

GEO

OPTIMISTE PAR NATURE

NOUVEAU
LA FRANCE BUSSONNIÈRE
RETOURS DE TERRAIN
À L'ÉCOUTE
DE LA PLANÈTE



GUATEMALA
AVEC LES
GARDIENS
DE LA
FORÊT MAYA

VIETNAM

UNE IMMERSION AU PAYS DU DRAGON



À la rencontre
des ethnies du Nord

Soupe phô, bò bún...
dans le ventre de Hanoï

Inédit : au cœur
des maisons-jardins de Hué,
ancienne cité impériale



ARCTIQUE
J'A PARTAGÉ
LA BANQUISE
AVEC DES OURS
POLAIRES»

PAYS BASQUE

VISITE PRIVÉE
DE LA DEMEURE
D'EDMOND
ROSTAND

GHANA

CES FEMMES
QUI MISENT
TOUT SUR
LE KARITÉ

CPAP





PEUGEOT

NOUVELLE E-208

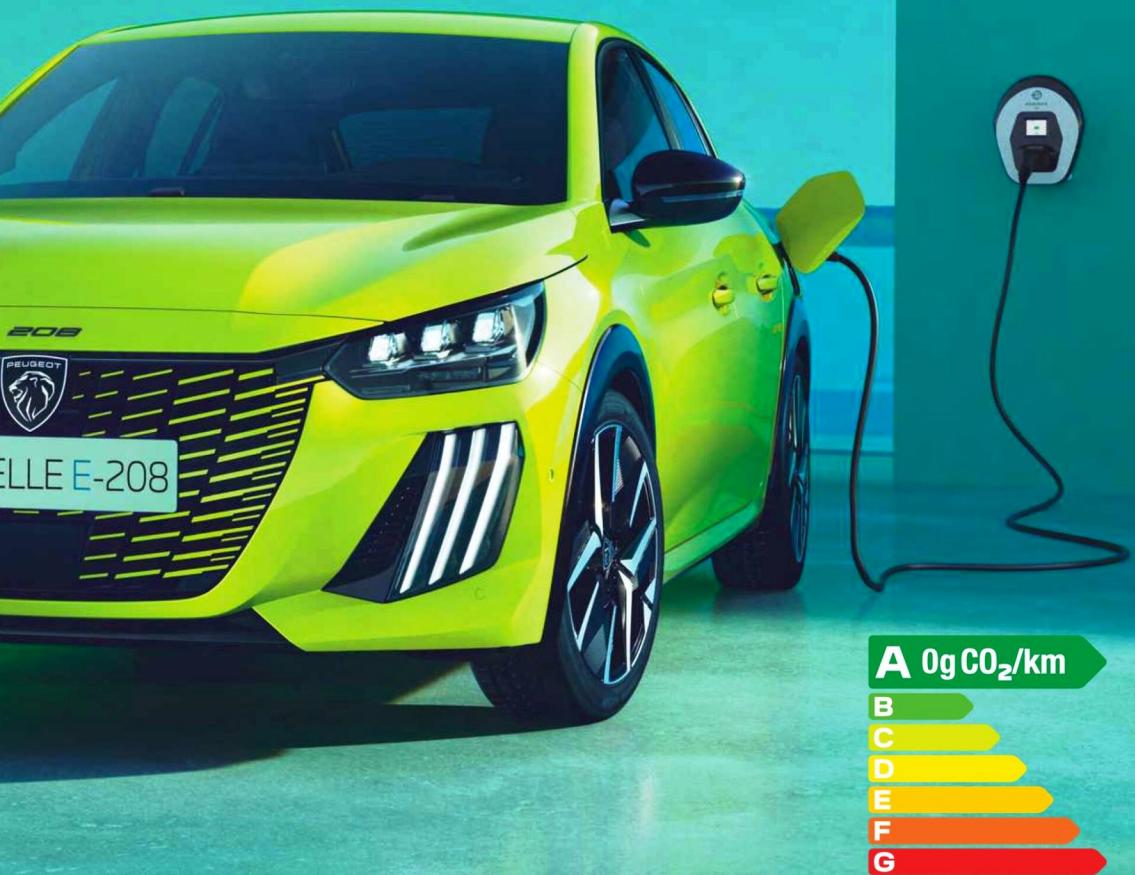
100 % ÉLECTRIQUE



PEUGEOT i-Cockpit® 3D*
Jusqu'à 498 km d'autonomie**
Recharge de 80 % en 30 min***

PEUGEOT RECOMMANDÉ TotalEnergies Consommation mixte WLTP (l/100 km) : 0.

*De série ou indisponible selon les versions. **En cycle urbain. L'autonomie de la batterie peut varier en fonction des conditions réelles d'utilisation. ***Recharge sur une borne publique à courant continu de 100 kW. Automobiles PEUGEOT 552 144 503 RCS Versailles.



A 0g CO₂/km

B
C
D
E
F
G

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer



ON PEUT S'EN PASSER. **SAUF** QUAND ON EN A BESOIN.



ANNULATION • FRAIS MÉDICAUX À L'ÉTRANGER • RAPATRIEMENT

**Avec l'assurance annuelle,
protégez tous vos voyages de l'année.**

Patience et longueur de temps

Toujours aussi fascinant, le Vietnam ? Sans conteste, si l'on prend les chemins de traverse, sans céder au tourisme balnéaire standardisé de Phù Quoc, à la disneylandisation des Bà Nà Hills de Da Nang ou à la folklorisation des cultures minoritaires à Sapa. Des dérives paradoxalement renforcées par la pandémie de Covid, qui a nourri le surtourisme régional (vietnamien, coréen et chinois). En 2023, avec 12,6 millions de touristes étrangers – soit 70 % de la fréquentation de 2019 –, le pays remonte la pente après trois années noires. Loin de vous décourager d'aller vous perdre dans les méandres de ce pays merveilleux, nous l'avons arpenté, une nouvelle fois, à notre rythme. Notre reporter Sébastien Desurmont et son guide Sinh Thao An nous conduisent, le long de la nationale 32, à la rencontre des ethnies du Nord, au cœur des villages et rizières qu'eux n'ont pas quittés pour les mirages de la ville. À Hanoï, nous vous proposons une déambulation culinaire entre marchés et gargotes, où flottent toutes les saveurs de la cuisine vietnamienne, régulièrement classée dans les tops mondiaux de l'expérience gustative. Enfin, dans l'ancienne cité impériale de Hué, nous vous convions à une pause à l'ombre des maisons-jardins, ces demeures secrètes sauvées de la décrépitude par leurs propriétaires alors que grondent les chantiers de l'urbanisation galopante. Patience et longueur de temps...

La patience pourrait aussi être le mantra de Florian Ledoux, qui a partagé pendant des mois la banquise du Svalbard avec les ours polaires pour mieux nous les faire aimer et protéger. Ou celui du photographe Franck Vogel et des femmes qu'il a accompagnées dans leur cueillette des noix de karité que l'on retrouve dans nos cosmétiques, sans rien connaître de ces arbres rétifs à la culture, qui nourrissent, outre nos épidermes, les villageois du Ghana et la soif d'apprendre de leurs enfants. Restait à vous proposer un voyage dans le temps. Pourquoi pas au Pays basque, dans la villa extraordinaire que fit construire Edmond Rostand avec les gains de son *Cyrano de Bergerac* ? Dotée de tout le confort moderne, Arnaga est un enchantement, des jardins aux pièces peu à peu remeublées grâce au Mobilier national. ■



Stéphane Lavoué

Myrtile Delamarche Rédactrice en chef

@MyrtileDelamarche

GEO

février

2024

P. 5

ÉDITORIAL

P. 8

BIEN VU

Trois photographes nous racontent les coulisses de la prise de vue de leurs incroyables images.

P. 16

L'ODYSSEÉE DE...

l'ananas

Originaire d'Amazonie, il est devenu un produit de luxe au XVII^e siècle, trônant sur les tables royales européennes, avant de se démocratiser une fois vendu... en conserve.



Matthieu Mergaillou / Komodo.fr

LA FRANCE BUISSONNIÈRE

Villa Arnaga, la folie d'Edmond Rostand

Grâce au succès de son *Cyrano de Bergerac*, le dramaturge se fit construire une extravagante demeure.

P. 24

EN TÊTE À TÊTE

«Nous avons encore du mal à voir en nos ancêtres des égaux»

L'archéologue Jean-Michel Geneste a consacré sa vie à étudier nos lointains aïeux. Il explique comment les nouvelles technologies ont permis de mieux les comprendre.



P. 32

L'INVITATION AU VOYAGE

VIETNAM

Rencontres et chemins de traverse

Sur la route de tous les vertiges

Rizières en terrasse, cols vertigineux... Le Nord montagneux, refuge de nombreuses ethnies, offre des paysages somptueux.

Mais qui sont les caodaïstes ?

Découverte d'une étonnante religion syncretique fondée en 1921.

À Hué, des demeures très secrètes

Dans l'ancienne cité impériale, les maisons-jardins sortent de l'oubli.

Dans le ventre de Hanoï

Les trottoirs de la capitale sont le temple de la cuisine vietnamienne.

Guide : du Sud au Nord, les six trésors à ne pas manquer

P. 64

L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE

Aux frontières du réel

Par son choix des angles, et en inversant ombres et lumières, Stefano De Luigi livre une vision inédite de «son» Italie.



P. 80

À LA RENCONTRE DU MONDE Le karité, une affaire de femmes

Le beurre de karité est très recherché sur le marché des cosmétiques. Notre reportage au Sahel, où le destin des productrices du précieux produit a été transformé.

P. 96

L'ESPRIT D'AVENTURE «J'ai partagé des bouts de banquise avec les ours polaires»

Le photographe Florian Ledoux a vécu, des mois durant, au plus près des 300 plantigrades du Svalbard.



Florian Ledoux / Naturagency

P. 128

LES RENDEZ-VOUS DE GEO

À visiter, en kiosque, en librairie, à la télévision.

P. 134

DERRIÈRE L'IMAGE

Qui sont ces coqs blancs plongés dans la pénombre ?

DE LA PLANÈTE



À L'ÉCOUTE

P. 14

LA NATURE NOUS SURPREND

Au Venezuela, le lac de Maracaibo fait parler la foudre.

P. 74

TERRE DE POSSIBLES

Jardins du troisième type

Une équipe française a conçu une capsule pour faire pousser des végétaux vite et bien, mais surtout avec peu de ressources et partout, même dans l'espace...

P. 112

GRANDEUR NATURE

Avec les gardiens de la forêt maya

L'extraordinaire forêt du nord du Guatemala, riche en sites archéologiques, est par endroits exploitée par les habitants... et ne s'en porte que mieux.



Sergio Izquierdo

Couverture : rizières en terrasse à Mu Cang Chai (Vietnam). Crédit : Getty Images.

En haut : Sergio Izquierdo.

En bas : Florian Ledoux / Naturagency.

Encarts marketing : au sein du magazine figurent un encart Linvosges jeté pour tous les abonnés et un encart Adi partner jeté pour une sélection d'abonnés.

PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

À LA TÉLÉ

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

SUR LE WEB

Site GEO : www.geo.fr @geo_france
 facebook.com/GEOmagFrance
 @GEOFr www.youtube.com/geofrance
 www.linkedin.com/company/geo-france

Courrier des lecteurs : 13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex. E-mail : redaction@geo.fr





Barbotage paisible par -27 °C

A lors qu'elle travaille en Sibérie sur un projet visant à montrer le rôle des activités humaines dans la détérioration de l'écosystème du lac Baïkal, la photographe Elena Chernyshova a figé cette scène, qui lui a plu car «elle décrivait au contraire une interaction positive entre l'homme et la nature», dit-elle. Elena photographiait un club de nage en eau froide, près de la ville de Listvianka, lorsque cet homme est sorti se baigner. «Alors que d'autres descendaient dans le trou, se tremblaient, puis retournaient au chaud à toute allure, lui s'est mis à nager calmement dans l'eau glacée, par -27°C, comme s'il se trouvait sur la Côte d'Azur... J'ai voulu accentuer sa décontraction face à ces conditions extrêmes en montrant un maximum d'étendues glacées.»

BIEN VU



Argentine

Salar d'Arizaro





Pyramide sur plateau de sel

John a attendu quatre ans pour réaliser cette photo. En 2018, alors qu'il parcourait le salar d'Arizaro, dans le nord-ouest de l'Argentine, il s'est retrouvé, au soleil couchant, face au Cono de Arita, un cône volcanique érodé en forme de pyramide. «J'ai pensé que l'ombre portée serait très graphique prise de haut et décidé de revenir avec un drone, dit-il. Mais la pandémie m'en a empêché jusqu'en 2022.» De retour au salar, John a bataillé avec son drone, perdu plusieurs fois le contact avec lui et eu du mal à le ramener entier. «Sur ce plateau à 3 470 m d'altitude, les vents étaient très violents», dit-il. Mais à la clé : un cliché spectaculaire et, alors qu'il retournait vers son 4x4, une rencontre fortuite – mais inoubliable – avec un renard très à l'aise dans ce désert de sel.

BIEN VU



France | L'Aiguillon-la-Presqu'île, Vendée |





Table rase après la tempête

En février 2010, la tempête Xynthia a submergé un quartier pavillonnaire de La Faute-sur-Mer, en Vendée. Vingt-neuf personnes ont péri et 680 maisons ont été dévastées. Aujourd'hui, la commune n'existe plus (elle a été fusionnée avec L'Aiguillon-sur-Mer en 2022 pour former L'Aiguillon-la-Presqu'île). Et à la place du quartier rasé, ce golf a surgi. «Chaque arbre marque l'emplacement d'une habitation», précise Bertrand Stofleth qui, par cette photo, a voulu exprimer le sentiment d'étrangeté que lui inspire le décalage entre ce lieu de mémoire et la sérénité du sport qui s'y déroule. «La forme du green évoquait pour moi l'emprise au sol d'une maison», dit le photographe qui parcourt le littoral atlantique pour montrer les enjeux auquel il fait face.

la nature **nous surprend**

CHAQUE MOIS, GEO VOUS EXPLIQUE UN PHÉNOMÈNE NATUREL

Au Venezuela, le lac de Maracaibo fait parler la foudre

Sur Terre, il n'existe nul lieu plus électrique !

Trois cents nuits par an, des myriades d'éclairs embrasent le ciel, pile au même endroit. Cet orage qui se répète sans fin a enflammé les imaginations. Et posé bien des questions.

C'est un son et lumière dantesque. Presque chaque nuit, des décharges en rafale parent de reflets iridescents les eaux du lac de Maracaibo, à l'embouchure de la rivière Catatumbo, dans le nord-ouest du Venezuela. Ce feu d'artifice explose avec la quasi-régularité d'une horloge peu après le crépuscule et se poursuit neuf heures durant. À une cadence infernale : jusqu'à 28 coups de foudre par minute ! En 2014, le *Livre Guinness des records* a inscrit l'endroit comme site de «la plus forte concentration d'éclairs au monde»,

avec 250 impacts par kilomètre carré et par an, d'après la Nasa. Visible à 400 kilomètres, ce phénomène a longtemps servi de balise aux navigateurs qui sillonnaient la mer des Caraïbes toute proche – d'où son surnom de «phare de Maracaibo». Des explorateurs, tels Vespucci et Humboldt, ont décrit cette anomalie électrique, mais sans pouvoir l'expliquer. Pour les Bari, l'un des peuples autochtones vivant dans la région, ces éclats de lumière sont l'œuvre de lucioles honorant le créateur. Yukpa et Wayúu, eux, y voient plutôt des messages envoyés par les esprits de leurs ancêtres... Après bien des spéculations, les scientifiques ont tranché : les éclairs se déchaînent certains soirs, quand les vents poussent l'air chaud des Caraïbes à la rencontre du flux froid original des Andes cernant le lac. Une aubaine pour les chasseurs d'orages. ■



Alamy / Hémis.fr

Dix minutes d'éclairs sur le lac de Maracaibo suffiraient à éclairer toute l'Amérique latine, selon la Nasa.

PAR NADÈGE MONSCHAU



L'Andorre, entre la France et l'Espagne, offre son décor spectaculaire pour des vacances d'hiver en montagne.

ANDORRE

L'hiver atypique

PLUS DE 300 KILOMÈTRES DE PISTES

Avec 70 sommets culminant à plus de 2 000 mètres d'altitude, le plus grand domaine skiable du sud des Pyrénées et de l'Europe a de quoi séduire les amateurs de glisse. Si l'Andorre est un territoire de seulement 468 kilomètres carrés, ses stations sont réputées pour leurs pentes enneigées et leur ensoleillement unique. Le domaine skiable Grandvalira Resorts Andorra réunit Grandvalira, Ordino Arcalís et Pal Arinsal, des stations qui cumulent à elles seules 120 remontées mécaniques et 200 pistes pour tous les niveaux, des skieurs débutants aux plus expérimentés. Les meilleures skieuses du monde viendront d'ailleurs y concourir dans le cadre de la Coupe du monde FIS de slalom féminin en février 2024. Les adeptes des chemins de traverse se plairont, de leur côté, à découvrir Naturland, dans la paroisse de Sant Julià de Lòria. Cet espace de loisirs entouré de 800 hectares de forêt propose des pistes de ski nordique, pour évoluer en harmonie avec la nature environnante.



HORS DES PISTES : LE PLEIN DE SENSATIONS

À pied, en raquette, à toute vitesse, et même dans les airs ! L'Andorre s'offre aussi à ceux qui aiment la neige mais pas forcément skier. Les stations proposent des activités pour tous les âges : marche nordique pour qui veut se remettre en forme en respirant l'air pur, Moonbikes 100% électriques pour évoluer en silence dans la neige fraîche, descentes en luge pour nourrir les éclats de rire, et, au Mon(t) Mágic Family Park dans le secteur de Canillo, tyrolienne ou toboggan hors normes pour fendre les airs et faire le plein de sensations fortes en famille. Détente, ressourcement et bons souvenirs garantis !



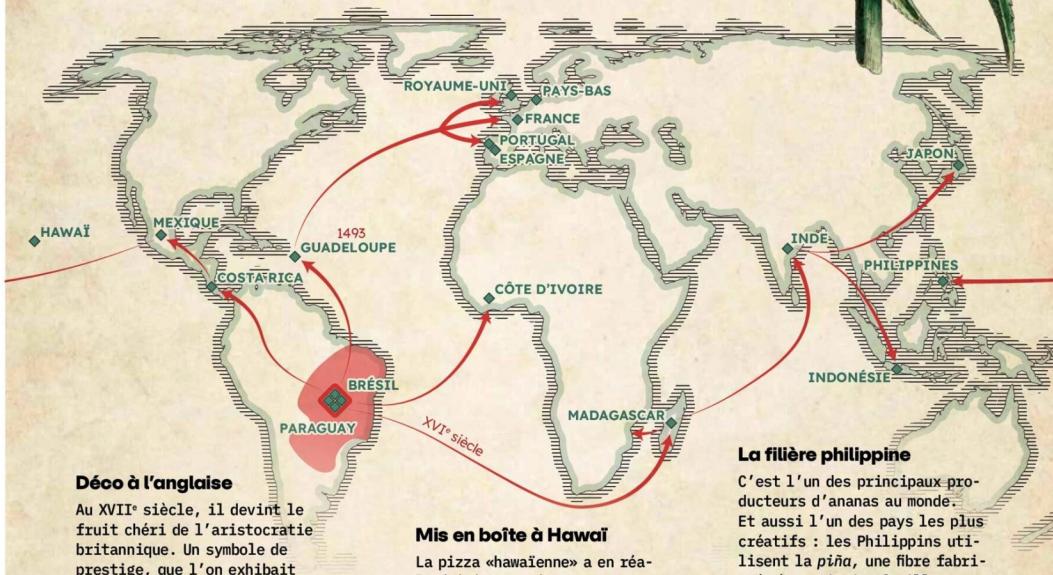
Proposant des hébergements pour tous les budgets, l'Andorre est accessible en bus, en voiture, ou en train depuis la gare de L'Hospitalet-près-l'Andorre, située en France, à 11 km de la frontière. Un forfait unique, l'Andorra Pass, donne accès à toutes les stations et remontées mécaniques du domaine. Préparez votre séjour sur visitandorra.com : le site concentre toutes les informations nécessaires pour un séjour au sommet !

l'odyssée de l'ananas

CHAQUE MOIS, GEO VOUS RACONTE
LES AVENTURES D'UN PRODUIT DE LA TERRE.

Une rareté qu'on louait à la journée pour faire chic...

Le premier Européen à goûter un ananas fut un certain... Christophe Colomb. Dans les Caraïbes, en 1493, il s'en vit offrir une tranche en signe d'hospitalité. Puis, dans le sillage des caravelles portugaises, le drôle de fruit en forme de pomme de pin (d'où l'espagnol *píñia* et l'anglais *pineapple*) colonisa vite les tropiques, de l'Afrique à l'Asie. Le Vieux Continent en raffolait, mais ne parvint à le cultiver, sous serres chauffées, qu'au XVII^e siècle. *Naná naná*, le «parfum des parfums» (nom donné par les Guaranis de l'Amazonie, sa terre d'origine avant sa diffusion jusqu'au Mexique), resta ainsi longtemps réservé aux tables royales.



Déco à l'anglaise

Au XVII^e siècle, il devint le fruit chéri de l'aristocratie britannique. Un symbole de prestige, que l'on exhibait souvent mais que l'on consommait peu. Rare et cher, l'ananas trônait au centre de la table pour impressionner les convives - quitte à le louer le temps de la soirée. On reproduisait aussi sa silhouette à l'infini, pour orner armoires, portails, tapisseries...

Mis en boîte à Hawaï

La pizza «hawaïenne» a en réalité été inventée au Canada. Mais son ingrédient-star, lui, est bien exploité depuis le début du XIX^e siècle à Hawaï, terre de sa success-story. Annexé par les États-Unis en 1898, l'archipel fut en effet le premier exportateur au monde de tranches d'ananas en conserve jusque dans les années 1940, participant à la démocratisation du «roi des fruits».

La filière philippine

C'est l'un des principaux producteurs d'ananas au monde. Et aussi l'un des pays les plus créatifs : les Philippins utilisent la *piña*, une fibre fabriquée à partir des feuilles, pour tisser leur tunique traditionnelle, le *barong tagalog*. S'inspirant de ces techniques locales, une Espagnole a inventé le *Pinatex*, un cuir végétal aussi solide que les simili en synthétique, mais bien plus souple.

Découvrez

L'IRLANDE OU LE ROYAUME-UNI
AVEC BRITTANY FERRIES



**Surclassement
billet flexible
OFFERT**

Offre soumise à conditions

SURCLASSEMENT EN BILLET FLEXIBLE OFFERT*

Réservez jusqu'au 29 février pour en bénéficier

Vos vacances commencent dès que vous arrivez à bord de nos navires.

Lors de votre traversée avec Brittany Ferries, savourez les délicieux plats signés par nos chefs au restaurant, profitez des nombreux espaces détente, admirez la vue imprenable... Vous n'aurez que l'embarras du choix ! C'est la plus agréable façon de se rendre au Royaume-Uni et en Irlande.

*Offre soumise à conditions, plus d'infos sur brittanyferries.fr

Brittany Ferries



VILLA ARNAGA

LA FOLIE D'EDMOND ROSTAND

Avec les gains de l'immense succès de son *Cyrano de Bergerac*, l'auteur marseillais s'est fait construire une demeure grandiose à Cambo-les-Bains, au Pays basque. Un antre qui ne manque pas de panache.

TEXTE SÉBASTIEN DESURMONT
PHOTOS MATHIEU MENGAILLOU

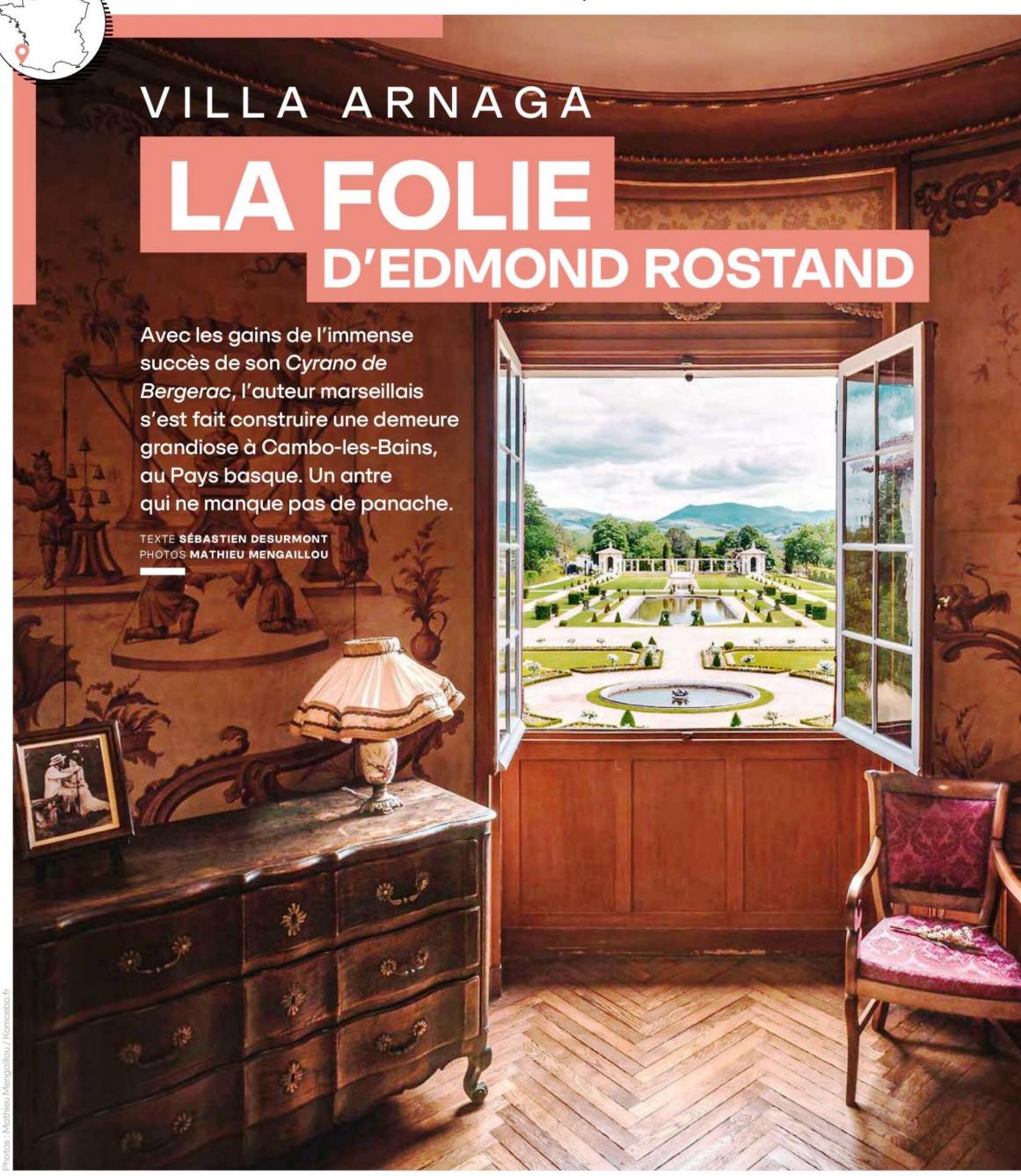
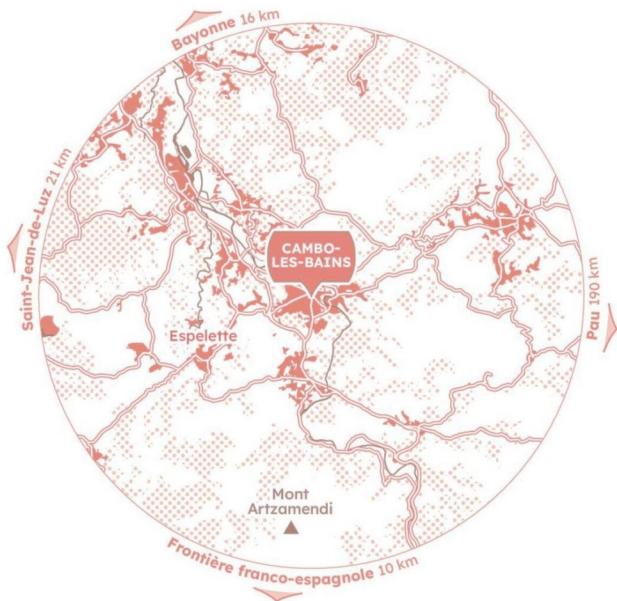


Photo : Mathieu Mengaillo / Komodo fr

↑ LA GARDE-ROBE DE SON ÉPOUSE ROSEMONDE GÉRARD Vue imprenable sur le jardin français depuis cette pièce située à l'étage.



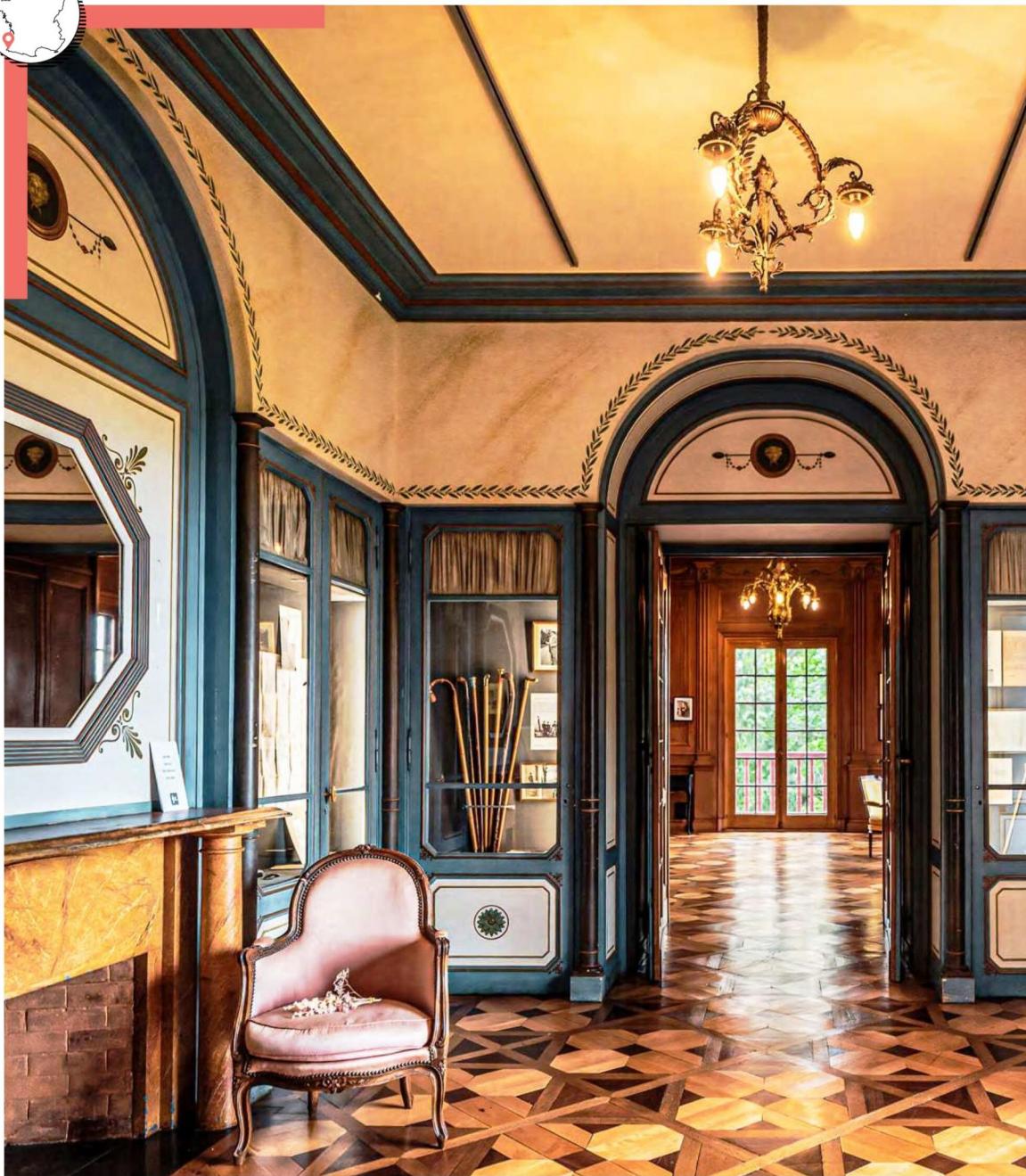
C

'est un décor de théâtre où même les fleurs ont leur rôle à jouer. Jean-François Oxarango, le chef jardinier de la Villa Arnaga, à Cambo-les-Bains (Pyrénées-Atlantiques), s'escrime ainsi chaque année à «proposer une nouvelle distribution». Un ballet d'œillets et de roses d'Inde, de dahlias gonflés d'orgueil, de bégonias ou de délicates alstroémères... Huit mille plants qu'il met en scène le long des miroirs d'eau, sur le vaste parterre d'un jardin à la française.

Le tout en veillant à respecter une règle intangible : depuis l'imposante maison, construite entre 1903 et 1906 par le poète dramaturge originaire de Marseille Edmond Rostand, jusqu'au fond du jardin où une pergola s'ouvre sur les sommets bleutés du Baigura et de l'Ursuya, le dégradé des massifs se

doit d'aller des couleurs les plus chaudes vers les plus froides. De quoi obtenir un effet de perspective spectaculaire. Ce genre de coquetterie horizontale et quantité d'autres détails architecturaux furent pensés par Edmond Rostand lui-même. En cela, la visite d'Arnaga se révèle être une expérience fascinante.

Dès l'entrée, par un croquignolet jardin alpin organisé autour d'un éboulis de rochers, le visiteur avance à travers les tableaux d'une improbable représentation qui rejoue l'histoire d'un poète que sa plume géniale transforma en l'une des plus grandes vedettes de son temps. La demeure aux 40 pièces (on en visite une vingtaine), son parc ↗



↑ LE SALON BLEU Situé au premier étage parmi les pièces privées de la demeure, cet espace faisait office de fumoir.



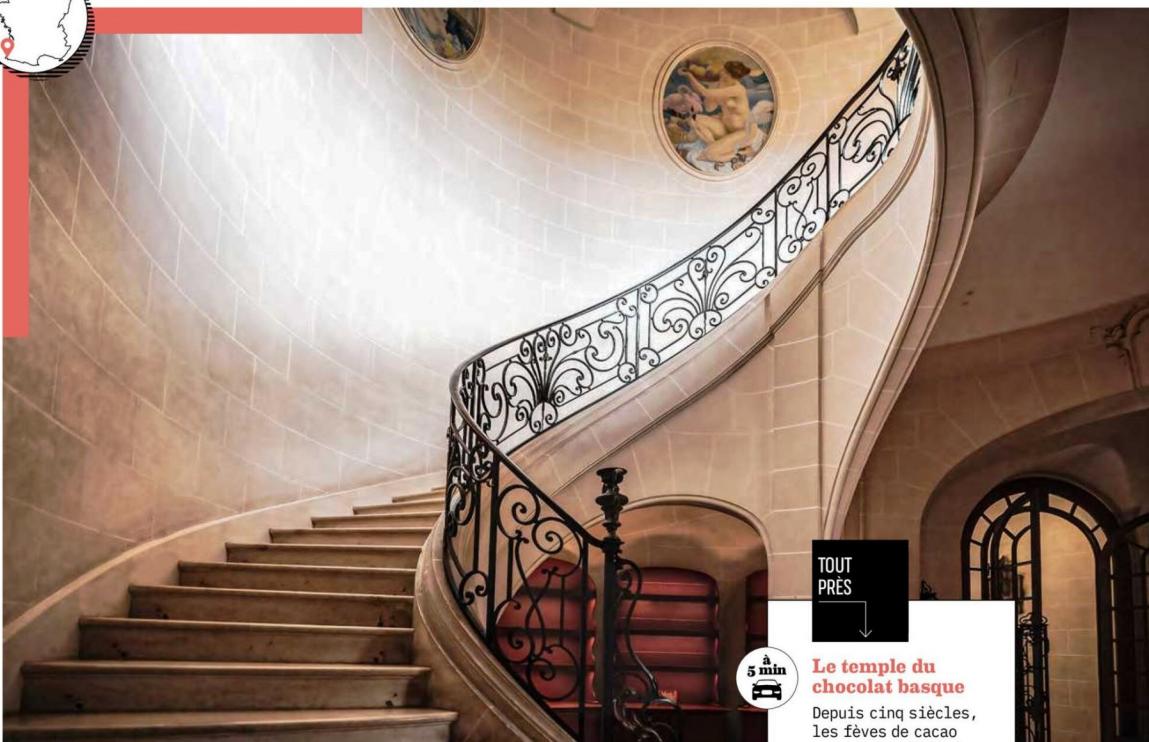
«N'ENTRE QU'AVEC TON
CŒUR, N'APPORTE RIEN
DU MONDE», FIT GRAVER
ROSTAND À L'ENTRÉE



↑ LA GRANDE PERGOLA Flanquée de deux pavillons, cette colonnade, dressée derrière un parterre de gazon et un miroir d'eau, clôture le jardin à la française.

↓ LE BUREAU DU SECRÉTAIRE À l'origine, cette salle devait être la chambre d'Edmond Rostand. Mais elle fit office de bureau pour son secrétaire, Louis Labat.





▲ **LE GRAND ESCALIER** Pour bâtir son œuvre de pierre, dont cet escalier qu'il avait dessiné, Rostand fit appel à l'illustre architecte Albert Tournaire.

● de 17 hectares... Tout ici fut conçu avec une méticulosité frisant la maniaquerie par l'auteur de *Cyrano de Bergerac*. Le succès tonitruant de cette comédie dramatique en 1897, puis celui de *L'Aiglon* en 1900, fit de Rostand un homme richissime... mais assailli par ses admirateurs, au point qu'il décida de quitter Paris pour retrouver l'air et l'inspiration au Pays basque, où semblait l'attendre ce gigantesque plateau nu, coincé à la confluence de la Nive et d'un petit ruisseau, l'Arraga, dont dérivera le nom du domaine. Le genre de site où, comme diraient aujourd'hui les agents immobiliers, il fallait se projeter... Ce que le dramaturge fit sans peine. Carnet de croquis en main, il scénographia chaque recoin. Côté levant, un jardin à la française mais à la mode de son temps, accueillant des

flopées de fleurs, ainsi qu'une orangeerie et un « coin des poètes » rythmé par trois statues, celles de ses modèles : Shakespeare, Hugo, Cervantes. Côté couchant, à l'ombre des grands arbres, une prairie dévissant vers la vallée.

Tout le confort moderne

Pour sa maison, l'écrivain savait tout autant ce qu'il voulait : une demeure dans le goût du pays. Façade blanche, pans de bois rouges, toiture asymétrique, le modèle est celui des fermes labourdines, mais en format XXL (1500 mètres carrés habitables).

La construction d'Arnaga participa à figer le style néobasque qui déferla ensuite dans les stations chics de la côte, entre Biarritz et Hendaye. Elle bénéficiait de l'électricité, de l'eau courante, du chauffage au sol, et même,

TOUT PRÈS

5 min
bus

Le temple du chocolat basque

Depuis cinq siècles, les fèves de cacao rapportées d'Amérique par les grands voyageurs ont donné naissance à quantité d'ateliers basques de txokolate. À la chocolaterie-Musée Puyodebat de Cambo-les-Bains, on se régale de ganaches au chocolat noir et piment d'Espelette. chocolats-puyodebat.com

20 min
bus

Balades sur les cimes

Après le joli village d'Itxassou, la route file jusqu'au Pas de Roland. Là, une kyrielle de balades possibles sur le mont Artzamendi (926 m). Au sommet, vue sublime, pottoks et moutons.



↑ **EDMOND ROSTAND**

Alors très populaire, l'auteur de *Cyrano de Bergerac* quitta Paris au début du XX^e siècle pour la maison de ses rêves au Pays basque.

au premier étage, d'une salle d'hydrothérapie. «Aujourd'hui, ce chantier serait regardé comme celui de la propriété d'une pop star pour qui rien n'est trop beau ni trop cher», résume Anne-Laure Beye, adjointe à la conservation du site, désormais propriété de la commune. Dans le grand hall, on lève la tête vers un petit balcon où le maître des lieux aimait recevoir ses invités en scandant des vers.

Un théâtre déliant

Dans la bibliothèque aux 15 000 volumes, on effleure le bureau sur lequel fut écrit *Cyrano*. Dans la salle à manger de style Louis XVI, un trompe-l'œil fait se confondre vrais et faux marbres. À côté, voici l'office avec son passe-plat géant. Sur le mur, une frise en faïence dessine un monde caquetant, comme pour rappeler qu'ici fut écrite, par un Rostand de plus en plus solitaire et dépressif, son œuvre la plus fantasque : *Chantecler*, où les péripéties en quatre actes d'un coq mégalo persuadé qu'il est celui qui fait se lever le jour... Dehors, justement, le soleil brille. Près des écuries, le flâneur se perd dans la basse-cour et se surprend à chercher distraintement un gallinacé au plumage flamboyant. Après tout, pourquoi pas ? Dans le déliant théâtre d'Arnaga, le rideau ne retombe jamais. ■

SÉBASTIEN DESURMONT

Plus d'informations : arnaga.com



↑ **LE VITRAIL DU ZODIAQUE** Gémeaux, taureau, bélier...

Un beau vitrail orne une fenêtre demi-lune dans le grand hall à l'anglaise, autour duquel s'organisent les pièces du rez-de-chaussée.

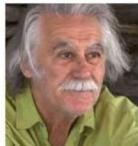


↑ **UNE VILLA INSPIRÉE DES FERMES BASQUES** Avec sa façade blanche et ses pans de bois rouge, l'imposante demeure n'est rustique qu'en apparence.

Le mobilier national entre en scène

BON
À SAVOIR

Après le décès de Rostand en 1918, les meubles d'Arnaga furent vite dispersés. À partir de photographies d'époque et d'inventaires notariés, la liste des trésors évaporés a été récemment reconstituée par l'équipe des conservateurs. Grâce au Mobilier national, un ameublement proche de celui d'origine vient enfin de rejoindre les lieux. Ici, une paire de bergères ; là, un guéridon ; dans le bureau, une pendule en forme de lyre... En tout, une soixantaine d'objets rendent son panache à la villa. Et d'autres pièces arrivent pour la saison 2024. ■



Bernard Sandre

→ **AVEC J.-M. GENESTE**
PRÉHISTORIEN

T

oute une vie pour mieux connaître celle de nos lointains aïeux. Jean-Michel Geneste, 74 ans, est l'un des plus éminents experts français des peuples préhistoriques. Il s'est longtemps consacré à l'étude de leurs techniques et de leurs outils, apprenant même à tailler la pierre à leur manière, avant de se vouer à leurs mystérieux chefs-d'œuvre, comme conservateur de la grotte de Lascaux, en Dordogne, puis directeur des recherches de la grotte Chauvet, en Ardèche. Ses fouilles l'ont aussi mené jusqu'à des terrains reculés de Russie, de Papouasie-Nouvelle-Guinée ou du Canada.

Dans deux ouvrages récemment écrits, *Si loin si près. Pour en finir avec la préhistoire* (éd. Flammarion, 2019) et *Préhistoire, nouvelles frontières* (éd. MSH, 2023), cet archéologue du paléolithique revient sur sa carrière et raconte combien sa discipline a changé. GEO l'a rencontré chez lui, sur les hauteurs du village des Eyzies, haut lieu de la préhistoire, au cœur du Périgord noir. ■ ●

« Nous avons encore du mal à voir en nos ancêtres des égaux »

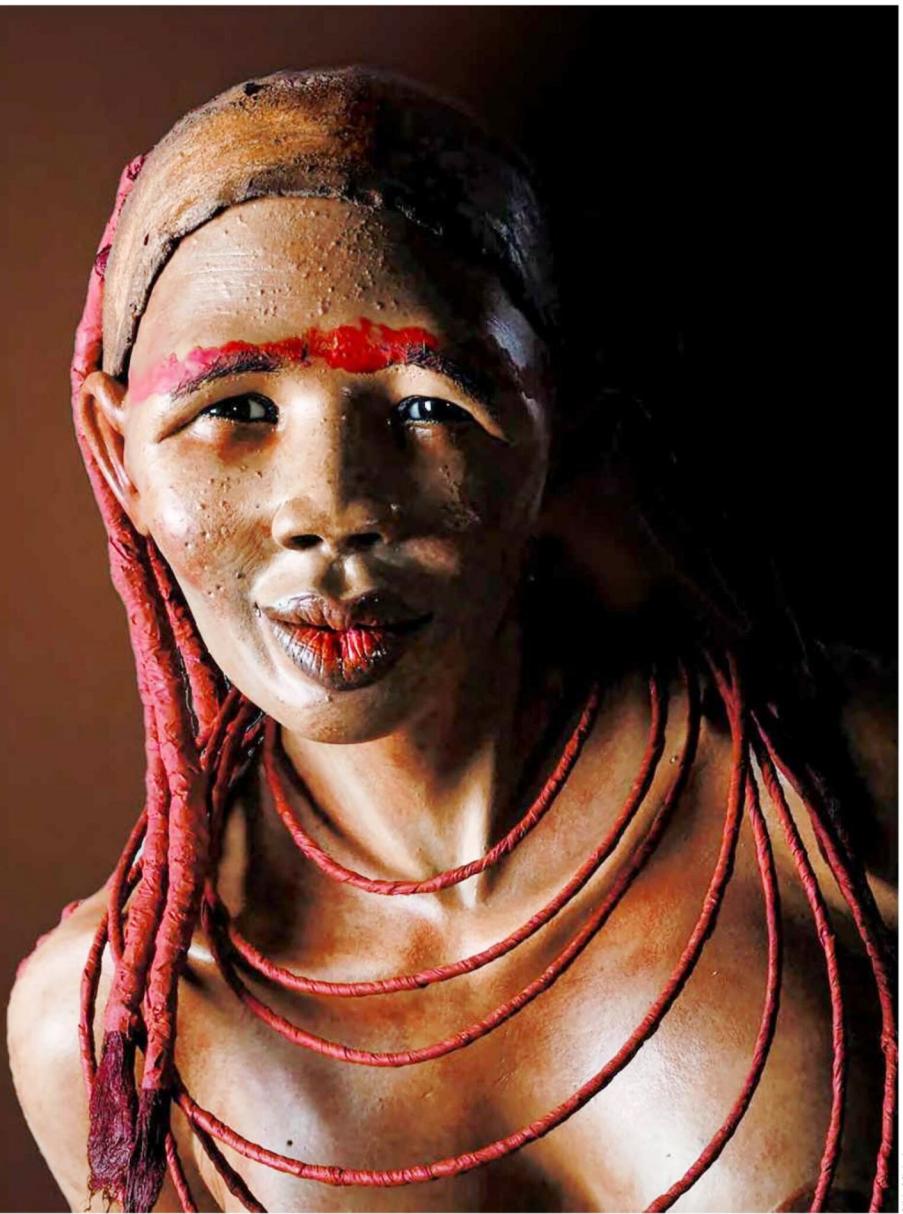
ANALYSES D'ADN ANCIEN, NUMÉRISATION, FOUILLES DE RÉGIONS JUSQU'ICI INEXPLORÉES... LA CONNAISSANCE DE NOS LOINTAINS AÏEUX PRÉHISTORIQUES A CONNU CES DERNIÈRES DÉCENNIES D'INCROYABLES AVANCÉES. UN SPÉCIALISTE NOUS PARLE DES NOUVEAUX VISAGES DE SA DISCIPLINE, DE LA PROFONDE HUMANITÉ DE NOS PRÉDÉCESSEURS, ET DES SECRETS QU'ILS CONSERVERONT SANS DOUTE À TOUT JAMAIS.

PROPOS RECUEILLIS PAR VOLKER SAUX

IL Y A 200 000 ANS

en Afrique

Toute l'humanité actuelle descend d'une unique ancêtre africaine, nommée «Ève mitochondriale» (ici, son portrait imaginaire), comme l'ont prouvé en 1987 des généticiens américains.



Albin Michel

Les portraits de cet entretien, sauf celui ci-dessus, sont ceux d'humains préhistoriques retrouvés lors de fouilles, dont les visages ont été reconstitués par des artistes. Ils sont extraits du livre Album de famille : la grande histoire de nos ancêtres (éd. Albin Michel, 2023) du généticien italien Guido Barbujani.

IL Y A 150 000 ANS

en Italie

Les restes de «l'homme d'Altamura» furent découverts en 1993 dans une grotte des Pouilles, recouverts de concrétions calcaires.



Photo : Hermès/Reconstruction : C. Léveillé

● Le sud de la France, de votre Dordogne natale jusqu'à Marseille, où a ouvert en 2022 une réplique de la grotte Cosquer, est réputé pour ses sites préhistoriques. Pourquoi y sont-ils si nombreux ?

Pour deux raisons principales. D'abord, la préhistoire est une discipline née au XIX^e siècle en Europe : suite aux théories de Darwin sur l'évolution, des savants entamèrent des fouilles en quête d'outils et de restes humains. Celles-ci se concentraient surtout dans cette région, où beaucoup de chercheurs européens vinrent travailler, aidés par le nouveau chemin de fer Paris-Madrid. L'homme de Cro-Magnon fut découvert aux Eyzies en 1868, la première grotte ornée, en 1906... Pourquoi ici ? C'est la seconde raison. Le sud-ouest de la France, comme le nord de l'Espagne, se distingue par son relief

«Aujourd'hui, grâce à la génétique, on connaît les liens de parenté d'individus ayant vécu il y a 50 000 ans»

karstique, avec beaucoup de grottes et d'abris-sous-roche occupés par des humains préhistoriques, fonctionnant comme des pièges : les vestiges s'y sont accumulés au fil des couches de terrain, sans que rien ne bouge. C'est sur cette ressource intacte que furent réalisées les premières découvertes, les premières grandes stratigraphies. Plus au nord, ces restes sont étalés et mélangés dans un vaste paysage. Il y existe aussi des sites majeurs, mais ils n'ont été étudiés que plus tard.

Depuis vos débuts il y a plus de cinquante ans, l'étude de la préhistoire a beaucoup changé. En quoi ?

J'ai commencé à m'intéresser à la préhistoire de Néandertal et d'*Homo Sapiens*, les deux espèces qui occupent en Eurasie les 300 000 dernières années de l'histoire humaine [paléoli-

IL Y A 42 000 ANS en Belgique

Déterré en 1886, «l'homme de Spy» fut le deuxième Néandertalien identifié, confirmant l'existence de cette humanité distincte de la nôtre.



thique moyen et récent], au milieu des années 1960, en ramassant des silex autour de chez moi. À l'époque, la discipline reposait sur l'étude des objets qu'on trouvait dans le sol. Classés selon leur âge, comparés à des objets d'autres régions ou époques, ils ont permis d'identifier une suite de «cultures» : le Moustérien, l'Aurignacien, le Magdalénien... Mais ensuite, on commença à s'intéresser aussi aux modes de vie, aux comportements, à l'environnement, au climat, avec l'étude des pollens, des sols, de la faune... Et le nombre de disciplines mobilisées pour étudier les matériaux de l'archéologie explosa. On eut recours aux sciences physiques pour la datation. On rentra dans l'ère de la numérisation : aujourd'hui, on étudie un silex à partir de son image virtuelle. On appliqua aussi aux données, de plus

en plus nombreuses, les méthodes des sciences humaines, pour répondre à des questions comme : ces sociétés étaient-elles hiérarchisées ? Quelle était leur conception du monde ? La préhistoire, jadis très dépendante de la preuve matérielle, a pris un caractère plus «immatériel». Enfin, citons la création en 2002 de l'Inrap (Institut national de recherches archéologiques préventives), qui fait qu'aujourd'hui, en France, on fouille partout, et on découvre des sites à des endroits où on n'aurait jamais pensé chercher.

Et les dernières révolutions en date sont encore plus spectaculaires : aujourd'hui, on étudie l'ADN ancien ! En effet, depuis une quinzaine d'années, de grandes avancées ont lieu grâce à la paléogénomique [la reconstitution des génomes anciens], qui

permet d'étudier la biologie des humains préhistoriques et d'établir des filiations entre eux sur la base de la génétique. On peut savoir, au sein d'un groupe d'individus ayant vécu il y a 50 000 ans, qui étaient les parents, les enfants, les étrangers. On peut savoir si tel groupe de Néandertaliens a vécu en vase clos ou s'il s'est métissé avec des Denisoviens (Néandertaliens d'Asie centrale) ou des Sapiens... On commence ainsi à situer les populations dans une vaste mosaïque de mouvements et de déplacements ! L'autre percée concerne les méthodes de datation, qui évoluent en permanence. Lors de sa mise au point après-guerre, la datation au carbone 14 permettait de remonter à 30 000 ou 40 000 ans en arrière, à partir d'au moins 500 grammes d'ossements. Aujourd'hui, de minuscules particules suffisent à remonter à 50 000 ou 60 000 ans. Les méthodes se sont aussi diversifiées. On peut par exemple dater les grains de sable grâce à la thermoluminescence. Le défi est de traiter cette masse de données. Le premier volume que j'ai publié sur la grotte Chauvet, qui compile les données disponibles après vingt ans de recherche, pèse déjà 8 kilos !

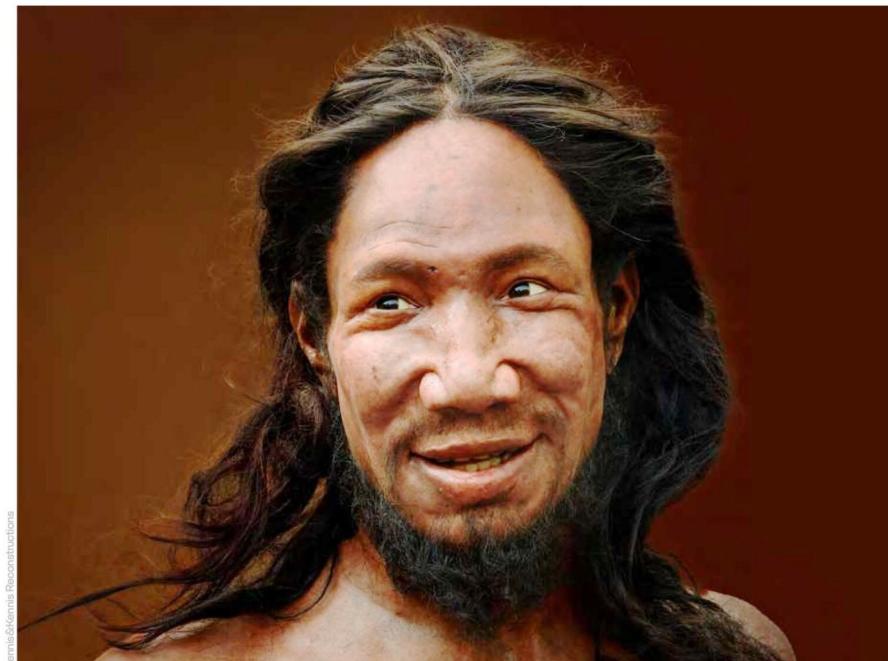
Avec toutes ces connaissances nouvelles, l'humain préhistorique nous paraît-il finalement moins «primitif» qu'on ne le pensait au départ ?

Ces dernières décennies, l'objectif des chercheurs a été de se forger des humains préhistoriques une image proche de celle que nous avons des humains d'aujourd'hui. L'idée est de démontrer leurs réelles compétences, sans chercher de parallèle avec nous : on ne va pas comparer un biface d'il y a 50 000 ans et un moteur à explosion ! Au cours de ma carrière, je me suis ainsi intéressé à la façon de tailler les silex des Néandertaliens. J'ai mis en évidence les chaînes de fabrication, appris à tailler comme eux, et peu à peu, j'ai montré que ces humains maîtrisaient un processus de fabrication ➤

IL Y A 37 000 ANS

en Roumanie

Retrouvés dans les Carpates, les os de deux individus dits «Oase 1» et «Oase 2» (photo) ont révélé un métissage entre *Sapiens* et Néandertal.



Konrad Klemm Reconstructions

et anticipaient leurs besoins. Pour faire une pointe d'un type particulier, il fallait enchaîner des dizaines de coups dans un ordre très précis. Pour fabriquer leurs outils, les Néandertaliens de cette région utilisaient des silex de très bonne qualité, qu'ils allaient chercher à 50 ou 100 kilomètres. Arrivés sur place, ils testaient les blocs, puis taillaient des objets en grande quantité et abandonnaient les déchets, n'emportant avec eux que le nécessaire. Comme ils savaient que le sol était gelé six mois par an l'hiver, ils faisaient des stocks pendant l'été. Par ailleurs, ils standardisaient : ils produisaient des pointes de sagaie toutes identiques, pouvant facilement être remplacées au bout d'une même hampe en bois. Petit à petit, se dessine ainsi l'image d'une société bien plus moderne et compétente qu'on le croit.

Un constat qui vaut aussi pour l'art, notamment des grottes ? Vous osez le parallèle entre la voûte de Lascaux et la chapelle Sixtine...

En étudiant les grottes ornées comme Lascaux ou Chauvet, on voit que les artistes contemporains ne font pas de prouesses technique que n'auraient déjà accomplie les humains préhistoriques, qui inventèrent l'art figuratif il y a plus de 40 000 ans. À Lascaux, ils ont par exemple mis la peinture au plafond pour qu'on la regarde d'en bas, comme en adoration, jouant sur l'effet psychologique. Cette mise en espace se retrouve à Chauvet, où certaines frises sont visibles par 20 ou 30 personnes à la fois, d'autres plus cachées... De plus, dans ces grottes s'est exprimée une pensée symbolique, comme nous le faisons toujours aujourd'hui, avec ces dessins d'animaux et ces nombreux

signes figurant sur les parois. D'une façon générale, il est évident que ces populations avaient une humanité profonde. Elles ont développé ces grandes capacités que nous avons aujourd'hui : être au monde, symboliser, exprimer des valeurs, les partager à distance... Mais nous avons encore du mal à les voir comme nos égales et à admettre que nous sommes leurs héritiers.

En même temps, la préhistoire s'étend sur une durée si vertigineuse qu'elle nous donne l'impression d'un monde stagnant, sans progrès.

Là, il y a une autre explication. On a en effet l'impression que rien ne changeait, que toute nouveauté mettait très longtemps à se mettre en place. On voit que certains outils ont perduré des milliers ou des dizaines de milliers d'années... Mais c'est une question de démo-

IL Y A 15 000 ANS en France

La jeune «Dame du Cap-Blanc» gisait dans un abri-sous-roche du Périgord, au pied d'une longue frise de chevaux et bisons sculptés.



Sylvain Entrevoisin, Reconstitution Eleonore Daynes / LookatSciences

graphie. L'inventivité, le progrès social, dépendent des interactions sociales entre individus. Or, à l'époque, la démographie était incroyablement basse, de l'ordre de moins d'un être humain pour 100 kilomètres carrés. Il y avait peu d'interactions et peu de progrès. Au contraire : pour survivre, il fallait reproduire la tradition, ne pas changer ce qui fonctionnait déjà, à l'image des sociétés animales. Le million d'individus sur la planète a été atteint il y a environ 40000 ans. Là, les choses allaient déjà un petit peu plus vite. Des groupes de population équivalant à la taille d'un village, d'une ville, n'apparurent que plus tard, il y a à peu près 15000 ans, avant la fonte des glaciers et l'arrivée d'un climat plus tempéré. Alors, les interactions se multiplièrent, la démographie augmenta, et tout s'accéléra.

«Néandertal était si bien adapté à son univers qu'il ne s'attendait pas à en être délogé par *Homo Sapiens*»

Néandertal fut supplanté en Eurasie par *Homo Sapiens* il y a 30 000 ans, après 400 000 ans d'existence. En sait-on plus aujourd'hui ?

Les Néandertaliens sont restés implantés pendant très longtemps en Eurasie. Endurants et résistants, ils vivaient en parfaite adéquation avec leur environnement. Ils avaient des méthodes très performantes de taille du silex, saavaient s'occuper des plus jeunes comme des plus vieux, inhumer et protéger leurs morts, gérer leurs ressources naturelles, transmettre leur savoir-faire technique extrême de génération en génération... Cette humanité peut nous paraître, à tort, très stable et peu adepte du changement et de l'innovation. *Sapiens* [arrivé en Europe il y a environ 45000 ans] avait une autre dynamique. Il ne tenait pas en place, avait un besoin de coloniser, d'inventer, de changer, de sociabiliser... Le nouveau venu a pris la place d'individus qui n'avaient pas le sens de la compétition, qui étaient si bien installés dans leur univers qu'il ne s'attendaient pas à en être délogés. Néandertal a vu arriver *Sapiens*, il a adopté ses méthodes... et il s'est «fondu» dans sa culture. C'est vrai aussi génétiquement. Aujourd'hui, on sait que les deux espèces étaient interfécondes et que nous, *Sapiens*, avons toujours des gènes néandertaliens. Mais là aussi, les caractères génétiques des *Sapiens* ont pris le dessus. Cette substitution a été très rapide, et semble s'être déroulée sans agressivité, sans confrontation entre les deux espèces. Au contraire : on a plutôt les signes d'une cohabitation, génération après génération, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que des *Sapiens*.

Vous avez fouillé sur des terrains lointains, en Australie, au Canada... Tous les vestiges préhistoriques, notamment l'art, se ressemblent-ils ?

Sur l'espace eurasiatique, oui, il y a une continuité. On retrouve partout au Paléolithique supérieur à peu près les mêmes thématiques : l'animal, la

IL Y A 11 500 ANS

au Brésil

Le squelette de Luzia fut retrouvé en 1974 près de Belo Horizonte. Cette femme est l'un des plus anciens *Sapiens* connus du continent américain.

● figure humaine subordonnée à celle de l'animal, et les signes géométriques. J'ai travaillé en Russie. Sur les parois de l'Altaï et dans les grottes de l'Oural, on observe des chevaux figurés avec les mêmes principes qu'à Lascaux ou que dans les grottes du Quercy. Le peintre n'a pas fait 5000 kilomètres à pied ! Les motifs graphiques et les mythes qui leur étaient associés sont passés de groupe en groupe, par des petits relais. Chez *Sapiens*, tout ce territoire était sillonné par des réseaux, des interconnexions, créant une vaste nappe sociale, intellectuelle, artistique qui a commencé à se mettre en place il y a 50000 ans. Au-delà de l'Eurasie, c'est différent. En Indonésie, où se trouvent les plus vieilles grottes ornées connues, datées de 44000 ans, on observe un art fait exclusivement avec des empreintes de mains – des mains colorées formant des motifs animaux, des panneaux entiers de mains gauches, ou droites... Des représentations humaines, aussi, qui n'apparaissent chez nous qu'au Néolithique. Quelles conclusions en tirer ? Ces humanités ont des histoires différentes, elles ne se situent pas dans le monde de la même façon. Chez nous, l'humain a eu du mal à se séparer du monde animal, du monde sauvage. Il représentait dans son art de grands mammifères, dont il faisait presque ses égaux. En Asie du Sud-Est, zone tropicale humide, le végétal occupait une place plus importante dans la survie, et la figure humaine devint vite centrale dans l'art. Aujourd'hui, même si la préhistoire reste une discipline centrée sur l'Europe, elle prend en compte beaucoup plus qu'avant ces caractéristiques propres aux différents terrains.

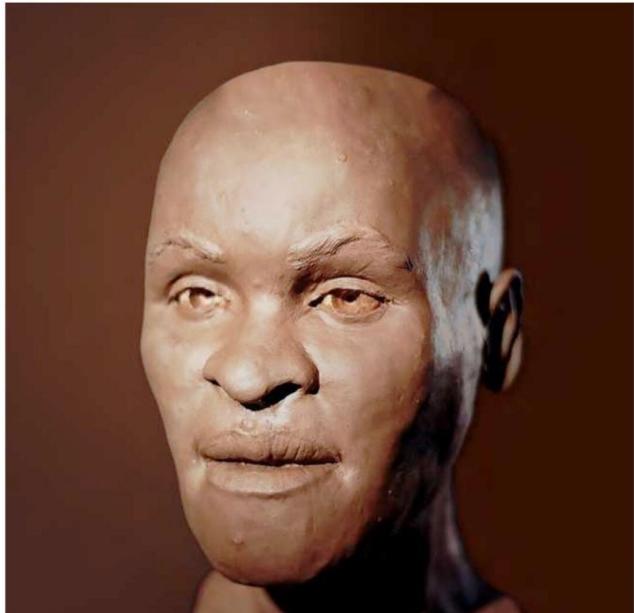
Nous avons appris à l'école que la préhistoire s'achève avec l'invention de l'écriture, vers 3 000 à 4 000 ans avant notre ère. Cette borne temporelle est-elle encore valable ?
Cette limite a été définie en même temps que la préhistoire elle-même,

par des Européens, selon ce qu'ils avaient à l'époque de la naissance des premières écritures, essentiellement les cunéiformes, le grec ancien et les hiéroglyphes. Or on sait aujourd'hui qu'il existait des écritures plus anciennes, et surtout que ce système ne vaut que pour l'Europe et le Proche-Orient. Ailleurs, l'écriture apparut plus tard. Et certains pays d'Océanie ou d'Afrique n'ont inventé leur propre écriture que dans les années 1950. Étaient-ils pour autant jusque-là dans la préhistoire ? Pour moi, la principale révolution qui a fait entrer l'humanité dans une certaine modernité est le moment où l'humain a commencé à se figurer lui-même. Cela s'est passé dans le monde indo-européen dès lors qu'il y eut sédentarisation et avènement des premières sociétés agropastorales, il y a 9000 à 10000 ans, au début du Néolithique. L'humain se voyait et se pensait différent du reste du monde, de la

nature. Ce changement des mentalités entraîna aussi un changement des symboles : apparaissent les menhirs, les stèles, les figures humaines dressées dominant le paysage... S'il y a un grand tournant, c'est celui-là, qui entraîna plus tard l'apparition de l'écriture.

Si la limite n'est plus si nette, le terme de préhistoire reste-t-il pertinent ? Vous avez d'ailleurs vous-même cosigné un ouvrage intitulé *Pour en finir avec la préhistoire...*

Le mot «préhistoire» désigne en effet un concept commun pour parler de ce qui était avant l'écriture, mais sans plus grande précision ni valeur chronologique. De plus, il est péjoratif : il peut être compris comme de la «sous-histoire». Dans le monde anglo-saxon, on ne l'utilise plus. En 2013, une enquête a été réalisée avant une exposition sur la préhistoire à Londres. Il est apparu que ce terme évoquait une



Albin Michel

IL Y A 5 200 ANS

en Italie

Le corps d'Ötzi, naturellement momifié, a surgî en 1991 d'un glacier à la frontière entre l'Italie et l'Autriche, à 3 200 mètres d'altitude.

«Notre savoir sur la préhistoire reste minuscule, et certains aspects nous échapperont pour toujours»

science ancienne et désuète. L'exposition s'est donc appelée «Ice Age Art» (l'art de l'âge de glace)... Les Allemands, eux, parlent depuis le XIX^e siècle d'*Urgeschichte* (histoire des origines). En France, nous utilisons encore beaucoup le terme de préhistoire, mais il devient franchement obsolète ! Nous devons nous en justifier dans certaines conférences à l'étranger. Mais dans une grande institution comme le Collège de France, plus aucune chaire ne se nomme ainsi. Pour ma part, je me définis comme «archéologue du paléolithique».

Les préhistoriens se heurtent sans arrêt à l'invisible, à l'inconnu... Trouvez-vous cela frustrant ?

Notre connaissance de cette époque reste minuscule. Et certains aspects nous échapperont sans doute pour toujours. Par exemple, le langage. Quand les humains veulent exprimer quelque chose de profond, des émotions, ils le font avec leur langage. Sans lui, ce monde des émotions est amputé. Certes, nous avons retrouvé des expressions artistiques, comme dans les grottes ornées, qui viennent des profondeurs de ces êtres humains. Mais comment faire parler l'image sans le discours qui va avec ? Travailler dans ces grottes, oui, c'est frustrant. On connaît avec précision les techniques, les matériaux, les datations, la température... Mais que voulaient-ils dire ? Un autre vide, pour moi, est celui du sujet. Pourquoi ni l'artiste de Chauvet

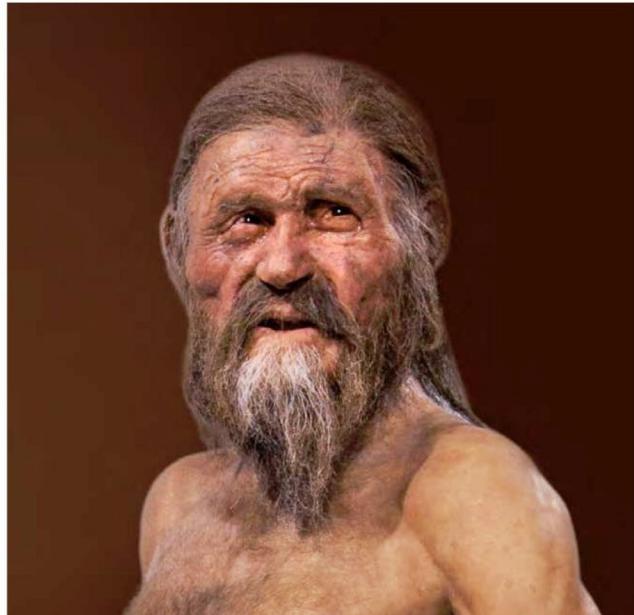
ni aucun autre pendant les 25000 ans qu'a duré cet art, ne se sont-ils figurés et représentés, avec le même soin naturaliste que les animaux ? Pourquoi n'y a-t-il pas de signature ? Là, on touche au mystère. Plus tard, les philosophes antiques affirmeront : «Je suis celui qui pense.» Mais dans ces grottes, on ne sait rien des auteurs de ces œuvres, et cela me manque.

Croyez-vous qu'il reste encore beaucoup de sites d'art rupestre à découvrir, en France et dans le monde ?

En France, aujourd'hui, on ne découvre plus que des grottes ornées dont l'entrée s'est refermée au fil du temps, cachées derrière des anfractuosités, dénichées par des spéléologues. Ce fut le cas de Chauvet en 1994, mais aussi par exemple de Cussac, en Dordogne, en 2000. Et il en reste sûrement beaucoup. À 10 kilomètres d'ici, dans la vallée de la Beune, on a trouvé en un siècle

et demi 25 grottes ornées. Il y en a probablement une centaine. Dans la vallée de l'Ardèche, Chauvet fut la trentième grotte découverte sur un tronçon de 15 kilomètres. Je pense qu'il y en a encore autant. Beaucoup n'ont sans doute plus rien de visible, mais d'autres auront encore des œuvres bien conservées... De plus, les recherches se sont pour l'instant concentrées sur certains terrains des pays occidentaux. Il y a énormément de régions dans le monde où des sites restent à découvrir. L'art d'Indonésie, par exemple, n'est connu que depuis une dizaine d'années. En Terre d'Arnhem, dans le nord de l'Australie, deux membres de mon équipe faisaient de la prospection. Sur une zone très isolée de 40 kilomètres sur 20, ils ont recensé 1200 sites. Du calibre de Lascaux, pas avec trois gribouillis ! La quantité d'art rupestre que nos ancêtres nous ont laissée est inimaginable. ■

Propos recueillis par Volker Saux



Frank Riedel / LAPI-RSA



Ong Nguo Nam - Alamy / Hemis.fr

↑ Sur les collines de Long Coc, en territoire muong, les plantations de thé s'étendent sur environ 600 hectares et relèvent du grand art.

L'INVITATION AU VOYAGE

Vietnam

Rencontres et chemins de traverse

POUR S'IMPRÉGNER AU MIEUX
DE L'ESPRIT DU PAYS,
NOTRE REPORTER S'EST RENDU
CHEZ LES PEUPLES DU NORD
PAR LA PLUS BELLE DES ROUTES,
A GOÛTÉ MILLE SAVEURS À HANOÏ
ET S'EST OFFERT UNE PAUSE
HORS DU TEMPS DANS
LES MAISONS-JARDINS DE HUÉ.



Sur la route de tous les vertiges

COLS ESCARPÉS, VOIES SUSPENDUES ENTRE RIZIÈRES ET NUAGES, VILLAGES PERCHÉS OÙ VIVENT COMMUNAUTÉS HMONG, LOLO, DZAO... LE NORD DU PAYS EST UN MONDE À PART, DONT LA BEAUTÉ FAIT TOURNER LA TÊTE

TEXTE SÉBASTIEN DESURMONT



↑ À Mu Cang Chai, les hommes ont mis trois siècles à sculpter ces spectaculaires rizières en terrasse aux couleurs changeantes.



Sonam Uthra / Onyxart.net



Quang Nguyen Vinh / Alamy / hemis.fr



Au printemps, l'eau transforme les rizières de Mù Cang Chai en miroirs

← Le buffle est omniprésent dans le Vietnam rural. Celui-ci accompagne une famille hmong lors de la saison de plantation du riz, entre mars et mai.

Sébastien Desurmont



↑ Comme de nombreux Hmong, Sinh Thao An est un montagnard expérimenté. Il a guidé notre journaliste dans la province de Yên Bái.

Les Hmong «mangent les nuages et boivent le vent», dit un de leurs proverbes

Le thé est servi. Il y a même, suspendu entre deux poteaux, un hamac pour rêvasser devant ce que l'on appelle ici le «pays des fées». Problème : ce matin, il faudrait une baguette magique tant le paysage s'est effacé sous les brumes. Long Coc et ses plantations de thé réputées pour leur inégalable beauté se font désirer. Peu importe... Dans ces provinces septentrionales voisines de la Chine et du Laos, inutile de prendre la route si l'on n'est pas prêt à prendre son temps. La n° 32, en particulier, promet trois jours d'un extraordinaire voyage au cœur de ce Vietnam haut perché.

Une heure a passé. Le thé est froid mais le pays des fées se révèle enfin, avec ses mamelons verts dupliqués à perte de vue. On peut remonter dans le 4x4 que le chauffeur manœuvre sur l'itinéraire tortueux et cabossé avec le flegme d'un moine bouddhiste. Les

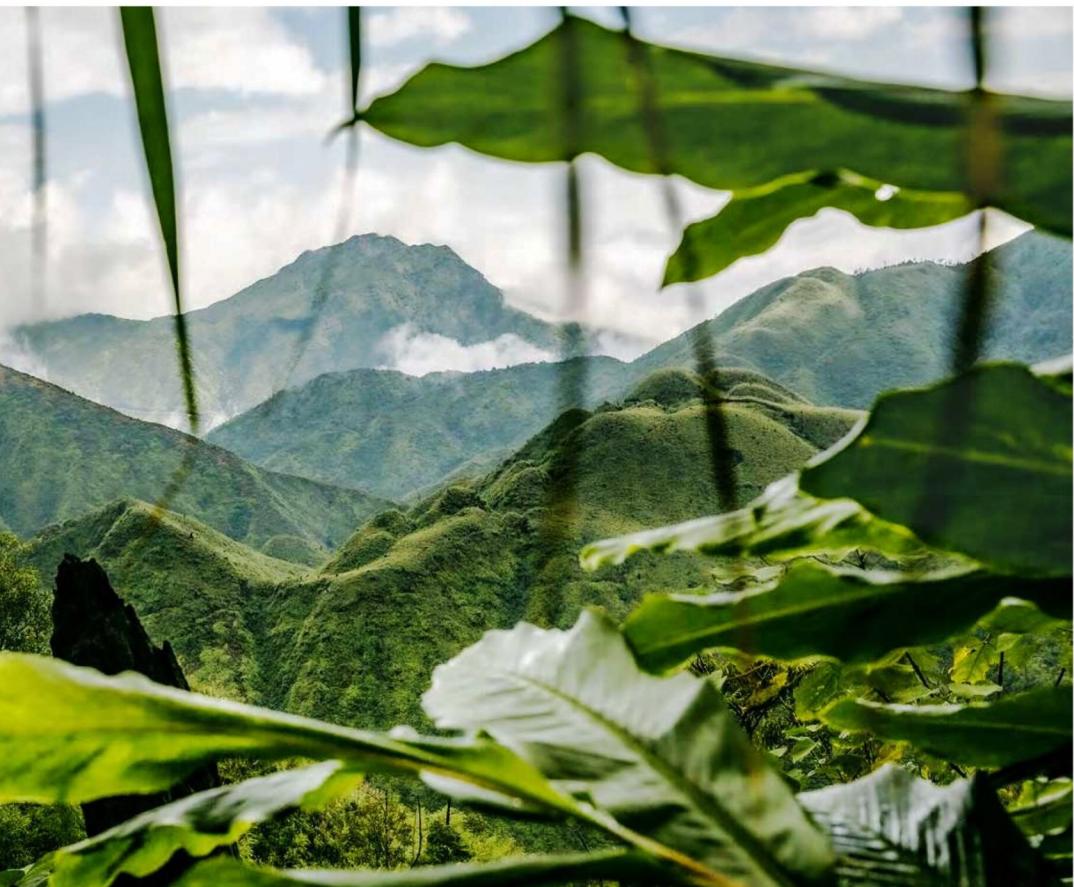
costumes colorés des paysans Muong se détachent au milieu des théiers bien ordonnés. Le nord du Vietnam concentre une grande partie des 53 minorités du pays, lequel est peuplé à 86 % par le groupe ethnique des Viêt. Ici plus qu'ailleurs, l'isolement a maintenu langues, rites, costumes et habitats traditionnels.

Le riz a remplacé l'opium

Dans la vallée de Tu Le, une cinquantaine de kilomètres plus loin, on entre dans le territoire des Thaï noirs. Le long de la route, entre les maisons sur pilotis, des bulles prennent leur bain dans les fossés, des enfants font voler des cerfs-volants fluo, et les premières rizières apparaissent. On cultive ici le riz gluant, dont l'odeur de cuisson emplit l'air. Des habitants à la tenue sombre, surmontée pour les femmes du khǎn piēu, un foulard brodé, ont



aménagé des promontoires d'où l'on peut jouir, contre une poignée de dong, d'une vue imprenable sur un gigantesque amphithéâtre de cultures en terrasse. Il faut en profiter, car, plus haut, le brouillard s'enroule déjà autour du Khau Pha («la Corne du ciel»). À 1200 mètres d'altitude, ce col sert de sas vers le pays des Hmong, dont un proverbe dit qu'ils «mangent des nuages, boivent le vent, respirent la rosée». Serpentant dans la purée de poïs, on croise les phares de quelques rares véhicules progressant eux aussi à tâtons sur ce col réputé le plus dan-



Ion Teoh / PanosREA

↑ La chaîne de montagnes de Hoang Lien Son, tapissée de végétation tropicale, culmine à 3 100 m avec le Fansipan, plus haut sommet du pays.

gereux du Vietnam. Au bout, le soulagement est réel de voir enfin apparaître les douces collines de Mu Cang Chai, dans la province de Yen Bai, où l'on passe la première nuit.

Temps rasées, 1,60 mètre tout en biscoteaux, Sinh Thao An, 30 ans, connaît ces reliefs comme sa poche et guide les randonneurs : «Je fais ce que les Hmong savent faire de mieux : craphuter.» Au temps des colonies, ces infatigables montagnards, employés comme porteurs ou défricheurs de sentiers, étaient surnommés les chats sauvages, ce que l'on comprend en

empruntant, derrière lui, sentes étroites et passages à gué. Chemin faisant, Sinh enseigne l'art de boire à même les sources avec une feuille d'arbre en guise de coupe, inspecte une ruche bourdonnante, détaille le contenu d'un enclos couvert de fleurs qu'il appelle la pharmacie. Les champs de riz ont remplacé ceux de pavot à opium, dont la culture est interdite depuis 1986. Les plus belles rizières furent toutefois façonnées plus tôt, au XVIII^e siècle, quand, chassés de Chine, les premiers Hmong trouvèrent refuge au Vietnam. À Mâm Xôï, on jurerait les pentes dessinées ↗

À l'approche du Nouvel an, les femmes s'attellent à la couture

● par un artiste : d'étonnantes cercles concentriques forment un escalier de géant dont chaque marche est un miroir d'eau reflétant le ciel. «À chaque saison, le riz dicte les couleurs», explique Sinh. On plante en avril-mai, puis la montagne passe du vert vif au jaune d'or jusqu'à la récolte fin septembre.» Puis vient le moment où les femmes Hmong s'attellent à la couture. Chaque famille arbore une tenue neuve pour le Tết (le Nouvel an, entre janvier et février), jupes finement brodées, vestes rehaussées de rubans et de ganses colorées... Signe que les traditions résistent au processus d'assimilation engagé de longue date par l'État vietnamien.

Un bon bain d'herbes dans une barrique de bois

Lors de fêtes communales très arrosées se perpétue aussi un étrange rituel : le rapt des fiancées. «La famille du jeune homme enlève la jeune fille convoitée et la séquestre plusieurs jours, le temps de faire une demande officielle aux parents», témoigne Si Hau, 31 ans, elle aussi guide de montagne. C'est assez traumatisant.» Elle sait à quoi s'en tenir, elle qui, issue de la tribu des Hmong noirs, fut kidnappée à l'âge de 15 ans par les frères de celui qui est aujourd'hui son mari et le père de ses deux enfants.

Une autre escale s'impose à Ta Phin, 2500 habitants, pour rencontrer la



Philippe Body / hemis.fr

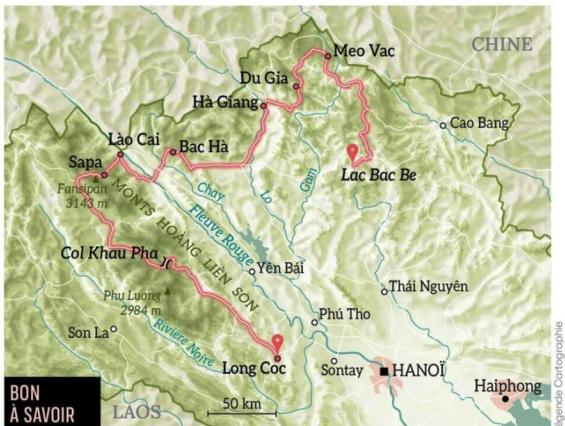
Après Mâm Xôi, une autre route, la 4D, tracée par les Français il y a un peu plus d'un siècle, franchit le plus haut col du Vietnam, le Ô Quý Ho («Porte du Ciel»), à 1911 mètres, puis arrive à Sapa. L'ancienne station climatique où la haute société coloniale venait jadis prendre l'air (frais) est devenue une grosse bourgade où poussent les hôtels. Inutile de s'attarder tant il y a à faire ailleurs. À commencer par se hisser sur le toit de l'Indochine, à 3143 mètres, au sommet du mont Fansipan, que l'on peut atteindre en quinze minutes de téléphérique ou, pour les plus vaillants, en deux jours de marche.

↑ Les marchés de montagne de la province de Hà Giang sont des théâtres d'échanges entre les ethnies du Nord, comme ces femmes de la communauté des Hmong fleuris.



communauté des Dzao rouges, reconnaissable au tissu écarlate porté par les femmes. Turban noir sur la tête, chemise de chanvre bleu et voix calme, Van Ly, 51 ans, est le chaman du village. Ses objets rituels sont posés le long d'un mur en bois sombre : tambours, cannes sculptées, fanions sacrés aux idéogrammes anciens, corne de buffle, pierres divinatoires... «On vient me voir parce qu'on est malade, que l'on fait de mauvais rêves ou pour prendre les bonnes décisions, notamment lors d'une demande en mariage», explique-t-il. L'homme veille aussi sur un jardin d'herbes précieuses, dont il tire remèdes et onguents. Dans la maison au sol de terre battue, un feu brûle

en permanence au centre de la pièce de vie. On vient s'y réchauffer, parler ou boire un verre de ce que l'on surnomme ici «*happy water*», le vin de riz... La femme de Van Ly, Khe, 50 ans, haut du crâne et sourcils rasés comme le veut l'usage dzao, se charge de la cuisine. Leur fils, Ta, et son épouse May Chan, tous deux âgés de 24 ans, accueillent les marcheurs fourbus dans la guesthouse familiale en leur préparant un bain chaud aux herbes odorantes (cardamome, *Elsoltzia*...) dans une barrique de bois. «Les Dzao sont réputés pour être les herboristes des montagnes!», explique May Chan. Quinze minutes suffisent pour délasser les muscles.



4 CONSEILS POUR RÉUSSIR CE VOYAGE

- ➲ Prendre un chauffeur et éviter de rouler de nuit. Les routes sont périlleuses !
- ➲ Privilégier les maisons d'hôtes (appelées *homestay*) ou les petits écolodges, qui permettent de mieux approcher la réalité que les hôtels, surtout à Sapa.
- ➲ Randonner accompagné : il est parfois même obligatoire de prendre un guide pour emprunter certains itinéraires. Souvent issus de la minorité Hmong, ils sont un vrai atout, car ils connaissent les meilleurs chemins et se révèlent des conteurs extraordinaires.
- ➲ Penser à prendre un permis (env. 10 dollars) pour entrer dans la province frontalière de Hà Giang. Il s'obtient facilement dans la première pension où l'on séjourne.

Les bienfaits du bain se prolongent à l'approche de la frontière chinoise. Depuis Bac Ha et son marché du dimanche où convergent les minorités, une route goudronnée de frais file vers la province de Hà Giang, où Tay, Hmong noirs, Dzao et Lolo vivent en quasi-autarcie. Cultures de maïs en terrasse, pains de sucre, gorges au fond desquelles roulent les rivières... L'émerveillement surgit à chaque virage, jusqu'aux rives du lac Bac Be, plus au sud, un Jura égaré en zone tropicale où la journée s'étire entre kayak et partie de pêche. Les 230 kilomètres qui nous séparent de la bouillonante Hanoï paraissent des années-lumière... ■

Sébastien Desurmont



UNE
MOSAÏQUE
DE PEUPLES

AUTANT DE MINORITÉS QUE DE TRADITIONS

COUTUMES, DIALECTES,
SAVOIR-FAIRE... CE SONT
DES CULTURES BIEN
DIFFÉRENTES QUE L'ON
DÉCOUVERTE EN RENCON-
TRANT LES PEUPLES
DE CES MONTAGNES.

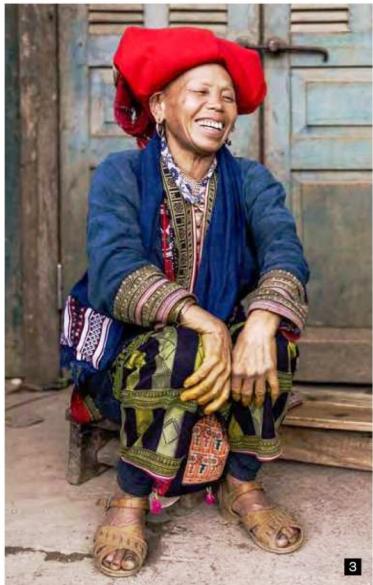
1 LES LOLO

Ils ne sont que 5 000 et vivent de la culture du maïs et du riz autour de Cao Bang et Hà Giang. Deux «castes» se distinguent : les Lolo noirs, représentants de la noblesse, et les Lolo bariolés (photo ci-dessus), dont les femmes portent des vestes en patchwork d'étoffes multicolores.

2 LES HÀ NHI

Avec 25 000 représentants, la communauté, installée autour de Lai Châu, Lào Cai et Diên Biên Phu, reste assez secrète. On distingue les Hà Nhi fleuris et les Hà Nhi noirs (photo). Leur costume, en coton teinté à l'indigo, comporte un plastron brodé qui demande des mois de travail.





3

Binh Dang



4

Rénan



5

Getty Images

3 LES DZAO ROUGES

Majoritaires chez les Dzao (un million de personnes au total), ils sont réputés pour leur connaissance des plantes et leur artisanat (tissages, broderies fines, bijoux...). Les femmes se rasent la tête et les sourcils et se coiffent de foulards rouges ornés de pièces d'argent.

5 LES HMONG

Marcheurs infatigables, hommes et femmes sont souvent guides et porteurs. Ils sont 1,2 million, vivant en haute altitude dans de simples maisons de bois. Cinq branches se distinguent par leurs dialectes et leurs costumes : Hmong noirs (photo), blancs, fleuris, rouges et verts.

5

6



4 LES MUONG

Proches de l'éthnie des Viêt par leur langue, ils sont 1,4 million et vivent de la culture du thé et du riz dans des hameaux dispersés des vallées de Son La et Hòa Bình. Les femmes portent une longue jupe noire, une large ceinture brodée, un corsage coloré et un turban clair.

6 LES THAI

Ces grands experts de la riziculture habitent les hautes vallées, dans des maisons sur pilotis aux toits en forme de carapace de tortue. Ils sont 1,6 million, répartis entre Thaï noirs (photo), majoritaires, et Thaï blancs. Tous sont réputés pour leur art de la danse.

Mais qui sont les caodaïstes ?

ILS VÉNÈRENT À LA FOIS JÉSU, BOUDDHA ET MAHOMET.
PLUS ÉTONNANT ENCORE : VICTOR HUGO, JEANNE D'ARC
ET LÉNINE SONT POUR EUX DES SAINTS. LES DISCIPLES
DU CAODAÏSMÉ, ÉTONNANTE RELIGION NÉE AU VIETNAM
IL Y A UN SIÈCLE, SERAIENT AUJOURD'HUI DEUX MILLIONS.

TEXTE SÉBASTIEN DESURMONT

L'homme qui faisait tourner les tables

A une centaine de kilomètres de Hô Chi Minh-Ville, la ville de Tây Ninh (160 000 habitants) doit sa célébrité à l'un des édifices les plus insolites du Vietnam : la cathédrale-temple Sainte-Mère Cao Đài. Le lieu abrite le «Saint-Siège» de cette curieuse religion créée dans les années 1920 par Ngô Văn Chiêu, un modeste fonctionnaire de l'administration cochinchinoise. Bouddhiste pratiquant le culte des ancêtres comme tout Vietnamiens, Ngô était aussi férus de spiritisme. En faisant tourner les tables avec des collègues de bureau, il aurait eu, en 1921, à 43 ans, plusieurs apparitions d'un esprit lui révélant l'existence du Cao Đài, terme signifiant «palais suprême» et désignant, ni plus ni moins, un nouveau dieu. En 1926, le caodaïsme était officiellement fondé. Dans un contexte colonial troublé par l'émergence des mouvements nationalistes, les autorités de Saïgon reconnaissent rapidement ce nouveau culte, afin de s'en faire un allié.

Il faut de tout pour faire un culte

Le caodaïsme est à la religion ce que la salade de fruits est au dessert : un savoureux mélange. Un syncrétisme tous azimuts visant à réconcilier les croyances. Ici, Bouddha voisine avec Lao-Tseu, Jésus, Moïse et Mahomet... Dans l'immense sanctuaire de Tây Ninh (ci-contre), dont la construction débute en 1933, les couleurs dominantes (jaune, bleu et rouge) empruntent aux grandes religions d'Asie. Du confucianisme, les caodaïstes ont gardé le culte des ancêtres, l'importance de la famille, le lien quotidien avec les morts. Du taoïsme, le détachement du monde. Du bouddhisme, des préceptes de morale et de pureté : ne pas mentir, ne pas boire d'alcool, rejeter la violence. À quoi s'ajoute un zeste d'impératifs chrétiens : amour du prochain et charité. La communauté reçoit d'ailleurs de nombreux dons, et vit de revenus agricoles tirés des terres et jardins liés au sanctuaire.

Les grands esprits se rencontrent

De l'extérieur, le temple de Tây Ninh a tout d'une église. Le bâtiment est d'ailleurs tourné vers l'est, comme dans la tradition chrétienne. Le clergé est organisé sur le modèle catholique, avec un pape, des cardinaux, des évêques. Mais passé le porche, l'entrée s'ouvre sur une bizarrie : une fresque où l'on reconnaît Victor Hugo en tenue d'académicien, écritant à la plume les devises «Dieu et Humanité», «Amour et Justice». L'écrivain français, férus de spiritualisme, fait partie des personnalités illustres vénérées par les disciples, à l'instar de Jeanne d'Arc, Pasteur,





Un temple dédié à l'amour du kitsch

Fasciné par cette secte à laquelle il songea à se convertir, l'écrivain américain Graham Greene décrivit le joyeux fourre-tout de l'intérieur : «Le Christ et Bouddha contemplent du plafond de la cathédrale une fantasia orientale à la Walt Disney, dragons et serpents en technicolor.» La nef (107 m de long) est en effet ponctuée de 18 colonnes roses autour desquelles s'enroulent ces créatures chimériques. Le sol s'étage en neuf sections, autant de marches vers le paradis. Sur l'autel et les vitraux, figure l'œil de la Providence, un symbole d'universalité qui rappelle le symbolisme maçonnique.



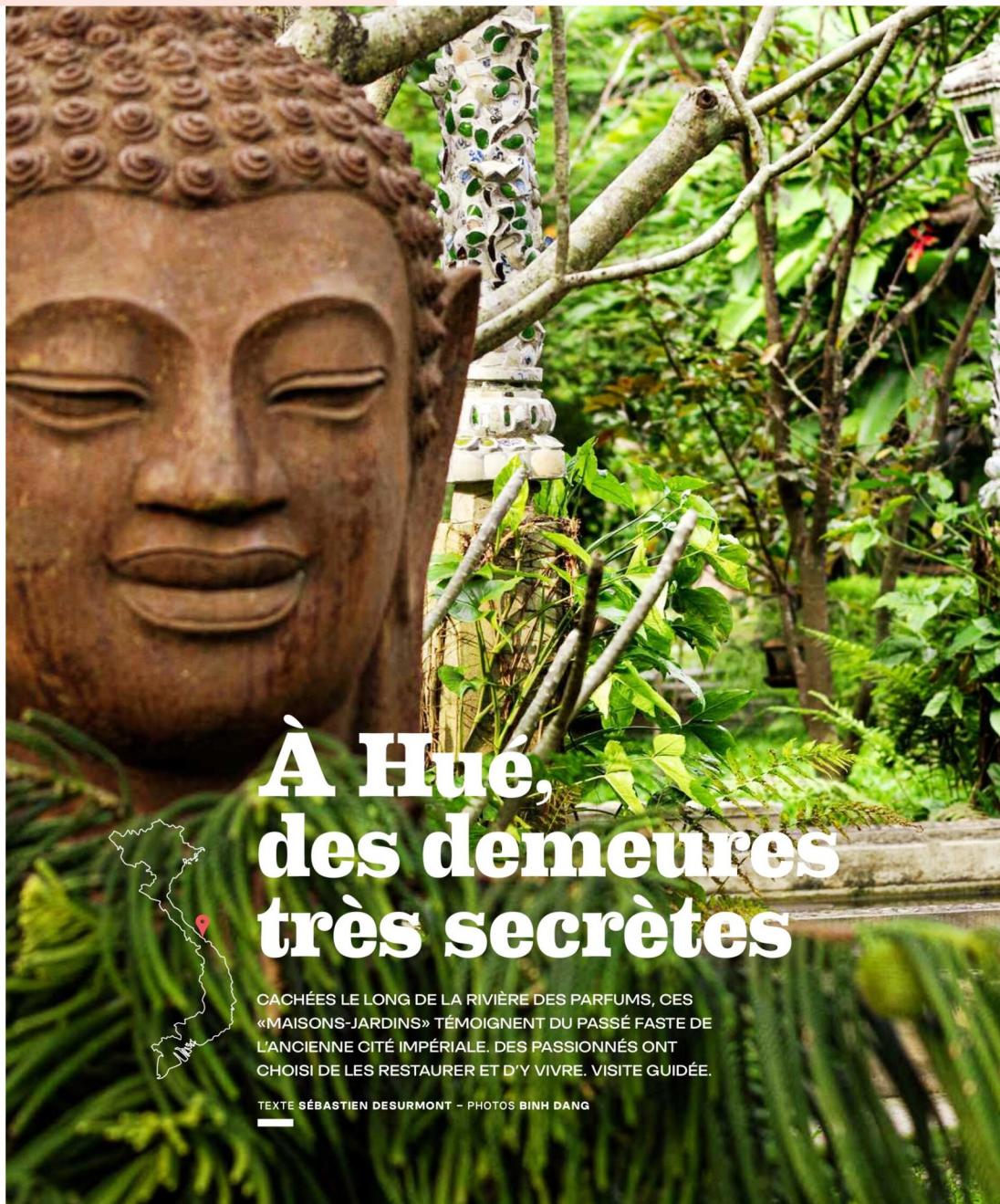
Alamy / hemis.fr

Des cérémonies hautes en couleur

À condition de porter une tenue décente, les visiteurs sont les bienvenus aux offices. Y assister (il y en a quatre par jour, à 6 heures, midi, 18 heures et minuit) est une expérience singulière. Le rituel, inchangé depuis les origines, dure une trentaine de minutes, se fait en musique, des chants sacrés étant lancés du haut d'une mezzanine adossée au mur d'entrée. Les fidèles sont vêtus de blanc. Les hommes entrent par la droite, les femmes par la gauche. Les membres du clergé, eux, occupent l'allée centrale. Les plus hauts dignitaires, coiffés d'une tiare, portent des tuniques colorées, représentatives des différentes philosophies orientales : le jaune des bouddhistes, le rouge des confucianistes ou le bleu des taoïstes.

Une influence aussi forte que controversée

Une armée privée de quelque 20 000 hommes fut formée dans les années 1930 par le mouvement caodaïste. Ces bataillons collaborèrent avec l'envahisseur japonais durant la Seconde Guerre mondiale, puis la secte enrôla ses hommes auprès des Français contre les indépendantistes du Viêt Minh, avant de se ranger du côté des Américains et des troupes du Sud Vietnam. À la chute de Saïgon en 1975, le pouvoir communiste entreprit de détruire le caodaïsme : 500 temples fermèrent, des dirigeants furent exécutés. Aujourd'hui, le culte a perdu de nombreux fidèles mais reste important dans le sud et le centre du pays. Désormais reconnu comme une religion par les autorités, il a essaimé dans le monde (y compris en région parisienne) avec la diaspora ayant fui le Vietnam.



À Hué, des demeures très secrètes



CACHÉES LE LONG DE LA RIVIÈRE DES PARFUMS, CES «MAISONS-JARDINS» TÉMOIGNENT DU PASSÉ FASTE DE L'ANCIENNE CITÉ IMPÉRIALE. DES PASSIONNÉS ONT CHOISI DE LES RESTAURER ET D'Y VIVRE. VISITE GUIDÉE.

TEXTE SÉBASTIEN DESURMONT - PHOTOS BINH DANG



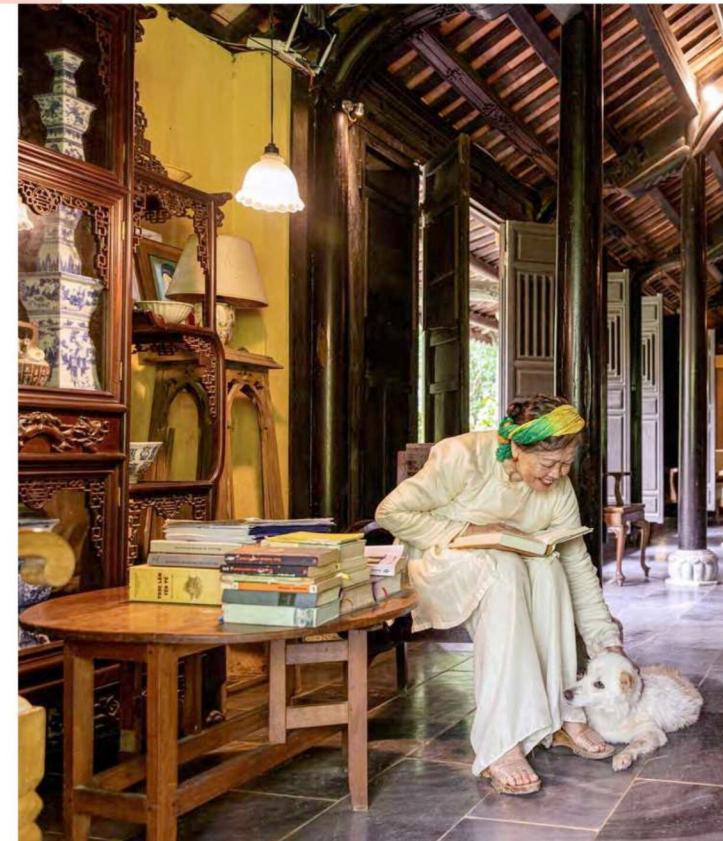
↑ Thaï Kim Lan, vêtue de l'áo dài (la robe traditionnelle vietnamienne), 82 ans, n'a cessé d'œuvrer pour la sauvegarde du patrimoine de Hué.

D

'abord se déchausser.

Ensuite, courber l'échine : au moment de franchir le seuil, il faut en effet regarder vers le sol afin d'enjamber sans trébucher le soubassement de la porte et, dans un même mouvement, baisser la tête pour ne pas se cogner au linteau particulièrement bas. On pénètre ainsi en posture fléchie, retenant presque sa respiration, dans cette demeure peu banale. À l'intérieur, les propriétaires, Phuoc Phan Dinh, 61 ans, et sa femme Be, 58 ans, se tiennent comme chaque matin devant l'autel des ancêtres. Ils s'inclinent à plusieurs reprises puis allument les bâtonnets d'encens dont la fumée dansera jusqu'à la nuit autour des portraits sépia. Des offrandes ont été déposées pour leurs aieux : de gros pamplemousses verts et des *bánh in*, ces gâteaux en pâte de riz gluant ou de haricot marqués d'idéogrammes promettant longévité, bonheur, prospérité. Une spécialité de Hué.

Bienvenue dans une *nha vuon*, une maison-jardin. Ni temple ni mausolée, le bâtiment, de plain-pied, n'est autre qu'une très ancienne habitation privée, délicatement posée dans un écrin de nature. C'est le trésor caché des habitants, une merveille architecturale qu'on ne trouve qu'ici. Le style de construction est souvent le même. Un plan d'ensemble rectangulaire. Un inté-



SA SUPERBE COLLECTION DE POTERIES EST UNIQUE AU MONDE

Au 120 Nguyen Phúc Nguyên, un portail s'ouvre sur une allée d'arbres voûtés. Au bout, la maison-jardin de Thái Kim Lan est l'une des plus belles de Hué. Ancienne professeure de philosophie, l'élégante octogénaire a ouvert son petit palais au public en 2019, après une longue restauration. Jardin poétique, splendide salle des ancêtres... et précieuses antiquités chinées par la propriétaire. Là, un lit incrusté de nacre ayant appartenu à la mère du dernier empereur. Ici, une statue de Bouddha vieille de 500 ans. Ou encore cette collection unique au monde de 5 000 poteries repêchées dans la rivière des Parfums. Certaines ont plus de 3 000 ans. Visites le week-end, en semaine sur rés., 120 000 dongs (4,50 €). thaikimlan.com



rieur où charpente et cloisons sont en bois, assemblés sans clou, tout en tenons et mortaises. Un jardin qui débute par une allée dessinant en son milieu un coude pour, dit-on, mieux égarer le diable. Puis, le regard se heurte à un «mur-écran», un parapet sculpté d'au moins un mètre de haut pour deux ou trois de large, servant à protéger l'intimité de la maisonnée mais surtout à décourager les mauvais esprits : ces derniers, poussés par les vents, buteraient sur l'obstacle avant d'échouer dans le bassin de la cour centrale.

Étrangement, ces raretés au charme fou échappent à la majorité des touristes, alors qu'elles disent tout ou

presque de l'âme singulière de cette ville qui fut la capitale impériale du Vietnam entre 1802 et 1945. Sur la rive nord de la rivière des Parfums, la vaste citadelle vit se succéder treize empereurs de la dynastie Nguyen, maintenue durant le protectorat français.

Mandarins et concubines

C'est là, autour de l'enceinte royale et dans quelques hameaux périphériques, que l'on trouve encore ces belles demeures au charme suranné, héritage d'une cour pléthorique de mandarins, de concubines et d'intellectuels. «Ces constructions n'étaient pas des palais colossaux mais se

voulaient le reflet de la puissance impériale, raconte l'ancien chef de la conservation du patrimoine, Thái Công Nguyễn, 80 ans, mémoire vivante de la ville. Plus on était proche du pouvoir, plus les raffinements étaient importants.»

En 1945, à la chute du dernier souverain, Bao Dai, Hué comptait un bon millier de maisons-jardins. La plupart disparurent sous les bombardements pendant la guerre ; d'autres furent abandonnées lors des purges menées par le régime de Hanoï après 1975, qui entraînèrent un exil massif de la classe aristocratique ; enfin, plus récemment, certaines furent ↗

● victimes de l'urbanisation galopante. Selon un recensement récent mené par la municipalité, à peine 150 propriétés ont conservé leur plan d'origine. Et nombre d'entre elles sont toujours en ruines. Mais à l'abri des regards, quelques familles continuent d'habiter ces demeures et de les entretenir tant bien que mal pour les préserver de l'oubli autant que pour honorer les aïeux qui les édifièrent.

C'est le cas de Phuoc Phan Dinh. Sa *nhà vuon*, bâtie en 1920 par son grand-père, un paysan promu fonctionnaire au palais, est loin d'être la plus vaste et la plus luxueuse de Hué. Ici comme dans tous les logements aristocratiques de la ville, les lourdes colonnes et la charpente sont en jacquier, un bois imputrescible qui a la réputation de repousser les insectes xylophages.

«Nos ancêtres, ce sont eux les vrais habitants»

Le toit est constitué de tuiles vernissées – les mêmes que dans la cité impériale. Pour lui conserver son lustre, Phuoc Phan Dinh s'est résolu à en convertir une partie en *gues-thouse*. On peut donc passer la nuit dans l'une des deux chambres latérales : dix mètres carrés chacune, cloisonnées par des palissades sculptées de fleurs de lotus et de chauves-souris. La salle principale, elle, ne sert qu'à héberger... les ancêtres ! «Ce sont eux, en réalité, les vrais habitants de nos maisons», reconnaît Phuoc, qui n'a pas eu d'autre choix que de construire une annexe moderne, attenante à la bâtie centenaire, pour y installer sa propre chambre, une cuisine et des sanitaires. «De cette manière, la partie ancienne est restée comme au premier jour», se console-t-il. Sur les murs, sont encadrés des poèmes calligraphiés que tout habitant de Hué de vieille souche sait déchiffrer au premier coup d'œil. L'un d'eux dit ceci : «Lorsque tu manges un fruit, rappelle-toi qui l'a planté.»



SON ÉPAIS MUR-ÉCRAN PROTÈGE DES REGARDS ET DES MAUVAIS ESPRITS

Sur la rive nord de la rivière des Parfums, au 58 Nguyen Phúc Nguyên, la maison An Hién est l'une des plus vastes de Hué. Construite vers 1885, elle eut pour habitante une princesse, fille de l'empereur Duc Dé, destitué pour conduite immobilière après seulement trois jours de règne ! Des mandarins y vécurent ensuite, ce dont témoigne le mur-écran (photo) en forme de chapeau mandarin. Percé d'idéogrammes symbolisant la longévité et le bonheur, il dissimule un bassin où flottent des fleurs de lotus, emblèmes de pureté. Cette maison, l'une des rares à ne plus appartenir à une famille, a été rachetée en 2018 par un groupe hôtelier vietnamien. Ouverte tous les jours (visites guidées), 50 000 dongs (env. 2 €).



CHEZ HÀ ET LAM NGUYEN, LE BONHEUR EST DANS LE JARDIN



Tels des grimoires truffés de superstitions et de sentances, ces habitations sont avant tout des instruments pour se souvenir. Confirmation dans une autre propriété, datée de 1884 : la bien nommée Xuân Viên Tieu Cung («la petite résidence dans un jardin printanier»). D'immenses papayers, manguiers et goyaviers ombragent une allée de terre, un mur-écran mangé par la mousse, une courvette cernée de bonsaïs obèses. Au milieu, se cache un délicieux palais de poche en forme de L. Sous un préau soutenu par des colonnes blanches, la porte principale est fermée par un gros cadenas rouillé. Personne ne l'a ouverte depuis presque un siècle, histoire de protéger l'intérieur des incursions maléfiques. Pourtant, fait rare, le lieu est accessible à la visite, à condition d'y avancer avec ☺

Dans une rue calme du quartier de Kim Long, cette petite maison n'était que ruines. En 2020, Hà Thanh Huyen et son mari Lam Nguyen se sont lancés dans sa restauration. Les murs chaulés ont retrouvé leur pigment rose d'origine ; les huisseries, leur bleu gris. À l'intérieur, il a fallu redresser poutres et colonnes, récupérer les sols en carreaux de ciment. La vieille demeure, qui ne se visite pas, ouvre ses fenêtres sur un jardin sauvage. Comme jadis, on y cueille des fruits et des remèdes traditionnels, tels le *bim bip*, contre les douleurs musculaires, le *rau trai*, pour soulager le foie et l'*aloe vera* contre les brûlures.

RETOUR DE TERRAIN

 Sébastien Desurmont
Journaliste



Sébastien Desurmont

Le récit d'une vie et du terrible XX^e siècle vécu par le Vietnam

«J'ai eu la chance de pénétrer dans un univers d'autant plus insoupçonné que les propriétaires de maisons-jardins, issus de l'ancienne noblesse, font souvent profil bas. Dans sa belle demeure, Tháï Kim Lan, 82 ans, éminente spécialiste de Kant, m'a invité à partager un repas typiquement huéen : soupe de jacinthe, salade de figues, poisson à la vapeur de gingembre... Elle m'a fait le récit de sa vie et du terrible XX^e siècle vécu par le Vietnam, entre faste d'un empire fantoche maintenu par le protectorat français, guerre d'indépendance, victoire communiste, exode et retour au pays... Une rencontre inoubliable.»

● le respect dû aux ancêtres honorés ici... En silence, c'est donc par une porte latérale que l'on entre... Les actuels propriétaires vivent entre la Californie et Hô Chi Minh-Ville mais appartiennent à la sixième génération de descendants d'un célèbre mandarin qui officia à la fin du XIX^e siècle sous les règnes des dixième et onzième empereurs. Une cousine, Gai Vo Thi Lung, 73 ans, fait office de garde-maison. Cheveux gris tirés en arrière, mine compassée, elle est restée célibataire, ou plutôt s'est-elle «mariée à cette maison», comme elle l'explique avec humour d'une petite voix chevrotante. Une vie dévolue à une seule tâche : faire en sorte qu'ici rien ne change. Sa journée consiste à astiquer les boiseries, tout en veillant à ce que l'encens brûle sans cesse sur l'autel des ancêtres. Autour, le jardin est laissé à sa sauvagerie. Comme il se doit.

«Dans la continuité des palais de la cité impériale, ces maisons étaient obligatoirement construites selon les règles de la géomancie et les principes du feng shui, ce qui implique que les extérieurs soient des miroirs de la nature», indique Hâ Thanh Huyen, 43 ans, une habitante passionnée par ce patrimoine caché. L'orientation géographique des terrains par rapport à la rivière des Parfums (toujours à la perpendiculaire de celle-ci), mais aussi par rapport aux astres ou aux montagnes sacrées situées au sud de la ville, était extrêmement importante. Avec son mari, Hâ vient d'ailleurs de sauver l'une de ces maisons, un édifice lilliputien qui en avait bien besoin. «Quand nous sommes revenus à Hué en 2020 après avoir tra-

vailé comme interprètes à l'ONU à New York, nous avons ressenti comme un appel : il fallait qu'on emménage dans une maison-jardin», raconte-t-elle. Cette lubie leur a coûté deux ans de travaux. Et le couple s'est finalement rendu compte que si le lieu était sublime, vivre dans 50 mètres carrés avec trois enfants était mission impossible ! «Outre l'exigüité du lieu, rien n'est adapté aux contraintes de la vie moderne», reconnaît Hâ Thanh Huyen. Qu'importe ! La famille a fini, elle aussi, par emménager dans une annexe construite à l'angle de la propriété. L'antique maison aux murs roses ne sera désormais qu'à révasser le soir devant le jardin hirsute et odorant.

Un sentiment de sérénité un brin anachronique

Comment pourrait-il en être autrement ? Ces beautés d'antan qui grincent au moindre coup de vent sont comme des princesses égarées dans la frénésie du Vietnam moderne. «Qu'est ce qui nous pousse à vivre là-dedans, sinon la sérénité un peu anachronique qu'on y ressent ?», demande Tháï Kim Lan, 82 ans. Issue de la noblesse locale, elle a quitté la ville en 1965, à l'âge de 24 ans, et a vécu pendant cinquante ans à Munich, en Allemagne, où elle est devenue docteure en philosophie et traductrice en vietnamien d'Emmanuel Kant. Elle y a été, dit-elle, «très heureuse». Mais elle le reconnaît avec un brin de lyrisme emprunté aux poètes de Hué : «Durant toutes ces années, j'ai rêvé chaque nuit du bruit du vent dans les arbres, de ma main caressant à nouveau les douces colonnes de bois, des effluves chargés par la rivière des Parfums qui coule au bout du jardin.» Elle n'est revenue définitivement qu'en 2019 dans la maison-jardin familiale, l'une des plus belles de la vieille cité, où elle peut enfin conjuguer le bon vieux temps au présent. ■

Sébastien Desurmont

COMMUNIQUÉ

LE ROAD BOOK
VIETNAM

HAVAS VOYAGES

Des rizières du nord jusqu'au delta du Mékong dans le sud, le Vietnam s'étire tel un dragon et étonne par son étourdissante mosaïque de paysages. Exploration.



À LA DÉCOUVERTE DU PAYS DU DRAGON

À travers la « baie d'Ha Long terrestre »



Au sud d'Hanoï, près de la ville de Ninh Binh, ce site naturel n'a pas volé son surnom de « baie d'Ha Long terrestre » : on y trouve d'impressionnantes formations karstiques en forme de piton, semblables à celles visibles en mer. La balade donne l'impression de voguer au cœur d'une estampe. Le temps d'une demi-journée, on se perd en barque dans le grand dédale des cours d'eau qui serpentent entre plantations et pains de sucre, puis on traverse d'immenses grottes hérissées de stalactites. Magique !

Toute la poésie d'Hoi An

Inscrite à l'Unesco, la plus charmeuse des villes vietnamiennes fut un port marchand important du XV^e au XIX^e siècle. Déjà fermé aux voitures, le centre historique d'Hoi An, avec ses ruelles paisibles aux façades ocre-jaune, se savoure à pied ou à vélo. Au total, presque un millier d'édifices mêlant influences chinoises, européennes,

nippones sont à voir, comme le Pont japonais ou l'ancienne maison Tan Ky, mais aussi des temples, plusieurs musées, de belles échoppes d'artisanat et quelques bons restaurants pour découvrir la gastronomie typique du centre du pays. Prévoir d'y passer au moins une nuit afin de profiter d'une de ces soirées enchanteresses dont la cité a le secret : à la tombée de la nuit, sur les eaux de la rivière, des centaines de lampions s'illuminent doucement pour dévoiler la poésie d'un décor décidément à part.

Au sommet des dunes de Mui Ne



Des kilomètres de sable fin, des palmiers dansant au vent, et le turquoise du golfe de l'Est... À 250 kilomètres d'Ho Chi Minh Ville, ce paradis baigné de soleil offre une escale parfaite pour terminer son séjour. Pourtant, Mui Ne n'est pas seulement un haut lieu du farniente encore préservé du tourisme de masse. On y savoure l'authenticité d'un village de pêcheurs où l'on se régale de fruits de mer et une ambiance gentiment

bohème qu'apprécient les amateurs de sports de glisse. On y arpente aussi les plus hautes dunes du pays. Des collines mouvantes de sable blond dévalant vers des lacs bleutés ! À l'heure du couper du soleil, la balade dans ce Sahara vietnamien est d'un romantisme absolu.

Dans les méandres du delta du Mékong



Si le nord du Vietnam a sa baie d'Ha Long, qui compte parmi les incontournables où il faut passer une nuit, le sud offre lui aussi l'occasion d'une croisière inoubliable. Il s'agit de naviguer lentement à travers les innombrables bras du Mékong. L'escapade se fait à bord d'un sampan, embarcation de bois coiffée d'un toit arrondi en bambou tressé. On y passe une journée et une nuit, à révasser devant les paysages qui défilent. À chaque escale se dévoilent marchés flottants, villages de pêcheurs, rizières et pagodes posées à fleur d'eau.



3 QUESTIONS À...
**MANUEL, SPÉCIALISTE DU VIETNAM
CHEZ HAVAS VOYAGES**

QUAND PARTIR ?

Compte tenu de sa superficie et de sa géographie tout en longueur, il y a de fortes disparités météorologiques du nord au sud. Difficile donc de recommander une période en particulier pour l'intégralité du territoire. Les mois de mars, avril et mai restent les plus propices. Dans les montagnes, prévoyez vêtements chauds et imperméables.

OÙ DORMIR ?

Destination facile et sans risque, le Vietnam est le pays du sourire. Pour en faire l'expérience, réservez dans des maisons d'hôtes ou des petits écolodges à la campagne. La rencontre des habitants, notamment des minorités ethniques des provinces montagnardes, restera un grand moment de votre périple.

BON À SAVOIR AVANT DE PARTIR ?

La cuisine vietnamienne est l'une des plus fabuleuses d'Asie, avec une belle diversité de recettes entre le nord, le centre et le sud. Pour découvrir ce patrimoine gastronomique, rien ne vaut le repas à la mode locale, c'est-à-dire dans les gargotes et cantines de rue.

EN SAVOIR PLUS SUR
HAVAS-VOYAGES.FR



GETTY IMAGES

↑ La rue Ta Hiên ne dort jamais. Les gargotes sont à touche-touche le long de cette petite artère (270 mètres de long) située dans le cœur historique de la capitale.



Dans le ventre de Hanoï



SOUPE PHÔ, NEMS, BÒ BÚN... C'EST SUR LES TROTTOIRS DE LA CAPITALE QUE SE CONCOCTE LE MEILLEUR DE LA CUISINE VIETNAMIENNE. NOTRE VAILLANT REPORTER A (PRESQUE) TOUT GOÛTÉ. ITINÉRAIRE SAVOUREUX À TRAVERS LA CITÉ AUX 10 000 CANTINES DE RUE.

TEXTE SÉBASTIEN DESURMONT

I

I faudrait inventer un mot pour décrire les sons que produisent les bouches hanoïennes à l'heure du petit déjeuner. Il est 6 h 30, et sur les trottoirs de la capitale vietnamienne, une brume épaisse de mille parfums émerge des grands bols. Toute la ville ou presque a la tête plongée dans son phô (prononcer «feu»), ce bouillon clair aux nouilles de riz et aux fines tranches de bœuf que l'on consomme avant de démarrer la journée. Selon son goût, on y ajoute une giclée de citron vert, une ou deux lamelles de piment, un trait de nuoc-mâm (sauce de poisson). La soupe fumante se lape autant qu'elle se goûte. Le corps ramassé sur un minuscule tabouret en plastique, au coude-à-coude avec ses voisins de table, sa paire de baguettes dans une main, une cuillère dans l'autre, on approche les lèvres du bol pour «avalspirer» la

potion régénérante.. Le débutant que je suis, évidemment, s'en met partout. Perdu dans les vapeurs, je médite sur l'idée saugrenue de manger bouillant en pleine rue quand le soleil du matin me rend déjà tout suintant. Mais pas question de traîner ! La folle énergie du pays se résume dans sa façon d'en-gloutir le phô du matin. Cinq minutes suffisent, sinon, les nouilles ont tendance à ramollir. Après quoi, équipé d'un cure-dents, on laisse sa place au suivant, pour s'en aller à l'échoppe d'à côté siffler un café ou un thé.

Par un hasard linguistico-phonétique, les mots *phô* (soupe) et *pho* (rue) s'écrivent et se prononcent presque de la même manière. Tout un symbole. Malgré sa modernisation galopante, la grande cité du Nord aux neuf millions d'habitants n'a rien perdu de sa manie ancestrale de manger dehors, matin, midi et soir,

● le plus souvent à même le trottoir. Ses murs jaune safran, ses arbres aux frondaisons profuses, les tables et chaises de poupée en plastique coloré forment le décor d'un restaurant géant qui se répand partout, dans le centre historique, sur les artères rectilignes de l'ancien quartier colonial, à travers l'agglomération du Grand Hanoï qui ne cesse de grossir. La pétarade permanente de six millions et demi de deux-roues et les incessants coups de klaxon fournissent la bande-son, tandis que les effluves de graillon se mêlent à ceux des pots d'échappement. L'ancienne Thang Long («la ville du dragon prenant son essor») est aussi le lieu où coexistent toutes les cuisines du Vietnam, car elle aime les familles pauvres issues des provinces montagnardes du Nord et de l'Ouest, et celles venues du centre et du Sud pour travailler dans l'administration. La gastronomie vietnamienne compteraient 3000 recettes. Mon impossible défi : les goûter toutes, ou presque...

→ La rue est aussi un espace que s'accaparent les marchands de légumes, dont les étals sont bricolés sur des deux-roues.

1^{er} REPAS. Où je comprends que tout ce qui bouge se mange

Par quoi commencer ? Il y aurait à Hanoï environ 10000 cantines de rue, lilliputiennes échoppes ouvertes sur la chaussée. À quoi s'ajoutent quantités de popotes ambulantes qui colonisent le bitume dès que le policier posté au carrefour a le dos tourné. Il est midi et j'hésite. Faut-il faire confiance à cette dame dépeçant à coups de machette une viande sanguinolente ? Ou plutôt à sa voisine qui, armée d'une écumoire, s'apprête à plonger des escargots dans un brouet couleur tomate ? Et là, à l'angle de la rue, cette odeur étrange, que cache-t-elle ? Du chien ou de la tortue ? À moins qu'il ne s'agisse de cette peau de grenouille frite façon chips, péché mignon des Vietna-

miens ? «Chez nous, tout ce qui bouge se mange», plaisante à peine Diên Pham Khac, 44 ans, guide et interpréte à Hanoï, qui s'est donné pour mission de me faire découvrir ses adresses favorites. «Souvent, les touristes n'osent pas s'asseoir sur les petits tabourets, alors que c'est là qu'on savoure la vraie cuisine des familles, insiste-t-il. C'est là aussi que c'est le plus frais, car tout est préparé à la demande.» Leçon numéro 1 : toujours s'attabler là où il y a du monde et choisir ce que mangent les habitués.

Première escale dans la remuante rue Đồng Xuân, étroit boyau proche du marché du même nom, où une vingtaine de stands grésillent du matin au soir. On s'y restaure pour quelques milliers de dongs (26000 dongs représentent un euro). Là, un bánh cuộn (crêpe de riz farcie) ; ici, une mortadelle enroulée dans une feuille de banane. J'avance en terrain connu en commençant par le classique bò bún



(salade de nouilles et de bœuf). Un sommet de fraîcheur qu'on ne parvient jamais à reproduire en Europe, faute d'avoir sous la main les herbes du cru (mélisse, basilic vietnamien, shiso...). «On adore grignoter plein de petites choses pas trop chères à différents endroits», poursuit mon guide. Chaque habitant possède ainsi sa cartographie personnelle. Une adresse fétiche par plat. Les jours suivants, mon initiation va ressembler à un festin itinérant. La meilleure façon de découvrir la ville !

2^e REPAS. Où les meilleurs nems se dégustent sous un banian

Le lendemain, j'ai rendez-vous devant la cathédrale Saint-Joseph au style néogothique discutable, construite par les Français en 1886 à l'emplacement d'un des temples les plus sacrés de la ville... Pour Diên, cela fait belle lurette que la messe est dite : «Les meilleurs nems et beignets de la capitale se trouvent



à quelques pas d'ici.» Visiblement, il n'est pas le seul à le penser. L'adresse se nomme Quán Gòc Đá, mais tout le monde la connaît sous le sobriquet de «petit restaurant à côté du banian». L'arbre centenaire sert de toiture à une microterrasse pleine à craquer. Bánh tôm (beignets de crevettes) et nem au crabe brunissent dans un bain d'huile avant d'être servis encore frémissants, escortés de ce que mon mentor nomme avec humour «le jardin vietnamien», soit une assiette débordante d'herbes en tout genre : salade, menthe, basilic, coriandre, shiso... La verdure sert à emmailloter la friture. Un régal. Tout comme l'ad-

→ Après l'effort, le réconfort : ces employées de bureau filent se restaurer après le travail dans la cantine de rue la plus proche.

dition : 20000 dongs (0,70 euro). «Parfaite mise en bouche», tranche Diên, qui file déjà vers l'étape suivante.

Direction le lac Hoàn Kiêm, cœur vibrant du vieux Hanoï, pour «passer au niveau supérieur», prévient mon guide avec un sourire en coin. Près de ce plan d'eau où les amoureux aiment flâner au soleil couchant se cache une de ces ruelles monomaniaques dont la ville a le secret. La spécialité ? La «salade d'oiseau». De la papaye verte râpée, assaisonnée d'une sauce aigre-douce, sert de nid à une caille laquée pas plus grosse qu'un moineau. La besito trône dans l'assiette comme un

trophée de chasse, ailes écartées et oeil torve tourné vers les cieux. À déguster par une lente et méticuleuse succion de chaque petit os...

3^e REPAS. Où je découvre une soupe présidentielle

Ce soir, il me reste assez d'appétit pour m'attaquer au bún cha, plat chouchou des Hanoiens et... de Barack Obama. L'ancien président américain y goûta lors d'un voyage officiel en mai 2016 et se fendit de cette déclaration : «J'ai déjà mangé de très bons plats au Vietnam mais le meilleur de tous, c'est le bún cha». Depuis, la cantine où il eut cette révélation ne désemplit pas. Je décroche une place au premier étage de l'établissement, à la table numéro 23, près de celle du président, mise sous verre telle une relique sacrée. Sous des ventilos cacochymes, un tourbillon de parfums. Devant moi, une serveuse débordée vient de déposer un bol de bouillon dans lequel il s'agit de tremper des lamelles de porc grillées au barbecue, des herbes, des carottes marinées au vinaigre et des vermicelles froids d'une blancheur éclatante. Les notes fumées, la sucre-sérité du bouillon, l'acidité des légumes, ☺

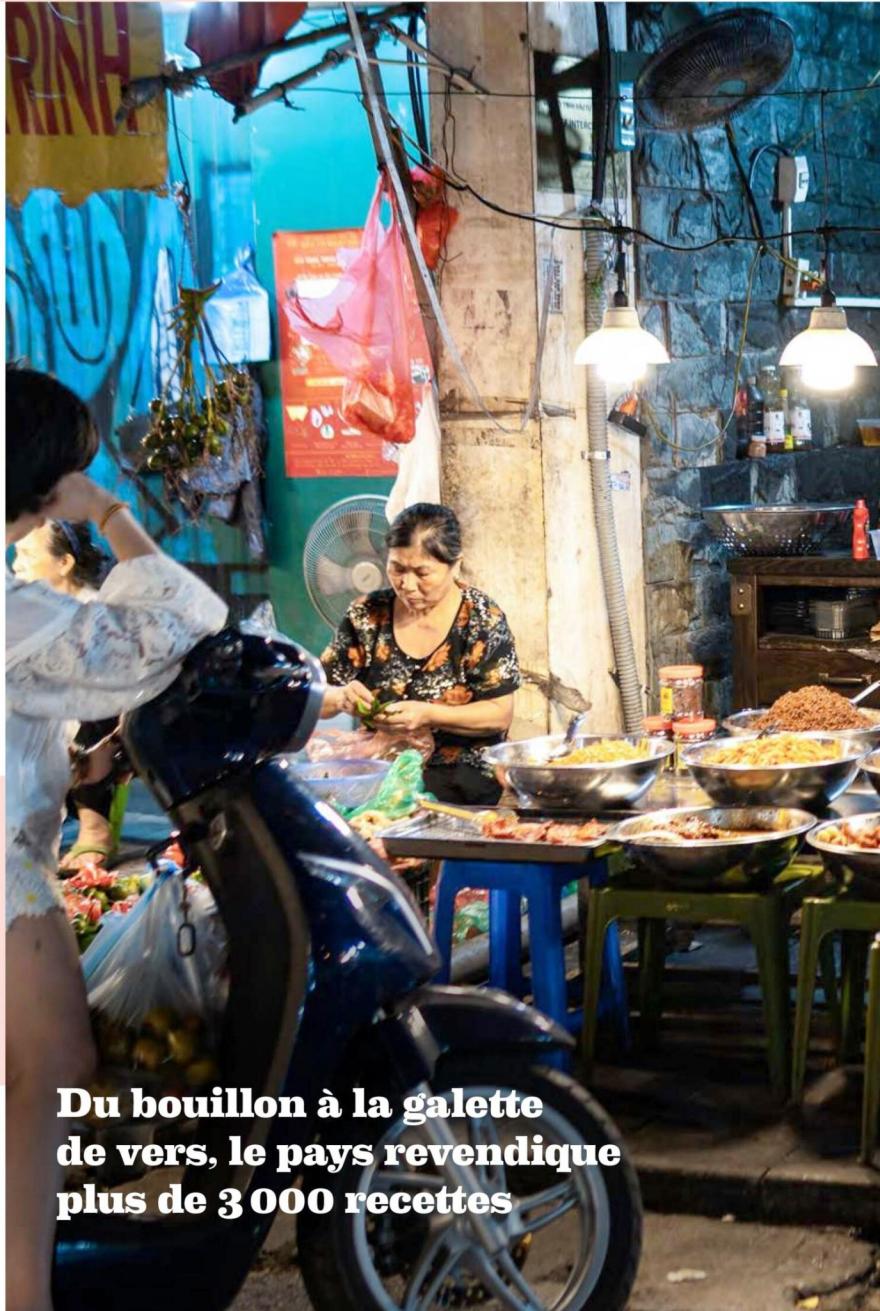
On mange courbé sur une table, assis sur une chaise de poupée



Getty Images (2)

→ Les habitants de Hanoï ont souvent une adresse fétiche par plat. Ici, on peut facilement se nourrir avec un budget de 7 euros par jour.

Du bouillon à la galette de vers, le pays revendique plus de 3 000 recettes





● les touches terreuses de la coriandre, celles suaves de la mélisse... Chaque bouchée confirme le verdict d'Obama.

Le bún cha raconte aussi la passion de tout un peuple pour les soupes de nouilles. Outre le classique phô du matin, un adage prétend qu'il en existe une différente pour chaque jour de l'année. Au moment du Têt (Nouvel An vietnamien), on se rue par exemple sur le bún thang, qui accompagne le culte du retour des ancêtres. Dans le bol fumant se dessine alors «une fleur à cinq couleurs», agencement artistique réalisé avec du poulet effiloché, une sorte de mortadelle, de l'omelette, des navets marinés, des champignons. Dans les ruelles, les marmites s'ouvrent aussi sur le bún riêu, à base de crabe vert, ou sur le hú tiêu, spécialité saïgonaise composée de nouilles fines, de foie de porc et de crevettes. Et en hiver, quand la capitale passe sous la barre des 15 °C, les cuisinières mitonnent l'épais cháo, porridge cuit dans un bouillon de poule au gingembre.

4^e REPAS. Où je goûte le poisson de la résistance

«Le bouillon est le secret de la vitalité vietnamienne, me confirme ce matin le chef Didier Coriol. Durant la guerre, il a joué un rôle important dans le soutien moral et physique de la population.» À 67 ans, ce cuisinier originaire du Morbihan a passé presque la moitié de sa vie à Hanoï, où il est une star. Son restaurant se nomme Madame Hien, du nom de la grand-mère de son épouse vietnamienne. «C'est elle qui m'a initié», explique-t-il alors que nous entrons dans Chó Hóm, le marché de quartier où l'aïeule venait faire ses emplettes chaque matin. «Les courses au quotidien, c'est la base, car les herbes fraîches sont centrales», insiste le chef. Sur un stand, il soulève différents couvercles. De puissants relents de poisson fermenté s'échappent :

BONNES ADRESSES

OÙ DÉGUSTER LES PLATS LES PLUS POPULAIRES ?

1| Phô

LE PETIT DÉJEUNER DU VIETNAM

Cette soupe (ci-dessous) se déguste le plus souvent tôt le matin, plus rarement le soir. Prix : env. 3 euros.

→ Phô 10. 10 P. Lý Quốc Su.

Près de la cathédrale, la façade d'angle peinte en orange signale l'un des meilleurs phô de la ville.



2| Bún cha

LE PLAT LE PLUS POPULAIRE

Bouillon, herbes, légumes, porc grillé au charbon de bois et vermicelles de riz extra-frais. Tout le monde ici est fou de cette recette typique du Nord. Et on comprend pourquoi !

Prix : entre 3 et 5 euros.

→ Bún Cha Ta. 21 P. Nguyễn Huu

Huân. Dans une salle aux murs de brique rouge, on sert un excellent bún cha, qui se décline même en version végan.

Getty Images



3| Cá phê trung

LE CAFÉ AU JAUNE D'ŒUF

Un redoutable mélange inventé il y a un siècle comme cappuccino de substitution. Prix : env. 2,50 euros.

→ Hanoi Coffee Culture.

45 P. Nguyễn Huu Huân. Dans un cadre charmant, Lạp Nguyen perpétue la tradition familiale depuis trois générations. Avec son équipe, il prépare sous les yeux des clients un très bon café aux œufs.

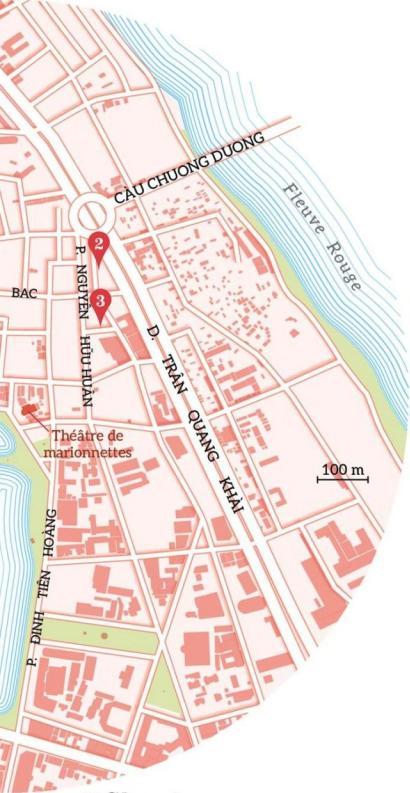
4| Beignets frits

L'EN-CAS DES PETITS CREUX

Outre les nems, la ville se régale à toute heure de beignets et de chaussons frits qui ressemblent à des empanadas.

→ Quán Goo Đa. 52 P. Lý Quốc Su.

Dans le quartier de la cathédrale, près d'un grand banian, cette adresse est connue du tout Hanoï.



Carte 6 : Légende cartographie

le nuoc-mâm. «Son importance symbolique est aussi forte que son odeur, estime Didier Corlou, car cette sauce est l'ingrédient qui unit le nord et le sud du pays. Pendant le conflit indochinois, on convoya des armes clandestinement dans les fûts servant à son transport. Français et Américains ont peut-être un peu perdu la guerre à cause du nuoc-mâm !»

Un autre mets est lié à la résistance : le *cha cá*. On le servait en cachette, dit-on, aux patriotes affamés. Une rue de Hanoï se nomme même Cha Cá Street. La star de ce plat est un poisson de rivière, l'*Hemibagrus guttatus* (ou *cá läng*). Une chair ferme, ultra-nourrissante, mais un petit goût de vase, que l'on masque avec une marinade au curcuma et une cuisson à l'huile d'arachide sous des tombeaux d'aneth et de ciboulette. Le délice se mitonne à même la table, sur un brasero, ce qui renforce l'impression de dinette clandestine. Le dimanche midi, des familles sacrifient à ce rituel patriotique dans des établissements qui ne servent que cela. À la

fin du repas, les braves enchaînent avec le cà phê trung, le café aux œufs. Une bombe calorique nécessitant un estomac solide, que l'on ne sert que dans des maisons spécialisées. Celle de Lap Nguyen, 47 ans, par exemple, troisième génération de torréfacteurs : «Le jaune d'œuf est battu jusqu'à obtention d'une mousse onctueuse, avec du caramel, du miel, du lait concentré, du rhum, le tout versé sur le café chaud», détaille-t-il. Inventée à Hanoï il y a près d'un siècle comme un succédané du cappuccino à une époque où le lait manquait, la mixture a la réputation de rendre les hommes inépuisables, au lire comme à la guerre.

5^e repas. Où j'échappe au chien bouilli

Pour mon dernier jour, Dién m'a promis une surprise. Ma crainte est qu'il ne m'emmène dans une de ces enseignes marquées d'un *Thit chô*. Des lieux où l'on mange du chien. Par chance, nous sommes au début du mois lunaire, période où il est déconseillé de tenter l'expérience : cela nuirait à la bonne marche des affaires. Sauvé ! Dién a une autre idée en tête : «En automne, s'il y a un plat rare à ne pas rater, c'est le *châ ruoi*.» Le terme désigne des galettes dont le principal composant se tortille sur un plateau posé à côté d'un réchaud : des vers de sable. Récoltés dans les eaux saumâtres des plaines du Nord, ces lombrics rosâtres ne surgissent des marécages qu'à ce moment de l'année. On les maintient vivants dans l'eau tiède avant de les cuire avec des œufs, du porc haché, des oignons, de l'aneth et des zestes d'agrumes. La préparation dore sur une plaque chaude. Je goûte en fermant les yeux... Sous une texture d'omelette rassurante, quelque chose de gras, laiteux et sucré explose en bouche... Mon estomac, sur le qui-vive, tient bon. Je m'entends même dire : «Hum, ce n'est pas si mauvais.» Dién jubile. Cette fois, c'est sûr, je suis devenu un vrai Hanoïen. ■



Minh-Do / Shutterstock

6 | Bánh-mì

LE SANDWICH FUSION POST-COLONIAL

Cette baguette héritée de la présence française est garnie de légumes aigres-doux, de viande et coriandre. Prix : env. 2 euros.

→ **Bánh Mì 25. 25 P. Hàng Cá.** Un décor presque branché et une fraîcheur irréprochable. Si le lieu est bondé, tenter l'annexe au n° 30.

Sébastien Desjardins

guide

Du Sud au Nord, les six trésors à ne pas manquer

2

1

À HÔI AN, UN ÉCRIN POUR LE PATRIMOINE ETHNIQUE

Coup de cœur pour le musée-galerie Precious Heritage, situé au cœur d'Hôi An, l'une des plus belles villes du pays. Sur 500 m², dans une ancienne demeure coloniale, le **photographe Réhahn** (souvent publié dans GEO) raconte en images les 54 peuples du Vietnam.

Un voyage à travers une centaine de portraits grand format, 60 costumes et des enregistrements de langues et musiques traditionnelles. En fin de parcours, un film retrace dix ans d'un travail photographique hors norme. rehahnphotographer.com

3

À HUÉ, À LA RENCONTRE DU PICASSO VIETNAMIEN

Les collectionneurs s'arrachent les œuvres de **Lebadang** (1921-2015), un des plus grands artistes contemporains du Vietnam. Peintre, graveur, sculpteur, ami de Picasso et Dalí, il a laissé une œuvre foisonnante. Pour abriter ses chefs-d'œuvre, sa veuve a érigé un **ovni architectural**, posé dans un parc non loin de la cité impériale. Dans ce vaste bâtiment, aussi rond que blanc, 300 œuvres permettent d'entrer dans son univers onirique, marqué par l'histoire de son pays natal. lebadangmemoriespace.com



Andrea Pistolesi / hemis.fr



AUTOUR DE HANOÏ, UNE TOURNÉE DES MÉTIERS D'ART

Dans un rayon de 60 km autour de la capitale, 600 villages se sont fait les fleurons de l'artisanat vietnamien (ci-contre). Un patrimoine bien vivant, loin des attrape-touristes.

Chacun a sa spécialité : à Van Phúc, on tisse de superbes soieries. À Bát Tràng, on cuît depuis le XIV^e siècle les plus belles céramiques. Phú Vinh pratique la vannerie depuis quatre siècles. À Phú Lang, ce sont les poteries ; à Duong Ô, le papier de riz ; et à Chuong, les chapeaux coniques... De nombreuses agences proposent des itinéraires à la journée.



Getty Images

4

À CÔN ĐÁO, UN ANCIEN BAGNE DEVENU PARADIS

Au large du delta du Mékong, l'archipel de Côn Đáo (ci-contre) compte 16 îlots, pour la plupart inhabités. Couvert de forêt tropicale, c'est l'un des derniers réservoirs de biodiversité du Sud Vietnam. Sur la plus grande île, Côn Son, qui abritait à l'époque coloniale une redoutable prison, on vient aujourd'hui flâner dans le petit **village de pêcheurs**, randonner à pied ou à vélo, ou plonger dans les eaux turquoise. Accès en ferry en 2 h 30 depuis le port de Sóc Trăng.

6

5 À PHONG NHA, UN VOYAGE AU CENTRE DE LA TERRE

On les nomme ici les grottes géantes du paradis... Près de la frontière avec le Laos, ce site souterrain compte parmi les plus vastes de la planète. On y accède en bateau à moteur, dans un superbe décor lacustre bordé de petits villages et de pitons karstiques spectaculaires. À l'intérieur, on chemine à la rame, puis à pied, dans un **dédale rocheux de 8 km** hérissé de stalactites et traversé par une rivière souterraine de 2 km. Le Nord Vietnam y avait une **base secrète** pendant la guerre.

PRÈS DE SAPA, UN ÉCOLODGE AU SOMMET

Posé sur une crête avec, à perte de vue, les rizières en escaliers et les **montagnes bleues** de la chaîne Hoàng Liên Sơn, cet écolodge d'exception (à partir de 150 euros la nuit) est aussi un moteur pour l'économie locale : le personnel vient des communautés alentour, les produits sont achetés aux paysans du cru et une part des bénéfices va à des **programmes éducatifs** et de développements. topasecolodge.com

Ils nous ont aidés pour ce reportage

↳ L'agence **Les Maisons du voyage**, spécialiste du Vietnam, propose des voyages sur mesure ou en circuit accompagné, ainsi qu'un programme de conférences. Avec l'aide de son équipe de conseillers experts de la destination, vous pourrez concevoir un itinéraire qui vous emmènera sur les principales étapes de ce dossier – Hanoï, Hué, mais aussi Hôï An et Hô Chi Minh-Ville (12 jours, à partir de 2640 €, vols, hébergements, pension complète et visites

inclus). L'agence dispose du label ATR (Agir pour un tourisme responsable) garantissant son engagement à mener son activité dans le respect de l'environnement et des populations. maisonsduvwxyz.com

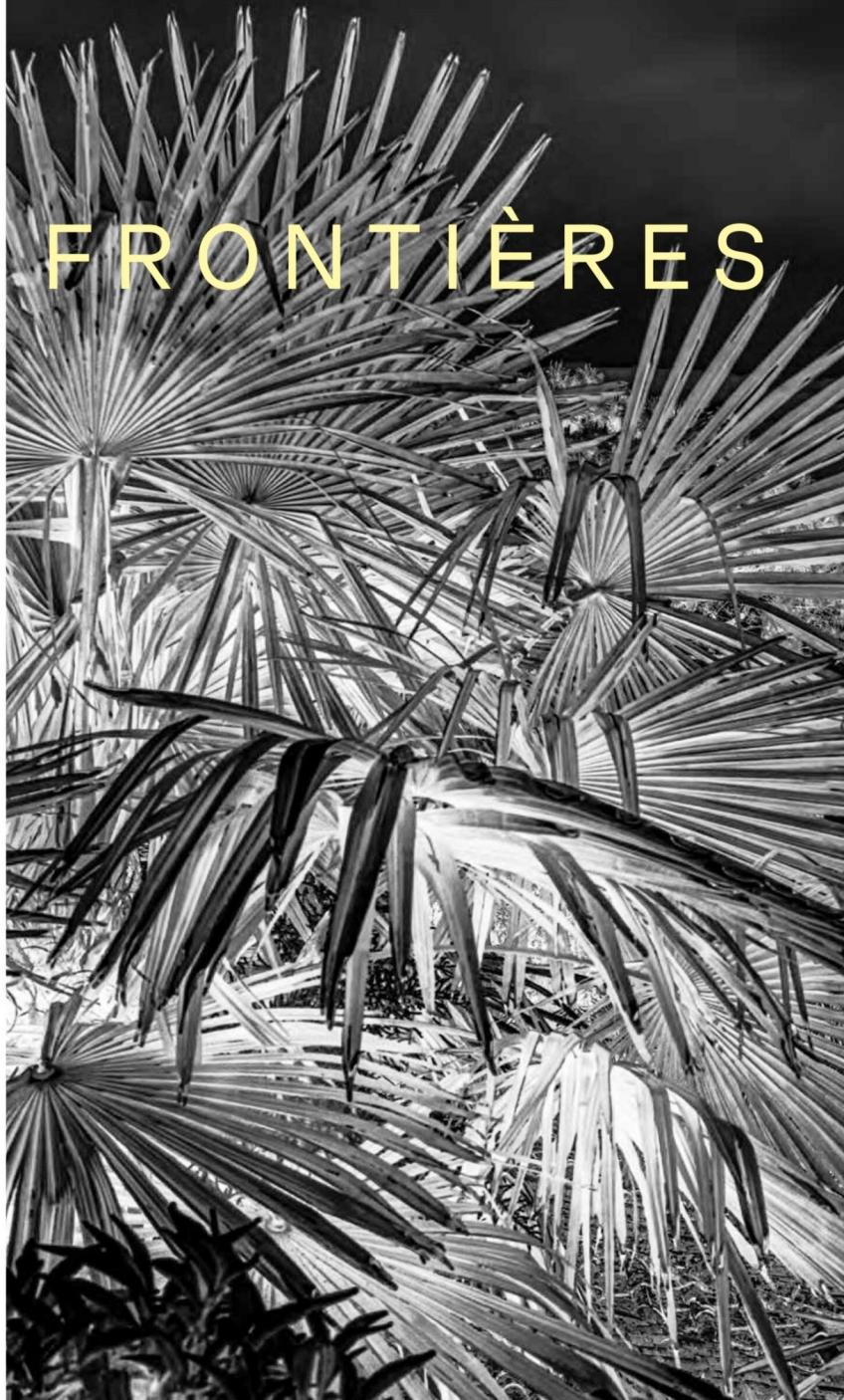
↳ **Vietnam Airlines**, la compagnie aérienne nationale, relie chaque jour Paris-CDG à Hanoï (sans escale) depuis vingt ans et teste jusqu'au 30 mars 2024 une liaison quotidienne vers Hô Chi Minh-Ville. vietnamairlines.com

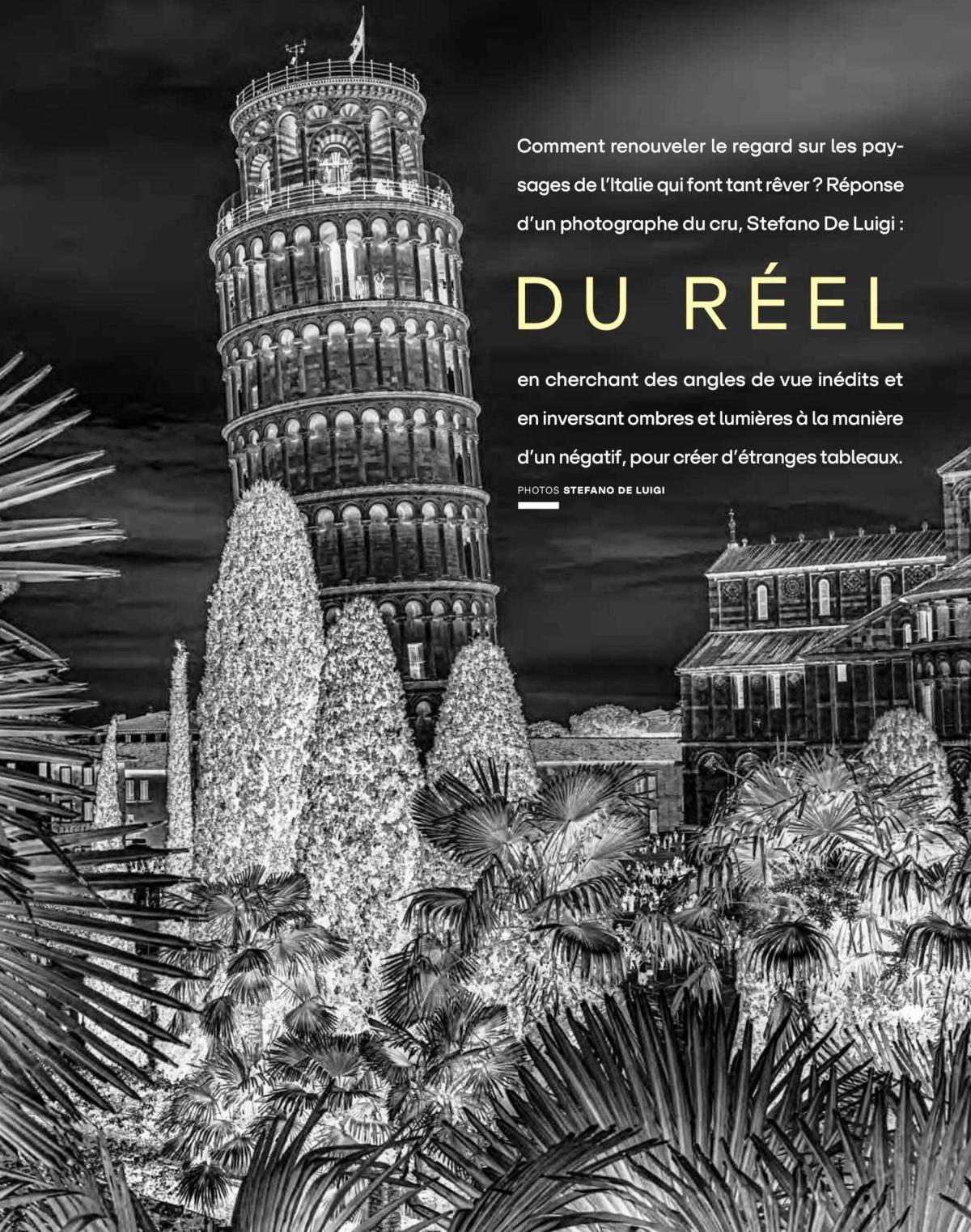
AUX FRONTIÈRES



Pise

«Pour en souligner l'inclinaison, on photographie toujours la tour de Pise depuis la surface horizontale de la Piazza dei Miracoli. Il a été facile d'en proposer une vision originale : je me suis posté sur les remparts de la ville. La végétation exotique émergent des jardins privés en contrebas a suffi à donner à ce monument si familier un air chimérique.»





Comment renouveler le regard sur les paysages de l'Italie qui font tant rêver ? Réponse d'un photographe du cru, Stefano De Luigi :

DU RÉEL

en cherchant des angles de vue inédits et en inversant ombres et lumières à la manière d'un négatif, pour créer d'étranges tableaux.

PHOTOS STEFANO DE LUIGI





Rome

«Voici une photo inspirée des tableaux des védutistes. Ces peintres italiens des XVII^e et XVIII^e siècles plaçaient des ruines antiques dans les paysages idéalisés qu'ils représentaient. Ici, il s'agit des vestiges de l'aqueduc de Claude. Comme pour toutes les images de cette série, j'ai fait en sorte que, du premier au dernier plan, tout se détache nettement pour accentuer l'idée que, dans la nature, chaque détail mérite d'être contemplé : le moindre épis de blé de ce champ, tout comme l'écorce de ces pins emblématiques de la campagne des environs de Rome.»



Pise

«Par ce cadrage, j'ai voulu souligner la façon dont le surtourisme affecte certaines cités du pays qui n'arrivent plus à absorber les flux de visiteurs. Le premier plan, coincé entre le "M" d'un McDonald's et l'enseigne Coca-Cola symbolise pour moi ces commerces, ces gadgets qui se greffent sur la richesse culturelle et historique de nos villes. Richesse, qui, en l'occurrence, passe au second plan, puisque le rempart masque le baptistère San Giovanni dont on voit émerger le dôme.»

Gênes

«Voici un exemple réussi de transformation du paysage urbain. Ces deux bras métalliques immenses d'où partent des faisceaux de haubans font partie d'une structure qui coiffe le centre d'expositions de la ville. C'est l'architecte Renzo Piano, né ici, qui l'a conçu. Son intervention a donné une physionomie moderne, voire futuriste à ce port, dont l'image est un peu négative, associée à la pauvreté : c'est de là que sont partis la plupart des Italiens qui ont migré vers les Amériques.»



GEO 69



Polignano a Mare

«Quand je tombe sur ce genre de perle, je m'extasie sur mon pays comme un touriste. Située à la sortie du village de Polignano, dans les Pouilles, cette superbe abbaye, dans le port de San Vito, est posée au bord d'une petite crique turquoise. J'envie les gens du coin qui, hors saison, profitent de cette vue sublime pour eux seuls.»



Sapri

«Cet abri se trouve sur un terrain de foot en front de mer, quelque part sur la côte tyrrhénienne. Mais on pourrait être n'importe où sur le littoral. Il y a tellement de trucs moches comme celui-là, que ça me foudroie. Pourquoi le sens de l'esthétique des décideurs locaux n'est-il pas influencé par la beauté naturelle qui les entoure ?»





Civitavecchia

«Voici le port où les touristes débarquent des paquebots pour visiter Rome. Je suis arrivé ici par hasard pour boire un café. Et j'ai été frappé par l'incongruité de cette statue, inspirée par la célèbre photo d'Alfred Eisenstaedt appelée *V-J Day in Times Square*, prise en août 1945 à New York. Que fait-elle là ? C'est l'Italie dans toute sa splendeur, celle de Federico Fellini, où surgissent des trucs improbables et personne ne sait pourquoi !»



Le photographe a d'abord testé en Normandie la technique utilisée en Italie, comme ici sur cette prise de vue des courses de Deauville, hommage aux tableaux de chevaux d'Edgar Degas.

UN HYMNE D'AMOUR À L'ITALIE DES PEINTRES ET À CELLE QUI EST DÉFIGURÉE DEPUIS LES ANNÉES 1960

Stefano De Luigi



STEFANO DE LUIGI

Né en 1964, ce spécialiste des projets de longue haleine, expose, a publié cinq livres et collabore avec GEO depuis 2011.

Pour Stefano De Luigi, les sorties au musée font partie de ces souvenirs d'enfance qui vous hantent. «Quand j'avais 7 ou 8 ans, à Rome, mon père me traînait tous les samedis après-midi voir les peintres paysagistes au palais Braschi, près de la Piazza Navona. On restait face aux tableaux pendant des heures. Et il parlait, parlait, parlait... Je n'en pouvais plus.» Ces vues idéalisées des collines de Toscane ou de la campagne romaine, qui dès le XVII^e siècle ont contribué à forger à l'étranger l'image d'une Italie enchanteresse, ont longtemps laissé Stefano indifférent.

Puis, il y a quelque temps, son père a commencé à perdre la mémoire. Et le photographe, qui habite désormais en France, a, «étrangement», dit-il, éprouvé l'envie de travailler sur les paysages du pays paternel. «Oui, l'Italie est belle, elle correspond au cliché que les touristes ont d'elle, reconnaît-il. Je voulais à la

fois renouveler le regard sur ces lieux mythiques et inciter le spectateur à observer sa face contemporaine, ces endroits qui ont été transfigurés depuis une soixantaine d'années.» Pour ce faire, Stefano utilise un langage photographique qu'il a expérimenté en Normandie pour rendre hommage aux impressionnistes (dans le cadre du festival Planches contact). Par divers procédés numériques, il recrée le rendu d'une *camera obscura*, un dispositif d'optique utilisé par le peintre Canaletto, et sans doute par Vermeer, qui permet d'obtenir une image très détaillée d'une scène. Il inverse aussi les zones d'ombre et de lumière, comme sur un négatif. Enfin, il donne de la texture à ses images au tirage en utilisant des pigments de charbon et un papier métallique. Résultat : des «tableaux» de paysages, intentionnellement étranges et beaux, à la frontière entre l'imaginaire et le réel.

Anne Cantin



↑ Pour Barbara Belvisi,
créer ce BioPod, où une
vingtaine d'espèces
végétales ont déjà été
cultivées en une année,
c'était un peu accomplir
un rêve d'enfant.



Jardins du troisième type

Dans la banlieue parisienne, des experts en biotechnologies ont conçu une étrange capsule où... faire pousser des plantes ! Dans cet espace clos sous haute surveillance, les végétaux, éclatants de santé, ont besoin d'un minimum de ressources. L'idée : prouver qu'on peut cultiver vite et bien, n'importe où. Même dans l'espace.

TEXTE PATRICIA OUDIT - PHOTOS MATJAŽ TANČIČ

Avant de pénétrer dans l'espèce de soucoupe volante blanche surmontée d'une membrane semi-transparente d'où filtre une lumière violette, il faut s'équiper comme un spationaute doublé d'un chirurgien : blouse immaculée, surchausses, charlotte et lunettes à verres foncés. Une fois passé le micro-sas, on ne se retrouve pas nez à nez avec Thomas Pesquet ou Mister Spock, mais avec trois jeunes scientifiques en combinaison bleue. Leur mystérieux engin est un BioPod, autrement dit, une plateforme d'agriculture automatisée en environnement contrôlé, de la taille d'un trois-pièces (55 mètres carrés). Et il ne vole pas, ses dix tonnes sont bien posées sur le sol d'Ivry-sur-Seine, au sud de Paris. Enfin, ici, ce qui est vert, ce ne sont pas de petits hommes, mais des plantes, que ●

Ici, le climat est tropical, même en plein hiver : 22 °C et 70 % d'humidité

● l'équipe bichonne pour qu'elles se développent plus vite et mieux qu'en pleine terre dans un champ.

À l'origine, cet ovni, «objet vivant non identifié», a pourtant bien été imaginé comme un module lunaire destiné à prouver qu'on peut cultiver n'importe où. Éprise de nature et d'espace, sa créatrice, Barbara Belvís, dessinait déjà enfant des serres sous dôme où s'épanouissaient de jolies fleurs. Dans son bureau, non loin du hangar L8 où est entreposé le BioPod, cette spécialiste de la tech et diplômée en management de 38 ans revient sur ce qui l'a poussée à réviser ses plans. «J'étais torturée entre mes rêves d'exploration spatiale et le besoin d'agir pour notre planète, se souvient-elle. La matrice de la vie humaine, c'est la végétation qui recouvre la Terre. Or l'agriculture est une industrie très polluante, dévoreuse d'espace et d'eau. Alors, j'ai commencé à réfléchir à des solutions pour préserver la biodiversité de la flore et l'aider à devenir multiplanétaire, en m'inspirant de la bioscience et de l'intelligence artificielle.» Après une formation avec la Nasa, elle a fondé en 2018 Interstellar Lab et recruté une équipe composée désormais de 34 personnes, ingénieurs, designers, scientifiques...

Parmi eux, des «experts plantes», ceux qui sont justement en train de s'activer à l'intérieur du BioPod. Ils se rendent tous les jours dans cet écosystème surchauffé et ne craignent plus le choc thermique. Dehors, c'est l'hi-



← La serre fonctionne comme une salle blanche : les biologistes comme Maarten Smits contrôlent tout, l'apport en lumière et en eau, la pression, le taux de CO₂ pour la photosynthèse...

ver, mais dedans il fait 22 °C pour 70 % d'humidité, et les deux ventilateurs qui montrent la pression pour que le dôme-membrane reste gonflé font un bruit d'enfer, rendant la communication aussi compliquée que si l'on était sur Mars. Disposés de part et d'autre, 26 racks à plantes, soit 1600 pousses, verdissent sur de la laine de roche. Depuis septembre, ces racks sont remplis de centella, une plante asiatique communément appelée herbe du tigre, qui produit des molécules prisées dans les crèmes anti-âge et prospère ici dans un climat tropical parfaitement reproduit. Depuis un an, ces bacs ont vu pousser une vingtaine d'espèces qui ont pour point commun de présenter un intérêt pour la recherche scientifique et de vivre dans un habitat bien spécifique : edelweiss, vanille tubéreuse, pervenche de Madagascar, orchidée... Toutes sont dorlotées façon hi-tech. À chaque rack, ses leds, ses capteurs (qui contrôlent température, humidité et teneur en CO₂) et son cocktail nutritif fait maison à base de phosphore, potassium, magnésium et vitamine C.

Pas beaucoup d'eau et zéro pesticide

Le biologiste néerlandais Maarten Smits soulève le panneau d'un des bacs pour dévoiler le principe d'aéronutrition (culture hors-sol) utilisé : «Regardez, les racines à l'air libre sont parsemées de gouttelettes obtenues par vaporisation via des buses à haute pression. Tout notre système d'irrigation fonctionne en circuit fermé, ce qui permet d'économiser 98 % d'eau. Ainsi on minimise l'impact sur l'environnement.» Avec un bémol, toutefois : la consommation d'énergie pour alimenter la machine, reliée au réseau électrique. «Nous sommes encore

L'ENJEU

LES PLANTES PERDENT DU TERRAIN

Plantes à fleurs, fougères, mousses... 375 000 espèces végétales sont déjà connues de la science (et 50 000 à 100 000 resteraient à découvrir). Or l'Union internationale pour la conservation de la nature estime que 40 % d'entre elles sont menacées de disparition. Les causes ne font pas mystère et sont liées à l'activité humaine, qui a déjà «sévèrement altéré» 75 % du milieu terrestre selon l'IPBES, l'équivalent du GIEC pour la biodiversité.



Destruction des habitats. La disparition d'écosystèmes intacts varie d'un pays à l'autre, mais récemment, les pertes se sont surtout produites dans les zones tropicales, dont la biodiversité est la plus riche. En Asie du Sud-Est et en Amérique latine, en deux décennies, 100 millions d'hectares de forêts ont ainsi été rasés, notamment en faveur du bétail et de plantations de palmier à huile.

Stérilisation des sols. L'agriculture intensive épouse les terres : 40 % des sols sont désormais dégradés, selon la Convention des Nations unies sur la lutte contre la désertification. Si cette altération se poursuit au même rythme, 16 millions de kilomètres carrés seront en mauvaise santé d'ici à 2050 — soit environ la surface de... l'Amérique du Sud !

Multiplication des sécheresses. 75 % des ressources en eau douce sont accaparées par l'agriculture et l'élevage. Et selon l'Organisation météorologique mondiale, depuis 2000, le nombre et la durée des périodes de sécheresse ont augmenté de 29 % par rapport aux 20 années précédentes. Et cela va s'aggraver.

Déclin des pollinisateurs. À l'échelle mondiale, 90 % des plantes sauvages à fleurs (et 75 % des cultures vivrières) dépendent du transfert de pollen par les animaux. Or même si les évaluations mondiales font défaut, les études nationales et régionales convergent pour dénoncer les menaces pesant sur la survie des pollinisateurs, papillons, abeilles...

Overdose de CO₂. Les plantes ont besoin de dioxyde de carbone. Mais de récentes études tendent à prouver qu'une concentration excessive de CO₂ affecte leur développement, notamment la fabrication de nutriments (protéines, vitamines, zinc, fer, etc.).

→ Tubéreuses (en h.) et patchouli (en b.) sont prisés dans la parfumerie et la cosmétique. Dans la «bulle», elles poussent hors-sol, avec les racines à l'air libre.

● en train de calculer notre bilan carbone, admet Barbara Belvisi. Néanmoins, tout au long de la fabrication des BioPods, nous avons privilégié des matériaux à faible impact, voire 100 % recyclables comme notre toit-membrane en EFTE (éthylène tétrafluoroéthylène).» Comme il n'est pas question de recourir aux pesticides, l'équipe teste actuellement l'adjonction d'un bac à capucines au fond de la serre : ces fleurs, qui sécrètent un exsudat capable d'emprisonner pucerons et autres nuisibles, pourraient s'avérer un très bon piège naturel à ravageurs. Certes, le sas et les blouses ont déjà pour fonction d'éviter que ne s'immiscent bactéries et agents pathogènes. «Les capucines sont là juste au cas où...», précise Maarten.

Les bienfaits du stress

Magie du BioPod : sous leds, sans dépendance à l'irrigation et avec une température régulée, les problèmes de saisonnalité disparaissent. «On peut ainsi maximiser le rendement tout en accélérant la production de composés chimiques synthétisés par les plantes, qui optimisent leur qualité», poursuit Maarten. Résultat : une production en moyenne neuf à dix fois supérieure en quantité à une culture traditionnelle. Et même jusqu'à 45 fois plus pour le vétiver, une graminée typique des milieux tropicaux exploitée en médecine et en permaculture, contre l'érosion des sols. En résumé, ici, tout pousse plus vite, plus haut, plus fort. Et mieux : «On joue avec les conditions environnementales pour voir comment la plante réagit : parfois elle va créer plus de rétinols, plus de vitamine C, plus d'arômes...», ajoute Barbara Belvisi. Le but est que le végétal se développe différemment, et offre des apports variés.» Comme ses prédecesseurs dans le BioPod, la centella



Les capucines ? Jolies. Et très utiles comme piège naturel à ravageurs

a donc reçu sa dose de stress, et les modulations de luminosité ou de température ont favorisé la multiplication de molécules cibles.

Une fois sortis de la serre du futur, tenue de sécurité enlevée, en sueur, on est intrigué par un cube aux airs d'Algeco de 2,6 mètres de côté, pour l'instant vide mais qui va bientôt lui aussi se remplir de bacs à plantes. Nom de code de la chose ? Phytotron. «C'est une petite chambre de culture avec un environnement encore plus contrôlé que dans le BioPod : les écarts

de température pourront aller de 5 à 35 °C, au lieu de 15 à 35 °C actuellement», précise le designer Charbel Karam, qui, devant un large écran incurvé, peaufine la modélisation de ce drôle d'objet. Lui s'enthousiasme surtout à l'idée de participer à la préservation de la biodiversité. Car Intersellar Lab s'est engagé dans un programme de reforestation au Brésil qui devrait se concrétiser d'ici un à deux ans. «On va utiliser nos BioPods comme des nurseries, indique Barbara Belvisi. Au lieu de semer des essences via des bombes à graines, avec une déperdition moyenne de 40 %, on cultivera de jeunes pousses bien vigoureuses dans nos serres, ce qui

devrait permettre, une fois celles-ci plantées, d'atteindre un taux de conservation de 90 %.» L'entreprise veut aussi prouver qu'elle peut aider à sauvegarder des espèces menacées. Par exemple l'orchidée-comète, une variété endémique de Madagascar aux fleurs en forme d'étoile, que l'équipe a pouponnée avec l'intention de la réintroduire dans la nature.

En quittant le hangar L8, antre de l'ovni, un détour s'impose par une autre pépite high-tech qui va faire entrer la mission dans une autre dimension. Dans une salle immense, Guillaume Jami, en charge de l'impression 3D, nous présente Mister Robot : «On l'a reçu il y a un mois, alors il n'a pas encore été baptisé, on lui cherche toujours un petit nom !» Cet engin sera chargé de fabriquer la coque des futurs BioPods. Car ici, bientôt, une usine en produira un tous les mois. Le premier modèle sera installé à Grasse l'automne. Il a été commandé par Robertet, une entreprise spécialisée en produits aromatiques. D'autres demandes ont afflué par dizaines. Récemment, Interstellar Lab a même été contacté par l'Arabie saoudite et l'Islande, dans le but de peut-être, à terme, répondre aux bouleversements du climat dans le désert et le Grand Nord... Les pieds sur terre, Barbara Belvisi conserve la tête dans les étoiles. Ce qui l'occupe ? Une mission appelée Petit Prince : «On voudrait envoyer des fleurs dans l'espace pour voir comment elles réagiront aux contraintes environnementales», explique-t-elle. Une manière poétique de donner un espoir à la vie sur Terre – et au-delà. ■

Patricia Oudit

TROIS AUTRES FERMES HIGH-TECH QUI DÉFIENT LES LOIS DE LA NATURE

En ville, sans soleil mais avec des robots



China News Service via Getty Images

atteint sa maturité en 35 jours ! Et des robots se chargent des récoltes, une dizaine de fois par an pour chaque légume...

Dans le désert, dans un conteneur recyclé

La promesse de la start-up émiratie Madar Farms ? Une économie d'eau de 99 % et une productivité 120 fois plus importante au mètre carré que l'agriculture traditionnelle. Tout cela en cultivant des légumes bio dans un conteneur, en hydroponie.

En mer, sur des potagers flottants

Des chercheurs australiens et chinois viennent de concevoir la première «serre océanique». Un cylindre translucide avec deux «chambres» superposées. Le compartiment du bas recueille l'eau de mer et la transforme en eau douce, avant de la transférer à l'étage supérieur, où poussent les légumes.

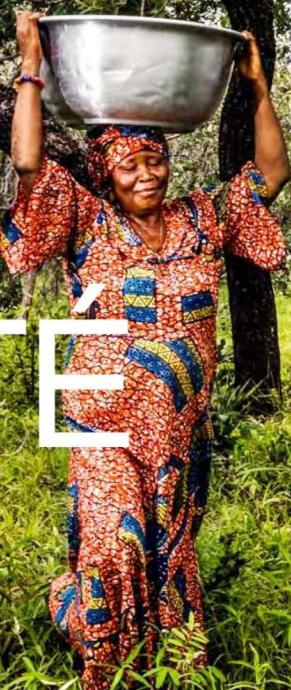


LE KARITÉ

Une affaire de femmes

Baumes, soins, crèmes de beauté... le beurre de karité a conquis la planète. Au Ghana comme dans tout le Sahel, où il est une ressource traditionnelle, sa production est un travail surtout féminin. Elle est même devenue une remarquable source d'émancipation.

TEXTE SYLVIE RANTRUA - PHOTOS FRANCK VOGEL





← Ajara Demkata, Hawa Mahama et Akosua Nuhu portent des bassines pleines de noix de karité fraîchement récoltées près de leur village de Murugu, dans le nord du Ghana.





Penchées sur
les herbes rases, elles
travaillent gantées
pour se protéger
des petits scorpions

← Les femmes du
village de Nyioko
partent souvent très
tôt le matin pour la
récolte. «L'arbre à
beurre» ne pousse qu'à
l'état sauvage. Toute
la savane du nord du
pays en est piquetée.

Dans le nord du Ghana, la savane est parsemée de villages aux cases de terre crue

C

haussées de Crocs sous leurs tuniques fleuries, Arishetu Awal, Mariam Dana et Salamatu Alhassan ont déjà rempli plusieurs bassines de fruits ronds d'un vert acidulé. Elles les ramassent à même la terre rouge, courbées en deux, au pied des arbres à karité dont les silhouettes sveltes piquettent la savane environnante. Mains gantées pour se protéger des petits scorpions venimeux qui se cachent dans les herbes rases, ces femmes du village de Nyioko, dans le nord du Ghana, âgées de 29 à 35 ans, reproduiront inlassablement les mêmes gestes durant la période de récolte qui s'étire de juin à août, lors de la saison des pluies. Des scènes identiques se déroulent au même moment dans presque tous les villages de la région et bien au-delà, dans l'ensemble de la bande sahélienne.

Du Sénégal à l'Ouganda, l'arbre à karité – *Vitellaria paradoxa* pour la science – ne pousse qu'à l'état sauvage, parfois solitaire au milieu des champs, ou plus densément dans les zones de savane arborée. Celui qui résiste à ceux qui tentent de le domestiquer est parfois appelé «l'or des femmes», car ce sont elles, organisées en coopératives, qui collectent ses

↓ Avec ses toits de chaume pointus, Nyioko est un village typique de la culture dagomba, l'éthnie majoritaire dans le nord du Ghana.

fruits frais pour les faire sécher et extraire du noyau une huile végétale aujourd'hui connue dans le monde entier : le fameux beurre de karité, qui entre dans la composition de nombreux produits cosmétiques. Ramasser le fruit est un travail long, physique, fatigant, mais auquel elles tiennent : il leur permet d'assurer un avenir à leurs enfants mais aussi de s'affranchir un peu de la tutelle de leur mari. Elles le font en chantant, en discutant beaucoup, en riant souvent. «Ce que j'aime le plus, c'est qu'on travaille toutes ensemble», remarque Salamatu Alhassan.

Depuis Accra, la capitale du Ghana bordée par l'océan Atlantique, il faut huit heures de route pour rejoindre Tamale (375000 habitants), chef-lieu de la région du Nord. Située aux portes du Sahel, la troisième ville du pays est un carrefour commercial entre Accra et Ouagadougou, la capitale du Burkina Faso. Autour se déploie un paysage de grandes plaines et de savane à l'infini, zébrée de pistes de latérite et parsemée de petits villages aux cases de terre





crue coiffées de toits pointus. La région, plus pauvre que le reste du pays, est le berceau de l'ethnie dagomba, majoritairement musulmane et structurée autour de clans dominés par les hommes. Ici, on produit surtout du riz, du coton... et le fameux karité.

Memuna ne sait ni lire ni écrire mais sa fille poursuit un MBA

Bassines chargées de noix sur la tête, une dizaine de femmes du village de Murugu cheminent en file indienne. En cette saison des pluies, le parc national de Mole, où elles viennent collecter les noix, a pris toutes les nuances de vert. Dans cette immense réserve vivent des centaines d'élé-

phants, qui contribuent via leurs déjections à disséminer les graines de karité. Toutes font partie de la Damongo Sunkpa Shea Women's Cooperative, qui regroupe plusieurs associations de femmes et compte 800 membres. En 2022, les membres de cette coopérative ont reçu le prix de l'initiative Équateur (en partenariat avec les Nations unies), qui récompense les communautés locales œuvrant à un développement économique durable. Elles ont remporté 10000 dollars qui leur ont servi pour faire vivre leur activité, s'équiper, se former. Memuna Braimah, 46 ans, est la présidente de la coopérative de Murugu, à laquelle elle appartient depuis dix ans. Elle ne

↑ Des enfants de Nyioko jouent dans la cour d'une maison. Sur le sol, séchent des noix qui ont été bouillies pour être débarrassées de leur germe, indigeste.

Le karité, «or des femmes», a permis à Fati Muntari d'envoyer ses enfants à l'école

→ Sofia, 6 ans, et Nurideen, 8 ans, ont enfilé leur uniforme. Fati, 36 ans, a pu payer les frais de scolarité annuels (350 cédis, soit 23 euros) à quatre de ses six enfants. Son travail pour la coopérative de Nyioko lui rapporte environ 230 euros par an.



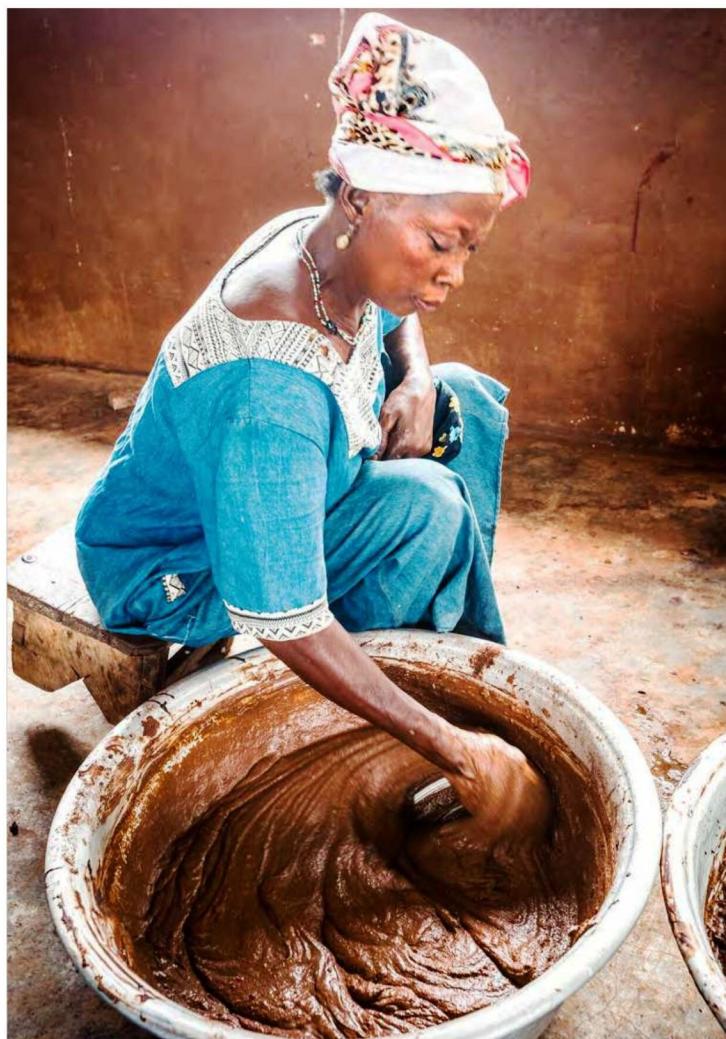


«Dans mon enfance, on nous disait que ce produit sentait trop fort et que c'était bon pour les sauvages»

● sait ni lire ni écrire, mais sa fille Rafia, elle, poursuit à 24 ans un MBA à l'Université de Tamale : «C'est grâce à ma mère et à son travail depuis vingt ans dans le beurre de karité que j'ai pu faire des études», souligne la jeune femme, de retour à Murugu pour les vacances. Je suis très fière d'elle.» Abou Tagnan, qui est basé au Burkina Faso, est le coordinateur de projets en soutien aux coopératives, au sein du groupe français cosmétique L'Occitane. «Chez nous, on dit que le karité est non seulement l'or des femmes, mais aussi le papa des orphelins et le mari des veuves, dit-il. Cela permet aux femmes de vivre mieux.»

Les garçons s'en enduisaient la peau pour la danse initiatique

L'histoire de cette marque avec le beurre de karité – produit «miracle» pour la peau – a commencé il y a une quarantaine d'années. Aujourd'hui, l'ingrédient aux pouvoirs hydratants et cicatrisants, riche en vitamines A, D, E et F, aussi bien utilisé comme matière grasse dans l'industrie alimentaire que pour ses propriétés cosmétiques ou pharmaceutiques, a conquis les marchés internationaux. Il est désormais omniprésent au rayon beauté sous forme de baume pour le corps, pour les cheveux, le visage, les mains et les pieds. Pourtant, il n'a pas toujours eu bonne réputation ! Le journaliste ivoirien Soro Solo, 73 ans,



UNE SAGA
AFRICaine

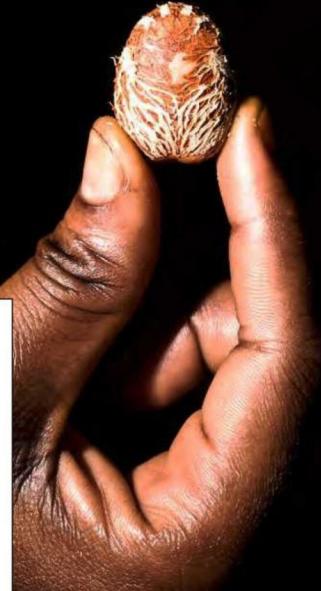
La grande histoire d'une petite noix

La légende prétend que la grande reine d'Égypte Nefertiti en avait fait son secret de beauté. Ou encore que Cléopâtre s'en faisait livrer de pleines amphores... Le karité fut très tôt un objet de commerce, au même titre que le sel, sur la route des caravanes traversant le Sahara jusqu'en Egypte. Pour les historiens, les premières mentions écrites du karité remontent au XIV^e siècle, quand des explorateurs arabes décrivirent le fruit et ses usages : «Il y a un arbre appelé karité qui a un fruit semblable au citron et dont la saveur est semblable à la poire avec à l'intérieur un noyau charnu. On prend ce noyau qui est tendre, on le broie et on retire une sorte de beurre. On en blanchit les maisons, on le brûle dans les lampes, on en fait du savon», expliquait le géographe Al-Umari. Le grand voyageur marocain Ibn Battuta racontait quant à lui la vie des femmes dévouées à la collecte en brousse, à la vente des noix au marché et à la transformation des fruits qui servaient l'année

durant aux besoins de la famille. Il observait déjà à l'époque que le beurre de karité faisait l'objet d'un commerce dans toute l'Afrique de l'Ouest. À la fin du XVIII^e siècle, c'est un jeune explorateur écossais, Mungo Park, qui fit connaître le karité et ses vertus au reste du monde. «Le beurre qui en provient, outre l'avantage qu'il a de se conserver toute l'année sans sel, est plus blanc, plus ferme et à mon goût plus agréable qu'aucun beurre de lait de vache que j'ai jamais mangé», notait-il dans son récit de voyage. C'est à ce naturaliste amateur que l'on doit les premières planches botaniques de l'arbre.

grande voix de la radio dans son pays et en France, raconte ce qu'il entendait dans son enfance, quand la Côte d'Ivoire était une colonie française : «On nous disait que le beurre de karité sentait trop fort, que c'était bon pour les sauvages. Et trente ans plus tard, dans un grand magasin parisien, j'ai découvert avec stupeur qu'on vantait ce produit magique!» Les Ivoiriens, eux, l'utilisaient couramment à l'époque. «Dans mon village, on n'avait pas encore d'huile raffinée pour cuisiner, on utilisait le beurre de karité, poursuit-il. Les guérisseurs l'utilisaient pour fabriquer les onguents. Les filles, pour se lisser et se tresser les cheveux. Et les garçons s'en enduisaient la peau pour la danse initiatique qui permet de passer de l'adolescence à la majorité et de siéger dans la cour des grands.»

Aujourd'hui, sur la récolte annuelle de karité au Sahel (environ 1 million de tonnes de noix), près de la moitié est encore consommée localement. Le reste s'exporte avec un succès gran-



dissant, et pas forcément où on l'imagine : «On l'ignore souvent mais son principal usage est alimentaire et non pas cosmétique, explique Pierre Ricau, agronome et analyste en chef pour N'kalô, une société de conseil pour le secteur agroalimentaire en Afrique. Environ 80 % des exportations sont destinées à cette industrie. Le beurre de karité entre notamment dans la fabrication du chocolat, en substitution du beurre de cacao.»

Il rend le chocolat moins sensible à la chaleur

Depuis 2000, l'Union européenne, par exemple, autorise l'usage d'autres huiles végétales que le beurre de cacao dans la fabrication du chocolat, à hauteur de 5 %. Le beurre de karité est utilisé pour ses caractéristiques qui améliorent la conservation et la texture, rendant le chocolat moins sensible à la chaleur. Le désamour pour l'huile de palme, cause de sévères déforestations en Asie, et objet de grandes campagnes de boycott, a aussi encouragé le recours au karité. «C'est encore un petit marché, mais en forte croissance», note l'analyste. Selon Transparency Market,

← Abdou Ademou, 56 ans, membre de la coopérative de Murugu, pétrit la pâte de karité. Ce geste difficile, encore parfois effectué à la main, n'est qu'une des nombreuses étapes de fabrication.

Du Sénégal à l'Ouganda, l'arbre pousse sans intervention humaine, juste avec l'aide... des éléphants

● le marché mondial du karité pourrait atteindre 3,5 milliards de dollars en 2028. Une entreprise danoise, AAK, un des premiers fabricants mondiaux d'huiles végétales et de matières grasses qui exporte les noix vers l'Europe pour les transformer, en est un acteur historique. D'autres entreprises, comme le groupe américain Bunge mais aussi le Japonais Fuji Oil et l'Indien Indorama ont investi dans des usines de transformation locales au Ghana et au Burkina.

Un coucoussier customisé pour cuire les noix à la vapeur

Au retour de la journée de récolte, les femmes de Nyioko ne sont pas au bout de leurs efforts. Il leur faut respecter douze étapes afin d'obtenir du beurre de karité artisanal. D'abord, le «dépulpage» à la main pour dégager les noix du fruit frais. Certaines en profitent pour croquer avec gourmandise dans la pulpe verte au goût d'avocat sucré, riche en vitamine C. Ensuite, les noix sont bouillies afin d'être débarrassées de leur germe. Une étape coûteuse en eau et en bois de chauffe, à laquelle le coordinateur Abou Tagnan a trouvé une solution originale : «Nous avons mis au point une sorte de coucoussier pour cuire les noix à la vapeur», explique-t-il. Cela permet de réduire le temps de séchage d'une dizaine de jours à trois jours, par rapport à la cuisson dans l'eau bouillante. Ce système D a pour autre avantage d'être plus économique en eau, en bois... et en temps : au lieu de la

centaine de jours de travail nécessaires autrefois pour produire une tonne de beurre, la mécanisation permet de réduire cette durée à huit heures seulement. Vient ensuite le séchage, qui est effectué à même le sol.

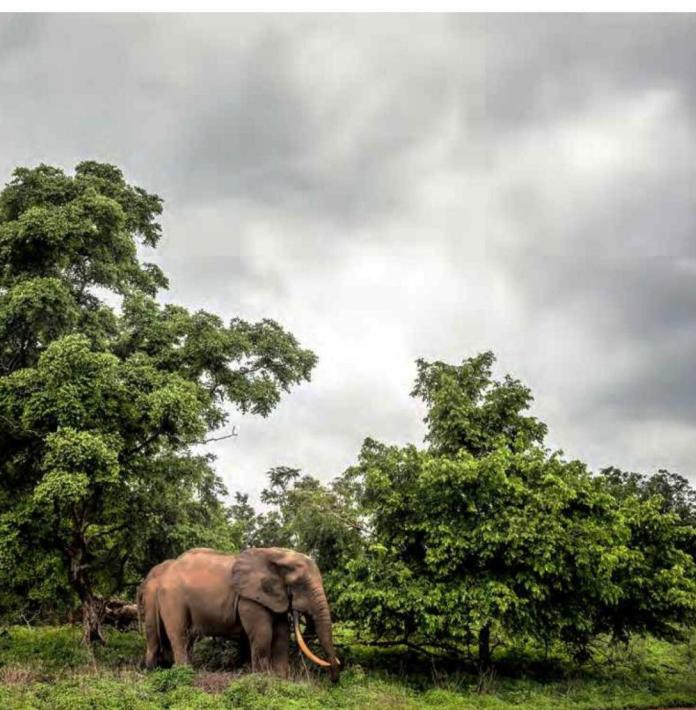
Dans la cour des maisons, des tapis de noix prennent peu à peu, au soleil, une belle couleur cannelle. Une fois nettoyés, triés, les fruits sont ensuite concassés pour ne conserver que l'amande, d'où sera tiré le beurre. Les femmes de la coopérative se partagent les rôles : debout, certaines broient les noix à l'aide d'enormes pilons de bois, avant que d'autres, assises en cercle, ne les passent au tamis pour se débarrasser de l'écorce. Les coopératives investissent pour faciliter le travail. Pour la torréfaction, les anciens foyers en pierre sont progressivement remplacés par d'autres plus modernes, et les résidus servent de combustible. Le broyage, désormais mécanisé, permet d'obtenir une pâte consistante, couleur chocolat et à la bonne odeur de noisette grillée. Vient ensuite l'étape du pétrissage. La pâte était jadis travaillée à la main, lavée, malaxée, puis à nouveau nettoyée, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Un travail harassant désormais mécanisé dans de nombreuses coopératives. La pâte est ensuite cuite, par un système de pyrolyse ou avec des fours améliorés qui réduisent les fumées. Enfin, le beurre est filtré, dernière étape avant le conditionnement dans des cartons et l'expédition.

Assana Issaku, 25 ans, participe à tout cela, mais surtout, elle observe. ●



↑ Les quelque 600 éléphants du parc national de Mole, tout comme les antilopes, raffolent des fruits du karité. Ils contribuent à répandre l'espèce.

→ Cette bouse de pachyderme d'où émergent des champignons aériens montre à quel point ce géant végétarien est un allié de la biodiversité !



UN EMBLÈME DU SAHEL

Le Ghana fait partie des cinq principaux pays producteurs de karité, qui pousse dans une vingtaine d'États sahéliens. L'arbre ne produit des fruits qu'au bout de trente ans et peut vivre jusqu'à 200 ans.

EN
CHIFFRES

UNE FILIÈRE AU CŒUR DE L'ÉCONOMIE LOCALE

16
millions
de femmes

sont impliquées dans les activités liées au karité en Afrique, de la collecte à la commercialisation.

1 million
de tonnes
de noix de karité collectées par an

Sur cette quantité, elles en utilisent 45 % pour leur usage personnel ou le commerce local. Le reste est exporté, principalement vers les Etats-Unis, les Pays-Bas, le Danemark et la France.

90 000 à 100 000 tonnes de beurre de karité

sont produites chaque année en Afrique de l'Ouest. Au Ghana, environ 20 % sont utilisées à des fins alimentaires.

5%

seulement de la production de beurre de karité est encore confectionnée manuellement.

4 à 5 kg de fruits

sont nécessaires pour obtenir 1 kg d'amandes et il faut quelque 3 kg d'amandes pour produire 1 kg de beurre de karité artisanal.

Sources : Alliance globale du karité





OIl faut quatre jours et pas moins de douze étapes pour produire, parfois à la main, le beurre de karité

← Une fois filtrée et refroidie, l'huile végétale issue du broyage des amandes est transformée en un beurre à la couleur claire prêt à être mis en boîte pour l'export.

L'argent du karité arrive au moment le plus difficile de l'année, quand les maris n'ont plus du tout de revenus



↑ Les femmes de la coopérative de Nyioko, qui travaillent en partenariat avec la marque française L'Occitane, disposent d'un véhicule qui leur permet d'aller collecter les noix sur de plus grandes distances.

● La jeune femme ne fait pas encore partie de la coopérative, dont sa mère est membre, mais prévoit de la rejoindre un jour. «La mécanisation des étapes pénibles permet d'attirer les jeunes filles qui fuyaient cette activité, assure Abou Tagnan. De nouvelles générations vont perpétuer ce savoir-faire.» De quelques kilos au début à plusieurs centaines de tonnes aujourd'hui, le groupe cosmétique pour lequel il travaille a accompagné au fil des ans la structuration et la professionnalisation de la filière, d'abord au Burkina Faso, puis au Ghana avec son partenaire Savannah Fruits, qui

achète les noix, notamment aux femmes du village de Nyioko. «Notre particularité est d'acheter du beurre fabriqué localement par les femmes, au Ghana comme au Burkina Faso, au plus haut prix du marché [en décembre 2023, entre 19 et 20 cédis, soit 1,50 €/kg], poursuit-il. Un beurre bio et équitable. Cela permet de donner plus de revenus aux femmes plutôt que d'acheter les amandes et d'aller fabriquer du beurre ailleurs, comme le font certaines entreprises.» La coopérative de femmes de Nyioko touche 340 cédis (environ 23 euros) pour un sac d'amandes de 85 kg vendu à Savannah Fruits. Et elle vend en moyenne 60 sacs par jour. Des revenus qui tombent à point nommé lors de la période des pluies. «L'argent du karité arrive au moment le plus difficile de l'année, quand les maris n'ont pas de revenus car les autres cultures sont à l'arrêt, et que les greniers sont vides, précise Abou Tagnan. La femme apporte alors un soutien et son mari a tendance à l'écouter, ce qui n'est pas forcément le cas pour celles qui n'ont pas de revenus ! Elles peuvent acheter à manger, payer les frais de santé, et même embaucher des aides pour les travaux agricoles...»

L'organisation en coopératives «a permis à certaines de ces femmes de devenir des leaders locales, voire des conseillères municipales mais aussi d'accéder à la microfinance pour lancer d'autres activités et diversifier leurs sources de revenus», observe Assita Dembele, spécialiste

→ À Murugu, Amina Danaba, 45 ans, utilise au quotidien ce beurre qui nourrit la peau, aide à cicatriser et protège des coups de soleil.

en biodiversité pour L'Occitane au Burkina. En 2019, l'entreprise a présenté aux Nations unies un programme visant à améliorer les conditions de vie et de travail des femmes, les aider à faire face aux coups durs, et préserver les «arbres à beurre». Chaque année, quelque huit millions d'arbres à karité, sur les deux milliards que compte l'Afrique, disparaissent. En cause : le changement climatique, l'évolution des pratiques agricoles, la récolte de bois de chauffage, l'expansion démographique...

L'arbre nourrit mille-pattes, abeilles et perroquets

À ce rythme, la production sera, estime-t-on, gravement menacée en Afrique de l'Ouest dans une vingtaine d'années. Déjà, les femmes sont obligées d'aller toujours plus loin pour ramasser les noix, les arbres se faisant plus rares dans les champs. Consciente de la menace, l'Alliance globale du karité, association qui regroupe l'ensemble des acteurs de la filière, a lancé en 2020 l'initiative Action pour les parcs à karité avec l'objectif de restaurer quatre millions d'hectares en dix ans. L'arbre joue un

rôle dans la régulation du climat, il protège et régénère les sols. Et il est aussi un refuge pour la biodiversité : les abeilles se régalent de ses fleurs, des mille-pattes géants décomposent ses feuilles et se nourrissent de la pulpe de ses fruits, perroquets et éléphants en raffolent, participant à sa dissémination via leurs déjections...

Accroupie dans la cour de sa maison à Murugu, Amina Danaba, 45 ans, émince ail et oignons pour assaisonner le plat de riz au beurre de karité qui mijote dans une marmite posée sur le feu. Elle est la première des trois épouses de Sedu Munaba, 53 ans, un petit agriculteur local. «Je suis très fier d'elle et de son travail avec la coopérative, dit ce dernier, en posant sa main sur l'épaule de sa femme. Elle aide beaucoup notre famille avec l'argent qu'elle gagne.» Amina a même pris sous son aile la deuxième épouse de Sedu, ainsi que sa belle-fille. Pour elle comme pour les autres femmes du village, le karité est un moyen de se serrer les coudes entre femmes, de gagner le respect du mari et d'avoir voix au chapitre au sein du ménage : il est, décidément, un ingrédient magique. ■

Sylvie Rantrua



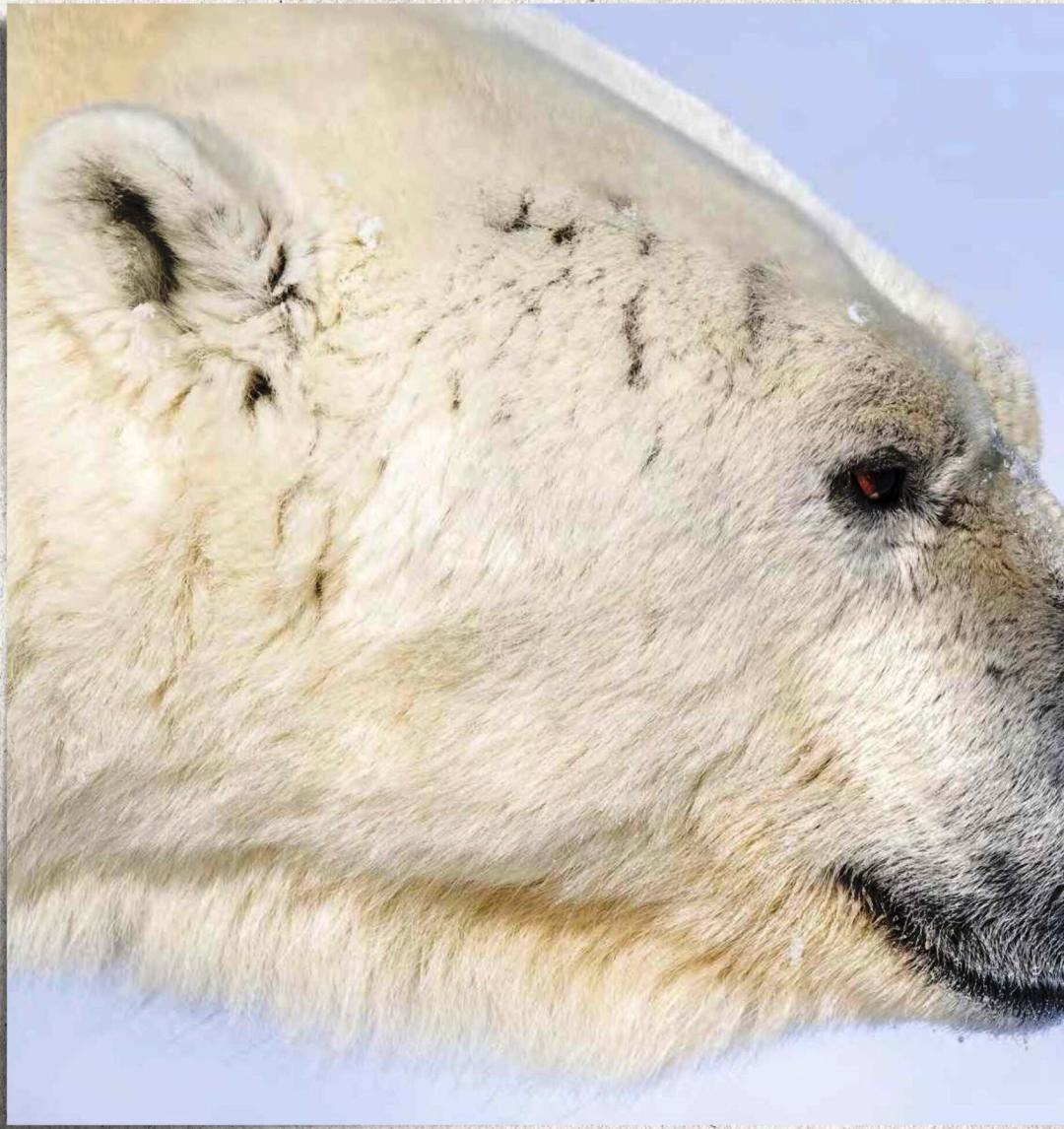
RETOUR DE TERRAIN

↓
Franck Vogel
Photographe

J'ai goûté au fameux beurre et je me suis régalaé !

«Chez Amina, à Murugu, j'ai goûté du riz cuisiné avec du beurre de karité et des haricots rouges. Et franchement, je me suis régalaé ! Le beurre de karité a une saveur assez puissante, un peu musquée. On sent le côté acré de la torréfaction des amandes. Au Ghana, dans les villages, on mange assis sur un banc devant la maison ou dans la cour, à même le sol. On ne prend pas les repas ensemble autour d'une table. J'ai vraiment été touché par Amina et ces femmes fortes. Elles inspirent le respect parce que, même illétrées, elles gèrent leur activité avec confiance et professionnalisme. Le karité leur permet de prendre en main leur destin et celui de leurs enfants. Avec succès.»

Photo : Florian Ledoux / Naturgacy



↑ Florian a immortalisé ce gros mâle en train de suivre les traces d'une femelle. «Son museau et sa fourrure étaient immaculés, sans cicatrice apparente», raconte-t-il.

AU
SVALBARD

« J'ai partagé des bouts de banquise avec les ours polaires »

Ce sont les plus grands prédateurs terrestres, mais ils sont aussi fragiles face à la pression humaine. Le photographe Florian Ledoux a documenté, des mois durant, la vie des ours polaires dans les zones les plus reculées de l'archipel norvégien du Svalbard.

PHOTOS ET RÉCIT FLORIAN LEDOUX
(AVEC SÉBASTIEN DÉSURMONT POUR LE TEXTE)



→ Patience, prudence et respect de la faune sont les maîtres mots de cet amoureux des mondes arctiques.



S

é cœur battant, je l'observe aux jumelles, tapi derrière un bloc de glace. Svetlana vient d'avoir 2 ans et demi. Elle doit déjà peser 150 kilos. Elle est là, à peine à quelques centaines de mètres de moi. La gueule posée sur ses pattes avant, elle regarde son reflet dans un de ces petits trous d'eau creusés dans la glace par les phoques. Svetlana guette, attendant que l'un de ces derniers remonte des profondeurs par cette cavité pour respirer ou se reposer. Ce sont les guides qui nous accompagnent qui lui ont donné son nom – comme ils le font avec tous les ours polaires qu'ils croisent régulièrement. Et on se connaît un peu, Svetlana et moi. La première fois que je l'ai aperçue, elle était encore bébé, une boule de couleur crème posée sur la banquise, qui venait tout juste de quitter sa tanière avec sa famille.

Cela fait plusieurs années que je passe de longs mois, entre février et juin, au Svalbard, un archipel norvégien entre la mer de Barents et l'océan Arctique. En compagnie d'une petite équipe de deux à quatre personnes, j'y vais pour photographier la vie sauvage – notamment les quelque 300 ours polaires qui arpencent la banquise. Une fraction de la population totale de l'espèce – 19000 à 25000 individus,

présents aussi au Groenland, au Canada, en Alaska et en Russie.

Au Svalbard, ne vivent que 2500 personnes, regroupées dans la «capitale», Longyearbyen, sur l'île principale du Spitzberg. Et ce qui est unique ici, c'est que les ours sont protégés depuis 1973. Car aussi incroyable que cela puisse paraître, on les chasse encore partout ailleurs – ces soixante dernières années, 55000 d'entre eux ont ainsi été abattus, dans le cadre de la chasse traditionnelle menée par des communautés autochtones mais aussi de la traque commerciale, aux mains de chasseurs de trophées ou de fourrure.

Certaines femelles sévrent leurs oursons plus tôt

Le Svalbard reste donc un havre pour les ours polaires... même si leurs habitudes sont menacées par le réchauffement climatique. Car les scientifiques le disent : la zone arctique se réchauffe quatre fois plus vite que le reste du globe. Et sur l'archipel, le réchauffement constaté est même sept fois plus rapide ! La superficie de la banquise côtière hivernale a diminué de moitié par rapport à 1979. Et une mer vide de glace, pour moi, c'est une musique dépourvue de mélodie.

Aujourd'hui, au lieu de la neige, il n'est plus rare de voir la pluie tomber en plein hiver. Pour les ours, cela signifie des périodes de chasse plus courtes – car quand il gèle, la banquise leur sert de plateforme pour traquer le phoque –, des taux de reproduction



↑ Avec son drone, Florian a capturé des scènes de vie d'*Ursus maritimus*, comme ce jeune ours jouant dans l'eau et testant la résistance de la glace.



plus faibles et un lait potentiellement trop pauvre en graisse pour nourrir correctement les portées. La superficie de la mer de glace diminuant, ils passent plus de temps à terre l'été, se nourrissant de morses et d'oiseaux, et l'hiver, chassent le renne sur les collines enneigées du Svalbard. De plus en plus de femelles ont aussi tendance à sevrer et repousser leurs oursons plus tôt que ce que l'on observait tra-

ditionnellement, lorsque les petits ont 2 ans (parfois même avant), au lieu de 2 ans et demi ou 3 ans. Ce qui leur permet d'avoir des cycles de reproduction plus courts, mais complique la survie des oursons, privés de précieux mois d'apprentissage.

Ce fut le cas pour Svetlana. L'hiver dernier, alors qu'elle avait à peine 2 ans, elle et son frère ont été sevrés : leur mère entraînait dans une nouvelle

phase de parade nuptiale avec un mâle. J'ai eu la chance d'être au bon endroit pour suivre les premiers jours d'indépendance de la jeune ourse. L'enjeu pour elle était de trouver à manger par ses propres moyens. Pourtant, la séparation s'est produite progressivement, sa mère demeurant de façon continue dans la même zone qu'elle, ce qui laisse supposer qu'un lien persistait.. malgré tout.



Dans le chaos des glaces, la puissance des éléments laisse sans voix.

Au cœur de l'hiver, les paysages sont comme des installations artistiques à ciel ouvert. Des œuvres éphémères, toujours en mouvement au gré des conditions climatiques. Sur les côtes, les glaces peuvent être instables, fractionnées en mille morceaux. L'ours s'y aventure en donnant l'impression qu'il marche sur du verre brisé. Il a ses techniques, fascinantes. Ici, il écarte les pattes pour répartir son poids sur une fine couche de glace récemment formée. Là, il s'allonge sur le ventre pour ramper d'une plaque à l'autre.

Mais la météo devient de plus en plus imprévisible. L'an dernier, à mon arrivée en février, j'ai eu la surprise de constater que dans la plupart des fjords qui forment l'Isfjord, sur la côte ouest de l'île du Spitzberg, la banquise côtière n'était pas formée. Cela a duré jusqu'à début mars. C'était inédit !

«Je ne voyais pas à deux mètres devant moi»

Et puis, un jour, il y a eu un violent coup de froid ; en quelques heures, les conditions arctiques étaient de retour. Quelques temps plus tard, nous avons subi une terrible tempête polaire. Nous étions partis avec tout le matériel pour atteindre une zone dans le Nord-Est. Le vent soufflait à plus de 110 kilomètres par heure. La température ressentie avoisinait 70 °C en dessous de zéro. Sur la motoneige, je ne voyais pas à deux mètres devant moi et je passais mon temps à regarder derrière, pour vérifier si le reste du convoi arrivait à suivre. Le périple a duré dix-huit heures. La plus dure journée de ma vie d'explorateur. ■





← Pas toujours facile de travailler dans le froid polaire. Ici, Florian pilote son drone abrité sous un duvet tandis qu'Oskar, son guide, vérifie le matériel photo.



↑ Le front du glacier Petermann est teinté de rose par la lumière du matin. À ce moment-là, la température avoisine les -40 °C... 

LES VÊTEMENTS

HABILLÉ POUR L'HIVER... POLAIRE

Le secret, c'est de porter des vêtements en laine mérinos. Et de les empiler sous une combinaison – jusqu'à sept couches quand il fait très froid !

SOUS-COUCHE N° 1 :

sous-vêtements thermiques en laine mérinos (caleçon, caleçon long, t-shirt manches longues) que l'on porte tout le temps. La matière tient chaud et ne garde pas trop les mauvaises odeurs.

SOUS-COUCHE N° 2, VOIRE 3 : encore des vêtements thermiques.

COUCHE CHAUFAUTTE : doudoune intégrale, pantalon et blouson épais en plumes d'oie.

COUCHE ISOLANTE : combinaison intégrale isolante.

PIEDS : chaussettes thermiques en mérinos, grosses bottines fourrées.

MAINS : sous-gants thermiques en mérinos, moufles fourrées. Et éventuellement chaufferettes.

VISAGE : cagoule en laine mérinos, chapka épaisse, tour de cou en laine, masque de ski. Et masque facial en néoprène quand le thermomètre passe sous les -20 °C.



Le menu préféré de l'ours, c'est le phoque,

mais au cours de nos expéditions, nous avons filmé pour la première fois des attaques sur de nouvelles proies. Des morses, par exemple. Depuis, avec un drone, régulièrement, je constate autour des colonies de morses de très nombreuses traces de pas d'ours, signe que ces derniers rodent. Au mois de juin dernier, sur Nordaustlandet, terre du nord-est du Svalbard, nous avons pu assister à une attaque menée par une mère et son

ourson. La mère a mis du temps à achever le jeune morse attrapé, car la peau de ces mammifères marins est très épaisse. Mais elle en a profité pour laisser son petit jouer avec la prise, ce qui constitue une forme d'apprentissage. C'était la première fois qu'une pareille scène était captée dans son intégralité. Autre proie surprenante des ours : les rennes. Est-ce un phénomène nouveau ou parce que nous sommes restés suffisamment longtemps sur place

pour l'observer ? En tout cas, les experts ont longtemps cru que l'ours ne s'intéressait pas à cet animal.

L'as de la chasse aux rennes

Or à la faveur des évolutions climatiques, il semble que les ours plus jeunes, élancés et rapides, recherchent particulièrement ces rennes. Pour la première fois, nous avons filmé, avec un drone, la séquence intégrale d'un ours chassant un renne. C'était une

↓ Ce superprédateur dépend de la banquise pour sa survie : il se sert de la glace de mer comme d'une plateforme pour chasser le phoque.



↑ La chasse au phoque requiert parfois de la patience. Ici, la jeune Svetlana attend qu'un phoque sorte par l'un des trous de respiration qu'il s'est creusé dans la glace.

jeune femelle, une prédatrice hors norme que nous avons surnommée The Grinch, en référence au féroce personnage du film fantastique qui portait ce nom. Cette redoutable sprinteuse a une histoire particulière. Autour d'un an et demi, elle a été abandonnée par sa mère, qui était abordée par un nouveau mâle. En théorie, The Grinch n'aurait pas dû survivre à ce sevrage précoce. Mais elle y est parvenue en devenant la grande championne de la chasse aux rennes. Tous les jours, en suivant son sillage, on découvrait des carcasses : jusqu'à sept, alignées dans un fjord, à intervalle de deux ou trois kilomètres ! On l'a filmée plusieurs fois dévorant une bête, du sang plein son pelage blanc. C'était un comportement inédit.

On voulait continuer à la suivre, mais hélas, le 9 juin dernier, nous avons appris sa mort, sûrement à cause d'un virus ou d'une bactérie. The Grinch n'avait que 3 ans et demi (*Ursus maritimus* vit entre 20 et 25 ans). Je l'avais encore vue deux semaines avant... Cela a été un déchirement. ■

ATTENDRE... ET REPARTIR BREDOUILLE

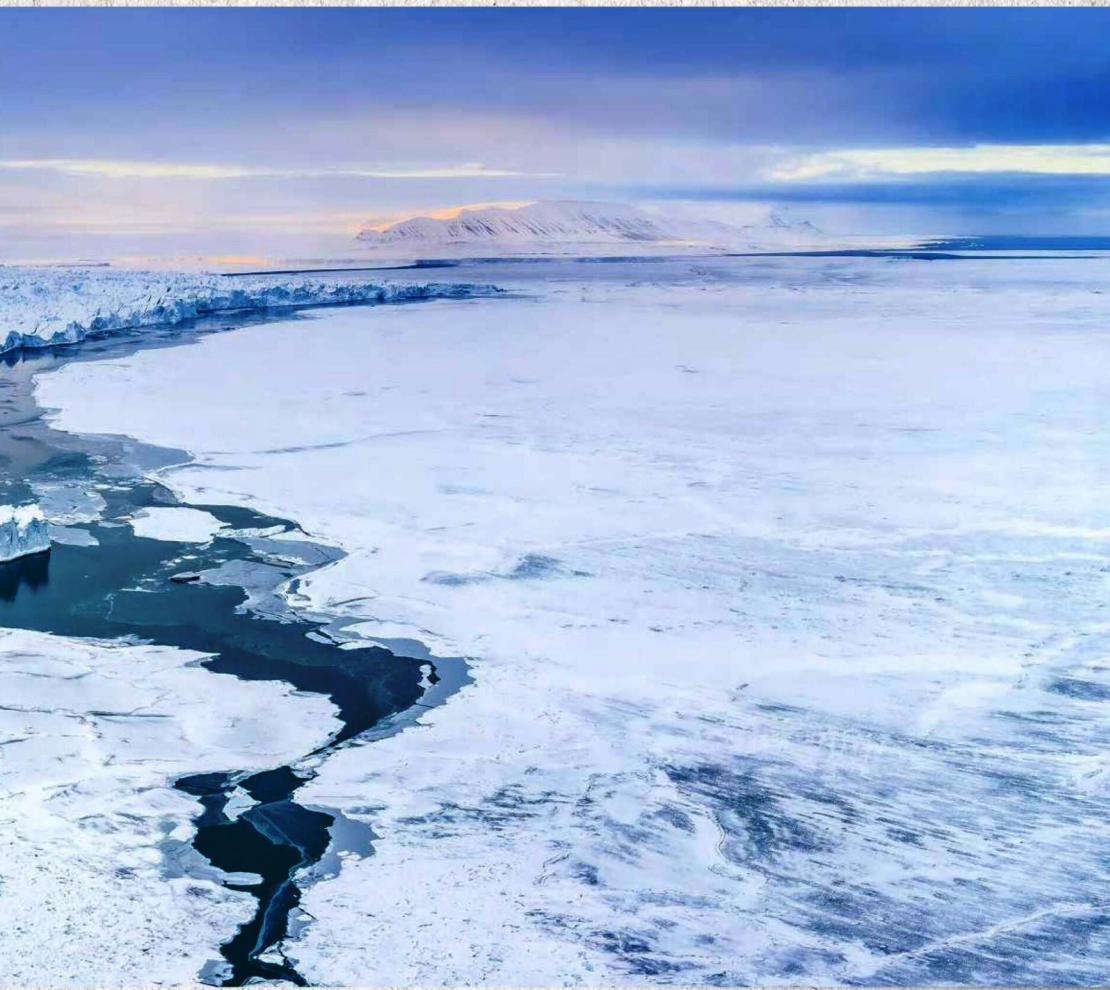
Pas question pour moi de débarquer avec un script ou une liste d'images à rapporter. Ce qui m'importe, c'est de laisser la vie sauvage se dérouler naturellement devant mon objectif. Mais pour cela, il faut attendre des heures, voire des jours. Parfois en vain. Comme lors de cette expédition dans l'Isfjord, sur la côte ouest du Spitzberg. Nous avions identifié un ours avançant d'un pas décidé vers un phoque se reposant sur la banquise, près de l'un de ses «trous de respiration». L'attaque, que nous voulions documenter, paraissait imminente. Mais le phoque, méfiant, plongea sous l'eau. La partie de chasse s'éternisa. Douze heures passèrent. Notre équipe se relayait, chacun s'octroyant à tour de rôle des microsiestes de trente minutes, allongé sur les motoneiges. Heureusement, la température était supportable : il ne faisait «que» -15 °C. Mais toujours pas de prise pour l'ours... Notre camp de base était à plus d'une heure. Après vingt-quatre heures, nous avons dû abandonner. Le photographe est comme l'ours : parfois, il revient bredouille !



«Une mer vide de glace, c'est, pour



moi, une musique dépourvue de mélodie»



↑ Florian a réalisé ici une vue aérienne hivernale du glacier Negribreen, dont le mouvement pousse la banquise côtière, y créant des fissures.





LE
MATERIEL

**MANIER UN DRONE
EN MILIEU EXTRÊME :
UN SACRÉ
CHALLENGE !**

J'utilise des drones depuis 2016. Cela m'aide à repérer plus aisément les traces laissées par les ours sur la neige. Et le drone permet aussi d'atteindre des zones où la glace, trop fine, ne pourrait pas supporter notre poids. Bref, il est devenu très important, pour moi, sinon essentiel. Mais piloter ces engins dans ces territoires extrêmes demande du doigté. Concrètement, cela veut dire qu'à un moment, il faut se passer de moufles ou porter des gants très fins... Ce qui est un problème vu les températures. Oskar Strøm, mon ami et guide qui m'accompagne dans mes expéditions, dit que mes mitaines s'ouvrent sur des doigts magiques, indifférents au froid. La vérité est que l'on finit par s'y habituer : l'adrénaline fait tout oublier.



↑ Pour pouvoir rester au plus près des ours, l'équipe de Florian dort dans ces pods, des abris mobiles tractés par les motoneiges.

La vie par -25 °C, cela ne s'improvise pas :

Il faut un équipage aguerri et un solide équipement. À chaque fois, c'est le fidèle Oskar Ström qui m'accompagne. Ce Suédois de 42 ans, qui vit au Svalbard depuis une vingtaine d'années, est l'un des meilleurs experts du terrain et de la faune locale et un champion de la logistique. Un autre guide est toujours là en renfort. À eux deux, ils sont, comme je dis toujours, mes « gardes du corps » dans ce grand désert blanc. Le plus souvent, une quatrième personne vient avec nous pour travailler sur les prises de vue. Nous formons ainsi une petite équipe, soutenue par l'abnégation et l'endurance que nécessite ce genre d'aventure. Une ses-

sion d'observation dure entre quinze et trente-six heures. Longtemps, il nous a fallu y ajouter le temps de retour – plusieurs heures – au camp de base, à Pyramiden, une ancienne mine russe où l'on se ravitaillait en nourriture et en fuel. Mais depuis l'an dernier, nous avons trouvé une solution.

Abris mobiles et repas lyophilisés

Pour faciliter notre immersion dans des zones plus reculées, nous sommes partis avec des pods. Ce sont des abris mobiles en acier d'1 mètre 30 de large sur 2 mètres 20 de long, dans lesquels on tient à deux, assis ou couché, et que l'on tracte derrière les moto-

neiges. Ces cabanes sont équipées de panneaux solaires. À l'intérieur, il y a le nécessaire pour faire de l'eau (en réchauffant la glace ou la neige), recharger les batteries, enregistrer les fichiers photos et vidéos sur mon ordinateur portable... On peut y passer jusqu'à trois semaines en autonomie complète. À condition de renoncer à se doucher, évidemment ! On mange des rations lyophilisées – souvent des plats végétariens pour moi. Jusqu'à la mi-mars, les nuits sont très longues. Pour autant, on dort peu... et toujours à moitié habillé pour pouvoir sortir au plus vite au cas où un ours viendrait à passer ! ■



Approcher des ours polaires, oui, c'est impressionnant.

La première fois, on a la chair de poule, et, soyons francs, toutes les autres fois aussi... Après des centaines de rencontres, on continue de se sentir tout petit face à ces animaux puissants et majestueux. Une mâle mesure jusqu'à trois mètres en position debout et pèse entre 400 et 600 kilos. La femelle fait jusqu'à deux mètres de haut pour 200 à 300 kilos. Alors pas question de prendre des risques quand je vais les photographier. Avec Oskar, tout est cadré ; chaque geste, chaque pas vers l'ours est réfléchi. J'obéis toujours aux directives de mon guide, car il connaît mieux que quiconque leur fonctionnement, et analyse en un quart de seconde les signaux qu'ils nous envoient. L'animal a toujours conscience de notre présence, il faut juste qu'il comprenne qu'on ne constitue ni une proie, ni un prédateur, et qu'on ne veut pas non plus jouer avec lui.

Patience et prudence

Nous réussissons parfois à être positionnés assez près, entendre sa respiration, sentir son regard sur nous. Mais pour cela, la clé est de ne pas se précipiter. Il faut un long travail d'approche pour se faire un peu oublier, se fondre dans son paysage. Capter une scène de chasse, une parade nuptiale, l'allaitement des oursons, tout cela prend des semaines, parfois des mois.

Au début, après avoir identifié un ours, on se place devant lui, à des kilomètres, et on attend qu'il se rapproche progressivement. Nous essayons de

nous assurer qu'il nous accepte. Si nous sentons qu'il réagit mal, nous cessons de l'observer, même de loin. S'il ne veut pas être la star, pas question de le forcer ! Beaucoup sont curieux, s'approchent, identifient notre odeur, puis s'éloignent. S'ils viennent trop près, on se met debout sur les motoneiges, on tape dans nos mains, on crie, pour les éloigner, pour qu'ils comprennent que les humains, ce n'est pas pour leur repas, et qu'il ne faut pas qu'ils entrent dans nos cabanes ou le camp de base. Si besoin, on fait ronfler le moteur. En général, ça suffit. Il est très rare qu'on soit obligé de démarrer et de s'enfuir. ■

↓ Sous le soleil de minuit printanier, une vue imprenable sur l'Istfjord éblouit l'équipe parvenue au sommet du glacier Frostisen, au Spitzberg.





↑ Une femelle et ses deux oursons de 4 mois s'aventurent sur la banquise à la dérive. Les petits restent avec leur mère jusqu'à 2 ou 3 ans.

La banquise ça use, chaque image est une bataille,

au cours de laquelle on repousse ses limites, avec un coût physique à payer. Cet hiver, j'ai eu un sourcil et les joues gelés ! Le corps s'épuise à combattre le froid. L'obscurité, le manque de sommeil, les faibles niveaux de vitamine D affectent aussi. Quand on est sur le terrain en février, on a très peu de lumière. Le soleil passe au-dessus de l'horizon vers midi puis

il fait noir à 14 heures ou 15 heures. Cela bouleverse l'horloge biologique. Puis, à partir d'avril, tout change, vous ne voyez plus les étoiles mais le soleil de minuit s'impose peu à peu. La luminosité crée alors une palette de couleurs extraordinaires, avec des nuances de bleu et de rose qui scintillent à l'horizon. Au retour, on paie «cash» le coût mental de plusieurs mois d'expédi-

tions. Quand je reviens à Tromsø, en Norvège, où je vis, je passe en général par une petite période de dépression. Tous les aventuriers ressentent cela : un grand vide, une fatigue après l'adrénaline du voyage, des difficultés à supporter le bruit incessant du monde moderne. On se raccroche à l'idée qu'il faut entretenir sa forme et son moral pour repartir bientôt.

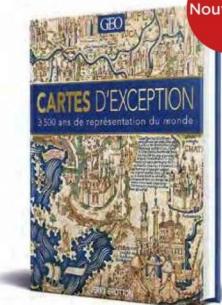
CARTES D'EXCEPTION

3 500 ans de représentation du monde !

Redécouvrez les grandes cartes du monde de la mappa latine à la tu chinoise en passant par la surah arabe, de la table de Peutinger à la Carte pisane, de la mappemonde de Fra Mauro à la cartographie moderne, à travers une soixantaine de cartes détaillées, expliquant le contexte historique et les spécificités. Cet ouvrage raconte aussi les grands explorateurs et cartographes qui ont écrit l'histoire de la cartographie.

Edition GEO - Format : 26 x 31 cm - Nombre de pages : 256 pages

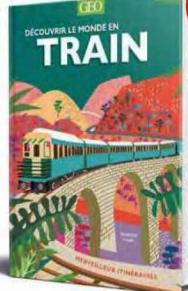
Prix
39,95€



Nouveauté

Prix

29,95€



Nouveauté

DÉCOUVRIR LE MONDE EN TRAIN

Voyagez de manière plus écologique et partez à la découverte de paysages surprenants !

Ce beau livre présente, pour chaque continent, des itinéraires ferroviaires extraordinaires, mettant en lumière des lieux, des histoires et des sensations qui ne peuvent être pleinement révélés qu'en train. Chaque itinéraire est illustré de magnifiques photos du chemin de fer et des paysages traversés, accompagnées de descriptions, d'informations historiques, techniques et anecdotiques. Une carte et des informations pratiques sont fournies pour chaque itinéraire.

Editions GEO - Format : 21,5 x 27,7 cm - Nombre de pages : 224 pages

Prix

29,95€

LE PETIT PRINCE N°2

L'espace rêve toujours !

Embarquez dans l'univers du Petit Prince pour explorer les étoiles dans un livre inédit ! Découvrez plus en profondeur la vie de Saint-Exupéry et son œuvre. En complément de cette aventure interstellaire, le voyage se poursuit à travers tous les symboles du bestiaire du Petit Prince et un dossier spécial commémorant les 80 ans de la première édition du Petit Prince. A travers des portfolios commentés, des documents d'archive et des analyses richement illustrés, les voyages du Petit Prince nous offrent un nouvel éclairage sur le monde d'aujourd'hui.

Editions GEO - Format : 22,6 x 31,7 cm - Nombre de pages : 144

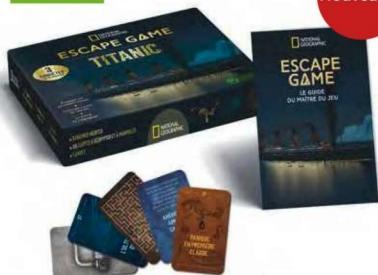


Nouveauté

Prix

16,95€

Nouveauté



ESCAPE GAME - TITANIC

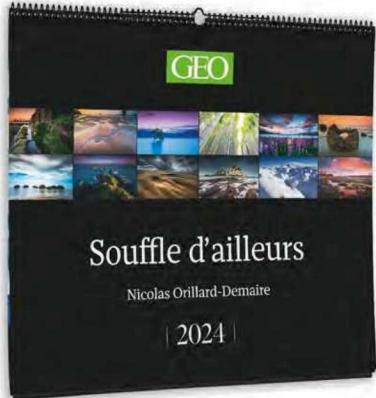
Trois scénarios trépidants, au milieu de l'océan, pour vivre des moments conviviaux en famille ou entre amis !

Soyez les protagonistes du Titanic et changez l'Histoire ! Une heure, à peine : c'est le temps qu'il vous reste pour quitter le navire avant qu'il ne sombre définitivement dans les eaux glacées de l'Atlantique ! Passagers de troisième classe ou membres d'équipage, prisonniers de la salle des machines ou d'une luxueuse cabine inondée, vous n'avez plus le choix : il vous faut déverrouiller de multiples portes et surmonter bon nombre d'obstacles pour accéder au pont supérieur et espérer embarquer sur l'un des 65 canots de sauvetage dont dispose le paquebot. Ne cédez pas à la panique ! C'est une question de survie.

Editions GEO - Format : 20 x 25 x 5 cm + un livret de 32 pages + 120 cartes

NE PASSEZ PAS À CÔTÉ DE NOTRE SÉLECTION DU MOIS !

© Les 12 photos du grand calendrier sont de Nicolas Orillard-Demarie



Introuvable
dans le commerce

GRAND CALENDRIER GEO 2024

Souffle d'ailleurs

GEO vous invite à faire un tour du monde photographique, à la rencontre de paysages exceptionnels. Bien plus qu'un simple calendrier, cet objet de décoration vous présente 12 paysages éblouissants et magnifiés par un format géant. Ces photographies immortalisées par Nicolas Orillard-Demarie vous transportent dans des décors à couper le souffle. Explorez l'immensité de notre planète et toute la beauté que la nature peut nous offrir !

Éditions GEO - Format : géant : 60 x 55 cm
Nombre de pages : 14

Prix

43,60€

au lieu de 45,90€



POUR COMMANDEZ, C'EST FACILE !

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

Mes coordonnées : Mme M.

GEO540V

Nom*

Prénom*

Adresse*

Code postal* _____ Ville* _____

E-mail*

Par chèque à l'ordre de GEO.

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

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

2 Je clique sur  Situé en haut à droite de la page sur ordinateur

 Situé en bas du menu sur mobile

3 Je saisais la clé Prismashop

GEO540

Voir l'offre

*Obligatoire, à défaut votre commande ne pourra être traitée. Offre valable dans la limite des stocks disponibles en France Métropolitaine jusqu'au 31/12/2024. Photos non contractuelles. La loi ne nous autorise pas à accorder une remise supérieure à 5% sur ces produits. Nous nous engageons à vous livrer dans un délai de 3 semaines. Vous disposez d'un droit de rétractation dans un délai de 14 jours à compter de sa réception pour nous la retourner à vos frais, dans son emballage d'origine, et selon votre souhait, nous nous engageons à vous le remplacer ou à vous le rembourser - pour en savoir plus voir les Conditions Générales de Ventes sur www.prismashop.fr. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, de rectification, d'éacement, de limitation du traitement, de portabilité des données qui vous concernent, et d'opposition au traitement pour des motifs légitimes, en écrivant au DPO de Prisma Media au 12, rue Henri Barbusse 92230 Gennevilliers ou dpo@prismamedia.com. Dans le cadre de votre abonnement ou si vous avez accepté la transmission de vos données à des partenaires du Groupe Prisma Media, vos données sont susceptibles d'être transférées hors UE. Ces transferts sont encadrés conformément à la réglementation, par le mécanisme de certification Privacy Shield ou par les Clauses Contractuelles types.



Total général
en € :

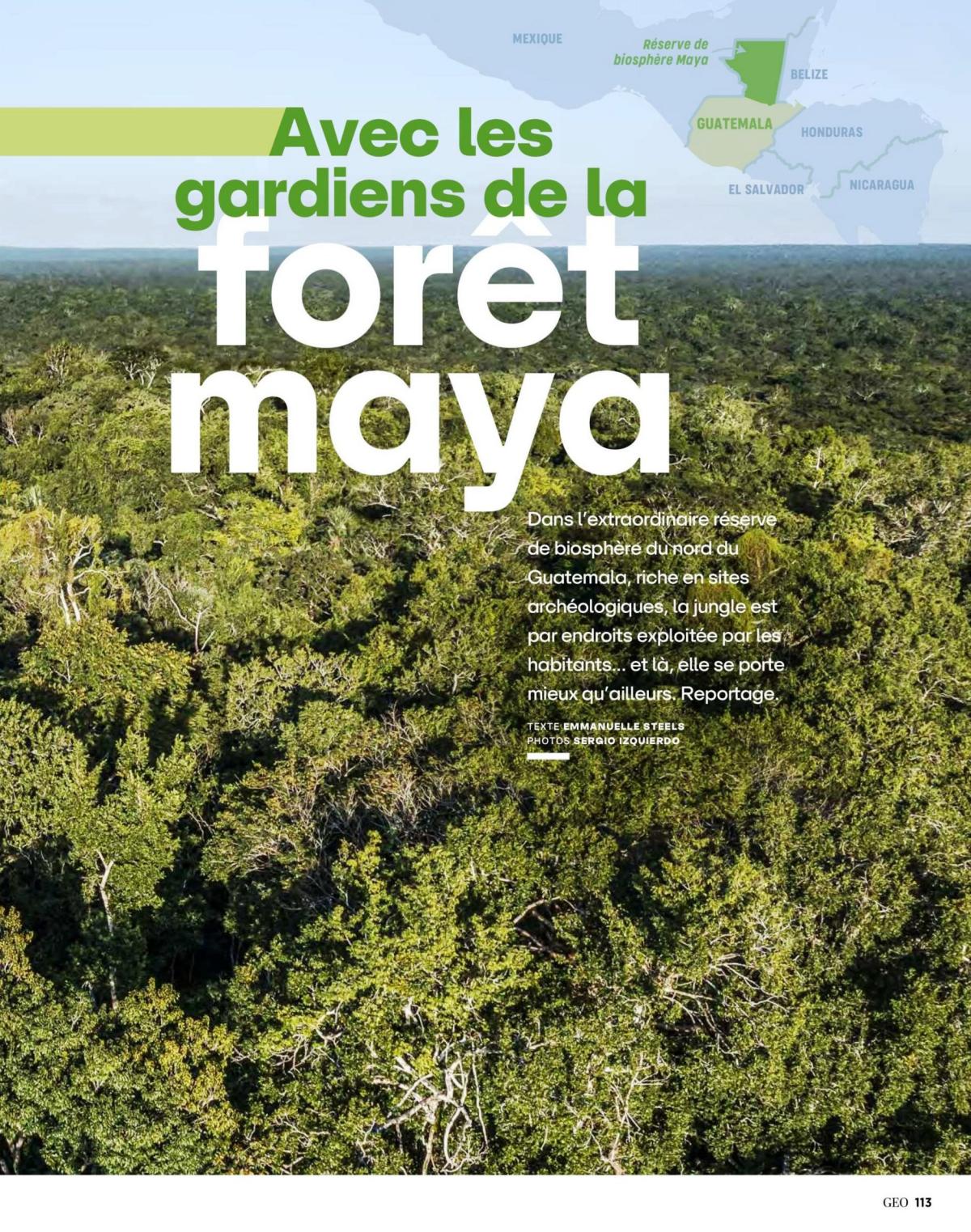
Nom de l'ouvrage	Réf.	Qté.	Prix unitaire en €	Total en €
Grand calendrier GEO 2024	14082	43,60€
Cartes d'Exception	14165	39,95€
Découvrir le monde en train	14162	29,95€
Le Petit Prince n°2	14138	29,95€
Escape Game - Titanic	14145	16,95€
Participation aux frais d'envoi			+ 5,90 €	
<input type="checkbox"/> Je m'abonne à GEO aujourd'hui (1 an - 12 numéros)			+ 69 €	



Total général
en € :



→ Fidèle au poste,
Rudi Pop, 27 ans,
monte la garde sur la
tour de surveillance
anti-incendie de la
forêt communautaire
de Uaxactún.



Avec les gardiens de la forêt maya

Dans l'extraordinaire réserve de biosphère du nord du Guatemala, riche en sites archéologiques, la jungle est par endroits exploitée par les habitants... et là, elle se porte mieux qu'ailleurs. Reportage.

TEXTE EMMANUELLE STEELS
PHOTOS SERGIO IZQUIERDO



D

ans sa robe noire vaporeuse imprimée de fleurs blanches, avec sa longue queue-de-cheval noire impeccablement nouée, elle semble presque trop élégante : debout devant une table sur tréteaux, Kelin Méndez, 24 ans, assemble avec soin des bouquets de 20 palmes de xate, de son nom latin *Chamaedorea elegans*, aux feuilles courtes d'un vert intense et luisant. «Je sais ! dit-elle en riant. Mais je m'habille tous les jours comme ça.» Bientôt, ces palmes partiront d'ici, le village de Uaxactún, pour les États-Unis ou l'Europe, où elles sont utilisées dans des arrangements floraux pour restaurants ou églises.

Les hommes rentrent à moto, chargés de ballots de palmes

Le village guatémaltèque de Uaxactún, 800 habitants, est niché en pleine jungle, non loin du fameux site archéologique de Tikal, dans la région du Petén. Il fait partie de la réserve de biosphère maya – 2 millions d'hectares comprenant la plus grande forêt tropicale d'Amérique centrale (entre Guatemala, Belize et Mexique), des parcs nationaux et des vestiges de cette civilisation précolombienne qui connut son apogée entre les VI^e et IX^e siècle de notre ère. En cet après-midi de février, c'est l'effervescence à Uaxactún. Les hommes sont rentrés à moto, chargés d'immenses ballots de palmes qu'ils portent sur leur ➤

→ La récolte du chicle, la sève de l'arbre à chewing-gum, considérée jadis comme «l'or blanc» du Petén, est un travail éreintant et dangereux.

Les «chicleros» grimpent aux arbres à la force des bras pour récolter la sève





Trente ans plus tard, les concessions n'inquiètent plus personne

● dos, fourbus de leur journée de coupe au cœur de la jungle. Dans le hangar de tri aux murs turquoise, couvert de fresques détaillant les différentes étapes de la récolte de cette plante, Kelin et les autres femmes du village sont à l'œuvre, triant puis mettant les feuilles de *xate* à tremper dans le bassin peu profond qui s'étend le long du bâtiment. Uaxactún est l'une des concessions de la réserve de biosphère maya allouées depuis 1996 aux habitants du Petén pour exploiter, de façon limitée, les ressources de la flore. Cent mille hectares communautaires, passés au fil des années à 550 000 hectares, et où vivent aujourd'hui des centaines de milliers de personnes. À l'origine, cette mesure avait été décrée par les défenseurs de l'environnement, qui craignaient que l'activité humaine ne nuise à l'écosystème. Mais presque trente ans ont passé, et toutes les inquiétudes se sont évanesques.

L'arbre tombe dans un long fracas, entraînant un amas de lianes dans sa chute. Puis le calme revient dans la forêt communautaire de Yaloch, une autre concession située dans l'est de la réserve. Les bûcherons, casque jaune et gilet orange, s'affairent autour du tronc pour l'élaguer. Leur chef, Carlos Góngora, 39 ans, un homme placide à la carrure imposante, enlève

régulièrement sa casquette pour éponger la sueur qui perle sur son front. L'arbre sacrifié ce jour-là, explique Carlos, est un immense *male-río colorado* (*Aspidosperma megacarpum*), au bois dur et résistant. L'une des quatorze espèces pouvant être coupées, selon les règles établies dans les concessions de la réserve de biosphère maya (lire ci-contre).

Ici, peu d'Internet, mais les enfants vont tous à l'école

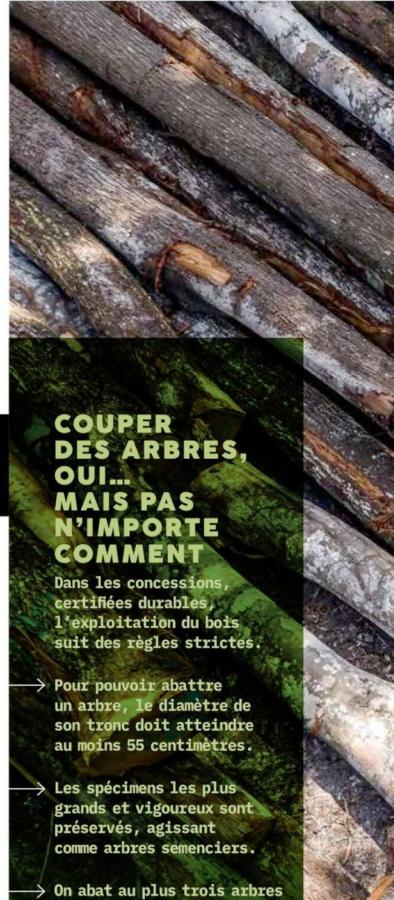
Dans les forêts communautaires, les arbres, comme le *chechén* (*Metopium Brownei*), au bois rougeoyant, n'ont pas perdu de terrain. Tout l'inverse des parcs nationaux de Laguna del Tigre et de Sierra del Lacandón, dans l'ouest. Ils sont en théorie strictement protégés, ou la déforestation y fait rage (respectivement 30 % et 15 % de forêt en moins de 2000 à 2015), et les trafics de toutes sortes s'y épandent. Mais surtout, les habitants des concessions, à l'origine des paysans en quête de terres venus d'autres régions du pays, vivent mieux. Outre le *xate* et la coupe du bois, Uaxactún, Yaloch et les autres concessions récoltent du poivre de la Jamaïque (*Pimenta dioica*) et des noix du *ramón*, le noyer local, aussi appelé noix-pain (*Brosimum alicastrum*), un arbre emblématique de la région et dont les fruits à coque, très appréciés pour leurs propriétés nutritives, sont broyés et consommés sous forme de

QUELQUES RÈGLES

COUPER DES ARBRES, OUI... MAIS PAS N'IMPORTE COMMENT

Dans les concessions, certifiées durables, l'exploitation du bois suit des règles strictes.

- Pour pouvoir abattre un arbre, le diamètre de son tronc doit atteindre au moins 55 centimètres.
- Les spécimens les plus grands et vigoureux sont préservés, agissant comme arbres semenciers.
- On abat au plus trois arbres par hectare et par an.
- L'abattage se fait dans un périmètre défini; la coupe y est ensuite interdite pendant quarante ans, afin de permettre à la jungle de cicatriser et d'effacer les traces de sa perte.





farine. De quoi assurer un emploi salarié – direct ou indirect – à 150 000 personnes, estiment les autorités. Dans les concessions, le salaire mensuel moyen (3 535 quetzals, environ 430 euros) est plus élevé que la moyenne nationale (345 euros). Et dans ce pays où, selon l'Unicef, la moitié des enfants souffrent de dénutrition, ici, personne ne vit sous le seuil de pauvreté.

Et on le répète fièrement, tous les enfants des forêts communautaires sont scolarisés (contre 77 % sur le plan national chez les 5-17 ans). L'école de

Uaxactún accueille 120 élèves, du primaire au secondaire. Dans le village, toutes les maisons ont accès à l'eau potable et sont équipées de panneaux solaires pour couvrir leurs besoins en électricité. En revanche, l'isolement continue à poser problème. Seulement trois téléphones fixes, satellitaires. Pas de réseau mobile. À toute heure du jour, on voit des habitants autour de l'épicerie, qui dispose de l'unique connexion à Internet. Le minuscule *puesto de salud*, le dispensaire, ne propose que des soins basiques. ➤

↑ Les arbres abattus durant la saison de coupe sont rassemblés dans un parc à bois, la *bacadilla*, avant d'être transportés jusqu'à la scierie.

Joyau de la réserve, l'antique capitale maya reste enfouie dans la jungle





↑ Situées dans le sud de la réserve de biosphère maya, les fameuses pyramides verticales de Tikal percent la canopée.



● L'absence d'hôpital provoque des drames. Un mois plus tôt, Kelin Méndez, la jeune triouse de xate, n'a pas eu le temps de transporter son fils de 2 ans, atteint de fièvre, à l'hôpital de Flores, à 90 kilomètres au sud : il est mort dans ses bras, en chemin.

Sur le vaste terrain au centre du village, cerné de maisons en bois aux toits de tôle, des enfants entament une partie de foot, qui se transforme en course-poursuite chaotique. Deux chevaux qui paissaient tranquillement partent au galop, dispersant dans un cauchemar hystérique des hordes de canards, poules et dindons. D'un bâtiment peint

Pour ses plats, elle s'inspire de ce qui pousse ici : yucca, épinards, papayes...

en bleu criard à la porte en bois sculpté parvient la clamour de villageois qui battent des mains, accompagnant un chant rythmé : «C'est le chemin du Seigneeeeeeeur...» L'église évangélique est toujours bondée en milieu et fin de journée. Dans la maison verte voisine, le restaurant du village, tenu par Mirna Ofelia España, 51 ans. Cette grande femme aux cheveux crépus

règne tout sourire sur sa cuisine sans murs, à l'arrière de la bâtie, bordée d'un petit jardin tropical entouré d'une palissade. Elle s'inspire de ce qui pousse ici : herbes aromatiques, épinards, papaye, banane, yucca... «Avant, on ne se rendait pas compte qu'on était riches de tout ça, dit-elle, songeuse. C'est en allant voir ailleurs qu'on a mesuré notre chance.»



↑ Au début, les concessions fournissaient juste l'acajou des célèbres instruments. Désormais, elles façonnent elles-mêmes les manches.

← À Uaxactún, les femmes trient les feuilles de *xate* rapportées par les hommes. Ces palmes servent dans des arrangements floraux aux États-Unis.

La communauté de Uaxactún a été fondée il y a un siècle. À l'époque, c'était un simple campement chiclero accueillant les ouvriers récoltant le chicle, la sève du chicozapote, le sapotillier ou «arbre à chewing-gum». Mais à partir des années 1990, avec l'arrivée de la gomme synthétique, l'activité a périclité et les habitants se sont tournés vers d'autres ressources. Le corps trapu et agile, le visage buriné, Erwin Maas, 46 ans, est une figure incontournable de la communauté, où il endosse plusieurs casquettes : *xatero* (coupeur de *xate*), guide d'écotourisme, historien local, maire adjoint... «Le *xate*, tout le monde y travaille toute l'année, explique-t-il. La coupe du bois est en soi plus rentable, mais elle ne nous occupe que quelques mois par an.»

DU BOIS MAYA POUR LES GUITARES GIBSON

Equipés de casques et de lunettes de protection, des hommes s'activent dans la scierie Forescom, à Flores, une ville située au sud de la forêt maya. Dans ce vaste hangar au toit de tôle, ils coupent des planches, fabriquent des treillis, des chaises... Et des manches de guitares Gibson ! C'est pour valoriser les produits de la forêt que les concessions ont fondé ensemble, en 2003, leur entreprise de transformation. En quête de bois durable, l'illustre

fabricant américain leur a demandé de lui fournir de l'acajou pour ses manches. Depuis peu, l'atelier est également chargé de les façonner et de produire des pièces pour les caissons. Jorge Sosa, le directeur de Forescom, raconte qu'il a emmené plusieurs groupes de rock, dont Maroon 5, en visite dans la forêt tropicale du Petén : «Ils voulaient voir des caobas (acajous) dans la jungle et découvrir de quel bois sont faites leurs guitares.»

Presque tous les hommes de Uaxactún œuvrent ainsi à celle du *xate*. Mais lorsque l'on demande à David Galván, 48 ans dont trente-cinq comme *xatero*, si ses fils suivent sa voie, sa réponse fuse : «*No, gracias a Dios !*» («Non, Dieu merci»). Son ainé travaille en effet à l'extérieur de la réserve, et le cadet, malentendant, participe à la récolte des noix de *ramón*. C'est que le père de David et son frère sont morts de morsures de serpents : le redoutable *barba amarilla* («barbe jaune»), le fer de lance commun (*Bothrops atrox*), tapi dans les profondeurs de la jungle, bondit sur les coupeurs qui s'approchent de trop près.

«Chez nous, les singes-araignées sont chez eux»

En cas de malheur, l'antidote est conservé au village, mais les *xateros*, qui s'aventurent souvent loin dans la forêt, ne parviennent pas toujours à ramener la victime à temps. «Beaucoup d'entre nous sont morts», soupire David Galván, qui remémore, le front plissé, les nombreux incidents dont il a été témoin. «Les hommes ont

le regard affûté, ils sont habitués à les repérer», tempère Erwin Maas, qui a lui-même survécu à une morsure du très venimeux serpent corail (*Micrurus diastema*). Erwin lève les yeux vers la cime des arbres, à la lisière du village, soudain agitée de violentes secousses. Des silhouettes aux membres longilignes voltigent avec élégance de branche en branche. Uaxactún compte une importante population de singes-araignées aux mains noires (*Ateles geoffroyi*), qui sont parmi les primates les plus menacés au monde, du fait de la déforestation. «Chez nous, ils sont chez eux», souligne Erwin, avec satisfaction.

À une dizaine de minutes de route de là, la tour de surveillance anti-incendie de Uaxactún offre une vue panoramique sur la forêt tropicale. Au sommet de cette imposante structure métallique peinte en vert, à 25 mètres au-dessus du sol, Rudi Pop, 27 ans, monte la garde de 11 heures à 14 heures. En plein soleil ? «Oui, car c'est à ce moment-là qu'il y a le plus grand risque d'incendie», dit-il. Cet homme de peu de mots, né à Uaxactún, est



«Certains de nos temples sont, je crois, encore plus anciens que ceux de Tikal !»

↑→ La communauté de Uaxactún espère bien attirer les touristes autour de ses vestiges mayas. Un défi, sachant que le célèbre site archéologique de Tikal n'est qu'à 25 kilomètres de là.



● l'un des sept gardes forestiers de la concession. «Nous effectuons des rondes à pied et des vols de surveillance par drones», ajoute-t-il.

«La forêt nous fait tous vivre !»

Et en matière de feux, leurs efforts ont eu des résultats «extraordinaires» selon Erick Cuellar, directeur adjoint de l'Association des communautés forestières du Petén, qui réunit toutes les concessions et les représente auprès des autorités. Contrairement à d'autres zones de la réserve de biosphère (lire l'encadré), «il n'y en a pratiquement pas dans les concessions», constate-t-il. Les autorités et les organisations écologistes internationales confirment : c'est un succès.

À la lisière de Uaxactún, les vestiges de l'ancienne cité maya restent peu fréquentés. Le site, administré par la communauté, comprend huit ensembles de temples dispersés sur différentes élévations naturelles. Plu-

sieurs pyramides, aux escaliers monumentaux, s'élèvent près de la cime des arbres. Alvin Max, président de la concession de Uaxactún, nous y a fixé rendez-vous au lever du jour, alors que les premiers rayons du soleil projettent sur les temples couverts de végétation un halo enchanteur. Cet homme de 33 ans, dont les traits dénotent son origine maya autant que son patronyme (*ma'ax* désigne le singe), affirme que certains de ces édifices, bâtis à partir de 500 ans avant notre ère, sont «plus anciens que Tikal», le principal site

maya du Guatemala, dont la construction aurait débuté un siècle plus tard. Mais les touristes se contentent souvent de visiter ce dernier, décrit comme «la cité maya perdue dans la jungle». Une concurrence écrasante. Pas de quoi entamer l'enthousiasme d'Alvin Max : «*La forêt nous fait tous vivre. Toditos ! Absolument tous !* Il en est sûr, l'aventure de Uaxactún va continuer, au-delà de l'échéance (vingt-cinq ans) prévue dans le contrat récemment renouvelé entre la concession et l'État guatémalteque. «Notre communauté est sou-

Les enfants, blasés, ont tous déjà vu des jaguars, des pumas et des tapirs



↑ L'école de Uaxactún accueille 120 élèves, du primaire au secondaire. Ici, on est fier : dans les concessions, 100 % des enfants sont scolarisés.

dée, elle ne permettrait pas que notre modèle bascule», dit-il. Soudain, sa voix est couverte par des rugissements ténuieux. Alvin désigne la fronde des arbres : «Tous les jours à cette heure, c'est le concert des saragatos», les fameux singes hurleurs (*Alouatta pigra*), qui collent des frissons aux visiteurs. Leurs vocalises déclenchent l'intervention bruyante de deux espèces de perroquets, l'amazone poudrée (*Amazona farinosa*), au plumage vert gris, et l'amazone à lores rouges (*Amazon autumnalis*), au front carmin. Ici, tous savent identifier les sons de la forêt. Les enfants, dès leur plus jeune âge, reconnaissent ce léger crissement régulier qui se fait entendre tel un refrain dans la jungle : le chant du toucan arc-en-ciel (*Ramphastos sulfuratus*). Blasés, ils ont déjà vu des jaguars, des pumas et des tapirs, nombreux ici, et connaissent tous les noms des arbres. L'instituteur de l'école locale, Jesús Gutiérrez, l'exprime mieux que qui-conque : «Grandir à Uaxactún, c'est puiser à la source de la vie.» ■

Emmanuelle Steels

DES VOISINS TRÈS GÉNANTS

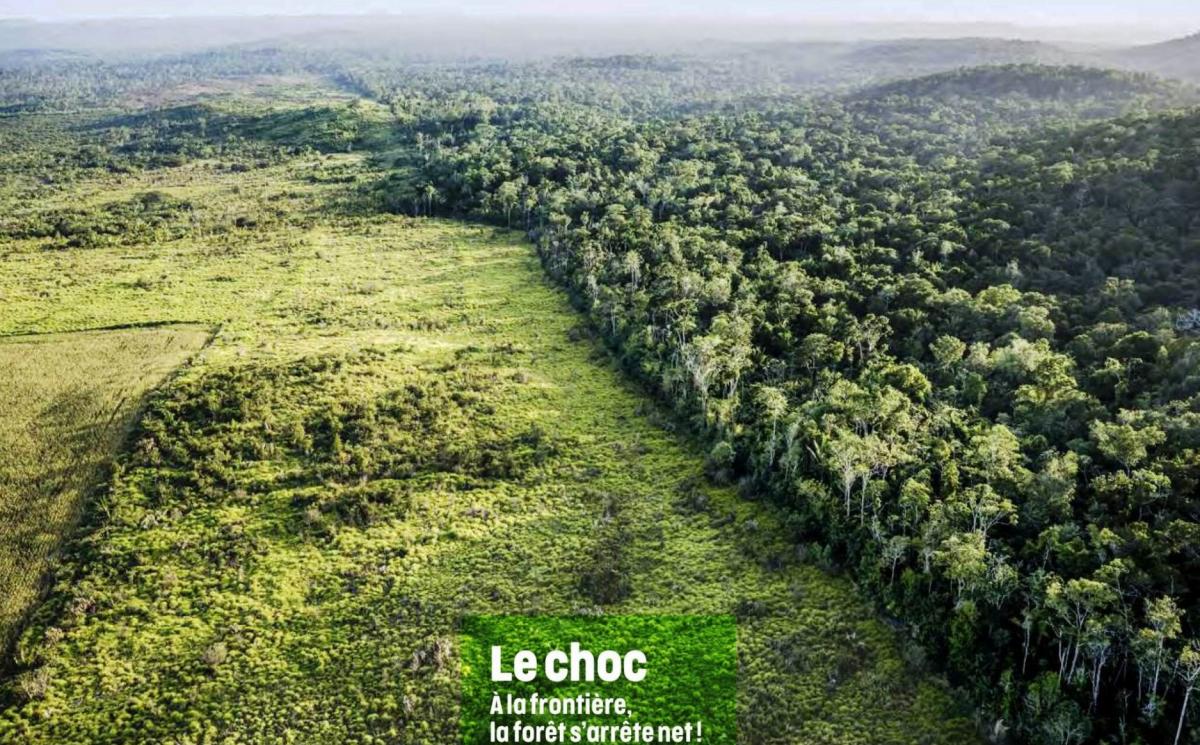
Méaprojet touristique, incendies, fermes illégales, trafics en tous genres... En dehors des forêts communautaires, règne souvent... la loi de la jungle.

Un train à voie étroite bondé de touristes file à travers la forêt tropicale, direction le parc national El Mirador, dans le nord de la réserve de biosphère maya, à la frontière avec le Mexique. Là, en pleine jungle, les visiteurs vont poser leurs valises dans des hôtels écotouristiques de luxe avant d'aller découvrir les 26 anciennes cités mayas d'El Mirador. Cette scène n'existe pas, ou du moins, pas encore. Car il s'agit du projet auquel travaille depuis vingt-cinq ans l'archéologue américain Richard Hansen. «Pour mieux le vendre, Hansen parle d'El

Mirador comme du berceau de la civilisation maya, c'est ridicule !», estime Tomás Barrientos, un archéologue guatémaltèque qui travaille sur des sites au Petén. Une civilisation ne naît pas dans un seul endroit. Ce n'est pas sérieux...» Dans les forêts communautaires non plus, la perspective de ce mega resort n'est pas très bien accueillie. D'autant que, dans les interviews, l'Américain, qui se défend d'être un «gringo impérialiste», se moque régulièrement des acteurs locaux, incapables selon lui de gérer un projet touristique viable. «Vous voulez confier un hôtel de 5 millions de dollars à des paysans ?, s'énerve-t-il dans un entretien accordé au média américain Vice en 2020. Les Guatémaltèques manquent de vision.» Pour l'heure, les ruines d'El Mirador, dont certaines ●

↑ Ce petit avion, appartenant à des narcotrafiquants, s'est écrasé récemment sur l'une des pistes illégales aménagées dans le parc national Laguna del Tigre.





Le choc

**À la frontière,
la forêt s'arrête net !**

À droite, s'étend la forêt communautaire de Yaloch, au Guatemala. À gauche, côté Belize, c'est déforestation et culture sur brûlis.

● des pyramides les plus imposantes bâties par les Mayas il y a deux mille deux cents ans, restent inaccessibles, à moins d'avoir un hélicoptère ou de marcher 60 kilomètres dans la jungle.

La folie des grandeurs de Richard Hansen n'est pas seule à menacer les efforts du Guatemala pour la conservation de la forêt maya. Beaucoup plus à l'est, à la frontière avec le Belize, le paysage en dit long. Côté Guatemala, à Yaloch, la plus orientale des concessions de la réserve de biosphère, la selva, dense et drue, ondule à l'infini. Côté Belize, elle est balafrée, ratiboisée, pour faire place à l'élevage et à l'agriculture intensive. Les colonies mennonites ont prospéré dans cette région où elles cultivent maïs, haricots et soja. Cette communauté anabaptiste venue des États-Unis à la fin des années 1970 a une réputation sulfureuse en matière d'environnement et elle est adepte de la culture sur brûlis. L'une de ses localités, frontalière avec Yaloch, porte d'ailleurs un nom éloquent : Burnt Ground («terre brûlée»). «Ils brûlent tout et si les feux s'étendent, ce n'est pas leur problème», déplore Carlos Góngora, membre de la concession de Yaloch. Cet homme costaud mais pacifique

est gêné de relater qu'il a dû avoir recours à la force il y a quelques années pour freiner l'avancée d'un feu venu du Belize. Les concessionnaires de Yaloch, Góngora à leur tête, ont ainsi franchi la frontière. Armés de machettes, ils ont forcé les mennonites à creuser des coupe-feu à l'aide de leurs machines pour entraver l'avancée des flammes.

C'est la terre de tous les trafics

Dans l'ouest aussi, les feux incontrôlés font rage. Dans les parcs nationaux Sierra del Lacandón et Laguna del Tigre, des aires en théorie sanctuarisées, des incendies sont provoqués pour dégager des terres arables par des agriculteurs installés illégalement

— des invasores (envahisseurs) comme les appellent les autorités. Ces parcs nationaux sont aussi devenus le lieu de tous les trafics. Taille et contrebande de bois, trafic de migrants et de drogue... Laguna del Tigre, où alternent forêts, lagunes et savanes, est ciblé de narcotrafiquants, les grandes fermes d'élevage qui servent de base aux narcotrafiquants pour contrôler cette région stratégique frontalière avec le Mexique.

Les avions des narcos sont là, mal cachés par la végétation

Depuis les airs, à Sierra del Lacandón, des rectangles clairs se détachent du vert profond de la jungle : des pistes d'atterrissement, certaines fraîchement taillées, d'autres abandonnées par les narcotrafiquants. Un survol des parcs permet d'en recenser six, ainsi que les restes d'un jet incendié. D'autres petits avions, intacts, apparaissent en bout d'une piste, vaguement dissimulés par la végétation. Les interventions de l'armée guatémaltèque ne suffisent pas. Et les bons connaisseurs de la zone soupçonnent les militaires de collusion avec les organisations criminelles... Dans les forêts communautaires, personne n'a oublié l'assassinat en 2010 d'un leader de la concession Cruce la Colorada, près du parc national Laguna del Tigre, abattu après avoir confronté des narcotrafiquants qui déboisaient des parcelles dans sa forêt. «Quand il y a une organisation sociale solide, comme dans les concessions, le crime organisé fait machine arrière», assure Erick Cuellar, directeur adjoint de l'Association des communautés forestières du Petén. Le succès est tel que certains proposent même de transformer les parcs nationaux en concessions communautaires. ■

Emmanuelle Steels

RETOUR DE TERRAIN

↓
Emmanuelle Steels
Journaliste

Sergio Izquierdo
Photographe



Des narcos m'ont tiré dessus alors que je survolais l'une de leurs pistes

Sergio Izquierdo

Penché à l'extérieur d'un Cessna sans porte côté copilote, le photoreporter guatémaltèque Sergio Izquierdo a pu capturer, vue du ciel, la vaste forêt maya, scarifiée par endroits : ici, des pistes d'atterrissement clandestines taillées par les narcotrafiquants. Là, des parcelles ratiboisées pour faire place à des fermes illégales... Cela fait plus de quinze ans que Sergio documente cette région.

«Un jour, alors qu'on survolait, assez bas, l'une de ces pistes, des narcotrafiquants m'ont tiré dessus», se rappelle-t-il. De son côté, la journaliste Emmanuelle Steels a été frappée par l'attachement des habitants de la forêt du Petén à leur mode de vie. «Ils n'ont pas accès à Internet, aux divertissements de la ville... Et ça leur est égal. Ils n'imaginent pas élever leurs enfants ailleurs.»

À ne pas manquer



Collection et archives de la Fundación Televisa, Mexico

Une paysanne zapotèque portant une cruche sur l'épaule, vue par Tina Modotti (1926).

EXPOSITION

Le Mexique de Tina Modotti

Son nom accompagne souvent ceux de Frida Kahlo et Diego Rivera, ses illustres amis artistes mexicains, mais aucune grande rétrospective ne lui avait été consacrée jusqu'ici en France. Le musée du Jeu de Paume, à Paris, rend enfin hommage à la photographe Tina Modotti à travers l'exposition de 240 tirages et de documents d'archives. Arrivée dans les années 1920 dans un Mexique en pleine effervescence post-révolutionnaire, cet Italienne y fit ses premières armes de photographe, développant un style très personnel, à la fois esthétique et politique. Ses clichés, parfois extrêmement graphiques, mais le plus souvent incarnés, comme sa célèbre série sur les femmes de Tehuantepec (ci-dessus), témoignent d'un style novateur, précurseur du photojournalisme mexicain.

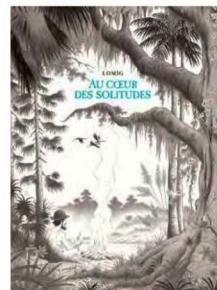
Tina Modotti, *l'œil de la révolution*, musée du Jeu de Paume, à Paris, du 13 février au 12 mai 2024, jeudepaume.org

BD

Dans les pas de John Muir

Un périple de 1600 km à pied de l'Indiana à la Floride, au cœur de l'Amérique sauvage. Cette bande dessinée se concentre sur les années 1867 à 1869, quand John Muir, pionnier de l'écologie moderne, prit conscience qu'il fallait préserver la nature. Un appel à contempler et protéger ce qui nous entoure, et un hommage à cet aventureux qui disait : «*Partir ? Il suffit de jeter un peu de pain et une poignée de thé dans un sac et d'enjamber la barrière.*»

Au cœur des solitudes, de Lomig, éd. Sarbacane, 29 €.



Chez le marchand de journaux



Les JO, un idéal... et le reflet du monde

Berlin 1936, Munich 1972, Moscou 1980... En cette année olympique, GEO Histoire revient sur les moments-clés de cette compétition, qui, loin de seulement transcender les différences entre les peuples, est souvent une chambre d'écho des fracas du monde.

Jeux olympiques, quand le sport rencontre l'histoire, GEO Histoire, 7,50 €



Tintin repart dans l'espace

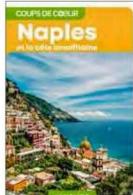
Ce hors-série de la revue *Tintin, c'est l'aventure* ravira les amoureux de la conquête spatiale, qui y trouveront un rappel des avancées scientifiques actuelles, les images de l'Agence spatiale européenne et les cases avant-gardistes d'Hergé.

Tintin c'est l'aventure, hors-série n° 4, éd. GEO/Moulinsart, 14,99 €.

Lire, voir, écouter

GUIDES

Indispensables pour vos voyages



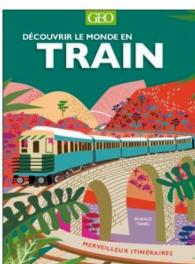
GEOGuide, 80 destinations (photo : Naples et la côte amalfitaine), éd. GEO/Gallimard, en librairie, 16,90 €.

Légers, pratiques et visuels, les GEOGuide Coups de cœur proposent des adresses soigneusement choisies et des itinéraires en train et à vélo. Nos auteurs voyageurs se sont imprégnés des destinations pendant des mois et ont recueilli auprès des habitants les vrais bons plans. À Naples, par exemple, loin des attrape-touristes de sa ville natale, la chef Mariana Vitale livre son adresse favorite de *pizza fritta*, et de cocktails arty à déguster dans une galerie. En prime, grâce à l'appli mobile Geoveloo, retrouvez et planifiez depuis votre guide des trajets cyclables pour tous les profils.

Le monde sur les rails

Vous préférez voyager en train ? Ce beau livre vous confortera sans doute dans ce choix, alternative lente et écologique, prisée par les voyageurs soucieux de leur environnement ou à la recherche de paysages et d'itinéraires d'exception ! On y retrouve des idées pour tous les budgets et tous les âges, à bord de lignes régulières ou touristiques, pour amateurs de luxe ou voyageurs plus aventureux. Chaque itinéraire est accompagné de récits, de magnifiques photos, d'une carte et d'informations pratiques.

Découvrir le monde en train, éd. GEO, en librairie, 29,95 €.



PODCAST

ÉOLIENNES EN MER, ÉCOQUARTIERS, VIN NATURE : COMMENT LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE NOUS CONDUIT-ELLE À MODIFIER NOS PAYSAGES ?



Flashez le QR code pour découvrir *L'Horizon et au-delà*.



Pour GEO, Thibaud Delavigne et Antoine Jaunin partent en reportage aux quatre coins de la France, là où cette grande question se pose. La transition écologique bouleverse nos habitudes et change nos horizons. La rencontre avec des personnalités inspirantes, excellentes connaissances de ce sujet, nous aide à prendre de la hauteur, à voir au-delà des évidences. *L'Horizon et au-delà* est un podcast mensuel, abonnez-vous pour ne manquer aucun nouvel épisode !

Écriture : Thibaud Delavigne et Antoine Jaunin.

Réalisation : Lucas Wybo.

À la télé

GEO Reportage, votre rendez-vous sur Arte

Le samedi.

3 février, 7 h 55 Port de Hambourg, un bateau église insolite (52'). Rediffusion. Plus grand port maritime d'Allemagne et troisième d'Europe, le port de Hambourg renferme une perle : la *Flussschifferkirche*, une église flottante. Un havre de paix intérieure, où l'on accoste en cas de vague à l'âme entre porte-conteneurs et remorqueurs.

10 février, 8 h 30 En Autriche avec les mordus du rail (52'). Rediffusion. Voyage dans le temps assuré ! En Carinthie, la province la plus méridionale d'Autriche, un gigantesque musée abrite 4 000 véhicules historiques. Locomotives, tramways, bus et même navires entiers y sont entretenus grâce au dévouement de bénévoles et certains peuvent même circuler sur des voies spécialement construites.

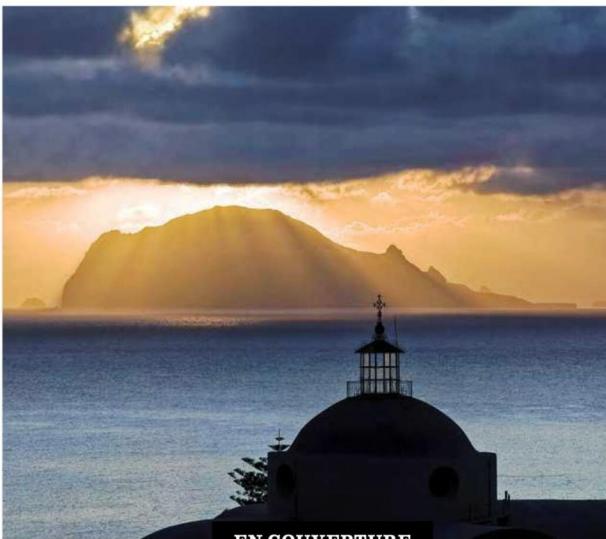
17 février, 7 h 55 Japon, vivre à l'ombre du volcan lō-dake (52'). Rediffusion. Dans le sud-ouest du Japon, l'île de Satsuma lō-jima vit à l'ombre du volcan lō-dake, qui occupe la moitié des 12 km² de l'îlot. Depuis la fin de l'extraction du soufre, qui les faisait vivre, il ne reste que 114 îliens, souvent âgés, qui espèrent attirer touristes et Japonais en quête de tranquillité.



24 février, 8 h 15 Les fous volants de l'Amazonie (52'). Rediffusion. Le Douglas DC-3, un avion qui assura le pont aérien à Berlin pendant le blocus soviétique de 1948-49, est encore largement utilisé sur les lignes aériennes de Colombie. Sans les liaisons assurées par ce bimoteur à hélices construit entre 1935 et 1946, de nombreuses localités du pays auraient dû être abandonnées.

Dans le numéro de mars

NOUVELLE FORMULE – EN VENTE LE 28 FÉVRIER 2024



EN COUVERTURE

La Sicile

Fille du feu et du vent

GEO vous emmène dans les îles Éoliennes (Lipari, Vulcano, Stromboli), mais aussi à Catane, deuxième ville de l'archipel, au pied de l'Etna.

Ici, les volcans, dont certains sont immergés au large des côtes et accessibles aux plongeurs, ont sculpté le relief, fertilisé la terre, forgé les caractères et même fourni un stock d'histoires à un fameux théâtre de marionnettes.

Calcutta, l'autre visage de l'Inde

Une ville avant-gardiste...
par tradition

Un grand reportage dans la capitale du Bengale-Occidental, où l'on ne fait rien comme dans le reste du pays. On y célèbre les déesses plutôt que les dieux hindous, les communautés religieuses vivent en harmonie, on restaure le patrimoine ancien...

«J'ai vécu avec les Penan à Bornéo»

Tranche de vie dans
la jungle de Sarawak

Notre photoreporter Claudio Sieber a partagé, plusieurs jours durant, le quotidien d'une famille de chasseurs-cueilleurs dans la partie malaisienne de l'île.

GEO

L'ABONNEMENT À GEO

Pour vous abonner ou pour tout renseignement sur votre abonnement

Service abonnement GEO, 62 006 Arras Cedex 9.
Par téléphone depuis la France

0 808 809 063 Service gratuit + prix appel

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

Abonnement à GEO, c'est facile et rapide sur prismashop.fr/geo

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

Abonnement pour un an / 12 numéros : 49 €

12 numéros + 6 hors-séries : 69 €

RÉDACTION GEO

13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex

Standard : **01 73 05 45 45**

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

Rédactrice en chef : Myrtille Delamarche

Secrétaire : Danièle Lefèvre (6061)

Rédactrice artistique adjointe : Céline Segal

Rédacteur en chef adjoint GEO fr : Thibault Burgel

Rédactrice artistique : Delphine Denis (4972)

Chef de service photo : Valerio Vincenzo

Chefs de service : Anne Caquin (4677),

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

Nadège Monschau (4713), Mathilde Salioujou (6089)

Service photo : Christine Yvaren (5930), chef de service adjointe : Nataly Bideau (6062) et Jackie Périn (4591), cheffs de rubrique : Fay Torres-Yap / Barbara Deneuve (7950)

Béatrice Gaullier (6059), Christelle Martin (6059), chef de studio : Patricia Lataste, première maquettiste (7440)

Premier secrétaire de rédaction : Nicolas Bizeau

Cartographe-géographe : Emmanuel Vire (6110)

GEO fr et réseaux sociaux : Camille Moreau, chef de rubrique : Mégan Chiecheli, responsable vidéo (4877) ; Chièle Gurdjian (4930),

Nastasia Michaels (4978), Mathilde Ragot et Lola Talik (4754),

rédactrices : Roxane Merlot (vidéo) ; Marianne Cousseran, social media manager (4984) ; Clémence Brossillon, community manager (6079)

Conseiller commercial : Carole Lemoine (4531)

Fabrication : Stéphanie Brossius, chef de bureau (6340),

Milana Matić, chef de fabrication (6789),

Jeanne Mercadante, photographe (4962)

Ont collaboré à ce numéro : Christelle Denis et Juliette Martin (SR) ; Sandrine Lucas (maquette) ; Volker Saux (chef de service) ;

Benjamin Laurent et Joséphine de Rubercy (web).

Magazine mensuel édité par

PM PRISMA MEDIA

13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex

Société par actions simplifiée au capital de 3000 000 euros d'une durée de 99 ans ayant pour présidente Claire Léost. Son associé unique est : la société d'investissements et de gestion 123 - SIG 123 SAS.

Directrice de la publication : Claire Léost

Directrice générale : Pascale Socquet

Directrice de la rédaction : Marion Alombert

MARKETING

Directrice marketing et business development : Dorothée Fluckiger

Global marketing manager : Hélène Colin

Brand manager : Noémie Royns

PUBLICITÉ

Directeur général : Philippe Schmidt (5198)

Directrice exécutive adjointe PMs : Virginie Litob (6448)

Directeur exécutif adjoint PMs : Bastien Deleau (5030)

Directrice déléguée : Maria Isabelle de Saint Baulz (4676)

Directrice publicité : Diane Mazau

Industry director Automobile : Dominique Bellanger (4528)

Planning manager : Sandra Missey (6479), Laurence Biev (4649)

Directeur délégué Creative room : Karl Pilotte

Directeur délégué Data room : Jérôme de Lemps (4678)

Directrice des études éditoriales : Isabelle Denolla Emeut (5338)

Directeur marketing client : Laurent Grohé (6025)

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

MARKETING DIFFUSION

Responsable titres vente au numéro : Jacky Telebak (5663)

IMPRESSION

Rotofrance Impression ZL, rue de la Maison-Rouge, 77155 Lognes.

Provence du papier : Finel, Taus, fibres recyclées : 0 %.

Eutrophisation : Prof 0,003 kg/t de papier.

© Prisma Media 2024. Dépot légal : janvier 2024, ISSN 0220-8245

Création : mars 1978. Commission paritaire : n° 0928 K 83350

A R P P

Notre publication adhère à la charte ARP P et s'engage à suivre ses recommandations et en faveur d'une publicité loyale et respectueuse du public. Contact : contact@arp-france.org ou ARPFFC.org.

11 rue Saint-Florentin - 75005 Paris



Jeux olympiques : le sport, miroir de la société et de la politique depuis 1900

GEO HISTOIRE
JANVIER - FÉVRIER 2024 N°73

JEUX OLYMPIQUES QUAND LE SPORT RENCONTRE L'HISTOIRE

Du tournoi «aristo» à la grand-messe mondialisée

Alice Milliat : celle qui ouvrit la compétition aux femmes

Mexico, Los Angeles, Moscou... la politique sur le podium

1900 1924 2024
LA SAGA DES JO À PARIS

ACTU : Villas de Pompéi • La princesse Bibesco • Victor Baltard

Actuellement chez votre marchand de journaux

ABONNEMENT



Credit: Connor Mollison via Unsplash



**6 mois
offerts***

12 MOIS⁽¹⁾
49€

au lieu de 88,40€ soit 39,40€ d'économie
pour 12 numéros par an

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

**CHAQUE MOIS, RECONNECTEZ-VOUS
AU MONDE ET À LA NATURE AVEC GEO**

OPTIMISTE PAR NATURE



EN LIGNE

WWW.PRISMASHOP.FR/GEODN54N



- 15%

supplémentaires en
s'abonnant en ligne.



Ou scannez pour vous
abonner en 1 clic.



par téléphone

0 826 963 964 Service 0,20 €/min
+ prix appel



ou courrier

coupon ci-dessous à renvoyer

NOUVELLE FORMULE



+ D'INCARNATION



+ DE FRANCE



+ D'ESPOIR



+ DE MODERNITÉ

Mme M.

Nom* :

Prénom* :

Adresse* :

CP* :

Ville* :

Tél:

Merci de joindre un chèque de 49€ à l'ordre de GEO sous enveloppe affranchie à l'adresse suivante :
GEO - Service Abonnement - 62066 ARRAS CEDEX 9

*Informations obligatoires et sans autre annotation que celles mentionnées dans les espaces dédiées, à défaut votre abonnement ne pourra être mis en place. (I) Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Le Client peut ne pas reconduire l'abonnement à chaque anniversaire. PRISMA MEDIA informera le Client par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance de la faculté de résilier son abonnement à la date indiquée, avec un préavis ayant la date de renouvellement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé pour une durée identique. Délai de livraison du 1er numéro, 8 semaines environ après enregistrement du règlement dans la limite des stocks disponibles. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique par PRISMA MEDIA à des fins de gestion des abonnements, fidélisation, études statistiques et prospection commerciale. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous pouvez consulter les mentions légales concernant vos droits sur les CGV de prismashop.fr ou par email à dpo@prismamedia.com. Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine. Photos non contractuelles. Les archives numériques sont accessibles durant la totalité de votre abonnement.

GEO

derrière l'image

LES COULISSES
D'UNE PHOTO MYSTÉRIEUSE

Qui sont ces coqs blancs plongés dans la pénombre ?

- A Des fugitifs, échappés d'un élevage industriel allemand qui les voulait à une mort certaine.
- B Des danseurs répétant une chorégraphie inédite pour la cérémonie d'ouverture des JO de Paris 2024.
- C Des combattants se défiant avant un duel sanglant dans un gallois des Philippines.



Nikita Teryoshin

LA RÉPONSE EST...

A Ces deux gallinacés sont des survivants. À l'âge d'une semaine, ils ont été extraits en douce avec quatre de leurs congénères d'un mégaelevage de volailles en Allemagne, avant de rejoindre un refuge pour animaux entre Hambourg et Berlin. C'est là que le photographe germano-russe Nikita Teryoshin les a photographiés en 2021 pour sa série *Animal Escape Plan*, consacrée aux bêtes d'élevage ayant échappé à leur sort. Boris et Kasimir Wiesengrün, les deux coqs, ont pu y vivre jusqu'à leur mort naturelle. En temps normal, leur existence se serait achevée à l'abattoir, à 42 jours maximum, au terme d'une prise de poids express. La grande majorité des poulets de chair de l'Union européenne est élevée de façon intensive, avec des exploitations pouvant compter des centaines de milliers d'individus.

BON À SAVOIR

La volaille, surtout le poulet, est la viande la plus produite au monde (137 millions de tonnes en 2022), devant le porc (120 millions). Un essor qui devrait se poursuivre, tiré par les pays en développement et par ses atouts : prix abordable, production rapide, qualités nutritionnelles, empreinte carbone moins élevée que d'autres viandes... États-Unis, Chine, Brésil et Union européenne en sont les plus gros producteurs.

L'aventure se vit en jouant !

Une sélection pour passer des moments inoubliables entre amis ou en famille !

GEO

Escape game - Au cœur du Japon

3 enquêtes de 45 minutes

Pour percer les mystères de l'archipel nippon, il faudra explorer les temples secrets de Tokyo, parcourir des sentiers escarpés au pied du mont Fuji, mais aussi défier empereurs, samouraïs et héros de mangas.

À découvrir aussi : *Au cœur des forêts, Secrets des pharaons*

Le Monde

Escape game - Légendes celtiques

3 enquêtes de 45 minutes

Des mystérieux lochs d'Écosse à la forêt sacrée de Brocéliande, en passant par le site énigmatique de Stonehenge, saurez-vous affronter les dragons, les fées, les farfadets et les esprits qui règnent sur la mythologie celte ?

À découvrir aussi : Pompéi, Série noire à Londres



GEO

Le grand jeu

Avec plus de 500 questions et défis, testez vos connaissances, identifiez des lieux, remportez des visas et soyez le premier à faire le tour du monde !

SOLAR
EDITIONS

Disponibles en librairie et sur www.prismashop.fr

nouveau

CRÉATION ÉPHÉMÈRE N°5

*Un trésor gustatif rare issu de grains
Arabica Bourbon du Rwanda*

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 30 BIS, RUE DE PARADIS, 75010 PARIS, FRANCE, 810 029 413 RCS PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157,70 EUROS.



SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE