SEPM TOP ventes
N° 555, MAI 2025

GEO

OPTIMISTE PAR NATURE



PÉROU
ENQUÊTE SUR LE NOUVEL EMPIRE DES MYRTILLES

ESCAPADES HORS DU TEMPS AU

JAPON



NORMANDIE
À CHAUSEY, LA NATURE SE DÉVOILE À MARÉE BASSE

TURQUIE
AU PAYS DES DERNIERS «BUVEURS DE LAIT»

LESOTHO
EMBARQUÉS AVEC LES MÉDECINS VOLANTS

CPPAP
PM PRISMA MEDIA
L 16987 - 555 - F: 6,50 € - RD

BE : 6,9 € – CH : 11 CHF – CA : 11,95 CAD – DE : 8 € – ES : 6,9 € – GR : 6,9 € – IT : 6,9 € – LU : 7,5 € – PT : 6,9 € – NL : 7,2 € – DOM Bateau : 6,9 € – DOM Avion : 6,9 € – MA : 75 MAD – TN : 14 TND – ZONE CFA Bateau : 5 500 XAF – ZONE CFA Avion : 7 800 XAF – ZONE CFP Bateau : 1 000 XPF – ZONE CFP Avion : 2 000 XPF

Chassez l'horizon.





*Autonomie maximale en 100 % électrique de l'Audi A6 Avant e-tron 713 km (WLTP) selon le modèle et la motorisation. **A6 Avant e-tron : cycle mixte WLTP min/max - consommation (kWh/100 km) : 14,5 - 17,4. Rejets de CO_2 (g/km) : 0 en phase de roulage.** Volkswagen Group France, RCS Soissons n° 832 277 370. Site : audi.fr

PENSEZ À COVOITURER. #SeDéplacerMoinsPolluer



A6
e-tron

Grâce à ses 713 kilomètres d'autonomie*, la Nouvelle A6 Avant e-tron 100 % électrique élargit le champ des possibles. Drastiquement.

Nous sommes Audi.

europ assistance

On peut s'en passer.
Sauf quand on en a besoin.

- **Annulation**
- **Frais médicaux à l'étranger**
- **Rapatriement**

www.europ-assistance.fr

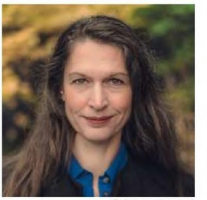
EUROP ASSISTANCE FRANCE - Société par actions simplifiée au capital de 5 316 384 € - RCS Bobigny 403 147 903. Société de courtage d'assurance immatriculée à l'ORIAS sous le numéro 07029463 - Siège social : 11-17, avenue François Mitterrand - 93210 Saint-Denis - France - Crédit : Shutterstock, Jo Panuwat D



Le Japon par les chemins de traverse

l'édito

Au pays de la grande vitesse, nos reporters ont préféré prendre le chemin des écoliers. Incontestable connaisseur du pays, Emil Pacha Valencia vous emmène dans une bucolique découverte de hameaux aux toits de chaume dans les montagnes qui jouxtent Toyama, des lieux si isolés qu'au XVII[e] siècle, on y envoyait criminels et samouraïs déchus cultiver les vers à soie. Ce, avant d'émoustiller vos papilles en décrivant la subtile cuisine végétarienne de Tsuruoka, dont la transmission est assurée depuis le XIII[e] siècle par les moines bouddhistes zen, avant que les chefs en vogue s'en emparent. Quant à Emmanuel Ruben, il dépeint en mots et en croquis un tableau pointilliste de l'archipel nippon, qu'il a parcouru à vélo quatre mois durant. C'est un autre archipel, bien plus proche, qu'a arpenté Tristan Durand : sur les îles normandes de Chausey, il explore le petit monde dévoilé par la mer qui se retire, libérant des milliers d'hectares d'estran sous les yeux ébahis du visiteur peu familier des grandes marées. Puis GEO met le cap plein sud, vers le Lesotho, petit pays d'Afrique australe surnommé le «royaume du ciel» car intégralement situé à plus de 1000 mètres d'altitude. Là-bas, Julie Bourdin et Tommy Trenchard ont embarqué dans un fragile coucou pour une mission avec les *flying doctors*, qui sillonnent le pays pour soigner celles et ceux qui vivent trop éloignés des hôpitaux. Autres montagnes, autres problèmes pour les habitants de l'Afghanistan que vous découvrirez à travers l'objectif de Véronique de Viguerie. Là-bas, la médiatique guerre menée par les talibans contre la culture du pavot depuis leur retour au pouvoir cache de plus sombres réalités. Il me reste trop peu de place pour vous parler de deux reportages exceptionnels. Celui, empreint de douceur et d'une incroyable lumière, d'Anne Chaon et Emily Garthwaite dans l'extrême-orient turc, à la rencontre des derniers descendants d'un culte orthodoxe oublié. Et l'enquête menée au Pérou par Carla Salmon Ros sur les conditions de production des myrtilles que nous trouvons désormais à l'année en petits seaux dans nos supermarchés. Et qui m'ont laissé un goût amer, malgré les innombrables plaisanteries de la rédaction sur ces baies homonymes. ■



Stéphane Lavoué

Myrtille Delamarche Rédactrice en chef

redaction@geo.fr

1% FOR THE PLANET — MEDIA PARTNER

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.

GEO mai 2025

P. 5
ÉDITORIAL

P. 8
BIEN VU
Trois photographes nous racontent les coulisses de la prise de vue de leurs incroyables images.

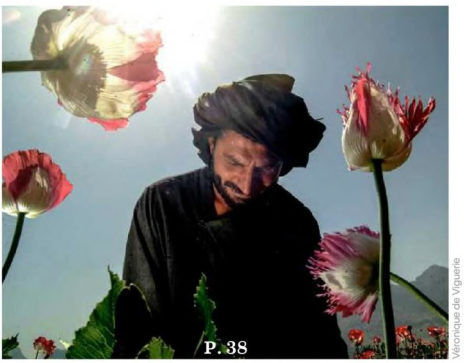
P. 16
L'ODYSSÉE DE…
la baie de goji
En Chine, ses vertus sont louées depuis des millénaires. Elle est aujourd'hui produite dans le monde entier.

P.18
LA FRANCE BUISSONNIÈRE
Les îles Chausey : sublimes contre vents et marées
Avec sa myriade d'îlots, l'archipel normand est un paradis aux paysages sans cesse en évolution.



Tommy Trenchard / Panos Pictures

L'ESPRIT D'AVENTURE
Les médecins volants du «Royaume dans le ciel»
Au Lesotho, petit pays montagneux d'Afrique australe, 300 000 personnes dépendent des Flying Doctors.



Véronique de Viguerie

L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE
La fin du pavot afghan ?
Depuis vingt ans, Véronique de Viguerie documente la culture de cette plante mortifère qui a longtemps fait vivre l'Afghanistan et qui a été officiellement bannie par les talibans en 2022.

P. 48
L'INVITATION AU VOYAGE
JAPON
UNE DÉCOUVERTE À PETITE VITESSE

Ces villages où le temps suspend son vol
Les montagnes du centre-ouest de l'archipel sont un sanctuaire pour les dernières maisons aux spectaculaires toits de chaume.

Impressions d'un cycliste au soleil levant
L'écrivain voyageur Emmanuel Ruben a laissé vagabonder son vélo et sa plume pendant quatre mois. Extraits de *L'Usage du Japon*.

À la table des délices et des dévots
La ville de Tsuruoka, lieu de pèlerinage dans le nord-ouest de l'île de Honshū, est aussi une étape incontournable pour les gourmets.

Guide : six expériences pour arrêter le temps



Louise Reye / hemis.fr

À L'ÉCOUTE DE LA PLANÈTE

P. 86

À LA RENCONTRE DU MONDE

Au pays des «buveurs de lait»

La province de Kars, dans l'extrême-orient turc, est l'ultime refuge des Malakans et des Doukhobors, des chrétiens pacifistes jadis chassés de Russie pour hérésie.



Emily Garthwaite

P. 120

LES RENDEZ-VOUS DE GEO

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

P. 126

DERRIÈRE L'IMAGE

Que vient faire ce trou géant au milieu d'un stade ?

P. 14

LA NATURE NOUS SURPREND

Le poids plume des grands voyageurs.



Andy Dean / Cat. Christophel

P. 104

ENQUÊTE

Myrtilles : l'envers du décor

En seulement vingt ans, le Pérou est devenu le premier exportateur mondial du petit fruit bleu. Une *success story* non sans conséquences sociales et environnementales.



Alessandro Cinque

Couverture : récolte du thé au pied du mont Fuji. Crédit : Tuul et Bruno Morandi / hemis.fr.
En haut : Alessandro Cinque.
En bas : Tuul et Bruno Morandi / hemis.fr.
Encarts marketing : au sein du magazine figure un encart Mediaside broché pour une sélection d'abonnés.

PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

SUR LE WEB

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

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



Jérémy Garamond / Hans Lucas

JÉRÉMY GARAMOND | Curieux et avide de voyages, ce photographe français de 48 ans travaille depuis plusieurs années sur le peuple himba, en Namibie.



Jour de courses chez les Himbas

Une jeune femme qui fait ses courses dans un supermarché… Rien de plus ordinaire si ce n'est que la scène se déroule à Opuwo, une bourgade du nord de la Namibie. Et que la cliente qui règle ses achats est vêtue d'un simple pagne, seins nus, le corps recouvert d'un onguent rouge et orné d'une myriade de bracelets, colliers et autres parures. Elle est membre de l'ethnie des Himbas, un peuple autochtone bantou regroupant quelque 10 000 personnes à travers le désert côtier du Kaokoveld, dans le nord de la Namibie. «*En capturant cette scène, je savais que j'avais une image forte,* explique le photographe Jérémy Garamond. *Elle montre comment les Himbas réussissent à préserver leurs traditions tout en vivant dans un environnement de plus en plus modernisé.*»



Britta Jaschinski

BRITTA JASCHINSKI | Cette photographe primée, basée à Londres, est connue pour son travail au long cours sur les atteintes contre la faune sauvage.





L'empreinte du trafic

L'enquête débute à peine à l'aéroport international de Heathrow, dans la capitale britannique. Mark Moseley, de la police scientifique londonienne, répand soigneusement une poudre de sa confection sur une défense d'éléphant saisie afin d'y prélever des empreintes de braconniers. Une tâche jusque-là quasi impossible : l'ivoire est en effet un matériau très poreux, sur lequel les poudres d'ordinaire utilisées par la police ne peuvent révéler que des empreintes récentes, vieilles de quelques jours tout au plus. «*Celle mise au point par Mark permet de prélever des empreintes pendant vingt-huit jours*», se réjouit la photographe Britta Jaschinski. «*C'est un grand pas dans la lutte contre le trafic d'ivoire,* poursuit-elle. *Cette innovation a déjà permis d'identifier et d'arrêter plusieurs braconniers au Kenya.*»



Pascal Mannaerts

PASCAL MANNAERTS | Ce photographe indépendant qui vit à Bruxelles parcourt la planète depuis quinze ans. Son but : mettre l'humain en lumière.





Les premiers Indiens

Avec cette coiffe ornée de cornes de gaur (buffle sauvage indien), ce tambour en forme de tonneau et ces robes rouges, Balram (au centre), son épouse et sa sœur portent fièrement les symboles de leur tribu, les Dandami Maria. Ils vivent dans le village d'Anjir (district de Bastar), dans l'État du Chhattisgarh, au centre de l'Inde. Ce sont des Adivasis («premiers habitants» en sanskrit), terme désignant l'ensemble des peuples autochtones du sous-continent, qui représentent 8 % de la population. «*S'aventurer sur ces terres reculées n'est pas simple,* explique le photographe Pascal Mannaerts, pourtant habitué à voyager seul en Inde. *Mieux vaut être accompagné d'un guide local. Mais quelle chance d'avoir pu aller à la rencontre de cette communauté, l'une des plus anciennes du Chhattisgarh !*»

Le poids plume des grands voyageurs

Ne vous fiez pas à son tout petit gabarit : le colibri roux est le champion des oiseaux migrateurs. Chaque année, ce poids plume fait un aller-retour de 6 000 kilomètres entre le Mexique et l'Alaska. Un record de taille !

Certes, il ne mesure que 8 à 10 cm et ne pèse que 2 à 5 grammes. Mais cette superbe espèce d'oiseau-mouche (il en existe plusieurs centaines), qui vit sur le continent américain, entreprend chaque année un périple impressionnant. *Selasphorus rufus* passe l'hiver au chaud, au Mexique. Puis prend son envol au printemps, remontant la côte Pacifique sur plus de 3 000 kilomètres, jusqu'aux forêts arctiques de l'Alaska, où il passe l'été et se reproduit… avant de refaire le chemin inverse fin août. Soit 6 000 kilomètres à tire-d'aile chaque année ! Ce qui en fait l'oiseau effectuant la plus grande migration par rapport à sa taille.

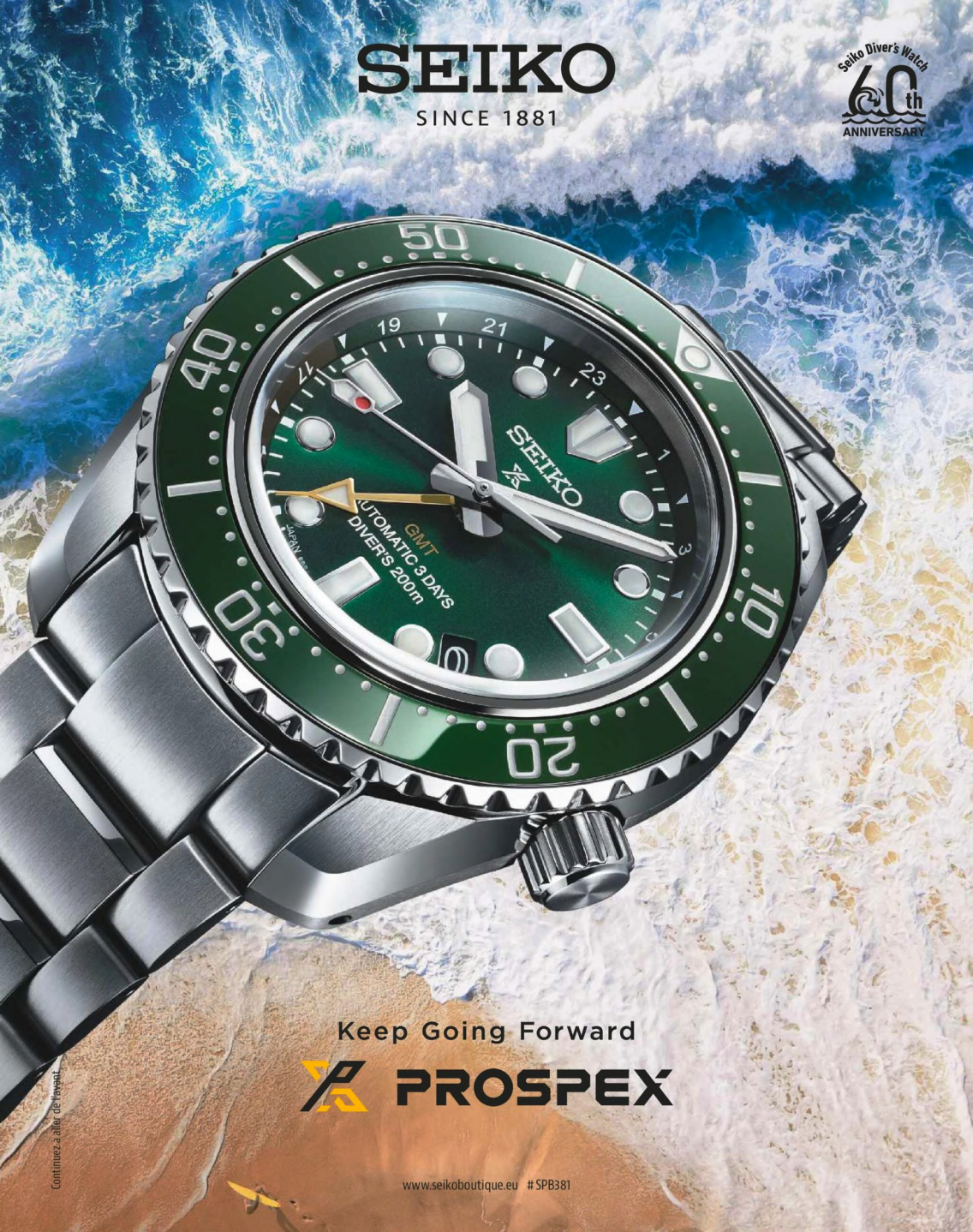
Une course de longue haleine pour laquelle il est bien préparé. Le colibri roux suit un régime de champion à base de nectar de fleurs, à forte teneur en sucre, mais aussi d'insectes, pleins de protéines et de matières grasses. Et pas question de partager son garde-manger : ce petit combattant belliqueux défend son territoire à coups de bec, y compris face à d'autres oiseaux bien plus grands que lui. La nuit, pour économiser ses forces, il entre dans un état de torpeur, abaissant sa température corporelle de plusieurs degrés – au point d'être froid comme un caillou et de sembler mort. Ce drôle de volatile cache décidément bien son jeu !



Andy Dean / Coll. Christophel

Ce minuscule oiseau – quelques centimètres – effectue chaque année une incroyable migration de plus de 6 000 km.

PAR **MATHILDE SALJOUGUI**

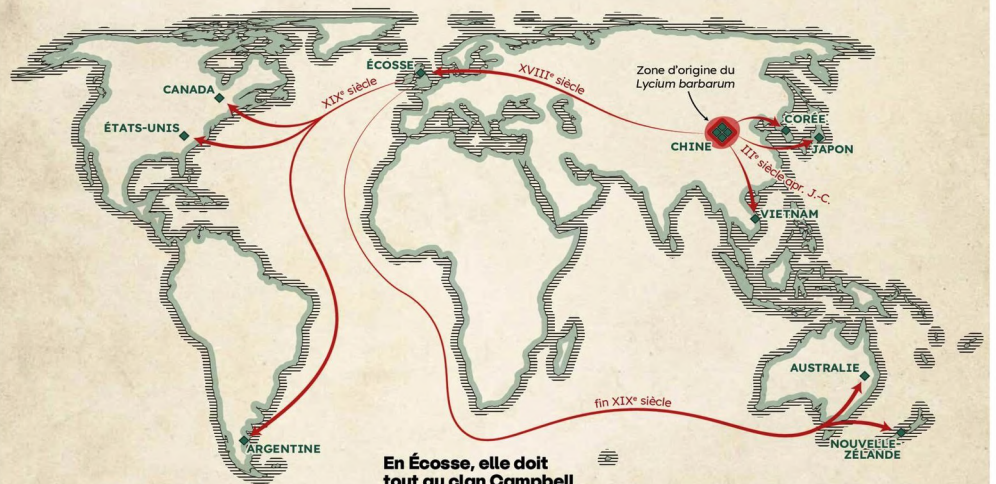

SEIKO
SINCE 1881
Seiko Diver's Watch
60th
ANNIVERSARY
SEIKO
GMT
AUTOMATIC 3 DAYS
DIVER'S 200m
Keep Going Forward
PROSPEX
www.seikoboutique.eu # SPB381
Continuez à aller de l'avant

l'odyssée de la baie de goji

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

Un fruit rouge auquel on prête mille vertus

On la trouve dans les rayons de nos supermarchés, en complément alimentaire, en jus, ou séchée, avec son petit air de raisin vermillon fripé : la baie de goji, ou fruit du lyciet, a conquis le monde, parée de vertus antioxydantes et immunitaires. Ce fruit d'une solanacée – deux espèces sont cultivées, *Lycium barbarum* et *Lycium chinense* –, cousin de la pomme de terre et de la tomate, était d'ailleurs déjà une star de la pharmacopée asiatique depuis au moins 2 000 ans. Riche en vitamines A et C, chargée de minéraux, elle reste en Chine un ingrédient apprécié dans les soupes, le thé et les plats cuisinés, auxquels on prête la capacité de doper le *qi*, l'énergie vitale.



Les États Unis restent prudents sur son intérêt

Antidiabète, anticancer, antivieillissement… Du remède miracle à la fraude marketing, il n'y a qu'un pas. En 2020, la Food and Drug Administration américaine a dénoncé l'absence à ce jour de preuves scientifiques quant aux réels bienfaits de la petite baie rouge. Ses propriétés antioxydantes sont, par exemple, moindres que celles de la framboise.

En Écosse, elle doit tout au clan Campbell

Le nom de cette illustre famille des Highlands fleure bon le whisky. Archibald Campbell (1682-1761), troisième duc d'Argyll et toqué de botanique, ne jurait quant à lui que par le thé. Désireux d'en cultiver, il fit venir des plants de Chine. Erreur ou blague de l'expéditeur, il reçut à la place du lyciet de Barbarie et introduisit ainsi le goji en Europe !

En Chine, son succès est lié à une légende

Ce serait l'homme de tous les records : Li Qingyun, médecin et herboriste chinois, aurait vécu 256 ans (de 1677 à 1933), mesuré 2,13 mètres et se serait marié 24 fois. Dans les années 1930, cette légende trouva un écho jusque dans la presse occidentale. Un des secrets de la longévité de ce phénomène : Li Qingyun grignotait chaque jour des baies de *gou qi zi* («goji»).

Bridgeman Images ; Carte : Arthur Beaubois-Jude

TEXTE **ALINE MAUME**

Jamais vu ça



-5 €/mois
et par plateforme de streaming

remise cumulable, sur tous les abonnements avec ou sans pub.

La Fibre Orange vous offre des mois et des mois de plaisir sur Netflix, Paramount+ et Disney+

Disponible avec l'offre Livebox Max.

Offre soumise à conditions, engagement 12 mois, en France métropolitaine. Avec l'offre Livebox Max à 57,99 €/mois (prix hors promotion), sous réserve d'éligibilité (frais de mise en service : 49 €), avec décodeur compatible. Souscription de la ou des plateformes en plus auprès d'Orange dans un délai de 3 mois suivant la mise en service de l'offre Livebox Max et activation du compte de la plateforme selon les conditions générales d'utilisation de chacune. Remise(s) appliquée(s) sur la facture Orange. Liste des plateformes au 10/04/2025 susceptible d'évolution. Perte de la remise en cas de résiliation après les 3 mois. Frais de résiliation Livebox : 50 €. Détails et tarifs sur orange.fr

Astérix & Obélix : le combat des Chefs - Droits d'adaptation : les Éditions Albert René. ©2025 les Éditions Albert René/Goscinny-Uderzo. Happy Face : ©2025 CBS Studios. Deadpool & Wolverine : ©2025 20th Century Studios/© & TM 2025 MARVEL. Tous droits réservés.

orange™
est là



LES ÎLES CHAUSEY

SUBLIMES CONTRE VENTS ET MARÉES

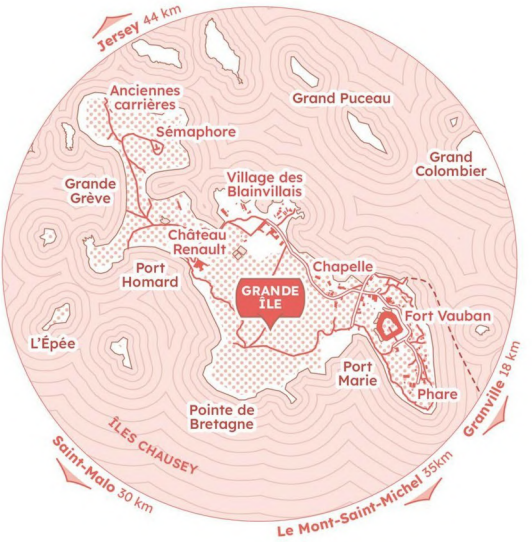
Ce labyrinthe d'îlots au large des côtes normandes fascine par ses paysages changeants et son granite qui servit à bâtir l'abbaye du Mont-Saint-Michel qui lui fait face.

TEXTE **TRISTAN DURAND** – PHOTOS **TUUL ET BRUNO MORANDI**

Tuul et Bruno Morandi / hemis.fr

↑ **LE PLUS GRAND ARCHIPEL D'EUROPE** émerge des eaux cristallines et sa Grande Île dévoile ses trésors : Port Homard et Grande Grève, plages paradisiaques au sable blanc, bercées par les plus grandes marées du continent.



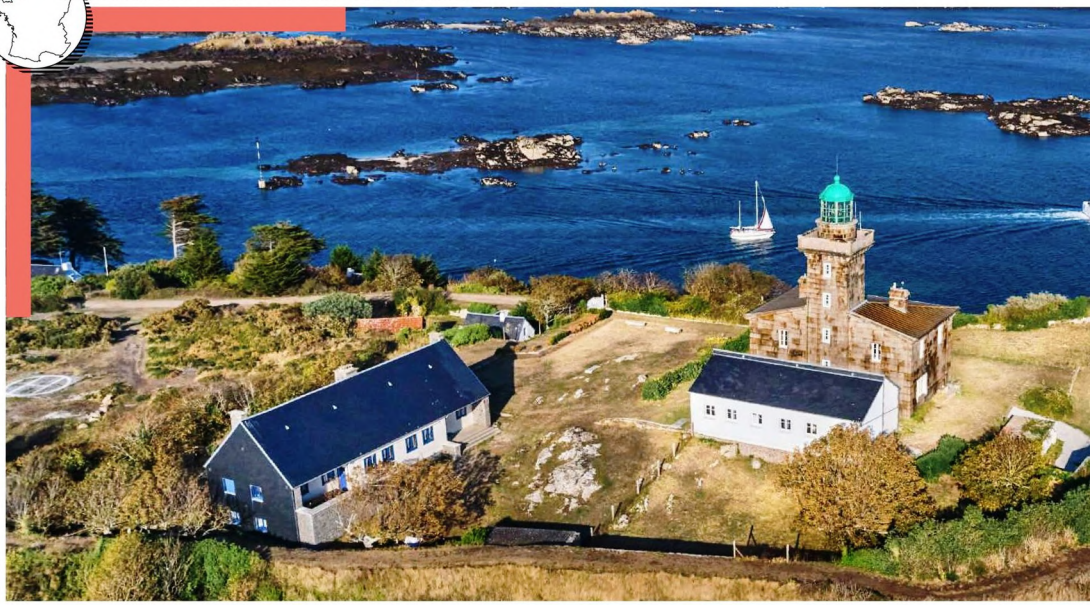


La brochure des Vedettes des îles Chausey avait annoncé la couleur : les horaires de la compagnie maritime, la seule à effectuer des rotations toute l'année entre Granville et l'archipel, sont dictés par les marées et soumis à l'humeur des éléments. Or ce jour de février, la Manche est taquine. Elle chahute la dizaine de passagers qui attendent pour débarquer sur la Grande Île – comme son nom l'indique, la plus étendue de l'archipel, bien qu'elle ne mesure que 1,5 km de long. En voyant un tracteur reculer sur le quai pour accoler sa remorque au flanc tribord du navire, et l'équipage caler une rampe précaire avec des palettes de bois, les passagers comprennent que pour mériter la visite, il va falloir jouer les équilibristes.

Prendre son temps. Voilà peut-être le message que ce décor de film de pirate tente de transmettre à ses visiteurs. Posé tel un avant-poste à l'entrée de la baie du Mont-Saint-Michel, l'archipel de Chausey, quartier insulaire rattaché à la commune de Granville, dans la Manche, est un paysage en constante évolution, balayé par les vents et les plus grandes marées d'Europe. Le marnage – la différence de niveau entre basse et haute mers – y atteint les 14 mètres lors des plus forts coefficients. Une hauteur d'eau *«équivalant à un bâtiment de quatre étages qui se retire en l'espace de six heures !»*, commente Hervé Hillard, qui s'est installé à l'année sur la Grande Île il y a cinq ans.

Chaque jour, cet ancien journaliste crapahute à marée basse sur les 3000 hectares d'estran pour photographier cet espace de nature, dont la ➤

Cartographie : Arthur Beaubois-Jude



↑ **SENTINELLE ÉRIGÉE** en 1847 au sud de la Grande Île, la maison-phare surplombe le ballet des voiles des plaisanciers.



↑ **DU GRANITE POSÉ SUR LA MER.** Selon la légende, l'archipel compte autant d'îlots qu'il y a de jours dans une année.







Alain Trampont / Photo12

↑ **DES CASIERS** attendent la marée, promesse de festins iodés. Les eaux de Chausey regorgent de coquillages, crustacés et surtout de homards bleus, star de la table de l'archipel.

«MAUVAISE», «ENFER», «PUCEAU»... ICI AUSSI, LES ROCHERS ONT PRIS DES PRÉNOMS AFFOLÉS

↓ **VIEILLES DE PLUS D'UN SIÈCLE,** des balises et des tourelles, comme ici la Haute Foraine, guident les marins parmi les îlots épars qui rendent la navigation périlleuse.





← **LA MAISON MARIE,** à la façade blanchie à la chaux et aux volets bleus, où Marin-Marie, peintre et navigateur, a puisé l'inspiration pour ses œuvres marines et récits.

Grande Île ne constitue qu'un minuscule échantillon. À Chausey, la légende raconte que 52 îlots sont visibles à marée haute, comme le nombre de semaines sur un calendrier. Mais qu'à marée basse, la mer dévoilerait autant de bouts de terre que le nombre de jours dans une année...

Contrebandiers et Vikings

Hervé Hillard est un des deux seuls êtres humains à vivre à l'année dans ce monde onirique, pays des oiseaux marins, des praires, des homards, des phoques gris et des grands dauphins. Mais la démographie de l'île n'a pas toujours été si chétive. Des vestiges attestent une occupation humaine de l'archipel il y a plus de 10 000 ans, lors de la dernière période glaciaire, quand la Manche n'était qu'un fleuve. Bien plus tard, au Moyen Âge, ce labyrinthe de chenaux, de rochers et de bancs de sable servit de repaire aux trafiquants et aux contrebandiers. Les Vikings, eux, y entreposèrent leur flotte de drakkars en amont de leurs pillages.

Au début du XIXe siècle, 37 îlots étaient habités, abritant, cette fois, des activités licites. Au-delà de la pêche, le goémon était alors prélevé par tonnes. Les ramasseurs d'algues, appelés

BON À SAVOIR

De l'abbaye du Mont-Saint-Michel à fort Boyard

Le granite des îles Chausey est partout ! Dès le XIe siècle, les moines bénédictins l'ont utilisé pour bâtir l'abbaye du Mont-Saint-Michel. Plus tard, ses blocs gris bleuté ont pavé les trottoirs parisiens d'Haussmann, renforcé les quais londoniens et même soutenu le fort Boyard. À marée basse, les carriers roulaient ces blocs colossaux sur le sable, avant que le «coucou», chaloupe ingénieuse équipée d'un treuil, ne les hisse à bord. Si l'exploitation s'éteint au XXe siècle, une carrière a rouvert brièvement après-guerre pour reconstruire Saint-Malo.

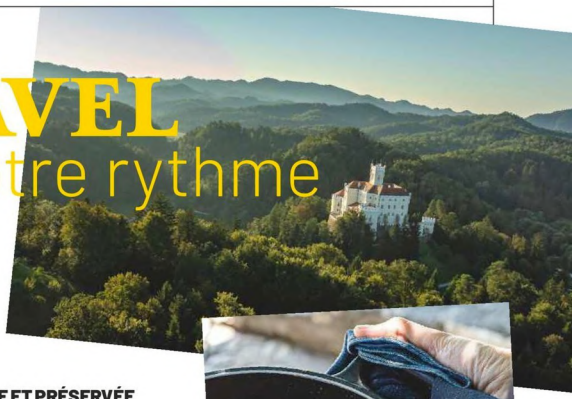


Stéphane Compoint / Onlyfrance.fr

Il y a plus de mille ans, les carrières de Chausey ont fourni le granite nécessaire à l'édification de l'abbaye et des remparts du Mont-Saint-Michel.

SLOW TRAVEL
La Croatie à votre rythme

Entre belles rencontres et contemplation, la Croatie encourage un tourisme vertueux, propice à la découverte de l'esprit des lieux.





De plages enchanteresses en sommets escarpés, de haltes gourmandes en randonnées paisibles, de villages pittoresques en villes dynamiques, la richesse du pays s'exprime pleinement au gré d'un voyage tout en douceur.

DE VILLES EN VILLAGES, HORS DES SENTIERS BATTUS

Certains sites attirent des visiteurs du monde entier, mais l'héritage culturel de la Croatie se découvre sur l'ensemble de son territoire. De Šibenik à Trogir, de Split à Poreč, les chefs-d'œuvre inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco sont légion. Cités historiques, monastères perchés, villages où le temps semble s'être arrêté invitent à prendre des chemins de traverse pour apprécier une histoire millénaire.

AU FIL DE L'EAU DANS LE GOLFE DE KVARNER

Entre les eaux claires de l'Adriatique et les montagnes du Gorski Kotar, le golfe de Kvarner offre un cadre de séjour idyllique. Des plages de Rijeka aux criques secrètes de Lošinj et Cres, en passant par les vignobles de Krk et les délicieux villages de l'île de Rab, cette baie protégée invite au ressourcement.

UNE NATURE RICHE ET PRÉSERVÉE

Avec huit parcs nationaux, douze parcs naturels, des cascades remarquables et des plages baignées par les eaux les plus propres d'Europe, la Croatie invite à une profonde immersion dans la nature. Ses écosystèmes riches abritent de nombreuses espèces protégées, comme le phoque moine de Méditerranée, le dauphin à bec court, ou encore le loup et le lynx, qui évoluent dans les spectaculaires montagnes du Velebit.

UNE AUTHENTIQUE HOSPITALITÉ

Si chaque région a ses spécialités, l'hospitalité est une tradition bien ancrée dans tout le pays. Du nord au sud, chaque repas est l'occasion de se délecter : truffes et vins raffinés d'Istrie, huîtres et moules de Ston, poissons grillés, anguilles et grenouilles de la vallée de la Neretva, miel de l'île de Hvar, etc. La Croatie déploie une symphonie de saveurs généreuses à découvrir à chaque halte, auprès des producteurs, restaurateurs ou dans des tavernes à l'atmosphère authentique.





© Château de Trakošćan - Julien Duval / Langoustines à la buzara - Maja Danica Pečarić / Dubrovnik - Dubravka Grgić / Otok - Office national croate de tourisme / Théâtre national croate de Zagreb - Julien Duval - Office de tourisme de Zagreb.

PMS CREATIVE



Francis Leroy / hemis.fr

Ce fort pentagonal, entouré de douves de 7,5 m, fut érigé sous Napoléon III et baptisé Vauban, en hommage aux fortifications de l'ingénieur militaire dont il s'inspire.

goémoniers ou barilleurs, les faisaient sécher puis brûler pour fabriquer des pains de soude destinés à l'industrie du verre. Quant au célèbre granite de Chausey, il fut extrait à raison de deux mètres cubes par jour durant onze siècles (lire encadré). Puis le déclin de cette activité provoqua une chute soudaine de la population sur l'archipel. *«Le recensement de 1865 faisait état de 500 résidents et celui de 1870 de 45 fermiers et pêcheurs»*, explique Jean-Michel Thévenin, historien local, fils d'un pêcheur de homard, et dernier à avoir fréquenté l'école de Chausey avant sa fermeture en 1971.

Un petit paradis convoité

En 1919, trois familles achetèrent l'archipel normand et créèrent la Société civile immobilière des îles Chausey. Leur légatrice, une vieille dame sans descendance directe, avait une exigence : conserver la physionomie de l'île en ne construisant pas davantage. Un siècle plus tard, la promesse a été respectée. *«On a des sollicitations financières de toutes sortes,* admet Charles Postel, l'actuel jeune président de la SCI propriétaire des quatre cinquièmes de l'archipel. *Mais nous n'avons jamais cédé.»*

«Deux mallettes pleines de billets, ça ne changera rien», lâche le photographe Hervé Hillard, pour souligner la détermination des Chausiais qui veillent jalousement sur leurs petites maisons de granite, basses pour faire face aux vents marins, aux toits d'ardoise surmontés d'une cheminée trapue. Outre les gîtes communaux, une vingtaine d'habitations très courtisées sont louées par la SCI en résidences secondaires. Quand l'une d'elles se libère – ce qui est rare –, les pêcheurs sont prioritaires pour s'y installer à demeure : la société immobilière souhaite favoriser leur retour sur l'île pour y assurer une activité économique à l'année. Chausey dépendrait alors moins du tourisme : l'archipel, bondé au plus fort de l'été (depuis 2024, une jauge limite l'affluence à 2000 visiteurs par jour), est quasi désert l'hiver. En ce jour de février, les seules silhouettes croisées sur le sentier côtier sont celles du garde du littoral et d'une colonie de bernaches cravants. À l'arrière du bateau, au retour, on ne peut détacher le regard de cet écrin de nature préservée, émerveillé de voir un lieu si proche offrir un tel dépaysement. ■

Tristan Durand

TOUT PRÈS

sur place

Du fort aux plages

Le tour de la Grande Île se boucle en deux heures et permet de découvrir le fort Vauban (photo), le village des Blainvillais, la maison Marie ou encore le phare et de faire une pause détente sur les plages. La plus étendue, la Grande Grève, est le point de départ des pêcheurs à pied. Port Homard est dominée par un château du XVe siècle (propriété privée). Port à l'Âne est plus intimiste.

sur place

Goûter au homard

Sur la Grande Île, deux restaurants (ouverts d'avril à septembre) proposent de découvrir le fameux homard bleu de Chausey. La spécialité locale se déguste grillée, en salade ou avec du foie gras, avec un formidable point de vue sur les îlots et le Sound, le chenal principal de l'archipel.
hotel-chausey.com
contreventsetmarees.fr



DISPONIBLE SUR | france.tv

En partenariat avec GEO

LESOTHO

Les médecins volants du «Royaume dans le ciel»

Dans ce petit pays d'Afrique australe, au relief en dents de scie, 300 000 personnes vivent loin de tout, dans les montagnes. Pour se soigner, elles n'ont qu'un seul recours : les Flying Doctors, des praticiens voués à sillonner les airs.

TEXTE **JULIE BOURDIN** – PHOTOS **TOMMY TRENCHARD**





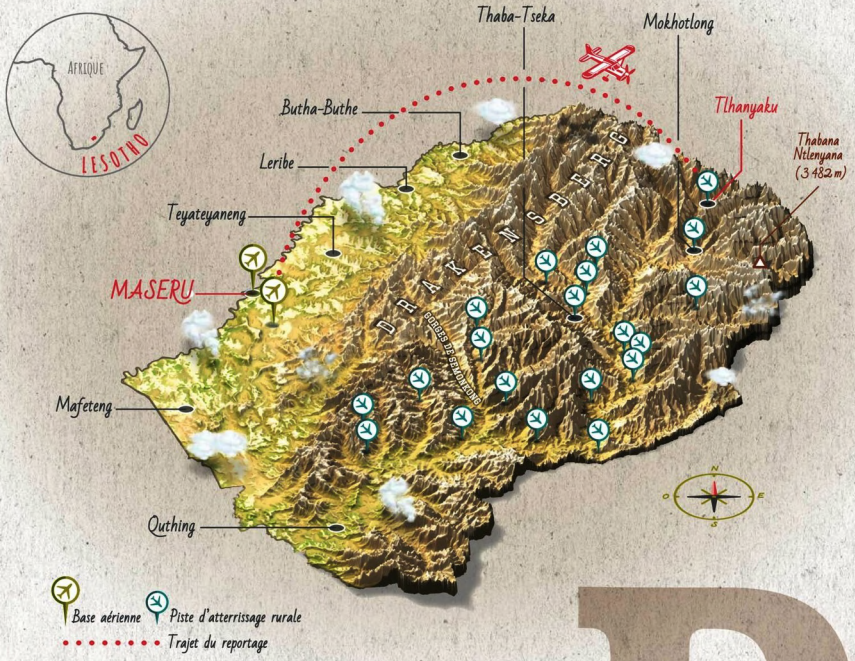


↑→ Justin Cishiya (ci-dessus), généraliste, et Senate Makhoali (à d.), hygiéniste dentaire, travaillent pour ce service hors du commun.



Photos : Tommy Trenchard / Panos Pictures

↑ Soignants, médicaments et équipement médical sont acheminés dans les zones les plus reculées à bord de quatre Cessna 206, mis à disposition par MAF, une association chrétienne américaine.







↑ À peine débarqués, les soignants sont assaillis par les habitants des environs, qui ont souvent été prévenus de la venue des Flying Doctors par des crieurs de rue.

Depuis le hublot du petit Cessna 206 qui zigzague entre les sommets escarpés, les nuages n'ont rien de rassurant. Chargés de pluie, ils annoncent, en ce mois d'avril, le début de l'hiver – souvent rude – qui va s'abattre sur les montagnes spectaculaires du Lesotho. Les ailes du monomoteur à six places frôlent les reliefs, tandis que se dévoile un horizon de rivières argentées et de vallons verdoyants, où se détachent les silhouettes blanches de milliers de moutons. L'avion a décollé de la capitale, Maseru, voici à peine une quarantaine de minutes, mais sa prochaine escale est déjà visible depuis le ciel : une piste d'atterrissage de terre battue, au creux du Drakensberg,

Carte : Guillaume Saioux



↑ Aux dires des pilotes, la piste d'atterrissage de Thlanyaku, qui tutoie dangereusement les maisons, est l'une des plus délicates à aborder.

immense chaîne montagneuse se déployant sur toute la partie orientale du Lesotho, petit pays de 30000 kilomètres carrés et 2,3 millions d'habitants enclavé dans l'est de l'Afrique du Sud. Destination finale : une commune de quelques centaines d'habitants à peine, Thlanyaku.

Une piste entre les cases

«Le ciel s'est dégagé au-dessus du village», signale le pilote Grant Strugnell, 40 ans, tout en amorçant un large tour dans les airs pour alerter les habitants de son arrivée imminente. *«Committed to land !»* («paré pour l'atterrissage») annonce-t-il en commençant sa descente : la courte piste poussiéreuse, tracée au beau milieu d'un hameau constitué d'une dizaine de cases de pierres rondes au toit de chaume, n'offre pas de deuxième chance. À l'arrière, Senate Makhoali se cramponne à son siège. La jeune femme de 26 ans, originaire de Maseru, vole pour la première fois de sa vie. Lorsque, quelques mois plus tôt, elle a postulé comme hygiéniste dentaire auprès des services de santé du gouvernement du Lesotho, elle n'aurait pas pu imaginer qu'elle effectuerait ses trajets pour se rendre au travail à plus de 3000 mètres dans les airs. Or Senate a été affectée à un service hors du commun : les Flying Doctors, les «médecins volants», qui sillonnent les régions montagneuses du pays pour soigner les populations les plus isolées. Un dispositif mis en place par le ministère de la Santé du Lesotho, en collaboration avec Mission Aviation Fellowship (MAF), une ONG chrétienne américaine présente au Lesotho depuis les années 1980. L'équipe technique compte quatre pilotes étrangers, ainsi que douze employés



↑ En l'absence de routes, les 7 000 montagnards des alentours de Thlanyaku doivent souvent chevaucher pour rejoindre la clinique rurale. Et traverser à gué des rivières dont les crues peuvent être fatales…

locaux, mécaniciens et apprentis pilotes. Aux manettes de quatre avions rayés de rouge et de bleu, ils acheminent presque tous les jours personnel, matériel médical et médicaments dans les zones les plus reculées du pays, et rapatrient certains malades dans les hôpitaux de grandes villes.

Haro sur la tuberculose

La topographie du Lesotho, ancien protectorat britannique indépendant depuis 1966, que l'on surnomme le «Royaume dans le ciel», rend la tâche particulièrement difficile : ce territoire aux reliefs en dents de scie est le seul de la planète à être entièrement situé au-delà de 1000 mètres d'altitude, avec une kyrielle de pics à plus de 3000 mètres – dont le Thabana Ntlenyana, qui culmine 3482 mètres. Et les besoins ne manquent pas : le pays affiche des taux de prévalence de sida (22 % des plus de 15 ans) et de tuberculose (664 cas pour 100000 habitants) parmi les plus hauts au monde. La pauvreté et le chômage de masse contribuent également à un taux de suicide qui est le plus élevé au monde. Et les quelque 300000 personnes vivant dans les zones montagneuses, soit environ un habitant sur sept, ne peuvent être soignées – gratuitement – que par les Flying Doctors.

Pour remplir leur mission, ces derniers dépendent d'une vingtaine de pistes d'atterrissage en terre battue, taillées dans le relief accidenté. Et celle de Thlanyaku, coincée entre deux sommets à 2300 mètres d'altitude et longue de seulement 575 mètres, est «*l'une des plus difficiles*» à aborder, souligne Grant Strugnell. Très concentré, le pilote pose les roues, qui rebondissent péniblement sur le tarmac de terre et d'herbe rase. Le vacarme du moteur impressionne les enfants sortis en courant de leurs maisons pour assister à la scène. Tandis que Senate Makhoali s'extirpe prudemment de son siège, un autre passager, le Dr Justin Cishiya, a déjà revêtu sa blouse blanche et salue avec un large sourire le petit groupe d'infirmières du hameau venues accueillir l'équipage. Comme son collègue vient de prendre sa retraite, il est, pour le moment, le seul médecin de

Des heures de trajet à pied ou à cheval… Certains patients sont prêts à tout pour venir à la consultation

l'équipe mobile, laquelle, en plus de Senate Makhoali, compte aussi un pharmacien et une infirmière. Ce généraliste de 47 ans, originaire de République démocratique du Congo, travaille depuis une dizaine d'années au Lesotho comme «docteur volant». En vol un jour sur deux, il ne craint plus les turbulences, et a passé le trajet à pianoter sur son téléphone.

Une clinique en briques, dotée de panneaux solaires

À quelques encablures du tarmac, en contrebas du village, treize maisons de briques alimentées par une poignée de panneaux solaires composent la clinique de Thlanyaku. Quelques chevaux, moyen de locomotion le plus courant dans les zones rurales du pays, sont attachés à la grille de l'entrée, signe que certains patients sont déjà arrivés. Une petite rivière, premier obstacle sur la route vers Mokhotlong, la «grande» ville de la région (9000 habitants) la plus proche, coule juste devant la clinique. Elle est traversée à gué par des chevaux, des troupeaux et des minibus. Les piétons, eux, bénéficient d'une passerelle en métal pour échapper au courant qui, parfois, enfle et emporte les véhicules.

L'hôpital de Mokhotlong, lui, est à plus de trois heures de route – quand la météo est clémente. Heureusement, l'avion des Flying Doctors est là, capable d'embarquer deux brancards.

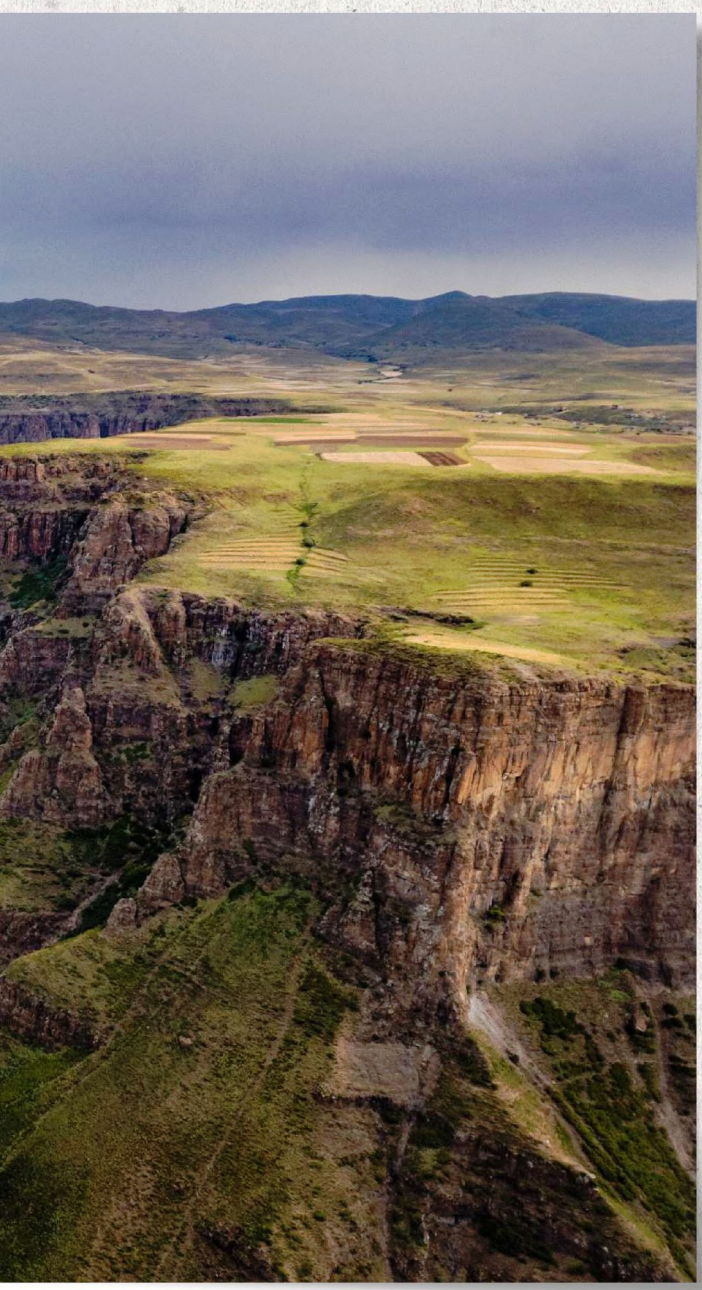






↑ Vaccins, examens dentaires (en haut), suivis prénataux… Dans les cliniques rurales, l'équipe mobile effectue de simples consultations de contrôle (au milieu), mais aussi des interventions d'urgence (en bas, une blessure au genou à la suite d'une chute).





Chaque jour, les équipes médicales survolent les hauts plateaux de ce pays, le seul au monde entièrement situé à plus de 1000 mètres d'altitude

← Les somptueuses gorges de Semonkong sont un excellent résumé de la géographie du Lesotho, où se succèdent à-pics et vallées très encaissées.



UN MODÈLE D'ENGAGEMENT

JUSTIN CISHIYA, LE «DOC MOBILE»

Débonnaire, le docteur Justin Cishiya fait preuve d'une aisance étonnante avec les patients des régions les plus reculées du Lesotho. Sa familiarité avec le pays laisse à peine deviner qu'il n'en est pas originaire – jusqu'à ce qu'il lâche une boutade en français. Ce médecin généraliste de 47 ans a quitté sa terre natale, le Congo (RDC) en 2010, pour des raisons de sécurité qu'il préfère passer sous silence. Après cinq années passées dans divers hôpitaux, il a rejoint les Flying Doctors en 2015. Imperturbable face aux turbulences et aux caprices de la météo, il occupe ses vols en faisant des consultations par téléphone, et en répondant aux questions que des infirmiers des quatre coins du pays lui adressent par messagerie instantanée. Actuellement seul médecin du service, il s'attelle aussi à former de futurs praticiens. Pour assurer la relève…



↑ Lors de leur venue au village, environ deux fois par mois, les soignants font des ordonnances et de la prévention, comme ici, un petit cours sur l'hygiène dentaire.

«Il nous arrive d'être appelés pour transporter un patient en urgence de Thlanyaku à Mokhotlong : c'est un vol de cinq minutes à peine, mais qui leur épargne un trajet très difficile», raconte Grant Strugnell, en extrayant avec précaution de la soute un appareil de radiologie rapporté de Maseru. Pilote professionnel depuis 2004, le Sud-Africain vit au Lesotho depuis plus de six ans, avec son épouse et leurs enfants. La MAF, l'ONG qui l'emploie, affiche une vocation missionnaire, et la religion joue un rôle important dans la motivation des pilotes comme lui. Mais l'homme apprécie aussi le travail en lui-même, avec un *«style de vol moins automatisé»*, qui requiert de slalomer entre les montagnes et de s'adapter aux caprices de la météo. *«On ne s'ennuie jamais, c'est tous les jours un nouveau défi»*, affirme-t-il, chemisette kaki impeccablement repassée et casquette vissée sur le crâne. Voici quelques semaines, Grant a dû faire plusieurs allers-retours éclair entre un hameau et l'hôpital principal de Maseru pour transporter les victimes d'un grave accident de voiture. Autres cas fréquents de vols «Code 1» (nom des interventions d'urgence) : les femmes en train d'accoucher. *«Nous les transférons de leur village à l'hôpital du district le plus proche, où elles peuvent recevoir de meilleurs soins, surtout s'il y a des complications»*, explique-t-il. Le pilote n'a encore jamais vécu d'accouchement à bord de l'avion, mais l'un de ses collègues a déjà dû faire face à trois naissances dans les airs ou à l'atterrissage. *«Je ne sais pas si c'est juste de la malchance ou si c'est à cause de sa façon de piloter…»* ironise Grant.

Cheval et fauteuil roulant

Une fois tout le matériel débarqué, Grant Strugnell se réinstalle aux commandes. D'astreinte pour toute intervention d'urgence, il s'apprête déjà à retourner à sa base à Maseru, laissant



EN 2024, LA MICRO-ÉQUIPE A FAIT PREUVE D'UNE REDOUTABLE EFFICACITÉ



4 avions
Cessna 206

Plus de 500 vols effectués en un an, dont

110 «Code 1»

– autrement dit, des interventions d'urgence

Cette flotte dessert 20 pistes rurales et collabore avec

- **12** cliniques de campagne
- **3** postes de santé
- **5** hôpitaux de district

UNE ÉQUIPE TECHNIQUE DE 16 PERSONNES :
4 étrangers (pilotes) et 12 Basothos (mécaniciens, pilotes en formation…)

UNE ÉQUIPE MÉDICALE MOBILE DE 4 PERSONNES :
1 médecin généraliste, 1 hygiéniste dentaire, 1 pharmacien, 1 infirmière

2 100 PATIENTS TRAITÉS CHAQUE SEMAINE
en moyenne dans les cliniques rurales

264 femmes enceintes
suivies chaque mois

1 bébé né à bord de l'avion



sur place l'équipe jusqu'au lendemain matin. Le médecin ne vient ici qu'une fois par mois. Et pourtant aujourd'hui, ce n'est pas l'affluence. Une vingtaine de patients sont installés dans la salle d'attente, emmitouflés dans des *seana marena* («couvertures des rois», en langue sesotho), épais carrés de laine aux couleurs vives, ornés de trèfles, d'épis de maïs ou de plumes stylisées, typiques du Lesotho où ils furent importés par les Européens au XIXe siècle. «*Parfois, il y a 200 personnes qui attendent*, remarque Justin Cishiya. *Mais aujourd'hui, beaucoup ne sont pas venus à cause du mauvais temps.*» Le risque de pluie, qui peut faire enfler les rivières en quelques minutes, rend toute sortie dans les montagnes très dangereuse.

Aujourd'hui, le médecin doit renouveler des ordonnances et traiter plusieurs chevilles foulées à la suite de chutes de cheval, ainsi que de nombreux patients tuberculeux



RETOUR DE TERRAIN

Tommy Trenchard
Photographe

Julie Bourdin
Journaliste

« À cause des nuages, l'avion n'est pas revenu nous chercher »

Julie Bourdin

Lors de ce reportage, nos journalistes ont été confrontés aux impondérables auxquels doivent constamment faire face les Flying Doctors. *«Nous ne devions passer qu'une nuit à Thlanyaku, mais ici, les nuages représentent pour les pilotes un obstacle aussi infranchissable qu'un mur»*, raconte Julie. Contrainte de rester sur place, notre équipe s'est immergée dans la vie locale : *«On a assisté à une compétition de tonte de moutons, dégusté des pieds de poulet grillés, pour finir dans le seul bar du village, où des bergers intrigués nous observaient tout en écoutant du famo… Cet imprévu a eu du bon !»*

– rassemblés dans un bâtiment qui leur est dédié pour éviter toute contamination –, et des cas de diabète. La jeune Senate Makhoali procède de son côté à des examens et soins dentaires de base (les autres cas seront, eux, traités à l'hôpital). La plupart des patients ont marché plusieurs heures pour atteindre la clinique. D'autres s'y sont rendus à cheval, comme Modketsi Sekoati, diagnostiqué d'une rare inflammation des muscles provoquant un gonflement des membres, et qui passe de sa selle à un fauteuil roulant prêté par la clinique.

Malemohang Shoeng, 45 ans, drapée dans une couverture traditionnelle bleue et noire, attend sa voisine, enceinte, à la porte du bâtiment de soins pédiatriques. Elle a appris la venue du médecin la veille, clamée par le crieur de son village, et s'est levée aux aurores pour accompagner la future maman à la clinique de Thlanyaku, afin qu'elle se soumette à son suivi régulier. Elle-même porte son bébé de 10 mois sur le dos, et tente de reprendre des forces pour les cinq heures de marche du retour, sous la bruine qui commence déjà à tomber. Assises en pyjama dans une petite chambre à coucher derrière le cabinet principal, deux autres jeunes femmes, enceintes elles aussi et âgées d'à peine 17 et 18 ans, sont venues passer les dernières semaines de leur grossesse à Thlanyaku. *«Deux ou trois jours après avoir accouché, elles retourneront chez elles à pied ou à cheval»*, explique Theresa Moratau, 65 ans, l'infirmière en chef de la clinique. Enfin, si c'est possible ! Car l'hiver, l'enneigement rend parfois les chemins impraticables…

Jongler avec les coupures d'eau et le réseau capricieux

La plupart des habitants de Thlanyaku vivent de l'élevage, à l'image de ce qui se pratique à l'échelle du pays (la vente de laine et de mohair représente environ 60 % des exportations agricoles du Lesotho). Dans le petit bar local, sombre, décoré en permanence d'une guirlande de Noël défraîchie, les bergers boivent des bières aux sons du *famo*, un genre de musique populaire né dans les mines d'or d'Afrique du Sud, mélangeant l'accordéon, le chant et les boîtes à rythme…

Lorsque Theresa Moratau a été affectée dans ce village, en 2014, il lui fallait grimper sur un rocher au milieu de la rivière pour capter le réseau téléphonique, à l'époque défaillant. L'infirmière ressent le besoin vital d'appeler régulièrement ses proches, restés dans son village de Mafikeng, à l'opposé du pays. Les soignants n'ont guère le choix quand le ministère de la Santé les mandate pour occuper un poste de campagne (364 personnes, employées de l'Etat dans les zones reculées et les hôpitaux de districts, collaborent ainsi au quotidien avec les quatre Flying Doctors). La plupart laissent alors leurs familles en ville, où leurs enfants sont scolarisés, et logent dans le dispensaire ou la clinique du coin. Tous les trois mois, le temps de trois semaines de congé, ils peuvent retourner chez eux. «Il m'a fallu plus d'un an pour accepter l'idée de devoir venir ici tellement j'avais peur de me retrouver toute seule», se



↑ Drapé dans sa *seana marena,* la couverture traditionnelle en laine, un homme fait bouillir de l'eau dans le bourg de Tlokeng, non loin de Thlanyaku.

souvient Theresa. Désormais habituée au réseau téléphonique encore capricieux, ainsi qu'aux coupures d'eau et de courant, elle n'imagine plus de repartir, jusqu'à sa retraite. Et s'attelle à sa tâche avec une constante bonne humeur. Tous les matins, avant d'ouvrir la grille de la clinique, elle entraîne son équipe dans des chants et des prières chrétiennes, accompagnée par les patientes pensionnaires...

Vol annulé, météo oblige...

Le soleil est déjà couché depuis longtemps, et l'équipe médicale rassemblée dans une petite cuisine pour préparer le dîner, lorsque revient un groupe d'infirmières parties tôt le matin pour acheminer un patient à Mokhotlong. Chaque semaine, des équipes se lancent à cheval dans les montagnes pour effectuer des visites dans les hameaux les plus isolés. *«Moi, je préfère quand même y aller à pied !»* soupire la sage-femme, Mpeoane Sefozane, 51 ans. Il y a deux ans, elle est tombée de sa monture et s'est disloqué le coude, raconte-t-elle tout en cuisinant la *papa*, la traditionnelle bouillie de farine de maïs, à la lumière d'une lampe torche. *«Les vraies héroïnes du service des Flying Doctors, ce sont les infirmières»*, insiste Justin Cishiya. Dans la pénombre de la cuisine, les langues se délient, les anecdotes fusent. *«Je dis toujours à mes enfants que le jour où je quitterai les Flying Doctors, j'aurai assez d'histoires pour écrire un livre»*, plaisante Justin. Son expérience la plus marquante ? *«Une fois, on est resté bloqués dans les montagnes pendant une semaine à cause de la neige. On achetait les poulets des villageois pour pouvoir se nourrir. Mais au moins, les patients en ont bien profité : ils venaient consulter tous les jours !»*

Alors que ses collègues se répartissent les chambres à coucher de la petite clinique, il ajoute dans un souffle : *«Certains jours, on n'est pas sûr d'arriver à bon port, mais il reste essentiel de nous rendre là où les besoins sont les plus aigus...»* Il ne croit pas si bien dire : le lendemain matin, une chape de nuages recouvre le village, empêchant l'avion de se poser pour les récupérer. Les Flying Doctors – et nous avec – devront rester un jour de plus dans les montagnes de Thlanyaku, avant de s'envoler vers leur prochaine mission. ■

Julie Bourdin



La fin du pavot afghan ?

La culture de la plante, dont on tire l'opium, l'héroïne et la morphine, a été bannie par les talibans en 2022. Retour sur vingt ans de guerre contre le pavot, à travers le travail au long cours de Véronique de Viguerie.

PHOTOS **VÉRONIQUE DE VIGUERIE**
TEXTE **MATHILDE SALJOUGUI**



En 2005, dans le sud du pays, les champs de pavot somnifère s'étendaient encore à perte de vue, comme ici dans la province d'Helmand.



2005, près de Kandahar, dans le sud du pays. Un jeune homme (ci-dessus) marche dans un champ de pavot sec. L'opium se récolte par incision des capsules des fleurs encore fraîches, une fois les pétales tombés (à d.). Puis lorsque la plante a séché, les graines contenues dans les capsules sont récupérées pour être semées. Une culture bien plus rémunératrice que les autres.



Cette plante
a longtemps fait
vivre des
centaines de
milliers d'Afghans





2005 : les premières destructions sous la pression américaine

Cette année-là, notre photographe a assisté à une opération menée en grande pompe : sous la pression des États-Unis, le gouvernement d'Hamid Karzai a lancé une campagne de destruction de champs de pavot. Des policiers ont saccagé les plants avec des machettes ou la baïonnette des kalachnikovs. Une mesure impopulaire auprès des populations. Elle n'a duré qu'un an.



À partir de 2022, arrestations et cures de désintoxication forcées…









Elles étaient nombreuses en 2022, à l'instar de cette femme fumant une cigarette, à attendre devant la prison de Kandahar un mari, un frère, un fils, arrêté pour consommation de drogue. En décembre 2023, notre photographe s'est rendue dans un hôpital de désintoxication à Kaboul (en haut). Femmes et enfants (en bas) ont aussi leurs centres spécialisés où ils passent au moins quarante-cinq jours. La plupart d'entre eux ont été «ramassés» par les talibans dans la rue, d'autres amenés par leurs proches.

Depuis la destruction de son champ de pavot en 2023, Mangal gagne moins bien sa vie en cultivant des choux-fleurs.







VÉRONIQUE DE VIGUERIE

Cette photographe habituée des terrains difficiles, lauréate de nombreux prix et fidèle collaboratrice de GEO, couvre les événements en Afghanistan depuis vingt-deux ans.

DR

Récemment, les talibans ont dû lâcher du lest

En 2005, se rappelle la photoreporter Véronique de Viguerie, ils étaient plusieurs journalistes à être hébergés chez le gouverneur de la province de Kandahar, dans le sud de l'Afghanistan. *«Nous étions là pour assister à des opérations de destruction de champs de pavot»*, raconte-t-elle. Une campagne lancée à contrecœur par le gouvernement afghan, sous la pression de l'allié américain qui avait déclaré la guerre à cette plante dont on tire la morphine, l'opium et l'héroïne. *«Le matin, un convoi d'une quinzaine de voitures de policiers arrivait à 7 heures*, poursuit la photographe, *mais aucune nouvelle du gouverneur. On nous disait qu'il était fatigué et qu'on ne pouvait pas le réveiller ! L'opération était remise au lendemain. Cela a duré cinq jours ! Il était clairement réticent à mener cette campagne d'éradication.»* Car la culture de cette plante, résistante et peu gourmande en eau, adaptée à l'environnement aride du pays, faisait vivre des centaines de milliers de paysans. Finalement, il n'y eut que peu de destructions, symboliques.

Mais vingt ans plus tard, les choses ont bien changé. Les talibans, revenus au pouvoir en 2021, ont interdit la culture du pavot en avril 2022. Avec, cette fois, des campagnes de destruction massives à travers le pays, qui était jusque-là le premier producteur de pavot et d'opium au monde. Selon l'ONU, qui s'appuie sur des images satellitaires, en 2023, les récoltes ont chuté de 95 %, avant de remonter de 24 % l'année suivante, les talibans ayant dû lâcher du lest pour ne pas se mettre à dos les populations rurales.

Le sevrage par la prière

«Les talibans mènent aussi une guerre contre les millions d'Afghans accros à l'héroïne, explique Véronique. *Ils étaient très fiers, en 2023, de nous montrer les hôpitaux où ils placent de force les héroïnomanes, et les "soignent" à coups de prières. De fait, il n'y a plus de toxicomanes dans les rues de Kaboul»*, constate-t-elle. Cependant, il ne faut pas se leurrer : une drogue a chassé l'autre, et l'Afghanistan vit un boom de la fabrication de produits de synthèse, notamment de méthamphétamine. ■

Mathilde Saljougui



Getty Images

↑ Dans une forêt de cèdres du Japon (un des emblèmes du pays), des pèlerins descendent patiemment les 2 446 marches qui mènent au sanctuaire du mont Haguro, une des trois montagnes sacrées de Dewa Sanzan, dans la région de Tsuruoka.

L'INVITATION AU VOYAGE

Japon

Une découverte à petite vitesse

LES VILLES D'ICI NE DORMENT JAMAIS ET LES TRAINS SONT TOUJOURS À L'HEURE. MAIS, DES HAMEAUX FÉERIQUES DE TOYAMA ET GIFU AUX MONTS SACRÉS DE DEWA SANZAN, NOS AUTEURS, EUX, ONT EXPLORÉ UN ARCHIPEL QUI PREND SON TEMPS, OÙ IL FAIT BON OUBLIER SA MONTRE ET SON PORTABLE...

DOSSIER COORDONNÉ PAR **CYRIL GUINET**



Robinson Piramowicz / Shutterstock

↑ Les «Alpes japonaises» sont réputées pour leurs vastes forêts et leurs hameaux typiques, dont le célèbre Ogimachi (village de Shirakawa-gō).



Ces villages où le temps suspend son vol

AU CŒUR DES MONTAGNES ESCARPÉES DU CENTRE-OUEST DU PAYS, CERTAINS HAMEAUX ABRITENT ENCORE DES MAISONS AUX SPECTACULAIRES TOITS DE CHAUME, QUI ONT RÉSISTÉ AU TEMPS ET, SANS CESSE RÉNOVÉES, AUX OUTRAGES DU CLIMAT. REPORTAGE DANS UN JAPON QUI FAIT OUBLIER QUE NOUS SOMMES AU XXIE SIÈCLE.

TEXTE **EMIL PACHA VALENCIA**





Nano Calvo / Alamy / hemis.fr

Les villageois sont liés par le «yui», l'esprit de solidarité et d'entraide

Rien, sur la route de montagne qui serpente dans une forêt dense d'érables, de châtaigniers, de camphriers et de hauts cèdres, ne laisse présager la destination. Des panneaux affichant la silhouette d'un cerf sur fond jaune rappellent que des animaux sauvages risquent de traverser à tout moment. Puis, au détour d'une courbe, le village se révèle enfin, niché dans une vaste clairière. Une vingtaine de maisonnettes en bois aux toits de chaume se découpent sur le bleu du ciel, offrant un tableau insolite. À l'entrée du parking, un vieux gardien accueille les visiteurs depuis sa guérite : *«Bienvenue à Ainokura !* lance-t-il. *Si vous dormez ici ce soir, vous pouvez vous garer.»* En face, sous un abri équipé de bancs et de distributeurs de boissons, des bottes en caoutchouc que les visiteurs peuvent emprunter en laissant leurs chaussures de ville en otages dans un casier. Pas un luxe en ce glacial mois de janvier 2025 : Ainokura grelotte sous la neige.

Le hameau, et son voisin Suganuma, tous deux d'une quarantaine d'habitants, appartiennent à la commune de Gokayama, dans la préfecture de Toyama (centre-ouest du Japon). Leurs paysages sauvages – et surtout leur atmosphère rurale intemporelle – les ont rendus célèbres. Leur remarquable état de préservation s'explique en grande partie par leur isolement géographique. Enclavés entre les hautes montagnes de la région de Chûbu, le long de la rivière Shô, ces villages se trouvent parfois coupés du reste du pays en hiver, lorsque d'abondantes chutes de neige les recouvrent.

Idéal pour les vers à soie

Ce qui leur a valu d'être inscrits par l'Unesco sur la liste du patrimoine de l'humanité en 1995 – en même temps que le hameau tout proche d'Ogimachi, dépendant du village de Shirakawa-gô, dans la préfecture de Gifu ? Une petite centaine de *minka*, des maisons traditionnelles (elles étaient environ 2 000 jadis) qui, dans cette région, sont de type *gasshô-zukuri* («construction en paumes de mains jointes») – c'est-à-dire dotées de toits pentus, uniques au Japon, couverts de *kaya*, un mélange d'herbes et de roseaux.

La raison d'être de ces spectaculaires toits de chaume, dont la forme évoque effectivement des mains en prière, suscite encore des débats parmi les spécialistes. Certains soulignent que leur conception sert à supporter les fortes chutes de neige, tandis que d'autres les lient avant tout à l'élevage des vers à soie. Leur grande hauteur sous plafond permettait en effet d'empiler plusieurs étagères en bois, sur deux étages, où étaient conservées les larves, tout en assurant la température et la ventilation nécessaires. La famille, elle, vivait au rez-de-chaussée. La soie brute produite était transportée à Jôhana, une ville située à une quarantaine de kilomètres, où elle était tissée, notamment pour la confection de kimonos.

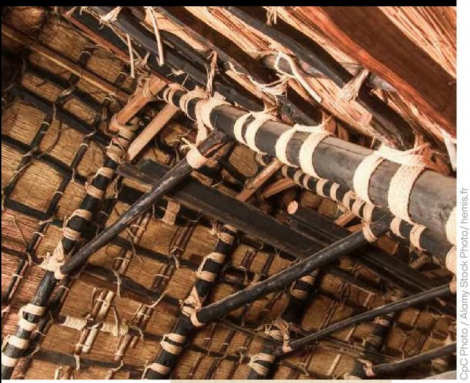
La géographie locale ne se prêtant pas à la riziculture à grande échelle, la soie a longtemps constitué une ressource importante pour le paiement des impôts fonciers durant l'époque d'Edo (1603-1868), à la place du riz, comme c'était l'usage alors. Avec l'introduction de techniques modernes durant l'époque Meiji (1868-1912),



← Toit de chaume et antenne parabolique. Dans le petit hameau de Suganuma, habiter une *minka* traditionnelle au milieu d'une vallée reculée n'empêche pas de rester connecté au monde.

cette industrie est même devenue un pilier de l'économie régionale. Entretenir ces toitures n'est pas une mince affaire. Elles doivent être rénovées tous les 15 à 20 ans. Une opération délicate qui mobilise la communauté des habitants dans un esprit de solidarité, conformément au principe du *yui*, l'entraide villageoise qui suppose que chacun prête main-forte aux autres à tour de rôle. L'esthétique unique de ces demeures apparues à la période d'Edo a ainsi été préservée et, inlassablement reconstruits ou rénovés à l'identique, les hameaux se sont imposés comme l'emblème vivant d'une culture séculaire. Un pont entre le passé et le présent.

Le soir tombé, les visiteurs repartis, Ainokura, desservi par un unique bus aux horaires incertains, retrouve le calme d'un autre siècle. Dans la salle à manger de l'auberge, des poissons de rivière en croûte de sel grillent sur l'*irori*, un foyer carré encastré dans



CjbC Photo / Alamy Stock Photo/ hemis.fr

↑ Sur la charpente en bois, assemblée sans clous ni vis, d'une habitation *gasshō-zukuri*, est fixé le chaume (*kaya*), composé de roseaux et d'herbes.



W7Pics / Alamy Stock Photo / hemis.fr

↑ Lieu de cuisine et de convivialité, l'*irori*, un foyer aménagé à même le sol, est essentiel pour les maisons *gasshō-zukuri* (ici, à Shirakawa-gō). En outre, la fumée éloigne les nuisibles.

le sol, qui sert à la cuisson, au chauffage et à la protection contre les insectes. Dans l'espace réservé aux voyageurs, les *fusuma* – écrans de papier opaques ornés de fleurs, coulissants et munis d'une poignée –, les tatamis patinés par le temps et les futons confèrent à l'endroit un charme d'antan. Seul le son d'une télévision, de l'autre côté de la cloison où se trouve l'espace des propriétaires, trahit la réalité de l'époque.

Succès oblige, sur la vingtaine de maisons traditionnelles d'Ainokura, transmises de génération en génération, la moitié a été transformée en *minshuku* (chambres d'hôtes), en cafés et en boutiques de souvenirs. Deux bâtiments de style *gasshō-zukuri* abritent aussi le musée du folklore local, où photographies d'époque, outils, vêtements traditionnels et instruments de musique pour les cérémonies bouddhiques illustrent le changement de vocation du village. «*Avec le déclin du port de kimono et l'arrivée des tissus synthétiques après la Seconde Guerre mondiale, le village s'est tourné vers la production de* washi, *un papier en fibre naturelle*, explique M^me^ Tomura, la responsable de l'établissement. Les cultures alentour témoignent également d'une modeste activité agricole. «*Mais aujourd'hui, c'est principalement le tourisme qui fait vivre Ainokura.*» Il en va de même à Ogimachi, le plus célèbre des hameaux *gasshō-zukuri*, victime de son succès car situé à dix minutes de voiture seulement de l'autoroute.

Installé sur les tatamis, on goûte la vue sur l'étang où se reflètent les érables

Pour comprendre l'architecture et le mode de vie de ces villages tout en évitant la foule, il faut se rendre dans le nord, aux confins de la préfecture de Gifu. En une heure depuis Ainokura, une route ponctuée de tunnels mène à Hida no Sato, village-musée dédié à l'habitat traditionnel de la région. Sur quelque treize hectares, une trentaine de majestueuses maisons, que l'on peut toutes visiter, s'y déploient autour d'un vaste étang. Ces *minka* sont des rescapées : vouées à la destruction dans leurs villages d'origine, elles ont été démontées pièce par pièce, poutre par poutre, et reconstruites ici à l'identique. L'imposante maison Yoshizane, par exemple, a été déplacée depuis la ville proche de Hida. «*Lors du tremblement de terre de 1858, c'est la seule maison qui est restée debout*, explique une employée du musée, interrompant un instant le balayage de cette vénérable habitation. *C'est grâce à une structure particulière, notamment à ses piliers en bois en forme de fourche. Les artisans de l'époque pouvaient être ingénieux !*» Un peu plus loin, dans la maison Taguchi – propriété, au début du XIX^e^ siècle, du chef du village de Gero, à une soixantaine de kilomètres de là –, on découvre des portes coulissantes per-

mettant de moduler la taille des pièces en fonction des saisons. Plus petites et chaleureuses en hiver, plus ouvertes pour profiter des brises estivales. En cette belle journée, le soleil réchauffe doucement la véranda. Installé sur les tatamis, on goûte la vue sur l'étang. Les érables se reflètent à la surface du miroir d'eau que survole un héron aux grandes ailes déployées.

Comme un monde à part

Retour à Gokayama, où se trouve le plus touchant des hameaux aux toits de chaume : Suganuma, aux neuf *minka* traditionnelles. Ici, ni boutique de souvenirs, ni parking visiteurs, ni auberge. La discrétion de l'endroit est telle qu'il est à peine mentionné sur les cartes. Le XXIe siècle lui-même semble être resté à la porte. *«Ici, il est interdit de construire de nouveaux bâtiments,* explique M. Kita, le patron de l'unique café du village, attenant


1


2


3

Emi Pacha Valencia (x3)

↑ Des objets simples racontent la vie d'autrefois : des bottes en paille tressée (1) ; un *kokiriko,* instrument qui accompagne les danses célébrant la récolte du riz (préfecture de Toyama) (2), et des bouteilles de saké et de sauce soja (préfecture de Gifu) (3).

Au XVII[e] siècle, on reléguait ici criminels et samouraïs déchus

à sa demeure de style *gasshō-zukuri*. *Et il est prohibé de couper les arbres alentour, car ils nous protègent des avalanches. Cela donne l'impression que le village s'est figé dans le temps.»* C'est dans ce qui fut jadis un magasin d'alimentation générale que l'octogénaire et sa fille ont installé deux tables équipées chacune d'un *irori*, et servent café, thé et pâtisseries aux visiteurs venus se réchauffer. Après avoir choisi leur tasse parmi celles exposées sur une étagère, les clients sirotent le breuvage brûlant en contemplant par la fenêtre les arbres qui ondulent dans le vent de l'hiver. Sur les murs, de vieilles photos du village. Si ce n'était leur couleur défraîchie, on croirait qu'elles ont été prises hier.

Et pour cause : Suganuma est mieux préservé que les autres villages de la région, en raison de son isolement, intimement lié à son histoire. À la fin du XVII[e] siècle, le puissant clan Kaga, qui régnait sur la région, choisit les hameaux situés sur la rive droite de la rivière Shō, dont celles de Suganuma, comme lieu de bannissement pour les criminels et les samouraïs déchus. Les ponts étaient interdits, et un système de traversée de la rivière, le *kago-no-watashi* («traversée en panier»), décourageait les fuyards : l'accès au village se faisait par une nacelle en osier ne pouvant transporter qu'une personne à la fois, suspendue à des cordes tendues entre les deux rives sur une distance de plus de 70 mètres.



→ Dans la commune de Gokayama, le paisible hameau de Suganuma compte neuf fermes *gasshō-zukuri*, la plus ancienne datant des années 1830, à la fin de la période d'Edo.



Getty Images



VWPics / Alamy Stock Photo / hemis.fr

↑ Avec leurs pancartes explicites, ces épouvantails veillent sur la tranquillité des habitants d'Ogimachi, face aux visiteurs parfois un peu trop curieux.

RETOUR DE TERRAIN



E. Pacha Valencia

Emil Pacha Valencia
Journaliste

Sur la route enneigée entre Gokayama et Nanto, notre reporter s'est soudain trouvé bloqué par une *keitora*, camionnette typique japonaise. Son conducteur, un octogénaire à casquette rouge, chargeait sa récolte de *mikan*, une sorte de mandarine, pour les livrer dans une supérette. «Pendant que je lui donnais un coup de main, M. Tanaka m'a expliqué être né le jour du déclenchement de la Seconde Guerre mondiale. Il travaillait encore à 85 ans pour garder la forme.» Dans les Alpes japonaises, même les hommes semblent échapper à l'emprise des années.

Entre le XVII[e] siècle et l'abolition du système féodal en 1871, Suganuma accueillit ainsi environ 150 bannis qui contribuèrent à l'entretien des maisons *gasshō-zukuri*, notamment en cultivant les fameux vers à soie sous les combles les toits pentus. Ils participèrent également à la production de l'*ensho*, le salpêtre de Gokayama, à base de terre, d'herbes et de déjections de vers à soie. Avec leurs hauts toits aérés, les *gasshō-zukuri* se muèrent alors en ateliers, produisant jusqu'à 20 tonnes d'*ensho* par an, avant que cette activité ne cesse à la fin du XIX[e] siècle, remplacée par l'importation de nitrate du Chili, moins coûteux.

Le charme des *minka* aux toits de chaume de Gokayama et Shirakawa-gō, indéniable, reste toutefois des plus fragile. Le bois et la paille sont en effet particulièrement vulnérables au feu. L'incendie d'un bâtiment, se propageant d'une maison à l'autre, pourrait rapidement transformer ce patrimoine unique en un brasier incontrôlable. Face à cette menace permanente, la communauté a mis en place un système de défense efficace. Partout, des canons à eau veillent jour et nuit, prêts à noyer la moindre étincelle. Mais la véritable force de protection réside dans le *yui*, la fameuse solidarité ancestrale qui, pour les habitants, n'est pas un vain mot. Chaque jour, des patrouilles sillonnent les rues. Les résidents se rappellent mutuellement les gestes de prudence, tandis que des exercices collectifs réguliers entretiennent les réflexes et les équipements anti-incendie face au danger. Les visiteurs amateurs de nicotine, quant à eux, sont fermement priés d'utiliser les zones fumeurs installées à l'extérieur des villages.

Interdit de fumer : ici, toute étincelle provoquerait un désastre

Moments d'éternité

Les habitants de ces demeures comme sorties d'un conte de fées, à l'odeur caractéristique de bois ancien, de chaume et de fumée de bois, l'avouent : leur attachement à ce patrimoine dépasse tout. M. Kita, le patron du café de Suganuma, qui vit lui-même dans une de ces maisons, en témoigne. *«Pendant soixante ans, j'ai travaillé à la ville*, explique-t-il. *Chaque matin, je partais heureux, sachant que je retrouverais ma maison une fois ma journée terminée.* L'homme marque une pause, tandis que son regard se tourne vers la fenêtre et le village aux allures de tableau impressionniste. *Dès que les phares de ma voiture éclairaient notre toit en chaume depuis la route, je ressentais un bonheur indescriptible. Pour rien au monde je ne voudrais vivre ailleurs.* » Un ailleurs où les aiguilles de la montre s'affolent, tandis qu'ici, le temps prend son temps, faisant de chaque instant un moment d'éternité. ■

Emil Pacha Valencia

C'est vous qui le dites :)

"MON MAMIE NOVA, C'EST MON BILLET POUR LES ÎLES."

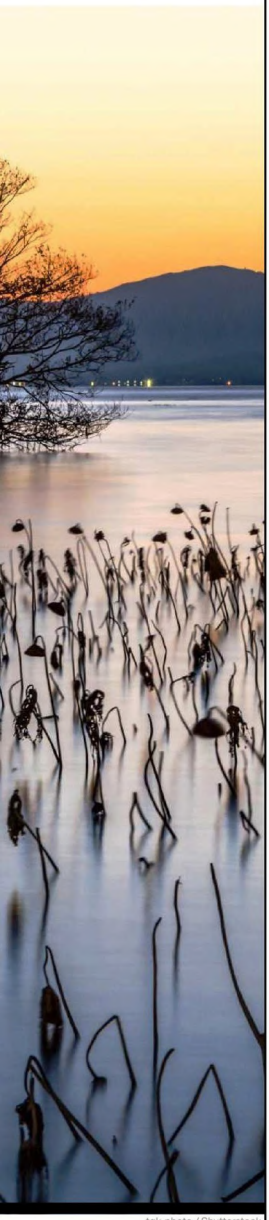
Sophie N. Aix.



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR



↑ Dans les lueurs du soir, des nénuphars fanés dessinent des ombres chinoises sur le lac Biwa, la plus grande étendue d'eau douce de l'archipel.



tak-photo / Shutterstock



Dorian Prost

Impressions d'un cycliste au soleil levant

DURANT QUATRE MOIS, L'ÉCRIVAIN VOYAGEUR EMMANUEL RUBEN A SILLONNÉ L'ARCHIPEL NIPPON À VÉLO, PARCOURANT 3 000 KILOMÈTRES ET REMPLISSANT SES CARNETS DE TEXTES VIBRANTS ET DE CROQUIS SUR LE VIF. IL PUBLIE AUJOURD'HUI *L'USAGE DU JAPON,* UN RÉCIT DE SES VOYAGES OÙ CHAQUE COUP DE PÉDALE RÉVÈLE UNE HISTOIRE, CHAQUE DESSIN DÉVOILE UNE ÉMOTION. EXTRAITS.

TEXTE ET DESSINS **EMMANUEL RUBEN**





KYOTO

Au printemps, le temple de l'Eau pure se mue en havre de paix rose

→ Perché sur sa colline, le sanctuaire Kiyomizu-dera («temple de l'Eau pure») attire les pèlerins en quête de purification et abrite Kannon, la déesse de la compassion.

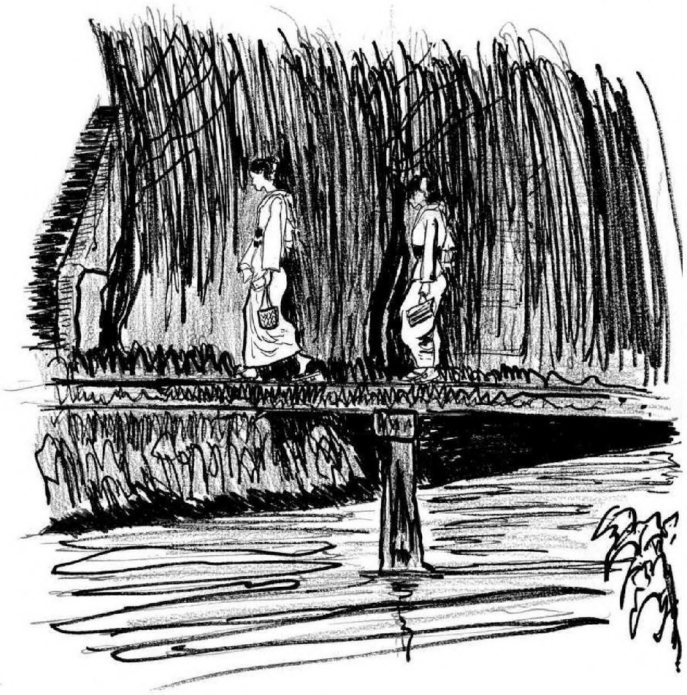


ffphotos / Shutterstock



Le cœur de Kyoto se trouve à l'est, sur la rive gauche, au pied de la Higashiyama – mot à mot la «montagne de l'Est» – où se concentrent les plus beaux temples, les plus beaux pavillons, les plus belles villas : Nanzen-ji, Pavillon d'argent, Shugaku-in. Passer une journée à flâner à vélo sur le chemin de la philosophie, entre la villa impériale Shugaku-in et le Nanzen-ji, c'est suspendre le temps à son guidon.

Une après-midi de novembre ordinaire à Kyoto, du côté de Gion, le quartier le plus touristique de la ville, où les Japonaises de 20 ans, déguisées en geishas, se photographient en traversant les petits ponts à petits pas dans leur kimono et leurs socques de bois, sous les saules pleureurs, tandis que des écoliers en uniforme font sonner les cloches des vieilles pagodes du Chion-in, le siège de la secte de la Terre pure (Jodo-shu), *et réveillent les dieux en claquant trois fois leurs paumes l'une contre l'autre.*





↑ Dans les ruelles de Gion, quartier traditionnel de Kyoto, les *maiko,* futures «dames de compagnie», déambulent en kimonos colorés, coiffées et maquillées avec soin.



Xavier Arnau/ Getty Images



KYOTO

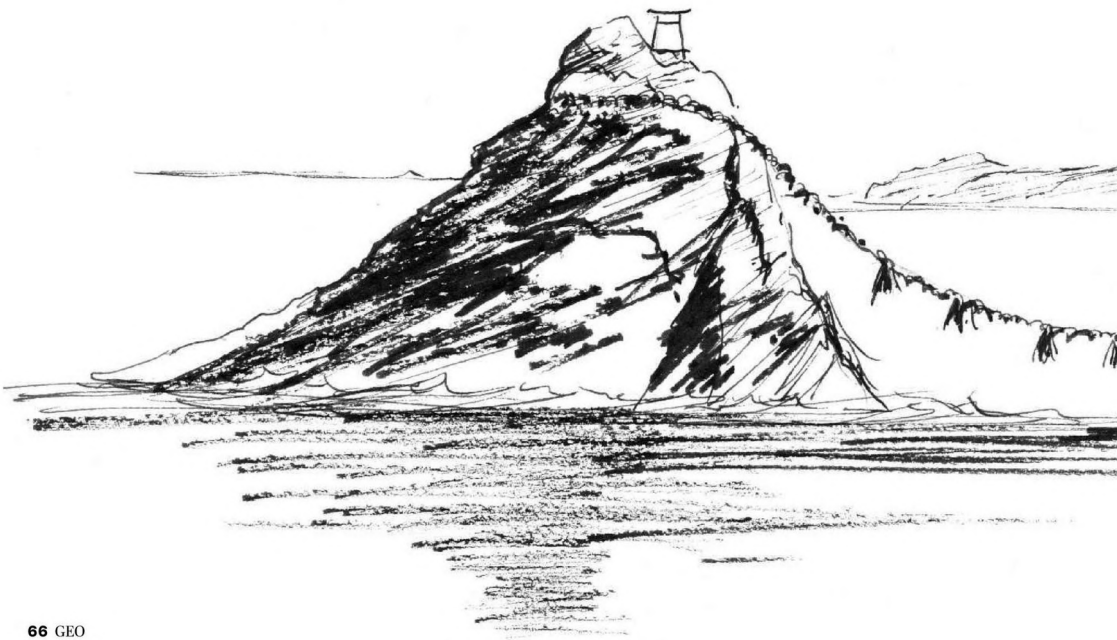
Dans le cœur historique, résonnent les socques de bois des apprenties geishas



BAIE D'ISE

Entre ciel et mer, les Meoto iwa («Rochers mariés») célèbrent l'amour éternel





↑ Symbolisant l'union entre homme et femme, les Meoto iwa, à Ise, sont reliés par une corde de plus d'une tonne, renouvelée lors de cérémonies annuelles. Le gros rocher, représentant l'homme, est surmonté d'un torii.

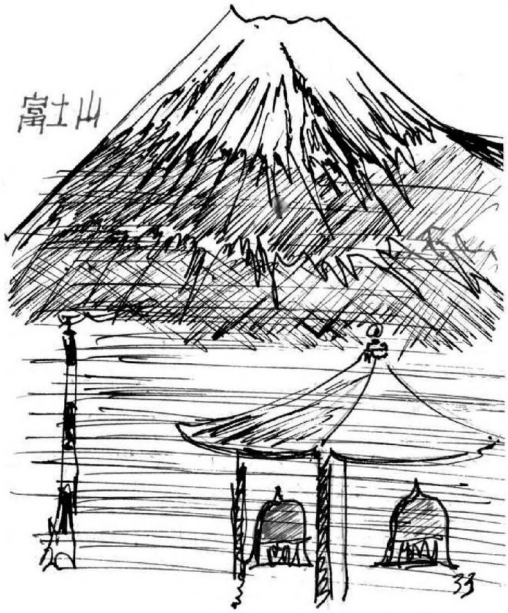
Aflo / hemis.fr





Petit détour par les sanctuaires d'Ise où pèlerins et touristes viennent admirer un temple flambant neuf – on le reconstruit tous les vingt et un ans – entouré de palissades qu'il est interdit de photographier. Y serait conservé depuis deux mille six cents ans le fameux miroir de la déesse Amaterasu, ce qui en fait le sanctuaire shinto le plus vénéré. Passage obligé devant les rochers mariés, les Meoto iwa, que relie une corde shimenawa *[corde sacrée en paille de riz]. C'est ici que les couples viennent en nombre se faire tirer le portrait.*

Au matin du treizième jour de mon voyage, il a surgi là, soudain, tranquille et majestueux dans le hublot de ce train évoquant plus un Concorde qu'un TGV alors que nous décollions de la gare de Shizuoka. Ce qui est dingue c'est cette présence massive, éruptive, qui domine, fascine et sublime tout, quel que soit le paysage qui lui passe sous le nez – forêt, rizière, pagode, raffinerie, barre d'immeuble, cheminée d'usine, centre commercial ou panneau publicitaire, il est là, rien ne lui résiste, toute laideur s'abolit sous la majesté du Fuji, et le ciel, très pur semble avoir été conçu pour servir sa magnificence.





↑ Par beau temps, sa Majesté le mont Fuji (ici dominant les jardins de thé dans la préfecture de Shizuoka) est visible jusqu'à Tokyo, à presque 100 km de là.



Aflo / hemis.fr



MONT FUJI

Omniprésent et iconique, le point culminant du Japon règne en maître incontesté



NAOSHIMA

Sur l'île musée, l'art contemporain joue en harmonie avec la nature



↓ La célèbre *Citrouille jaune,* sculpture de l'artiste japonaise Yayoi Kusama, emportée par un typhon en 2021, a été remplacée par une copie l'année suivante.



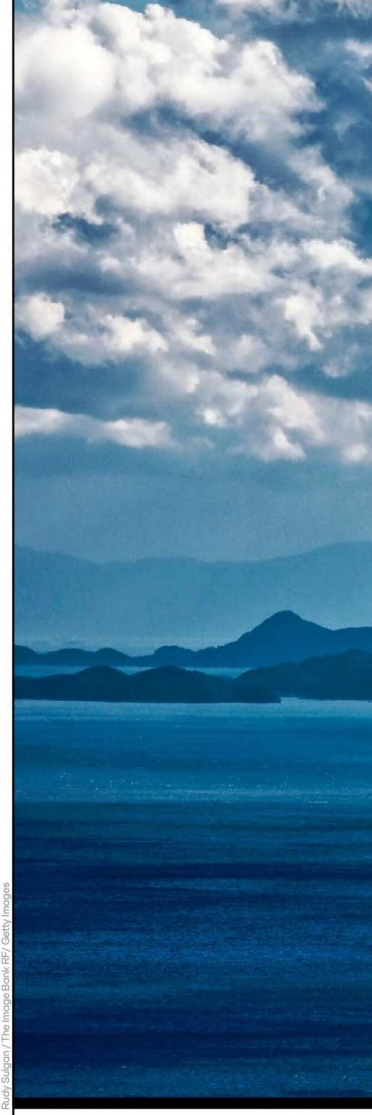
Louise Reye / hemis.fr



Se réveiller avec le soleil levant, descendre vers la mer le ventre vide à la recherche d'un café, observer la ronde des pêcheurs en combinaison de toutes les couleurs s'affairant autour des caisses de plastique où sont rangées les bonites, tandis que les familles attendent leur poisson sur le quai, sous l'œil d'une femme qui enregistre les transactions, c'est un des charmes de passer la nuit à Naoshima, où les plus vieux métiers du monde cohabitent avec le business artistique dernier cri.

Elles sont partout, les îles, dans la mer intérieure de Seto Naikai – le Mare nostrum *nippon. Elles s'emboîtent, se superposent, se chevauchent à l'horizon, et l'on comprend que le Japon n'ait jamais su compter exactement le nombre d'îles qu'il posséderait tant sa géographie est indentée, tourmentée, fractale, éparpillée à l'infini.*





Rudy Sulgan / The Image Bank RF / Getty Images

↑ L'immensité bleue de la mer intérieure de Seto (23 203 km²) sépare Honshū, Shikoku et Kyūshū, trois des quatre îles principales du Japon.



SETO NAIKAI

Un millier d'îlots comme autant de rêves flottants



Bien connu des lecteurs de GEO, Emmanuel Ruben vient de publier L'Usage du Japon, *aux éditions Stock (180 p., 21,90 €).*



↓ Au Kappo Minaguchi, restaurant de Tsuruoka, le chef n'utilise que des poissons de saison : sériole, thon et *nodoguro*, un poisson rouge à gorge noire typique de la région, particulièrement délicieux en hiver.

Emil Poehn Valencia (x2)



↓ Au Cofia, un établissement du centre-ville, Yuki Kadowaki maîtrise l'art du café comme personne. Sa spécialité : le café viennois, dont il prépare la crème à la commande.

TSURUOKA

À la table des délices et des dévots

LA VILLE DE TSURUOKA, DANS LE NORD DE L'ÎLE DE HONSHŪ, EST CONNUE DES PÈLERINS POUR LES SANCTUAIRES ISOLÉS DES MONTAGNES SACRÉES ALENTOUR. MAIS ELLE SÉDUIT AUSSI LES GOURMETS PAR SON INVENTIVITÉ GASTRONOMIQUE ET SA *SHŌJIN RYŌRI,* LA SUBTILE CUISINE VÉGÉTARIENNE DES MOINES.

TEXTE **EMIL PACHA VALENCIA**





↑ Le secret de la *shōjin ryōri*, héritière des traditions bouddhistes : des mets empreints d'humilité mais sains et savoureux.

Le train longe les côtes escarpées de la mer du Japon, comme s'il flottait au-dessus de l'eau. En contrebas, défilent de petits jardins proprets, des restaurants aux façades fanées, et de vieilles échoppes aux cheminées d'où s'élèvent des écharpes de fumée blanche. Et puis ces étranges tétrapodes, des brise-lames de béton qui protègent les habitations des tsunamis. Depuis Tokyo, il faut compter un peu plus de quatre heures en Shinkansen, le train à grande vitesse, pour rejoindre Tsuruoka, la deuxième plus grande ville de la préfecture de Yamagata, dans le nord de Honshū, la plus grande des îles du Japon.

Ici, la nature a bon goût

Bien qu'elle soit au-delà des itinéraires touristiques convenus, cette ville a su gagner ses lettres de noblesse gastronomiques, et a même été couronnée en 2015 par l'Unesco comme «Ville gastronome créative» – une première au Japon. C'est que, riche en plaines fertiles, encadrée par la montagne et la mer, Tsuruoka a profité du meilleur de la nature pour développer une diversité culinaire unique. La région abrite d'ailleurs une soixantaine de fruits et légumes endémiques, comme les haricots *dadacha* aux notes *umami* (une des cinq saveurs de base, qui confère une sapidité particulière aux plats), les radis *atsumi* qui croquent sous la dent, les kakis *hiratanenashi* sucrés, juteux et sans pépins, ou encore les délicieux raisins *koshu* à la peau ultrafine. Et elle se distingue par la qualité de sa cuisine ascétique, la fameuse *shōjin ryōri* à base de légumes des montagnes, d'herbes et de tofu, préparée depuis le XIII[e] siècle par les moines bouddhistes zen.

Pour découvrir l'étonnante gastronomie de la région, on commence par mettre le cap sur les trois montagnes sacrées Gassan, Haguro et Yudono, regroupées sous le nom de Dewa Sanzan («les trois monts Dewa»). Ce haut lieu de pèlerinage donne à voir à chaque saison une facette différente de la nature japonaise : les denses



directphoto.biz / Alamy Stock Photo/ hemis.fr

forêts de cèdres sous un épais manteau de neige en hiver, le chant des martins-chasseurs violets – une espèce typique des forêts d'Asie – en pleine nidification au printemps, un parfum d'humus à en donner le vertige au cœur de l'été, et enfin un océan de flammes rouges, lorsque l'automne donne sa plus belle parure aux feuillages.

Au cœur des Dewa Sanzan, le temple Saikan, anciennement nommé Kezoin, fut le théâtre d'une histoire tumultueuse. Haut lieu du bouddhisme érigé au XVII[e] siècle, il dut renier cette «religion venue d'ailleurs» et adopter le shintoïsme d'État à la fin du XIX[e] siècle pour éviter d'être rasé par les nationalistes. Aujourd'hui, son passé bouddhique transparaît subtilement : inscriptions anciennes sur des panneaux de bois patinés par les ans, murs noircis de suie par les rituels d'antan liés au feu, et surtout la *shōjin ryōri*, la cuisine des moines.

L'entrée du Saikan n'a rien de l'évidence. Faute de panneaux indicateurs, ou de quidam susceptible d'indiquer le chemin, on s'égare facilement sur les pentes couvertes d'une épaisse forêt de cèdres du mont Haguro. Jusqu'à ce que, soudain, se dresse un torii rouge – ce portail caractéristique qui marque l'entrée des lieux de culte au Japon. Et au-delà, au creux d'une clairière, voilà enfin le Saikan, immense bâtiment aux murs ocre et au toit sombre.

Dans la forêt-sanctuaire, foisonnent les «sansai», plantes aux saveurs identifiées il y a des siècles



↑ Un torii rouge émerge des brumes du mont Yudono, marquant la frontière entre le profane et le sacré. Ici, nature et spiritualité ont inspiré les moines et fait naître une cuisine ascétique.

Tim Bunting / developpman.com (x2)



↑ Silhouettes blanches sur les pentes du Gassan, un volcan endormi, ces *yamabushi,* ermites des montagnes, perpétuent la tradition millénaire du pèlerinage dans les monts sacrés des Dewa Sanzan.



Le chef a repris le restaurant familial pour «rendre les gens heureux»

On abandonne ses chaussures à l'entrée, dans un casier en bois, avant de suivre une employée du temple à travers un dédale de couloirs. Elle s'arrête enfin devant un escalier recouvert d'un tapis rouge qui s'enfonce dans les entrailles du sanctuaire. *«L'auberge est à l'autre bout,* indique-t-elle. *Bon séjour au Saikan.»* De l'autre côté des marches, effectivement, un prêtre accueille le visiteur, lui indiquant l'emplacement du bain, de la chambre et l'heure du dîner, avant de disparaître.

Chez les pionniers du bio

Ce soir, le vaste réfectoire, sobre avec ses longues tables et son éclairage aux néons, est désert. Le lieu n'en est que plus solennel. Les mets sont servis dans des bols laqués, tous en même temps, selon la coutume. Pas de sauces lourdes ou de préparations complexes. Mais des plantes sauvages, des légumes fermentés ou juste saisis en tempura (friture en beignet). *«Cette cuisine a été à l'origine développée par les* yamabushi, *les ermites des montagnes,* explique le chef Ito Shinkichi en servant le dîner. *Ils se nourrissaient de ce qu'ils trouvaient dans la nature : noix, racines, herbes, pousses de bambou, fleurs, champignons...»* Le Saikan est toujours un haut lieu de pèlerinage shintoïste. Mais n'étant plus un lieu de culte bouddhiste, il s'autorise aujourd'hui quelques entorses au régime végétarien. *«Il nous arrive de servir du poisson, tel que la bonite séchée pour la soupe miso ou de la truite»,* poursuit Ito Shinkichi. Ce qui ne change pas, en revanche, c'est l'attachement aux plantes des montagnes, les *sansai.* Durant la belle saison, chef Ito, qui cultive un potager derrière le temple, va aussi récolter des herbes sauvages. *«La* shōjin ryōri *doit nourrir autant le corps que l'esprit,* poursuit-il. *C'est pourquoi elle accorde tant d'importance à l'harmonie des couleurs, à l'équilibre des saveurs.»*

Dans la région de Tsuruoka, les moines ne sont pas les seuls à veiller à la qualité des produits. Tout chef digne de ce nom s'appuie sur un terroir d'exception. Norimasa Onodera est un homme occupé. *«Désolé pour le retard, j'avais du travail à finir aux champs !»,* s'excuse le propriétaire de l'auberge Naa, dans la plaine du Shonai, à quelques kilomètres au nord de Tsuruoka. Il s'empare d'un sachet de graines à infuser. *«Du thé d'orge, produit ici,* s'enorgueillit-il. *Rien à voir avec les infusions industrielles des supermarchés, prêtes en trente secondes, mais qui n'offrent pas la richesse de saveurs de ce produit artisanal. Aujourd'hui, certains*



World Discovery / Alamy Stock Photo/ hemis.fr

← À Yutagawa Onsen, près de Tsuruoka, la germination du riz s'effectue dans des sacs immergés dans les eaux thermales. Appelé Tsuyahime («princesse brillante»), en raison de son apparence lustrée, ce riz est l'un des plus savoureux du Japon.

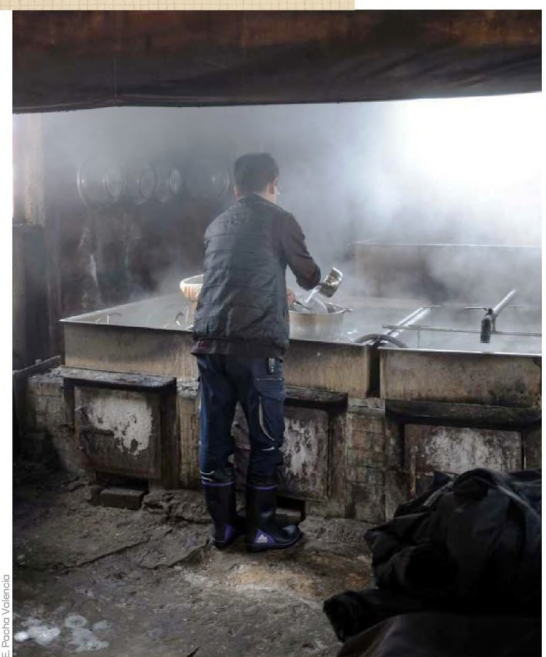
préfèrent la commodité aux plaisirs gustatifs authentiques, et cela me rend triste.» Dans un pays où l'agriculture biologique représente encore à peine 1 % des terres cultivées, les parents de Norimasa ont été pionniers en se lançant dans la culture bio, il y a une cinquantaine d'années. Norimasa a repris le restaurant familial il y a quinze ans avec le projet de *«rendre les gens heureux»*. Il sert une cuisine à base de poissons de la baie et de viande de producteurs locaux, accompagnée de riz, de soupe miso et de légumes de sa production.

En ce mois de février très enneigé, ses serres regorgent de légumes d'hiver : *gobo* (racine de bardane), radis *daikon*. Et aussi des navets *kabu*, *«délicieux, car leur taux de sucre augmente l'hiver»*, explique Norimasa Onodera. Avec 39 autres agriculteurs, ils ont créé la Shonai Organic Farm, une association pour faciliter la vente directe en circuit court – une curiosité dans un pays où la JA, la puissante coopérative agricole japonaise, contrôle la chaîne agroalimentaire de la semence au supermarché. Grâce à son réseau, il peut envoyer ses délicieux haricots *dadacha* dans tout le Japon. Une aubaine pour Takuya Minaguchi, chef du Kappo Minaguchi, un restaurant convivial situé dans le centre-ville de Tsuruoka. On s'installe au comptoir. Aux murs, une carte défraîchie des Alpes japonaises, une photo du mont Kita, la deuxième montagne la plus haute du Japon après le Fuji, des bouteilles de *shōchū*, une eau-de-vie distillée à partir de patates douces, de blé ou d'orge, et des affiches de salons dédiés à la gastronomie. *«Nous voulions un restaurant abordable, mais qui utilise des produits de qualité*, défend le chef, un brin timide. *Je cuisine presque exclusivement avec les ingrédients de la région.»*

Une histoire de partage

Dans un bac en plastique, il badigeonne des morceaux de truite dans un miso brun à base de riz et d'un ferment, le *kōji*. *«Parfois, le mauvais temps empêche les pêcheurs de sortir en mer*, explique-t-il. *Le miso permet de conserver le poisson jusqu'à deux semaines. Et à la cuisson, il lui donne un goût douceâtre et de l'umami.»* Mais son plat signature, c'est ce porc mariné durant trois jours dans un mélange de sauce soja et de *mirin*, un saké très doux et sucré.

Takuya Minaguchi aime diffuser sa passion de la gastronomie locale : *«Le mois dernier, je me suis rendu dans une école élémentaire de Tsuruoka, où les enfants font pousser des radis* ▶



E. Pacha Valencia

↑ Sur la côte de Tsuruoka, un artisan perpétue un rituel millénaire. Dans son atelier, il récolte avec soin les précieux cristaux de sel, nés de l'évaporation des eaux de la mer du Japon, toute proche.

daikon, raconte-t-il. *Je leur ai expliqué qu'ils ne mangeront jamais d'aussi bons légumes que ceux qu'ils auront cultivés, préparés et dégustés en famille. Pas même dans un restaurant étoilé au* Michelin *!»*

Car la cuisine, à Tsuruoka, est aussi une histoire de partage. Ce midi chez Cocon, à quelques minutes de la gare, dans une antique maison de ville en bois qui fut jadis un magasin de sauce soja, la cheffe itinérante Satoko Kasuya a préparé un menu à base de curry au coco et de légumes de la région. *«Juste pour aujourd'hui !»*, lance la cuisinière en servant un plat aussi coloré que parfumé. Demain, un autre chef sera aux manettes : chez Cocon, *«on n'a pas vraiment d'horaires fixes, on s'adapte aux événements ou aux propositions des chefs ou artistes*, précise Aiko Togashi, la maîtresse des lieux. Ce jour-là, pour accompagner le curry, elle a convié Kimi-chan, la fabricante d'un cola artisanal à base de sucre brun, citron, gingembre, cardamome et coriandre. Les convives du jour sont des amis, des cultivateurs du coin et d'autres chefs de repos aujourd'hui. *«Contrairement à Kyoto, où j'ai vécu et où la cuisine peut être très formelle, ici, on s'inspire de tout et on ne s'interdit rien»*, souligne la cheffe Satoko Kasuya, qui officiera quelques jours plus tard dans un autre restaurant de la ville, italien cette fois, le Giera e Giera. Le temps s'étire entre les effluves d'épices et les rires des dîneurs. *«Le nom de ce lieu, Cocon, vient du japonais* kokon, *«hier comme aujourd'hui»*, révèle Aiko en désignant les poutres qui soutiennent la bâtisse de 150 ans. *Les vieilles maisons, les vieux objets ou les coutumes ancestrales ne sont pas forcément obsolètes. Au contraire, ils nous transmettent leur sagesse accumulée au fil des générations.»*

«Ici, pas de formalisme. La cuisine s'inspire de tout et ne s'interdit rien»

Cycle et harmonie

Sur la route du retour, les baraques en bois d'où s'échappe une fumée blanche, aperçues depuis le train à l'aller, attirent l'œil. Sur la devanture de l'une d'elles, un idéogramme décoloré, celui du mot «sel». À l'intérieur de la bâtisse, une unique pièce sombre envahie d'un épais brouillard. Les yeux s'habituant à la pénombre, on finit par distinguer, dans le fond, un homme debout face à une grande cuve où chauffe de l'eau de mer. Au fur et à mesure que celle-ci s'évapore, l'artisan récolte les cristaux à l'aide d'une louche, prenant grand soin de ne pas altérer leur structure. Le moindre geste est réfléchi, car d'eux dépendront la texture et le goût du sel. Un sel qui assaisonnera sans doute le curry de Satoko Kasuya et le porc de Takuya Minaguchi, et dont une pincée réhaussera délicatement les haricots *dadacha* de Norimasa Onodera. Comme pour rappeler qu'ici, de la cime des montagnes jusqu'au rivage de la mer du Japon, tout est cycle et harmonie, pour la promesse d'un bonheur simple. Dans l'assiette comme dans la vie. ■

Emil Pacha Valencia

COMMUNIQUÉ

HAVAS VOYAGES

LE ROAD BOOK
JAPON


© Blanscape

Bien sûr, il y a Tokyo et ses néons, Kyoto et ses temples, Osaka et son Exposition universelle de 2025, mais le pays du Soleil levant réserve bien d'autres expériences inédites, loin des sentiers battus. Sélection.

LE JAPON AU CŒUR DE SES TRADITIONS

Au mont Koya, une nuit chez les moines


©Aschlabach

Dans la région du Kansai, après avoir visité Osaka, voici le point de chute parfait pour entrer en contact avec les traditions spirituelles nippones. Au cœur d'un massif forestier qui semble tout droit sortir d'un film des studios Ghibli, on s'immerge dans la vie monastique séculaire du Koya-san. Le coin abrite une trentaine de monastères, dont nombre d'entre eux offrent le gîte aux visiteurs. On se fond dans la vie austère des moines. Repas strictement végétariens, nuit sur futon, onsen (bains thermaux alimentés par des sources chaudes) et cérémonies au cœur des temples ponctuent le séjour. Il faut en profiter pour visiter l'extraordinaire Okuno-in. Ce vaste cimetière bouddhique niché sous une cédraie est considéré comme l'un des sites les plus sacrés du pays.

Dans les Alpes japonaises, une randonnée vers le passé

Aux confins des préfectures de Gifu et de Nagano, entre plateaux alpins et dentelles de sommets, se dévoile un autre Japon, rural et ancestral. Arrêt conseillé dans la petite localité de Magome, à 600 m d'altitude, d'où l'on se lance dans une randonnée hors du temps qui mène à Tsumago, une autre commune perchée à 420 m. Durant presque huit kilomètres, on progresse sur le tracé du Nakasendo, l'une des cinq routes qui reliaient Tokyo à Kyoto à l'ère féodale. Le très vieux chemin, encore largement pavé, passe devant une cascade, quelques rizières, puis traverse hameaux de montagne et forêts de cèdres, sans oublier les cloches à faire sonner ça-et-là pour signaler sa présence aux ours ! À l'arrivée, Tsumago, ville-musée à l'écart de la modernité, est une vraie récompense, avec ses édifices de bois sombre, ses jardins mangés par la mousse, son ryokan (auberge) pour passer la nuit et ses échoppes d'artisanat.

À Hiroshima, le poids de l'Histoire


© Nicki Eliza Schinow/Unsplash

Faut-il se rendre dans la ville détruite en 1945 par la bombe atomique ? La réponse est « oui ». Surtout si vous voyagez en famille. En arpentant le Parc du mémorial de la Paix, on reçoit une bouleversante leçon d'Histoire. Surtout, Hiroshima est aujourd'hui une mégapole dynamique où vivent un million et demi d'habitants : un vrai symbole de résilience. Enfin, c'est l'occasion de se rendre sur la merveilleuse Miyajima, toute proche. « L'île sanctuaire », aussi montagneuse que sacrée, est connue pour son monumental torii rouge posé dans la mer, qui forme la porte d'entrée du magnifique complexe shinto d'Itsukushima.

À Okinawa, le farniente à la nippone


© Kanenori/ Unsplash

Cocotiers, sable blanc, eau turquoise… À l'extrême sud, ce chapelet d'îlots tropicaux a des airs hawaïens. Tout y est plus décontracté. L'occasion de se baigner, et de découvrir un art de vivre à part, avec une cuisine qui est le secret de la longévité des très nombreux vieillards d'Okinawa. Entre mangrove et barrière de corail, vous pourrez aussi pratiquer la plongée pour observer généralement plutôt raies mantas et tortues.



3 QUESTIONS À…

CHARLOTTE, SPÉCIALISTE DU JAPON CHEZ HAVAS VOYAGES

QUAND PARTIR ?

Au printemps, on vient pour la magie des cerisiers en fleurs. L'été est la saison des festivals, le moment parfait aussi pour l'ascension du mont Fuji. L'automne mêle températures douces et couleurs flamboyantes de la végétation.

OÙ DORMIR ?

Essayez de passer une nuit dans un monastère bouddhiste, et résidez au moins une fois dans un ryokan, une auberge traditionnelle, avec port du kimono (fourni), nuit sur futon, bain dans un onsen.

BON À SAVOIR AVANT DE PARTIR ?

Le Japan Rail Pass n'est pas la seule alternative pour circuler. Ne pas s'interdire la voiture, surtout pour visiter l'île de Shikoku. Conduite à gauche, certes, mais très tranquille. Seule condition : faire traduire son permis en japonais avant le départ.

EN SAVOIR PLUS SUR
HAVAS-VOYAGES.FR

PMS CREATIVE STUDIO

guide

Six expériences pour arrêter le temps

TEXTE **EMIL PACHA VALENCIA**



1 PLONGER AUX SOURCES DE LA SPIRITUALITÉ

Le sanctuaire shinto Sumiyoshi Taisha, à Osaka, l'un des plus anciens du Japon, a été fondé au IIIe siècle. Son bâtiment principal, aux toits en écorce de cyprès, aux piliers vermillon et aux murs recouverts de *gofun*, un pigment blanc à base de coquillages broyés, est classé Trésor national. On entre en traversant un parc semé de lanternes en pierre, abritant le Taiko-bashi, célèbre pont arqué rouge qui se reflète dans l'eau d'un étang. Faire un tour par la boutique de souvenirs, qui vend d'originaux *maneki-neko* (chats porte-bonheur) en tenue de prêtre. *sumiyoshitaisha.net/en*

2 S'OFFRIR UNE NUIT DANS LE FIEF DES CÉRAMISTES

Depuis le XIXe siècle, Mashiko, à 150 kilomètres au nord de Tokyo, est réputée pour les formes foisonnantes et les émaux colorés de ses poteries. Il y a foule au printemps et à l'automne durant les Mashiko Pottery Fairs, mais hors saison, il fait bon flâner dans les boutiques de céramistes et les ateliers des artisans ouverts au public. Une nuit dans une auberge du village permet de goûter au calme de la campagne au petit matin. *mashiko-tourism.com/mashikopotteries*



DR

3 BARBOTER DANS UN MONUMENT HISTORIQUE

Près du fleuve Sumida, à Tokyo, le Daikokuyu (entrée : 550 ¥, soit 3 €), en activité depuis 1949, est ce qu'il se fait de mieux dans l'art du *sento*, le bain public de quartier : de grands bassins collectifs, un bain extérieur avec vue sur la spectaculaire tour Skytree (634 mètres), un sauna et un hammam. L'expérience se vit nu, hommes et femmes séparés, et se conclut, rhabillé cette fois, dans la salle commune, éventail à la main, pour déguster du lait frais dans une petite bouteille de verre. *daikokuyu.com/french/index.html (ouvert toute la nuit, fermé le mardi)*

Carte : Legendes Cartographie



DR

4

EFFECTUER UN PÈLERINAGE ARTISTIQUE

Au début du XX[e] siècle, les plus grands artistes du mouvement Mingei (de *min,* «peuple» et *gei*, «art») ont séjourné au Kōtokuji, un temple bouddhiste cinq fois centenaire situé à Nanto (préfecture de Toyama). Gardien des lieux, le prêtre Dōjin Kosaka guide les visiteurs en contant, avec ses quelques mots d'anglais, l'histoire des estampes, céramiques et meubles du lieu et leur lien avec le bouddhisme. Réserver. *Tél. : (81) 0763-52-0943*

5

SE RÉFUGIER DANS LE SANCTUAIRE DES «GEEKS»

Tout près d'Akihabara, l'insomniaque quartier tokyoïte de l'électronique, une allée mène au paisible sanctuaire shinto Kanda Myōjin, fondé il y a 1 300 ans. Le temple abrite les *kami* Ebisu et Daikoku, divinités de la pêche et du commerce, et attire les informaticiens qui viennent y prier pour la protection d'un ordinateur contre les pannes et les virus ! À proximité, l'Otsu Coffee est un lieu idéal pour lire un manga en sirotant un *nel drip coffee,* café percolé dans une chaussette en tissu – rien à voir avec le jus de chaussette : il est délicieux ! *kandamyoujin.or.jp/what/*

6

GOÛTER À L'HOSPITALITÉ À LA JAPONAISE

À Osaka, le Wad, un salon de thé du vibrant quartier Minamisenba, est l'essence de l'*omotenashi,* la subtile hospitalité japonaise. Dans un décor sobre et chaleureux, on déguste, guidé par un expert, des thés provenant des régions de Kyoto ou de Shizuoka, voire quelques thés rares de Taïwan. Chaque breuvage est préparé en portant une attention particulière à la température de l'eau et au temps d'infusion afin d'en savourer pleinement les arômes. *wad-cafe.com*



wad-cafe.com



EXTRÊME-ORIENT TURC

Au pays des «buveurs de lait»

Les steppes d'altitude de la province de Kars sont le dernier refuge des Malakans et des Doukhobors, des chrétiens pacifistes jadis chassés de Russie pour hérésie. Nos journalistes ont rencontré leurs descendants.

TEXTE **ANNE CHAON**
PHOTOS **EMILY GARTHWAITE**



← Aleksiyevic Aleksi Degirmencioglu, dit «Aleks», 60 ans, est le dernier des Doukhobors de Porsuklu, son village natal, proche de Kars. Il se souvient que ses parents ne parlaient que russe à la maison.

Entre Anatolie et Caucase, Kars garde la mémoire des empires qui s'y sont croisés



Le danseur coiffé d'astrakan entre en piste en claquant ses talons bottés sur le parquet. La taille cintrée dans sa redingote noire, reins cambrés, torse bombé, offert bras en croix à un triomphe certain, il virevolte entre les tables du café Pouchkine, rue Atatürk, la principale artère de Kars. Sous le portrait du poète russe accroché au mur de briques, entre les plats d'oie rôtie circulant sur des lits de semoule, c'est le Caucase qui résonne.

Nous n'en sommes pas loin, dans ce recoin de Turquie aujourd'hui aux frontières de l'Arménie et de la Géorgie, autrefois de l'Empire russe, puis de l'URSS. À Kars, capitale régionale à 1500 kilomètres à l'est d'Istanbul et des langueurs du Bosphore, réputée pour ses fromages et la rigueur de son climat, certains se souviennent avoir parlé, enfant, la langue de Pouchkine. Et pour cause : ils sont les derniers descendants des Malakans (parfois appelés Moloques) et des Doukhobors, deux communautés religieuses nées en Russie à la fin du XVIII[e] siècle. Ces chrétiens, jugés hérétiques et condamnés par l'Église orthodoxe russe, avaient en commun, entre autres, leur refus des armes… et la consommation de lait même pendant le carême, ce qui leur valut l'excommunication. Ils priaient Jésus mais avaient abjuré la croix et rejetaient la médiation des prêtres. Étouffés par l'étroite surveillance de la police tsariste, ces croyants pacifistes ont commencé à gagner le Caucase au milieu du XIX[e] siècle pour se mettre à l'abri, essaimant jusqu'aux actuels territoires de Géorgie, d'Arménie, d'Azerbaïdjan et jusqu'à Kars, dans le nord-est de l'Empire ottoman, où GEO s'est rendu à la rencontre de leurs descendants.

Aleks sert un thé infusé de cannelle et de girofle

Dans cet extrême-orient turc, les hivers sont blancs, coupants comme des lames, et les étés, brûlants. Les printemps, tourmentés et sauvages, traversés d'orages intenses et de tempêtes de grêle, comme en ce mois de mai, avant d'éclore en milliers d'herbes folles et de fleurs multicolores qui illuminent la steppe. Cernée de hauts plateaux culminant à plus de 2500 mètres d'altitude, Kars est considérée comme la ville la plus froide de Turquie. Avec des températures tombant jusqu'à -20 °C en hiver, les quelque 91000 habitants de la cité aiment se tenir chaud dans des cafés comme le Pouchkine, ou le 1919, au pied de la forteresse dominant Kars, repaire préféré des étudiants pour ses *latte* à la cannelle et ses cheesecakes, ses larges banquettes et surtout, son Wi-Fi. Avec des frontières mouvantes aux confins des empires, la région fut un vaste chaudron dont les bouillonnements prirent souvent l'ampleur d'éruptions aux retombées tragiques. La population, en première ligne, n'a cessé d'être déplacée au gré des guerres et des conquêtes. Chrétiens, musulmans, Géorgiens, Arméniens, Azéris, Turcs et Kurdes… Plus qu'ailleurs en Turquie, toutes les communautés du pays s'y sont côtoyées, avant d'être unifiées sous un drapeau unique quand Mustafa Kemal Atatürk fonda la république de Turquie en 1923.



↑ Au café Pouchkine, dans le centre de Kars, le souvenir du poète russe et les danses caucasiennes rappellent que la ville fut occupée par les troupes du tsar entre 1878 et 1921.

Turcs, les habitants de Kars le sont jusqu'au fond de l'âme quand résonne l'hymne à la gloire du père de la nation, repris à pleins poumons par les convives du café Pouchkine qui acclament les danseurs. Kars vit passer le poète russe en chemin pour retrouver les troupes du tsar en Anatolie. Après les Perses, les Romains, les Seldjoukides, les Arméniens et les Ottomans, la ville fut occupée par les Russes (1878-1921), qui ont tracé son plan contemporain. Le long des rues à angles droits, les maisons basses aux façades pastel et chantilly, ou noires du basalte dont elles sont bâties, alternent avec les boutiques de miel et de fromage, deux spécialités de la province.

Dans celle où il travaille, élégante avec ses grands comptoirs en bois sombre et ses bocaux de miel alignés par saison et par couleur, du blond crémeux au brun profond du châtaignier, Aleksiyevic Aleksi Degirmencioglu sert avec délicatesse un thé de sa confection, légèrement infusé de cannelle et de trois clous de girofle, «*chaud mais pas brûlant*», précise-t-il. Menu dans son costume croisé beige, le visage labouré de profonds sillons et percé d'un regard bleu faïence, «Aleks» est à 60 ans le dernier Doukhobor de Kars





À 2 000 mètres d'altitude, on vit âprement sur ces hauts plateaux au climat rude

← Des hivers glacés, avec des températures qui descendent jusqu'à -20 °C, des printemps rincés par les orages… Comme tous les villageois du coin, ce garçon menant ses oies – élevage typique de Kars – connaît les caprices du climat local.



↑ Filiz Özbey habite à Çakmak, un village où vivaient autrefois des Malakans. Son mari Erdinç se souvient de gens «*très doux*» qui avaient de nombreux enfants.



↑ Mehmet Ali Eker, éleveur de vaches à Incesu, est issu d'une famille malakan. Converti à l'islam, il s'est récemment pris de passion pour ses origines.

↓ Typique des villages d'antan, la maison des Özbey pourrait bientôt accueillir un musée dédié à la mémoire des Malakans. Leur diaspora, éparpillée du Canada à l'Australie, conserve précieusement photos, objets et archives.



et sans doute de Turquie, enfant unique né ici de parents qui ne parlaient que russe à la maison. Son arrière-arrière-grand-père est arrivé dans les années 1890, quittant les rives de la mer Noire. Les Doukhobors sont souvent confondus avec les autres «derniers Mohicans» de la région, les Malakans, dont les préceptes étaient proches. Déterminés à renoncer à la violence, les Doukhobors («lutteurs de l'esprit» en russe) mirent le feu à leurs armes en 1895 à Karahan, un village proche de Kars. Un lieu où se rend d'ailleurs régulièrement en pèlerinage la diaspora doukhobor, concentrée essentiellement au Canada. «*Quand je vois une arme, ça me retourne l'estomac, on dit que les armes nous salissent les mains*», remarque Aleks. Au milieu des années 1980, il a obtenu de finir son service militaire de dix-huit mois aux cuisines, après trois mois de brimades. Aujourd'hui, Aleks, qui s'est converti à l'islam pour pouvoir se marier, ne pratique plus vraiment sa religion mais le port des armes reste sa ligne rouge. Quant aux Malakans, ils ont adopté une large ceinture de feutre à la taille, en lieu et place d'un poignard ou d'une arme à feu.

Seul un coq braillard anime le village endormi

Que reste-t-il de ces chrétiens pas comme les autres ? À Porsuklu, le village assoupi de sa naissance à quarante minutes au nord de Kars, noyé sous la grêle de printemps, Aleks désigne l'emplacement de la maison familiale, aujourd'hui disparue. Seule subsiste la ruine du moulin de son père, qui était meunier. Hormis un coq braillard, rien ne bouge. Un arc-en-ciel cinégénique éclaire le ciel ardoise et une fumée s'élève au-dessus des toits. Elle provient d'une petite maison, celle de Kemal – policier en retraite, il refuse de donner son patronyme – tout juste revenu après cinquante ans d'absence. Dans son unique pièce surchauffée par un poêle



Les Malakans, opposés aux armes, ne cherchaient jamais la bagarre



↑ L'élevage des oies est une spécialité de Kars. Ce sont surtout les femmes qui veillent sur les oisons, dont la plupart finiront immanquablement… rôtis.





Kurdes, Turcs, Géorgiens, Azéris… Ce melting-pot fait toujours vibrer la culture locale

← Un air d'accordéon envoûte les passants dans une rue de Kars. Partout, la ville résonne des influences laissées par les empires qui l'ont occupée : elle fut tour à tour sous domination perse, byzantine, seldjoukide, arménienne, mongole, russe, avant d'être finalement conquise par la Turquie en 1921.







←↓ Nigar, la femme de Mehmet Ali Eker, cuit le pain à la façon traditionnelle dans sa maison d'Incesu. Turque et musulmane, elle se moque gentiment de la passion tardive de son époux de 77 ans pour ses racines malakans. La génération des parents de Mehmet préférait souvent taire son identité, de peur d'être accusée de traîtrise et d'espionnage au profit de la Russie.

↑ La fromagerie Koculu, dans les hauteurs au nord-ouest de Kars, perpétue le savoir-faire des Malakans en produisant des meules de *gravyer*.

Comme Mehmet, Aleks, dit Ali, s'est converti à l'islam pour se marier

à bois, il se souvient bien *«des maisons des Malakans»*. Aleks rit sous cape. Personne dans la région ne fait la différence, ténue il est vrai – de minimes variations de leurs cultes –, entre Malakans et Doukhobors, deux sectes chrétiennes au destin commun : la plupart étaient des paysans, éleveurs de vaches ou meuniers, réputés pour la qualité de leur farine et de leur lait. Leurs villages obéissaient au même plan rectiligne, dénué de fantaisie, soit une rue principale, bordée de part en part de maisons basses en bois au toit de chaume.

Certains d'entre eux, autour de Kars, bataillent contre l'oubli. *«Je veux empêcher que cet héritage disparaisse»*, explique Vedat Akçayöz, 69 ans, Malakan par sa mère, Azéri d'Arménie par son père. Les Malakans – dérivé du mot russe *moloko* signifiant «lait» –, s'appelaient eux-mêmes «chrétiens spirituels». Vedat résume à lui seul la complexité des liens et des origines dans ces contrées disputées. D'où sa passion à remonter le temps et renouer les fils de ces destinées contrariées. Président de l'Association culturelle de Kars, photographe, historien et archéologue autodidacte, intarissable sur les secrets de la région, il se dédie depuis plus de trente ans à la mémoire de ces croyants et à la réhabilitation d'Ani – son autre passion –, ancienne capitale du royaume d'Arménie (lire encadré). Il resterait selon lui tout au plus une quinzaine de familles malakans autour de Kars. Sa propre génération a préféré s'installer dans les grandes villes de l'ouest, comme Istanbul ou Izmir.

Vedat nous conduit à la rencontre du dernier Malakan d'Incesu, un village de quelques centaines d'âmes à quelques minutes au sud-ouest de Porsuklu. Le regard azur sous son chapeau de feutre, Mehmet Ali Eker repousse un grand chien jaune furieux pour nous accueillir près du poêle, sous une vierge en technicolor et un bouquet de blés séchés. Mehmet, qui est musulman – il s'est converti pour se marier, comme Aleks – s'est découvert à 77 ans la passion de ses origines malakans, sous l'œil narquois de son épouse, Nigar, qui moque cette lubie récente. Il se présente avec fierté comme le dernier éleveur de vaches malakans, des laitières courtes sur pattes et résistantes, parties paître sur les plateaux tout juste déneigés. D'autres les croisent avec des hollandaises pour augmenter leur production, une hérésie selon Mehmet. *«Les vraies vaches malakans, je les reconnais au premier coup d'œil*, assure-t-il. *Elles marchent bien et longtemps, même sur les pierres.»* Les Malakans étaient aussi arrivés avec leurs chevaux, lourds et durs à la peine, capables de tirer des chargements de 200 kilos de grain. *«Mais c'est une époque révolue»*, regrette le paysan. Remplacés par les tracteurs, les chevaux ont vu décliner leur nombre. Le seul que nous ayons croisé, une jument étique, sale et boiteuse, avait mauvaise allure et sa propriétaire, mal à l'aise, s'est empressée de refermer son box.

Alors que le passé tout doucement s'efface, Mehmet s'accroche à son

ami Vedat pour en conserver les traces malgré les moqueries de Nigar, petite femme énergique au foulard fleuri, *«Turque et musulmane depuis l'empire»*, précise son mari alors qu'elle apporte un pain chaud et du fromage. Lui aussi d'ailleurs tient à le préciser : *«Je suis Malakan et musulman, mais pas Russe.»* Dans la boutique Malakan Peyniri («le fromage des Malakans»), Aleks, le Doukhobor, est «Ali» : son patron ne l'appelle jamais autrement que par son prénom musulman. Avec le temps, l'identité des Malakans et des Doukhobors s'est d'autant plus diluée qu'ils ont été obligés de se marier hors de leur communauté, faute de trouver une compagne sans aucun lien de parenté, explique Vedat en désignant la pierre tombale de sa grand-mère Anna, enterrée avec son époux musulman.

Aujourd'hui, son petit-fils se démène pour racheter les stèles des Malakans, qu'il cherche dans les villages afin d'en conserver la mémoire en les réunissant dans ce cimetière, un champ en pente douce battu par les vents, où s'ébroue dans la lumière du soir un amical étalon noir.

Le grand projet de Vedat Akçayöz est d'installer un musée des Malakans avec les photos, souvenirs et effets personnels que lui adressent les membres de la diaspora : vêtements, petits outils agraires, livres, documents administratifs, dessins d'enfants illustrant la vie des Malakans et des Doukhobors lui arrivent du monde entier – États-Unis Canada, Russie, Australie, Géorgie, Arménie et Azerbaïdjan. On vient de loin pour le consulter, la plupart sont des émigrés de longue date, en quête de racines, désireux de combler les trous de leur récit familial. C'est d'ailleurs à lui qu'on a fait appel quand la star de la téléréalité américaine Kim Kardashian est revenue sur les traces de ses ancêtres, à la recherche de leur village en Arménie voisine. *«Une famille de Malakans arméniens»*, assure Vedat.

Pour son musée, il a déjà identifié la maison où installer ces fragments de mémoire, une longue bâtisse aux fenêtres ourlées de rideaux en dentelles, les chaumes envolés remplacés par des tôles, dans le village de Çakmak, un peu plus au sud. Erdinç Özbey sait que Vedat convoite sa demeure et se dit en riant prêt à la céder si l'offre

↓ Bogatepe, petit village perché à 2 000 mètres d'altitude au nord-ouest de Kars, ne compte plus aucun Malakan. Mais ces derniers ont marqué la mémoire locale grâce à leur savoir-faire d'éleveurs.



La plupart de ces chrétiens se sont exilés en Amérique ou en Russie





↑ Les vaches et les chevaux malakans étaient réputés pour leur robustesse. Les machines ont remplacé les animaux.



→ Les étudiants de l'université Kafkas de Kars, ouverte en 1992, viennent de toute la Turquie mais aussi d'Asie centrale et du Caucase.

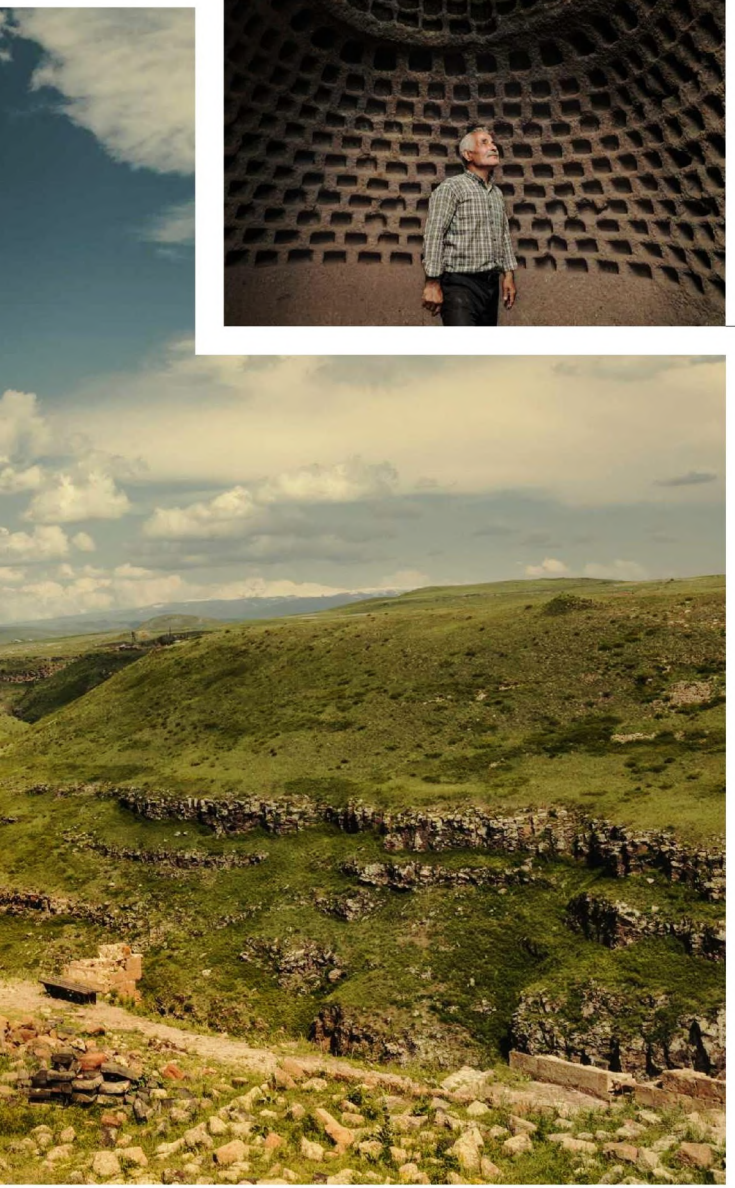
est à la hauteur. À 71 ans, ce robuste paysan à la moustache grise, épaisse et drue, a connu les dernières familles malakans de Çakmak. *«Des gens doux aux très nombreux enfants blonds, qui ne jamais cherchaient la bagarre»*, se rappelle-t-il. Le village comptait encore une trentaine de maisons malakans, tenues par des femmes en fichus et tablier. *«Nous, on était des diables*, lâche-t-il dans un sourire. *On piochait dans leurs potagers mais ils ne ripostaient pas !»* Le souvenir l'amuse encore… *«On disait que les Malakans partageaient tout sauf leurs femmes !»* Tous sont partis. Les petits larcins de leurs voisins ont peut-être fini par les lasser… *«D'autant que les policiers ignoraient leurs plaintes*, signale Mehmet Eker. *Ça ne fait qu'une vingtaine d'années qu'on peut se revendiquer Malakan.»* Derrière les récits bucoliques se dessine en effet une réalité plus amère : *«Mon père cachait l'identité malakan de ma mère comme on cache une tare*, confie Vedat. *Il lui faisait signe de se taire. Il était soldat et aurait pu être chassé de l'armée et soupçonné d'espionner pour les Russes.»*

Aucun recensement officiel n'a chiffré l'importance des communautés doukhobors et malakans de Turquie ; la chronique locale n'a enregistré que leurs départs. Entre 1905 et 1922, quelque 2500 de ces chrétiens quittèrent Kars et la région, direction l'Amérique. Puis, en 1922 et l'année suivante, environ 20000 Malakans partirent de Turquie vers la Russie (alors plus accueillante pour eux), les États-Unis, l'Australie et la Nouvelle-Zélande, ●





← De nombreux Turcs comme Kenan Kara (ci-contre), né dans la région, se mobilisent pour préserver les vestiges d'Ani, patrimoine commun aux Turcs et aux Arméniens.



TRÉSOR MÉDIÉVAL

ANI, CAPITALE ARMÉNIENNE AUX «1 001 ÉGLISES»

L'église Saint-Grégoire-l'Illuminateur (ci-contre), avec son clocher en cours de restauration, se trouve aujourd'hui en Turquie, à une cinquantaine de kilomètres à l'est de Kars, au bord de la rivière Arpaçay. Sur l'autre rive, c'est l'Arménie. Elle est l'un des vestiges les mieux préservés d'Ani, jadis capitale du royaume bagratide d'Arménie (961 à 1045). Une immense cité qui comptait alors près de 100 000 habitants et, disait-on, «1 001 églises». Les ruines d'Ani et les fresques magnifiques qu'elles renferment – inscrites au patrimoine mondial de l'humanité en 2016 – ont souffert des guerres, des séismes, du vandalisme et des intempéries. Vedat Akçayoz, archéologue amateur et auteur d'une somme sur le sujet, plaide pour la sauvegarde de ce trésor qui *«appartient à tous»*. Le ministère turc de la Culture finance des travaux de restauration, avec le World Monument Fund américain. Quant à l'Arménie, dont la frontière avec la Turquie reste hermétiquement fermée depuis 1993, elle livre parfois des pierres pour sauver des édifices de l'effondrement.

RETOUR DE TERRAIN

Anne Chaon
Journaliste

Emily Garthwaite
Photographe



Emily Garthwaite

« Une région qui ne ressemble en rien au reste de la Turquie »

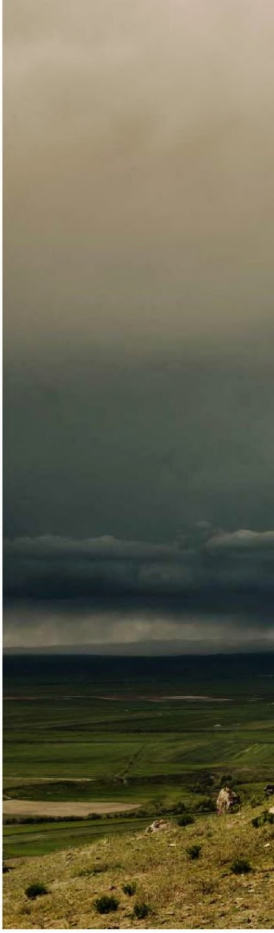
Anne Chaon

«Quand on pense à la Turquie, on imagine Istanbul, les plages, le patrimoine byzantin et ottoman… La région de Kars ne ressemble absolument pas au reste du pays. C'est un coin unique, exposé à un climat rude (nous avons expérimenté des orages de grêle impressionnants), où l'on se sent toujours entre deux mondes car les frontières et les populations n'ont cessé d'y être déplacées. Ce qui est saisissant aussi, c'est l'espoir vivace des habitants de Kars de se rapprocher de l'Arménie voisine, avec laquelle ils se sentent une communauté de destins.»

laissant derrière eux moulins et fromageries. Ils fuyaient l'histoire mouvementée de la Turquie, en plein virage républicain. Avec des contraintes de plus en plus pressantes du mariage et alors que la communauté fond peu à peu, explique Vedat, une ultime vague de départs s'est formée à l'aube des années 1960 vers la Géorgie, l'Arménie et la Russie. Les Malakans partaient en cédant leurs biens pour presque rien, s'entassant, parfois en larmes, avec leurs paquetages dans le train qui faisait alors la liaison entre Kars, la Géorgie et l'Arménie : *«Un départ douloureux»*, se souvient Mehmet, qui a assisté, enfant, à celui de ses voisins. En 2008, Vedat Akçayöz a emmené sa mère Sarah retrouver des membres de sa communauté en Russie, près de Stavropol où ils s'étaient installés en 1963. *«Ils parlaient encore tous le turc»*, assure-t-il.

Sur ce territoire aux frontières des grands empires rivaux, russe et ottoman, les populations n'ont cessé de passer d'un côté à l'autre pour échapper à la violence et aux fluctuations politiques. *«On a tous ici une généalogie compliquée, tout le monde vient d'ailleurs»*, confirme Bülent Yildiz. Né en 1973 à Kars, il vient d'une famille de Turcs meskhètes, des musulmans originaires de la Géorgie voisine. *«Quand les frontières ont été définies, on n'a pas tenu compte des affinités entre les peuples»*, remarque-t-il en souriant dans sa boutique de tapis et de kilims du Caucase et d'Anatolie. Quant à l'importante communauté arménienne, chassée et déportée lors du génocide en 1915, elle a pratiquement disparu, même si ses traces sont encore partout présentes. La cathédrale arménienne de Kars, bâtie au Xe siècle, a changé de confession au gré des occupants – c'est aujourd'hui une mosquée. Et sur les hauts plateaux alentour, des myriades de petites églises rondes au toit conique, caractéristiques de l'architecture médiévale d'Arménie, sont abandonnées aux vents et aux orages, silhouettes fantômes et désolées.

La frontière arménienne si proche (60 kilomètres à vol d'oiseau), que les autorités gardent obstinément fermée malgré les liens historiques entre les deux pays, enferme la région de Kars dans cet extrême-orient turc aux hivers glacés. La ville cherche à rompre son isolement pour retenir sa jeunesse. Une grande université a été créée en 1992, qui accueille près de



→ Kalkankale, dernier village turc avant l'Arménie, abrite les vestiges d'une forteresse arménienne du XIe siècle, dévastée par les séismes de 1926 et de 1988.



20000 étudiants venus de tout le pays, mais aussi d'Azerbaïdjan et du Turkménistan, des voisins turcophones ; elle se tourne aussi vers le tourisme, avec le lancement d'une version luxe du Dogu Ekspresi, un train qui fend en hiver l'Anatolie enneigée d'Ankara à Kars en une trentaine d'heures.

Un fromage en héritage

Malgré ces efforts, la population se réduit chaque année de quelques milliers d'habitants. Pour les hommes d'affaires et les commerçants, seule la réouverture de la frontière avec l'Arménie pourra endiguer cet exode et redynamiser l'économie. Quand elle s'est entrebâillée en 1991, après le démantèlement de l'URSS et l'indépendance proclamée à Erevan, on s'est précipité de part et d'autre chez son voisin. Un souvenir que chérit Hüseyin Kanik dans sa boutique du centre-ville : *«On faisait de bonnes affaires avec eux ! Certains parlaient turc sans accent. Ils arrivaient avec des fourrures, des samovars et repartaient avec du miel et des fromages»*, rêve encore ce fromager de 66 ans en tranchant ses meules de *gravyaer*, héritage des Malakans. Ce fromage à trous, plus proche de l'emmental que du gruyère – malgré son nom – fait la fierté de Kars, qui lui a dédié un musée. Pouchkine, dont les vers traduits en turc sont gravés au fronton du café portant son nom, louait *«la vitalité, l'audace de la jeunesse et l'ivresse de la taverne»* qui l'avaient conduit jusqu'à cette *«terre inconnue»*, où il ne s'attarda guère. Pour la plupart des Doukhobors et des Malakans aussi, Kars ne fut qu'une étape dans une histoire tissée de chagrins et de fuites. Mais les tout derniers d'entre eux s'accrochent à leurs souvenirs d'une Kars, cité des confins, où les cultures coexistaient. ■

Anne Chaon



L'ENVERS DU DÉCOR

Chez nous, c'est juste un fruit désormais disponible toute l'année en supermarché. Mais pour les pays producteurs, c'est une manne économique aux forts enjeux environnementaux et humains. Enquête au Pérou, premier exportateur mondial.

TEXTE **CARLA SAMON ROS** – PHOTOS **ALESSANDRO CINQUE**



↓ Comme ces ouvriers d'une ferme de la province de Virú, la plupart des ramasseurs doivent se plier à deux exigences contradictoires : délicatesse (pour ne pas abîmer les fruits) et rapidité pour toucher des primes.



L'aube est levée depuis peu. À bord du bus, Julisa González Marichi traverse les immenses champs d'arbustes qui verdissent les montagnes désertiques. Une fois arrivée, elle attend les instructions de son superviseur, puis se dirige vers la zone de cueillette qui lui a été assignée. À chaque pas, la poussière s'élève pour se mêler au brouillard dense qui enveloppe les matins d'hiver dans la province de Virú, sur la côte nord du Pérou. Durant huit heures, pour un salaire de 15 à 25 euros par jour, cette femme de 42 ans va récolter plusieurs dizaines, parfois une centaine de kilos de myrtilles. Ces baies finiront dans les supermarchés d'Europe et des États-Unis, conditionnées dans des barquettes en plastique, posées sur des tartes ou pressées pour finir en jus.

En silence, Julisa avance le long des rangées bien alignées de myrtilliers géants d'un mètre cinquante. Au-dessus des plants, on aperçoit les chapeaux kaki style safari, portés par les autres cueilleurs. Une vingtaine de travailleurs, comme elle, s'affairent sur cette parcelle entourée d'un filet coupe-vent. Au-delà s'étendent à perte de vue les champs qui, à la saison de la récolte, regorgent de tant d'énormes baies à la couleur parme typique des fruits encore immatures, qu'un myope pourrait facilement les confondre de loin avec de la lavande.

Un fruit exotique

Le plus grand défi des cueilleurs est de trouver le juste équilibre entre rapidité et délicatesse. Chaque baie est minutieusement inspectée. Lorsque le fruit est suffisamment sombre et sa taille adéquate, il faut le saisir doucement entre la pulpe des doigts pour le détacher sans l'abîmer. «*On doit être ultra-soigneux*», explique Julisa, dont les mains se teintent d'un violet de plus en plus intense au fil des heures. Quand elle a commencé à travailler



LE BUSINESS DE LA MYRTILLE A CONQUIS LES RÉGIONS ARIDES

← Julisa González Marichi gagne 15 à 25 euros par jour pour ramasser environ 40 kilos de myrtilles. Elle pose devant la quantité de baies qu'elle pourrait s'offrir avec son salaire dans un supermarché en Europe.



← Malverde est l'un des nombreux villages de la province de Virú nés avec l'agro-industrie de la myrtille. Il héberge les ramasseurs de Camposol, l'un des gros exportateurs du pays, dont les champs entourent la commune.

dans les champs, il y a vingt ans, elle ignorait jusqu'à l'existence des myrtilles. À l'époque, les Péruviens étaient loin d'imaginer que leur pays deviendrait un jour le premier exportateur mondial de ces petites baies originaires de l'hémisphère nord. La demande mondiale a explosé au cours de la dernière décennie, parallèlement aux publications sur les bienfaits nutritionnels de la myrtille, source exceptionnelle d'antioxydants, de vitamines et de fibres. Et c'est le Pérou qui a le mieux tiré son épingle du jeu – mieux encore que de grandes puissances agricoles comme le Chili et les États-Unis – avec une croissance stratosphérique de cette culture, comparable à celle du Bitcoin. Les petites baies, dont la moitié sont expédiées en Amérique du Nord et presque un quart en Europe, lui rapportent aujourd'hui un milliard de dollars par an. Julisa González a quitté en 2001 sa forêt natale pour tenter sa chance sur la côte, où se concentrent la plupart des exploitations agricoles du Pérou. Elle s'est installée dans la province de Virú, enclavée à mi-chemin entre Lima et la frontière avec l'Équateur.

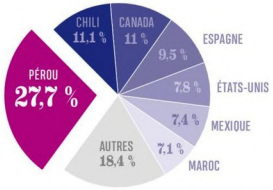
C'est ici qu'elle a débuté dans la récolte des asperges et du raisin, les deux grandes cultures du début du millénaire. Déjà à l'époque, l'activité agricole prenait un nouveau tournant, portée par des investissements massifs – dont d'importants projets d'irrigation et des accords bilatéraux de libre-échange. Si bien qu'au cours des vingt-cinq dernières années, les exportations agricoles du Pérou ont été multipliées par treize. Elles représentent actuellement la deuxième source de devises derrière le secteur minier, dans un pays qui souffre pourtant de la plus grande insécurité alimentaire d'Amérique du Sud, selon les dernières données des Nations unies. Le raisin continue à occuper la première place. Mais la myrtille pourrait bien finir par le supplanter un jour. Cette baie, Julisa ●

Les producteurs ont misé en masse sur la pépite bleue



Depuis 2019, le Pérou est le premier exportateur mondial

Exportations de myrtilles en 2023 : 748 000 tonnes.



Pourquoi cet engouement pour des myrtilles toute l'année ?

Parce qu'elle est très peu sucrée, riche en fibres, en tanins et surtout en anthocyanines (des antioxydants qui donnent à sa pulpe sa couleur violette), on prête à la myrtille de nombreuses vertus (lire ci-contre). Cependant, si certaines sont avérées par des études, dans la plupart des cas, les quantités minimales de myrtilles à ingérer pour que les effets soient manifestes sont impressionnantes. Et il faudrait de préférence consommer des myrtilles sauvages, car la majorité des fruits cultivés, dont la chair est presque blanche, contiennent très peu d'anthocyanines.



AMÉLIORE LA VISION DE NUIT

LUTTE CONTRE L'HYPERTENSION



RÉDUIT LES RISQUES D'INFARCTUS

RÉDUIT LES RISQUES DE DIABÈTE



AMÉLIORE LA MÉMOIRE

Source : IRD



↑ Cultivés hors-sol, arrosés au goutte-à-goutte, abrités des vents du désert par des filets, les myrtilliers péruviens n'ont pas grand-chose à voir avec leurs lointains ancêtres qui tapissaient les forêts.

et la plupart de ses compagnons de cueillette n'en ont entendu parler pour la première fois qu'en 2012, quand l'entreprise qui les employait, Camposol, a annoncé son projet d'en cultiver. *«Mais c'est quoi cette myrtille»*, se sont-ils alors demandé. Une époque désormais lointaine. En l'espace de dix ans, la superficie des terres péruviennes consacrées à la myrtille a décuplé (20000 hectares aujourd'hui, soit deux fois la taille d'une ville comme Paris) pour quelque 200000 tonnes annuelles de petites baies récoltées. Et Camposol



en est devenu le premier exportateur. La moitié de la production se situe dans le département de La Libertad, surtout dans la province de Virú où les eaux du Santa – l'un des fleuves les plus puissants de la côte péruvienne, qui naît dans les Andes à plus de 4000 mètres d'altitude – ont été déviées pour l'irrigation. Un projet monstre, appelé Chavimochic.

Pour rejoindre Virú, il faut rouler une bonne heure depuis Trujillo, la capitale du département de La Libertad, en traversant de vastes exploitations agricoles cachées derrière des haies surmontées de panneaux signalant des «zones surveillées par du personnel armé». Entre ces immenses domaines surgissent des villages de modestes maisons faites de briques nues, d'argile ou de contreplaqué. On est loin du luxe. Mais l'endroit fourmille de commerces agricoles et de gargotes servant des fruits de mer au son de la *cumbia*. On trouve ici beaucoup de gens venus de l'intérieur du pays pour travailler dans l'agro-industrie. Certains, comme Julisa González, ont un contrat fixe. D'autres sont saisonniers ou travaillent au noir. Dans une rue poussiéreuse sans nom ni asphalte, Julisa et son mari, lui aussi cueilleur de myrtilles chez Camposol, ont construit une maison de deux étages où ils vivent avec cinq de leurs sept enfants. Dans leur petite cuisine, séparée par une simple bâche en plastique du garage qui sert de salle à manger, jamais de myrtilles ! Julisa se contente d'en manger quand elle travaille dans les champs. «*Elles sont délicieuses,* dit-elle. *Mais au bout d'un moment, on s'en lasse.*» Et celles que l'on trouve au marché en pleine saison sont des fruits de moindre qualité. «*Les plus belles partent à l'étranger*», commente Julisa.

Le climat n'est pas assez froid ? Pas de problème

On a longtemps cru impossible de faire pousser ces baies ailleurs que dans des zones froides, où les températures ne dépassent pas 7 °C une bonne partie de l'année. Des conditions qui, au Pérou, ne sont réunies que dans les Andes. Mais produire là-bas était hors de question, au vu de la géographie tout en reliefs qui aurait rendu la logistique très difficile. Une évidence pour Carlos Gereda, l'homme qui a osé défier tout ce que l'on croyait savoir de la culture des myrtilles et décidé de les cultiver sous le climat tempéré de la côte.

«*Pour nous, il n'y avait pas de doute, c'était là qu'il fallait le faire, et c'est ce que nous avons fait*», explique le pionnier de la myrtille péruvienne depuis son bureau de Lima. Né il y a 44 ans dans une famille d'agriculteurs, Carlos Gereda étudiait l'ingénierie d'affaires quand son père lui a suggéré de faire sa petite enquête sur cette culture alors en vogue au Chili. Il n'a pas hésité une seconde et a multiplié les voyages dans le pays voisin en 2006, important 10000 plants de myrtilles de 14 variétés différentes,



→ Caleb Clement Centón, 38 ans, est un ancien ouvrier agricole. Après avoir ramassé des myrtilles pendant des années, il vit de la location de chambres. Dans chacune, un matelas, des sacs en guise de placard, des parois en contreplaqué. Tarif : 100 *soles* (30 euros) par mois.

LA MAIN D'ŒUVRE AFFLUE DE TOUT LE PAYS ET IL FAUT LA LOGER







↑ Les baies bleues sont tellement précieuses que d'importants moyens sont mis en œuvre pour les préserver, tant de la gourmandise des oiseaux (ci-dessus, grâce à des faucons) que des vols (armes, barbelés et caméras…).

UN TRÉSOR CHOYÉ ET ULTRA-PROTÉGÉ

pour les tester au Pérou. En décembre 2008, quatre des variétés ont commencé à donner des fruits. Un mois plus tard, il lançait son entreprise, Inka's Berries.

Très vite, il est devenu évident que le microclimat de la côte, favorable à une culture des myrtilles toute l'année, était un atout majeur, permettant d'être présent sur le marché mondial au moment où les prix sont au plus haut (quand les principaux concurrents de l'hémisphère nord, tels le nord des États-Unis et le Canada, qui produisent en été, ne peuvent pas fournir). Les investissements, nationaux et étrangers, n'ont pas tardé à affluer. Les entreprises, attirées par des avantages fiscaux et une main-d'œuvre bon marché, ont commencé à réaliser des bénéfices extraordinaires et sont rapidement rentrées dans leurs fonds. La mise de départ oscillait entre 50 000 et 80 000 dollars l'hectare, une somme élevée qui excluait du marché les petits agriculteurs.

Abreuvés au goutte-à-goutte en plein désert

Aujourd'hui, la filière de la myrtille donne du travail à 125000 personnes, ce qui en fait le premier employeur agricole du Pérou. Les exportations ont progressé en 2023, tandis que l'agriculture péruvienne enregistrait ses pires résultats en trois décennies après une vague de chaleur dévastatrice. Et, alors même que les températures élevées se sont prolongées jusqu'au début de 2024, Inka's Berries a exporté près de 5 millions de kilos de myrtilles et doublé son chiffre d'affaires, qui a dépassé les 30 millions de dollars l'an dernier. Les conditions de vie des ouvriers, essentiellement des femmes, en revanche, n'ont guère évolué. «*Les entreprises prospèrent mais nous, on reste exploités à bas prix*», déplore Julisa.



↑ À la ferme Peru para el Mundo («le Pérou pour le monde»), dans la province de Virú, Santos Lopez, le responsable des récoltes, rassemble les myrtilles collectées ce matin par son équipe. Il s'apprête à les peser puis les trier.

À La Libertad, l'eau est abondante grâce au projet d'irrigation Chavimochic. Ailleurs, la gestion de la ressource reste un défi majeur, comme dans la vallée d'Ica. Située à 300 kilomètres au sud de Lima, cette zone représente le cœur de l'industrie agricole d'exportation du pays. Or l'histoire de ses terres fertiles est souvent allée de pair avec le stress hydrique, car les nappes souterraines sont la principale source d'approvisionnement en eau. Les pluies y sont rares, et le fleuve Ica, de plus en plus à sec. L'expansion galopante de la surface cultivée laisse la nappe phréatique dans un état critique. «*Ce n'est tout simplement pas durable. Tôt ou tard, tout ça va s'arrêter*», alerte le géographe spécialiste Julio Postigo.

Les myrtilliers sont irrigués par un système de goutte-à-goutte. Leur consommation diffère en fonction de la variété et du climat, mais les experts estiment que chaque hectare engloutit entre 6 000 et 14 000 mètres cubes d'eau chaque année, l'équivalent de deux à six piscines olympiques. Face à l'urgence, certains domaines ont mis en place des systèmes circulaires ●



↑ Dans la zone urbaine de Villatory, une femme attend que le camion-citerne passe pour pouvoir remplir ses bidons. Elle fait partie des résidents du quartier à ne pas avoir l'eau courante. D'autres, plus chanceux, y ont accès pendant une heure, un jour ou deux par semaine.

de gestion de l'eau. La ferme Don Ricardo dispose de l'un des plus remarquables : un réservoir perméable, grâce auquel les eaux de surface s'infiltrent dans le sous-sol durant les pluies de décembre à mars, et rechargent ainsi la nappe phréatique. Pendant les périodes de sécheresse, elle utilise l'eau des puits pour arroser les myrtilles. Mais il faut la désaliniser au préalable.

L'eau à traiter se déverse dans deux immenses bassins. Le grondement régulier couvre le bruit de la route et les hurlements des chiens qui errent derrière les murs séparant les champs verdoyants qu'elle ira irriguer des quartiers pauvres environnants, où s'entassent les ramasseurs de myrtilles. L'eau y est un luxe rare. À la tombée du soir, la fragile maison en bois de Caleb Clement Centón s'anime. Dans la cour intérieure au sol sablonneux, des enfants courent pieds nus, slalomant entre les vêtements et les draps qui sèchent sur des cordes. Leurs ombres s'allongent sous les derniers rayons du jour. Près des latrines en terre battue, un couple lave du linge dans l'un des barils bleus qui servent à stocker l'eau, laquelle n'arrive au robinet qu'à certaines heures de la journée. Des gens entrent et sortent constamment des chambres aux parois en contreplaqué, où sont entassés un ou deux lits, des piles de sacs

EN SAVOIR PLUS

LA FABRIQUE DE LA SUPER MYRTILLE

Le règne du Pérou sur la petite bille bleue s'est d'abord joué dans ses labos. Parmi les 65 variétés de myrtilles certifiées dans le pays, toutes proviennent des entreprises de biogénétique. *«Cultiver un fruit est un art»*, commente Alvaro Espinoza, responsable commercial au Pérou de Planasa, une entreprise espagnole de génétique végétale. Pour mettre au point ces nouvelles myrtilles, les scientifiques ont opéré des croisements et utilisé le clonage. Principal défi : que les plants supportent des températures élevées. En 2023, Inka's Berries, l'entreprise de Carlos Gereda, pionnier local de la myrtille, a lancé Alessia et Abril, deux variétés qui «n'ont pas du tout été impactées» par El Niño, affirme leur créateur. Dans la course à l'amélioration génétique, l'autre objectif est de produire des fruits plus gros, car ils sont plus rentables, mais aussi pour s'adapter aux exigences des consommateurs, notamment chinois. Dans le jargon, on appelle «jumbo» les baies de plus de 18 millimètres de diamètre. *«Regardez, je ne peux même pas les passer dans le calibreur de 27 millimètres»*, s'enthousiasme Alvaro Espinoza, en mesurant des baies au moyen d'une plaque pourvue de trous de différentes tailles.



Toujours plus grosses

Taille maximale atteinte par les fruits de chaque espèce

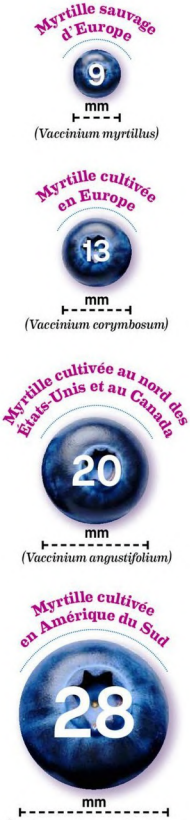


Illustration créée à l'aide d'une IA



↑ À Virú, dans le département de La Libertad, une fresque rappelle l'importance de la myrtille pour ce territoire où des centaines d'entreprises en dépendent.

à défaut d'armoires et, parfois, un réchaud à gaz pour tout coin cuisine. *«Je sais que ce n'est pas idéal,* dit Caleb, 38 ans. *Mais c'est tout ce qu'il y a.»* Quand il a emménagé à Ica en 2007, il ne pensait pas gérer un jour une pension de famille. Le coin où il s'est installé, que tout le monde ici appelle le Barrio Chino («quartier chinois»), se limitait alors à quelques pâtés de maisons. Mais devant l'arrivée massive d'ouvriers agricoles venus du centre du pays, l'homme a fini par se dédier à la location de chambres. Comme bien des zones urbaines situées en périphérie de la vallée, le Barrio Chino a grandi de façon anarchique, soumis à l'urgence de loger les nouveaux venus. Aujourd'hui, selon les ONG locales, ils sont 12000 à y vivre pendant la haute saison. Quand vient le temps de la cueillette des myrtilles, les 50 chambres que loue Caleb Clement Centón sont toutes occupées. Le loyer qu'il demande pour chacune d'elles est de 25 euros par mois. Ses clients sont généralement des couples âgés de moins de 25 ans mais déjà parents, qui laissent les enfants seuls à la maison pendant qu'ils sont aux champs du lever au coucher du soleil. *«C'est un boulot harassant»,* dit Caleb, qui a lui-même travaillé pendant des années pour des exportateurs d'asperges et de myrtilles. Depuis 2020, il évite d'y retourner.

À l'époque, c'était la pandémie, mais le virus n'a pas empêché que le Barrio Chino devienne l'épicentre des plus grosses manifestations de travailleurs

PAUVRETÉ ET MANQUE D'EAU RÈGNENT DANS LES VILLAGES

L'aventure hors des sentiers battus *commence ici...*



FABRICATION ÉCORESPONSABLE
ZÉRO PLASTIQUE
CONTRIBUTION CARBONE

La fabrication de ces guides utilise du papier certifié et des encres végétales. Elle contribue à soutenir des projets environnementaux grâce à Climatepartner.

Réunissant plus de 150 itinéraires alternatifs, des informations pratiques et des conseils d'experts, ce guide sera votre meilleur allié pour préparer un séjour au Japon, au gré de vos envies et en toute sérénité.

DISPONIBLE EN LIBRAIRIE

Editions Prisma



RETOUR DE TERRAIN

Carla Samon Ros
Journaliste

Pour Carla, l'une des rencontres les plus marquantes de ce reportage fut celle de Geovanna et Adelaida, toutes deux mères divorcées et ramasseuses de myrtilles chez un gros exportateur. «Elles ne voulaient pas que leurs visages soient reconnaissables, par peur des représailles», explique notre journaliste. Pour poser, elles ont donc enfilé la cagoule qu'elles portent au travail pour se protéger du froid. Les deux ramasseuses se sont syndiquées il y a deux ans. «Aujourd'hui, elles affirment être persécutées, piégées dans un cercle vicieux où le silence perpétue l'exploitation, et où prendre la parole, c'est risquer de tout perdre. Quelques semaines plus tôt, l'un de leurs collègues syndicalistes avait été licencié après avoir exigé que l'entreprise paie les cotisations de retraite en retard des travailleurs.

agricoles de l'histoire du Pérou. Les ouvriers ont alors raconté les mauvais traitements, les conditions de travail déplorables et ont réclamé la fin d'un régime qualifié d'«esclavagiste». Au cœur de leurs revendications, la modification de la loi régulant le secteur depuis l'an 2000. Le texte avait alors été promulgué de façon temporaire, avec pour objectif d'encourager les investissements dans l'agro-industrie, ce qui a fonctionné. Mais il a ensuite été prolongé jusqu'en 2031, perpétuant, en particulier, un régime social défavorable pour les ouvriers agricoles, précarisés et laissés à la merci d'intermédiaires chargés de les recruter. Dans le Barrio Chino, c'est Caleb qui a mené la grève. Ces mobilisations ont rapidement produit leur effet et le Congrès a renoncé à la loi en question.

Leur salaire ne suffit pas à faire vivre leur famille

Mais à quel prix ? Les affrontements avec la police ont coûté la vie à trois manifestants à Virú, et fait plusieurs blessés graves à Ica. Certains leaders du mouvement ont été détenus, inculpés et menacés. C'est le cas de Caleb Clement Centón. *«Rien ne garantit que je ne finisse pas en prison»*, souligne-t-il, les yeux humides.

La nouvelle loi a instauré une prime de 30 % pour les ouvriers agricoles, qui s'ajoute au salaire minimum (290 euros par mois). Mais pour compenser, les entreprises agro-exportatrices ont supprimé d'autres primes, comme celle qui encourage la «parfaite assiduité». *«Parfois, nous n'arrivons même pas à payer les frais de scolarité de nos enfants»*, déplore Julisa González Marichi, l'ouvrière agricole de Virú. Son salaire et celui de son mari, Walter Campos, ne suffisent pas à couvrir les besoins de base de leur foyer de sept personnes – un coût estimé à 108 euros par mois et par personne au Pérou. Ils dépendent de primes liées à leur performance. S'ils récoltent plus de myrtilles que l'objectif quotidien fixé par l'entreprise, ils gagnent 0,25 euro par kilo ou pot supplémentaire.

Ce dimanche, seul jour de congé, les quartiers des ouvriers agricoles sont plus animés que d'habitude. Les femmes marchent chargées de sacs à provisions, escortées d'une nuée de mouches. Des groupes d'enfants jouent au ballon dans la rue, parfois dérangés par les mototaxis, des tricycles motorisés qui annoncent leur passage par des coups de klaxon stridents couvrant le cocorico des coqs.

Vers midi, chez Julisa et Walter, l'odeur du ragoût de poisson annonce l'heure du déjeuner. Comme d'habitude, il a été mitonné par leur fille aînée qui, depuis l'âge de 12 ans, a la responsabilité de cuisiner pour préparer la gamelle de ses parents, occupés dans les champs. *«Les enfants ont beaucoup souffert»*, explique Julisa. Avant de descendre manger, elle termine une lessive sur le toit. De là, sous un ciel serein, on aperçoit sur les collines sableuses de nouvelles cabanes de fortune, qui, comme les vastes champs de myrtilles, gagnent peu à peu du terrain sur le désert. ■

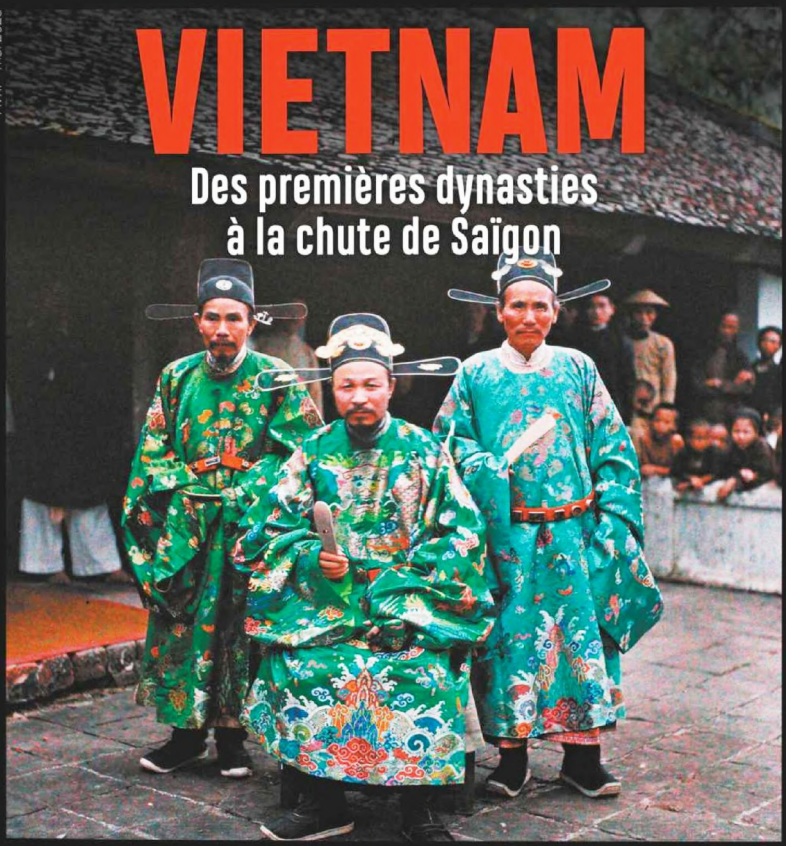
Carla Samon Ros

GEO HISTOIRE
HORS-SÉRIE

Avril – mai 2025

VIETNAM

Des premières dynasties à la chute de Saïgon



LA LENTE ÉMANCIPATION DU PAYS DU DRAGON

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

Abonnez-vous en scannant ici

Chez le marchand de journaux

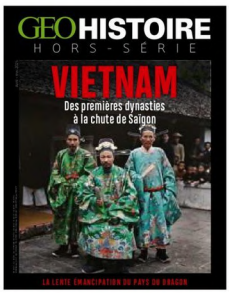


40 itinéraires sur les plus belles routes du monde, éd. Le Routard, chez le marchand de journaux, 24,99 €.

ÉCHAPPÉES

Les plus beaux road trips

Un tour de l'Islande via la Ring Road. Une traversée des États-Unis par la route 66. Une aventure sur la route de la Mort en Bolivie… Ce livre invite à découvrir 40 road trips exceptionnels comme ceux-ci, à travers le monde. Itinéraires mythiques ou chemins plus confidentiels, en voiture, en van ou à moto, chaque parcours est présenté avec des cartes illustrées, les étapes essentielles, et des conseils pratiques pour bien préparer son voyage. Avec en prime des recommandations sur les hébergements, les pauses gourmandes et des suggestions de playlists musicales pour accompagner le trajet.



Vietnam, des premières dynasties à la chute de Saïgon, hors-série GEO Histoire, 12,90 €.

La naissance du dragon

Cinquante ans après la fin de la guerre du Vietnam, ce hors-série «collector» revient sur l'histoire d'une nation construite siècle après siècle au gré des invasions, de la colonisation et des luttes pour l'indépendance. L'art, la vie dans les campagnes et les grands moments et personnages de l'histoire de ce pays sont abordés à l'aide de documents visuels exceptionnels. À lire aussi, l'émouvant témoignage d'une réfugiée partie enfant de Saïgon en 1975, qui raconte la terrible odyssée des boat people.



La Dolce vita en Italie, GEO hors-série, jusqu'au 3 juin, 7,90 €.

Le bonheur est dans la botte

Ce printemps, GEO vous emmène en Italie, à la rencontre de ses paysages immortalisés par les peintres et de son fabuleux patrimoine, mais surtout de ses habitants et de leur art de vivre. Des palais privés de Gênes aux hameaux ruraux des Dolomites, du littoral des Pouilles aux places de village des Marches, nos reporters ont pisté la dolce vita italienne du nord au sud de la botte : farniente, traditions, balades, gastronomie, il y en a pour tous les goûts.

À ne pas manquer

GUIDE

Japon, le voyage d'une vie



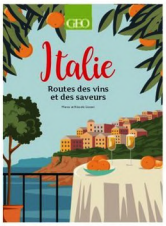
Saviez-vous que sur l'île d'Hokkaidō vous attend la cité portuaire d'Hakodate, renommée pour ses délicieux fruits de mer et le charme de son quartier historique ? Que dans l'ouest d'Honshū, l'île principale, vous pouvez découvrir d'étonnantes dunes de sable, à Tottori ? Avec GEOBook, explorez le Japon autrement, loin des itinéraires classiques, au plus près des habitants et de leur culture. Ce guide inédit, enrichi de témoignages locaux et de conseils d'experts, vous invite à un voyage immersif et respectueux. Plutôt que de cocher des étapes, vivez pleinement chaque lieu, goûtez aux saveurs locales et laissez-vous surprendre par des pépites méconnues.

GEOBook Japon, éd. GEO, en librairie, 24,95 €.

BEAU LIVRE

Saveurs italiennes

De villages en vignobles, partez sur les plus belles routes d'Italie, à la découverte des mille et une saveurs qui font de la cuisine transalpine l'une des plus réputées au monde. Les rives du lac Majeur, Sienne, le val d'Orcia et le val d'Elsa, les merveilles du golfe de Naples… Avec plus de 30 itinéraires gastronomiques détaillés, dans le Nord, le Centre et le Sud, c'est le livre idéal pour préparer son prochain séjour en Italie et en apprendre plus sur les spécialités de chaque région, comme les cèpes et les truffes, les fromages, la charcuterie, les pâtes, l'huile d'olive, et leurs secrets de fabrication. Sans oublier les vins, qui font la renommée des tables italiennes et accompagnent avec bonheur *antipasti*, *primi piatti* et *dolci* !



Italie, routes des vins et des saveurs, éd. GEO, en librairie, 29,95 €.

LOUVRE



MAM
LOUKS
1250-1517

Vase aux oiseaux, Égypte ou Syrie, vers 1330 © Calouste Gulbenkian Foundation, Lisbon – Calouste Gulbenkian Museum / photo Catarina Gomes Ferreira

Une exposition au Louvre
du 30 avril au 28 juillet 2025

Réservez sur louvre.fr
Adhérez sur amisdulouvre.fr

MINISTÈRE DE LA CULTURE
LOUVRE ABU DHABI
BnF Bibliothèque nationale de France
CERCLE DES MÉCÈNES DU LOUVRE

Le Parisien · Télérama · Le Point · HISTORIA · Konbini · GEO HISTOIRE · Gestes · arte · france•tv

Dans le numéro de juin

EN VENTE LE 28 MAI 2025



Penelope Thomidi / Hans Lucas

EN COUVERTURE

La Grèce

Les îles, sans la foule

Les 200 îles habitées de la mer Égée offrent un terrain d'exploration immense pour le voyageur en quête de nature et de contacts avec la population, loin des «classiques» surpeuplées, Santorin ou Mikonos. Notre reporter a baguenaudé sur Chios, l'agricole, et Patmos, la spirituelle, et arpenté les sublimes cailloux rugueux des petites Cyclades. Du vent, du bleu, du calme, avec un supplément d'âme… grecque.

Il faut sauver Potosí, un joyau andin en péril

La cité bolivienne est un chef-d'œuvre baroque

Ses mines d'argent ont fait sa fortune à l'époque coloniale. Mais Potosí et sa montagne, le Cerro Rico, tombent aujourd'hui en décrépitude. Ses habitants bataillent pour préserver ce patrimoine reconnu par l'Unesco.

Au Kenya, à la rescousse du rhinocéros noir

Notre reporter a suivi un déménagement XXL

Pas si simple de déplacer un rhinocéros ! Vingt et un spécimens de la sous-espèce «noir de l'Est» ont été transférés dans une réserve kényane d'où ils avaient disparu il y a un demi-siècle. Notre photographe y était.

GEO

L'ABONNEMENT À GEO

Pour vous abonner ou pour tout renseignement sur votre abonnement

Service abonnement GEO, 62 066 Arras Cedex 9.
Par téléphone depuis la France

0 808 809 063 Service gratuit + prix appel

Depuis l'étranger et DOM-TOM : 0033 1 70 99 29 52 (coût selon opérateur).
L'abonnement à GEO, c'est facile et rapide sur prismashop.fr/geo
Anciens numéros : prismashop.fr/anciens-numeros-geo
Abonnement pour un an / 12 numéros : 39 €
12 numéros + 6 hors-séries : 59,70 €

RÉDACTION GEO

13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex
Standard : **01 73 05 45 45**
(Pour joindre directement votre correspondant, composez le **01 73 05** - les 4 chiffres suivant son nom)
Rédactrice en chef : Myrtille Delamarche
Secrétariat : Dounia Hadri **(6061)**
Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal
Rédacteur en chef adjoint GEO.fr : Thomas Burgel
Directrice artistique : Delphine Denis **(4873)**
Directrice artistique adjointe : Christelle Martin **(6059)**
Chef de service photo : Valerio Vincenzo
Chefs de service : Anne Cantin **(4617)**, Cyril Guinet **(6055)**, Aline Maume-Petrovic **(6070)**, Nadège Monschau **(4713)**, Mathilde Saljougui **(6089)**
Service photo : Christine Yvarez **(5930)**, chef de service adjointe ; Nataly Bideau **(6062)** et Jackie Péraud **(4591)**, chefs de rubrique, Fay Torres-Yap / Bluedot (États-Unis)
Maquette : Thibaut Deschamps **(4795)** et Béatrice Gaulier **(5943)**, chefs de studio
Premier secrétaire de rédaction : Nicolas Bizien
Cartographe-géographe : Emmanuel Vire **(6110)**
GEO.fr et réseaux sociaux : Camille Moreau, chef de rubrique ; Chloé Gurdjian **(4930)**, Nastasia Michaels **(4878)**, Mathilde Ragot, Johanna Seban **(4560)** et Lola Talik **(4754)**, rédactrices ; Roxane Merlot (vidéo) ; Claire Brossillon, community manager **(6079)**
Comptabilité : Carole Clément **(4531)**
Fabrication : Stéphane Roussies, chef de groupe **(6340)**, Mélanie Moitié, chef de fabrication **(4759)**, Jeanne Mercadante, photogravure **(4962)**
Ont collaboré à ce numéro :
Grégoire Ader (SR) ; Mylène Wascowiski (vidéo) ; Juliette Jenicot (CM) ; Adélie Clouet d'Orval, Benjamin Laurent et Marie Lombard (web).

Magazine mensuel édité par

PM PRISMA MEDIA

13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex
Société par actions simplifiée au capital de 3000 000 euros d'une durée de 99 ans ayant pour présidente Claire Léost.
Son associé unique est : Prisma Group.

Directrice de la publication : Claire Léost
Directrice générale : Pascale Socquet
Directrice de la rédaction : Marion Alombert

MARKETING
Directrice marketing et business development : Dorothée Fluckiger
Global marketing manager : Hélène Coin
Brand manager : Margaux Compain
PUBLICITÉ
Directeur général : Philipp Schmidt
Directrice executive déléguée PMS : Caroline Duret
Directeur exécutif adjoint PMS : Bastien Deleau
Directrice Commerciale : Sabine Le Bacquer **(0761647545)**
Assistante : Séverine Cauet **(6421)**
Directrice publicité : Diane Mazau **(0698614990)**
Trading Manager : Nathalie Courtial
Industry director automobile : Dominique Bellanger **(0699773202)**
Régie publicitaire régionale : Ketil Média – Catherine Laplanche **(0178901174 – claplanche@ketilmedia.com)**
Planning manager : Sandra Missue **(6479)**, Laurence Biez **(6492)**
Directeur délégué Creative room : Alexandre Bougouin
Directeur délégué Data room : Jérôme de Lempdes
Directeur délégué Insight room : Charles Jouvin **(5328)**
Directrice des études éditoriales : Isabelle Demailly Engelsen
Directeur marketing client : Laurent Grolée **(6025)**
Directrice de la fabrication et de la vente au numéro : Sylvaine Cortada **(5465)**
MARKETING DIFFUSION
Responsable titre vente au numéro : Stéphane Humery **(5561)**

IMPRESSION
Roto France Impression Z.I., rue de la Maison-Rouge, 77185 Lognes.
Provenance du papier : Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %.
Eutrophisation : Ptot 0,003 kg/t de papier.
© Prisma Media 2025. Dépôt légal : avril 2025, ISSN 0220-8245
Création : mars 1979. Commission paritaire : n° 0928 K 83350

ARPP autorité de régulation professionnelle de la publicité

Notre publication adhère à et s'engage à suivre ses recommandations en faveur d'une publicité loyale et respectueuse du public. Contact : contact@bvp.org ou ARPP, 11, rue Saint-Florentin - 75008 Paris

ACPM

Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées
PEFC 10-31-1557
www.pefc-france.org

NOUVELLE FORMULE



La curiosité, ça se partage !

Abonnez-vous en scannant ici

ou Prismashop.fr

ACTUELLEMENT CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

ABONNEMENT



12 NUMÉROS + 6 HORS-SÉRIES

-46%

OFFRE ANNUELLE (1)

75€

au lieu de 139,40€

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

-26%

OFFRE SANS ENGAGEMENT (2)

8,50€/ MOIS

au lieu de 11,62€

Abonnement sans engagement, arrêt à tout moment.

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

EN LIGNE

WWW.PRISMASHOP.FR/GEODSE1B

Ou scannez pour vous abonner en 1 clic

Version digitale offerte + Accès à tous les anciens numéros + **- 15%** supplémentaires en s'abonnant en ligne.

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 reconduit à date anniversaire. Le Client peut ne pas reconduire l'abonnement à chaque anniversaire. PRISMA MEDIA informera le Client par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance de la faculté de résilier son abonnement à la date indiquée, avec un préavis avant la date de renouvellement. A défaut, l'abonnement à durée déterminée sera renouvelé pour une durée identique. (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 sur les CGV de prismashop.fr ou par email à dpo@prismamedia.com. **Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine.** Photos non contractuelles. Les archives numériques sont accessibles durant la totalité de votre abonnement.

GEODSE1B

GEO

Que vient faire ce trou géant au milieu de ce stade ?

A Ce cratère est le résultat de l'impact d'une météorite ferreuse de 2,5 mètres de diamètre.

B Des ragondins vivant dans le parc ont creusé des galeries qui ont provoqué l'affaissement du terrain.

C Cet effondrement est dû à la présence d'une carrière de calcaire à 50 mètres sous la surface.



Josh Hood / 618 Drone Service

LA RÉPONSE EST...

C Heureusement, ce matin-là, les footballeurs amateurs d'Alton, dans l'Illinois (États-Unis), n'avaient pas encore chaussé leurs crampons... À 9 h 18, le 26 juin 2024, les caméras de surveillance du complexe sportif de cette petite ville du Midwest ont enregistré l'impensable : un énorme gouffre de 30 mètres de diamètre pour 9 mètres de profondeur se creusant et, en quelques secondes, engloutissant une partie de la pelouse synthétique et un gigantesque mât d'éclairage. Que s'est-il passé ? Ces terrains inaugurés en 2018 se trouvent pile au-dessus d'une carrière de calcaire, autant dire d'un gruyère (ou plutôt d'un emmental, seul à avoir des trous), à l'origine de cet effondrement. En attendant une remise en état de leur gazon, les fans de ballon rond pourront toujours se mettre... au golf !

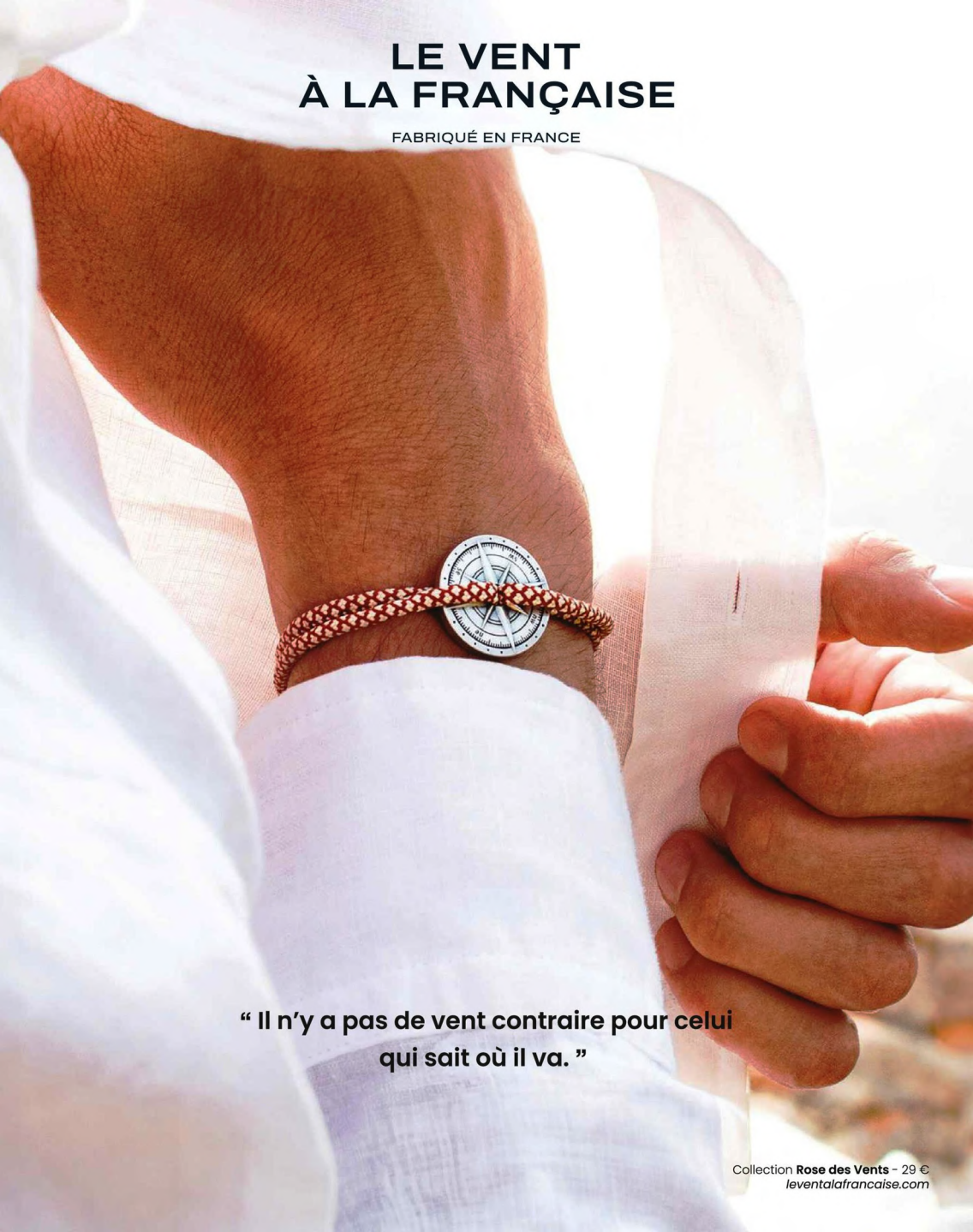
BON À SAVOIR

Des houillères du Nord aux mines d'or du Sahara, c'est un phénomène connu : des effondrements de surface ou «fontis» se produisent lorsqu'une cavité, parfois très ancienne, cède sous le poids du terrain qui la surplombe. Les conséquences peuvent être dramatiques. En 1961, l'affaissement de carrières de craie désaffectées à Clamart, près de Paris, fit 21 morts et raya de la carte un quartier entier.

TEXTE **ALINE MAUME** PHOTO **JOSH HOOD**

LE VENT
À LA FRANÇAISE

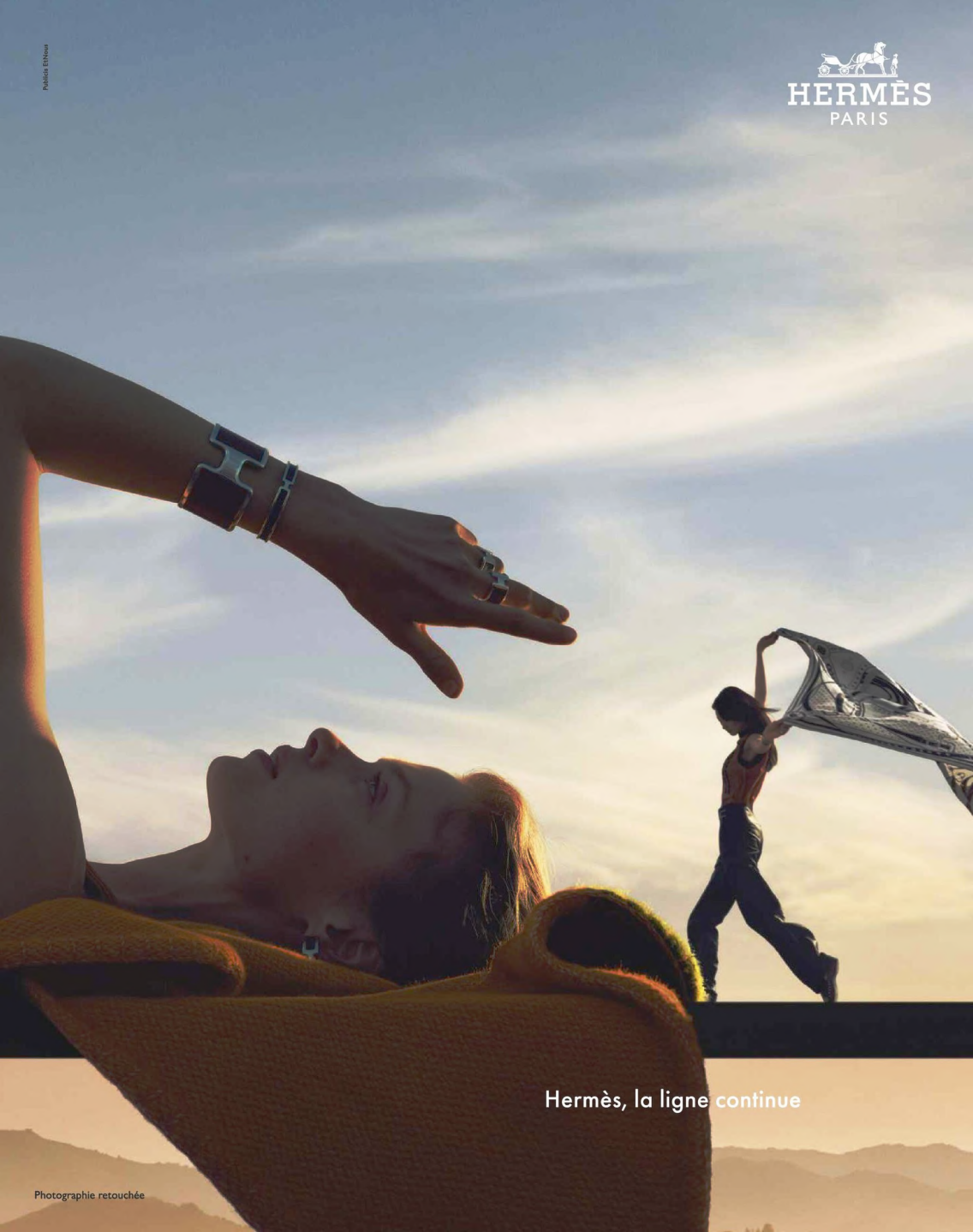
FABRIQUÉ EN FRANCE



“ Il n’y a pas de vent contraire pour celui qui sait où il va. ”

Collection **Rose des Vents** - 29 €
leventalafrancaise.com

Publicis ElNosa



Photographie retouchée