % inférieure.

Pour stimuler la créativité des petits Coréens, l'Etat veut équiper chaque élève d'une tablette

Les 7,7 millions d'élèves du primaire et du secondaire sont, en outre, en voie de passer au tout numérique, sous l'impulsion de Smart Education, un programme lancé en 2011 dont le but est d'équiper chaque élève d'une tablette, de doter tous les établissements du Wifi et de mettre les manuels scolaires en ligne d'ici 2015. Le tout devrait coûter 1,4 milliard d'euros au ministère de l'Education et a pour objectif, entre autres, de stimuler la créativité des petits Coréens. Car c'est là que le bâton blesse. Empreints de cette culture confucéenne, qui induit un respect inébranlable de l'enseignant, les cours laissent peu de place à l'argumentation, à •••

AU LYCÉE DE LANGUES ÉTRANGÈRES DE SÉOUL, LES INTERNES RÉVISENT SOUVENT AU-DELÀ DE MINUIT



Pour se motiver, les élèves inscrivent des mots d'encouragement face à leurs pupitres impersonnels : «C'est pour mon avenir», «Arrête de rêvasser», «La note



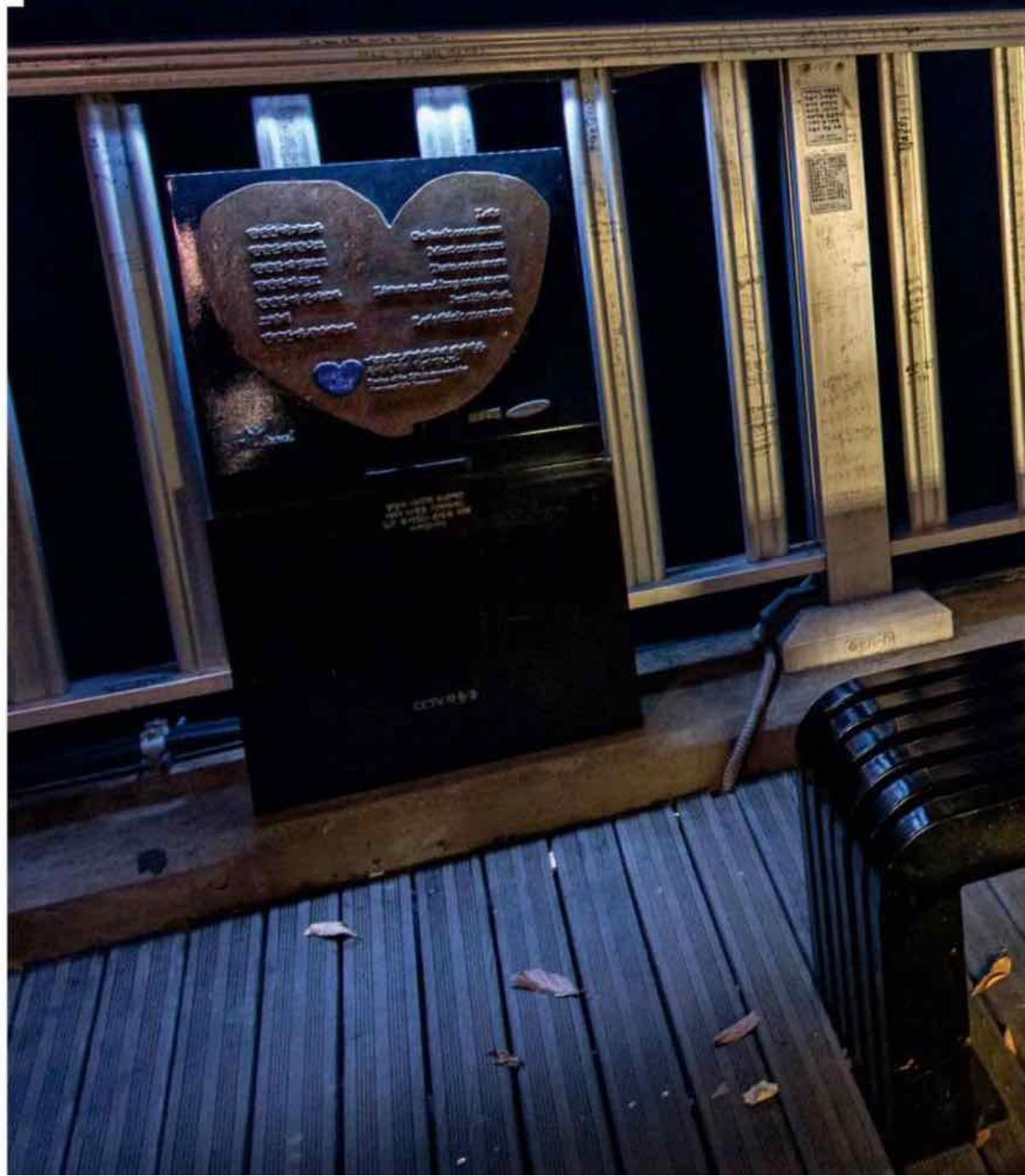
Megastudy est le plus gros «hagwon» du pays : ces instituts privés délivrent des cours du soir qui coûtent jusqu'à 500 euros par mois.



augmente à force de volonté». Beaucoup carburent aux vitamines et au ginseng ou consultent l'acupuncteur de l'établissement pour tenir le coup .

Ce système ultra-élitiste pousse les plus fragiles à commettre l'irréparable

A Séoul, le pont Mapo qui enjambe le fleuve Han a été rebaptisé le «pont de la vie» pour faire oublier les nombreux suicides qui s'y sont produits. La pression scolaire est telle qu'un jeune Coréen sur deux dit avoir déjà songé à mettre fin à ses jours. Cette sculpture, ainsi que des messages lumineux courant sur la rambarde ont pour but de les en dissuader. La ville se félicitait l'an dernier d'avoir fait baisser le taux de suicides du haut de ce pont de 77 %.







«Hae-un fera partie de l'élite»

Les parents de Kim Hae-un sont fiers de leur fille, qui a bûché jour et nuit pour intégrer le lycée de Langues étrangères de Daejeon. Comme la plupart des élèves, elle a préféré loger en internat, loin de sa famille, pour ne pas se disperser.

••• l'élaboration d'une réflexion, à la prise d'initiative (60% des professeurs coréens estiment que leur rôle est de développer le sens critique des élèves contre 80% en moyenne dans les pays de l'OCDE). D'autant que le programme est presque uniquement bâti dans l'objectif du passage du suneung. Les élèves s'entraînent donc à longueur de journée à répondre à des questionnaires à choix multiples, à «recracher» le cours magistral du professeur.

Perçu comme vital pour toute la famille, le fameux concours implique d'énormes sacrifices. A Ilsan, dans la banlieue nord de Séoul, Lee So-min, 14 ans, en dernière année de collège seulement, détaille un emploi du temps qui donnerait des cauchemars à une ado européenne : «J'ai trente-deux heures de cours par semaine. Plus treize heures de cours au hagwon, jusqu'à 22 heures. Ça fait quarante-cinq heures. Et encore... contrairement à la plupart de mes camarades, je ne vais pas au hagwon le week-

end. Par contre, j'y vais pendant les vacances scolaires, tous les jours de 10 à 22 heures.» L'an dernier, So-min a eu au total quatre jours de vacances. «C'est fatigant, mais ça sera pire au lycée», relativise-t-elle : «Je travaillerai alors soixante heures par semaine.» Madame Lee s'attriste de l'état de fatigue de sa fille, mais elle se sent «piégée». «On n'a pas le choix : comme tout le monde va au hagwon, si je n'inscris pas ma fille, elle arrivera derrière les autres au suneung et elle ne trouvera pas de travail !»

Dans les «hagwon», à 12 ans, on planche déjà sur des équations complexes

Les hagwon représentent, d'après le gouvernement coréen, un marché de treize milliards d'euros. Un chiffre sans doute sous-évalué, sachant que certains établissements demandent aux parents de payer en liquide afin d'échapper au fisc... Le seul qui accepte de nous ouvrir ses portes est le «G1230» dans la ville d'Ilsan. «Ce nom est une référence au poids, en grammes, du cerveau d'Einstein», précise Yu Ju-hee, directrice du département d'anglais. Situé dans un immeuble de bureaux, il ressemble à une école sans cour de récré. Le niveau de l'enseignement est impressionnant : en maths, des élèves de 12 ans, en première année de collège, se penchent sur des équations complexes. Et en anglais, ils traduisent un article du «New York Times». Les hagwon sont notamment en avance sur le programme du ministère de l'Education : du coup, des professeurs du public ont tendance à considérer que leurs élèves ont «déjà vu le programme». Ce qui pénalise les •••

Basée sur le «par cœur» et les QCM, la méthode pédagogique n'incite guère à développer le sens critique et l'initiative

Là où ils se ressemblent, c'est qu'ils sont tous uniques



Créathéma - © Best Western - © Zoko

HÔTELS AU SINGULIER



Best Western est une marque d'hôtels indépendants au caractère affirmé portant leur identité avec style.

Ce sont des hôtels de charme à l'architecture unique ou des hôtels boutiques au design recherché, qui vous font découvrir la richesse et l'authenticité de leur région. Majoritairement situés en cœur de ville, ils constituent une véritable invitation au voyage.

Selon vos envies, faites votre sélection parmi plus de 4 000 hôtels dans plus de 100 pays, dont 300 hôtels de 3 à 5 étoiles en France.

Retrouvez-nous sur bestwestern.fr





«Ma fille n'a pas de jeunesse»

Lee So-min, collégienne dans la banlieue nord de Séoul, étudie 45 heures par semaine, entre école et cours privés. Elle n'a eu que quatre jours de vacances dans l'année. Sa mère voudrait que le système change.



«Mes enfants ont le droit de jouer»

Les Jeong, à Séoul, sont une exception : leurs enfants de 7, 9 et 14 ans ne suivent pas de cours de soutien. Ils ont du temps libre pour jouer, faire du sport ou de la musique. Un choix difficile à faire accepter dans une société aussi compétitive.

●●● 23 % d'enfants qui, selon l'OCDE, ne prennent pas de cours privés, trop chers pour leurs parents.

Pour contrer cette sélection par l'argent, l'Etat développe donc massivement la chaîne éducative EBS (Educational Broadcasting System), dont les émissions sont disponibles en podcast sur Internet. «Les inégalités sociales se creusent de plus en plus», déplore Chu Deok-dam, directeur des programmes d'EBS. On s'efforce de compenser cette injustice en offrant un soutien scolaire gratuit.»

Les lycées publics les plus cotés ont le privilège de sélectionner eux-mêmes leurs enseignants

Le gouvernement mise aussi sur les lycées d'excellence : des établissements publics recrutant sur dossier. La scolarité y est gratuite, mais il est hautement recommandé de loger à l'internat qui, lui, est payant. A Daejeon, dans le centre du pays, le lycée de Langues étrangères nous ouvre ses portes. «Ici, environ quatre-vingts élèves sur 250 accèdent aux SKY», énonce fièrement Kim Jaeh-wang, responsable du département de français. C'est quinze fois plus que dans un lycée standard. «Les lycéens ne viennent pas forcément ici pour étudier les langues étrangères, mais pour la qualité de l'enseignement. Nous choisissons nous-mêmes nos professeurs, contrairement aux autres lycées d'Etat où ils sont imposés.» L'emploi du temps est chargé : les cours officiels commencent à 8 h 20 et finissent à 16 h 10, mais ils sont précédés et suivis d'heures de soutien et de permanence. Au total, l'élève est assis à sa table de 7 h 30 à 23 heures. Les plus persévérents trouvent encore le temps de se rendre au hagwon pendant le week-end et les vacances. Beaucoup sont internes et bachelotent jusqu'à 2 heures du matin. Dans la salle de révision de l'internat, les lycéens ont scotché aux pupitres de petits mots pour ●●●

La plupart des parents sont prêts à consacrer jusqu'au tiers de leur budget à des cours de soutien scolaire



#WE
ARE
BLA
NCO



SERGE BLANCO

www.sergeblanco.com



Choï Tae-seong anime des cours d'histoire sur EBS (Educational Broadcasting System). Ces émissions sont conçues avec le ministère de l'Education et diffusées sur Internet. Un programme financé par l'Etat afin d'aider ceux qui n'ont pas les moyens de se payer un hagwon.

••• se motiver : «C'est pour mon avenir», «La note augmente à force de volonté», «Arrête de rêvasser». L'un deux affiche même un terrible «2 %» : la proportion de candidats qui, dans le pays, parviennent aux SKY. L'année du suneung, les élèves ne dorment que quatre ou cinq heures par nuit. Ils carburent aux vitamines et au ginseng. Pour tenter de diminuer leur stress, certains font même appel aux soins de l'acupuncteur, qui officie à l'infirmérie du lycée.

«Mon fils de 17 ans se lève à 5 h 30 et se couche à 1 heure du matin, soupire un père de famille de Séoul, professeur d'université. Il n'a pas le temps d'avoir des amis, ni bien sûr de petite copine. La société exige d'être le meilleur, mais jusqu'à quel point ? Jusqu'à ce que les élèves ne dorment plus que deux heures par nuit ? Sans compter que tout le monde veut étudier, et que plus personne ne veut exercer de métiers manuels. Du coup, il y a pénurie de main-d'œuvre ! Et l'éducation coûte si cher que les gens hésitent à

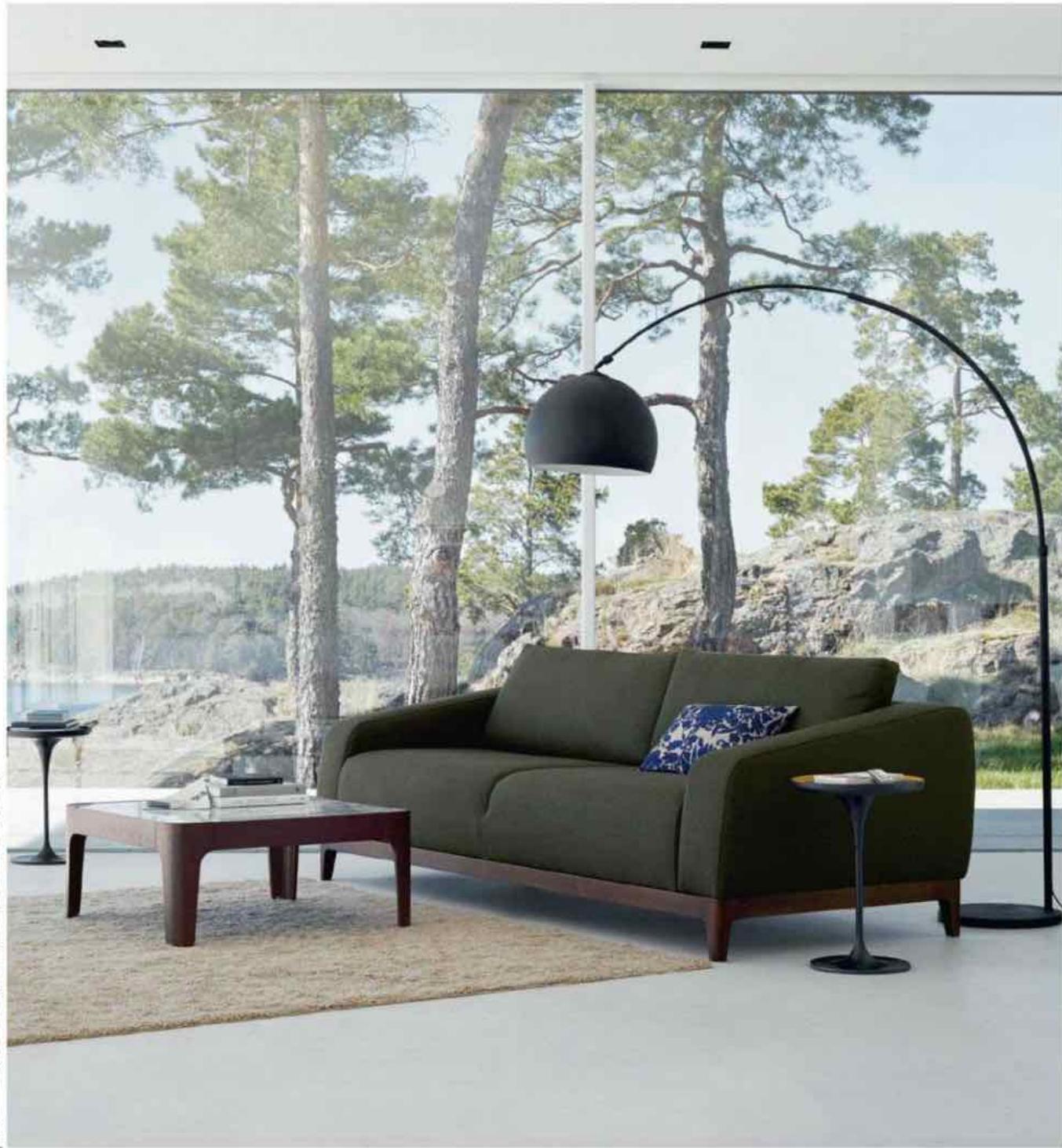
faire des enfants.» Selon une étude de la Banque mondiale datant de 2011, le taux de fécondité est de 1,22 naissance par femme, ce qui place la Corée du Sud à la 191^e place sur 197 pays.

Certains séchent les cours pour aller flirter ou s'enfermer dans les salles de jeux vidéo

Avec quarante morts volontaires par jour pour cinquante millions d'habitants, la Corée du Sud affiche aussi un taux de suicide deux fois et demie supérieur aux autres pays développés, notamment chez les jeunes, dont la moitié avoue être tourmentée par des idées suicidaires, d'après le sondage d'une agence du gouvernement. Le phénomène est tel qu'à Séoul, la filiale assurance-vie de Samsung a fait installer en 2012 des messages de prévention sur le pont Mapo, qui traverse le fleuve Han : la veille du suneung 2013, une lycéenne a mis fin à ses jours, en se jetant du parapet. Elle évoquait dans une lettre à ses parents la «pression académique».

Cette pression se relâche-t-elle une fois le fameux suneung réussi ? Sur le campus de la Seoul National University (SNU, le «S» de SKY), les lauréats reconnaissent que la vie est plus facile qu'au lycée : «Nous avons des plannings bien moins chargés, admet Bo-myong, étudiant en espagnol. On rattrape le temps perdu, on fait beaucoup la fête ! En fin de semaine, le quartier étudiant de Hongik, avec ses bars, ses boîtes et ses karaokés bondés, connaît une ambiance survoltée. Reste que «beaucoup entrent à SNU sans véritable projet», déplore Soon, étudiant en sciences : «Ils changent de filière en cours •••

Une fois à la fac, on rattrape le temps perdu. L'ambiance dans les bars et les karaokés près des campus est survoltée



LE CANAPÉ 2 PLACES MALCOM 1850€ DESIGN EMMANUEL GALLINA. FLANELLE 70% Laine. ASSISE MOUSSE BULTEX. DIM. L.176 X P.93 X H.80 CM.



MEUBLES CANAPÉS DÉCO
LUMINAIRES LINGE DE MAISON
RETROUVEZ TOUTE LA COLLECTION ET
LE CATALOGUE EN LIGNE SUR ampm.fr



Arts martiaux, méditation, tir à l'arc...
Le monastère bouddhiste de Golgulsa, dans le sud-est du pays, est un des rares lieux d'éducation alternatifs de Corée. L'idée de maître Seol Jeog-un, son fondateur, est de «faire prospérer chaque facette de la personnalité».

••• d'année, ou ratent leurs études. Une étudiante a récemment mis fin à ses jours en expliquant qu'après avoir tant souffert pour parvenir jusqu'ici, elle se sentait perdue !»

Mais tous les Coréens n'acceptent pas la pression de ce système éducatif. Des jeunes séchent le hagwon pour aller flirter ou s'enfermer dans les «PC bang», les salles de jeux vidéo. Surtout, une petite minorité de parents refusent d'envoyer leurs enfants aux cours privés. C'est le cas de Jeong Weon-han, mère de trois garçons de 7, 9 et 14 ans. «Je ne veux pas que mes fils sacrifient leurs plus belles années, explique-t-elle. Ils ont le droit de jouer, d'avoir du temps libre, et même de faire des erreurs.» Dans sa jeunesse, elle-même est partie étudier en Californie après avoir échoué au suneung. Revenue au pays et devenue cadre dans la finance, Jeong Weon-han s'insurge : «Mes enfants ne seront pas les meilleurs, et alors ? Pour faire quoi ? Je préfère

qu'ils soient heureux. Je leur conseillerais même de devenir agriculteurs !» Elle et son mari expliquent que leur choix leur paraît «mal compris» par la société, mais que leur entourage est plus compréhensif : «Nos amis nous envient car on a eu le courage de refuser.» Grattant sa guitare, son fils aîné, Un-seung, 14 ans, s'en félicite : «Je suis un des seuls de ma classe à ne pas aller au hagwon. Les autres bossent jusqu'à 22 heures. Si je me sens différent ? C'est moi qui vis normalement, pas eux !»

Les ados ont été transformés en machines à décrocher des bonnes notes

D'autres parents optent pour une éducation alternative. Situé au pied d'une statue de Bouddha gravé au VI^e siècle, le monastère de Golgulsa, dans le sud-est du pays, propose un enseignement alternant cours classiques, équitation, tir à l'arc et arts martiaux. «Jadis, l'éducation coréenne s'efforçait de faire prospérer chaque facette de la personnalité, explique maître Seol Jeog-un, fondateur du monastère. Le but était d'être bien dans sa peau. Dans notre société moderne, les enfants ont été transformés en machines pour décrocher les meilleures notes. Ils ne font même plus de sport et passent leur rare temps libre devant les jeux vidéo. Sont-ils épanouis ? Je ne le crois pas.» D'ailleurs, le classement Pisa lui-même confirme : sur soixante-cinq pays passés au crible de sa dernière édition, la Corée du Sud est celui où les élèves se disent les moins heureux. ■

«Mes enfants ne seront pas les meilleurs, et alors ? Pour faire quoi ? Je préfère qu'ils soient heureux»

Cédric Gouverneur



Way of Life!

Encore une bonne journée...
Et c'est comme ça tous les jours.



CP20100 - Sinf 201295744-000-11

Jusqu'au 31 octobre
profitez de

5 ANS
D'ENTRETIEN
+ GARANTIE
+ ASSISTANCE

Jusqu'à 2700 € d'avantages offerts⁽¹⁾

Offre non cumulable avec d'autres remises en cours.

SUZUKI
S-CROSS

Plus qu'une voiture, un état d'esprit.

Modèle présenté : Suzuki S-Cross 1.6 VVT Pack : 22 290 € + peinture métallisé 530 €. Consommations mixtes CEE gamme Suzuki S-Cross (/100km) : 4,4 - 5,7. Emissions CO₂ (g/km) : 114 - 130. (1) Offre 5 ans entretien, garantie et assistance : Contrat « Premium Club » 5 ans comprenant l'entretien, selon les préconisations Suzuki (hors pneumatiques), l'extension de garantie (au terme de la garantie constructeur) et l'Assistance 24/24, kilométrage illimité. Voir modalités de souscription, conditions générales et exclusions disponibles sur simple demande en concession. Offre valable pour les véhicules S-Cross essence et S-Cross Diesel, d'une valeur totale de contrat tarif public respectivement de 2 217 € TTC et 2 706 € TTC. Les prestations Panne Mécanique et Assistance sont gérées par la société Opteven Assurances ; Société d'assistance au capital de 5 335 715 euros - Siège social : 35-37 Rue Louis Guérin 69100 VILLEURBANNE - RCS Lyon n°379 954 886. Les prestations d'entretien sont gérées par Opteven Services ; SA au capital de 365 878 euros - Siège social : 35-37 Rue Louis Guérin 69100 VILLEURBANNE RCS Lyon 333 375 426. Les prestations Pannes Mécaniques et l'Assistance Opteven Assurances peuvent être souscrites indépendamment, à des conditions disponibles auprès d'Opteven Assurances ; de même les prestations Entretien peuvent être souscrites indépendamment, à des conditions disponibles auprès d'Opteven Services. Offre non cumulable avec d'autres remises en cours. Offre promotionnelle valable pour toutes commandes d'un S-Cross neuf jusqu'au 31/10/2014, chez les concessionnaires participants, dans la limite des stocks disponibles. Offres réservées aux particuliers, en France métropolitaine, non cumulable avec d'autres remises en cours. Tarif au 01/07/2014. "Way of Life: Un style de vie ! www.suzuki.fr

REGARD



MONTANA

Une nouvelle

Dans l'Ouest américain, la photographe Ami Vitale a vécu auprès d'une famille de

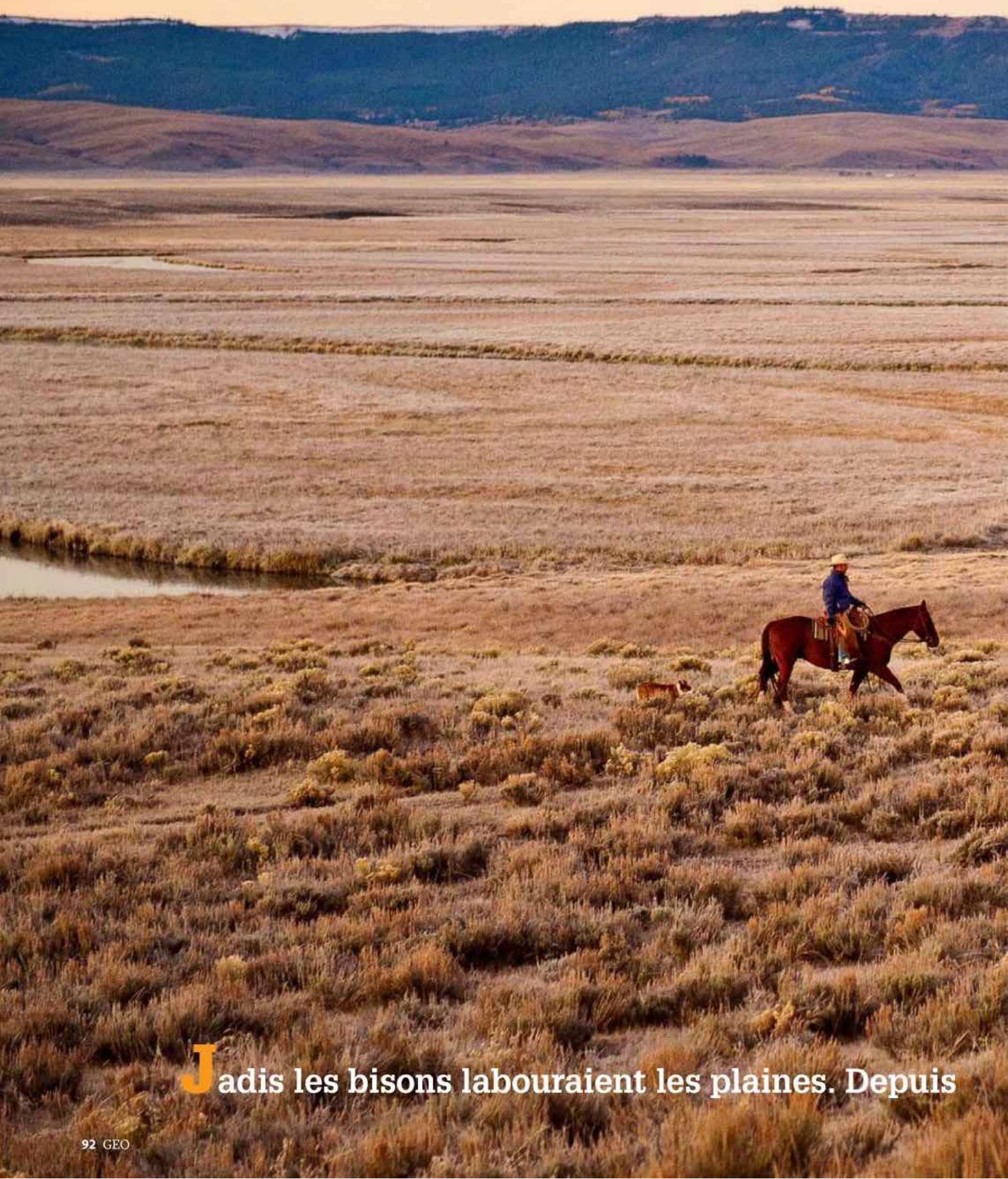


Bryan Ulring, le propriétaire du ranch J Bar L, a trente chevaux. Ses cow-boys s'en servent pour conduire le bétail sur les pâtures. Pour ménager ses bêtes, il refuse de les transporter en remorque.

race de cow-boys

fermiers qui a opté pour un mode d'élevage en symbiose avec la nature.

PAR NICOLAS ANCELLIN (TEXTE) ET AMI VITALE (PHOTOS)



Jadis les bisons labouraient les plaines. Depuis



leur disparition, l'herbe a du mal à pousser

Une douzaine de ranches se partageant 40 000 hectares, les éleveurs de la Centennial Valley peuvent chevaucher une demi-journée sans croiser leurs voisins. Malgré leur aspect rude et désertique, ces paysages où serpente la Red Rock River abritent une faune sauvage très riche : élans, ours, gloutons, loups...



Poussière, chaleur et meuglements : les scènes



de rodéo font partie de la vie quotidienne

Jouant de la voix, du fouet et du lasso, les cow-boys du ranch J Bar L séparent les veaux de leurs mères et les regroupent dans un corral avant de les marquer au fer rouge. «C'est une obligation légale, explique Bryan Ulring, le patron, et, en cas de vols, encore très fréquents ici, c'est notre seul recours.»



Le choix de cet élevage non conventionnel a un



prix : des journées de travail de seize heures

Ces jambières de cuir, appelées «chaparreras» ou «chaps», ne sont pas un ornement folklorique. Comme leurs ancêtres, les fermiers de la région les portent par-dessus leur pantalon quand ils chevauchent afin de protéger leurs jambes des coups de cornes, du froid et des broussailles épineuses.

Au contact des animaux dès l'âge tendre,



les enfants manient le lasso avant de savoir écrire



Ici, on apprend les rudiments du dur métier de cow-boy et l'amour des animaux dès qu'on tient sur un cheval. A quatre ans, Charlie Ulring (à g.), aide son père, Bryan, à conduire le troupeau. Son poney Sparky s'enfuit quand un adulte s'approche, il ne fait confiance qu'à Charlie. Andy Anderson (en ht à d.) a le même âge et vit aussi au ranch J Bar L. On le voit ici aider les vachers à vacciner et à marquer au fer une jeune bête. Quant à Elle, sa petite sœur (en bas à d.), elle a pris en charge un veau orphelin.





Bien gérés, les troupeaux préservent la



pâture et sont élevés exclusivement à l'herbe

Les 2 000 bêtes du ranch JBar L vivent sur 12 000 hectares de prairies. Leur unique source de nourriture. «Nous élevons des angus comme les autres fermiers du Montana, mais nous ne sélectionnons que les lignées qui "fabriquent" le maximum de viande en consommant le moins d'herbe possible», explique Bryan.



Bruno Calvo/ONU

AMI VITALE | PHOTOGRAPHE

Cette Américaine de 43 ans a voyagé dans quatre-vingt-cinq pays pour témoigner des conflits, de la pauvreté, de la destruction de la nature. Cette fois, elle a voulu montrer l'endroit où elle vit depuis quatre ans, une vallée isolée dans le Sud-Ouest du Montana. «En travaillant ici, j'ai ressenti une immense gratitude pour ce paysage intact et ses habitants authentiques», confie-t-elle.

u

ne vie au grand air, où il faut savoir jouer du lasso et se lancer au galop, et qui ressemble beaucoup à celle des pionniers qui forgèrent la légende de l'Ouest : c'est ce qu'a vécu pendant plusieurs mois la photожournaliste Ami Vitale dans le Montana. A cheval, elle a accompagné les cow-boys de la Centennial Valley, vaste mosaïque de prairies sauvages, de steppes d'armoises et de marais, extension naturelle de Yellowstone, le deuxième plus grand parc national des Etats-Unis. Parmi les ranches de la vallée, peuplés d'une centaine de cavaliers l'été, à peine une poignée l'hiver, Ami en a élu un, le J Bar L Ranch, qui, soucieux de minimiser l'impact environnemental de son activité, pratique le «holistic management». Ce mode d'élevage inventé il y a quarante ans par un biologiste du Zimbabwe, Allan Savory, suppose de faire adopter au bétail un mode de vie proche de celui des hordes de ruminants sauvages.

GEO Comment vous est venue l'idée de photographier ces cow-boys ?

Ami Vitale Je vis dans cette vallée et j'ai tout simplement voulu en savoir plus sur mes voisins, que je vois travailler autour de moi. Ce qui m'a fascinée, c'est qu'ils sont convaincus de vivre dans un endroit très particulier et de devoir le protéger. Ils éprouvent un attachement profond à leur terre.

La nature est donc particulièrement préservée dans la Centennial Valley ?

C'est une région restée quasiment telle que l'ont découvert les pionniers il y a deux cents ans. Même s'il n'y a plus de bisons dans cette vallée, ce qui est préjudiciable pour la flore : jadis leurs sabots labouraient les plaines et leurs excréments les fertilisaient. Chaque horde faisait office d'unité mobile de compostage ! Depuis leur disparition, les sols sont plus durs et l'herbe a plus de mal à pousser... Un signe que la terre a besoin des animaux pour être fertile. Mais depuis 1976, The Nature Conservancy, une ONG américaine de protection de l'environnement, développe un programme local qui a déjà permis de sanctuariser 40 000 hectares d'habitat sauvage, grâce à des partenariats avec des éleveurs comme Bryan Ulring, le patron du ranch J Bar L. Bryan a, par exemple, aménagé, sur ses terres, des corridors permettant à la faune sauvage, tels les élans et les antilopes d'Amérique, de transiter librement d'une parcelle à l'autre.

Dans ce ranch, la façon d'élever les animaux est donc différente de ce qui se pratique ailleurs ?

Oui. La famille Ulring est revenue à un mode d'élevage traditionnel. Ils ne donnent ni antibiotiques, ni hormones à leurs vaches et les nourrissent exclusivement d'herbe. Contrairement à de nombreux fermiers des alentours, qui revendent le label «élevés à l'herbe», mais n'hésitent pas à envoyer leurs bêtes dans des parcs d'engraissement intensif avant l'abattage, pour qu'elles prennent du poids en se bourrant de maïs. Autre exemple : les Ulring rassemblent leur troupeau selon des méthodes non stressantes pour les animaux, c'est-à-dire lentement et avec ménagement. Et ils les conduisent par petits groupes dans les pâtures, pour qu'ils imitent les déplacements des bisons, qui restent peu longtemps sur une zone, même s'ils la broutent intensément. Conséquence : l'herbe peut repousser après leur passage, alors que quand les gros troupeaux restent longtemps sur une même prairie, ils la ruinent entièrement.

Les élans et les antilopes d'Amérique passent librement d'une parcelle à l'autre



Longueur focale : 20 mm · Exposition : F/10, 1/25 sec · ISO 100 © Ian Plant

Le meilleur compagnon de voyage pour votre reflex

16-300 mm F/3.5-6.3 Di II VC PZD MACRO

Le seul megazoom à pouvoir combiner un grand-angle 16 mm avec une variation record de 18.8x.

Armé d'un système de stabilisation VC et d'une motorisation PZD, pour une mise au point ultra-rapide, ce nouveau megazoom est fait pour vous accompagner au bout du monde. Passez en un instant du grand angle au téléobjectif, et réalisez où que vous soyez, des images au piquet exceptionnel.

Disponible pour votre reflex APS-C de marque Canon, Nikon ou Sony*.

* La monture Sony n'est pas équipée du stabilisateur d'image VC.
(16-300 mm F/3.5-6.3 Di II PZD MACRO)



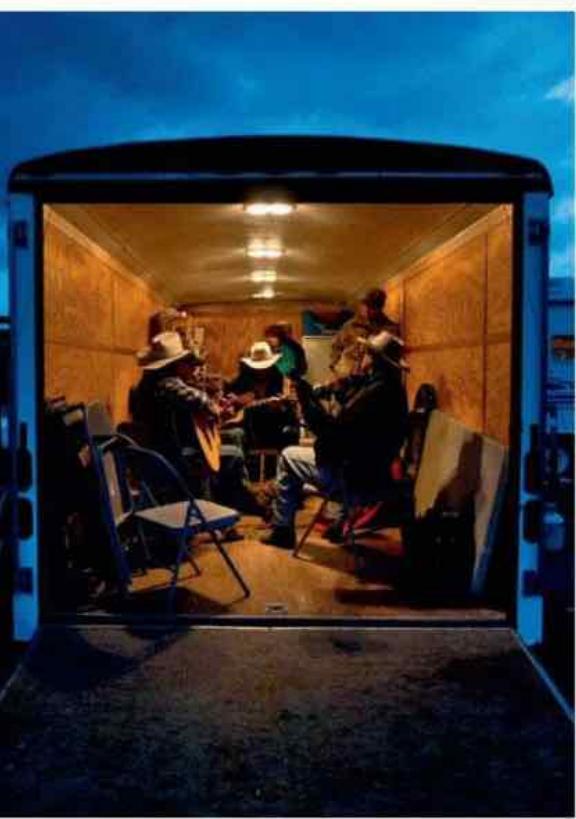
GARANTIE DE
5ANS



Ces fermiers à la peau dure sont forgés par la terre âpre du Montana



La Centennial Valley est un corridor naturel pour les bêtes sauvages qui transistent depuis le parc de Yellowstone vers les montagnes Rocheuses. Un défi pour les éleveurs.



Les moments de détente sont rares dans le quotidien harassant de la Centennial Valley. Le soir, on joue du banjo dans une remorque à bestiaux reconvertie en salle de concert ou on se réchauffe autour d'un feu de camp comme ces vachers qui viennent d'essuyer une tempête de neige en plein mois de juin.



••• Le bétail est-il menacé par les bêtes sauvages ?

La Centennial Valley pullule en effet de gloutons (des mammifères très agressifs) et de loups. Mais, même s'ils sont chasseurs depuis des générations, les cowboys du ranch J Bar L n'y sont pas hostiles. Ils pensent que leurs troupeaux et la faune des alentours peuvent cohabiter, à condition que les choses soient correctement gérées. Par exemple, la majorité des ranches programmement les vêlages au milieu de l'hiver pour que les veaux atteignent la taille requise par l'industrie de la viande au moment où celle-ci en a besoin, à l'automne suivant. Or l'hiver est une saison où les bêtes sauvages n'ont pas grand-chose à se mettre sous la dent, et les petits veaux sont donc une aubaine pour les prédateurs. Les Ulring, eux, programmation les vêlages au printemps. Du coup, les veaux naissent au même moment que les petits des animaux sauvages, qui servent de déjeuner à leur place.

A quoi ressemblent les conditions de vie de ces fermiers ?

Elles sont dures. Les immenses plaines du Montana ont un caractère implacable pour leurs rares habitants, qui doivent être parfaitement autonomes tout en abattant, sept jours par semaine, un travail époustouflant, surtout durant les sombres et glaciales journées d'hiver. Dès le printemps, tout le monde est occupé seize heures par jour. Il faut déplacer les troupeaux d'un pâturage à l'autre, surveiller la naissance des veaux, réparer clôtures et bâtiments, ferrer les chevaux, regrouper le bétail pour le marquage...

Et malgré tout, ils ont eu du temps à vous consacrer ?

J'ai été accueillie à bras ouverts ! J'ai vraiment pu partager leur vie dans les ranches et les pâturages. Ce qui m'a le plus frappée, c'est le mode de vie des enfants. Dès leur plus jeune âge, on leur enseigne comment survivre dans cet endroit rude, et comment se comporter avec les vaches et les chevaux. A deux ans, ils font des câlins aux petits veaux. A quatre, ils sont capables de les attraper au lasso. Et à six, ils aident leurs parents en transportant les fers au milieu du corral, dans une mêlée de cornes et de sabots. On dirait qu'ici, c'est être à l'aise avec les animaux qui fait de vous un individu respecté. ■

Propos recueillis par Nicolas Ancellin

REJOIGNEZ LE **GANG** D'**HALLOWEEN**

DU 1^{ER} OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE

RÉSERVATION AVANT LE 01/10/14

JUSQU'A
-30% SUR VOTRE
SÉJOUR* + **GRATUIT**
POUR LES
-12 ANS**

Disneyland
PARIS

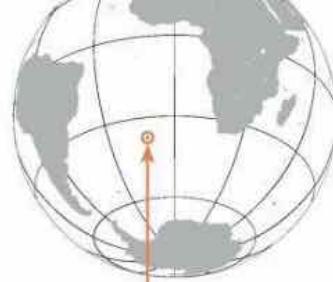
 N°1Indigo 0 825 820 820
0,15 € TTC/min

 disneylandparis.com

 agences de voyages

GRAND REPORTAGE





TRISTAN DA CUNHA

LE BOUT

DU

MONDE,

LE VRAI

Au milieu de l'Atlantique sud, une petite colonie britannique survit, loin de tout. Seuls neuf bateaux par an relient son île à la civilisation.

Rencontre exceptionnelle. Après sept jours de mer.

PAR JEAN-CHRISTOPHE SERVANT (TEXTE) ET JON TONKS (PHOTOS)

Le caillou, dominé par les 2 060 mètres du Queen Mary's Peak, surgit, tel un mirage, sous les yeux des voyageurs venus du Cap. L'Afrique du Sud est à 2 800 kilomètres...





M

ilieu de l'Atlantique sud, latitude 37° 06', mai 2014. Avant de gruter les huit passagers de son cargo sur une barque chargée de les acheminer sur la terre ferme de l'île de Tristan da Cunha, Clarence Cooper, 58 ans, le capitaine sud-africain du «MV Edinburgh», tient à affranchir le journaliste français : «Comme les habitants voient peu d'étrangers, ils sont un peu timides, surtout avec la presse. Mais si vous êtes accepté, ce sera à 150 %. Ils sont d'une incroyable générosité.»

Les insulaires ne croisent pas grand-monde, en effet. Et pour cause. Ils sont 267 personnes, dont une dizaine d'expatriés, à vivre sur cette île, seule habitée des quatre gros rochers volcaniques vieux de 200 000 ans qui composent l'archipel de Tristan da Cunha. L'Afrique du Sud est à 2 800 kilomètres. Le Brésil, à 3 000 kilomètres. Sainte-Hélène et Ascension (voir encadré), autres composantes de ce territoire d'outremer britannique, à 2 400 kilomètres au nord. Encerclés de falaises vertigineuses, dominées par les 2 060 mètres enneigés du Queen Mary's Peak, les quatre-vingt-dix-huit kilomètres carrés de Tristan da Cunha ne sont pas suffisamment plats pour y tracer un aérodrome. Alors la mer est la seule échappatoire. Et le port sud-africain du Cap, à sept jours de navigation en moyenne, l'unique porte de sortie, à condition que la houle permette l'embarquement.

La seule ville de Tristan, Edinburgh of the Seven Seas (Edimbourg des Sept Mers), que tout le monde sur place appelle le «Settlement» («la Colonie»), se compose d'une centaine de maisons basses enfoncées dans le sol et protégées du vent par des hautes rangées de phormium, une plante vivace importée de Nouvelle-Zélande. Le petit office du tourisme, qui sert aussi de poste, voit passer tout au plus 500 visiteurs par an. Car s'y rendre (voir encadré) reste un exceptionnel privilège. Et s'y intégrer constitue toujours un défi. Les Tristanais, moyenne d'âge 50 ans, dont un quart n'est encore jamais sorti de l'île, sont des taiseux aux silences longs comme la houle – laquelle, monstrueuse en hiver, remonte de l'Antarctique pour venir taper sur leur caillou. Pour que le courant passe, l'étranger a intérêt à arriver un samedi. Les week-ends, il n'y a en effet qu'un endroit ouvert au Settlement : l'Albatross, le pub le plus reculé de la planète. Et donc une seule chose à faire, pour s'évader de Tristan où, promiscuité oblige, la vie privée n'existe pas : boire. Qu'impose la boisson – bière, gin, vin blanc sud-africain ou ***

Edimbourg des Sept Mers, que ses habitants appellent «la Colonie», a été bâtie sur la seule bande de terre plate de l'île. En l'absence de port en eau profonde, les cargos mouillent à 200 m de la côte.

Une fois dans cette boîte aux lettres, le courrier doit attendre qu'un bateau l'emporte vers Le Cap. Tristan n'a de code postal que depuis 2005.

LE QUART DES 267 HABITANTS N'A JAMAIS MIS LES PIEDS HORS DE L'ARCHIPEL



Ceinturés de pierre ponce, ces vieux carrés abandonnés où l'on faisait pousser la pomme de terre datent de l'époque des premiers pionniers. Les descendants cultivent toujours le tubercule avec ardeur.



LA PATATE LES A AIDÉS À SURVIVRE. LA LANGOUSTE, À SE DÉVELOPPER

Nicky Swain et son fils Ryan devant le «dong». Durant la saison de la pêche aux langoustes, on frappe ce cylindre, signal que c'est un jour propice pour prendre la mer.

••• brandy-Coca – l'alcool délie la langue, faisant jaillir un anglais créole austral qui continue à passionner les linguistes. «I is, you is, we is»... les quarantièmes rugissants semblent avoir eu raison de la syntaxe de sa Gracieuse Majesté. Le samedi soir, dans la salle des fêtes municipale contiguë, le prince Philip Hall – du nom du dernier représentant de la Couronne à s'être aventuré jusqu'ici, en 1957 – on se retrouve pour continuer à boire, célébrer un anniversaire, un mariage, le retour d'un ami, ou un prochain départ vers le lointain continent africain. Jonathan Repetto, 26 ans, tout à la fois DJ et charpentier pour les services municipaux, s'y entend pour faire danser les siens. David Guetta pour la dizaine d'adolescents. Country américaine et afrikaner pour la trentaine d'ainés présents ce soir. On ne comprend que la moitié des mots. Mais les yeux communiquent. Chaleureux. Taquins. Fiers. Curieux de savoir ce que l'on va penser de ce confetti propice à tous les clichés collant aux terres reculées.

Particulièrement celui de la consanguinité. Les Tristanais se partagent entre sept noms de famille seulement, Glass, Green, Hagan, Lavarello, Repetto, Rogers, Swain. «Mais en fait, il n'y a aujourd'hui pas plus de problèmes ici que dans mon village du pays de Galles», explique David Woodnutt, chirurgien missionné par le Foreign Office dans le Settlement afin de décider lesquels de ses habitants devra se rendre au Cap pour y être opéré (Tristan ne compte qu'un petit hôpital où deux médecins expatriés soignent gratuitement les maux les plus bénins, de la rage de dent à l'entorse). Les maladies d'ici, assure le Dr Woodnutt, ce sont parfois l'asthme, le diabète et l'arthrose. «L'asthme nous a été transmis par certains de nos ancêtres, précise Ian Lavarello, 44 ans, le Chief Islander (équivalent du maire) de l'île. Tout comme la culture du partage et du travail acharné.»

L'édile de Tristan sourit, soufflant une volute de fumée de cigarette dans l'air le plus pur du monde : «Si nous étions individualistes et paresseux, jamais nous n'aurions pu vivre ici depuis deux siècles.»

Cette terre porte le nom du navigateur portugais qui l'a croisée pour la première fois en 1506, mais pour la colonie de Tristan, tout commença en 1816. Napoléon terminait sa vie sur l'île de Sainte-Hélène. Londres, craignant que l'empereur déchu ne fût exfiltré par des navires français arrivant du sud, décida d'installer cinquante soldats britanniques sur Tristan da Cunha. Nul n'avait jusqu'alors domestiqué cette rude terre basaltique, dont la source est l'unique point d'eau fraîche entre le cap de Bonne-Espérance et le cap Horn. Plus tard, la couronne britannique rapatria ses troupes, à l'exception d'un carré de quatre personnes qui décida de rester : les pionniers de Tristan. Les descendants de l'un d'eux, l'Ecossais William Glass, •••









••• seul homme marié du groupe (avec une métisse du Cap), vivent toujours. Glass, décreté chef, fonda la «Firme», une société égalitaire chargée de développer l'île et de commercer avec les navires, baleiniers américains, goélettes anglaises, croisant dans ses parages. La Constitution de la Firme établissait que ses biens appartenaient à tous et que les profits étaient équitablement redistribués.

Jusque dans les années 1950, époque où Londres envoya son premier administrateur, la communauté de Tristan ne compta aucun gouvernement formel, survivant de ce que Mère Nature lui offrait sous ces latitudes – œufs de manchots, graisse d'éléphants de mer, viande d'albatros et de pétrels, poissons – et avec ce qu'elle avait réussi à y faire pousser ou y élever : vaches, moutons, poules, canards et surtout pommes de terre. A la fin de la Seconde Guerre mondiale, le tubercule servait encore de devise locale...

Autogestion, autosubsistance. Et ni Dieu, ni maître, ou presque : des pasteurs anglicans étaient bien venus prêcher sur Tristan à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle, mais la plupart sombrèrent dans la dépression. Tel Erwin Dodgson – le frère de l'écrivain Lewis Carroll, qui finit par maudire ses ouailles «demeurées», et cette île «qui n'offre pas la moindre raison pour être habitée». Subsistent tout de même aujourd'hui deux églises, une anglicane, une catholique, qui n'attirent pas foule. En revanche, il n'y a toujours pas de tribunal : les litiges – une bagarre après une soirée un peu arrosée, par exemple – sont réglés par l'administrateur de Tristan, qui fait office de médiateur.

A l'approche de l'hiver austral, la tempête fait rage. Les vaches sont terrées au fond des ravines protégées du vent qui balafrent les pâturages vert acide. La volaille s'est recluse au fond des poulaillers bricolés en pierre de basalte et en grillage. Remplie de cageots de poires sud-africaines arrivés avec le «MV Edinburgh», la supérette est déserte. Les rares Tristanais croisés sur les pentes du Settlement avancent courbés, par à-coups, au gré des gifles du vent qui dépasse les 110 kilomètres par heure. Il pleut des éboulis sur les trois kilomètres de route qui partent du village vers l'ouest. Pas question aujourd'hui d'emprunter le petit bus gratuit qui transporte les personnes âgées vers leurs «patches», les carrés de patates entourés de pierre ponce qui permirent jadis aux pionniers de survivre. Après les pierres, ce sont des hallebardes qui tombent. Ruisseignant des falaises, des torrents d'eau ont envahi les rues. Et s'il n'y avait que cela. Une houle impressionnante, aux vagues dépassant les onze mètres, a obligé le «MV Edinburgh» à stopper son déchargement pour partir se •••

Pour décharger les navires, les Tristanais mobilisent leurs deux barges (à gauche). La plus grande, baptisée Lucy l'étroite, peut embarquer jusqu'à vingt tonnes de matériel.

Le «MV Edinburgh» (ci-dessous le premier officier du pont et un matelot) quitte cinq fois par an Le Cap pour Tristan da Cunha. Le cargo sert à la fois au transport et à la pêche à la langouste.

TOUT CE QUI COMPTE QUATRE PATTES EST UN JOUR ARRIVÉ PAR LA MER



Grâce au satellite, les jeunes Tristanais sont connectés depuis 2006 à Internet. Le soir seulement : dans la journée, l'accès est réservé aux services administratifs.



NI CRIMES NI DÉLITS, ET L'UNIQUE POLICIER EST EN CONGÉS !

••• réfugier dans les eaux plus clémentes d'Inaccessible, l'île déserte d'à côté. Tristan devra patienter quelques jours avant de pouvoir extraire du cargo tous ses trésors : cylindres de gaz de quarante kilos pour la consommation domestique, gazole pour les véhicules et les quatre générateurs qui fournissent l'électricité, paires de chaussures Croc en plastique, canalisations pour la nouvelle adduction d'eau, sacs de ciment, contreplaqué, et fruits et légumes frais destinés à compenser les potagers mis en jachère pendant l'hiver. «Le quotidien peut être rude sous ses latitudes, témoigne

Chester Lavarello, 71 ans. Il est arrivé que l'«Edinburgh» reparte sans avoir pu délivrer son chargement. Mais on vit bien. Vous connaissez un autre endroit au monde où il n'y a pas de chômage et d'insécurité ? D'ailleurs, notre unique policier est parti en vacances au Cap !» Comme les autres maisons du Settlement, celle de Chester est toujours ouverte.

Chester Lavarello descend d'un des deux lignages italiens de l'île aux sept familles. Son ancêtre, Gaetano, était originaire de Camogli, village de pêcheurs proche de Gênes. Il arriva en 1892 sur Tristan après que l'«Italia», son charbonnier, se fut échoué sur ses rivages. A l'époque, Tristan était réputée parmi les marins des mers australes comme étant «le cimetière de l'Atlantique sud». Gaetano et son compatriote, Andrea Repetto, découvrirent une communauté de soixante-quatorze personnes d'origines britannique, américaine, danoise, hollandaise mais aussi africaine, arrivées volontairement ou à l'issue de précédents naufrages (tel le Hollandais Peter Groen, anglicisé en Green) et de quelques mariages arrangés avec des Saintes-Hélénaises et des Capetownniennes. D'autres auraient pris le premier bateau du retour. Mais les deux Italiens décidèrent de rester, rajoutant un peu de sang méditerranéen à ce bouillon de culture des confins.

C'était tentant : Tristan était alors majoritairement peuplée de femmes car quinze hommes venaient de mystérieusement disparaître en mer et il ne restait pratiquement plus que des veuves et des enfants. Jusqu'aux années 1920, les Tristanais durent régulièrement affronter la famine. Pendant les quatre ans et demi de la Grande Guerre, l'activité maritime ayant été gelée, l'île ne vit passer aucun navire, n'apprenant la signature de l'armistice qu'à la fin 1919 ! Mais, comme le dit la devise de Tristan : «Notre foi, c'est notre force». Gaetano mourut quasi centenaire en 1943.

Chester Lavarello, lui, a passé cinquante ans de sa vie professionnelle à plonger ses casiers dans les eaux les plus pures du monde pour en remonter «l'or rouge» de l'archipel : ses langoustes. Puis, quand il a arrêté de pêcher, il a continué à se lever à l'aube afin de scruter nuages et houle pour ensuite «sonner le dong» : avertir Tristan que les conditions sont propices pour prendre la mer. Sur •••

Afin de ménager le fragile écosystème insulaire, la gestion du cheptel obéit à de strictes consignes : deux vaches par famille au maximum, que l'on change souvent de pacage.







L'albatros de Tristan, espèce endémique, fut longtemps chassé pour sa viande avant d'être protégé. Pétrels à lunette, gallinules... l'archipel attire les passionnés d'ornithologie.



••• cette île qui peut connaître «quatre saisons en vingt-quatre heures», aiment à répéter ses habitants, les journées de pêche sont rares : quarante-deux, sur les neuf mois qu'a duré la saison 2013-2014. «La vie des pêcheurs dépend de celui qui sonne le dong», souligne Chester. Le fameux «dong» est un grand cylindre de gaz vide que l'on frappe pour annoncer les grands événements de la vie tristanaise, comme l'arrivée prochaine du «MV Edinburgh». Bien sûr, il y maintenant le téléphone qui, regrette Chester, «fait que l'on se déplace moins lorsqu'on a quelque chose à se dire». Depuis le milieu des années 2000, Tristan est même connectée au Web, via satellite. Mais le dong est toujours là.

Le 9 octobre 1961, il a retenti pour avertir la population que l'heure était grave. Gicant d'un cône volcanique soudain apparu à l'est du Settlement, la lave avançait désormais vers les premières maisons. Ses 260 habitants n'avaient plus qu'une solution : fuir Edimbourg des Sept Mers pour se réfugier dans le coin des patches. Finalement, le cœur brisé, ils furent arrachés de Tristan par bateau. Direction : Southampton, en Angleterre. «Pour les journalistes anglais, on débarquait de la Lune, se souvient Chester. Pour les scientifiques, nous étions des cobayes. Pratiquement personne n'était sorti de l'île. Nous, les jeunes, on a découvert plein de choses, en particulier le rock'n'roll. Mais pour les aînés ce fut un terrible choc culturel. Sans parler des maladies. Trois d'entre nous sont d'ailleurs morts de pneumonie.» Le sort des Tristanais, cantonnés dans un ancien baraquement militaire, fut débattu jusqu'à la Chambre des Lords. Certains parlementaires remirent sur le tapis la question de la viabilité économique de ce territoire, allant jusqu'à proposer qu'on la transforme en site d'essai nucléaire. En pleine guerre froide, les Etats-Unis venaient d'ailleurs de mener, en toute discrétion, plusieurs essais atmosphériques dans les environs. Mais quand les Tristanais finirent par apprendre, en 1962, que leur terre était redevenue vivable, ils votèrent pour le retour. L'opinion britannique tomba des nues.

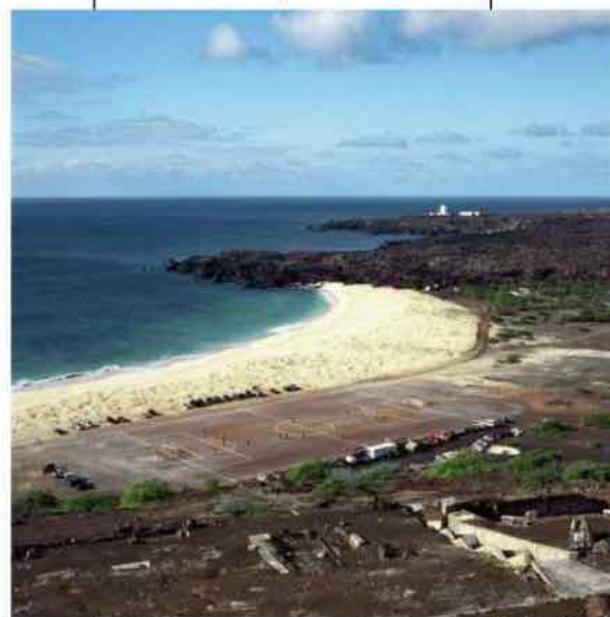
Sur place, il fallait tout recommencer. «Moutons, vaches et colleys, les chiens de berger, étaient soit morts, soit retournés à l'état sauvage», poursuit Chester Lavarello. Les champs de patates étaient en friche. La coulée de lave avait submergé la petite pêcherie artisanale. Chester et sa génération comprirent que l'heure du renouveau avait sonné. D'ailleurs, il avait été, raconte-t-il, «le premier à importer une guitare sur Tristan. Mon frère, lui, y a introduit le premier électrophone !» Pour financer son développement, la communauté commença à exporter ses langoustes. L'exclusivité commerciale des eaux de l'archipel fut octroyée à une société qui finança la construction •••

REPÈRES

DES CONFETTIS SO BRITISH

Plus de 3 000 km séparent Tristan Da Cunha et Ascension. Pourtant, ces deux îles appartiennent au même territoire d'outremer britannique, gouverné à partir d'une troisième, Sainte-Hélène. ■ **ASCENSION, LE CAILLOU AUX ESPIONS**

Avec moins de 1 000 habitants, c'est la seule île à compter un aérodrome



Au fond, la station de surveillance de la NSA, sur l'île d'Ascension.

réservé aux vols militaires. Ses «grandes oreilles», de puissantes stations d'interception de signaux, permettent ainsi à la NSA, agence de sécurité américaine, de surveiller en temps réel les communications de l'hémisphère sud.

■ SAINTE-HÉLÈNE ATTEND SON AÉROPORT

Du Cap, il faut quatre jours de mer pour rejoindre Jamestown, la capitale de cette île de 4 000 habitants. Mais en février 2016, un coûteux aéroport, édifié aux frais des contribuables britanniques (200 millions de livres d'investissement) changera la vie des îliens. 30 000 personnes pourront alors visiter tous les ans le dernier lieu d'exil de Napoléon.

Maureen et Terence Green dans leur salon. La télévision, importée comme tous les autres objets d'Afrique du Sud, est branchée sur le monde extérieur depuis 2001. Au programme : BBC et ITV.



LES SALAIRES SONT BAS, MAIS L'EAU ET L'AIR SONT LES PLUS PURS DU GLOBE

••• d'une nouvelle pêcherie et d'un générateur pour la faire tourner. Exit les lampes à huile : Tristan découvrit l'électricité. Un petit port fut creusé. Des tracteurs remplacèrent les attelages de bœufs. Les premiers frigos entrèrent dans les foyers. Les premières voitures également.

A la St Mary's School de Tristan, inaugurée en 1975, on trouve vingt-six élèves âgés de 6 à 15 ans répartis entre cinq classes. Chez les CP, c'est l'heure du coloriage. Des dessins de manchots, les clownesques gorfous sauteurs, rappellent que deux des îles de l'archipel, Gough, 300 kilomètres au

sud, et Nightingale, à une vingtaine de kilomètres, sont des réserves naturelles inscrites au patrimoine de l'Unesco. D'autres «œuvres», représentant des barques entourées d'albatros affamés, évoquent la principale économie locale : exportées désormais du Japon aux Etats-Unis, les queues de langoustes rapportent plus de 250 000 dollars par an (80 % de ses ressources) au gouvernement de Tristan. «Ce sont nos diamants», résume James Glass, 53 ans, directeur du département pêche. En saison, le crustacé mobilise une bonne moitié de la population en âge de travailler. Une cinquantaine de femmes s'activent dans la pêcherie. Une trentaine d'hommes prennent la mer. Tous sont employés par la société capétownienne Ovenstone, qui a obtenu depuis 1999 la concession sur les eaux tristanaises, moyennant, en particulier, le transport des passagers et des marchandises sur ses deux cargos, dont le «MV Edinburgh». Les salaires sont sud-africains : entre 180 et 380 livres par mois en moyenne. Mêmes émoluments, d'ailleurs, pour les fonctionnaires travaillant dans les différents services municipaux du Settlement. Les plus hauts revenus, quant à eux, tournent autour de 700 livres par mois. «Les Tristanais sont parmi les plus pauvres des citoyens britanniques, rappelle Alex Mitham, leur nouvel administrateur – le vingt-deuxième – depuis fin 2013.

Mais ils ont peu de frais fixes. Ils sont tous propriétaires de leur maison et continuent à se nourrir majoritairement de ce qu'ils pêchent, élèvent et font pousser ici. Bref, c'est un mode de vie où le travail salarié continue à se mélanger avec l'autosubsistance.» Un quotidien qui convient parfaitement à James Glass. «Ailleurs, je pourrais très bien gagner cinq fois plus qu'ici, dit-il. Sauf que la qualité de vie n'a pas de prix. Sur Tristan, nous avons plein de petits riens qui font un grand tout : la liberté.»

Dans ce microcosme où l'on vit suspendu aux prévisions météo et au cycle des saisons, rien n'est pourtant laissé au hasard. La gestion du cheptel de Tristan obéit par exemple à de strictes consignes et quotas. Régulièrement, on fait tourner moutons et vaches afin de ménager les rares pâtures de l'île. «Chaque famille ne peut posséder que deux vaches, résume Dereck Rogers, 57 ans, le vétérinaire •••

Durant les beaux jours, on joue sur le green le plus reculé de la planète : un «9 trous par 35» tracé en 1977 parmi les vaches. Au troisième trou, on a une vue inégalable sur l'océan.





RALLIER TRISTAN SE MÉRITE



Le voyage vers l'archipel est réservé à ceux qui savent prendre leur mal en patience. Le trajet en lui-même – une semaine, à minima, à affronter les vagues de l'Atlantique sud – n'est que la dernière étape d'un long travail d'approche. Nos conseils...

■ PRÉPARER SON VOYAGE

Tout visiteur doit obligatoirement contacter l'administration de Tristan qui transmettra son dossier au conseil de l'île. Il lui sera ensuite notifié les fenêtres de voyage disponibles tout comme les possibilités de logement, Tristan ne comptant pas d'hôtel.

Il sera toutefois difficile de trouver une place avant la fin 2016.

Contact : tristandc.com/
visitsorganise.php

■ EMBARQUER

Neuf voyages sont assurés chaque année à partir du Cap. Odeur de gazole, cuisine de matelot, équipage viril et chaleureux et quatorze couchettes spartiates : les purs et durs embarqueront à bord d'un des deux vieux cargos – les «MV Edinburgh» et «Baltic Trader» – affrétés par la compagnie de pêche sud-africaine Ovenstone. Les amateurs de confort opteront, eux, pour le luxe des quarante-six cabines du brise-glace «SA Agulhas II». Lancé en 2011, ce navire transite une fois par an via l'île avant d'aller relever l'équipe scientifique de Gough Island.

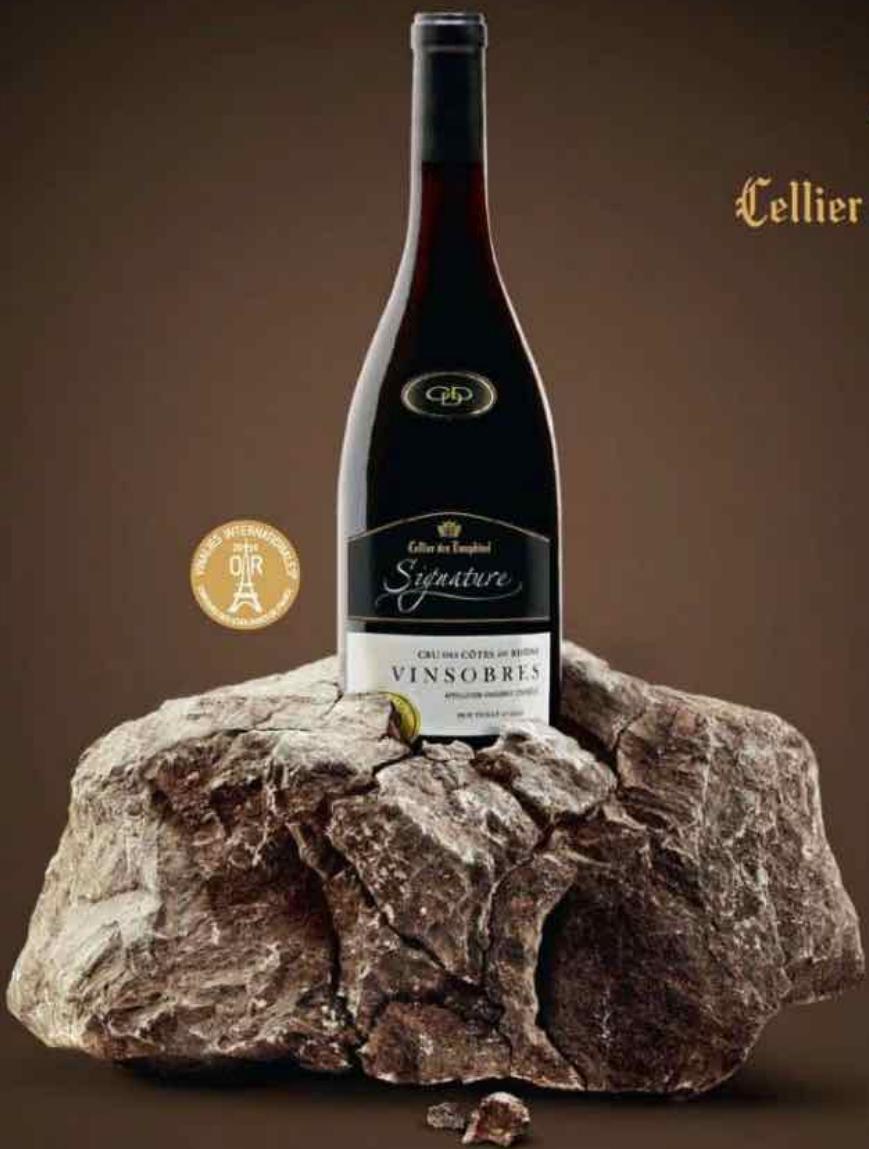
••• municipal. Et chaque individu a droit à deux moutons. Les oreilles biseautées et colorées de celui-ci sont la signature de son propriétaire. Ainsi, tout le monde arrive à s'y retrouver !» Le bétail tristanais est abattu ou tondu en décembre, durant l'été austral. La fin de l'année est aussi la saison des barbecues et des vacances passées... à trois kilomètres de chez soi, dans des cabanons en matériel de récupération édifiés près des patches. Sous une voûte céleste spectaculaire, à plus de 1 200 miles nautiques de toute pollution lumineuse, on tutoie la voie lactée, Mars, et la constellation de la Croix du Sud. Sacs de couchage, bougies. Et moult bouteilles. «Ici, la part la plus importante du budget familial est celle consacrée à l'alcool», plaisante Marc Escudier, 28 ans. Seul expatrié français, ce jeune centralien, passé par l'humanitaire, gère l'un des 337 sites de surveillance de l'Organisation du traité d'interdiction complète des essais nucléaires (OTICE), une agence des Nations unies basée à Vienne. Dans le container qui lui sert de bureau, avec vue imprenable sur l'Atlantique sud, Marc reconnaît avoir eu un grand moment d'hésitation avant d'accepter le job. «Maintenant, je suis tombé sous le charme de la rude beauté tristanaise. Je viens d'ailleurs de resigner pour un an», confesse-t-il.

Les centaines de milliers de dollars de matériel de détection sophistiqué dont Marc a la charge ne craignent que deux choses, «les vaches et surtout ces satanés rats qui rongent les câbles». Comme tout ce qui a quatre pattes sur Tristan, les rats sont arrivés un jour du monde extérieur. Les moutons viennent des îles Falklands et d'Ecosse. Les vaches sont sud-africaines, d'origine angus ou hertfordshire. Les «Rattus rattus» ont, quant à eux, des ancêtres américains. En 1889, la goélette «Henri A. Paul» se fracassa sur le caillou, laissant s'échapper sur ses rivages une cargaison clandestine de rongeurs. Les rats ravagèrent les patches et leurs pommes de terre. Les Tristanais traverseront cette épreuve en se serrant à nouveau la ceinture et en inventant une tradition : le Ratting Day, une chasse collective aux nuisibles organisée chaque premier week-end de mai et toujours très populaire. Cette année, c'est l'équipe de Marc Escudier qui a rapporté la queue de rat la plus longue : 28,8 centimètres. Impressionnante. «Nos aînés ont bien essayé d'introduire des chats pour s'en débarrasser, souligne Ian Lavarello, le Chief Islander. Mais ils sont retournés à l'état sauvage et ont commencé à s'attaquer aux nids de nos oiseaux.» Impensable pour un Britannique. «Et s'il n'y avait que les rats», soupire Trevor Glass, en charge de la protection environnementale de l'archipel. Blackie, •••

SOUS LA VOÛTE CÉLESTE, ON TUTOIE MARS ET LA CROIX DU SUD



Cellier des Dauphins



PLUS FORTE EST LA NATURE,
PLUS GRANDE EST LA SIGNATURE.

Signature
GRANDS VINS DES CÔTES DU RHÔNE

Nés d'un terroir de tempérament, les vins «Signature» de Cellier des Dauphins vous invitent à une dégustation d'une rare intensité. Parce que la qualité ne laisse rien au hasard, les parcelles sont soigneusement sélectionnées et les plus riches d'expression vendangées à la main. De cette rigueur, s'exprime tout le talent de l'homme pour offrir six cuvées d'une grande finesse au caractère singulier.

Apéritif ou repas festif, «Signature» marque chaque instant comme une grande occasion.

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



Conrad Glass, descendant du pionnier de la communauté, est l'unique policier de l'île. Il n'a jamais arrêté personne en vingt-quatre ans de carrière.

Ian Lavarello, dont l'ancêtre italien est arrivé en 1892 sur Tristan, est depuis 2010 son Chief Islander. Chargé de représenter la communauté, il travaille par ailleurs sur les chantiers.

••• comme le surnomme ses amis, a aujourd'hui d'autres préoccupations : la multiplication d'espèces invasives qui pourraient fragiliser l'exceptionnel écosystème marin. «Nous sommes au cœur de la mondialisation, sur la route des nouveaux échanges maritimes entre le Brésil et l'Afrique, explique Trevor. Or sur les coques des supercargos, il y a toujours des passagers clandestins.» Coraux, algues, éponges... Trevor a recensé plus de soixante-deux nouvelles espèces exogènes depuis la fin des années 1990. La plus inquiétante : des moules brésiliennes, arrivées en juin 2006 sur les pieds d'une plate-forme brésilienne de la compagnie Petrobras venue s'échouer sur les rivages de Tristan un jour de tempête, alors qu'un navire la tractait vers Singapour. Le mollusque menace aujourd'hui les prairies à algues où les jeunes langoustes se cachent pour échapper aux prédateurs. Le 16 mars 2011, nouveau coup dur pour Blackie et les Tristanaïs. Alors qu'il faisait route entre Santos et Singapour, l'*«Oliva»* s'échoua sur les rivages de Nightingale après avoir pris l'îlot pour un nuage de pluie. 60 000 tonnes de soja brésilien génétiquement modifié furent rejetées à la mer. Par chance, les Tristanaïs réussirent à pomper le fuel avant une marée noire qui aurait été dramatique pour les manchots, les phoques et les éléphants de mer. Quant aux langoustes, «la saison suivante, elles ont été un peu plus grasses que d'habitude !» rigole Trevor. Pas tristes les Tristanaïs...

En 2013, on a retrouvé un canot de sauvetage de l'*«Oliva»*... sur la côte sud de l'Australie, à 8 000 kilomètres de Tristan. «Nous ne sommes plus au bout, mais au milieu du monde», philosophe Ian Lavarello. Au sommet de l'ancien volcan qui faillit mettre un terme, il y a cinquante-deux ans, à l'utopie tristanaise, le Chief Islander contemple son village. L'après-midi tire à sa fin. Le ciel prend des couleurs sanguines. «Je suis fier de ce qu'est devenue mon île, dit Ian. Quelle ironie de l'histoire ! Hier, on nous prenait pour des arriérés, mais aujourd'hui, notre style de vie est celui que recherchent de plus en plus de jeunes Occidentaux : l'autosuffisance alimentaire, la solidarité, la récupération, le travail de la terre et de la mer !» Le son du dong remonte du Settlement. Le *«MV Edinburgh»* s'apprête à charger la cargaison de bouteilles de gaz vides et de caisses de queues de langoustes congelées qu'il rapportera au Cap. Ensuite, demain, peut-être, ce sera au tour des passagers. «Vous reviendrez ?» demande Ian. Pas tout de suite. Les bateaux pour Tristan sont pleins pour les deux ans à venir... ■

**«NOUS NE
SOMMES PLUS
AU BOUT, MAIS
AU MILIEU
DU MONDE !»**

Jean-Christophe Servant

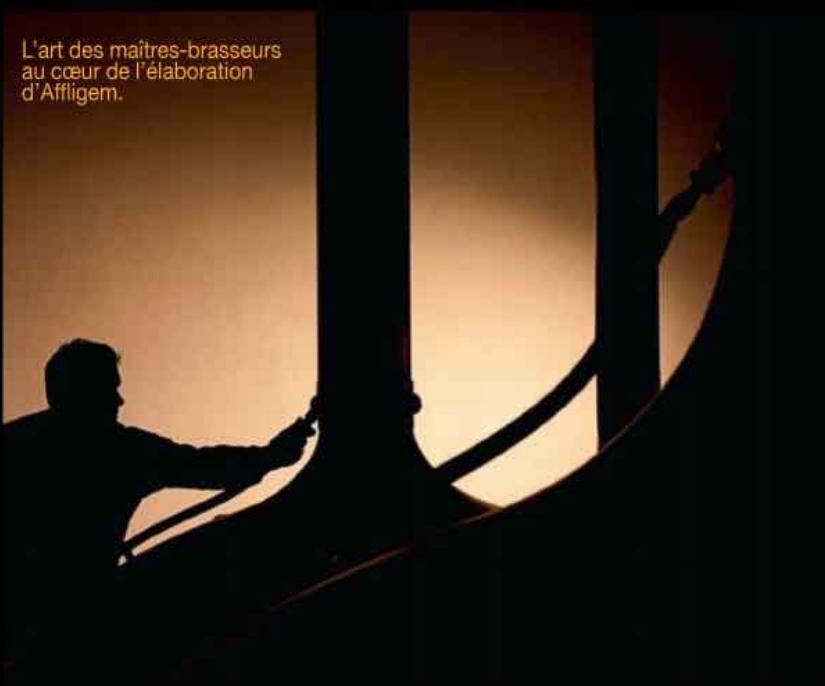
épisode 2 : le savoir-faire



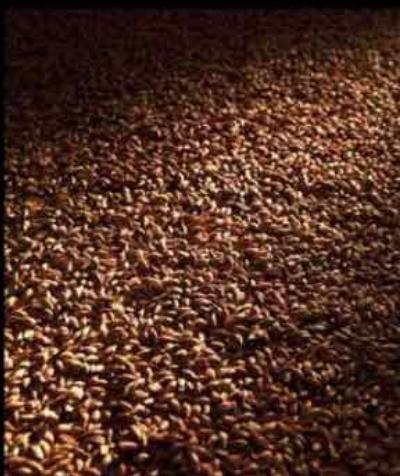
DES SECRETS DE BRASSAGE QUI ONT TRAVERSÉ LES SIÈCLES

De la sélection des ingrédients à la dégustation, du maltage au brassage, les longues étapes de l'élaboration des bières d'Affligem respectent un savoir-faire séculaire.

L'art des maîtres-brasseurs au cœur de l'élaboration d'Affligem.



C'est dans la cuve de brassage que les ingrédients de la recette d'Affligem sont minutieusement associés et transformés selon les règles de la *Formula antiqua renovata*.



Naturellement riches en amidon, les grains d'orge d'Affligem sont sélectionnés et maltés pour procurer à la bière une teinte d'ambre au goût de miel et de fleur d'acacia.

De l'orge, de l'eau, du houblon, de la levure. Et des siècles d'excellence dans l'art du brassage. Après avoir retrouvé leurs terres à l'issue de la Seconde Guerre mondiale, les moines d'Affligem ont décidé, sous l'impulsion du père abbé Don Robertus, de confier sous licence la recette de leur bière à des brasseurs indépendants. D'abord à la brasserie Hertog, puis à celle, voisine, De Smedt qui perpétue aujourd'hui encore la tradition bénédictine sous le regard attentif du père abbé Rik De Wit. C'est ainsi que pour la première fois de leur histoire millénaire, les moines ont transmis leur secret.

Un secret fait de brassées d'orge d'été, de houblons épices et d'eau vive, un élément indispensable à la qualité du brassage. Pure et parfaitement équilibrée en calcium et en sels minéraux, l'eau d'Affligem est puisée à quelque 300 mètres dans la profondeur des terres de l'abbaye. Un secret complexe fait de la transformation minutieuse des meilleurs ingrédients. Un secret humain fait d'heures de patience et de soin à surveiller les cuves de cuivre dans la fraîcheur des caves de maturation. Un secret séculaire qui permet à la bière d'Affligem d'arborer fièrement son héritage sur chacune de ses bouteilles, de l'Affligem Blonde aux reflets d'or à l'Affligem Tripel, la reine des bières d'abbaye. Une puissante palette aromatique qui s'enrichit aujourd'hui de la Cuvée Florem, mélange harmonieux de saveurs florales et de notes houblonnées. Dans la plus grande lignée des bières de tradition belge. ■



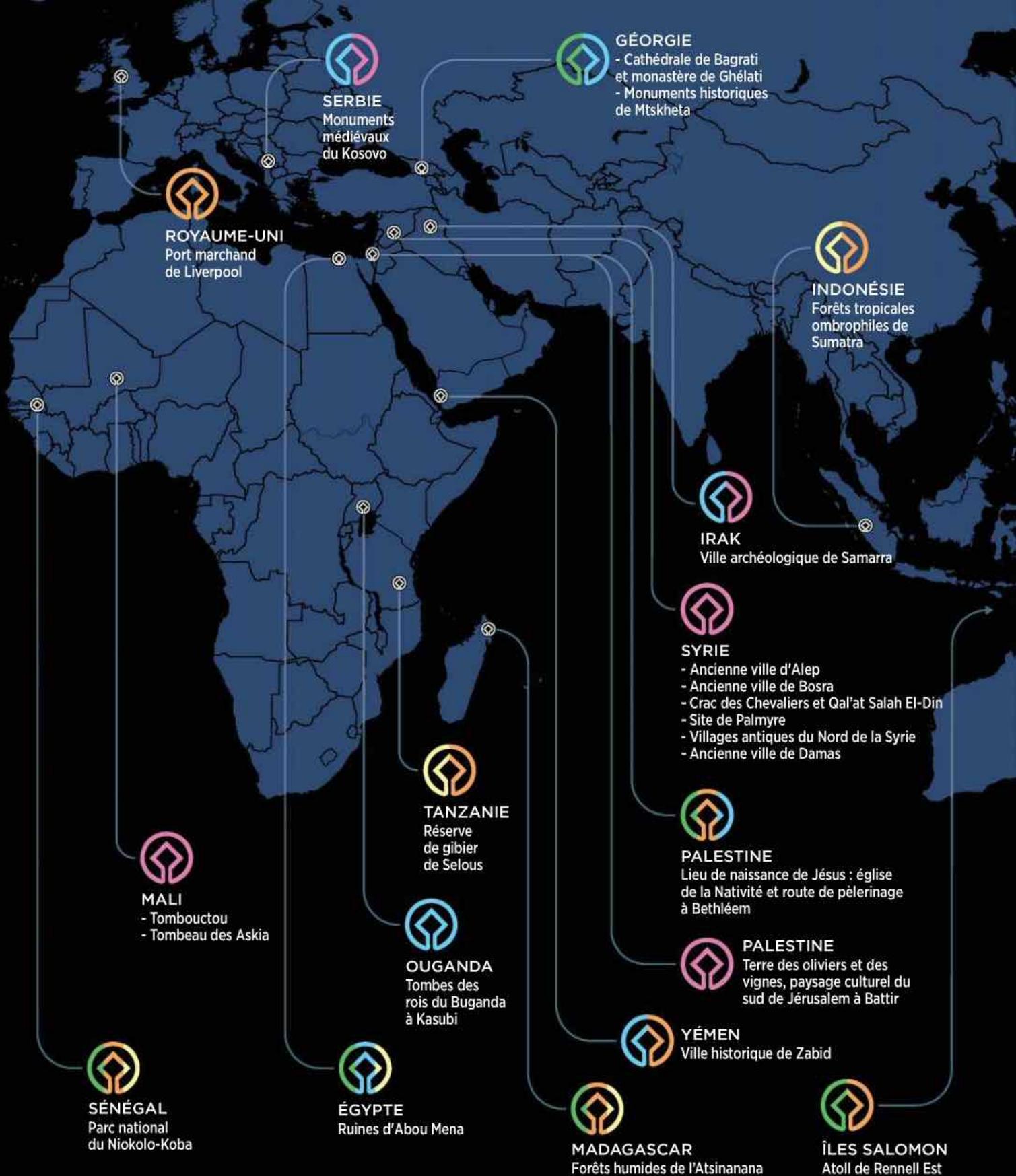
Alerte sur le patrimoine mondial

PAR LAURE DUBESSET-CHATELAIN (TEXTE)
ET LÉONIE SCHLOSSER (ILLUSTRATION)

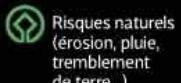
Utilisés à des fins militaires, bombardés, vandalisés, l'antique cité d'Alep et le Crac des chevaliers, qui date des Croisades, ont subi des dommages irrémédiables depuis le début du conflit en Syrie. En 2013, avec quatre autres sites syriens inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité, ils ont rejoint quarante-six lieux naturels ou culturels jugés «en péril» par l'Unesco. Sur cette carte, nous en montrons trente et un, tous apparus dans ce triste palmarès au cours des dix dernières années. Fait remarquable : ce ne sont pas les conflits armés qui sont les plus en cause, mais la pression des activités économiques, qui affecte quinze des sites inscrits depuis 2004. Par exemple, le récif corallien du Belize est menacé par la spéculation immobilière et la ville de Potosí, en Bolivie, par un projet d'exploitation minière.

Une fois le site déclaré en péril, un plan de protection est élaboré et financé par l'Unesco. Depuis les années 1960, 750 millions d'euros ont ainsi été dépensés pour des campagnes de sauvegarde. Dans le meilleur des cas, le site est sauvé, comme la cité médiévale de Bam, en Iran, qui n'est plus sous surveillance depuis 2013. Jusqu'alors, seuls deux sauvetages ont échoué, celui du sanctuaire d'oryx arabe à Oman et celui de la vallée de l'Elbe (à hauteur de Dresde, en Allemagne), provoquant la radiation de ces sites de la liste du patrimoine mondial. ■





SITES INSCRITS SUR LA LISTE DU PATRIMOINE MONDIAL DEPUIS 2004, POUR CAUSE DE :



Risques naturels
(érosion, pluie,
tremblement
de terre...)



Mauvaise gestion du site
(pas de cadre légal adéquat,
erreurs de restauration, entretien
et protection défaillante...)



Pression économique
(grands projets de construction,
spéculation immobilière,
exploitation minière...)



Conflits (destruction
et pillages dus aux
guerres, guerres civiles,
afflux de réfugiés...)



Pratiques préjudiciables
(Braconnage, pâtures
illégaux, occupations
illégitimes des sites...)



Prix abonnés
23€^{.70}

Prix non abonnés
24€^{.95}

NOUVEAUTÉ

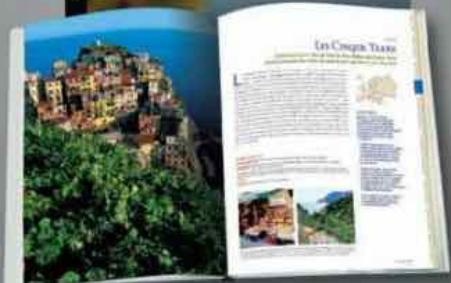
400 DESTINATIONS DE RÊVE

Une véritable promesse d'évasion !

Dans les airs, en train, sur la route, sur les traces de grands peintres ou écrivains, ou même à la recherche d'adrénaline, cet ouvrage compile 400 destinations de rêve pour vous offrir une grande diversité de voyages, sur tous les continents.

Traversée des Andes à cheval, croisière sur l'océan Antarctique, plongée au-devant des requins blancs, aventure inattendue à la rencontre de peuples extraordinaires. Il y en a pour tous les goûts...

Collection National Geographic Voyages de rêve • Format 19,6 x 26 cm • 336 pages • Réf. : 13020



BIÈRES DU MONDE

le beau livre sur les bières du monde

Comment se fabrique la bière ? Quels en sont les différents types ? Ce guide répondra à ces questions et à bien d'autres !

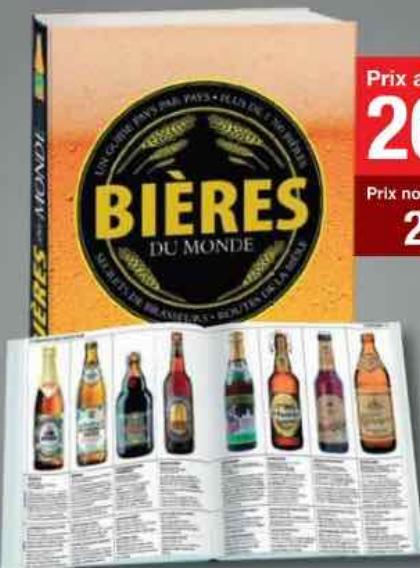
Ce livre unique explore la bière, un breuvage synonyme de dégustation, d'expérience, d'échange et de voyage. Que ce soit dans le Yorkshire, à Dublin, à Prague ou encore tout près de chez vous, pénétrez dans le vaste monde de la brassiculture : des lagers désaltérantes aux stouts copieuses, des blanches poivrées aux bières fruitées acidulées, des ales universelles aux bitters classiques.

Plus de 1 700 bières sont passées en revue et il y en a pour tous les goûts !

Editions Prisma • Rédigé par des spécialistes • Format : 19,5 x 23,5 cm • 352 pages • Réf. : 12289

Prix abonnés
26€^{.55}

Prix non abonnés
27€^{.90}



Prix abonnés
20€

Prix non abonnés
24€^{.50}

STOCK LIMITÉ

LA FRANCE ROMANE

Un magnifique panorama de l'art roman français

Cet ouvrage propose une promenade à travers l'art roman français, grâce à une belle sélection de photos et des explications détaillées. Retrouvez plus d'une cinquantaine d'édifices revisités parmi lesquels l'imposante abbaye de Cluny, la basilique de Vézelay ou encore Saint-Guilhem-le-Désert...

Edition GEO/Solar • Auteurs : Catherine Guigou • Format 29 x 25 cm • 144 pages • Réf. : 10617





— GRANDE SÉRIE 2014 —

LES IDENTITÉS RÉGIONALES

9

Les Bourguignons

On les connaît gosiers affûtés et palais raffinés : ici, être un bon vivant est une seconde nature. Mais qui sont, au fond, les Bourguignons ?

En voyageant sur cette terre d'abbayes et de monastères, on découvre aussi une culture de la simplicité. D'Auxerre à Dijon, nos reporters ont exploré un art de vivre à la fois truculent et dépouillé.

PAR SÉBASTIEN DESURMONT (TEXTE)
ET STEPHANE LAGOUTTE (PHOTOS)

En janvier dernier, Saint-Aubin, en Côte-d'Or, accueillait la soixante-dixième Saint-Vincent tournante. Un hommage au patron des vignerons, organisé par la puissante confrérie des chevaliers du Tastevin.







Les parcelles sont restées à taille humaine. Et la **vigne** est bichonnée avec le même soin qu'à l'époque des moines

Jour de vendange à Meursault, sur les «Champs-Elysées de la Bourgogne». Au domaine des Comtes Lafon, où l'on produit l'un des blancs les plus prestigieux du monde, le chardonnay est récolté et trié à la main. Dans la région, le vignoble est morcelé en «climats», des terres de quelques hectares souvent closes de murs. Né au Moyen Age, ce découpage unique en son genre tient compte de la nature de chaque sol. Une façon de faire du vin qui a forgé tout un état d'esprit : ici, même fortuné, le vigneron est encore aujourd'hui considéré comme un paysan.

Volailles de Bresse, moutarde, époisses, jambon persillé, œufs en meurette... La **table** est le lieu d'une célébration permanente



Tension maximale à Louhans, en Saône-et-Loire. Il est 6 h du matin sous la vieille halle et les Glorieuses de Bresse battent déjà leur plein. Chaque mois de décembre, depuis 1862, les producteurs de volaille, comme Joseph Sachetat (ci-dessus) présentent leurs poulettes bressanes à ce concours. Les plus belles s'arracheront aux enchères. Présentée emmaillotée dans un linge de coton blanc, avec sa tête au plumage impeccablement coiffé, chaque bête nécessite un an d'élevage.





Raffinement et austérité, telles sont les deux faces de l'héritage culturel laissé par les religieux de Cluny et de Cîteaux

Par un petit matin glacial de janvier, un cortège immense serpente entre les ceps dégarnis de la Côte-d'Or. Cet hiver, plus de 40 000 personnes ont participé à la Saint-Vincent tournante. La célébration commence par une procession, cette année entre Gamay et Saint-Aubin. Suivent la grand-messe et un banquet (12 000 bouteilles débouchées !). Relancé en 1938 par les chevaliers du Tastevin, cet événement change de village à chaque édition (d'où son nom) pour revenir dans la même commune à peu près une fois par génération.









La moustache rebelle et de la bravoure à revendre... Les héros d'Alésia sont célébrés par une **région fière** de son histoire

Sur les hauteurs d'Alise Sainte-Reine (Côte-d'Or), Napoléon III fit dresser cette statue de Vercingétorix pour commémorer la mythique bataille qui opposa le guerrier gaulois aux troupes de César. Page aussi essentielle que controversée du récit national, l'épisode d'Alésia est, depuis 2012, évoqué au MuséoParc. Dispositifs multimédia, objets découverts lors de fouilles et reconstitutions par des comédiens... il immerge le visiteur en 52 av. J.-C., une époque où la Bourgogne servait déjà de carrefour culturel et commercial au cœur de l'Europe.





Quatre chefs étoilés font de Tournus, ancienne garnison romaine, une destination recherchée des **gourmets**

Faire escale à Tournus, entre Dijon et Lyon, est un rêve de gastronome. Parmi les 6 000 Tournusiens, quatre chefs récompensés au Michelin : (de g. à d.) Valéry Meulien pour le restaurant Meulien, Jean-Michel Carrette aux Terrasses, Yohann Chapuis pour le restaurant Greuze, Sylvain Gohier au Rempart. Un succès qui fait de cette bourgade celle qui possède la plus forte densité au monde de chefs étoilés, soit un ratio d'une étoile pour 1 500 habitants.

Au pied du village de Saint-Romain, près de Beaune, la valse des tonneaux suit un rythme immuable. Le fût passe d'abord sur un brasero. Son bois chante dans la fournaise jusqu'à dégager un délicieux parfum de pain chaud puis, d'un revers de main, le tonnelier le fait rouler à travers l'atelier. Assemblée sans un point de colle, la «pièce bourguignonne», grosse de ses 228 litres de contenance, prend alors forme sous les coups de maillet. Elle ne quittera les lieux qu'étanche, lisse au toucher, douce et arrondie comme un ventre maternel. C'est qu'en son sein seront bientôt couvés quelques-uns des nectars les plus convoités de la planète : les romanée-conti, clos-de-vougeot, gevrey-chambertin, nuits-saint-georges... L'orgueil des Bourguignons.

Le décor modeste de cette tonnellerie, où la chaleur et le bruit font déjà tourner les têtes et oublier la réalité, résume à lui seul le caractère des habitants de la région : un heureux mélange de mesure et de fierté. Car cet atelier sans prétention cache... un empire, le groupe François Frères, numéro 1 mondial du tonneau, dont

la maison mère de Saint-Romain n'est que l'un des vingt-deux sites de production. Fondée en 1910, cette entreprise familiale cotée en bourse produit chaque année en France et à l'étranger plus de 200 000 barriques, alors que, grâce à ses positions prises sur les marchés émergents du vin et des spiritueux, son chiffre d'affaires a triplé en douze ans. Une réussite dont s'enorgueillit la région.

Comment pourrait-il en être autrement ? Les gens d'ici aiment à le rappeler avec une pointe d'ironie : à force de grossir, le tonnelier est devenu le fournisseur incontournable du concurrent de toujours, le vignoble bordelais, que tout bon Bourguignon se doit de dénigrer aussi souvent que possible. Pas de doute, en Bourgogne, vieux pays de vignes et de forêts, d'abbayes et de châteaux, les hommes ont gardé l'orgueil chevillé à la terre.

Sur cette terre bénie des dieux on n'a jamais crevé de faim

De Sens à Louhans, de Nevers à Dijon, quand ils agitent les mains devant eux en entonnant l'enjoué «la la, la la, la la la la lère...» du traditionnel ban bourguignon, c'est pour proclamer haut et fort leur certitude d'appartenir à un coin à part. «La Bourgogne n'a pas toujours été riche mais, contrairement à d'autres endroits en France, elle n'a jamais crevé de faim», justifie l'écrivain Bernard Lecomte, auteur de plusieurs ouvrages sur sa région, dont, dernièrement, un très documenté «Bourgogne pour les nuls» (éd. First). «Il en ressort ce sentiment largement partagé de vivre sur une terre bénie des dieux», ajoute-t-il. Trois mots d'une autre chanson à boire bien connue des tablée du coin suffisent à résumer cet état d'esprit : «Fier d'être Bourguignon !»

Cette fierté a forgé une identité apaisée. Une impression de tranquillité et de modération domine du nord au sud, dans quatre départements (Yonne, Nièvre, Côte-d'Or, Saône-et-Loire) aux ambiances étonnamment différentes. «Ici, ça n'est pas la Bretagne, la Corse ou l'Alsace : en termes de revendication régionaliste, on a toujours joué en seconde division», confirme Bernard Lecomte, avant d'expliquer : «Il n'y a pas une mais des Bourgognes.» Impossible du coup de cultiver une identité monolithique où serait gommée cette fabuleuse marqueterie paysagère qui caractérise le

territoire. Au nord, la Puisaye, le Tonnerrois, le Chablisien, le Châtillonais, l'Auxois alternent plaines céréalières, bois et vignes. A l'ouest, le Nivernais, l'Autunois et les sublimes bocages du Brionnais voient paître les charolaises, reconnaissables à leur robe blanche. Au centre, le Morvan, sauvage et sombre, glacial en hiver, trône tel un donjon imprenable. A l'est, les côtes viticoles s'écoulent du Dijonnais jusqu'au Mâconnais pour aboutir aux prémices de la Bresse, patrie de la divine volaille à pattes bleues. On passe, sans heurts, comme dans un long travelling, d'un décor champêtre à l'autre. Au total, la région ne couvre que 6 % de la surface nationale, mais les géographes y ont répertorié trente et un «petits pays». Un record de diversité.

D'un coup, la Bourgogne n'est pas du genre à défendre ses particularismes. La langue du cru, par exemple ? Quasi disparue. Tout juste se contente-t-on, comme pour se différencier des nombreux Parisiens qui viennent dans leur maison de campagne, de continuer à rouler un peu les «r», à la façon des arrière-grands-parents, et de faire encore traîner les voyelles, comme si chaque mot était un bon vin que l'on fait tourner lentement dans sa bouche. Seuls le bon sens paysan, une bonhomie toute provinciale et une truculence bien terrienne font le lien. Il suffit de lire Henri Vincenot, auteur du «Pape des escargots», grande plume disparue en 1985 et que les Bourguignons vénèrent, pour retrouver ces traits de caractère.

D'abord parce qu'ils sont la marque de l'histoire. «Les rapports avec le reste de l'Hexagone reposent sur un destin prestigieux et positif», atteste l'écrivain Bernard Lecomte. Du passé remonte une assurance de stabilité et de richesse. On la lit à travers les forêts majestueuses, les villes fortifiées ou encore des châteaux imposants, tels Saint-Fargeau, Ancy-le-Franc ou Commarin. Ici, quelques-unes des plus grandes pages se sont écrites, comme à Alésia, où Vercingétorix a tenté de tenir tête à César en 52 av. J.-C., ou encore à Bibracte, capitale de la tribu celte des Eduens, aujourd'hui endormie en pleine forêt du Morvan. Indépendant du royaume de France jusqu'en 1477, le duché de

Ici, il n'y a pas une,
mais des **identités** : une
mosaïque qui ressemble
à celle des paysages,
du sombre Morvan au
Dijonnais chatoyant

Bourgogne est, quant à lui, resté un symbole de puissance, dont les frontières s'étendaient, sous Charles le Téméraire, de l'Italie à l'Angleterre et de l'Espagne à la Hollande.

Et puis, il y a eu la présence, fondatrice, des moines. «On leur doit le vin, son prestige, et, avec lui, des savoir-faire ancestraux qui ont inspiré les viticulteurs du monde entier», rappelle Guillaume d'Angerville, propriétaire de quelques-unes des plus belles parcelles du village de Volnay. Quelle histoire, en effet, que celle de ce ruban de terre étiré sur une centaine de kilomètres entre Dijon, Beaune et Santenay, dont les flamboyances automnales ont donné son nom à la Côte-d'Or ! Un sol pauvre, caillouteux, donc correctement drainé, et ensOLEillé, à peine 9 000 hectares d'un vallon que Stendhal, dans ses «Mémoires d'un touriste» (1838), trouva plus tard franchement laid. Et que beaucoup de locaux décrivent encore comme fantomatique et déprimant en hiver, quand il n'y reste qu'un champ de

ceps dégarnis, blanchis de givre tels des crucifix dans un cimetière. N'empêche. Il y a mille ans, sur ce qui est devenu «les Champs-Elysées de la Bourgogne», les religieux eurent l'intuition de créer un fascinant patchwork en découpant les terres en quelque 1 200 «climats». Emprunté au grec «klima», le terme est resté intimement lié à la culture viticole locale. «Les moines avaient déjà compris l'idée des "microterroirs", quand chaque recoin se doit d'être travaillé différemment selon la qualité du sol, l'inclinaison, l'altitude ou l'exposition», détaille Jean-Pierre Garcia, géoarchéologue et chercheur à l'Université de Dijon. Une notion plus que jamais d'actualité, puisque la région se mobilise depuis dix ans pour l'inscription de ces climats au patrimoine mondial de l'Unesco. Attendu en juin 2015, le verdict, s'il était posi-

tif, mettrait en évidence une toute petite partie du vignoble, la plus renommée. Mais l'opération sert déjà de marchepied à l'ensemble de la filière, laquelle pèse lourd dans la santé économique de la région : 30 000 hectares de vignes du Chablisien au Macôniais, plus de 200 millions de bouteilles produites par millésime, dont la moitié écoulée à l'export, 4 000 domaines viticoles, 250 maisons de négoce et 25 caves coopératives pour un total de 25 000 emplois directs et 150 000 indirects.

Surtout, l'activité viticole continue de façonnez l'âme de toute une contrée. En rangs serrés, les pieds de pinot noir (pour les rouges) ou de chardonnay (pour les blancs) dessinent une kyrielle de propriétés aux dimensions étonnamment modestes : en moyenne une dizaine d'hectares. Un morcellement qui influence le rapport du Bourguignon avec sa terre : ici, on ne parle jamais de «château». Quant aux terrains, «les clos», ils sont délimités, là par des murets de ■■■

DÉCOUVREZ CE QUI SE CACHE DERRIÈRE UN CARRÉ DE CHOCOLAT...



LA CITÉ DU CHOCOLAT
VALRHONA

Touchez, Sentez, Goûtez... et découvrez la magie du Grand Chocolat. Des plantations au labo des Chefs en passant par les coulisses de la chocolaterie, Valrhona vous invite à un voyage sensoriel et ludique aux sources d'un goût d'exception.

VALRHONA
À 1 HEURE DE LYON
OUVERT 7J/7

12 avenue du Président Franklin Roosevelt • 26600 Tain l'Hermitage
Tél : 04 75 09 27 27 • www.citeduchocolat.com

Au premier contact, la **prudence** est de mise. Au second, on s'autorise à ouvrir son cœur

••• pierre sèche, ici par une «cabote», une cabane de vigneron en «laves» (pierrres plates), ailleurs, par des «murgers», des bornes constituées de tas de cailloux. «On est aux antipodes de l'esprit des grands domaines du Bordelais dont les terres s'étendent sur des dizaines d'hectares et où la culture vigneronne tient autant de l'entreprise que de l'agriculture», résume Jean-Pierre Garcia. Il en est resté une forme d'humilité, un comportement rustique, malgré les fortunes faites. Une vigne, c'est ici l'histoire d'un paysan, toujours le nez dans son raisin, mobilisant d'abord sa famille pour les vendanges, gérant le patrimoine avec prudence et discrétion. «Des vignerons comme des jardiniers», dit-on en Bourgogne. Aubert de Villaine, 75 ans, le vieux sage du domaine de la Romanée-Conti, celui qui le premier lança cette idée d'une protection du terroir bourguignon par l'Unesco, résume bien cet état d'esprit quand il rappelle que sa mission aujourd'hui consiste d'abord à «léguer aux générations suivantes l'héritage reçu de ses aïeux».

Aux ecclésiastiques, ce territoire doit aussi la création des deux plus importants foyers spirituels de l'Europe médiévale. Un legs essentiel pour comprendre l'esprit de la région. A Cluny tout d'abord vers 910, les bénédictins édifièrent le plus grand complexe religieux de l'époque, dont le rayonnement n'eut d'égal que le train de vie : raffinement intellectuel, art de l'enluminure et de la sculpture, mais aussi plaisirs de la table élevés au rang de culte. Ensuite, en 1098, naîtra l'ordre de Cîteaux qui, en réaction à l'école clunisienne, s'établit dans une clairière humide et froide comme seules les forêts d'ici savent en produire. Fidèles à la dure règle de saint Bernard, les cisterciens adoptent sim-

plicité, humilité et opiniâtreté, ces valeurs si typiques de l'âme bourguignonne. A quoi s'ajoute la recherche du dépouillement, notamment dans l'architecture. L'extraordinaire abbaye de Fontenay, fondée en 1118 près de Montbard, est le joyau le plus connu de cette épure à la sauce bourguignonne qui inonda toute l'Europe, avec plus de 700 sanctuaires cisterciens répertoriés de l'Irlande à la Syrie.

Faste d'un côté, austérité de l'autre... Pour Michel Monot, le truculent propriétaire de l'abbaye du Val des Choues, dans le Châtillonnais, cette dualité fait encore partie de l'inconscient collectif. Lui qui a transformé les restes d'un sévère monastère cistercien en un délicieux relais de chasse, sait de quoi il parle : «Cluny et Cîteaux disent beaucoup des complexités de notre caractère. Nous sommes certes des rabelaisiens mais aussi fondamentalement des gens pondérés. L'homme d'ici aime se retrouver pour boire, manger et chanter, mais fait aussi preuve de retenue, n'aimant rien tant que commenter brillamment ses agapes. Son art de recevoir est proverbial, mais il protège en même temps son pré carré, souvent avec un individualisme forcené. Quant à nos fêtes, elles s'appuient principalement sur des thèmes ancestraux comme la vigne, le cheval, la batellerie, la chasse.»

Rouler sur la D906, c'est la promesse d'un bon gueuleton

Les Hollandais disent d'ailleurs d'une soirée qu'elle était «à la bourguignonne» quand ils l'ont trouvée à la fois conviviale et raffinée. «Cette culture de l'accueil est liée au rôle de carrefour au cœur du continent que la région joue depuis 4 000 ans», explique Laurent de Floberville, le directeur du MuséoParc Alésia, musée mémorial dédié à la fameuse bataille inauguré en 2012.

Malgré l'autoroute et le TGV, rien n'a changé : le Nord et le Sud se donnent encore rendez-vous entre Auxerre et Mâcon. Avec, souvent, le désir de s'offrir au passage «la tournée des grands ducs»... Ainsi, suivant les tracés des anciens relais de poste, la nationale 7 et sa petite soeur la nationale 6 ont contribué à transformer une pléiade de bourgs modestes en délectables villes-étapes. Comme Joigny (Yonne) où officie le chef triplement étoilé Jean-Michel Lorain.

Ou encore Saulieu (Côte-d'Or), réputé pour la qualité de ses «hostelleries» bien avant que le regretté Bernard Loiseau n'en fasse un lieu de pèlerinage gastronomique : Rabelais notamment et, plus tard, la marquise de Sévigné s'y arrêtèrent pour casser la croûte. Ici, les visiteurs nordistes, parisiens, ardennais, mais aussi belges, hollandais, allemands ou anglais reprennent leur souffle et laissent refroidir le moteur, avant de continuer vers la Riviera.

Parfois, ils ne repartent jamais. Ce fut le cas, il y a quinze ans, pour les Vandendriessche, père et fils. En route pour le Sud, ces Lillois s'arrêtèrent du côté de Châtillon-sur-Seine face à une bâtisse en ruine, paumée en pleine campagne. Aujourd'hui restaurée, la grande maison est devenue le château de Courban, du nom du village de 130 habitants au centre duquel elle trône. Même coup de cœur pour Sophie et Matthieu Woillez. Ce couple de trentenaires eut la révélation en 2009 en découvrant une jolie maison à Tharoiseau, qui semblait presque les attendre. «Quand on a vu le panorama depuis la terrasse avec, juste en face, la colline éternelle de Vézelay, ce fut un déclic, comme si nous étions chez nous depuis toujours», raconte Sophie, originaire de Lyon. Ils s'endettèrent pour acheter dix hectares sur les pentes du village, au cœur d'un vignoble des plus modestes. De là naquit le domaine La Croix Montjoie, dont le troisième millésime est déjà jugé par nombre d'experts comme celui du grand renouveau des vins de la région de Vézelay. Le signe que cette terre faiblement peuplée (cinquante-deux habitants par kilomètre carré) s'accorde bien des nouveaux venus. «Même si parfois le visiteur subit la prudence toute paysanne du premier contact, la Bourgogne n'est pas une terre de peur et de rejet de l'autre, et encore moins d'extrémisme», confirme Bernard Lecomte.

Une pause déjeuner à Tournus, 6 000 habitants, suffit pour comprendre ce qu'est la convivialité à la bourguignonne. L'escale s'impose : au I^e siècle de notre ère, cette petite cité du sud de la Bourgogne était déjà un important «castrum-étape» pour les Romains, puis elle est restée la •••

RIVESALTES

AMBRÉ & TUILÉ

INFINIMENT
ROUSSILLON



L'Europe investit dans les zones rurales

LE RIVESALTES À L'APÉRITIF C'EST TOUT NATUREL

Ambré ou Tuilé, retrouvez les arômes de cacao, orange confite, miel, vanille, noix ou moka. Dégustez-le à 12°C, il vous offrira alors tout ce que la nature du Sud a de plus généreux.

vinsduroussillon.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

●●● halte de référence des pèlerins, des routiers, des touristes. D'où cette D906 toujours encombrée, artère sans charme qui plus que jamais est synonyme de bon gueuleton et... d'embaras du choix ! De longue date, Tournus possédait déjà deux très belles tables étoilées, avec à leur tête les maîtres queux Yohann Chapuis (Le Greuze) et Jean-Michel Carrette (Aux Terrasses). Or voilà que, depuis 2013, la ville en affiche désormais quatre, avec l'arrivée au firmament de deux petits nouveaux, les chefs Valéry Meulien et Sylvain Grolier. Résultat, la bourgade est désormais celle qui concentre la plus forte densité au monde de «stars» du Michelin, avec un rapport d'un étoilé pour 1 500 habitants. Pour asseoir sa bonne réputation, la cité natale du peintre Jean-Baptiste Greuze a même lancé, il y a trois ans, un festival d'un genre nouveau : les Francos Gourmandes.

Les richesses, on ne les goûte qu'en les partageant galement

Au menu de cette version bourguignonne des Francofolies, «deux jours de concerts nappés d'une bonne louche de gastronomie», détaille en riant Valéry Meulien. L'idée, c'est que le festivalier puisse enfin se nourrir autrement qu'avec des sandwiches, en s'offrant pour une quinzaine d'euros un repas haut de gamme préparé de conserve par les quatre étoilés.» Et ça marche ! Cette année, ce festin en musique, avec des escargots, du bœuf charolais confit au pinot noir, des frites d'ablettes, des pâtés à base de poule de Bresse, du bœuf bourguignon, des œufs pochés en meurette, des jambons persillés, des gougères, des andouillettes d'Arnay-Le-Duc, des fromages d'Epoisses et des yaourts à base de crème AOC de Bresse a régalé 18 000 gourmets.

A quoi tient l'attachement si fort des gens d'ici pour la bonne chère ? L'écrivain Jacques Lacarrière, Bourguignon d'adoption, parlait d'une «célébration dans la joie, par le ventre et le verbe» de ce qui fait l'exceptionnelle richesse de cette terre. Une façon délicieuse de se relier au patrimoine, en somme. Le signe qu'en Bourgogne un bon repas reste le

liniment de toutes relations humaines. Or, de tables savoureuses en visites de caves, on s'aperçoit que cet attachement à la gastronomie constitue désormais le moteur du développement culturel, économique et social de la région autant que la garantie de continuer à s'ouvrir au monde. A Flavigny-sur-Ozerain, adorable village perché de l'Auxois, les 340 habitants voient passer chaque année 80 000 visiteurs, venus faire le plein de délicieux petits bonbons ronds : les anis de l'abbaye de Flavigny, vendus jusqu'en Chine, et dont la recette élaborée par les moines – encore eux ! – n'a pas changé depuis 1591. A Nuits-Saint-Georges, c'est la saga du cassis qui attire les foules (40 000 personnes par an) avec le Cassisium, espace où l'on redécouvre l'art de servir l'apéritif imaginé par le chanoine Félix Kir, maire de Dijon entre 1945 et 1968. A Beaune, il ne faut pas manquer la Moutarderie Fallot, fondée en 1840, et son incroyable petit musée (70 000 visiteurs par an) pensé par Marc Desarménien, l'actuel propriétaire : parcours sensoriel, séance de dégustation, visite des ateliers, film interactif, rien n'est trop beau pour piquer la curiosité des visiteurs et promouvoir ce «baume réparateur d'andouille» que les ducs de Bourgogne servaient à leurs invités de marque.

Les richesses, on ne les goûte ici qu'en les partageant galement, lors de célébrations et rituels organisés par une foule de confréries gourmandes : le Bourguignon est celui qui chante sa terre en passant galement à table. «La tradition viticole n'y est pas pour rien, le vin et la vigne n'engendrant que rarement la mélancolie», remarque Arnaud Orsel, le porte-parole de la prestigieuse confrérie des chevaliers du Tastevin, ambassade des grands crus bourguignons. Jadis, les vigneron organisaient partout la «paulée», ou repas de fin de vendanges, un grand moment de vie collective où toutes les classes sociales, du propriétaire au vendangeur, se retrouvaient pour trinquer et manger. Aujourd'hui, ce rituel perdure ça et là mais, surtout, le pays a maintenu, intact, le plaisir de se retrouver pour faire bombance. Un trait de caractère que les chevaliers du Tastevin, résument ainsi : «Jamais en vain, toujours en vin.» ■

Sébastien Desurmont

L'OBJET CULTE



LE POT DE TERRE CONTRE LE POT DE FER

Dans la patrie du bœuf bourguignon et du coq au vin, posséder la batterie idoine pour faire mijoter son festin est vital. Mais deux camps s'affrontent : d'un côté, les tenants de la Cocotte-Minute métallique inventée en 1953 par la société d'Emboutissage de Bourgogne (SEB) à Selongey (Côte-d'Or), de l'autre ceux du traditionnel fait-tout en céramique fabriqué dans les ateliers de la maison Emile Henry (photo), à Marcigny (Saône-et-Loire). Un bijou culinaire que cette cocotte-là, plébiscitée par les puristes et les grandes toques, aussi lourde qu'indestructible. Cuite et émaillée à 1 100 °C, chaque pièce est unique et possède la signature de l'artisan qui l'a façonnée. Fondée il y a plus de 160 ans, l'usine qui emploie 200 personnes est gérée par la sixième génération des Henry. La preuve que c'est dans les vieux pots que l'on mitonne les meilleurs ragouts ?

LE MOIS PROCHAIN **Les Ch'tis**

**“ Je l'ai
appris
sur
France
Info ”**

nouvelles applis mobile & tablette, et nouveau site



Vivons bien informés.

DÉCOUVREZ LA GAMME



Près de
35%
de réduction*

1 an / 12 n°s



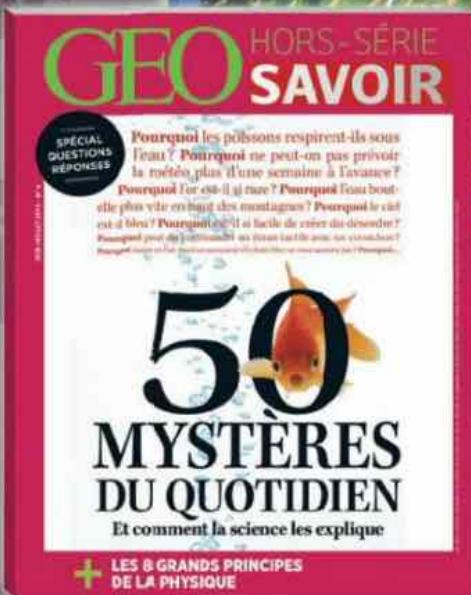
La curiosité du monde, l'appétit de connaissance, la soif de découverte n'ont jamais été aussi vivaces. Rêves d'évasion, projets de voyage, enjeux géopolitiques, nouveaux modes de vies, conséquences du changement climatiques...



LES RUBRIQUES PHARES
→ Géopolitique
→ Modes de vie
→ Évasion
→ Grand reporter
→ Environnement

— Une irrésistible envie de découvrir le monde —

GEO



1 an - 6 Hors-Séries

Vos avantages abonnés :

- Vous bénéficiez de près de **35% de réduction***.
- Vous avez la certitude de **ne rater aucun numéro.**
- Vous pouvez gérer votre abonnement sur www.prismashop.geo.fr
- La garantie du tarif** pendant toute la durée de votre abonnement

Bon d'Abonnement

A compléter et à retourner sous enveloppe non affranchie à :

GEO - Libre réponse 10005

Service Abonnements - 62069 ARRAS CEDEX 9

1 Je choisis ma formule d'abonnement :

OFFRE DUO

Je m'abonne au duo

GEO + GEO Hors-Série (1 an - 18 n°)

pour **69€90** au lieu de **107€40**

Près de
35%
de réduction*

OFFRE ESSENTIELLE

Je préfère m'abonner à **GEO** seul (1 an - 12 n°)

pour **45€** au lieu de **66€***

Plus de
30%
de réduction*

OFFREZ-VOUS

2 Je remplis mes coordonnées :

(obligatoire) Mme Mlle M.

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

e-mail : _____ @ _____

Je souhaite être informé(e) des offres commerciales du groupe Prisma Media et de celles de ses partenaires.

OFFREZ

Les coordonnées du bénéficiaire de l'abonnement :

Mme Mlle M.

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

e-mail : _____ @ _____

3 Je règle mon abonnement par :

Chèque bancaire à l'ordre de **GEO**

Carte bancaire Visa Mastercard

N° : _____

Indiquez les 3 derniers chiffres du numéro
qui figure au verso de votre carte bancaire :

Sa date d'expiration : _____ Signature : _____

L'abonnement, c'est aussi sur :

www.prismashop.geo.fr

GEO428D

ou au **0 826 963 964** (0,15€/min)

*Par rapport au prix de vente au numéro. Offre réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine, valable 2 mois dans la limite des stocks disponibles. Photos non contractuelles. Délais de livraison du premier numéro : 4 semaines environ. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par PRISMA MEDIA de votre abonnement. A défaut, votre abonnement ne pourra être mis en place. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre abonnement. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe PRISMA MEDIA. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe PRISMA MEDIA.

ACTUALITÉS COMMERCIALES

LES DÉODORANTS DU PETIT MARSEILLAIS

Le Petit Marseillais lance sa première gamme de déodorants à l'huile essentielle de sauge, une ligne unique qui allie un concentré d'efficacité 24 h pour une sensation de fraîcheur naturelle. 4 délicieux parfums signés Le Petit Marseillais : thé vert, eau de rose, karité et fleur d'oranger. Les 4 déodorants existent en version roll'on et spray. Roll'on 50 ml / PMC : 3,65 € - 3,95 € - Spray 200 ml / PMC : 3,45 € - 3,70 €

www.lepetitmarseillais.fr



NOKIA LUMIA 930

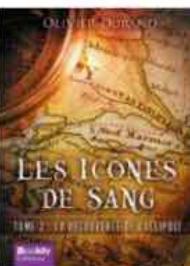
Le Nokia Lumia 930 est un smartphone haut de gamme qui intègre toutes les dernières innovations technologiques de Microsoft et les expériences Lumia pour offrir le nec plus ultra. Dans un design raffiné, avec un contour métallique en aluminium et un dos en polycarbonate avec de nouvelles couleurs vives, le Lumia 930 est un smartphone complet : un appareil photo et vidéo de haute qualité, un GPS avec des cartes de 190 pays, un bureau mobile avec Office, une plateforme d'échange et de stockage, votre carnet d'adresses intégrant de multiples réseaux sociaux, etc... avec un rapport qualité prix très attractif dans le segment des smartphones haut de gamme.

www.microsoft.com



NOUVEAU KIA SOUL EV, LE 1^{er} CROSSOVER 100% ÉLECTRIQUE

Le nouveau Kia Soul EV, 100 % électrique - zéro émission - fait son entrée sur la scène française début octobre ! De par son design unique emprunté au nouveau Kia Soul thermique, le Soul EV est le premier crossover urbain 100% électrique sur le marché français. Doté d'une grande maniabilité, d'une tenue de route remarquable, d'un rechargeement intuitif, d'un intérieur résolument moderne et d'une multitude d'équipements, ce nouveau véhicule garanti 7 ans/150 000 km a tout pour plaire et saura combler les automobilistes à la recherche d'un véhicule à nul autre pareil. Venez découvrir ce véhicule qui offre toutes les libertés, en octobre, au Mondial de l'Automobile de Paris ou sur www.kia.com



LES ICOMES DE SANG - TOME 2 D'OLIVIER DURAND

Péninsule de Gallipoli, juin 1915. Au cœur de la bataille des Dardanelles, des soldats français découvrent, en creusant une tranchée, un caveau contenant une vingtaine de squelettes anciens et de nombreux objets religieux byzantins. Cette profanation malencontreuse va réveiller et déclencher la malédiction d'Anthémios, initiée onze siècles plus tôt... Après La Confession d'Anthémios sortie fin 2012, La découverte de Gallipoli, le deuxième tome de la saga historique et fantastique Les Icônes de sang d'Olivier Durand, est enfin disponible sur les plateformes de téléchargement (Amazon, Kobo, Fnac, iTunes, Numilog, etc) ! Bookly Editions. 7,99 €. Cette passionnante saga a été découverte et financée par des internautes. Disponible uniquement au format numérique, vous avez la possibilité, dès à présent, de soutenir sa publication en librairie, pour plus d'information : www.bookly.fr

BRASSERIE LICORNE

Licorne Black est une bière dont le bouquet parfumé et les arômes délicats enchantent les amateurs de bière les plus exigeants, et ce, dès la première gorgée. Déjà disponible en pack de 6x33cl et en boîte 50cl vendue à l'unité, Licorne Black est aujourd'hui disponible en coffret comprenant 2 bouteilles en verre 50cl ainsi que 2 verres de dégustation. Le coffret Licorne Black est le format idéal pour offrir ou se faire plaisir !

www.brasserielicorne.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

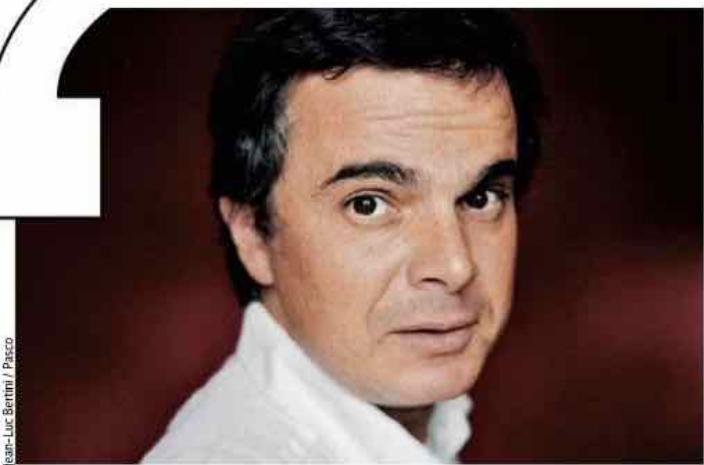


Credit photo E.Zvartany

ÉCOMUSÉE D'ALSACE

Le plus grand musée à ciel ouvert de France ! L'écomusée d'Alsace, musée vivant, vous invite à découvrir 70 bâtiments typiques, les Arts et Traditions Populaires alsaciens, les savoir-faire de ses artisans, ses animations quotidiennes ! En décembre, vivez la magie d'un authentique Noël d'autan, au pays des Veillées.

Plus d'informations www.ecomusee-alsace.fr, contact@ecomusee-alsace.fr



Jean-Luc Bettini / Passo

Alexandre Jardin est tombé amoureux du Québec. Au cours de ses étés canadiens, il a rempli des cahiers de notes et a naturellement situé l'histoire de son dernier roman, «Juste une fois» (qui paraît en octobre chez Grasset), autour du lac Masson, dans les Laurentides

GEO D'où vous vient cet amour pour le Québec ?

Alexandre Jardin Il y a environ sept ans, nous avons été invités à nous joindre à des amis montréalais qui passaient leurs vacances au bord du lac Masson. Depuis, je loue une maison là-bas presque tous les étés. Les paysages sont magnifiques, mais j'aime surtout les gens et leur culture. Il est quasiment impossible de rester tout seul, les habitants ne le comprendraient pas. Vous êtes tranquille sur votre ponton et voilà qu'on vous embarque pour un barbecue. C'est ce qui m'est arrivé le soir de mon arrivée. Il règne dans cet endroit une ambiance d'insouciance hallucinante. Par exemple, quand vous rencontrez quelqu'un pour la première fois, vous êtes sûr qu'il va vous lancer une plaisanterie. Ici flotte quelque chose de la gaieté française du XVIII^e siècle, on a le génie de la légèreté.

Comment expliquez-vous cette ambiance particulière ?

Je pense que cela tient en partie au fait que l'été est bref. Le beau temps est une fête, après des mois glacials. Alors qu'en France,

l'été est une saison, là-bas, il est une joie. Les Québécois semblent davantage conscients que nous du côté fugitif de la vie. L'an dernier, ma voisine a ajouté à sa maison une pièce sur pilotis, entièrement en moustiquaire, avec un feu au milieu. Elle l'utilise deux mois par an. Construire une pièce d'été dans un pays polaire, je trouve cela très joli, révélateur d'une vraie intelligence de la vie.

A quoi ressemblent vos journées au bord de ce lac ?

Je me lève aux aurores, parce qu'il faudrait être fou pour rater le lever du soleil. Vers 6 heures, je vais nager dans une eau à 27°C, alors que résonne encore le cri des loups. Puis je m'installe sur le ponton et j'écris. Quand le reste de la famille est réveillé, nous partons en canoë et nous allons prendre le petit déjeuner dans l'un des hôtels ou au club-house du golf. Un endroit très simple, pas guindé. On y mange des œufs et surtout, on discute avec la dame qui les cuisine, et on profite de son optimisme. Le soir, vers 17 heures, on accroche les bateaux, on se baigne, puis on refait le monde. Et la soirée se poursuit de fête en fête... On mange prodigieusement bien, on grille au barbecue du poisson péché au cours de virées en Alaska, du saumon sauvage, le plus souvent. Au bout du lac, à Sainte-Marguerite-du-Lac-Masson, il y a un restaurant dont le propriétaire est un fou de vin. Il a accumulé dans ses caves

Au Québec, on a le génie de la légèreté □

C'est Capital tellerat
C'est Impact! On capte?
I (les détails) - Unité
dans le Nord - partage
(ce que des autres (non))
- offre sa ! (l'ess)
= Tu resposes à tout
mais sans détails - Pas les
détails que demandés - On
veut cette norm ?
Réponse - hier - J'étais
par ailleurs épuisé - lorsqu'
= tu vas me faire (répondre)
A date, (qui n'a pas été fait)
- ils entrent dans?

Du papier et des stylos dans les bagages de l'écrivain, qui profite de ses vacances pour... travailler. Le pourtant paisible lac Masson lui a inspiré l'histoire d'un amour fou.

*1
10/27
16*

des crus exceptionnels.
C'est complètement
dingue, ce repaire de
jouisseurs dans un
endroit entouré d'eau !

Qu'est-ce qui vous frappe le plus dans la société québécoise ?

La vie n'est pas compliquée et les classes sociales n'existent pas. Cela fait un bien fou. Vous ne vous définissez pas par votre métier. C'est comme un monde où l'on aurait évacué les adultes. C'est également une société égalitaire entre les hommes et les femmes. Dans les dîners,

les mâles ne monopolisent pas la parole et cela change beaucoup les choses. Il n'y a jamais eu de débat au Québec au sujet de la féminisation des noms de métiers, notamment. La question ne se pose même pas. C'est bien d'emmener ses filles dans ce pays, pour qu'elles respirent cela.

Votre roman rend également un bel hommage à leur langue...

C'est à la fois notre langue et une autre. Elle est d'une créativité ! Par exemple, une jolie fille se dit «une hostie de pétard». Il y a, dans ces expressions, une façon de «dé-sérieuser» la vie, de la «dé-lugubriser». Pour nous, qui vivons dans un chaudron de déprime, il est jouissif qu'existe un coin sur le globe parlant aussi joliment le français, et avec autant d'optimisme. ■

Lindt EXCELLENCE



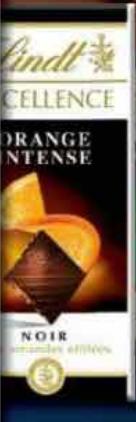
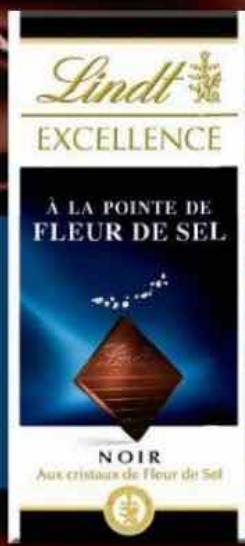
À LA POINTE DE FLEUR DE SEL



Un chocolat noir incroyablement soyeux. Une subtile pointe de fleur de sel. Une alliance exceptionnelle de saveurs. Laissez-vous surprendre... Succombez au raffinement... Et goûtez aux délices de l'inattendu.

LINDT EXCELLENCE. L'ULTIME PLAISIR. SI FIN. SI INTENSE.

www.lindt.com



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

L'OR
ESPRESSO

PURES ORIGINES
KENYA



EMMENEZ VOS SENS EN VOYAGE

Capsules compatibles avec les machines à café Nespresso®*.

*Marque appartenant à un tiers n'ayant aucun lien avec D.E MASTER BLENDERS 1753.