

GEO

OPTIMISTE PAR NATURE



INDE
LES HOMMES
FLEURS
DE CALCUTTA

N° 552, Février 2025

COMPOSTELLE, LA COROGNE, LE CAP FINISTERRE...

LA GALICE

UN AIR DE BRETAGNE EN ESPAGNE



PEULS
LES CÉLÈBRES
NOMADES DU
SAHEL FACE
À LEUR DESTIN

MADAGASCAR
L'ÉPAVE DE
L'ÎLE SAINTE-MARIE
ÉTAIT-ELLE
UN BATEAU PIRATE ?

SAVOIE
L'ESSEILLON,
LA GRANDE
MURAILLE
DES ALPES

CPPAP





PEUGEOT NOUVEAU 5008 7 PLACES



Électrique: jusqu'à 668 km d'autonomie ⁽¹⁾
Également disponible en hybride
Nouveau i-Cockpit panoramique
Jusqu'à 8 ans de garantie Allure Care ⁽²⁾

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer



A 0g CO₂/km



Consommation mixte WLTP (l/100 km): 0

(1) Norme WLTP en cycle mixte. (2) 2 ans de garantie constructeur et jusqu'à 6 ans de garantie additionnelle activée à chaque entretien prévu au plan d'entretien effectué dans le réseau Peugeot participant, valable jusqu'à l'entretien suivant dans la double limite de 8 ans et 160 000 km. Conditions sur Peugeot.fr. Automobiles PEUGEOT 552 144 503 RCS Versailles



Il n'y a pas photo.
Alors...

SOURIEZ !



Grande Panda
La Boîte à Malices.

100 % ÉLECTRIQUE, DÈS 18 900 €⁽ⁱ⁾

FIAT

A 0 g CO₂/km



(i) Pour la commande d'une Nouvelle Fiat Grande Panda (RED) 44kWh neuve sans option au tarif conseillé en vigueur au 04/10/2024, déduction faite du bonus écologique de 4 000 € selon les conditions du décret n°2024-1084 du 29 novembre 2024 (conditions d'éligibilité sur <https://www.economie.gouv.fr>) et incluant 2 000 € d'aide à la reprise Cocabonus Fiat sous condition de reprise d'une voiture de plus de 10 ans. Offre non cumulable avec d'autres offres en cours, réservée aux particuliers et valable jusqu'au 31/01/2025 dans le réseau Fiat participant. RCS Versailles 305 493 173. Modèle présenté : Nouvelle Fiat Grande Panda La Prima 44kWh (21 800 € dans les mêmes conditions). Gamme Nouvelle Fiat Grande Panda : Consommations min/max (Wh/km) : de 174 à 174 ; Emissions de CO₂ (g/km) : 0 à l'usage. Jusqu'à 320 km d'autonomie électrique en WLTP.

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

Une autre Espagne

Ici, point de soleil de plomb brûlant des terres ocre ponctuées d'oliviers, ni de palais maures ornés de mosaïques colorées. GEO, sous la plume agile de Sébastien Desurmont, vous emmène à la pointe ouest de l'Espagne, sur des routes sinuées entre phares et embruns. La Galice, méconnue au-delà de Saint-Jacques-de-Compostelle, a bien plus à offrir que le soulagement du jacquet arrivé au terme de son pèlerinage. À commencer par les accueillantes échoppes de la ville, tenues par des générations d'artisans dévoués aux visiteurs qui ont fait le renom et l'histoire de la région. En quittant la ville pour longer cette côte résolument Atlantique, on découvre un autre Finistère, que l'on nomme ici Finisterre. Rafales et marées y battent de magnifiques falaises escarpées, mais à la première rencontre, les sonorités enroulées du *galego*, seconde langue officielle en Galice, vous rappellent que vous êtes à la frontière du Portugal. Cette proie occidentale de l'Europe conjugue les saveurs iodées de la Bretagne avec le pouple et l'huile d'olive de l'Europe du Sud, agrémentés d'épices nord-africaines. Sans oublier les très espagnols *churros con chocolate*, des beignets sucrés à tremper dans un onctueux chocolat chaud. Quelques pages plus loin, GEO met le cap au sud, à la rencontre des Peuls du Sahel. Boris Thiolay (au clavier) et Pascal Maitre (au boîtier photo) vous racontent le quotidien de ces nomades, qui traditionnellement transhument leurs vaches de la Mauritanie à l'Éthiopie, et qui pâtissent du soupçon jeté sur les étrangers, dans une région en proie au djihadisme. Plus au sud encore, direction l'océan Indien, où Maxime Dewilder a accompagné, à l'est de Madagascar, une équipe d'archéologues bien décidés à lever le mystère sur une épave pirate... ou pas. Enfin, une fois gravie la cordillère des Andes, Nils Sabin a suivi la bataille d'une agricultrice et agronome bolivienne pour réhabiliter la *cañahua*, une graine pourpre à la fois plus nutritive et plus résiliente que le quinoa... Bon voyage dans nos pages ! ■

L'édito



Stéphanie Lavoué

Myrtille Delamarche Rédactrice en chef

 redaction@geo.fr



GEO s'engage avec 1% for the Planet, dont les membres reversent 1% de leur chiffre d'affaires à des projets de préservation de l'environnement et de la biodiversité.



**Les imprévus, votre quotidien,
savoir qu'en cas de souci,
il n'y aura pas de souci :
l'Assurance des Accidents de la Vie.**

Pour 12€/mois⁽¹⁾, notre formule Individuelle vous protège en cas d'accidents domestiques, de loisirs ou sportifs, même les moins graves⁽²⁾.

Rendez-vous en bureau de poste.



(1) Tarif en vigueur au 01/01/2025 valable pour la souscription d'un contrat Assurance des Accidents de la Vie en formule Individuelle. (2) Dans les limites et conditions prévues aux Conditions Générales et Particulières du contrat Assurance des Accidents de la Vie.

CNP Assurances IARD, dénommée sous la marque LA BANQUE POSTALE ASSURANCES IARD - SA au capital de 146 952 480 €. Siège social : 4 Promenade Cœur de ville, 92130 Issy-les-Moulineaux. RCS Nanterre 493 253 652. Entreprise régie par le Code des assurances.

La Banque Postale - SA à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital social : 6 585 350 218 €. 115 rue de Sèvres 75275 Paris Cedex 06. RCS Paris n° 421 100 645. ORIAS n° 07 023 424. © Getty Images.

P. 5

ÉDITORIAL

P. 12

BIEN VU

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



Bridgeman Images

P. 20

L'ODYSÉE DE... la canne à sucre

Originaire de Nouvelle-Guinée, cette grande graminée a conquis le monde dès l'Antiquité grâce à sa sève sucrée, souvent au prix de la souffrance d'esclaves...



Alamy / hemis.fr

P. 22

LA FRANCE BUISSONNIÈRE Les forts de l'Esseillon, la grande muraille des Alpes

Ces fortifications (construites pour se défendre d'une invasion française...) sont une halte idéale pour les randonneurs en haute Maurienne.



P. 28

L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE

Les hommes fleurs de Calcutta

Les portraits de Ken Hermann, un photoreporter danois, sont empreints de poésie... et ne manquent pas d'humour.



Ken Hermann



ABACAP

P. 38

L'INVITATION AU VOYAGE

LA GALICE

UN AIR DE BRETAGNE EN ESPAGNE

Sur la route des embruns

Des vagues se fracassent sur des falaises escarpées, des phares luttent contre le vent... Cet «autre Finistère» offre un spectacle grandiose !

La Corogne, un régal de sel et d'iode

Dans la cité portuaire, terre et mer s'unissent dans les assiettes.

Saint-Jacques-de-Compostelle, côté coulisses

Depuis plus de mille ans, les pèlerins y affluent de toute l'Europe... c'est dire si l'hospitalité est dans les gènes de ses habitants.

Guide : les coups de cœur de notre reporter

P. 76

À LA RENCONTRE DU MONDE Quel avenir pour les Peuls ?

Présents dans le Sahel du Sénégal à l'Éthiopie, ces éleveurs semi-nomades aux traditions uniques sont régulièrement victimes de discriminations, voire d'exactions.



P. 94

L'ESPRIT D'AVENTURE

Sur les traces des pirates de Sainte-Marie

Notre reporter Maxime Dewilder a accompagné des archéologues lors de l'exploration d'une mystérieuse épave découverte au large d'une île malgache.

P. 120

LES RENDEZ-VOUS DE GEO

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

P. 126

DERRIÈRE L'IMAGE

Comment expliquer les drôles de couleurs de ce littoral ?



DE LA PLANÈTE

P. 18

LA NATURE NOUS SURPREND

L'alligator, un animal complètement givré.

P. 70

TERRE DE POSSIBLES

Embarquement immédiat sur les bateaux du futur

On l'ignore souvent, le trafic maritime est une source importante de pollution. Alors des entrepreneurs bretons innovent avec des navires bien plus vertueux.

P. 106

GRANDEUR NATURE

Le nouveau «quinoa» qui fait rêver la Bolivie

La cañahua, une graine de la cordillère des Andes encore peu connue, est un superaliment qui pourrait bien conquérir les tables du monde entier.



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. 121. **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

Couverture : plage de Rodas, dans les îles Cies, au large de Vigo (Galice). Crédit : Getty Images.
En haut : Ken Hermann.
En bas : Pascal Maitre.
Encarts marketing : au sein du magazine figure un encart Linvosges jeté pour tous les abonnés.

Un bateau de croisière ? Ou le camp de base d'une expédition ?

Une expédition avec HX n'est pas une simple croisière. Nos voyages vous offrent une expérience immersive unique. Randonnées, kayak, camping, ateliers scientifiques... chaque instant est une invitation à découvrir la beauté sauvage et préservée du sixième continent.

Changez votre regard sur le monde.

À partir de

8 836€ TTC/pers.

Jusqu'à **-15%**

sur nos expéditions en tout inclus en

Antarctique

+ la garantie du meilleur prix HX*

Réservations au **01 86 65 11 77**, sur travelhx.com/fr ou dans votre agence de voyages



ANTARCTIQUE | ALASKA | GALÁPAGOS | GROENLAND | ISLANDE | SPITZBERG

*Offre soumise à conditions, sous réserve de disponibilités, non rétroactive, valable sur les croisières d'expéditions HX, pour des départs d'avril 2025 à mars 2027, pour toute nouvelle réservation faite jusqu'au 31.03.2025. Le montant de la remise varie en fonction de la destination, de l'itinéraire, du navire et de la date de départ. Le tarif de 8 836 € correspond au départ du 06/03/2026 de la croisière : Merveilles de l'Antarctique. La garantie du meilleur prix HX : si le prix du voyage, à l'identique, baisse après la réservation, nous ajusterons le solde du voyage. Offre cumulable uniquement avec la remise HX Explorers. HX FR SAS au capital de 7.500 EUROS - R.C.S PARIS 931 161 186 - IM Atout France : IM075240035 - APST et L.E.V - Responsabilité civile professionnelle par HISCOX - police n° RCAPST/125 520. ©Eugen Mills/HX



V O L V O

LA VOLVO LA PLUS SÛRE JAMAIS CONÇUE.

Parce que la sécurité est notre bien le plus précieux, le Volvo EX90 7 places 100% électrique est équipé d'un système de sécurité extérieure, alimenté par un LiDAR, 7 caméras, 5 radars et 12 capteurs ultrasons. Pour que vous puissiez profiter pleinement de la route avec votre famille en toute sécurité.



Modèle présenté : Volvo EX90 Twin Performance Ultra avec options.
Consommation : 20,6 kWh/100 km – CO₂ rejeté 0 g/km.
Autonomie (cycle mixte WLTP) : 619 km.
Détails sur volvocars.fr

VOLVO EX90



#SeDéplacerMoinsPolluer

La danse des Valkyries

En ce mois de décembre 2023, José Miguel Picón Chimelis avait installé son trépied face à l'Eystrahorn, sentinelle volcanique qui hérisse ses pics acérés à 756 mètres d'altitude dans le sud-est de l'Islande, lieu réputé pour ses aurores boréales. «Je m'attendais à voir des merveilles, confie l'Espagnol. Les prévisions annonçaient une tempête KP7 [une puissante perturbation géomagnétique].» Le kaléidoscope qui se déploya dans le ciel dépassa toutes ses espérances. «Cette nuit restera l'une des plus époustouflantes de ma carrière de chasseur d'images nocturnes», dit-il. Dans les mythes nordiques, ce phénomène lumineux est le reflet des armures des guerrières du dieu Odin. Captivé, José a donné à cet instant magique un titre évocateur : *Une nuit avec les Valkyries*.



JOSÉ MIGUEL PICÓN CHIMELIS

Depuis quatre ans, ce Majorcain de 48 ans se consacre exclusivement à la photographie de paysages.



José Miguel Picón Chimelis





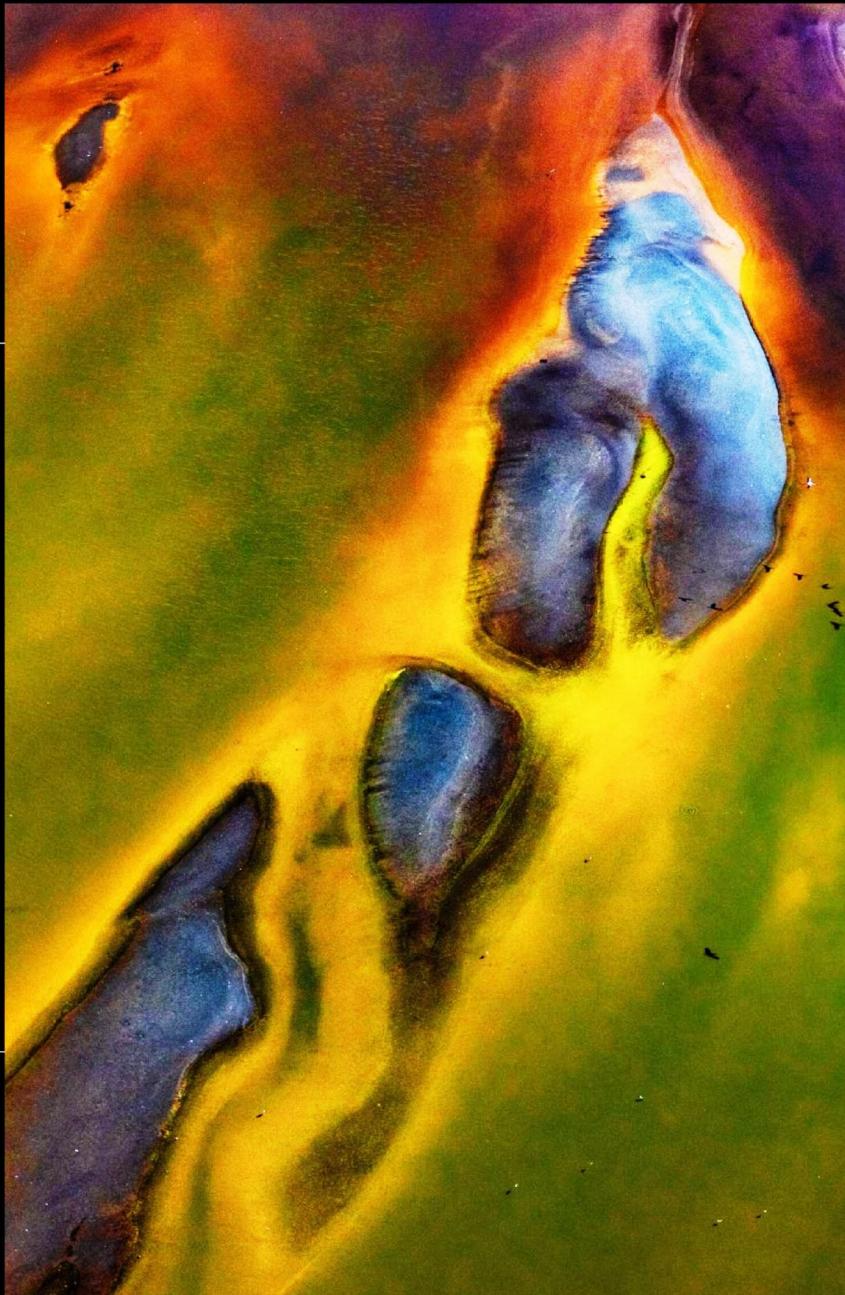
La plus belle farandole du monde

Chaque année, à l'automne, une frénésie de couleurs et de rythmes s'empare des rues de Vadodara, la capitale culturelle du Gujarat. Neuf nuits durant, la ville de 2,3 millions d'habitants célèbre alors la fête de Navratri, en l'honneur de la déesse Durga, épouse de Shiva. «Des dizaines de milliers de participants en tenues traditionnelles viennent danser le garba et le dandiya jusqu'à l'aube», explique Saurabh Sirohiya qui a photographié la scène avec un drone. Le garba voit tourner les dévots en une gigantesque ronde autour d'une lampe symbolisant la divinité. Tandis que les danseurs du dandiya font s'entrechoquer des bâtons, créant un rythme hypnotique. Le garba de Vadodara, réunissant 30 000 à 60 000 danseurs par nuit, est considéré comme la plus spectaculaire farandole au monde.



Un ballet aérien surnaturel

Au cœur de la vallée du Grand Rift au Kenya, le lac Magadi offre un spectacle saisissant. Dans ses eaux multicolores, fortement chargées en sels, prolifèrent des microalgues, de microscopiques poissons et des crustacés. Peu d'animaux terrestres s'aventurent dans un tel environnement, mais des flamants nains (*Phoeniconaias minor*) y trouvent leur nourriture et un abri contre les prédateurs. Chaque année, à la saison des pluies, ils s'y rassemblent par milliers pour se reproduire. Depuis un hélicoptère, Alexandre et Chloé Bès ont assisté au ballet aérien des milliers d'ailes roses, évoluant dans une synchronisation parfaite, comme guidées par un chorégraphe invisible. «Cela paraît surnaturel, et pourtant c'est bien réel !», commentent les auteurs du cliché. Réel et sublime.



ALEXANDRE ET CHLOÉ BÈS

Ce couple de Français installé à Obernai (Bas-Rhin) documente aussi bien la faune africaine que celle de leur jardin.



la nature **nous surprend**

CHAQUE MOIS, GEO VOUS EXPLIQUE UN PHÉNOMÈNE NATUREL

L'alligator, un animal complètement givré

Dans certains étangs du sud des États-Unis, il n'est pas rare d'observer des *gators* – comme on les appelle familièrement en anglais – «congelés». Une astuce de ces sauriens pour résister aux hivers rigoureux.

Des corps prisonniers de l'eau gelée, totalement immobiles, avec juste le bout de la gueule perçant la glace... Quand on aperçoit des alligators d'Amérique ainsi, comme téta-nisés, on se dit qu'ils sont forcément morts. Et pourtant, ils sont bien vivants ! *Alligator mississippiensis*, dont le territoire s'étend de la Caroline du Nord jusqu'au Texas, maîtrise en effet une technique originale pour résister aux vagues de froid qui déferlent sur les États-Unis : la sieste prolongée.

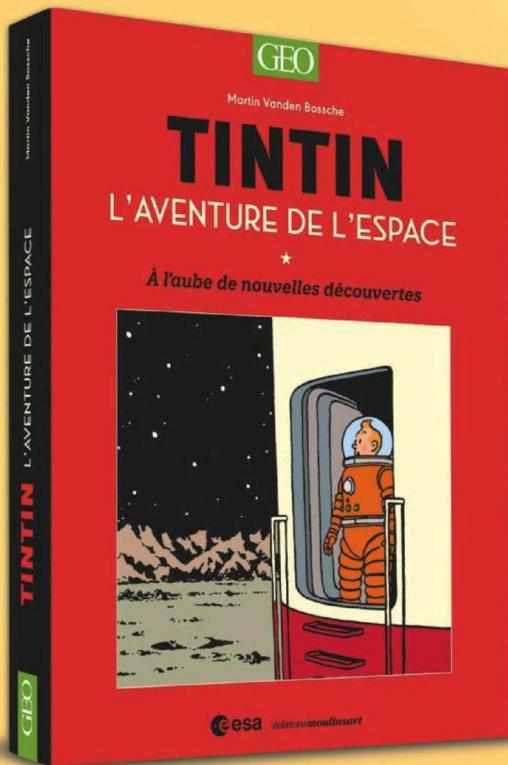
Comme d'autres animaux à sang froid, les *gators* (leur nom familier en anglais) sont incapables de réguler leur température d'eux-mêmes. Alors, l'hiver, ils s'immangent dans des mares, en laissant seulement les naseaux – situés sur le museau – hors de la surface de l'eau gelée pour respirer. Puis ils entrent comme en léthargie, pour survivre sans s'alimenter en dépensant le moins d'énergie possible. Leur métabolisme ralentit, les battements du cœur tombant à trois par minute. Appelé brumation, ce mécanisme, qui n'est pas propre aux alligators, est crucial pour bien des reptiles. Et contrairement aux mammifères qui hibernent, le saurien ne dort pas profondément. Il sort de sa torpeur dès que la météo se montre clémente : face à la perspective d'un bain de soleil, même lui ne reste pas de glace !



Il faut se méfier du *gator* qui dort ! Quand il gèle, l'animal entre en brumation, sorte de repos métabolique (ici, au Texas).

PAR NADÈGE MONSCHAU

UN PETIT PAS POUR TINTIN...



Soixante-dix ans après son premier départ pour la Lune, Tintin retourne aujourd'hui dans l'espace en compagnie de l'Agence spatiale européenne et nous présente les nouveaux enjeux de l'exploration spatiale dans ce Beau Livre inédit.

EN PARTENARIAT AVEC L' 

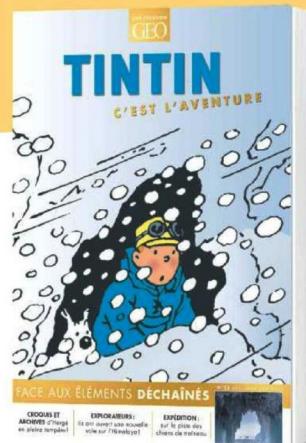


En vente exclusivement en librairie

Née de la rencontre entre les univers de **GEO** et du célèbre reporter, la revue trimestrielle **Tintin, c'est l'aventure** parcourt un XXI^e siècle encore imprégné de l'œuvre d'Hergé.



Disponible chez votre marchand de presse et en librairie



ABONNEZ-VOUS à la revue et profitez de -10% sur prismashop avec le code **TINTINHS4**

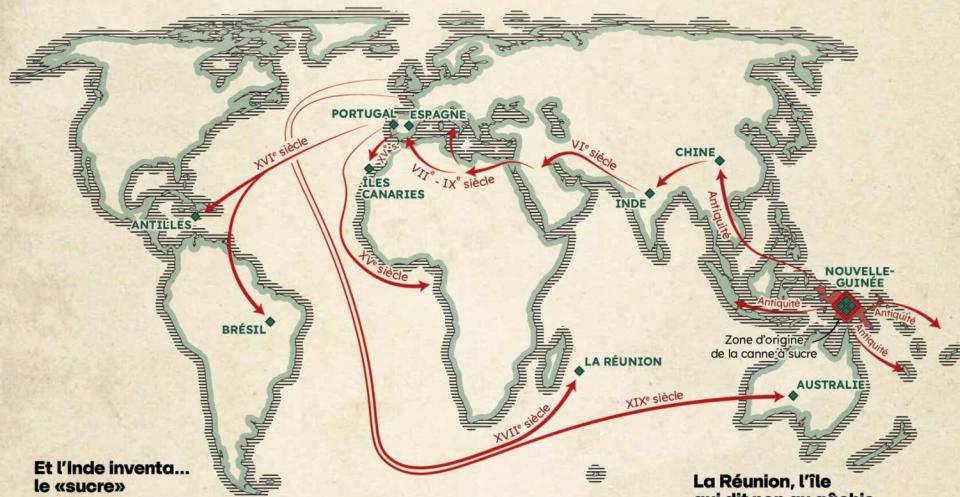
l'odyssée de la canne à sucre

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

Le «roseau» sucré de toutes les convoitises

Sous l'écorce robuste des longues tiges de *Saccharum officinarum*, plante originaire de Nouvelle-Guinée, coule un elixir dont les hommes ont su tirer profit dès l'Antiquité.

Au IV^e siècle, un compagnon d'Alexandre le Grand décrivait la canne à sucre comme le «roseau indien qui donne du miel sans l'aide des abeilles». La canne s'implanta en Méditerranée avec l'expansion musulmane, puis fit la fortune de l'Amérique au prix de la souffrance des esclaves. Cristallisé ou distillé pour en faire du rhum, le sucre issu de la canne reste le plus prisé dans le monde, malgré la concurrence de la betterave sucrière.



Et l'Inde inventa... le «sucre»

Au IV^e siècle avant notre ère, les Indiens mixent au point les premiers procédés d'extraction du jus de canne et de cristallisation du sucre. Ils obtiennent une masse solide et granuleuse appelée *sarkara* en sanskrit, à l'origine des mots «sucre» en français, *soukkar* en arabe, *azucar* en espagnol, *zucchero* en italien et *sugar* en anglais.

Le Brésil, en haut du podium

On le surnomme le grenier à sucre. Le Brésil s'est imposé comme le leader incontesté de l'industrie sucrière, avec 21 % de la production mondiale, devant la Thaïlande. Entre les XVI^e et XIX^e siècles, les plantations de canne de cette ancienne colonie portugaise s'étaient développées grâce à l'arrivée de 4 millions d'esclaves déportés d'Afrique.

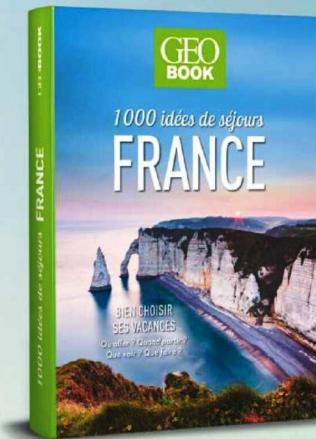
La Réunion, l'île qui dit non au gâchis

Pilier de l'économie réunionnaise, la canne à sucre est ici utilisée à 100 % de son potentiel. Aux côtés des usines sucrières, des centrales thermiques produisent de l'électricité grâce à la combustion du résidu fibreux, appelé bagasse. La cendre résiduelle - riche en potassium et en phosphore - sert ensuite d'engrais dans les champs.

Voyager, explorer et se divertir avec **GEO**

Escape game - Prisons maudites 3 enquêtes de 45 minutes

L'évasion parfaite depuis une prison à laquelle il est impossible d'échapper...



L'indispensable pour choisir et préparer ses vacances

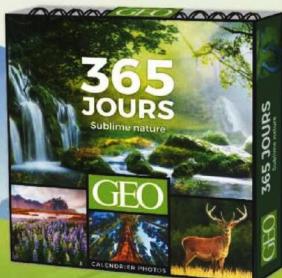
Un beau livre pratique pour connaître les incontournables d'une destination et partir sereinement !



Le tout nouvel almanach

Rempli d'informations et de photographies, cet ouvrage permet de découvrir les merveilles du monde en 52 semaines.

SOLAR



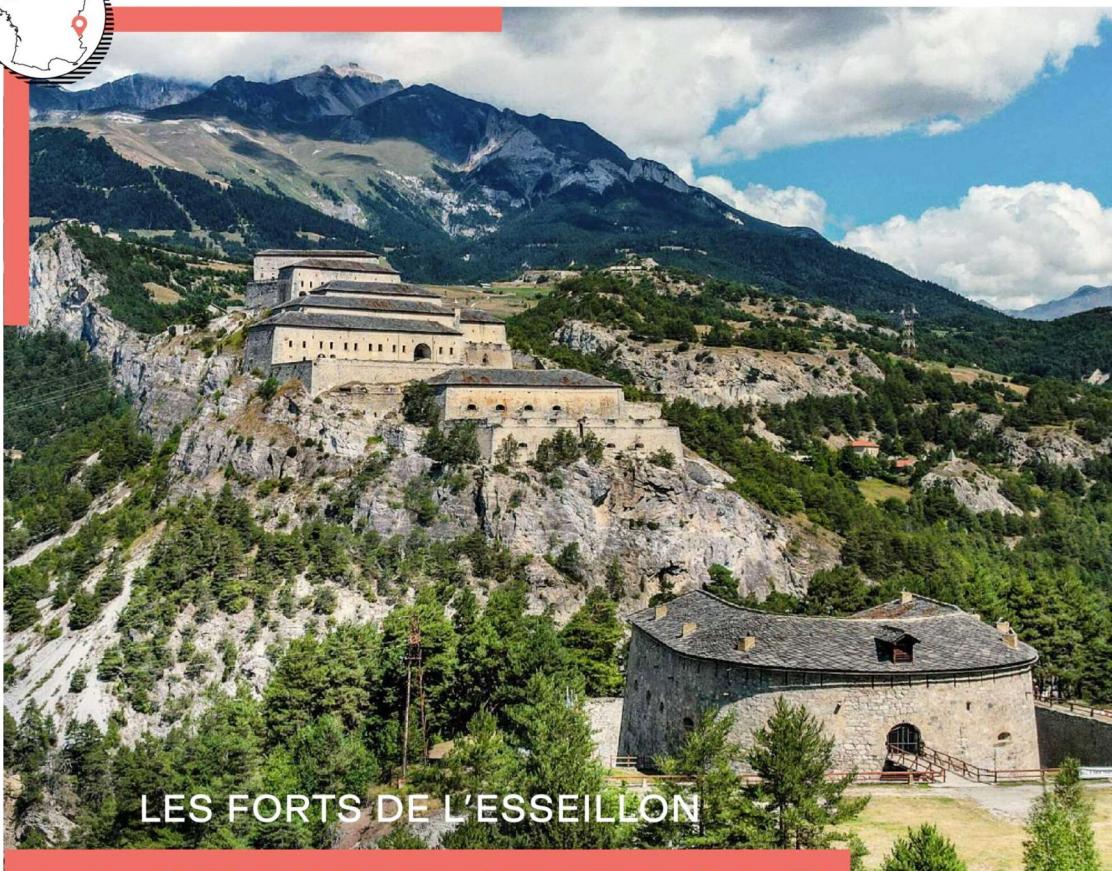
Calendrier photos

Chaque jour de l'année retrouvez une belle photographie accompagnée d'un texte ou d'une citation. Sillonnez le monde au fil des pages...

CRÉATION
playBac

Disponibles en librairie

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux des Editions Prisma



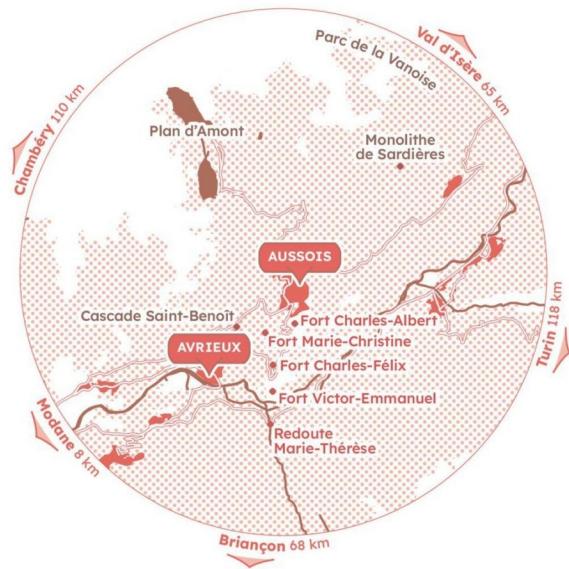
LES FORTS DE L'ESSEILLON

LA GRANDE MURAILLE DES ALPES

Erigées en haute Maurienne par le royaume de Piémont-Sardaigne, ces sentinelles de pierre défient le temps et offrent aux randonneurs une très belle échappée entre nature et histoire.

TEXTE MARTIN DELACOUX

↑ Dans les gorges de l'Arc, les sept bâtiments en cascade du fort Victor-Emmanuel évoquent un escalier titanesque. La redoute Marie-Thérèse (au premier plan) complétait cette pièce maîtresse du système de défense de l'Esseillon.



Suspendu entre ciel et terre, le pont du Diable surplombe les vertigineuses gorges de l'Arc. Cent mètres en contrebas, les eaux cristallines de la rivière serpentent au fond du ravin. En cette chaude journée de juillet, le calme est soudain troublé par les cris d'excitation de visiteurs intrépides, amateurs de tyroliennes géantes. Pour les moins téméraires, la traversée de l'étroite passerelle est une expérience grisante, entre frissons et émerveillement. Les yeux s'égarent sur le panorama grandiose de la haute Maurienne, s'attardant sur les sommets savoyards enneigés et les vallées verdoyantes.

Cinq forteresses se dressent dans ce décor majestueux. Toutes ont été érigées sur le contrefort rocheux de l'Esseillon, dans la première moitié du XIX^e siècle, par les souverains de

Piémont-Sardaigne, et portent leurs prénoms. Victor-Emmanuel (la plus grande), Marie-Thérèse (une redoute), Charles-Félix, Marie-Christine (la plus haute) et Charles-Albert contrôlaient l'accès au Piémont, afin de décourager toute invasion française. Ironie de l'histoire, ces redoutables et coûteuses constructions guerrières, formant une «petite Grande Muraille» des Alpes, ne jouèrent jamais leur rôle défensif, la Savoie devenant française en 1860. Et sans l'acharnement d'une poignée de passionnés, ces joyaux historiques, trésors d'ingéniosité stratégique, seraient inexorablement redevenus des pierres parmi les pierres.

Les forts de l'Esseillon, proches les uns des autres, étaient conçus pour une défense mutuelle par des tirs ↗



↑ Romantiques mais dangereusement instables, les ruines du fort Charles-Félix, détruit par Napoléon III au moment du rattachement de la Savoie à la France en 1860, déconseillées à la visite, s'admirent plutôt de loin.

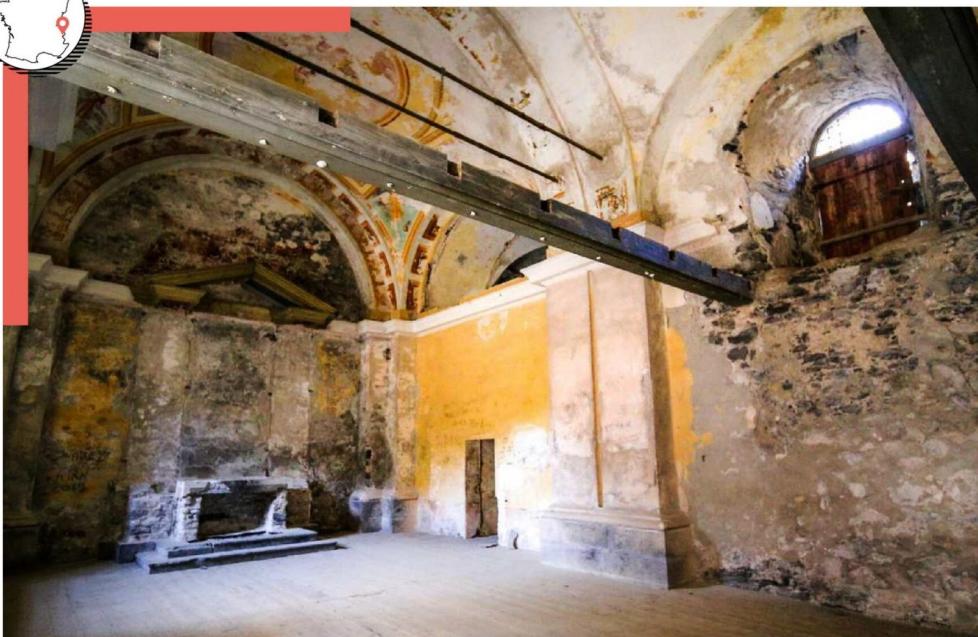


CES GÉANTS FIGÉS DANS LA ROCHE SONT LES GARDIENS D'UNE FRONTIÈRE OUBLIÉE

→ Jadis nid d'espions et de soldats sardes et français, la redoute Marie-Thérèse accueille désormais des activités pédagogiques et ludiques pour les enfants.



Richard Semik / Alamy / hemis.fr



James O'Sullivan / Alamy / hemis.fr

↑ Malgré un confort pour le moins spartiate, les 1500 hommes cantonnés dans le fort Victor-Emmanuel bénéficiaient de cuisines, d'un hôpital et d'une chapelle (ci-dessus) pour vivre leur foi.

● croisés. «C'est une construction à la Montalembert, du nom d'un théoricien de la fortification, explique Annelise Buttard, responsable du patrimoine sur la commune d'Avrieux. Le premier, le fort Marie-Thérèse est en réalité une redoute, un poste avancé du système de fortification.» Ce bastion austère, en forme de fer à cheval, a aujourd'hui un rôle plus paisible. Il abrite le Centre d'interprétation du patrimoine fortifié. Ses cour-

sives séculaires et ses souterrains – c'est le seul édifice de l'ensemble à en posséder – accueillent désormais promeneurs, visites guidées et jeux de piste pour les enfants.

Pour découvrir les sœurs de cette redoute située sur la rive gauche de l'Arc, il faut braver le fameux pont du Diable et partir sur le sentier des Bâtisseurs, dont le nom fait référence aux constructeurs des forts. Cette randonnée de 8 kilomètres avec 250 mètres de dénivelé, entre mélèzes, épicéas, pins sylvestres et genévrier sabines (*Juniperus sabina*), au feuillage entre vert sombre et vert argenté, nécessite trois heures, de bonnes chaussures et des provisions. Tout le long du parcours, on mesure les défis auxquels ont été confrontés les hommes qui ont construit les cinq colosses. Au bout d'un raidillon, la vue se dégage sur la pièce maîtresse de l'ensemble : le fort Victor-Emmanuel, spectaculaire succession de sept édifices parallèles.

Une fois passé le pont-levis, on découvre la place d'armes, et de

BON
À SAVOIR

L'empereur n'a pas tenu sa promesse !

Au moment du rattachement de la Savoie à la France, en 1860, Napoléon III s'était engagé à raser les cinq forts pour rassurer les Piémontais qui craignaient que leurs constructions ne se retournent contre eux. Le fort Charles-Félix, le moins indispensable à la défense du site, fut donc effectivement bombardé durant trois jours. Quant aux autres, on s'empessa de tourner leurs canons en direction de ce qui allait devenir, un an plus tard, le royaume d'Italie. C'est grâce à ce serment rompu que les passionnés d'architecture militaire peuvent aujourd'hui admirer une place forte de type Montalembert.

Émergeant au détour d'une clairière, les 93 mètres du monolithe de Sardières, qui attirent les amateurs d'escalade, furent gravis pour la première fois en 1957.

sévères casernements qui donnent une idée de la vie spartiate des 1500 hommes qui y logeaient. Les coursives et les galeries forment un labyrinthe de pierre où l'on s'égare volontiers, bercé par la chanson du vent. Aux étages supérieurs, des répliques de canons pointent vers l'horizon, guettant l'irruption d'un ennemi qui ne viendra jamais. Le fort a servi de pénitencier, de caserne pour bataillons disciplinaires et a accueilli des tirailleurs marocains pendant la Seconde Guerre mondiale. Les graffitis sur les murs témoignent de l'isolement des occupants, surtout en hiver par des températures de -25 °C. Un caporal a ainsi gravé en 1918 : «Y a pas la vie à l'Esseillon.»

Fin la poudre et les armes

Il y a un demi-siècle, le site était à ce point abandonné qu'on envisagea de le démonter pour récupérer les pierres de taille. L'association des Forts de l'Esseillon est née en 1972 de la volonté de sauver ce patrimoine historique unique. À l'extrême nord de la citadelle, malgré le soleil qui tape, une vingtaine de bénévoles sont occupés à gratter les joints de la maçonnerie et à brosser les vieilles pierres sous le regard de quelques curieux. «Cela fait près de trente ans que je travaille tous les étés sur le fort», explique Thierry Kuota, 51 ans, responsable du chantier. Il nous a fallu vingt ans pour venir à bout du fort Marie-Christine, qui abritait 200 soldats. Le fort Victor-Emmanuel pouvait en accueillir plus de sept fois plus, alors nous ne sommes pas au bout de nos peines!»

Deux bâtiments n'ont pas résisté au passage du temps. Par souci de sécurité, il est conseillé de n'observer les murs effrités du fort Charles-Félix, démolis sur ordre de Napoléon III (lire encadré), que depuis la route en contrebas. Cet après-midi pourtant,



Getty Images

TOUT
PRÈS

10 min
à pied

Curiosité géologique

Impressionnante dent de 93 mètres de hauteur située au cœur d'une épaisse forêt de résineux, à proximité d'Aussois, le monolithe de Sardières est un haut lieu de l'escalade. On peut aussi se promener autour de cette curieuse roche en suivant un chemin de randonnée familial.

10 min
à pied

Balades montagnardes

Sur les hauteurs d'Aussois, le lac du Plan d'Amont est le point de départ de plusieurs randonnées faciles vers le parc de la Vanoise et ses décors somptueux de sommets de plus de 3000 mètres. Les plus sportifs peuvent s'attaquer à la Pointe de l'Observatoire (3015 mètres) qui nécessite une bonne condition physique.

12 min
à pied

Pique-nique rafraîchissant

Au départ de la chapelle Saint-Benoit, sur la commune d'Avrieux, une marche de moins d'un quart d'heure permet d'atteindre la cascade Saint-Benoit, haute de 90 mètres. La plage herbeuse qui borde un ruisseau cristallin est l'endroit idéal pour un déjeuner dans la nature.

Martin Delacoux



Angad Ray couronné de feuilles de faux ashoka.





Les hommes fleurs de Calcutta

Mullick Ghat est le marché aux fleurs de Calcutta, le long du Hooghly, un bras du Gange. Le photographe danois Ken Hermann a déambulé entre les échoppes et les étals à même le sol, grisé par les effluves floraux. *«La douceur quasi féminine avec laquelle les vendeurs, virils et stoïques, transportaient leurs cargaisons m'a stupéfié»*, dit-il. De sa rencontre avec ces «hommes fleurs» indiens, il a rapporté une superbe série de portraits tout en subtilité. Voici les plus frappants.

PHOTOS KEN HERMANN



Dileep Hajra avec des guirlandes de tubéreuses.





Ashok Singh avec des tournesols.



Sukumar Mandal avec des tournesols.

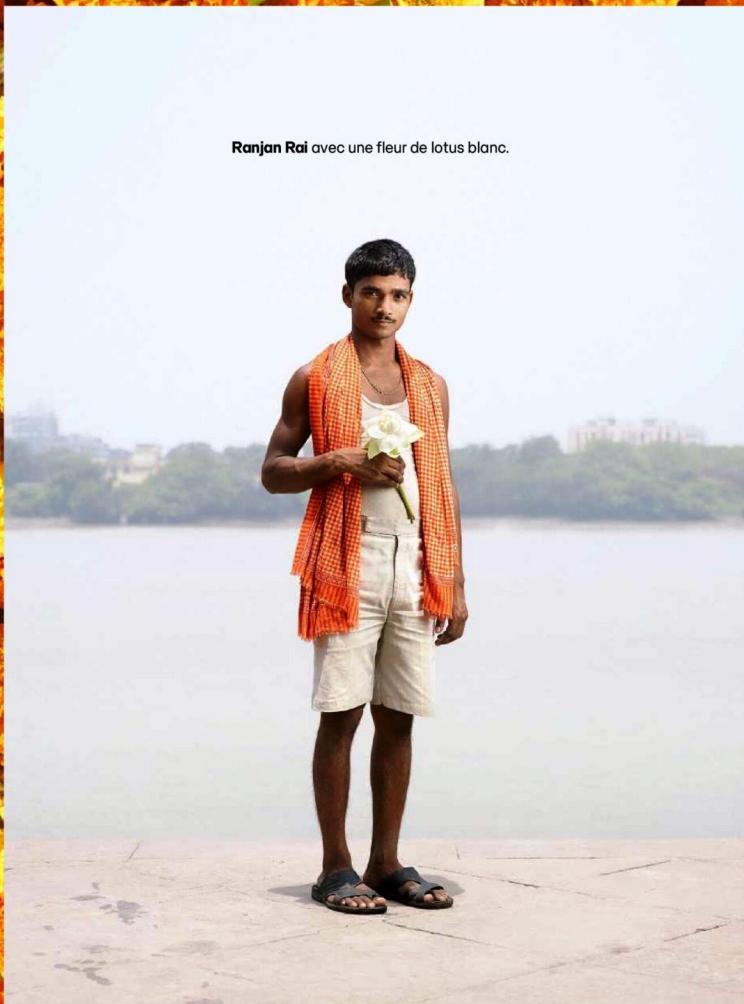


Surendra Yadav et des guirlandes d'œillets d'Inde.



Kulwinder dans une «robe» de soucis orange.

Ranjan Rai avec une fleur de lotus blanc.





Prakash Singh avec des feuilles de palmier.



Tinku Das avec un bouquet de jasmin et d'œillets d'Inde.





Bablu Sha, ceint d'une écharpe de jasmin.



Gorelal Dass avec des amarantes globuleuses.



Sanjay Mandal et une brassée de verges d'or.



↑ La plage des Cathédrales, sur la mer Cantabrique, dans le nord de la Galice, dévoile ses arches à marée basse.

L'INVITATION AU VOYAGE

La Galice

UN AIR DE BRETAGNE EN ESPAGNE

À LA PROUVE DE L'EUROPE
SUR L'ATLANTIQUE,
C'EST L'UNE DES PROVINCES
IBÉRIQUES LES PLUS
FASCINANTES. DE LA CÔTE
SAUVAGE À SAINT-
JACQUES-DE-COMPOSTELLE,
VOYAGE À TRAVERS
UNE RÉGION PLEINE DE
CARACTÈRE.

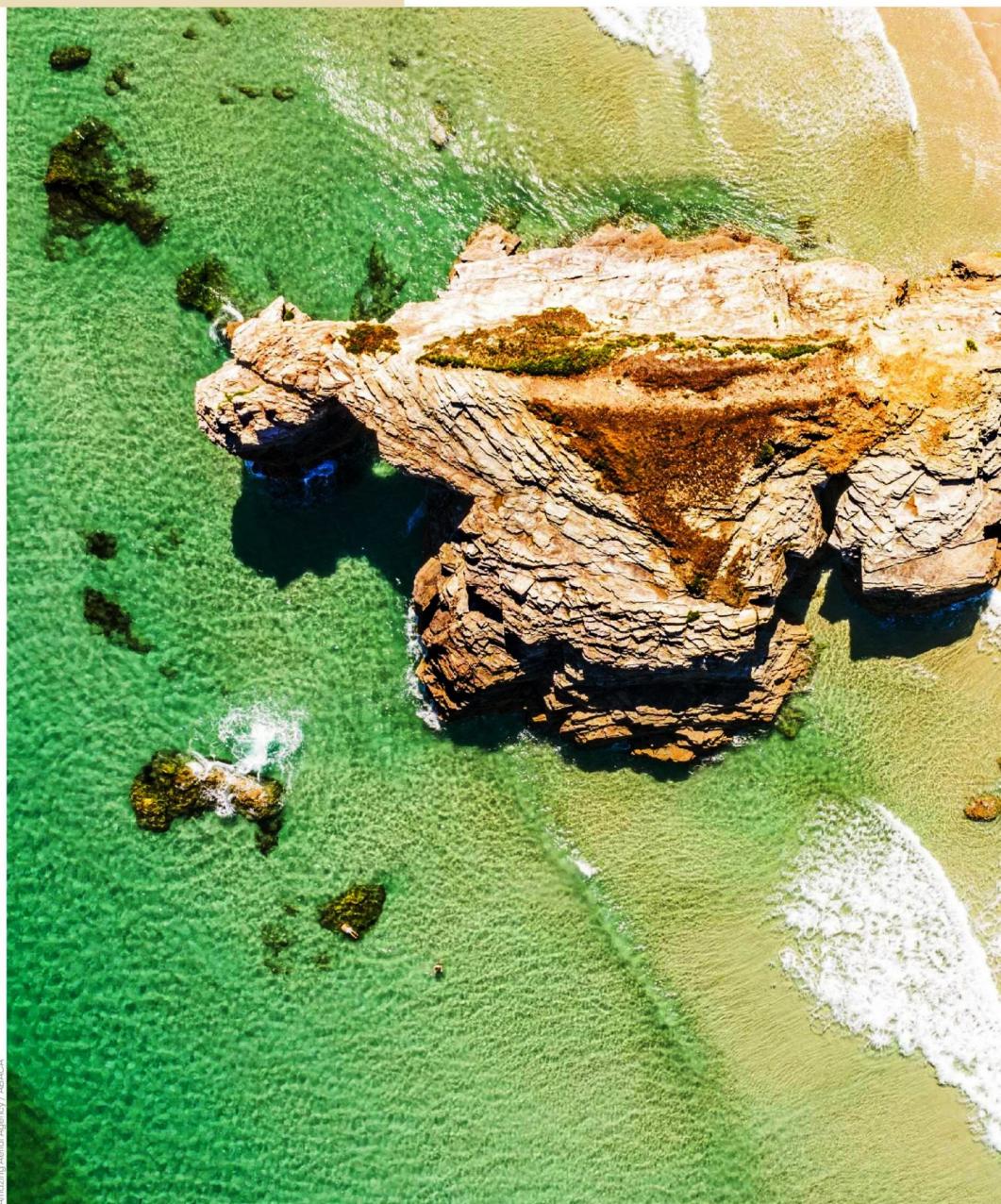




Sur la route des embruns

FALAISES VERTIGINEUSES, PHARES
FOUETTÉS PAR LES VENTS,
PLAGES DE SABLE BLOND, DUNES
MOUVANTES... C'EST UN ITINÉRAIRE
CÔTIER À GRAND SPECTACLE,
LONGTEMPS CONSIDÉRÉ EN EUROPE
COMME LE BOUT DU MONDE CONNU.

TEXTE SÉBASTIEN DESURMONT





← L'œuvre des flots et de l'érosion, vue du ciel. Mais c'est pieds nus, à marée basse, que l'on découvre la splendeur de la plage des Cathédrales, avec ses arches monumentales.

**Dans l'extrême nord,
la mer a sculpté un
monument naturel, dédale
de voûtes et de grottes**





Dans ce hameau dominant l'Atlantique, on perpétue un fascinant mélange de rites catholiques et païens

← En septembre, l'église de Santo André de Teixido accueille une foule de pèlerins, qui repartent avec des amulettes en pâte à pain pour voyager sans encombre, réussir des études...

De Ribadeo à Vigo, c'est un autre Finistère, échevelé et sauvage

En bois et fonte, son vernis est rongé par les embruns ; ses pieds, rouillés, rincés mille fois par les ondées. Et pourtant, c'est « le plus beau banc du monde ». Du moins c'est ce qu'affirme l'office de tourisme local. Planté au bord du vide, près du hameau de Loiba, sur le rebord d'une de ces falaises géantes qui façonnent le rivage galicien, il est orienté à la perfection pour regarder l'océan Atlantique s'empourprer à l'heure du coucher du soleil. On vient s'y asseoir, le nez au vent, alors que l'on flâne de plages en pinèdes entre le petit port de pêche d'Espasante et celui de Barqueiro, à la pointe nord-ouest de la péninsule ibérique.

• • • • •

Pousser jusqu'au nord du nord

Ainsi découvre-t-on un autre Finistère, échevelé et sauvage. Peu fréquentée, cette Galice maritime s'étire sur 1500 kilomètres de littoral. Après le port de Ribadeo, proche de la frontière

avec les Asturies, il faut lâcher la nationale au profit d'une route qui sinue au plus près du rivage. Premier arrêt à la plage des Castro, sublime étendue sablonneuse encastnée entre deux mastodontes rocheux. À marée basse, le bonheur consiste à continuer, pieds nus dans le sable humide, jusqu'à la plage voisine, As Illas, un repaire de surfeurs. La plage des Cathédrales se dévoile un peu plus loin. L'érosion a sculpté une nef ouverte aux quatre vents, des grottes sombres comme des cryptes, des arches de 30 mètres rappelant les arcs-boutants du gothique. On ne s'y baigne pas – trop dangereux – mais la province tout entière considère cet Étretat de schiste et d'ardoise comme sa plus belle plage.

Puis voici, au bout d'un long ruban de bitume, une quarantaine de kilomètres après le fameux banc, le cap Ortegal. À 125 mètres au-dessus de la houle, l'extravagant tremplin, dont le géographe grec Ptolémée célébrait déjà la théâtralité, est coiffé d'un phare trapu rouge et blanc, censé marquer la ☺





Courtesy Images

↑ Aux abords de la ville d'Ortigueira, au nord, se trouvent certains des plus beaux points de vue sur la côte déchiquetée de Galice.



Lorsque la route quitte la côte, elle parcourt des collines boisées abritant de paisibles hameaux



← Près de la ria de Vigo, un bras de mer s'enfonçant dans les terres, la colline d'Ermita da Peneda offre une vue imprenable sur la campagne.

RETOUR DE TERRAIN



Sébastien Desurmont
Journaliste



Je sais enfin pourquoi il y a tant de croyances en Galice

Sébastien se pensait très familier de l'Espagne, mais c'était avant d'aller en Galice : «J'ai perdu mes repères, dit-il. La langue, la musique, les légendes, l'architecture, les paysages si verts...» De ce reportage, il garde, entre autres, le souvenir d'une tempête : «Le phare du cap Finisterre avait presque disparu dans les nuées. On ne voyait pas à 5 mètres, le vent balayait tout, la mer était démontée, la pluie me gifflait le visage. J'ai alors compris pourquoi superstitions et croyances sont si importantes dans cette région de marins.»

SPN / scienconphoto.fr





↓ Sur un promontoire rocheux, à Porto do Son, se trouvent les ruines du Castro de Baroña, vestiges d'un hameau fortifié construit par les Celtes il y a 2 000 ans.

**La région a le
goût du sel...
et des Celtes.
Un village
organise même
un très grand
fest-noz**

● limite entre mer Cantabrique à l'est et Atlantique à l'ouest. En Galice, on est sur le rebord du monde comme à la proue d'un navire. Ainsi accoudé au bastingage d'Ortegal, on admire à tribord la pointe de Barres et son phare signalant le point le plus septentrional de l'Espagne, « le nord du nord », disent les Galiciens. À bâbord, on se tord le cou pour entrapercevoir les plus hautes falaises du continent européen : la Serra da Capelada se hisse à 620 mètres d'altitude. Là-haut, le petit mirador de la Garita de Herbeira est le seul abri pour se prémunir du vertige. Une simple cabane de pierre, trouée de meurtrières, posée à une enjambée du vide. On y entend sans la voir la mer battre en contrebas.

Les brindilles amoureuses de San Andrés de Teixido

Cette Espagne-là a le goût du sel et des Celtes. Ce soir, Ortigueira, petite ville de 5400 âmes située sur la route en direction du cap Ortegal, ressemble à un gigantesque fest-noz. Chaque début juillet depuis quarante-six ans, la commune organise son Festival international du monde celte. Une semaine durant, 100000 personnes s'enivrent de cornemuse et de *queimada*, sorte de punch à l'eau-de-vie. L'événement, créé peu après la mort de Franco, natif de Galice, fut longtemps le théâtre bien arrosé de la **o**



↑ Pêcheurs et plaisanciers sont à bon port à La Corogne, deuxième plus grande ville de Galice, connue pour son long front de mer.

• **movida** locale. Elle reste une façon pour ce peuple tête de réaffirmer sa différence : ce caractère non pas méditerranéen mais océanique, plus proche de celui des Bretons, des Irlandais et des Ecossais que de celui des Madrilènes. À quoi s'ajoute le *galego*, langue aux accents de *fado*, officielle comme le castillan, et privilégiée par tous ceux qui se disent d'abord d'ici.

Ces particularismes racontent des millénaires d'échanges entre les peuples de la façade atlantique. «Une connivence d'univers», estime l'archéologue Felipe Senén. Même météo au caractère bien trempé. Même propension à dresser des mégalithes çà et là. Même mélange déroutant de rites païens et de christianisme fervent.

À Santo André de Teixido, 20 kilomètres après le cap Ortegal, les anthropologues ont d'ailleurs fort à faire : c'est ici la capitale des superstitions. L'église blanche croute sous les ex-voto. Une fontaine miraculeuse glougloute en continu. Et les fidèles affluent à cause d'un vieux dicton : «À Santo André de Teixido, on y va mort si on n'y est pas allé de son vivant.» Mort et réincarné

en... insecte, dit la légende ! «D'où cette précaution prise dans le village de ne jamais faire de mal à une mouche, ce qui fait de nous les derniers animistes d'Europe», signale, sans rire, Rosa Rodriguez. Dans son échoppe à deux pas de l'église, cette quadragénaire vit de la vente de divers gris-gris dont les *Sanandreses*, des porte-bonheur en mie de pain séchée, aux différentes formes et peinturlées de couleurs. À chacun son pouvoir magique : on choisira une barque si l'on veut voyager sans galère, une sardine pour ne pas mourir de faim, un escalier pour la réussite sociale... Quant aux célibataires, ils repartiront avec de l'*herba de enamorar*, «l'herbe de l'amour», variété d'œillet marin. «Il faut glisser discrètement cette brindille dans la poche

de la personne aimée afin que celle-ci tombe amoureuse en retour», explique Rosa, qui en fait la cueillette sur le rivage, en contrebas du village.

Dans le plus vieux phare du monde

Une heure et demie de route plus loin, sur une presqu'île à l'entrée de La Corogne, autre bizarrie : la tour d'Hercule. La nuit, la lumière de cette vigie de pierre blonde bâtie par les Romains balaye toujours le large ! Au sommet, la vue est celle, immuable, de l'Antiquité : une mer bleu dur et moutonneuse, barrée de cet horizon longtemps considéré comme indépassable. La Corogne elle-même est restée une

cité portuaire besogneuse et enjouée. Entrepôts, quartiers ouvriers, rues commerçantes serfisent un vieux port bordé d'une magnifique série d'immeubles à galeries vitrées, à l'origine de son surnom de «ville de cristal». Une longue plage de sable blond s'étire en plein centre. En été, l'ensemble a de faux airs de Copacabana. Les employés de bureau viennent y prendre le soleil à la pause déjeuner, les étudiants y boire un coup en jouant au beach-volley.

Sur la Côte de la Mort, jusqu'à la fin des terres

Le lendemain, en continuant vers l'ouest, les criques arborent le turquoise des lagons polynésiens. Les

landes sont des tableaux fauvistes, palette de jaune des genêts, mauve des bruyères, blanc de porcelaine des lys de mer. Après Camelle, port du bout du monde, une route, la RC 2, mène à la Praia do Trece. Avec ses baies de sable clair ceintes de granite rose, c'est la portion la plus sauvage. La plus redoutable, aussi. Au large, au fil des siècles, eurent lieu un nombre sidérant de naufrages. Sur la plage, on trouve même un petit cimetière, échoué face à l'océan, qui rend hommage aux milliers de victimes. Les cartes marines ne mentent pas : ce rivage qu'on suit depuis La Corogne porte le nom de Costa da Morte. Et il suffit que le vent se lève, que les brumes effacent tout ou qu'un grain gifle soudain le promeneur, pour réaliser ☀

LE CAP TOURIÑAN

Le plus magique des promontoires ratiboisés par les vents. Un phare blanc et une plaque rincée par les éléments indiquent le point le plus occidental de l'Europe continentale. Observer les oiseaux et les dauphins au large à la jumelle. Faire un saut au village de Muxía, puis baignade à la sublime plage de Nemiña.

SURTOUT
NE PAS
MANQUER

LE PHARE DE LARIÑO

On peut y dormir. Accueil délicieux du gardien. Chambres ultra design. Vue magique sur le cordon dunaire et l'Atlantique. De là, sur les hauteurs de Carnota, visiter le superbe atelier du céramiste Nacho Porto, le Dali galicien, qui vous reçoit en personne.

CORRUBEDO

Prévoir une journée pour explorer le Parc naturel, ses plages, ses lagunes criblées d'oiseaux, ses sentiers de bois à travers la pinède jusqu'aux rouleaux de l'océan.

LAXE

Doté d'une plage d'un blanc aveuglant, ce petit port se veut la capitale des percebes, les pouces-pieds, de savoureux crustacés. L'église de granite a de faux airs bretons. De là, on peut suivre une partie du Camino dos Faros (Chemin des phares).

O PORTO DE BARES

Sur cette péninsule couverte de pins, la route serpente jusqu'à une anse de sable blond à l'eau limpide. Ni quai ni débarcadère, juste des barques colorées de pêcheurs, quelques maisons blanches et trois charmants petits restaurants.



● à quel point cette zone maritime demeure l'une des plus dangereuses de la planète. En 2002, le naufrage du pétrolier *Prestige* est venu le rappeler. L'équipage s'en est sorti mais des mois durant, il a fallu nettoyer la marée noire. Les indemnités perçues ont financé des projets de protection de la nature et de développement écotouristique, dont la réhabilitation du sentier douanier, donnant naissance à un fabuleux Chemin des phares, sur 200 kilomètres, entre Malpica de Bergantiños et Fisterra. À Muxfa, épicentre de la catastrophe, pour ne pas oublier, on a aussi élevé un monolithe de granite qui s'ouvre en deux comme une cicatrice. Baptisée *A Ferida* («la blessure»), l'œuvre de 11 mètres de haut et 400 tonnes fait face à l'océan.

Ici, quand il pleut plusieurs jours d'affilée, on parle de *morrina*, une mélancolie proche de la saudade portugaise. Quelque chose de sombre comme les nuages qui, ce soir, encerclent le phare du cap Finisterre, qui pointe vers le sud. Depuis mille ans, les pèlerins de Compostelle viennent parachever leur itinéraire sur ce promontoire, considéré comme le terminus du monde connu

dans l'Antiquité et au Moyen Âge. Sans doute, bien avant eux, des hommes s'y massaien-t-ils déjà. Les archéologues ont retrouvé ici un autel de pierre dédié au culte du soleil.

Au pays des rias

Les jours suivants, cap au sud, à travers encore une autre Galice. En descendant vers la frontière portugaise, la côte occidentale dessine des échancrures plus douces, caractérisées par les rias, des vallées fluviales envahies par la mer. Le climat est souvent clément, presque méditerranéen l'été. Inutile de s'attarder dans certaines stations balnéaires bétonnées. On leur préfère Carnota, bourg réputé pour sa longue plage sauvage et son *horreo* de 36 mètres de long : en pierre, cet ancestral grenier à maïs posé sur pilotis est un symbole. On en voit d'autres partout, petits coffres-forts dressés au bout des jardins, comme un signe d'attachement viscéral à la terre. Car même si plus de la moitié de la filière pêche de l'Espagne se situe en Galice, cette côte est profondément rurale. Partout, les champs courent jusqu'à l'océan.

À Carril, dans la ria d'Arousa, les pêcheurs se proclament même «paysans», car ils possèdent des terres immergées ! Chaussées de cuissardes en caoutchouc, armées d'un râteau et d'un seau, Pupe Jueguen, Inra Otero et Rita Vidal, trois femmes qui dirigent l'association des pêcheuses à pied, partent faire une étrange récolte sur une parcelle baignée de ce qui ressemble bien à de l'eau de mer... Le coin est l'eldorado européen de la production de palourdes et de coques. «Mais pour nous, pêcher c'est comme aller aux champs», insiste Rita, en avançant dans les vagues. «Il y a ici 1600 jardins d'une superficie de 30 à 500 mètres carrés que 650 familles se transmettent d'une génération à l'autre», ajoute Inra. «Nous cultivons nos terres... mais dans la mer !», conclut Pupe. Les mollusques sont plantés comme des choux, puis ramassés à marée basse. Singularité de la province, chacune de ces parcelles marines est la propriété de l'un de ces drôles de fermiers. En Galice, on n'aime rien tant que lorsque la terre et la mer s'unissent pour de bon. ■

Sébastien Desurmont



Army / Hemis.fr

← Sur le Campo de la Rata, à La Corogne, se dressent les «menhirs pour la paix», un hommage aux victimes de la guerre d'Espagne. L'artiste Manolo Paz s'est inspiré des pierres levées construites par les Celtes en Galice.

À la pointe nord-ouest de la péninsule ibérique, la Galice va vous surprendre.

Verte et sauvage, à la fois iodée et rurale, cette destination est aussi belle que secrète.



© Bruna Gomes

UNE ESPAGNE HORS DES SENTIERS BATTUS

Sur la Côte de la Mort, spectacle garanti



© Jostor

À l'extrême ouest de l'Espagne, entre le grand port de La Corogne et le mythique cap Finisterre, ce n'est pas un hasard si ce trait de côte entaillé de falaises et de récifs porte le nom de Costa da Morte : les tempêtes y sont parfois terribles, et il y a eu ici des centaines de naufrages. D'où la présence de nombreux phares, au pied de quelques panoramas sont à couper le souffle. Arrêt recommandé aux caps Vilán et Touriñán, très impressionnantes, et bien sûr au phare de Fisterra, longtemps considéré comme le bout du monde connu. Entre chaque promontoire se dévoile une Galice maritime à la beauté rauageuse. Vous serez étonnés par la diversité des paysages : immenses plages de sable blond, dunes géantes, à-pics vertigineux, amas de granit rose... Sans compter les escales dans de petits ports de pêche, comme Laxe, Camariñas ou Muxía, où l'on se régale de poissons et de fruits de mer.

Baiona, un village médiéval en bord de mer

Au sud de Vigo, sur la partie occidentale de la côte galicienne, cette vieille cité de pêcheurs a un charme fou, avec ses jolies ruelles à arcades, ses placettes ombragées, son couvent, et son impressionnante forteresse construite sur une presqu'île. Un bon point de départ pour explorer les *riás* du sud de la Galice, où la mer pénètre profondément l'intérieur des terres pour rejoindre des vallées fluviales verdoyantes. De Baiona, on peut aussi se rendre dans l'archipel de Cíes, classé par national, refuge de milliers d'oiseaux.

Ourense, thermalisme à la galicienne



© Fernando Saenz

Dans l'arrière-pays, cette cité très ancienne enchantera les amoureux de vieilles pierres, notamment pour sa superbe cathédrale. Ceux qui veulent privilégier la détente trouveront aussi à Ourense le point de chute parfait,

puisque elle possède une vingtaine de sources thermales, aux températures plus ou moins élevées. Nombre de piscines thermales sont accessibles gratuitement, et certains complexes au bord de la rivière permettent de se baigner jusque tard dans la nuit. Une expérience !

Saint-Jacques-de-Compostelle, la splendide



© Trajetentis

Impossible d'aller en Galice sans faire escale dans cette ville si particulière, l'une des plus belles d'Espagne. C'est ici que, depuis plus de mille ans, convergent les pèlerins lancés sur les itinéraires jacquaires qui quadrillent l'Europe. L'atmosphère y est unique. Son lacis de ruelles, ses monastères, ses vieux palais, son marché couvert, ses jardins, et bien sûr sa grande cathédrale, que l'on peut admirer sous tous les angles depuis les différentes places qui l'entourent... On ne compte plus les trésors architecturaux de cette cité inscrite au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco.



3 QUESTIONS À...
VIRGINIE, SPÉCIALISTE DE L'ESPAGNE
CHEZ HAVAS VOYAGES

QUAND PARTIR ?

La meilleure période va d'avril à octobre. L'été est très agréable, car moins caniculaire que dans le reste de la péninsule ibérique. Mais Saint-Jacques-de-Compostelle est très fréquenté autour du 25 juillet, jour où la Galice fête son saint patron.

OU DORMIR ?

Beaucoup d'hôtels à prix raisonnables, très confortables, mais il faut s'offrir au moins une fois durant son séjour l'expérience de dormir dans un *parador*, établissement de luxe installé sur des sites hors du commun, souvent dans de splendides bâtiments historiques.

BON À SAVOIR AVANT DE PARTIR ?

La région est grande, suivre la côte prend du temps. Prévoir idéalement une dizaine de jours. La location de voiture est le meilleur moyen pour se déplacer et flâner en liberté.

**EN SAVOIR PLUS SUR
HAVAS-VOYAGES.FR**

La Corogne, un régal de sel et d'iode

DANS CETTE GRANDE VILLE PORTUAIRE, LA VIE TOURNE AUTOUR DE LA GASTRONOMIE. ON Y CÉLÈBRE, TOUJOURS À GRANDS COUPS DE FOURCHETTE, LES RICHESSES DE L'OCÉAN ET LE TERROIR DE L'ARRIÈRE-PAYS GALLEGO.

TEXTE SÉBASTIEN DESURMONT

Derrière la baie vitrée, fume une antique machine qui fabrique ce que beaucoup considèrent comme les meilleurs churros de Galice, voire d'Espagne. Ces beignets trempés au petit déjeuner dans un épais chocolat chaud sont servis tous les jours dès 7h 30. Et cela depuis 1958. Chez Bonilla a la Vista, institution du centre de La Corogne, on se fait fort de régaler les clients avec deux produits stars : des churros, donc, préparés à la commande jusqu'à 13 heures, et, le soir à l'apéro pour accompagner le petit verre de vermouth, des chips d'exception, plusieurs fois primées à travers le monde, exportées jusqu'en Corée du Sud. Le secret de ces *patatas fritas* ? «C'est justement qu'il n'y a pas de secret, assure María Nieto Díaz, fine fourchette de la

ville. Juste de l'huile d'olive espagnole, le sel marin de nos côtes, et la patata de Galicia [pomme de terre locale, sous appellation d'origine protégée].»

Cette façon de faire dit tout de la manière dont les Coruñeses passent à table. Ici on la qualifie d'*enxebre* (prononcer *enchebré*), c'est-à-dire authentique, sans chichi, bien ancrée dans le terroir. Les deux grands marchés couverts du centre-ville, aux étals croulant sous les poissons et les fruits de mer, les charcuteries et les fromages, tout comme les innombrables tavernes qui s'alignent dans les ruelles et placettes, ou encore les bars où l'on persiste à servir le vin blanc dans un bol, tout cela est considéré par les 245 000 habitants comme délicieusement... *enxebre*. Pour le reste, la

deuxième ville de la région (après Vigo) se nourrit d'abord en regardant vers l'Atlantique. Une popote iodée et simple, alimentée par une filière de pêche qui représente 15 % de la pêche européenne, indiquent les autorités de Galice. «Mais on pioche aussi dans l'arrière-pays, où la production agricole demeure la plus variée de la péninsule Ibérique», confie María Nieto Díaz. Autre singularité : la Galice n'est pas du genre à *tapear* (enchaîner les bars à tapas et manger debout, souvent dans la rue). «C'est trop humide, on préfère s'asseoir autour d'une table bien à l'abri», explique l'historien et guide Ruben Araixo. Au bar Rita, par exemple, institution à deux pas du port. Dockers et employés de bureau viennent y avaler des nourritures bien terrestres

→ L'irrésistible *pulpo á feira* : du pulpe cuit au court-bouillon, du paprika et des pommes de terre à l'huile d'olive.



Alamy / Hemis.fr

comme le *raxo de cerdo*, du porc frit coupé en dés de trois centimètres sur trois, ou le *lacón con grelos*, épaule de porc accompagnée de feuilles de brocoli-rave, et bien sûr, des *pimientos de Padrón*, petits piments verts très doux poêlés à l'huile d'olive avec une (très) grosse poignée de sel.

Curiosité dans l'assiette

Le sel, justement. Ingrédient omniprésent, presque un aliment. L'un des deux restaurants du chef étoilé Fernando Agrasar, sur le front de mer, se nomme Salitre («selin»). Le menu cabote du côté des petits ports alentour : Laxe, Camelle, Camariñas, Muxía. «Les meilleurs produits viennent de là», assure Fernando. Homards, araignées, Saint-Jacques servies à peine saisies, couteaux à la plancha... Sans

oublier les *percebes*, les pouces-pieds. Ce crustacé gagnerait un concours mondial de bizarrie gastronomique, mais s'il est un endroit où il faut oser, c'est ici, entre La Corogne et le cap Finisterre. En saison (de décembre à avril, puis de juillet à octobre), l'animal est vendu une fortune aux Galiciens fous de sa saveur iodée. Les pêcheurs à pied prennent des risques insensés pour se hisser sur les récifs battus par les vagues où il vit accroché. Il est temps de goûter... Dans l'assiette, encore fumante, des pattes tordues comme terminées par de gros ongles, aux articulations dures comme de la nacre, à l'épiderme caoutchouteux tel un pneu usé... Bizarre, oui, mais un régal gorgé d'eau de mer, vivifiant comme un bon repas préparé à La Corogne. ■

Sébastien Desrumont

NOTRE
GUIDE
GOURMAND

SIX ADRESSES POUR FAIRE VOYAGER SES PAPILLES

LA ESQUINA DE VALENTINA

Coup de cœur pour ce resto de poche «gastro-tapas». Le chef Nacho Moreira revisite des classiques avec des *empanadas* de pétoncles crus, des *bao* au crabe mou, des maquereaux aux herbes marines. Env. 10 € la portion.

Rúa Galera, 14

LA BOMBILLA

Depuis 1937, ce bar est le bon endroit pour grignoter au coude-à-coude de très bonnes croquettes. 10-20 €.

Rúa Torreiro, 6

OS TIGRES RABIOSOS

Pour leur *pulpo à feira* et les *pimientos de Padrón*. Env. 20 €.

Rúa Galera, 45

SALITRE

Cette table du chef Fernando Agrasar est la version citadine de son restaurant étoilé As Garzas. Avec la mer en majesté. Env. 65 €.

Paseo Marítimo Alcalde Francisco Vázquez, 25

EL DE ALBERTO

À quelques mètres de la plage, on se régale de plats classiques comme les *zamburiñas* (pétoncles), et d'autres qui sortent des sentiers battus, tel le thon à la pistache. Env. 50 €.

Rúa Comandante Fontanes, 1

A MUNDIÑA

Excellent poisson (bonite) et fruits de mer (couteaux à la plancha). 15 € la portion.

Rúa Real, 77





↑ Le dédale des ruelles mène immanquablement vers la cathédrale. La ville tire toujours une bonne part de ses revenus du *camino*.



Saint-Jacques-de-Compostelle, côté coulisses

POUR LES HABITANTS DE LA PLUS CÉLÈBRE VILLE GALICIENNE, C'EST UNE SECONDE NATURE : DEPUIS PLUS DE MILLE ANS, ILS REÇOIVENT DES PÉLERINS. UNE TRADITION DE L'ACCUEIL QUI CONFÈRE À LA CITÉ UNE AMBIANCE SINGULIÈRE, MÉLANGE DE FERVEUR ET DE BONHOMIE.

TEXTE SÉBASTIEN DESURMONT
PHOTOS MATILDE VIEGAS

**«Avec ça sur
la tête, tu as la
garantie d'avoir
fière allure
sur les chemins»**

Q

uestion look, pas de doute, ce chapeau expédie celui qui le coiffe directement au Moyen Âge. Mais en vendeur expérimenté, Celestino Iglesias, 55 ans, dont quarante derrière le comptoir patiné de la chapellerie familiale, dans le centre de Saint-Jacques-de-Compostelle, sait trouver les arguments : «Avec ça sur la tête, tu as la garantie d'avoir fière allure sur les chemins», jure-t-il avant de vanter la parfaite coupe hémisphérique du modèle, ses larges bords, son feutre de laine aussi épais qu'étanche.

Même s'il n'en écoute plus que trois ou quatre par an – sa clientèle préférant panamas, bérrets et casquettes en tweed –, pas question pour l'artisan de retirer cette pièce iconique de son catalogue. Dans l'imaginaire collectif, cette grande capeline fait partie de la panoplie du pieux marcheur, au même titre que le bourdon (le bâton), la pèlerine (la longue cape), la coquille autour du cou et les ampoules aux pieds. Toutefois, dans cette cité de 97000 âmes, où l'on vénère les reliques de l'apôtre Jacques le Majeur, saint patron de l'Espagne et de la Galice, tout ce qui appartient à la tradition du *camino* est, sinon éternel, du moins sacré.

Il faut dire que la capitale galicienne sait s'y prendre pour donner le sentiment que l'on débarque dans un endroit à nul autre pareil. Ses habitants, les Santiaques, n'y sont pas pour rien. Leur commune est née avec le pèlerinage. Résultat, comme une seconde nature, leur vocation est d'accueillir les foules qui arrivent ici après avoir usé leurs semelles des semaines durant sur des itinéraires quadrillant toute l'Europe. Et cela depuis plus de mille ans !

**Les placettes sont
comme des îlots de repos**

«L'hospitalité fait à ce point partie de notre ADN que cela se lit jusque dans l'architecture de la ville», confirme Ruben Araúxo, qui dirige une agence engagée dans le tourisme durable à travers la région. Dans le centre historique, fermé aux voitures, le dédale des ruelles pavées mène inmanquablement à la cathédrale et son esplanade monumentale. En chemin, les placettes sont comme des îlots de repos ; les églises, des ponctuations, d'où jaillissent les parfums d'encens. Sur les façades des palais cardinalices courent de longs bancs de pierre afin que le pèlerin puisse faire une pause. «Au IX^e siècle, il n'y





avait rien ni personne ici, souligne Ruben. Les premiers habitants furent les premiers pèlerins... qui n'avaient plus la force de rentrer chez eux.»

«Savoir cela rend forcément accueillant», renchérit son ami Arturo Ouro, 57 ans, une figure de la ville. L'œil rieur, le sourire aussi large que ses bras quand

il vous souhaite la bienvenue d'une longue accolade, le bonhomme incarne un autre particularisme de la cité jacquaire : sa tradition artisanale. Car, certes, les boutiques de souvenirs pullulent, mais certaines échoppes où l'on pratique les mêmes métiers qu'au Moyen Âge font de la résistance. Celle d'Arturo est située devant la façade nord de la cathédrale. Là, dans la rue da Azabachería, on s'est toujours penché sur le jais (azabache, en galicien), une gemme issue d'un bois fossilisé dont la noircœur était comparée

← Cette chapellerie familiale n'a pas changé depuis son ouverture en 1912. Celestino Iglesias, 55 ans, représentant de la troisième génération, y vend encore les chapeaux de pèlerins, que l'on aperçoit derrière lui.

◆ Sombrerería Iglesias, rúa do Vilar, 34 (voir plan)

● matin, c'est José Picallos, 45 ans, qui est à l'œuvre. Du bout de son burin, le maestro change un informe morceau couleur charbon en une pièce que les cours aristocratiques s'arrachaient jadis : la *figa*. Une amulette, que l'on portait en broche sur ses vêtements ou en pendentif autour du cou, en forme de main, poing serré avec le pouce rentré entre l'index et le majeur – un geste qui, à l'origine, était une manière de faire un doigt d'honneur au diable, et de se protéger du mauvais sort.

Sans doute la séduction de Saint-Jacques-de-Compostela provient-elle aussi des rituels qui émaillent le quotidien. On aimera ainsi se poster près de l'austère palais de Xelmirez, pour écouter la *gaïta*, la cornemuse galicienne, qu'un joueur anonyme fait résonner chaque jour, du matin au soir, sous une arche sombre qu'empruntent les marcheurs avant d'arriver devant la cathédrale. À l'intérieur, dès la messe de 7 heures, alors que les foules dorment encore puis aux suivantes, chacun espère que le *botafumeiro* se balancera dans la nef. Pendu à la croisée du transept, cet encensoir géant, 62 kilos de laiton argenté, ne voltige au-dessus des croyants que lors des grandes cérémonies. Mais il arrive qu'un fidèle ait suffisamment d'entregent et paie une aumône assez belle pour que les *tiraboleiros*, les huit hommes chargés de l'actionner, fassent une exception.

Avant midi, une autre tradition consiste à se rendre au monastère San Pelayo de Antealtares, à deux pas de la cathédrale. C'est le plus ancien de la ville, fondé vers 830. Des bénédictines y vivent recluse, alternant prières et... pâtisserie ! Leurs succulents ●



À 70 ans, Mercedes Mora est la papesse de l'antique «tarte de Santiago»

→ Pour ce gâteau orné d'une croix de saint Jacques, il y a quantité d'adresses. Mais celle-ci est la seule à perpétuer l'antique recette, qui date du XVI^e siècle. Une préparation à base d'amandes et de sucre, que les marcheurs pouvaient conserver des semaines durant sur le chemin du retour.

2 **Pastelería Mercedes Mora, rúa Frei Rosendo Salvado, 11 (voir plan)**



**À deux pas de
la cathédrale, des
bénédictines
alternent prière et...
pâtisserie !**



Getty Images

↑ Avec son vieux centre fermé aux voitures, Saint-Jacques confirme sa vocation de ville accueillante pour les marcheurs.



● **almendrados** (biscuits aux amandes) sont vendus chaque matin via *le torno*, un plateau tournant derrière une vitrine. On choisit puis on sonne. Une lucarne s'entrouvre. L'acheteur entrevoit fugacement une religieuse en habit blanc immaculé qui réceptionne l'argent (paiement uniquement en espèces), puis le sert sans mot dire avant de vite refermer le volet.

Une ville universelle

Aujourd'hui, la ville continue de tirer une bonne part de ses revenus du *camiño*, le plus important pèlerinage européen. Et elle pulvérise, depuis trois décennies, les records de fréquentation, franchissant en 2024 le seuil des 500000 pèlerins (+12 % par rapport à 2023). S'y côtoient chaque année quelque 130 nationalités, des Espagnols, des Italiens, des Français, mais aussi des Américains, des Mexicains, des Brésiliens, des Coréens... Le risque : qu'un trop-plein de visiteurs transforme la déambulation dans les ruelles en chemin de croix. «Pour

José Picallos est l'un des derniers *azabacheros* de la ville. Ces artisans sculptent l'*azabache*, le «jais», un matériau noir issu d'un bois fossilisé, en petites figurines. Jadis, il y avait des dizaines d'ateliers près de la cathédrale, où les pèlerins achetaient ces amulettes pour se protéger du mauvais sort.

3 *Orfega, Praza da Inmaculada, 9*
(voir plan)

↑ Chez Monica Hernández, au marché couvert, les pèlerins se ravitaillent en charcuterie et fromages locaux, dont le *Camíño do Gozo*, petit fromage rond moulé avec une croix de saint Jacques sur le dessus, conçu pour une longue conservation.

4 *Charcutería Hernández*
Mercado de Abastos (voir plan)

beaucoup, l'arrivée à Saint-Jacques est un choc», confirment en chœur Michel Sontag et Pierre Huchard. Tous deux bénévoles au sein de l'Accueil francophone de Saint-Jacques-de-Compostelle, ces retraités ont une longue expérience de la cité jacquaire. Plusieurs fois par an, ils viennent ici en tant que volontaires pour des missions de quinze jours qui consistent à accueillir les «jacquets» français à leur arrivée. «Débarquer dans cet environnement très urbain, qui plus est dans la cohue, alors qu'on a cheminé loin du monde pendant des semaines, peut s'avérer très violent», observe Michel Sontag. Alors la petite équipe ne ménage pas ses efforts : messe en français le matin, temps de parole autour d'un café à midi, et à 17 h 30, visite spirituelle d'une heure et demie autour de la cathédrale... ●



● Dans une ruelle pentue du centre, Thierry Salum, 63 ans, consacre lui aussi une bonne part de son énergie à bichonner le monde entier. Ce Français parle six langues. Ex-champion de ski, il a fait 23 fois le pèlerinage, dont une sur des skis à roulettes, puis a décidé de vivre en Galice pour s'occuper «d'une vraie auberge pour vrais pèlerins», comme il dit. Le genre de lieux qu'on ne trouve que sur les itinéraires jacquaires. Avec 44 lits superposés, une cuisine partagée, un coin cheminée pour les veillées, et sur la terrasse couverte, l'inévitable bibliothèque à godillots d'où s'échappent d'entêtantes odeurs de pieds. Comme les quelques monastères de Saint-Jacques où l'on peut encore se loger sans se ruiner, l'endroit tranche avec le confort individualiste des Airbnb, qui sont de plus en plus en vogue, et dont les impacts sur l'accès au logement des habitants sont devenus, comme partout, un sujet de crispation.

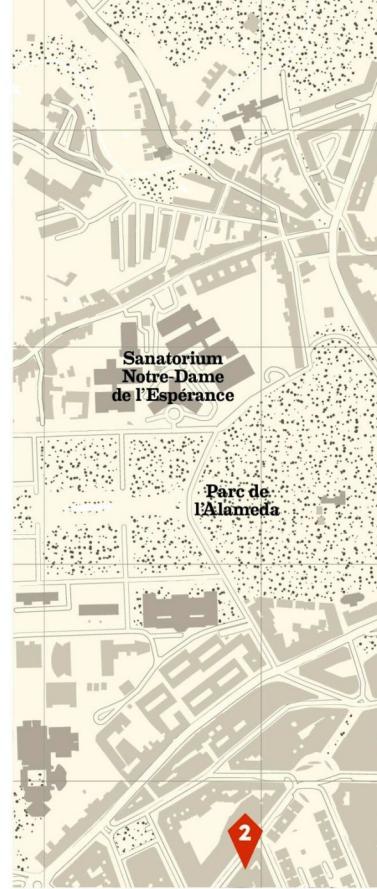
«Le vrai luxe, ici, ce sont les gens, insiste Thierry Salum. On est dans la ville universelle par excellence, c'est un lieu rare, où il y a une énergie positive folle. Et cela n'a pas grand-chose à voir avec la religion.» Saint-Jacques, en effet, n'est pas qu'une destination

pour grenouilles de bénitier. Son université, fondée en 1501, accueille 25000 étudiants, qui font la fête, le soir, dans le quartier de l'Ensanche, loin des touristes.

Au marché, le pèlerin oublie vite sa vie d'ascète

«L'autre lieu sacré», disent les habitants, est le Mercado de Abastos, le marché couvert. Procession d'êtres croulant sous les crustacés, les poulpes, les poissons, les charcuteries et les fromages galiciens... Tous les jours, sauf le dimanche, une manière de grand-messe s'y rejoue. Dès que midi sonne, dans une aile du marché, les gorgotes voient les *aficionados* s'agglutiner. Le pèlerin, lui, oublie vite sa vie d'ascète. Car un vieil usage l'autorise à faire ses courses de fruits de mer et à les donner à cuisiner pour les déguster sur place. Après quoi, il n'y a plus qu'à s'attabler et à commander à boire... On comprend alors pourquoi les Santiaques sont surnommés les *picheleiros*, un terme qui évoque ce pichet en étain rempli d'un vin qu'on versait jadis généreusement dans le verre du nouvel arrivant, pour lui souhaiter la bienvenue. ■

Sébastien Desurmont



Cartographie: Arthur Beaubois-Jude

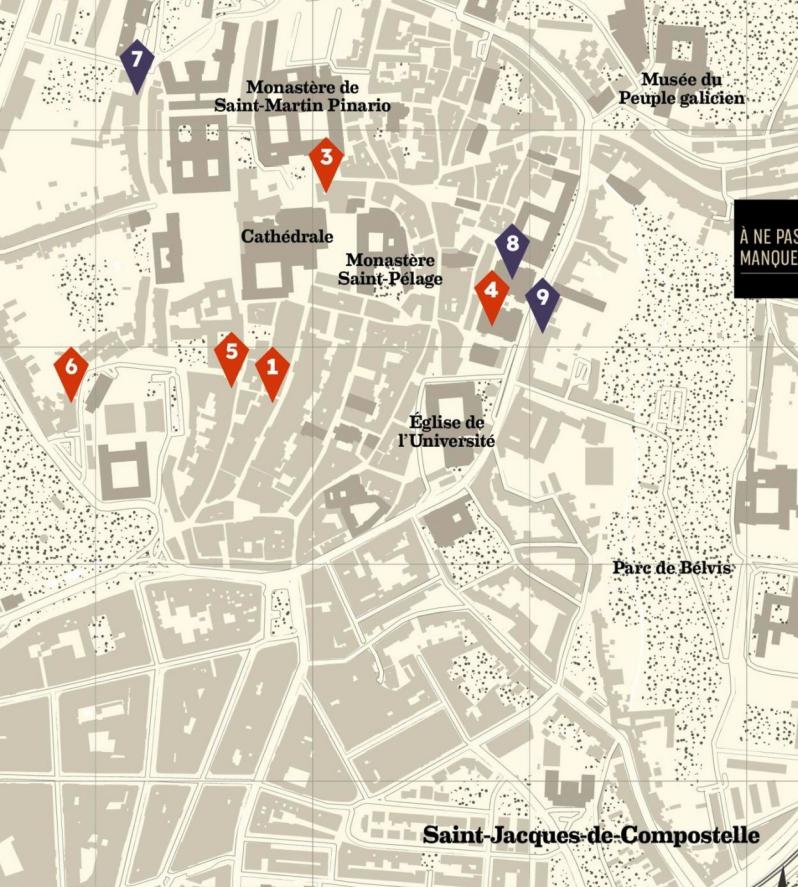
→ La poste espagnole propose depuis quelques années de réexpédier la monture des pèlerins venus à vélo jusque chez eux. Démontage, emballage... Une équipe dédiée, de deux à quatre employés, ne fait que ça, toute l'année !

5 *Oficina de Correos, rúa do Franco, 4 (voir plan)*



→ Thierry Salum, jacquet multirécidiviste (23 fois), tient à faire de son auberge pour pèlerins un lieu de brassage et de convivialité. Avec des prix fidèles à ce qu'était jadis le dépouillement propre au *camino* : à partir de 17 euros par personne, la nuit en dortoir.

6 *Mundoalbergue, rúa de San Clemente, 26 (voir plan)*



À NE PAS
MANQUER

TROIS AUTRES BONNES ADRESSES

7 LE CENTRE D'ACCUEIL DES PÉLERINS

On y fait valider sa *compostela*, diplôme remis par les autorités ecclésiastiques à ceux ayant effectué au moins les 100 derniers kilomètres à pied (ou 200 à vélo). Derrière un guichet vitré, un employé examine à la loupe chaque tampon de la *crédencial* (le passeport du pèlerin). Puis l'équivalent contemporain d'un moine copiste remplit à la main un *pazchein* où tout est rédigé en latin, y compris le prénom de l'impétrant. *Rúa das Carretas*, 33

8 MARISCOMANIA

Cette géniale gargote du marché couvert maintient une tradition imaginée au départ pour les pèlerins qui, par définition, ne possédaient pas de cuisine. Ici, on fait préparer les fruits de mer que l'on a achetés sur les étals voisins. Il suffit de s'attabler avec une bière ou un verre de vin local, et de laisser le chef s'occuper de mitonner tout cela à la sauce galicienne. Réservation conseillée. *Mercado de Abastos*

9 LE PUB MOMO

Le genre d'endroit qui rappelle que la capitale galicienne est aussi un bastion étudiant ! Une enfilade de salles, pleines à craquer le soir, où l'on trinque au coude-à-coude. La terrasse offre une vue sublime sur la colline du Seminario Menor, l'un des monastères auberges de la ville.

Rúa da Virxe da Cerca, 23



guide

Les coups de cœur de notre reporter

TEXTE SÉBASTIEN DESURMONT

1

CÉRAMIQUES ICONIQUES

Vaisselle, statuettes, vases, cruches, amulettes reprenant des symboles celtes... Rien n'est plus Galicien que ces céramiques aux motifs géométriques blanc et bleu produites par la maison bicentenaire **Sargadelos**, dans le village éponyme, juste à côté de la commune de Cervo. La visite de cette vieille usine est passionnante, ainsi que celle du petit musée attenant, où l'on découvre des pièces historiques.



2

SUR LE PONT DE LA RIVIÈRE TAMBRÉ

Les pèlerins qui continuent jusqu'au cap Finisterre ou arrivent par le Camino del Norte passeront par le pittoresque village de **Ponte Maceira**. Bercé par les flots du tumultueux Tambre, ce coin bucolique est un repaire de pêcheurs à la mouche et de promeneurs aquarellistes... Nombreux sentiers aux alentours. En voiture, se garer de l'autre côté de la rivière pour entrer dans le hameau à pied par le pont à cinq arches.



Getty Images

3

UNE TRÈS ANCIENNE ÉGLISE ROMANE

Depuis Foz, une jolie route mène à la basilique **San Martiño de Mondoñedo** (X^e siècle), l'une des plus anciennes églises romanes d'Espagne. Sa pierre granitique aux reflets bleutés lui confère une harmonie apaisante. À l'intérieur, des fresques illustrent des scènes de l'Apocalypse et quelques-uns des péchés capitaux. Ne pas confondre avec la commune de Mondoñedo, très belle aussi et dotée d'une cathédrale, à 25 km plus au sud.

4

LES ÎLES DES DIEUX

C'est ainsi que les Romains nommaient **les îles Cies** (prononcez « si-esse »). Au large de Vigo, cet archipel inhabité est le joyau du parc national des îles Atlantiques. Deux îles sont accessibles. La Playa de Rodas est l'une des plus belles plages du monde. Marcher jusqu'aux criques pour observer cormorans huppés et goélands. *De mai à septembre, autorisation d'accès sur autorizacionillastlanticas.xunta.gal*



Ramiro Bayoaz / iStockphoto

5

LES MURAILLES ROMAINES DE LUGO

L'autre grande ville de la région, capitale de la Galice intérieure, est souvent oubliée. Quel dommage ! Lugo abrite un très riche patrimoine d'époque romaine. Miracle de préservation, la **Muralla Romana**, construite entre 268 et 280, entoure intégralement le vieux centre, sur plus de 2 km. Un chemin de ronde permet d'en faire le tour, avant de se perdre dans les ruelles en contrebas ou de se rendre au marché de Lugo, l'un des plus beaux d'Espagne.

6

UN CHÂTEAU EN ESPAGNE

À l'entrée de la ria d'Arousa, la vieille ville de **Cambados** et son **Pazo de Fefiñáns**, encadrant la place centrale, méritent à eux seuls un voyage. Le palais du XVII^e siècle appartient depuis toujours à la même famille aristocratique, dont l'une des branches produit un Albariño (vin blanc) réputé. On visite une partie du vignoble, les sublimes jardins, mais aussi l'immense demeure. Hors du temps. bodegagilmara.com

Ils nous ont aidés pour ce reportage

Le site de l'Office de tourisme espagnol, qui a été d'une aide précieuse dans la réalisation de ce dossier, est une mine d'informations. De même, le site du tourisme galicien, en français, permet d'organiser son itinéraire. Pour y aller, la compagnie aérienne Vueling relie plusieurs fois par semaine Paris à Saint-Jacques-de-Compostelle. spain.info/fr/region/galicia ; turismo.gal ; vueling.com



Grâce au foil, sorte d'aileron placé sous les coques, le bateau se soulève pour gagner en vitesse et en confort de navigation.

Dans la cabine de pilotage, un écran annonce le lancement automatique du «mode vol», à partir de 15 nœuds (28 km/h).

Six batteries logées sous l'habitacle alimentent les moteurs en électricité.



Embarquement immédiat sur les bateaux du futur

Des catamarans électriques qui planent au-dessus des flots, des cargos à voiles géantes, des ferrys au méthanol vert... La Bretagne est sur le pont pour inventer des navires plus respectueux de la planète. Et certains ont déjà largué les amarres.

TEXTE PATRICIA OUDIT

D

ans le port de Concarneau, ce catamaran crève les flots : couleur bleu pétant et look futuriste en font une sorte d'«ofni», un «objet flottant non identifié». Son nom ? SCF pour Sky City Foiler. Ce petit bijou de 12 mètres de long par 5 de large, et surtout, 100 % électrique, a été conçu pour la navigation de plaisance sous la direction de François Gabart, 41 ans, marin détenteur du record du tour du monde en solitaire en 42 jours. Six batteries assurent au bateau une autonomie de 170 kilomètres, et un foil, c'est-à-dire un aileron incurvé placé sous les coques, lui permet de s'élever au-dessus de la surface de l'eau pour limiter les frottements – et ainsi maintenir une vitesse de croisière élevée.

En ce jour de mars tempétueux, les conditions ne permettent pas ☀

← Après huit heures de charge, ce «e-cata» de plaisance, baptisé Sky City Foiler, a suffisamment de jus pour partir au large.

Guillaume Gatreffé

L'ENJEU

DECARBONER LA NAVIGATION

Quand on considère les émissions mondiales de gaz à effet de serre responsables du dérèglement climatique, le secteur maritime est rarement pointé du doigt. Et pourtant, il n'est pas si vertueux qu'on croit. Explications.

UNE FLOTTE MONDIALE IMPRESSIONNANTE...



Porte-conteneurs, pétroliers, ferrys et autres bateaux de transports de passagers... Au total, environ **100 000 navires commerciaux** sillonnent les mers du globe. Et c'est sans compter les **4,5 millions de bateaux de pêche**, de toutes tailles, ou encore la navigation de plaisance, pour laquelle il s'avère difficile de donner un chiffre précis. Néanmoins, en regroupant tous les types d'embarcations de loisir, du petit voilier au gros yacht, on estime qu'il y aurait **plusieurs millions de bateaux de plaisance** à travers le monde.

INDISPENSABLE POUR LE COMMERCE INTERNATIONAL...



Cargaisons de biens manufacturés, hydrocarbures, minéraux, céréales, bois... **90 % des marchandises qui sont échangées entre les pays** de la planète transitent par les océans – soit un volume annuel de 11 milliards de tonnes. La plupart des navires marchands effectuent des traversées au long cours : il faut en moyenne 35 jours à un bateau pour acheminer 15 000 conteneurs de la Chine à l'Europe.

MAIS BIEN MOINS INNOCENTE QU'ON L'IMAGINE



S'agitait des gaz à effet de serre induits par les transports, on a tendance à évoquer divers modes de déplacement mais rarement le bateau. Alors que la navigation est responsable chaque année de **3 % des émissions mondiales de CO₂**, soit finalement autant que... le secteur aérien ! Pire, la part du transport maritime dans ce résultat global pourrait grimper jusqu'à 17 % en 2050 si rien n'est fait pour décarboner les navires, prévient l'Organisation maritime internationale (OMI). Cette institution, qui dépend des Nations unies, s'est donc fixé l'objectif ambitieux de diminuer d'ici là de moitié les émissions de gaz à effet de serre de son secteur.

● d'envisager la moindre sortie au large. Tant pis, François Gabart invite quand même à visiter l'intérieur du «cata» bloqué à quai. Dans le cockpit, de confortables banquette donnent sur un tableau de bord dépouillé : un large écran, un volant, une manette de gaz ON/OFF, et... basta ! «Tout se commande depuis l'écran», explique le navigateur, avant d'ajouter en plaisantant : «Pour quelqu'un comme moi qui adore faire des réglages, notamment sur ses voiles, c'est limite frustrant !» Mais le grand atout du Sky City Foiler est ailleurs : à partir de 15 noeuds (28 km/h), le «mode vol» se déclenche. Autrement dit, le foil, haut de 2,60 mètres, se met en action, soulevant l'embarcation. Sur une mer agitée, entre les Glénan et Concarneau, par 20 noeuds de vent de face et de la houle, le skipper a constaté la stabilité incroyable de l'engin. «Tous les autres bateaux se faisaient secouer, alors que nous, on volait !», raconte-t-il. Et on ne ressentait aucun mouvement parasite. C'était comme si on naviguait sur un lac, avec juste, en bruit de fond, le sifflement du foil...»

Plus question d'utiliser du fioul lourd... trop sale !

Silence, confort, vitesse et, surtout, un gain d'énergie de 30 à 40 % par rapport à un catamaran classique de même envergure : le Sky City Foiler n'est pas un caprice de marin. Ni un simple prototype, puisqu'il a été acheté par un Américain pour son usage personnel (le prix est confidentiel). Ce «e-catamaran» constitue en réalité une première étape d'un vaste programme de décarbonation du transport maritime. Ce secteur est en effet responsable de bien plus d'émissions de gaz à effet de serre qu'on pourrait l'imaginer (voir encadré). Sans oublier que les bateaux à moteur, utilisant souvent un fioul d'une moindre qualité que les carburants des automobiles, relâchent dans l'atmosphère quantité de particules fines, ainsi que de l'oxyde d'azote



Jean-Marie Heidinger

Ingénieur de formation, le célèbre marin François Gabart (à g., devant un foil) a fondé MerConcept en 2006, une écurie de compétition qui, désormais, utilise aussi son expertise pour rendre le transport maritime plus écologique, comme avec ce bateau de plaisance électrique (en b., en mer).

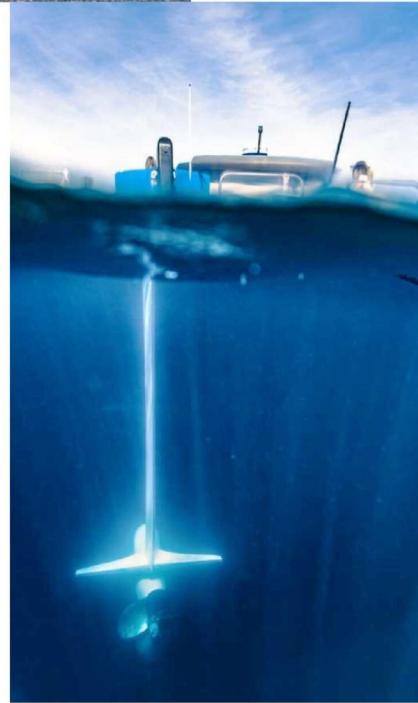
Dans un hangar breton, la première étape réussie vers un transport maritime beaucoup moins polluant

et de l'oxyde de soufre, nocifs pour l'environnement et la santé des habitants du littoral...

Trois «cibles» à décarboner : la plaisance, le transport de passagers et celui de marchandises. Le marché a donc un potentiel énorme, assure François Gabart, dont l'entreprise, MerConcept, est l'un des acteurs phares de la «Sailing Valley» bretonne, forte de quelque 200 entreprises liées au nautisme, dont certaines parient sur l'électricité, le vent et des matériaux innovants pour les flottes de demain.

Un bric-à-brac de foils, de cloisons et de dérives qui jonchent le sol, sur 3000 mètres carrés... Le gigantesque hangar de MerConcept, sur les quais de Concarneau, est le royaume du voilier en kit. Antoine Nachon, expert en

composites, est occupé à superposer des centaines de «plis» (feuilles) de carbone de 0,2 millimètre d'épaisseur, afin d'obtenir une trappe à soute qui équipera un bateau de compétition. Le carbone, ce matériau léger, souple et solide, incontournable dans la course au large, va aussi servir à la fabrication du CTV (Crew Transfer Vessel, «vaisseau de transfert d'équipage»), dédié au transport du personnel de maintenance des parcs éoliens offshore parfois situés à plus de 40 milles des côtes. Ce navire, qui fonctionnera au méthanol vert, a été imaginé à l'étage du hangar, dans le secret du Lab, l'entité de recherche & développement où cogitent cinq ingénieurs et architectes navals – en attendant que leurs prototypes intéressent un armateur. ●



Guillaume Gatefalt



Jillmor Group Library / Tom Van Oosten

↑ Cette image de synthèse met en scène le futur cargo *Vela*. Doté d'une voilure titanique (1500 mètres carrés !), il devrait transporter du fret entre l'Europe et les États-Unis dès 2026.

● Dans le Lab, une maquette intrigue : celle du Fast Foiling Ferry, un catamaran de 30 mètres, au méthanol vert et à foils, capable d'acheminer 200 passagers à 40 nœuds de vitesse moyenne, avec une consommation d'énergie réduite – jusqu'à 40 %. Le foil serait-il la solution miracle pour réduire l'empreinte carbone des bateaux ? En réalité, il est précieux pour des masses relativement faibles, comme du transport de passagers et du petit fret de une à deux tonnes, mais s'avère peu adapté pour les gros navires de marchandises et les traversées au long cours. Dans ces cas-là, le meilleur allié de l'homme reste le vent, insiste François Gabart, qui fait partie des initiateurs du projet *Vela*.

Profiter des vents à pleine puissance : c'est simple, mais diablement efficace

Sur les plans, on découvre un mastodonte de 67 mètres de long au design inhabituel, et surtout pourvu de 1500 mètres carrés de voiles – soit une superficie de toiles équivalente à huit terrains de tennis !

L'énergie solaire en renfort

«Avec sa coque aluminium et son mât carbone, *Vela* sera tout simplement le plus grand trimaran de charge à voile au monde, commente Pierre-Arnaud Vallon, 36 ans, cofondateur de ce projet. Notre pari, c'est transporter mieux et plus vite jusqu'à 400 tonnes de marchandises.» Avec l'objectif de réaliser une première transatlantique jusqu'à New York en 2026. «*Vela* sera deux fois plus rapide qu'un

cargo classique !», souligne le célèbre skipper. Et en cas de pétrole (l'absence de vent, dans le jargon des marins), que se passe-t-il ? Grâce au routage météo, ce risque est minimisé, affirme Harold Baseden, l'une des têtes pensantes de la mobilité maritime chez MerConcept : «Dans nos simulations, le bateau devrait pouvoir adopter un itinéraire évitant les zones sans vent, et effectuer toute une traversée à la voile.» Mais au cas où, 300 panneaux photovoltaïques et deux hydrogénérateurs seront installés pour couvrir les besoins ponctuels en énergie.

La course à la décarbonation de la navigation est bien lancée et les Français ont le vent en poupe. Selon Wind Ship, association internationale qui réunit 30 entreprises pionnières du secteur, quelque 2000 systèmes de voiles innovantes seront produits dans le monde en 2030, et équiperont 1260 navires (dont 28 sous armement français), ce qui, sur une seule année, devrait éviter de rejeter jusqu'à 4,8 millions de tonnes de CO₂. L'objectif, tous pays confondus, est plus ambitieux encore : mettre à flot 40000 bateaux propulsés par le vent d'ici à 2050 – soit 40 % de la flotte commerciale mondiale, contre 1 % aujourd'hui. Quant au marché des navires électriques, sa taille devrait déjà doubler d'ici à 2030, prévoit la société de conseil américaine Spherical Insights. L'équipe du projet Vela compte, elle, sur cinq voiliers-cargos opérationnels d'ici à 2027-2028, pour atteindre un rythme de croisière d'un départ par semaine. En attendant, les ingénieurs autour de François Gabart continuent de plancher sur le poids des navires, car le moindre kilo éliminé permet un gain d'énergie.

«On travaille à concevoir les bateaux du futur les plus légers possible, en aluminium et matériaux composites», conclut le navigateur. Ainsi, bientôt peut-être, les énormes porte-conteneurs et vraquiers qui sillonnent les océans du globe ne vogueront-ils plus du tout au fioul lourd, l'un des carburants les plus sales au monde... De quoi redonner un peu d'air à la mer. ■

Patricia Oudit

TROIS BONNES IDÉES POUR VOGUER PLUS PROPRE

Gagner en aérodynamie, au Royaume-Uni

Un énorme matelas à bulles d'air sous la carène d'un bateau ? Non, ce n'est pas de la science-fiction, mais ce qu'a imaginé la société britannique Silverstream pour réduire les frottements, et ainsi diminuer la consommation en carburant de 5 à 8 % – et donc les émissions de gaz à effet de serre. Pour que ce «cousin» géant ne se dégonfle pas, des compresseurs installés sur le pont l'alimentent régulièrement. Très ingénieux, ce dispositif équipe déjà des pétroliers géants depuis 2021.



Jifman Group Library / Tom Van Cossaren

Hisser des super voiles, en France

En tissu ou en fibre de verre, souples ou gonflables, les voiles high-tech seront bientôt partout ! Fabriqués selon le même procédé que des pales d'éoliennes, les modèles semi-rigides de la start-up française OceanWings comptent parmi les plus sophistiqués.

qués : en fonction des données sur la force et la direction du vent transmises par des capteurs, un logiciel modifie automatiquement la cambrure et l'orientation des «ailes». Déjà à l'œuvre sur le cargo *Canopée* (photo), qui transporte le matériel de la fusée Ariane, ce système devrait être dupliqué prochainement sur un vraquier et des chimiquiers.

Mettre du courant dans le moteur, en Norvège

Avec ses 143 mètres de long pour 21 de large, le *Bastø* est le plus grand ferry électrique au monde. À chaque escale, dix à treize minutes suffisent pour recharger ses 48 tonnes de batteries, et ainsi assurer les quarante-cinq minutes d'autonomie nécessaires pour relier les deux rives du fjord d'Oslo, en Norvège.



→ Au Niger, les Wodaabes (ou Bororos), un sous-groupe du peuple peul, vivent encore en nomades et se peignent le visage lors de la fête du Guéréwol (lire encadré).



Quel avenir pour les Peuls

Aux marges du Sahara, où le photographe Pascal Maitre les a suivis durant deux ans, ces semi-nomades sont souvent perçus comme d'éternels étrangers. Voire victimes d'exactions, dans un Sahel en proie au terrorisme. Notre reporter Boris Thiolay est parti à leur rencontre en Mauritanie.

TEXTE BORIS THIOLAY
PHOTOS PASCAL MAITRE





**Pour les éleveurs,
un large troupeau
est à la fois une
marque de prestige
et un «coffre-fort»
sur pattes**

← La vache est au cœur de la vie quotidienne (ici, au Mali), mais aussi de l'imaginaire des Peuls. Selon les croyances anciennes, l'univers serait né d'une goutte de lait. Chaque enfant reçoit une génisse en cadeau à sa naissance et chaque vache porte un nom. Les plus belles peuvent valoir un millier d'euros.

Nomades insaisissables, ils forment une nation sans État

A petits coups de badine, Abderrahmane Sow, en boubou indigo, conduit une vingtaine de chèvres vers un recoin de la place du marché au bétail. Béant à tue-tête, ses bêtes viennent d'être achetées par un boucher de Selibaby, 35 000 habitants, la préfecture du Guidimakha, région la plus au sud de la Mauritanie, frontalière avec le Sénégal et le Mali. Dès l'aube, Abderrahmane, chef d'un village isolé en brousse, a parcouru dix kilomètres à pied avec elles, une dizaine d'autres éleveurs et quelques vaches pour s'installer de bonne heure sur cette place poussiéreuse où les clients arrivent par petits groupes.

Dispersés à travers le Sahel

En ce matin de décembre, il fait déjà 20 °C et le soleil entame son travail de sape. «Plus tôt nous arrivons et plus les prix sont élevés, car les meilleures bêtes partent en premier», commente Abderrahmane, 62 ans, barbiche et cheveux ras grisonnants. Nous sommes venus les vendre pour acheter ici de quoi nourrir nos familles. Les pluies ont cessé depuis trois mois, et il n'y a plus assez d'herbe. Alors, beaucoup d'éleveurs sont déjà partis en transhumance. Ils sont au Mali avec leurs troupeaux. Ils reviendront à la prochaine saison des pluies, dans

huit ou neuf mois.» Accroupis autour d'Abderrahmane Sow, assis sur la carcasse d'un pneu abandonné, les hommes acquiescent d'un hochement de tête. Avec leur boubou et leur turban de couleur vive, leur pantalon bouffant tombant juste en dessous du genou, leur chapeau conique et un long bâton de berger en guise d'accoudoir, aucun doute : ce sont des Peuls.

Des rives de l'Atlantique, à l'ouest, jusqu'à la mer Rouge, à l'est, le peuple peul, nomade à l'origine, vit dispersé

entre une vingtaine de pays du Sahel. Du Sénégal à l'Éthiopie, du Mali au Nigeria, il occupe cette bande semi-aride qui s'étend sur 6500 kilomètres entre le Sahara, au nord, et la zone tropicale humide, au sud – jusqu'en Centrafrique, au Cameroun et au nord de la république démocratique du Congo. Personne ne sait combien ils sont. Entre 30 et 40 millions, selon les estimations. Le double, avancent des militants de la «cause peule». Impossible d'obtenir des chiffres exacts, faute de





← Un millier d'habitants, tous Peuls, vivent dans le village de Selbo, dans le nord du Burkina Faso. Une région où les attaques terroristes sont fréquentes.

territoires, explique l'anthropologue Yasmine Kervella-Mansaré, autrice de plusieurs livres sur ce peuple dont elle est issue. Ils forment une nation sans État, une diaspora articulée entre nomades, semi-nomades et sédentaires. Mais, où qu'ils vivent et quel que soit leur mode d'existence, l'immense majorité des Peuls a conscience d'appartenir à un même peuple.»

Leurs origines font pourtant toujours débat. Un de leurs mythes fondateurs relate «l'exode parti du Levant pour gagner le Couchant» : les Peuls auraient progressivement migré avec leurs troupeaux il y a plusieurs milliers d'années depuis l'Afrique de l'Est. Mais des «études génétiques et linguistiques situent leur berceau à l'extrême ouest du continent, autour de la vallée du fleuve Sénégal», explique Dougoukolo Ba-Konaré, enseignant en civilisation peule à l'Institut national des langues et civilisations orientales (Inalco), à Paris, et fils d'Alpha Oumar Konaré, ancien président du Mali (1992-2002).

Les 65 habitants du village s'appellent tous Diallo

«Les langues les plus proches du pulaar (la langue peule, également appelée fulfulde dans l'est du Sahel) sont d'ailleurs le wolof et le sérère, parlés au Sénégal», poursuit le spécialiste. Une autre tradition orale rapporte que quatre clans originels se seraient divisés, chacun partant vers l'un des points cardinaux : les Bah vers l'ouest, les Diallo vers l'est, les Barry au nord, et les Sow au sud. Quatre patronymes omniprésents chez les Peuls.

Dans les hameaux de cases aux toits de chaume des environs de Selibaby, les familles se regroupent par origine clanique. À Sintiane, les 65 habitants s'appellent tous Diallo. Oumar Abou ☉

recensement fiable. En Guinée, sédentarisés, ils représenteraient au moins 40 % de la population. Mais ailleurs, qu'ils soient dénommés Peuls, Fulanis ou Fellatas, ils sont minoritaires : 30 % en Mauritanie, 22 % au Sénégal, 16 % au Mali... Et partout, perçus comme d'éternels étrangers, des nomades insaisissables, ils subissent discriminations et exactions, perpétrées par des groupes terroristes et les armées de certains États qui les assument à la menace djihadiste.

Sur le marché de Selibaby, les bergers vont poursuivre la vente de leurs bêtes et leurs achats de riz et de légumes séchés tout au long de la matinée, avant de s'en retourner en brousse. Dans quelques semaines, faute de pâturages suffisants, ils entameront à leur tour une longue transhumance dans l'ouest du Mali ou dans le nord du Sénégal. «On parle souvent d'un "archipel peul" pour décrire le morcellement d'îlots géographiques où ils habitent, au milieu d'immenses

● Diallo, 49 ans, père de huit enfants, regrette l'absence d'électricité et d'un forage pour abreuver son modeste troupeau. Car dans la vie quotidienne comme dans son imaginaire collectif, en ville comme en brousse, le monde peul tourne entièrement autour d'un animal : la vache. Selon des croyances antéislamiques, l'univers a été créé à partir d'une goutte de lait. Et Gero, leur dieu mythologique, a conçu les Peuls comme les «jumeaux humains» des bovidés. Ainsi, un nouveau-né, garçon ou fille, reçoit-il, en même temps que son prénom, au moins une génisse en cadeau. Au sein d'un troupeau, chacune des vaches, aux cornes en forme de lyre, porte un nom, et sa généalogie est connue sur plusieurs générations. Leur propriétaire s'adresse à elles individuellement.

**«Un Peul sans vache
est un roi sans couronne»**

«Tout éleveur a son animal favori, qu'il ne vendrait pour rien au monde, sauf si sa propre survie en dépendait», explique Amine Diallo, 52 ans, qui tient une petite boutique à Lahraj, commune épargnée entre une trentaine de hameaux à 90 kilomètres de piste au nord-est de Selibaby. «Nous sommes bergers depuis tant de générations, poursuit-il. Un Peul sans vache, c'est comme un roi sans couronne ! Le lait reste l'aliment de base, complété par du riz et d'autres céréales achetées au marché. On ne mange de la viande qu'à l'occasion des grands événements : naissance, circoncision, mariage...»

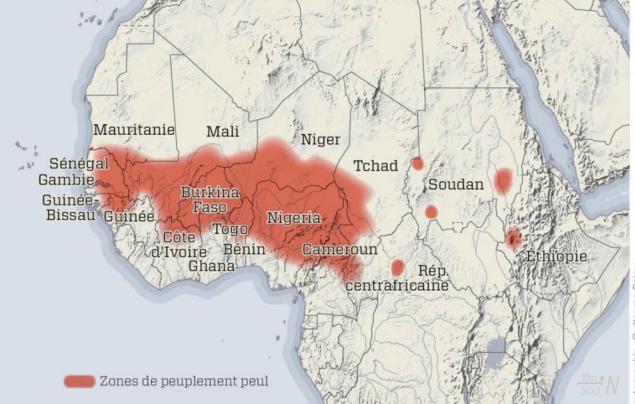
Chaque matin, à une quinzaine de kilomètres de Lahraj, la mare de Sabouré offre un spectacle saisissant : des milliers de bovins au pelage blanc et à la bosse protubérante convergent vers la cinquantaine de puits creusés au fond de cette cuvette naturelle. Durant l'hivernage, à la saison humide (entre juillet et septembre), la mare

Au Burkina Faso, des milices de villageois mènent la vie dure aux Peuls





← Encouragés par les autorités sous prétexte de lutter contre le terrorisme, des civils burkinabés ont formé des milices armées, les *koglweogo*. Membres de l'ethnie Mossi, majoritaire au Burkina, ils s'en prennent fréquemment aux Peuls, soupçonnés d'être de mèche avec les djihadistes.



Cartographie : Guillaume Sotiaux

Un archipel africain

Au gré de leur histoire et de leurs migrations, les Peuls se sont dispersés en une multitude de groupes, répartis sur un immense territoire à la lisière du Sahara. Qu'ils se nomment Fulbes, Fulanis, Pulars ou Fellatas, ils se considèrent issus d'un seul et même peuple. Ils seraient aujourd'hui entre 30 et 40 millions, éparsillés à travers une vingtaine de pays d'Afrique, dans toute la bande sahélienne. La diaspora peule, importante en Europe et aux États-Unis, se mobilise régulièrement pour promouvoir sa culture et dénoncer les attaques qui visent ce peuple – en particulier au Mali, où des milliers d'entre eux sont contraints de fuir le pays pour échapper aux violences.



→ Cette famille a été chassée avec les autres Peuls de son village de la région d'Aribindo, dans le nord du Burkina Faso, par des djihadistes. L'armée, appelée à la rescoussse, leur a elle aussi intimé l'ordre de partir. Ils vivent depuis, sans ressources, à Djibo, plus à l'ouest.





← Entouré de ses gardes, Bah Seydou est le *rugga* des Peuls du Bénin. Un titre coutumier hérité du nomadisme puisqu'il désigne avant tout le chef des transhumances.

95 000 vaches pour 68 000 habitants, mais un seul vétérinaire, poursuit Amine Diallo. Les éleveurs sont obligés de se cotiser pour acheter les vaccins obligatoires pour leurs bêtes.» Proche de la frontière malienne, ce département, où la densité de population n'est que de 19 habitants au kilomètre carré, est un carrefour pour les pasteurs peuls. À la saison des pluies, une centaine d'éleveurs venus des environs de Kayes, la grande ville de l'ouest du Mali, à 150 kilomètres au sud, s'installent dans les hameaux de Lahraj. «Notre vie devient de plus en plus difficile, déplore Amine Diallo. Il y a énormément d'animaux et trop peu de ressources naturelles...»

«Pour voyager au Sahel, je n'ai pas besoin de visa»

Réchauffement climatique – les températures dépassent régulièrement 45°C –, sécheresses prolongées, manque de pâtures... Partout au Sahel, la nature ravive les conflits séculaires entre éleveurs nomades et agriculteurs. Durant les grandes transhumances saisonnières, l'arrivée de centaines, voire de milliers de vaches suscite l'émoi dans les villages. Il arrive que les bêtes détruisent des clôtures pour se régaler des jeunes pousses dans les champs. «Quoi qu'il se passe, les Peuls sont systématiquement désignés coupables», regrette, au téléphone, Aboubacar Alzouma Diallo, 54 ans, le président des éleveurs de Tillabéri, dans le sud-ouest du Niger. Son association défend les milliers d'éleveurs qui mènent leurs troupeaux dans la zone des «trois frontières», aux confins du Niger, du Mali et du Burkina Faso. «En cas de problème, les nomades, souvent alaphabétés, ont du mal à se défendre face à

La sécheresse et le réchauffement climatique attisent les conflits

● se remplit. Puis, à la saison sèche, les éleveurs se relaient pour remonter à la force des bras des seaux d'une vingtaine de litres qu'ils déversent dans des abreuvoirs au pied des bêtes. Djibril Ousmane Sow, 36 ans, est berger depuis l'âge de 7 ans. Son visage perle de sueur. «Ici, il y a encore de l'eau, mais il pleut de moins en moins et le Sahara avance, constate-t-il. Il est tombé seulement 100 millimètres pendant l'hivernage...» Ce qui correspond à la définition pluviométrique du désert, environnement plus adapté aux dromadaires qu'aux vaches, et qui ne commence théoriquement que

150 kilomètres plus au nord. «En ce moment, les vaches donnent moins d'un litre de lait par jour...», ajoute Djibril. D'ici quelques semaines, il partira lui aussi plusieurs mois au Mali.

Pour les nomades et semi-sédentaires, un large troupeau est à la fois une marque de prestige et un «coffre-fort sur pattes». En Mauritanie, certaines familles mènent une existence frugale tout en possédant 200 vaches laitières, soit un capital potentiel de plusieurs centaines de milliers d'euros à la vente ! «En 2020, le dernier recensement du cheptel dans le département d'Ould Yengé [où se situe Lahraj] a totalisé

RITUEL
NOMADE**UN CONCOURS
DE BEAUTÉ
MASCULINE**

Chaque année, à la fin de la saison des pluies, au Niger et au Tchad, les éleveurs peuls, touaregs et arabes se rassemblent à l'occasion de la «cure salée» pour permettre aux bêtes de recharger leur organisme en sels minéraux, en broutant l'herbe chargée de sel. À cette occasion, une ou deux semaines durant, les Wodaabes, un grand clan peul nomade, organisent le Guéréwol : les hommes de moins de 30 ans cherchant à se marier se fardent le visage, se parent de plumes d'autruche et de bijoux, puis dansent en ligne, épaulé contre épaulé, pendant des heures. Ils font admirer la longueur et la finesse de leurs bras et jambes, l'éclat de leur dentition, tout en roulant des yeux pour en souligner le blanc. Alors les jeunes femmes célibataires désignent leur favori, qui deviendra le partenaire d'une nuit, ou de toute une vie. Ce rituel nuptial très singulier, peu compatible avec les lois de l'islam, permet de renforcer ou de nouer des alliances entre clans.





● aux sédentaires ou à l'administration, poursuit-il. Alors, ils préfèrent payer une amende et décamper.»

«Je n'ai pas besoin d'un visa pour entrer au Mali ou au Burkina», témoigne Djibril, le berger rencontré à la mare de Sabouré, près de la frontière mauritanio-malienne. Mais un douanier ou un policier peut contrôler les vaccins de chaque animal, dans un troupeau de 300 têtes. Pour chaque infraction, c'est 150000 francs CFA (230 euros) d'amende... Qui a les moyens de payer des sommes aussi énormes ? Un berger, employé par le propriétaire d'un troupeau, gagne en moyenne 60 euros par mois... Pire

encore, le racket exercé par des policiers et des militaires, les discriminations et les conflits intercommunautaires ont pris un tour dramatique depuis une dizaine d'années. Dans la zone des «trois frontières», ainsi qu'au centre du Mali, du Niger et dans le nord du Burkina Faso, les Peuls sont devenus les principales victimes de la violence, terroriste comme étatique, qui règne au Sahel central. À partir de 2012, l'insurrection menée par des rebelles touaregs et des groupes djihadistes dans le nord du Mali, puis l'expansion de ces derniers dans toute la région, ont profondément ébranlé les communautés traditionnelles. Jouant sur les conflits interethniques, Al-Qaïda au Maghreb islamique (Aqmi), puis le Groupe de soutien à l'islam et aux musulmans (Gsim), son avatar depuis 2017, ainsi que l'État islamique dans le

→ Une jeune femme peule passe derrière un rideau dans une maison de Mopti. De nombreuses ethnies (Bambaras, Dogons, Malinkés...) cohabitent dans cette grande ville du centre du Mali.

Grand Sahara (Eigs), ont recruté, souvent par la contrainte, de jeunes Peuls désœuvrés. Et la répression aveugle menée lors d'opérations de contre-insurrection par les armées du Mali, du Niger et du Burkina Faso a enclenché un engrenage infernal. «Après chaque exaction des militaires contre des civils, les groupes terroristes voient affluer des recrues prêtes à prendre les armes pour se défendre», explique le Burkinalé Issa Diallo, professeur de linguistique à Ouagadougou et membre du Congrès mondial du Pulaaku, une fédération internationale d'associations de défense des Peuls. Deux groupes armés régionaux affiliés au Gsim sont aujourd'hui commandés par des Peuls, dans le Macina, au centre du Mali, et dans le nord du Burkina Faso. En représailles, une «chasse aux Peuls», abusivement assimilés aux terroristes ou soupçonnés d'être leurs complices, a engendré exactions et crimes de guerre. Comme à Moura, un village du centre du Mali réputé pour son marché aux bestiaux : en mars 2022, au moins 500 civils peuls ont été massacrés par l'armée malienne et des mercenaires russes de la milice Wagner. Ou à Nodin et Soro, deux villages au Burkina Faso où, le 25 février 2024, 223 civils, majoritairement peuls, ont été exécutés par une centaine de militaires désireux de se venger d'une attaque djihadiste.

«Dans les mentalités sahéliennes, les Peuls sont souvent soupçonnés d'être des comploteurs, des traîtres à la nation, souligne Dougoukolo Bakonaré, le professeur de l'Inalco. Comme si le djihad faisait partie intégrante de leur identité, sous prétexte que ●

↓ Dans la société peule (ici à Mopti), les femmes, et notamment les mères, jouent un rôle central dans la transmission de la culture et la cohésion de la communauté.

Les djihadistes ont recruté, souvent de force, de jeunes Peuls désœuvrés









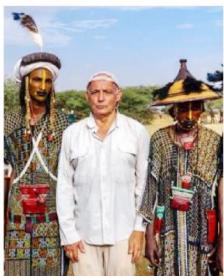
Fuyant les violences qui embrasent le centre du Mali, des milliers de Peuls s'entassent dans des camps insalubres

← Dans la périphérie de Bamako, le camp de déplacés de Faladié, un des plus grands de la capitale du Mali, jouxte une immense décharge. Chaque matin, cette jeune fille peule vient collecter de menus objets qu'elle tentera de vendre afin de survivre.



Pascal Maitre

Pendant deux ans, le photojournaliste, qui arpente l'Afrique depuis quarante ans, a parcouru le Mali, le Niger, le Bénin et le Burkina Faso pour raconter le quotidien des Peuls du Sahel, un territoire aujourd'hui en proie au terrorisme djihadiste et à l'instabilité politique. Son travail a été couronné par le prix de photographie Marc Ladreit de Lacharrière.



● leurs ancêtres ont brandi la bannière de l'islam pour façonner des royaumes et des empires.» Effectivement, au fil de leurs migrations puis de leur sédentarisation, les Peuls ont introduit la religion musulmane autour du XIV^e siècle dans certaines régions subsahariennes, puis érigé des États gouvernés selon la loi islamique. Ainsi, en 1725, l'imamat du Fouta-Djalon, dans la Guinée actuelle ; l'empire du Macina (1818-1862), au centre du Mali, qui imposa son autorité jusqu'à Tombouctou ; ou encore le sultanat de Sokoto (1804-1903) qui domina un



← Au Mali, les camps de déplacés, comme ici à Falodé où cette femme et ses enfants ont trouvé refuge, se sont multipliés autour de la capitale, Bamako.

vaste territoire, du sud du Niger au nord-ouest de l'actuel Cameroun.

Une époque révolue. Les Peuls ne gouvernent plus dans aucun pays et sont peu représentés en politique, dans l'administration, la police et l'armée, mais ils sont de plus en plus nombreux à vivre dans les grandes villes. Ils sont commerçants à Conakry (Guinée), tiennent les petites échoppes de rue à Dakar, sont gardiens de maison à Nouakchott ou gardent les troupeaux de riches familles qui tiennent à conserver un petit cheptel, lien indéfectible avec la tradition. Mais, malgré

l'insécurité, les précipitations insuffisantes et les programmes de sédentarisat, des irréductibles continuent d'arpenter la brousse avec leur long bâton posé en travers des épaules, maintenu par les mains écartées, posture caractéristique du berger peul. Les grands clans nomades, comme les Wodaabes – aussi appelés Bororos au Niger –, perpétuent ce mode de vie millénaire, synonyme de liberté et d'ascétisme. Ceux-là habitent la « maison de l'univers », selon leur expression, sans chercher à domestiquer la nature. Ils laissent peu de traces de leur passage. Équipés de tentes et d'un mobilier sommaire, des groupes de trois ou quatre familles de dix à quinze membres chacune campent quelques semaines près d'une mare ou d'un puits, avant de repartir en quête de nouveaux pâturages. Seules concessions à la modernité : un téléphone portable pour suivre les consignes du *garsi*, le chef des bergers de la région, et un transistor à piles pour écouter de la musique et de rares émissions radio en pulaar. Peu islamisés, les Bororos se réfèrent avant tout au pulaaku, littéralement « le fait d'être peul » : un code de conduite mêlant patience, respect, discernement, endurance et pudeur. Ces nomades, qui se mêlent peu aux autres ethnies, estiment être les véritables gardiens des traditions et les

garants des canons spécifiques de beauté : être grand, élancé, avoir un teint cuivré et le nez droit (lire encadré). Cela leur vaut périodiquement des accusations de sentiment de supériorité, voire de racisme, alors que le métissage est l'usage depuis des siècles chez tous les autres Peuls... Pourtant, quelle que soit sa couleur de peau ou son mode de vie, chaque Peul cultive au fond de lui la nostalgie d'un paradis perdu, quand les hommes et les bovidés marchaient d'un seul pas, à l'écart des soubresauts du monde. ■

Boris Thioley

RETOUR DE TERRAIN

↓
Boris Thioley
Journaliste



« Lorsqu'ils nomadisent, ils ne laissent aucune trace derrière eux »

« Ce qui m'a toujours frappé chez les Peuls, c'est leur silhouette reconnaissable entre toutes, cette stature élancée, élégante, presque hiératique. Lorsqu'ils nomadisent, ils se contentent de l'essentiel sur leur lieu de campement, prélevant un minimum de ressources dans la nature – un peu de bois, de l'eau... Une fois repartis, ils ne laissent aucune trace derrière eux. Cette sobriété ne les empêche pas de recevoir avec prodigalité, mettant un point d'honneur à offrir à leurs visiteurs le traditionnel bol de lait caillé additionné de sucre. Un délice ! »



↑ C'est dans cette baie paradisiaque baignée par l'océan Indien que l'équipe va explorer, sur terre et sous l'eau, les vestiges de la piraterie.



J. Souliec (ADLP)

MISSION
ARCHÉOLOGIQUE

Sur les traces des pirates de Sainte-Marie

Une épave mystérieuse, des cartes anciennes, de la porcelaine chinoise... Tous les ingrédients de l'aventure étaient réunis dans la mission des archéologues que GEO a suivis sur cette petite île malgache, autrefois un repaire de forbans.

TEXTE MAXIME DEWILDER



R. Granier (ADLP)

← Yann von Arnim, océanographe et biologiste marin, photographie les objets (ici, un tesson de porcelaine chinoise) retrouvés sur le site de l'épave, près de l'îlot Madame.



Photo : Jean Soulat (ADLP)

↑ Archéologues, historiens, fous de pionnée... Dans l'équipe réunie par Jean Soulat (3^e en partant de la droite), tous partagent la même fascination pour les pirates.

F

rank Pothé a les yeux bleu clair et profonds des vieux loups de mer. Alourdi par ses bouteilles d'oxygène, le plongeur-archéologue de 60 ans émerge des flots entre deux cargos rouillés, ouvre sa main et dévoile son butin : une petite tête en porcelaine blanche aux traits asiatiques, coiffée d'un chignon, trouvée près d'une épave gisant au fond de la baie d'Ambodifotaka. « Je l'ai vue apparaître en dégageant la vase, raconte-t-il. Quand tu la touches, tu te rends compte que cette figurine est tombée là, au fond d'une cale, il y a plus de 300 ans et qu'elle a attendu tout ce temps pour revoir la lumière... »

D'où vient-elle ? Que représente-t-elle ? Les questions se bousculent parmi l'équipe réunie autour de Jean Soulat, 38 ans, archéologue au laboratoire LandArc, chercheur associé à l'université de Caen et responsable du

programme Archéologie de la piraterie (ADLP). Des pirates, les eaux du lagon de l'île Sainte-Marie, au large de la côte nord-est de Madagascar, en virent passer bon nombre aux XVII^e et XVIII^e siècles, quand l'océan Indien était, à l'instar de la mer des Caraïbes, le terrain de jeu des forbans. « L'île Sainte-Marie était alors une base arrière idéale pour ceux qui s'attaquaient aux routes commerciales reliant l'Asie à l'Europe », souligne Jean Soulat, inlassable pourvoyeur de récits sur ces brigands hauts en couleur.

Un sabordage épique

Une histoire le passionne en particulier : celle du capitaine britannique Christopher Condent (1690-1770), alias Billy One-Hand, et de son navire, le *Fiery Dragon*. La précédente mission menée par Jean Soulat en 2022 autour de la fameuse



↑ Jean Soulat, le chef de la mission, suivi de l'archéologue Alexandre Coulaud, débarque sur la mystérieuse île aux Forbans, petit bout de terre inhabité au milieu de la baie.



Photo : Samiric McLeod



↑ Au XVIII^e siècle, les pirates ont sans doute construit des cases en bois de ce type sur ces rives luxuriantes qui leur offraient une cachette idéale.

épave a laissé le mystère entier. En ce mois de mai 2024, il espère rassembler suffisamment d'indices pour prouver qu'il s'agit justement du *Fiery Dragon*.

Flash-back au début de l'année 1721 : le cœur léger et les cales lourdes, Christopher Condent met le cap sur l'île Sainte-Marie, langue de terre malgache de 50 kilomètres de long sur cinq de large. La moiteur tropicale enveloppe les cocotiers et les arbres à pain qui dévorent le rivage. Le forban serre dans sa poche une lettre d'amnistie signée de Joseph Beauvillier de Courchант, gouverneur de Bourbon, l'actuelle île de La Réunion, datée de novembre

1720. Billy One-Hand s'apprête à rentrer dans le rang. En contrepartie de sa liberté, il s'engage à saborder son navire, le *Fiery Dragon*, dans la baie d'Amboifotatra. Après un ultime regard, le capitaine embrase le bateau qui, chargé de ballast – de la pierre utilisée comme lest –, sombre rapidement et disparaît dans les eaux de l'océan Indien. Jusqu'à sa plausible redécouverte en 2000 par une équipe américaine.

Face à ses troupes, Jean Soulat rappelle l'objectif de la mission qu'il dirige : «Identifier avec certitude l'épave du supposé *Fiery Dragon* car jusqu'à présent, aucune mission



A. Coulaud (ADLP)

► archéologique n'y est parvenue.» L'épave en question gît par sept mètres de fond, à 20 mètres du rivage de l'îlot Madame, confetti de terre à l'entrée de la baie. Le chef d'expédition a réuni autour de lui une équipe amphibie, constituée de plongeurs et spécialistes de l'archéologie sous-marine, mais aussi d'archéologues «terrestres» qui fouilleront le pourtour de la baie. Sous l'eau, outre Franck Pothé, entrepreneur dans le tourisme et président du Groupe de recherche d'archéologie aquatique lyonnais, s'affairent Yann von Arnim, un océanographe mauricien de 63 ans, passionné par les épaves depuis l'enfance, Stefania Manfio, une Italienne de 38 ans docteure en archéologie sous-marine, Matthew J. Conway, un Irlandais de 27 ans spécialiste de l'histoire maritime coloniale, Romain Garnier, 33 ans, aquaculteur mauricien fou de plongée, et Anne Hoyau-Berry, 55 ans, archéologue sous-marine spécialisée



↑ Charles Marcoux, Québécois passionné d'histoire, aide les archéologues (ci-dessus) à mettre en évidence des preuves de l'installation des pirates à terre.

Sandra Maiboroda

dans les navires de commerce du XVI^e au XVIII^e siècle. Leur but : comprendre l'épave, ce qui suppose d'en examiner la structure en détail, de prélever des échantillons de bois afin d'en établir les dimensions, l'origine et la date de fabrication, mais aussi d'étudier les objets qu'elle recèle. «Lors d'une précédente mission, des pièces de monnaie de 1718 avaient été trouvées, rappelle Jean Soulat. Ainsi que de la porcelaine chinoise dont on sait qu'elle fut fabriquée jusqu'en 1722... On a donc un faisceau chronologique : 1718-1722.» Des dates qui coïncident avec celle du sabordage du *Fiery Dragon* dans la baie.

Pour mettre au jour le «mobilier archéologique» – porcelaine, pièces, céramique, os de bétail, fragments de pipes ou balles de mousquets –, les plongeurs aspirent la vase et les sédiments qui recouvrent l'épave à l'aide d'un long tuyau de 120 mille mètres de diamètre, prenant garde de ne rien

abîmer. «Une fois au fond, nous les-tions notre veste de plongée et dégonflons au maximum notre gilet stabilisateur pour manipuler l'aspirateur sans être balloté à droite et à gauche», explique Romain Garnier. Sous l'eau, la visibilité est mauvaise, les courants remuant sans cesse la vase. Quant à l'épave, elle ressemble plus à un tas de cailloux qu'à un bateau ! Mais au fur et à mesure, le site se dévoile. Là, un canon rongé par le sel. Ici, un élément d'architecture en bois. La proue ? La poupe ? Trop tôt pour le dire. Là encore, une ravissante porcelaine bleue et blanche, des fragments de tasses et de soucoupes assez communes à l'époque... «Il s'agit de vaisselle chinoise de la période Kangxi, fabriquée dans les ateliers de Jingdezhen [sud-est de la Chine], observe Jean Sou-

lat. On peut imaginer une cargaison prise à un navire de commerce et rapportée ici, dans ce comptoir de contrebande.» À terre, les chercheurs désalignent chaque objet. Le processus consiste à les placer dans des bacs d'eau de moins en moins salée avant de les manipuler. «Sans cela, une croûte de sel va se former autour de l'objet, gorgé d'eau salée après trois cents ans sous la mer, avertit l'archéologue. Et elle va finir par craquer et le détruire.»

Sous l'eau, le jeune archéologue oublie tout

Chaque jour, Stefania Manfio est la première à s'immerger pour profiter de la meilleure visibilité. Munie d'une caméra GoPro, elle photographie les vestiges du navire sous tous les angles. Des clichés qu'elle assemblera ensuite

numériquement pour réaliser une modélisation 3D. Matthew J. Conway, lui, cartographie les lieux à la main. Statique, comme en apesanteur sous l'eau, il observe l'épave durant des heures et la reproduit au crayon sur du papier millimétré waterproof. «Pendant que je fais ça, je me sens dans un autre monde, confiera le jeune homme à son retour à la surface. Le temps s'arrête, il n'y a pas de gravité, je suis extrêmement concentré... Même si je traversais la pire période de ma vie, je n'en aurais plus conscience !»

Anne Hoyau-Berry, de son côté, se focalise sur le bois, car l'essence utilisée est déterminante pour savoir où un navire a été fabriqué. Du chêne ? Construction européenne. Du teck ? Construction en zones tropicales ou éléments rapportés. «À l'époque, on

Sandrine Moizard

LES OUTILS DE L'ARCHÉOLOGUE





Photos: Sandrine Mard

↑ La mission mettra au jour 2 500 objets, dont cette délicate vaisselle chinoise d'époque Kangxi (1662-1722).

Des fragments de porcelaine chinoise, des pièces de monnaie, des balles de mousquet... Et si c'était le bateau de Billy One-Hand ?

● utilisait pour les bateaux le bois qui poussait à proximité, pour des raisons pratiques et économiques, donc du chêne en Europe et des essences tropicales sous ces latitudes», explique-t-elle. Après une longue traversée, il arrivait toutefois qu'un bâtiment européen soit radoubé dans des îles du bout du monde. A la structure en chêne s'ajoutaient alors des planches de teck... De quoi brouiller les pistes pour les futurs archéologues. Pour résoudre ce casse-tête, une seule solution : prélever du bois à différents endroits de la charpente du supposé *Fiery Dragon*.

Comprendre comment vivaient les forbans

Pendant que l'équipe « aquatique » travaille, les « terrestres » s'activent. Sur l'îlot Madame, des grattements se font entendre. À genoux dans une fosse de six mètres sur trois, les archéologues, parés de leurs rasettes, raclent le sol centimètre par centimètre en quête d'indices de la présence pirate. Les recherches internationales sur la piraterie se concentrent sur les épaves – moins d'une dizaine sont attestées comme « pirates » à ce jour, essentiellement sur la côte est de l'Amérique et dans les Caraïbes. Sainte-Marie offre aussi une occasion unique d'étudier la vie des forbans... à terre. « Les pirates installaient leurs repaires dans des îles, rappelle Jean Soulat. Or les archives mentionnent leur présence à Sainte-Marie entre 1690 et 1730. »

Pour mettre en évidence les preuves de cette implantation terrestre, l'équipe s'appuie sur l'expertise d'Alexandre Coulaud, 36 ans, archéologue à l'Institut national de recherches archéolo-

giques préventives (Inrap) et cofondateur du programme ADLP en 2019. Il est aidé de Ludovic Ibia, 31 ans, archéologue et aventurier, de Charles Marcoux, 60 ans, un bénévole québécois qui réalise ici son rêve, et de deux archéologues d'Antananarivo, la capitale malgache, Judith Raharinoro, 37 ans, et Fanny Nelas Sabe, 34 ans. Ensemble, ils prospectent ce sondage ouvert à côté du musée de la reine Béthia. Cet édifice aux murs rose fané abrite déjà 3500 tesson de céramique et de porcelaine, 120 objets métal-

liques, 100 restes en verre et autant d'ossements d'animaux, le tout récolté lors de précédentes missions sous-marines américaines aux méthodes et aux résultats controversés.

Alexandre Coulaud, bandeau et chapeau sur la tête à la façon des pirates, espère lui aussi valider l'hypothèse du *Fiery Dragon* : « En 2022, nous avions trouvé dans cette zone des restes de céramique et de porcelaine chinoise, les mêmes éléments que sur l'épave... D'autres indices proviennent des archives et des cartes anciennes. »



↑ Sur le site de l'épave, il faut de bons yeux pour repérer les objets dans une eau brouillée par la vase et parmi le ballast - les pierres utilisées pour lancer le navire.

● qui mentionnent à cet endroit le quai où les pirates venaient caréner leurs navires. C'est là qu'ils devaient jeter l'ancre, décharger et radoubler les bateaux. Il y a donc forcément des traces d'occupation à terre. Il ne s'agit pas, toutefois, d'un lieu de vie durable. Les pirates ne stationnaient que quelques semaines avant de reprendre la mer. De 2000 à 3000 hommes auraient transité sur l'île pendant la période de présence des forbans.

Une île déserte couverte d'une jungle luxuriante

En deux semaines, les archéologues vont mettre au jour environ 500 objets, dont quelques belles trouvailles (lire encadré). La similitude du mobilier archéologique corrobore l'hypothèse selon laquelle les deux sites, sous-marin et terrestre, sont liés. Des taches plus sombres dans la terre témoignent d'anciens trous de poteaux : une petite structure fut construite ici, probablement une cabane sur la plage. «C'est toute une organisation qui se dessine là», affirme Jean Soulat en désignant, au milieu de la baie, l'île aux Forbans. Ce petit bout de terre inhabité, envahi de lianes et de feuillages luxuriants, servait de base de repli aux pirates et assurait la liaison entre la zone de carénage, sur l'îlot Madame, et «l'aiguade», sur la rive sud de la baie, où les marins puisaient de l'eau potable.

L'île aux Forbans et l'aiguade seront fouillées lors de prochaines missions. De même que le «cimetière des pirates», un nom trompeur, car il s'agit avant tout d'un cimetière de marins. Les habitants l'appellent ainsi car une tombe de 1834, celle de Joseph Lechartier, marin sur le navire français *La Normande*, est ornée d'un crâne surmontant des tibias croisés... ●



↑ Les archéologues Judith Raharinoro et Ludovic Ibba font l'inventaire des objets récoltés ces derniers jours, prenant soin de les classer et de les étiqueter.

Le jour où...

... LA PLUS BELLE PIÈCE DE LA MISSION A ÉTÉ TROUVÉE !



Photos : Sandra Malard

C'est sur un petit chemin de terre de l'îlot Madame que l'archéologue Ludovic Ibba (ci-contre) va faire une découverte extraordinaire. Là, un drôle de petit objet émerge du sol récemment lessivé par la pluie... Le chercheur n'a qu'à se baisser pour le ramasser. Apparaît alors une créature étrange, juchée sur la croupe d'un buffle qui, lui, a perdu la tête. Un examen plus approfondi révélera que cette miniature de 5,2 centimètres représente un personnage hybride, mi-enfant mi-chien de Fô (emblème protecteur en Chine), et qu'elle fut façonnée en grès, plus précisément en biscuit émaillé *sancai*, un type de céramique chinoise émaillée de trois couleurs. Au fil des siècles, le vert, le jaune et le blanc ont perdu de leur éclat, mais ce petit trésor n'en demeure pas moins passionnant. La figure du «buffle à l'enfant» était en effet populaire durant la période Kangxi (1662-1722), tout comme la vaisselle blanche et bleue retrouvée par l'équipe de Jean Soulard. Faisait-elle partie d'un butin pirate ? Une prochaine mission permettra peut-être d'élucider ce mystère.





Pirate

Barbe Noire, Black Sam, Anne Bonny... Ces pillards des mers, britanniques et français pour la plupart, ont forgé la légende des pirates. Le mot dérive du grec *peiratès* («brigand») issu d'un verbe signifiant «essayer». Sans attaches, ce hors-la-loi tente donc la fortune en se livrant au pillage des bateaux de commerce pour son propre compte.

Corsaire

Ce marin est un pillard... légal. Il agit sur ordre du roi, qui lui octroie une lettre de marque, autrement dit une autorisation à s'attaquer aux navires marchands du camp ennemi. Les couronnes

AVVENTURIERS DES MERS

espagnole, française, britannique, hollandaise eurent toutes recours aux corsaires. Héros de Saint-Malo, l'amiral René Duguay-Trouin (1673-1736) est le plus célèbre des corsaires français.

Flibustier

Cet aventurier possède lui aussi une lettre de marque. Celle-ci lui permet d'éviter le gibet en cas de capture ! Mais tandis que le corsaire dispose d'un port d'attache

en Europe, le flibustier (de *freebooter*, corsaire en anglais) opère et vit dans les Caraïbes.

Boucanier

Il s'agit souvent d'un ancien pirate ou flibustier, reconvertis dans la chasse et la contrebande dans les îles caribéennes. Il «boucanait» (fumait) la viande et vendait les peaux tannées aux colons et aux marins de passage.

Forban

Le mot, dérivé de l'ancien français «*forbannir*» (bannir), est devenu synonyme de pirate. Il désigne, par extension, un homme malhonnête et sans scrupule.

“

En voyant l'épave et tous ces objets, on se sent un peu pirate soi-même

”

● «Cette stèle fait écho à l'histoire locale, mais c'est un clin d'œil, certainement pas la preuve qu'on y a enterré un vrai forban», assure Jean Soulat. Sainte-Marie a d'ailleurs fait de la piraterie un argument touristique : du cimetière à la Taverne des Pirates, une brasserie de la baie, en passant par le célèbre pavillon noir à tête de mort peint sur la coque des bateaux locaux !

Des tombes pirates sous celles des marins ?

Le cimetière intrigue tout de même les chercheurs : «On peut imaginer que sous les tombes du XIX^e siècle, il y ait des sépultures plus anciennes et, peut-être, des dépourvues de pirates», spécule Jean Soulat. Des spécialistes de la prospection géophysique du bureau d'études réunionnaise Stratagème 974 ont permis de révéler, en utilisant des ondes électromagnétiques, des anomalies souterraines, jusqu'à un mètre de profondeur sous les tombes actuelles, qui pourraient être des fosses.

L'île Sainte-Marie renferme encore tant de secrets ! Les archéologues repartent avec des réponses... et encore plus de questions. Autant de mystères qui se nichent dans un éclat de porcelaine ou dans le fragment d'une pipe, peut-être fumée par un forban contemplant son butin depuis l'îlot Madame.



RETOUR DE TERRAIN

Maxime Dewilder
Journaliste

«Je ne suis pas un adepte de la plongée sous-marine : le masque me serre trop le visage, les bouteilles se balancent de droite à gauche sur mon dos, les lests m'attirent inexorablement vers le fond», raconte Maxime. Pourtant, en m'immergeant sur l'épave, guidé par Yann von Armin, j'ai oublié ces désagréments dès l'instant où j'ai touché le bois du navire.» Pour notre reporter, quelle sensation exceptionnelle d'entrer en contact avec l'histoire de manière si directe,

d'effleurer la carlingue d'un bâtiment vieux de trois cents ans ! «Assister aux opérations d'excavation m'a aussi permis de mieux comprendre le travail des archéologues sous-marins», ajoute-t-il. Voir ressurgir chaque objet, de la balle de mousquet au fragment de pipe, donne l'impression de voir, d'entendre et de sentir les forbans en action sur ces côtes de l'océan Indien.

À force, on se sent soi-même un peu pirate. J'en ai déjà les boucles d'oreille !»

Un mois après la mission, les analyses xylologiques – pour dater et identifier le bois – réalisées par la spécialiste de l'Inrap Stéphanie Wicha, vont sonner le glas de l'hypothèse Fiery Dragon. Les cinq échantillons prélevés sur l'épave sont en effet tous en teck, y compris la carlingue, la principale partie du navire. «Il s'agit probablement d'un navire construit par des Européens en Asie», conclut Jean Soulat. Sans doute une prise faite au large de l'océan Indien par les pirates et rapportée ici.» Une trouvaille qui n'en demeure pas

moins exceptionnelle : à ce jour, seules de très rares épaves en teck de cette période ont été authentifiées, en mer de Chine notamment.

En attendant la prochaine mission, les chercheurs éploient les archives pour lever un peu plus le voile sur la vie de ces aventuriers ténébreux qui hantent notre imaginaire. Le fameux Fiery Dragon reste à trouver. Mais une chose est sûre, l'insaisissable navire de Billy One-Hand repose quelque part au fond du lagon de l'île Sainte-Marie. Et sa légende est intacte. ■

Maxime Dewilder

→ Dans la ferme Samir, près d'Oruro, un enfant se repose sur un tas de carajahua en train de sécher. Pour la récolter, on attend que les plants (verts au départ) prennent cette jolie teinte pourpre.





Le nouveau «quinoa» qui fait rêver la Bolivie

À 3 000 mètres d'altitude, au cœur de la cordillère des Andes, des paysans se passionnent pour une graine porteuse d'espoir. Cousine du quinoa, elle présente une résistance aux conditions extrêmes et des qualités nutritionnelles telles, qu'elle pourrait, espèrent-ils, conquérir la planète. Son nom : la cañahua.

TEXTE NILS SABIN - PHOTOS MUSUK NOLTE







Aux origines de cette minirévolution andine, une paysanne agronome

← Depuis plus de vingt ans, Trigidia Jiménez (ici devant l'un des *gotarías* – un réservoir d'eau – de sa ferme) se bat pour développer des variétés de *cañahua* particulièrement résistantes et pour faire reconnaître les qualités nutritives de cette pseudo-céréale par le ministère de la Santé bolivien.

Le sol, sec, est craquelé. Par endroits, il renferme tellement de sel qu'il en devient blanc. Pas un arbre, aussi loin que la vue porte sur ces champs désolés, à 3700 mètres d'altitude, dans l'immense Altiplano bolivien. Le silence est à peine troublé par les aboiements joyeux des cinq chiens de Trigidia Jiménez. La meute suit partout cette petite femme de 57 ans, vêtue d'une robe andine aux rayures brunes et rouges, sur laquelle retombent ses deux longues tresses. Agenouillée au milieu d'une de ses parcelles, d'une main elle caresse délicatement une plante pourpre de 20 centimètres de haut. De l'autre, elle montre ce qui ressemble à des grains de sable de la même couleur. «Regardez cette jolie teinte, je pense qu'on va pouvoir récolter demain», dit-elle. Trigidia est agronome et agricultrice, et ce qu'elle tient dans sa paume, ce sont des graines de cañahua. Un végétal qu'elle s'est mise au défi de faire prospérer à grande échelle et de faire adopter par tout son pays, voire, pourquoi pas, par le monde entier.

Un trésor pour la soupe

Le coup de foudre de Trigidia pour cette pseudo-céréale que consommaient déjà les Incas a eu lieu au début des années 2000, lorsque, son diplôme en poche, elle a quitté la ville minière d'Oruro pour venir vivre sur les terres de ses beaux-parents. Dans cette exploitation du bout du monde (la ferme la plus proche est à un



Les petites graines pourpres étaient déjà consommées à l'époque des Incas



← Les jours de vent, les employés de la ferme Samiri effectuent l'ultime étape de tri : ils font «couler» la graine vers le sol, laissant au souffle de l'air le soin d'emporter les dernières impuretés au loin.

● kilomètre et le premier village, Toledo, à une heure de piste cahoteuse), elle a découvert cette plante, presque uniquement consommée dans les zones rurales reculées, mais dont le potentiel lui a semblé énorme. Car la cañahua (*Chenopodium pallidicaule*) est une très proche parente du quinoa (*Chenopodium quinoa*), au succès planétaire. Cultivée depuis des millénaires par les peuples de l'Altiplano (essentiellement en Bolivie et au Pérou), elle est adaptée à des conditions climatiques d'une rudesse extrême. Traditionnellement, elle ne se consommait que sur le haut plateau en soupe de graines entières ou en pito, une farine torréfiée qui sert à confectionner une bouillie et, surtout, une boisson chaude.

Une nouvelle variété adaptée aux sols salés

«Superaliment», sans gluten, d'un goût proche du quinoa (mais sans aucune trace d'amertume car elle est dépourvue de saponine), la cañahua contient davantage de protéines que lui. Son cycle végétatif est aussi plus court : de 110 à 180 jours selon les variétés et les conditions de culture, contre 120 à 210. «C'est très important car, ici, il n'y a pas d'irrigation ; nous devons attendre la saison des pluies pour semer», explique Trigidia. Et les pluies arrivent de plus en plus tard, début décembre au lieu de la première quinzaine de novembre, donc la végétation a moins de temps pour arriver à maturité. La cañahua a montré qu'elle poussait ici malgré le



Les quatre

La cañahua

Chenopodium pallidicaule



changement climatique : elle est plus résistante à la sécheresse et aux gelées que le quinoa.»

Aux tout débuts, Trigidia Jiménez et son mari (aujourd'hui décédé) s'en tenaient à une production de type traditionnel. «Les rendements étaient bas car toutes les variétés étaient mélangées et nous ne faisions aucun travail de sélection», se souvient-elle. Puis le couple s'est mis à croiser différents plants afin d'obtenir des graines plus performantes, a donné un nom à l'exploitation familiale, la ferme Samiri, et, au bout de vingt ans d'efforts, a fait certifier deux variétés, dont l'une, la Wila, s'avère très tolérante aux sols chargés en sel.

Aujourd'hui, Trigidia est de loin la plus grande productrice de cañahua du Pérou : elle en exploite 600 hectares par an (un tiers de la surface totale consacrée à cette culture dans ●

QUALITÉS NUTRITIONNELLES

«Ses graines affichent une teneur élevée en protéines (15 à 19 % de leur poids), mais aussi en acides aminés essentiels, en fer, zinc et oméga-6.

RÉSISTANCE AU CLIMAT

Plante d'altitude, elle prospère entre 3 800 et 4 200 mètres, là où rien d'autre ne pousse. Elle résiste particulièrement bien au gel (jusqu'à 10 degrés en dessous de zéro) pendant plusieurs mois consécutifs.

AUTRES AVANTAGES

Elle demande peu d'entretien et s'accommode de sols salins. Sa résistance aux parasites, son cycle de culture court (110 à 180 jours) qui requiert moins d'eau et sa capacité à fertiliser le sol la rendent particulièrement résiliente.



plantes andines du futur

← Après avoir séché plusieurs jours au soleil, les gerbes sont frappées à l'aide de bâtons ou de râteaux pour détacher les grains des inflorescences.

L'amarante

Amaranthus caudatus



Viracy Romantico / Getty Images

QUALITÉS NUTRITIONNELLES

Ses feuilles, comestibles, comparables à celles de l'épinard, fournissent un apport important en oligoéléments et en fibres.

Quant à ses graines, elles sont bien pourvues en protéines (11 %) et riches en acides aminés essentiels.

RÉSISTANCE AU CLIMAT

La plante pousse à l'origine entre 1800 et 3200 mètres d'altitude, mais elle s'adapte à différents climats, y compris chauds. Elle tolère le froid, mais pas le gel.

AUTRES AVANTAGES

Dotée de grandes capacités d'adaptation, elle peut prospérer sur des sols sableux et pauvres. Elle est connue pour sa forte résistance aux herbicides.

Le tarwi

Lupinus mutabilis



Getty Images

QUALITÉS NUTRITIONNELLES

La teneur en protéines très élevée (40 à 51 %) de ses graines ainsi que leur richesse en acides gras lui confèrent une grande valeur nutritive et énergétique, comparable au soja.

RÉSISTANCE AU CLIMAT

Prospérant entre 1500 et 3600 mètres, le tarwi est capable de s'adapter aux climats tempérés. Très résistant à la sécheresse, la plante, une fois mature, supporte aussi le gel.

AUTRES AVANTAGES

Grâce à sa forte capacité à fixer l'azote, il permet de préserver la fertilité du sol, tel un engrais naturel. Très résistant aux maladies microbiennes et aux insectes, il ne nécessite aucune intervention durant sa croissance.

Le quinoa

Chenopodium quinoa



Andrea Tfr

QUALITÉS NUTRITIONNELLES

Digeste grâce à une haute teneur en fibres, il est riche en protéines (entre 10 et 17 % du poids du grain), en oligoéléments, en vitamines B, C et E. Enfin, il contient huit des neuf acides aminés essentiels.

RÉSISTANCE AU CLIMAT

Certaines variétés poussent jusqu'à 4000 mètres. Le quinoa résiste bien au gel, à la sécheresse, aux vents violents et à la forte radiation solaire liée à l'altitude.

AUTRES AVANTAGES

La plante est capable de s'adapter à différents écosystèmes, depuis le niveau de la mer jusqu'aux hauts plateaux.

Certaines variétés poussent sur les terres proches des déserts de sel.



← Après l'égrainage, commencent de longues heures de tamisage pour débarrasser la manne violette des plus grosses impuretés : brindilles, feuilles, mottes de terre...



**Planter de la cañahua,
c'est s'assurer un revenu
à la fin de l'année**

↑↓ Depuis trois ans, Gregorio Quispe Quispe vend la cañahua qu'il cultive sur de microparcelles (zones ocre, photo du bas) à côté de ses cultures vivrières tel l'orge, que l'on voit ici récolté (à g.).





À La Paz, la cañahua se consomme peu. On la trouve sous forme de farine de grains torréfiés (*pito*) rue Santa Cruz, où des stands vendent d'autres produits locaux tels l'*isaño* (un tubercule) et le *maca* (le ginseng andin).

le pays). Elle a délaissé la petite maison d'adobe de ses beaux-parents pour s'établir dans deux bâtiments en briques. Un troisième, de 300 mètres carrés, loge quelques ouvriers agricoles permanents et abrite un atelier de transformation. En cette première quinzaine de mai, la ferme est en pleine effervescence. «En avril et en mai, des habitants de Toledo viennent en renfort tous les week-ends pour la récolte», explique Trigidia.

Leur paie de la journée : 100 bolivianos (13,70 euros), plus ou moins en ligne avec le salaire moyen des ouvriers journaliers en Bolivie. «Ce sont des étudiants ou des familles qui ont besoin d'un petit coup de pouce», résume l'agricultrice. Ce samedi, ils sont quatre, mais au cœur de la saison, ils sont parfois douze.

Tous portent une combinaison beige et de grands chapeaux pour se protéger du soleil qui frappe fort à cette altitude. Parmi eux, Isabeth Alcón Moya, 43 ans, accompagnée de son fils Elmer, 15 ans. «Cela fait plusieurs années que je viens faire la récolte ici, raconte-t-elle en traînant un grand sac qu'elle remplit peu à peu de gerbes pourpres ramassées à la main. Mon mari est décédé, alors parfois, mon salaire ne suffit pas...»

Le jeune Elmer, qui en est à sa deuxième saison, ne s'émeut pas spécialement d'être la semaine au lycée et le week-end aux champs : «Ce n'est

pas très fatigant, il faut juste faire attention à ne pas faire tomber trop de grains», dit-il. Ce qu'il préfère, ce sont les tâches post-récolte. L'après-midi, il faut frapper avec des bâtons ou des râteaux les gerbes qui séchent sur le sol pour en détacher les grains, ce qui soulève de petits nuages de poussière à la légère odeur de noisette. Le mélange de graines, de feuilles et de brindilles ainsi obtenu est ensuite passé au tamis.

«Mais ce n'est pas suffisant, ajoute d'une voix douce Reynaldo Quispe, 40 ans, qui participe lui aussi à la récolte. On attend qu'il y ait un peu

Prochain défi : rendre ce produit rural attractif pour les gourmets des villes

VOIR
PLUS LOIN

LE PRÉCÉDENT DU QUINOA

Les promoteurs de la cañahua en Bolivie rêvent pour elle du même succès que le quinoa... tout en craignant que, comme lui, elle ne fasse les frais de la concurrence du Pérou.

1970

Début des exportations

Exclusivement cultivé dans la cordillère des Andes, le quinoa commence à séduire les végétariens occidentaux pour sa haute teneur en protéines.

2012

La Bolivie en tête

Le pays, qui a misé sur le quinoa avant ses voisins, en est le premier exportateur mondial. Il fournit 63 % du marché, loin devant le Pérou (25 %).

2013

La consécration

Sous l'impulsion du président bolivien Evo Morales, 2013 est désignée Année internationale du quinoa par l'ONU, qui en souligne les qualités nutritives et la résistance climatique. Le directeur général de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) le qualifie «*d'allié contre la faim et l'insécurité alimentaire*».

2014

L'emballage

La demande explode et les prix s'envolent (jusqu'à 7000 \$ la tonne). Attirés par ce succès, un trop grand nombre de pays se lancent dans la production (123 en tout, dont les États-Unis, la Suède, la France, le Kenya...). Conséquence : les prix chutent (autour de 2500 \$ la tonne).

2024

La victoire du Pérou

La Bolivie, aux techniques de cultures traditionnelles, n'arrive pas à produire davantage pour compenser la baisse des prix. Le Pérou, qui lui s'est lancé dans la production intensive, est désormais le leader mondial (42 % du marché, contre 22 % pour la Bolivie).



de vent, puis on prend de la cañahua dans nos mains et on la laisse filer entre nos doigts, pour qu'il emporte au loin les dernières impuretés»

L'exemple de Trigidia Jiménez a fait des émules. La petite localité d'Ayo Ayo, à plus de 200 kilomètres de la ferme Samiri, compte ainsi plusieurs producteurs de cañahua. Après une heure de piste au milieu de la pampa semi-désertique, au son de la cumbia péruvienne que diffuse la radio, on traverse la municipalité de Toledo, 10000 habitants, avant d'avaler encore 200 kilomètres de route rectiligne.

«Moi aussi, j'aimerais bien en cultiver»

Nous voici enfin à Ayo Ayo, petit village aux maisons de briques doté d'une seule route goudronnée. Nico Mamani, président de l'association locale des producteurs de cañahua, nous reçoit chez lui. Son habitation, qui borde la grande route qui mène vers La Paz, donne sur une vaste arrière-cour où séchent des dizaines de kilos de cañahua. «Ça ne fait que cinq ans que j'en cultive et pourtant, j'en suis déjà l'un des plus anciens.»



↑ Aux fourneaux du Gustu, la cheffe Marsia Taha décline la cañahua dans d'élegantes compositions gastronomiques, dont ces crackers. «Je pense que c'est aussi aux restaurants de la faire découvrir», dit-elle.



● producteurs dans le coin !, confie-t-il. Chaque année, à l'association, quelques personnes viennent nous voir en disant "moi aussi, j'aimerais en cultiver".» Très heureux de pouvoir parler de la graine miracle, il sert de copieuses assiettes de riz, salade, viande de mouton et de chuño, des pommes de terre déshydratées pouvant être conservées plus de dix ans et réhydratées pour être consommées. Mais, étonnamment, pas de cañahua ! «C'est parce que nous la vendons en totalité, contrairement aux autres récoltes, que nous cultivons essentiellement pour notre propre consommation et dont nous ne commercialisons qu'une petite partie», explique-t-il.

La raison en est simple : la pseudocéréale se vend à bon prix (entre 1,5 et 1,80 euro le kilo sur le marché de gros) et, de surcroît, elle assure des rentrées d'argent stables, contrai-

rement au quinoa, dont le cours soumis à la demande internationale varie du simple au triple selon les années.

Une fois le repas terminé, nous prenons place dans la remorque du petit camion rouge de Nico Mamani, direction le hameau de Pomaní, à une vingtaine de minutes de là. Une poignée de fermes construites à bonne distance les unes des autres sur l'Altiplano, où le paysage est plus vallonné et légèrement moins sec que chez Trigidia. La récolte de l'orge a déjà eu lieu et les épis, rassemblés en petits tas, transforment les champs en damiers blonds et bruns. Au loin, quelques silhouettes

Au déjeuner... pas de cañahua ! Toute la récolte est vendue

colorées ramassent des pommes de terre. Nico gare le camion en bordure de champ. Cinq minutes plus tard, Gregorio Quispe Quispe, 54 ans, arrive sur sa moto. Troquant son casque pour un chapeau blanc, il fait un signe de la main : «Allons voir mes parcelles !». Il cultive pommes de terre, tubercules, orge, quinoa et, depuis trois ans, de la cañahua. «Parce qu'elle résiste mieux au manque d'eau que tout le reste, dit-il. Avec elle, il y a toujours une récolte, ce n'est pas le cas des autres cultures.» Comme tout le monde dans la région, don Gregorio régne sur un patchwork de champs de 100 à

← Dans les environs du village d'Ayo Ayo (dans l'est de la Bolivie), des travailleurs agricoles reviennent des champs à bord d'un camion.

200 mètres carrés, où, pour éviter d'épuiser le sol, il pratique la rotation des cultures et la *puruma*, la jachère. Il est intarissable sur les usages médicinaux des plantes locales ou encore sur cet oiseau qui passe : «c'est le lik'a lik'a. Quand il pond ses œufs sur la partie haute du labour, c'est qu'il va pleuvoir», raconte-t-il, faisant probablement référence au vanneau des Andes, courant par ici. «La cañahua, c'est l'assurance d'avoir des revenus à la fin de l'année», insiste Nico Mamani, convaincu que cette culture pourra contribuer à freiner l'exode rural. Combien de fois ai-je entendu un voisin me dire «si la récolte est mauvaise cette année, je partirai en ville».

Des barres de céréales pour les futures mamans

Retour chez Trigidia, où l'atelier tourne à plein régime. Il en émane une odeur de noisette grillée : la cañahua est en train d'être torréfiée. En flocons, soufflée, en farine dans des mélanges pour gâteaux, ici on la prépare de multiples manières pour séduire les habitants de La Paz, la capitale bolivienne, où sont vantées ses vertus de superaliment. «Jusque très récemment, la cañahua n'était pas connue en ville», signale Trigidia. Et les ruraux qui s'y installaient évitaient d'en manger, car ça rappelait trop leurs origines rurales modestes.» Présidente du Réseau national pour la promotion de la cañahua, créé en 2017, elle a réussi à faire inclure différents produits à base de cañahua, notamment des barres énergétiques, dans le panier de denrées alimentaires à haute valeur nutritive fourni par l'État aux femmes enceintes.

Mais en ville, la pseudo-céréale des hauts plateaux a encore fort à faire pour séduire la population. Sous les halles du marché Lanza, dans le centre de la capitale, le quinoa est sur tous les étals, alors que la cañahua, elle, brille par sa rareté. Juste à côté, rue Santa Cruz, des vendeuses de rues proposent bien du pito, la farine torréfiée, mais impossible de trouver des grains entiers.

«L'image très rurale de ce produit change, mais très doucement», analyse Marsia Taha, la cheffe du Gusto à La Paz. Ce restaurant gastronomique, 23^e au classement Latin America's 50 Best Restaurants en 2023, cuisine uniquement des denrées d'origine bolivienne, parmi lesquelles la fameuse graine. «C'est un produit super polyvalent ; on peut en faire du pain, l'utiliser pour une glace, le servir soufflé et, visuellement, c'est très beau», détaille-t-elle. Au sous-sol, en cuisine, son adjoint Jairo Michel prépare un cracker. Il mélange d'abord des graines de cañahua avec de la féculle de manioc et un peu d'eau. Puis la pâte est étalée sur une plaque, avant d'être lentement séchée au four pendant une bonne heure. «Ensuite, on la fait frire quelques secondes pour avoir une texture bien croquante», explique Jairo, qui obtient ainsi une petite coque légère. On pourrait la garnir de mayonnaise, mais là on va plutôt y disposer du maïs soufflé et de la grenade fraîche. Dans notre restaurant, on aime travailler un produit de diverses manières, en plat principal, en dessert... et c'est tout à fait possible avec la cañahua.» Qui sait, c'est peut-être dans ces assiettes ultradesign, élégantes vitrines urbaines pour la graine andine, que se joue le destin des petits producteurs de l'Altiplano. ■

Nils Sabin

RETOUR DE TERRAIN

↓
Nils Sabin
Journaliste
Musuk Nolte
Photographe



Il ne fait aucun doute que cette graine fait partie des solutions d'avenir

Musuk Nolte

Notre photographe, Musuk Nolte, a été surpris par l'aridité de la région : «En faisant voler le drone, je me suis rendu compte de la sécheresse de ce territoire, de sa vulnérabilité au changement climatique, et ça rendait d'autant plus étonnante cette ferme qui produit autant de cañahua.» Le reporter Nils Sabin, lui, a été frappé par son séjour chez Nico Mamani : «Au-delà du super accueil, c'était une plongée dans l'univers des paysans de l'Altiplano : l'attente de la pluie, l'espoir d'une bonne récolte. Et malgré les difficultés, la recherche de solutions pour continuer à vivre là.»

Lire, voir, écouter



© Hergé – Tintinimaginatio 2025

Les Coulisses d'une œuvre, N° 3 :
Tintin en Amérique, en librairie et chez
le marchand de journaux, 19,95 €.

NOUVEAUTÉ

Dans les coulisses d'Hergé

Cette nouvelle collection de livres rend hommage à la bande dessinée et à l'un de ses plus grands auteurs : Hergé. Dans ce troisième numéro, découvrez le processus créatif de *Tintin en Amérique*. On apprend comment le petit reporter héros d'Hergé est plongé dans une Amérique en pleine prohibition. Découvrez, à travers des croquis, des planches inédites et des esquisses, les inspirations de l'auteur pour construire une critique subtile de l'époque, dénonçant l'avidité des grandes entreprises et la marginalisation des peuples autochtones. Inmanquable.

Chez le marchand de journaux



Les Mille Visages de l'esclavage,
GEO Histoire, 7,50 €.

La longue histoire de l'esclavage

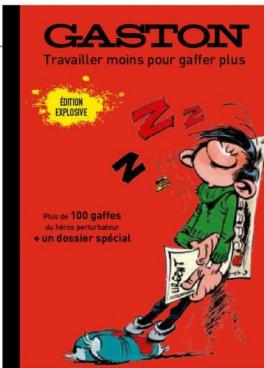
Difficile de dire qui furent les premiers esclavagistes, mais les traces archéologiques les plus anciennes de l'asservissement d'êtres humains par d'autres remontent à quatre mille ans avant notre ère, en Mésopotamie. Ce numéro revient sur les multiples aspects de cette pratique atroce, légale jusqu'au XX^e siècle sous certaines latitudes. Avec un dossier dédié à la traite atlantique, organisé durant quatre siècles par les Européens. Terrible et passionnant.



Les Plus Beaux Voyages
en train depuis la France,
hors-série GEO, jusqu'au 11 février, 7,90 €.

Le bonheur est sur les rails

Une traversée luxueuse des Highlands, une parenthèse gastronomique dans la vallée du Douro, une boucle en Sicile par les petits trains locaux... voici dix belles échappées ferroviaires testées par les reporters de GEO, qui vous emporteront jusqu'au cercle polaire et même en Asie. Avec les trajets d'approche depuis la France et des conseils pratiques pour tous les budgets. De quoi se préparer ou simplement rêver. Alors... en voiture !



COLLECTOR

Des gags et des gaffes !

Dès sa première apparition dans *Spirou* en 1957, Gaston est devenu l'incarnation sympathique de la maladresse. Dans cette édition collector, retrouvez les gags et les gaffes imaginés par Franquin, le décryptage du travail du dessinateur, ses personnages, mais aussi certains messages importants présents dans son œuvre, comme l'écologie ou encore le rapport à la guerre. M'enfin, bonne lecture !

Gaston, travailler moins pour gaffer plus, éd. Cg
m'intéresse, chez le marchand de journaux, 19,99 €.

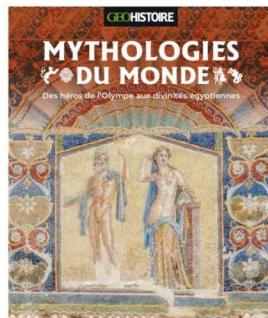
HISTOIRE

Sur la planète des dieux et des hommes

Comment Apollon, dans la mythologie grecque, a-t-il créé le célèbre temple de Delphes ? Comment les Égyptiens anciens imaginaient-ils le passage vers l'au-delà ? Quelle querelle oppose Thor à Loki dans les récits nordiques ? Qui était En-kai, le dieu des Masais, célèbres éleveurs nomades et guerriers d'Afrique de l'Est ? Ce livre

répond à ces questions en offrant une analyse claire des mythes fondateurs des grandes cultures du monde. Illustré par des schémas explicatifs et des illustrations captivantes, cet ouvrage explore la manière dont chaque civilisation a forgé ses récits mythologiques pour donner du sens à la condition humaine. Que vous soyez passionné de mythologie, étudiant en histoire ancienne ou simple curieux, embarquez pour des récits épiques et partez à la rencontre des divinités vénérées ou redoutées par les différents peuples du monde. Une lecture pour découvrir les trésors culturels qui ont façonné l'imaginaire collectif !

Les Mythologies du monde, GEO Histoire, chez le marchand de journaux, 24,99 €.



À la télé

GEO Reportage, votre rendez-vous sur Arte

Le vendredi.

7 février à 11h45 **Australie, l'énigmatique ornithorynque.** Rediffusion (52'). Avec leur bec caoutchouté, leur queue plate et leurs pattes palmées, les ornithorynques, curieux mammifères qui pondent, sont emblématiques de l'Australie. Menacés d'extinction, ils doivent être capturés pour être protégés dans la plus vaste réserve naturelle du pays.

14 février à 11h30 **Népal, les mandalas de sable.** Inédit (52'). Au pied de l'Himalaya, dans le monastère Thirangu Tara, des nonnes appartenant à la lignée Karmakagyu, l'une des quatre écoles principales du bouddhisme, créent des mandalas de sable, des constructions géométriques éphémères destinées à accompagner la réincarnation des défunts en symbolisant la nature transitoire de l'existence.

21 février à 11h40 **Argentine, quand le vin rime avec féminin.** Rediffusion (52'). Dans la province de Mendoza, dans les contreforts des Andes, la production du malbec, célèbre vin rouge, est une affaire d'hommes depuis toujours. Des femmes relèvent le défi pour créer leurs propres cuvées, mais elles sont obligées de s'associer, tant le parcours pour réaliser leur rêve est difficile...

28 février à 11h45 **Uruguay, danser au rythme du carnaval.** Inédit (52'). Le carnaval de Montevideo, le plus long du monde, vibre tous les ans au son du *candombe*, un style de danse et de musique afro-uruguayen. Transmise de génération en génération, cette tradition, qui se confond avec la culture du pays, a été inscrite sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2009.



MedienKontor / Dietrich von Richthofen

ACTUALITÉS COMMERCIALES



KANOSUKE

KANOSUKE, nouveau whisky japonais artisanal distillé à Kagoshima, au sud de l'île de Kyushu. KANOSUKE Distillery a été fondée par Komasa Jyozo, producteur d'alcools traditionnels tel que le shochu depuis 1883. KANOSUKE utilise ainsi des techniques de distillation de shochu perfectionnées depuis 140 ans. Ces méthodes inscrivent

KANOSUKE comme précurseur du mouvement naissant des whiskies artisanaux au Japon.

Kanosuke Double Distillery est disponible dans les boutiques La Maison du Whisky, chez les meilleurs cavistes et sur le site whisky.fr au prix de vente conseillé de 129 €.



FIAT GRANDE PANDA

Fiat Grande Panda réinvente l'icône des années 80, avec un style moderne inspiré de son design d'origine. Plus spacieuse, elle accueille confortablement 5 personnes. 100% électrique, elle offre une conduite facile et agréable, idéale pour tous vos trajets. Accessible et responsable, elle est disponible dès 18 900 €. Une voiture pensée pour les familles d'aujourd'hui.

Grande Panda, la Boîte à Malices. Fiat.fr



NOMADE AVENTURE

Nouveauté dans la gamme de voyages sur la conquête spatiale de Nomade Aventure : « L'Europe spatiale » vous emmène visiter, de Paris à Reims en passant par Toulouse et Cologne, plusieurs sites habituellement fermés au public - Centre des Astronautes Européens, CNES... - et des musées incontournables (Technik Museum Speyer et Cité de l'Espace, avec sa toute nouvelle attraction LunXplorer). Avec, pour accompagnateur, un-e spécialiste du spatial.

5 jours, 1999 € tout compris.
www.nomade-aventure.com/espace



FRANCE CANAPÉ

Marque parisienne forte de 20 ans d'expertise, France Canapé propose des canapés haut de gamme alliant confort, personnalisation et service d'exception. Engagée pour un avenir durable, la marque priviliege des matériaux éco responsables tels que des tissus recyclés certifiés SEAQUAL Initiative et des bois éco-certifiés FSC. Chaque modèle incarne un savoir-faire traditionnel, garantissant des produits respectueux de l'environnement et de la biodiversité.

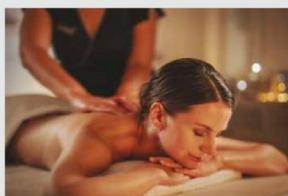
Canapé d'angle Eloïse 316x155/102x84cm, tissu Nori 1
Nature (36% fibre Sequal recyclée, 64% polyester). Infos et adresses des magasins sur www.francecanape.com



SILHOUETTE

Silhouette est une marque Autrichienne familiale haut de gamme. En 1999, elle a révolutionné le marché avec la Titan Minimal Art ne pesant que 1,8 grammes, sans contours, vis ou charnières. C'est pour la précision et la légèreté de ce modèle que la plus grande agence spatiale internationale l'a sélectionnée pour équiper ses astronautes lors de ses missions. À ce jour, elle a été portée par plus de 70 astronautes passant près de 86,833 heures dans l'espace. Pour fêter les 25 ans de cette icône, la nouvelle génération de lunettes Titan Minimal Art est de retour avec un design plus contemporain.

Prix à partir de 280 €
[https://www.silhouette.com/fr/fr/home](http://www.silhouette.com/fr/fr/home)



THALASSO PRÉVITAL

La Thalasso Prévital de Granville propose trois nouvelles cures en 2025.

La thalasso Prévital de Granville enrichit son offre avec trois cures : Plaisir de Dormir pour vaincre les insomnies, Post-Cancer pour se reconnecter à son corps et renforcer les défenses naturelles. Confort Articulaire pour apaiser les douleurs et gagner en souplesse. Experte des bienfaits de l'eau de mer, Prévital offre une expérience marine unique.

ABONNEMENT



12 NUMÉROS

-15%

OFFRE ANNUELLE ⁽¹⁾

75€

au lieu de 88,30€

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

-12%

OFFRE SANS ENGAGEMENT ⁽²⁾

**6,50€/
MOIS**

au lieu de 7,36€

Abonnement sans engagement,
arrêt à tout moment.

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

OPTIMISTE PAR NATURE



EN LIGNE

WWW.PRISMASHOP.FR/GEODSE1A



+

- 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



par courrier

coupon ci-dessous à renvoyer, seulement pour l'offre annuelle.

Mme

M.

Nom* :

Prénom* :

Adresse* :

CP* :

Ville* :

Tél:

Merci de joindre un chèque de 75€ 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 dédiés, à défaut votre abonnement ne pourra être mis en place. (1) Abonnement annuel automatiquement renouvelé 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. (2) Offre sans engagement : je peux résilier mon abonnement à durée indéterminée à tout moment par appel (voir CGV sur le site prismashop.fr), les prélèvements seront aussitôt arrêtés. 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 dans 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

Comment expliquer les drôles de couleurs de ce littoral ?

- A** Il s'agit d'une immense roselière pourpre face à des cultures de céréales, en Chine.
- B** C'est le résultat d'une expérience durant laquelle des gènes de homard ont été ajoutés à des algues.
- C** Ce paysage du Liaoning a été colorisé par un plasticien qui avait repeint le fleuve Jaune en bleu.



AFP

LA RÉPONSE EST...

A Vu du ciel, le spectacle est saisissant. Séparée par un mince ruban de bitume, une immense étendue écarlate offre un contraste à couper le souffle avec les champs d'un jaune d'or vibrant qui lui font face. L'explication de ce phénomène est simple. La célèbre plage rouge, située dans le delta marécageux de la rivière Liaohe, à 40 kilomètres de la ville de Panjin (province du Liaoning, nord-est de la Chine), est recouverte par une variété de roseaux halophiles (qui poussent dans les milieux salés) appelée *Sueda salsa*. Verte durant d'été, cette plante passe au rouge à l'automne, généralement entre mi-septembre et mi-octobre. Une étendue d'environ 3 000 kilomètres carrés – six fois la superficie de Paris ! – aux couleurs du drapeau de leur pays, les Chinois ne pouvaient pas espérer meilleure attraction à cet endroit.

B
O
N
À
S
A
V
O
I
R

Pas de sable. Pas de galets. Baignade prohibée. La plage rouge de Panjin se visite sur un réseau de pontons sur pilotis qui serpentent sur une partie de la zone humide. Elle attire de nombreux photographes et touristes, mais aussi des ornithologues, car elle abrite une biodiversité riche de 260 espèces d'oiseaux, certaines rares comme la grue du Japon, la petite spatule et la grue à cou blanc.

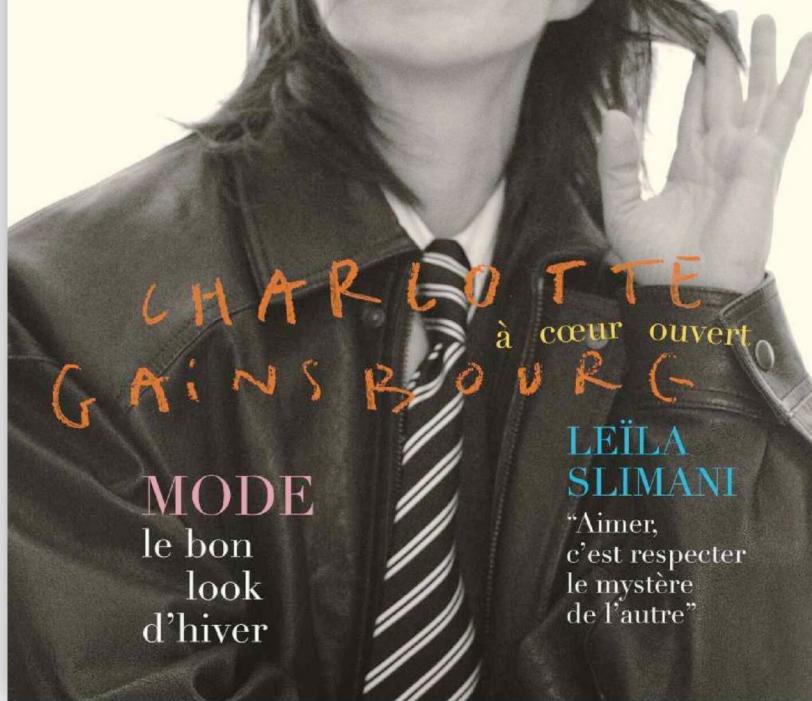
BAZAAR

FÉV. 2025

Harper's

4,9 e

FRANCE



© MARK KEAN

LE PLUS ICONIQUE DES MAGAZINES DE MODE

RENDEZ-VOUS EN KIOSQUE ET SUR HARPERSBAZAAR.FR

L'OR

Succombez
À LA GOURMANDISE
DE NOS CAFÉS AROMATISÉS

JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 79 BOULEVARD SAINT GERMAIN - 75006 PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157, 70 EUROS.



POUR EN SAVOIR PLUS
SUR LA GAMME



ou lorespresso.fr

L'OR SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE