SEPM
TOP ventes
N°558. AOÛT 2025

GEO

OPTIMISTE PAR NATURE

MADAGASCAR

LES VEZOS, DES PÊCHEURS EN MARGE DU MONDE

Norvège

LA DOUCEUR NORDIQUE DES ÎLES LOFOTEN

VERSAILLES

AU TRIANON, LE JARDIN SECRET DU PARFUMEUR

ÉTATS-UNIS

LES «PLOUCS» DES APPALACHES PRENNENT LEUR REVANCHE

ÉQUATEUR

LA VILLE DES HOMMES AUX CHEVEUX LONGS

CPPAP
PM PRISMA MEDIA
L 16987 - 558 - 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

europ assistance

ALLEZ UN PEU PLUS LOIN QUE LA PISCINE DE L'HÔTEL.

Avec notre assurance voyage, vous allez aimer explorer.

Plus d'informations sur **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 - 93 210 Saint-Denis - France. Photo Shutterstock - Nenad Cavoski

L'élégance de la simplicité

Un village de pêcheurs entre fjord et montagne, dans un archipel norvégien égaré au nord du cercle polaire. Des cabanes colorées sur pilotis, sous lesquelles l'on rangeait jadis les barques, accueillent désormais les touristes venus profiter de la quiétude de ces anciennes terres vikings, où la douceur de la lumière magnifie les côtes escarpées. Les îles Lofoten jouent des paradoxes. Entièrement tournées vers la mer, où la pêche à la morue et à la baudroie reste omniprésente, elles sont aussi une terre de gastronomie réinterprétant le *skrei* et la truffe de mer. Si le bateau est roi, l'archipel est également une terre de randonnées débouchant sur des vues à couper le souffle. Ici et là, des œuvres d'art contemporain disséminées sur la lande côtoient le patrimoine viking. Partout, le chic nordique s'exprime dans toute sa simplicité. Comme une invitation à la déconnexion, loin des tumultes du monde. Une terre de tous les possibles, comme la transformation d'un hameau coupé du monde en spot de surf arctique pour les amateurs en quête de frissons... en tous genres. Pour vous réchauffer, et parce que c'est l'année des océans, GEO vous conte ce mois-ci d'autres histoires de pêcheurs, chez les Vezos de Madagascar qui, dit-on, passent plus de temps en apnée qu'à terre, et dans la plus grande mangrove au monde, les Sundarbans au Bangladesh, où la population vit elle aussi sur pilotis, les pieds dans les eaux mêlées du Gange, du Brahmapoutre et du golfe du Bengale. Plus près de nous et les pieds dans la terre cette fois, nos reporters ont exploré le jardin du Parfumeur qui a ouvert ses corolles à Versailles, à deux pas du château, et la commune de Mouans-Sartoux dans les Alpes-Maritimes, pionnière de l'alimentation bio et locale à la cantine. Ici, les enfants apprennent à jardiner et à ne pas gaspiller. Enfin, dans les Appalaches, chaîne de montagnes qui traverse tout l'est des États-Unis, nous vous emmenons à la rencontre des *hillbillies,* ces «ploucs» qui ont décidé de revendiquer leur culture, si bien incarnée par la chanteuse Dolly Parton. Loin, très loin, du chic nordique. Preuve que GEO, à l'image du monde, est riche de sa diversité. ■

Stéphane Lavoué

Myrtille Delamarche Rédactrice en chef

redaction@geo.fr

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

CHOCAPIC®
C'EST FORT EN CHOCOLAT !

C'est quoi le rapport entre un ver de terre et des céréales CHOCAPIC® ?

C'est l'agriculture régénératrice ! Et nous sommes fiers de nous y être engagés pour rendre notre 1er ingrédient, le blé complet, encore meilleur.

En nous associant avec plus de 60 agriculteurs partenaires qui cultivent du blé complet à moins de 300km de nos usines françaises, nous soutenons le développement de ces pratiques agricoles. Par exemple, en diminuant le labour des sols, la terre et ses habitants sont mieux protégés. Des vers de terre dans les champs de blé, c'est un signe d'un sol en bonne santé, qu'il respire et que l'eau circule mieux. Cela contribue à une culture plus durable du blé complet, 1er ingrédient de nos céréales CHOCAPIC®.

Plus d'infos sur ***www.nestle-céréales.com/fr***
ou scannez ici

CEREAL PARTNERS FRANCE SNC 379 208 077 RCS Nanterre, Issy-Les-Moulineaux ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

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

GEO août 2025

P. 5

ÉDITORIAL

P. 10

BIEN VU

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

P. 18

L'ODYSSÉE DU...

tournesol

Cette grande fleur originaire d'Amérique du Nord a d'abord séduit les explorateurs par sa beauté, avant que les Russes ne produisent de l'huile avec ses graines.

P.20

LA FRANCE BUISSONNIÈRE

Le jardin secret du Trianon

Ouvert en 2023, le jardin du Parfumeur, une dépendance du château de Versailles, est une invitation à un voyage sensoriel inoubliable.

Claudio Sieber

P. 28

DÉCOUVERTE

En marge du monde, unis à l'océan

Les Vezos, un peuple de pêcheurs du sud-ouest de Madagascar, l'une des régions les plus pauvres de l'île, doivent leur survie à leur parfaite connaissance de la mer.

Irina Werning

P. 44

L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE

La ville des hommes aux cheveux longs

Dans la commune d'Otavalo, en Équateur, l'Argentine Irina Werning a rencontré un peuple andin qui arbore de spectaculaires chevelures, symbole d'une culture et de traditions aujourd'hui en plein renouveau.

Olivier Joly

P. 56

L'INVITATION AU VOYAGE

NORVÈGE

UN BOL D'AIR DANS LES LOFOTEN

Situé à quelque 200 kilomètres au nord du cercle polaire, cet archipel, ancien fief des Vikings, est un monde à part, entre légendes millénaires et paysages à couper le souffle.

Les surfeurs de l'Arctique

Le village d'Unstad abrite le spot de glisse le plus septentrional au monde depuis que deux enfants du pays y ont importé le surf dans les années 1960. Pour amateurs de sensations fortes !

Guide : les conseils de notre reporter

GEO
août
2025

P. 92

À LA RENCONTRE DU MONDE

Appalaches : la revanche des «ploucs»

Souvent méprisés, les habitants de la grande chaîne de montagnes qui traverse l'est des États-Unis revendiquent avec fierté leur surnom de *Hillbillies* et leur héritage.

Shawn Poynter

P. 120

LES RENDEZ-VOUS DE GEO

À visiter, en kiosque, en librairie.

P. 126

DERRIÈRE L'IMAGE

Dans quoi se reflète cet avion suspendu au milieu des nuages ?

À L'ÉCOUTE DE LA PLANÈTE

P. 16

LA NATURE NOUS SURPREND

L'aye-aye, le petit primate qui n'a pas un physique facile.

P. 86

TERRE DE POSSIBLES

Du bon et du bio à la cantine

Les élèves de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) mangent des repas 100 % bio, avec des produits locaux. Et ce n'est pas plus cher qu'une cantine classique.

P. 104

GRANDEUR NATURE

Bangladesh : vivre dans la jungle du delta

Des millions de personnes vivent dans les Sundarbans, l'immense mangrove du golfe du Bengale. Elles doivent composer avec les cyclones… et les tigres.

GMB Akash / Panos

Couverture : le village d'Hamnøya, sur l'île de Moskenesøya, dans l'archipel des Lofoten (Norvège). Crédit : Alamy / hemis.fr. **En haut :** Claudio Sieber. **En bas :** Versailles / Service de Presse. **Encart marketing :** au sein du magazine figure un encart First voyages jeté pour tous les 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

CCF
BANQUE

LES MEILLEURS PRODUITS D'INVESTISSEMENT

sélectionnés pour vous

Au Crédit Commercial de France, notre indépendance nous permet de sélectionner pour vous **les meilleurs partenaires parmi les plus grandes institutions financières** telles que Eurazeo, HSBC Asset Management, Morgan Stanley, Pictet Asset Management et Rothschild & Co Asset Management.*

Rendez-vous dès maintenant **en agence** ou sur **ccf.fr**

CCF | BANQUE PATRIMONIALE DEPUIS 1917

*CCF n'a pas de lien capitalistique avec une société de gestion appartenant au même groupe financier. CCF entretient des liens économiques avec les partenaires sélectionnés. CCF - S.A. au capital de 147 000 001 euros, agréée en qualité d'établissement de crédit et de prestataire de services d'investissement, immatriculée au RCS de Paris sous le numéro 315 769 257 - Siège social : 103 rue de Grenelle - 75007 Paris. Intermédiaire en assurance immatriculé à l'ORIAS sous le numéro 07 030 182 (www.orias.fr).

BIEN VU

Mexique | Quintana Roo |

Christian Vizl

CHRISTIAN VIZL

Né à Mexico en 1972 et subjugué par l'océan depuis l'enfance, Christian se dédie à la photographie sous-marine depuis une vingtaine d'années.

Le spectacle des cénotes

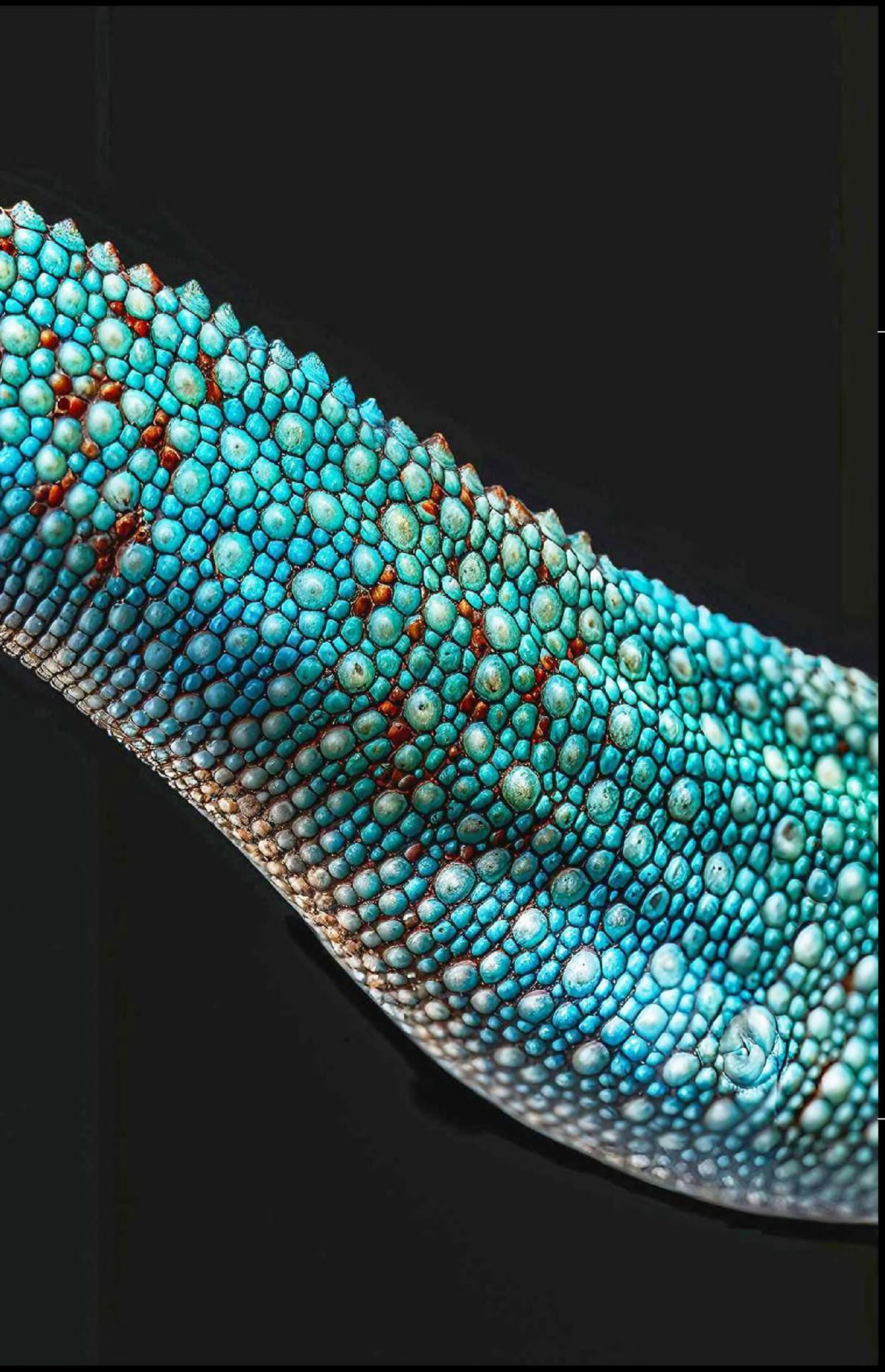
La lumière du jour est filtrée par les algues, comme pour donner un petit coup de projecteur sur les nénuphars et les poissons argentés qui peuplent le gouffre d'Aktun Ha («grotte d'eau» en langue maya), situé à une dizaine de kilomètres de la ville de Tulum, dans la péninsule du Yucatán. Un lieu également appelé Carwash car les taxis y lavaient autrefois leur véhicule ! *«J'ai choisi de prendre ce cliché en contre-plongée pour obtenir cet effet de halo vert»,* explique Christian Vizl. L'image fait partie d'un travail au long cours du photographe sur les milliers de cénotes que l'on trouve dans cette région du Mexique. Ces piscines naturelles sont le résultat de l'érosion des roches calcaires, qui a donné accès aux nappes d'eaux souterraines. Elles étaient jadis vénérées par les Mayas, qui les voyaient comme un moyen de communiquer avec les dieux.

BIEN VU

Espagne | Madrid |

Pedro Jarque Krebs

PEDRO JARQUE KREBS | Spécialiste des clichés animaliers, ce Péruvien de 62 ans a remporté quelque 250 prix de photographie à travers le monde.

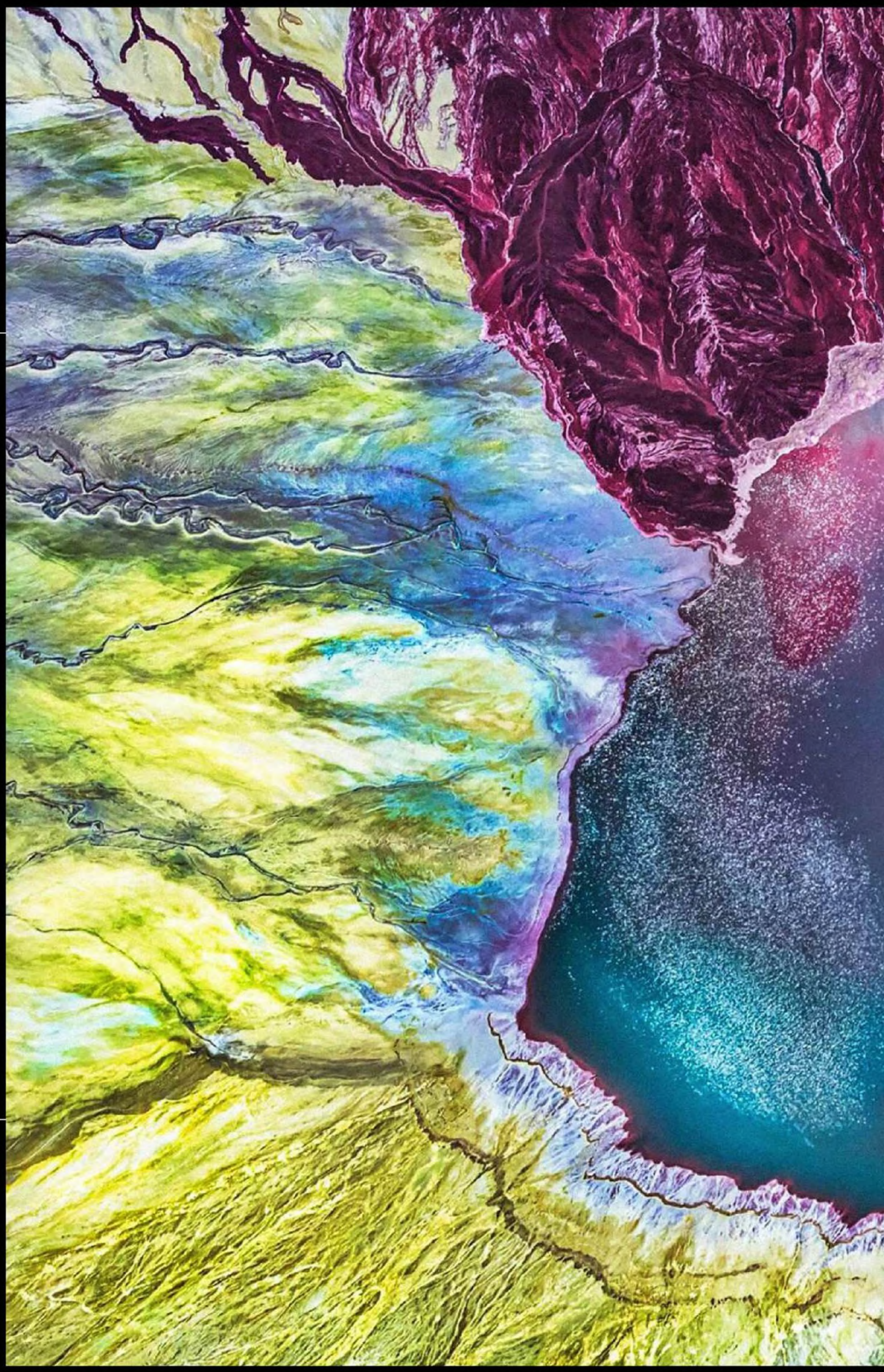


Le colimaçon du caméléon

Fasciné par les beautés cachées du règne animal, Pedro Jarque Krebs s'est rendu chez un éleveur madrilène pour capturer les particularités anatomiques des caméléons. Ce ne fut pas une mince affaire… *«Ces reptiles ne posent pas patiemment,* dit-il. *Or le moindre mouvement peut modifier la composition. Mais j'ai enfin pu finaliser mon cadrage sur cette queue, et je savais que je tenais là quelque chose d'unique.»* Toutefois, ce n'est qu'en regardant le résultat de sa prise de vue sur son ordinateur que le Péruvien a réalisé l'impact de sa photo : *«J'ai découvert le niveau de détails de chaque écaille, les tons vibrants et la forme parfaite de la spirale de la queue. Un pur chef-d'œuvre de la nature !»* Cet organe du caméléon n'a pas que des qualités esthétiques : il permet surtout à l'animal de s'accrocher aux branches !

Des boues et des couleurs

On pourrait croire à un tableau d'art abstrait, peint par un obsédé des teintes vives. Il s'agit en réalité d'une photo prise en Australie-Méridionale depuis un petit avion, à 2 000 mètres d'altitude. *«Les couleurs du paysage m'ont d'abord enthousiasmé,* explique le photographe David Dahlenburg. *Puis j'ai été effrayé par ce que cette image révèle : les conséquences de l'extraction minière sur l'environnement.»* En effet, ce cliché montre un barrage long de 1,5 kilomètre, retenant les eaux et boues usées – souvent toxiques – rejetées par l'exploitation d'un gigantesque gisement d'or, de cuivre, de nickel et d'uranium. *«Les minerais constituent une ressource économique importante pour l'Australie-Méridionale,* dit David. *Mais la plupart des gens n'ont pas conscience de l'impact des mines, car elles se trouvent dans des zones très reculées.»*



DAVID DAHLENBURG

Natif de l'Australie-Méridionale, ce fanatique des grands paysages, âgé de 43 ans, s'est pris de passion pour la photographie aérienne.

David Dahlenburg

L'aye-aye, le petit primate qui n'a pas un physique facile

Son apparence peu avenante lui vaut encore d'être pris parfois pour une créature maléfique. Victime de vieilles superstitions, ce cousin du lémur, endémique des forêts de Madagascar, est désormais en péril.

Yeux jaunes écarquillés, fourrure hirsute, oreilles démesurées, et surtout, grandes mains effilées aux griffes pointues : l'aye-aye *(Daubentonia madagascariensis)* n'a pas le physique d'un séducteur. À tel point qu'à Madagascar, seul pays où il vit à l'état sauvage, ce primate arboricole aux mœurs nocturnes et au caractère solitaire possède une sinistre réputation. Les légendes locales assurent qu'il porte malheur. Pire : il serait capable de tuer juste en pointant du doigt sa victime ! Mais pas avec n'importe quel doigt : c'est avec son majeur, qui est encore plus filiforme que les autres, que l'aye-aye userait de ses funestes pouvoirs.

Cet appendice n'a pourtant rien d'une baguette de sorcier : il permet juste à ce cousin du lémur, d'environ 40 centimètres sans la queue, d'attraper facilement des insectes xylophages pour compléter son régime de fruits. Il tapote les troncs d'arbre pour repérer, grâce aux vibrations, les parties creuses où logent des larves. Puis déchiquette l'écorce de ses dents acérées, et se sert de la griffe en crochet de son majeur pour saisir ses proies. Rien de maléfique, mais certains continuent de tuer les ayes-ayes. Résultat : la population a diminué de moitié en quatre décennies, et l'espèce est en danger d'extinction.

Alamy / hemis.fr

Le jour, l'aye-aye, aussi discret qu'inoffensif, vit reclus, blotti dans un nid de feuilles. La nuit, il se nourrit de fruits et d'insectes.

PAR **NADÈGE MONSCHAU**

HAMILTON

KHAKI FIELD

l'odyssée du **tournesol**

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

La fleur qui rayonne partout

Margarine, fourrage, biocarburant, savons, cierges, et bien sûr, huile : aujourd'hui, nombre de produits sont fabriqués à base de tournesol. Originaire d'Amérique du Nord, *Helianthus annuus* y fut domestiqué il y a 5 000 ans, et déjà utilisé de mille et une manières, pour produire de la farine, des pigments, et des onguents – par exemple contre les morsures de serpent… Au XVI^e^ siècle, les Espagnols le rapportèrent en Europe comme simple fleur d'ornement, charmés par sa couleur jaune vif. Là, le végétal dont les jeunes plants suivent la course du soleil devint la vedette des jardins aristocratiques et une muse pour les peintres. Puis les Russes se mirent à extraire de l'huile de ses graines. La culture intensive d'*Helianthus annuus* conquit alors la planète.

Icône ukrainienne

L'Ukraine est, avec la Russie, le plus important producteur mondial de graines et d'huile de tournesol. *Helianthus annuus* est ici considéré comme la fleur nationale et il occupe une place à part dans la culture populaire : tressé en *venki* («couronnes»), brodé sur les habits, peint sur les meubles… Depuis le début de l'agression russe contre ce pays, en 2022, il est aussi le symbole de la résistance.

Graine de tsar

C'est le tsar en personne, Pierre le Grand (1672-1725), qui fit venir des graines de tournesol de Hollande en Russie. La production d'huile y connut un succès fulgurant, la plante ne figurant pas sur la liste des aliments interdits par l'Église orthodoxe lors du Carême. De nouvelles variétés furent créées, comme le «mammouth russe», curiosité aux tiges hautes de trois à quatre mètres et aux énormes fleurs.

Espoir nippon

Importés de Chine au Japon à l'époque d'Edo, les tournesols sont célébrés lors de festivals. Ils sont aussi devenus des emblèmes de résilience : après le séisme et le tsunami de 2011, ils ont été plantés sur des parcelles contaminées près de la centrale nucléaire de Fukushima, en raison de leur capacité à absorber le césium présent dans le sol – avec un certain succès dans les rizières peu profondes.

Bridgeman Images - Carte : Arthur Beaubois-Jude

TEXTE **NADÈGE MONSCHAU**

CAFÉ EN GRAIN

VOYAGE AU CŒUR **DES ARÔMES**

Forts et épicés, ou délicats et fruités… Les arômes d'un café expriment finement son terroir d'origine. Du Brésil à la Colombie, chaque tasse de café en grain offre un voyage sensoriel unique, au plus près des arômes.

LE GOÛT D'UN LIEU

Un paysage, un climat, une terre singulière. Un bon café, c'est d'abord un grain de qualité : cultivé avec soin, puis cueilli à maturité. C'est aussi une origine : un terroir unique qui donne à chaque tasse dégustée son profil aromatique singulier. L'intensité et la finesse d'un café préparé à partir de grains brésiliens évoquent le climat chaud et humide, la terre rouge et fertile des régions de Minas et de Bahia. Pleines de chaleur et de vitalité, les notes de caramel et de citron des grains cultivés plus au nord, en Colombie, invitent au voyage des sens.

LE SAVIEZ-VOUS ?
UN GRAIN CULTIVÉ EN HAUTE ALTITUDE MÛRIT LENTEMENT, IL EST PLUS ACIDE ET OFFRE DES ARÔMES PLUS FINS.

UN SOIN MINUTIEUX À CHAQUE ÉTAPE

Chaque tasse de café est le résultat du travail de femmes et d'hommes qui cultivent puis récoltent les cerises de café, avant de procéder à une sélection rigoureuse : chez L'OR, seuls les grains de la plus haute qualité sont retenus. Ils sont ensuite torréfiés avec passion par les maîtres-torréfacteurs, pour libérer pleinement leur palette aromatique lors de l'extraction. À cette étape, que l'on aime son café long ou qu'on le préfère ristretto, c'est bien la richesse du grain – et non la machine – qui fait toute la différence. Elle offre une exploration sensorielle à chaque gorgée.

POUR UN CAFÉ PLUS RESPONSABLE

Engagé à protéger ces savoir-faire authentiques et la richesse de ces terroirs singuliers, L'OR contribue à soutenir les caféiculteurs afin qu'ils trouvent des réponses aux défis auxquels ils sont confrontés dans toutes les régions productrices du monde. Le programme d'approvisionnement responsable « JDE Peet's Common Grounds » matérialise sa volonté d'agir directement auprès des producteurs pour améliorer durablement les conditions sociales et environnementales au sein des plantations de café, en soutenant la formation, des pratiques agricoles plus durables et la préservation des ressources. Plus de 835 000 caféiculteurs ont déjà bénéficié de cette démarche depuis 2015.

ÉVEILLEZ VOS SENS AVEC LES CAFÉS EN GRAIN L'OR

Avec ses cafés en grain 100% Arabica, L'OR propose un voyage au plus près des origines. **L'OR Brésil** déploie des notes douces de **noisette**, **L'OR Colombie** offre des **arômes doux** et **fruités**, **L'OR Bio** séduit par ses notes fraîches d'**agrumes** mêlées à des touches de **caramel**. Dans leur emballage fraîcheur, leur intensité reste intacte.

Pour en savoir plus: www.lorespresso.com

PROFITEZ D'OFFRES EXCLUSIVES SUR LES CAFÉS EN GRAIN L'OR

PMS CREATIVE

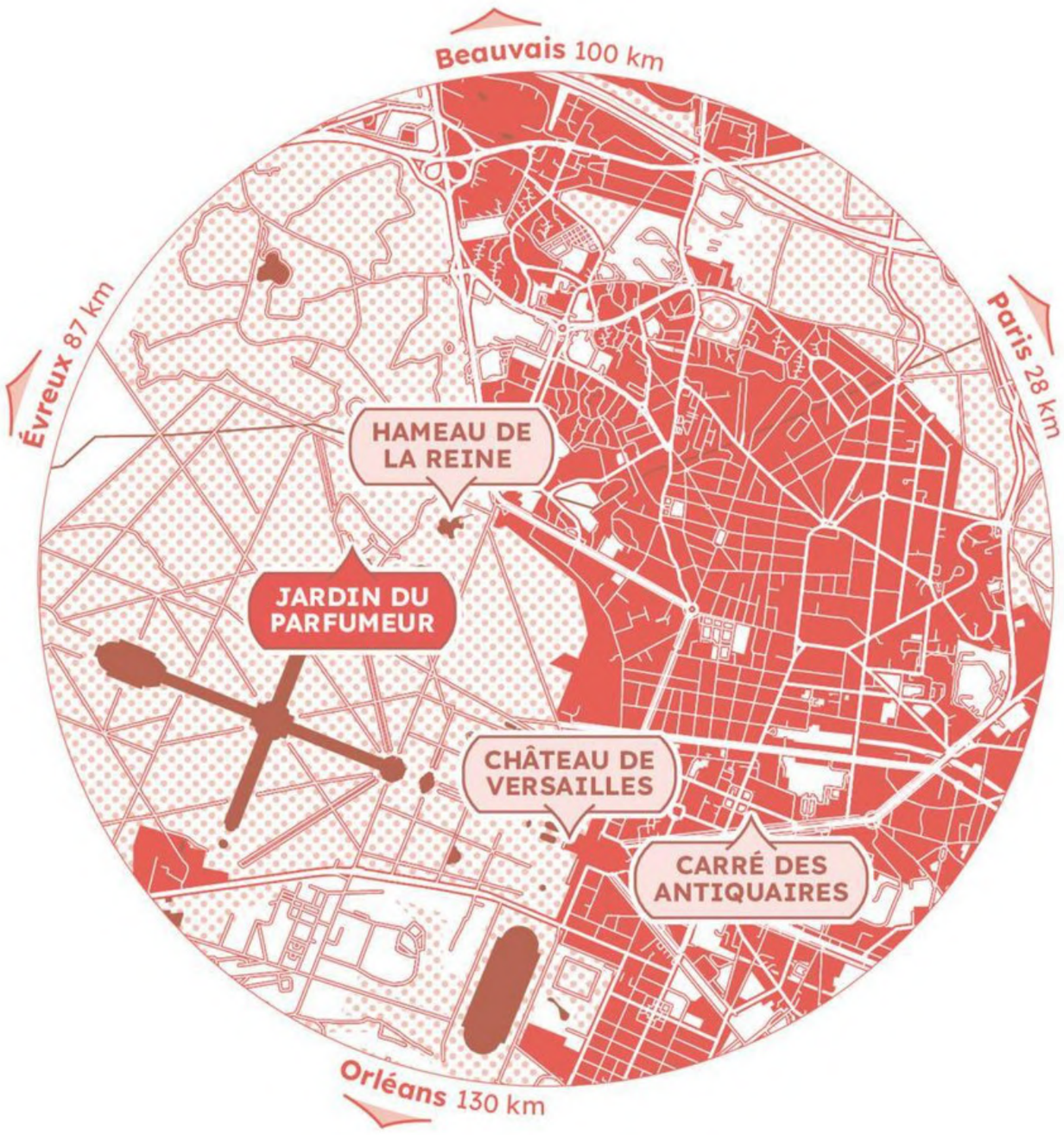
VERSAILLES

LE JARDIN SECRET DU TRIANON

À deux pas du château du Roi-Soleil, cet écrin de senteurs, ouvert en 2023, invite à une expérience sensorielle rare. Et par une étrange alchimie, surprend le promeneur en ressuscitant les fastes du Grand Siècle.

TEXTE **CYRIL GUINET** – PHOTOS **AXELLE DE RUSSÉ**

↑ **LA ROSE, REINE DES FLEURS,** symbole de raffinement, occupe une place privilégiée dans les parterres qui s'épanouissent face à l'orangerie de Châteauneuf. Marie-Antoinette, qui aimait s'entourer de fleurs, l'appréciait plus que tout.



Carte : A. Beaubois-Jude ; Source : Les contributeurs d'OpenStreetMap

Derrière une simple porte en bois, modeste comme une promesse, un souffle d'oranger enveloppe soudain le visiteur. Plus qu'un parfum : un clin d'œil de l'histoire. Cette fragrance, surgie comme par magie, était la favorite de Louis XIV. «*À Versailles, la fleur d'oranger était partout : le Roi-Soleil en imprégnait ses gants, ses bains, et même ses fontaines*», confie Giovanni Delù, 32 ans, jardinier en chef adjoint du domaine de Trianon.

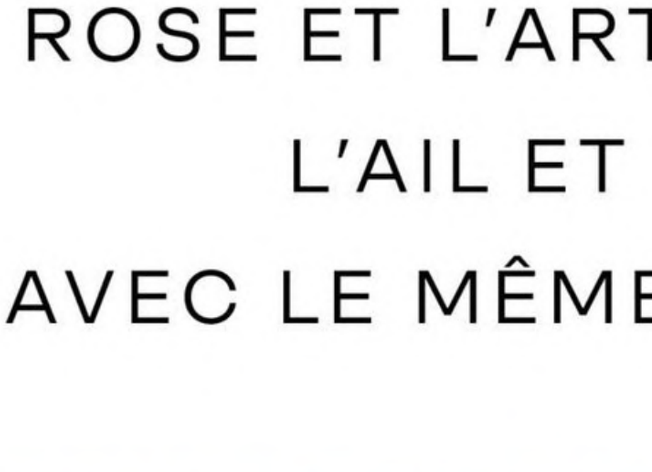
Aujourd'hui, ce parfum émane d'un pamplemoussier *(Citrus x paradisi)*, tout proche. Il flotte dans l'air, écho à ce passé royal et invitation à la découverte, celle du jardin du Parfumeur, un lieu unique, tout neuf, posé à mi-chemin entre le Grand et le Petit Trianon, comme une ponctuation dans la démesure végétale de Versailles. Ici, pas de perspectives interminables, de terrasses immenses ou de parterres corsetés de buis taillés, mais trois parcelles blotties autour de l'orangerie de Châteauneuf, où s'épanouissent quelque 300 espèces de fleurs. En cette belle journée de mai moussant de soleil, les pelouses luisent encore de rosée. Chaque brin d'herbe scintille sous la lumière matutinale. Quatre jardiniers s'affairent autour d'un parterre — deux Italiens, un Allemand, un Français, mais parlant tous le langage des fleurs — pour composer un tableau de tagètes, des œillets d'Inde aux corolles de feu.

«*Ce jardin fut jadis une pépinière et un potager,* poursuit Giovanni Delù. *Faute de documents d'époque, il était impossible de le recréer à l'identique.*» Tel n'était pas, de toute façon, le projet de Francis Kurkdjian, figure

Versailles / Service de Presse

↑ **VU DU CIEL,** le jardin des Curiosités déploie ses parterres accueillants : ici, les visiteurs peuvent déambuler sur les pelouses, sont encouragés à froisser une feuille pour la sentir et s'enivrent librement des mille parfums.

Versailles / Service de Presse



Versailles / Service de Presse

Versailles / Service de Presse

ICI ON SOIGNE LA
ROSE ET L'ARTICHAUT,
L'AIL ET LE LILAS
AVEC LE MÊME AMOUR

Versailles / Service de Presse

Versailles / Service de Presse

↑ **PARMI LES LILAS, ROSIERS, CITRONNIERS ET CERISIERS,** l'œil s'attarde sur l'artichaut : invité inattendu, il dévoile ses notes vertes et tendres, utilisées en parfumerie pour accentuer ou enrichir les accords floraux de la rose.

← **ANGES GARDIENS** du jardin, Fulvia Grandizio et Giovanni Delù veillent sur l'iris, trésor de la parfumerie, dont le parfum, aux notes poudrées, florales et boisées, est délicat et coûteux à extraire de ses rhizomes.

BON À SAVOIR

Un parfum de meurtre

Sous Louis XIV, une psychose s'empare de Versailles : on soupçonne partout l'œuvre du poison, et chaque mort subite alimente la rumeur. Les fragrances, alors, sont source d'inquiétude : on craint qu'elles ne masquent des poisons déposés sur les vêtements ou les gants. Cette atmosphère de suspicion aboutit à la découverte d'un réseau d'empoisonneurs, affaire qui éclabousse jusqu'à la favorite du roi, M^me^ de Montespan. Entre 1679 et 1682, une trentaine de personnes sont condamnées à mort, dont une empoisonneuse surnommée «la Voisin», qui finira sur le bûcher en place de Grève.

majeure de la parfumerie contemporaine et directeur de la création des parfums Dior. Grâce au mécénat de la maison qui porte son nom et qu'il continue de diriger, il a fait revivre, en 2023, ce site oublié de tous. *«Je souhaitais rendre hommage à une tradition née sous le règne du Roi-Soleil, quand Versailles accueillait ce qu'on appelait alors «la cour du roi très parfumé»*, explique-t-il.

Dans le jardin des Curiosités, la première et la plus vaste des parcelles offertes au visiteur, chaque plante semble avoir trouvé sa place d'elle-même : iris, népétas, romarin se mêlent en touches discrètes. Les plates-bandes sont un théâtre de contrastes : les pivoines côtoient les artichauts, les lys jaunes voisinent avec des carottes montées en graines. La plupart des végétaux ont été choisis pour illustrer leur qualité olfactive : lavande, menthe, jasmin, mais aussi angélique, patchouli, vétiver. Plus loin, les sauges sont envahies : les abeilles s'y affairent, bourdonnant de fleur en fleur. Leur ballet atteste de la vitalité du lieu : ici, aucun produit phytosanitaire n'est employé.

À quelques pas, une autre star du jardin attire tous les regards. Les rosiers ploient sous le poids d'une floraison *«exceptionnelle cette année»*, se réjouit Giovanni Delù. Le jardin accueille les deux reines en parfumerie, la rose de Damas *(Rosa x damascena)* et la rose cent-feuilles *(Rosa x centifolia) «chère à Marie-Antoinette»*, précise le maître des lieux. Cette dernière, reconnaissable à ses pétales en coupe et à son parfum délicat, évoque à elle seule les fastes et la délicatesse de la cour où elle fut cultivée et admirée.

Des fleurs muettes

Toutes les fleurs, cependant, ne livrent pas leur secret. Certaines, dites «muettes», embaument le jardin mais refusent leur fragrance aux alchimistes du parfum. *«Les seringas ou les lys, par exemple,* explique Francis Kurkdjian. *Leur odeur, si présente à l'état naturel, résiste à toute extraction. Le parfumeur doit alors recomposer leur parfum de toutes pièces.»*

Les graviers de l'allée centrale crissent sous les pas, guidant le visiteur vers l'orangerie de Châteauneuf. Jadis, cette bâtisse abritait les

Un jour, vous leur direz « attention à ce que tu postes sur les réseaux »

Et quand ce jour viendra, nous serons là pour les protéger du cyberharcèlement. D'ici là, tenez bon.

#ForGoodConnections

orange™ est là

Orange, SA au capital de 10 640 226 396 € - 111 quai du Président Roosevelt 92130 Issy-les-Moulineaux - RCS Nanterre 380 129 866.

Stéphane Gautier / Sagaphoto / saif images

Le hameau de la Reine, dépendance du Petit Trianon, offre une plongée bucolique dans l'univers du XVIIIe siècle. Ici, Marie-Antoinette trayait elle-même ses vaches, lavées par des domestiques.

agrumes réservés à la table du roi. Aujourd'hui, citronniers, cédratiers, bergamotiers et bigaradiers, précieux invités méditerranéens alignés dans leurs caisses, prennent le soleil sur la terrasse. Un peu plus loin, on traverse un verger foisonnant pour atteindre le trésor de la jardinière d'art Fulvia Grandizio : le Jardin secret.

Un lien avec la mémoire

Dans ce havre ombragé, ceint de murs coiffés de tuiles moussues, des pas de pierre serpentent à travers la verdure, tel le lit discret d'un ruisseau silencieux. Là, la végétation s'épanouit en liberté sous la protection d'un majestueux laurier du Caucase (*Prunus laurocerasus*), dont la ramure imposante abrite orchidées, fougères, clématites, lis géants de l'Himalaya et le délicat sceau-de-Salomon (*Polygonatum odoratum*), dont les clochettes blanches, d'une finesse de porcelaine, semblent flotter dans l'air. Fulvia veille sur ce refuge avec une philosophie simple : «*Ici, nous intervenons le moins possible*, explique-t-elle. *Nous laissons la nature décider du rythme et de l'harmonie du lieu.*»

Enfin, on s'aventure dans le Jardin sous les arbres, la dernière parcelle, où lilas et seringas rivalisent d'audace, lançant dans l'air des notes sucrées et capiteuses. Ici, l'ombre protège la délicatesse des violettes et la timidité du muguet. On comprend soudain que le parfumeur est un chasseur d'instants, un cueilleur d'âmes végétales. Et que le jardin du Parfumeur n'est pas un musée, mais un laboratoire vivant, où s'expérimente le lien mystérieux entre l'odorat et la mémoire. Les scientifiques le confirment : la mémoire olfactive est la plus puissante de toutes, capable de réveiller en un instant un lieu d'enfance, le souvenir d'un amour, ou un moment oublié. «*Le parfum est une madeleine de Proust*, soupire Francis Kurkdjian, avant de citer l'écrivain : «*Quand d'un passé ancien rien ne subsiste [...] l'odeur et la saveur restent encore longtemps.*» À Versailles, le parfum n'est pas un luxe, mais une nécessité : celle de survivre à l'éphémère et de donner un visage à l'invisible. ■

Cyril Guinet

Le jardin du Parfumeur *est ouvert d'avril à octobre. Visites guidées sur réservation. Renseignements :* chateauversailles.fr

TOUT PRÈS

Le petit paradis de la reine

à 9 min

Situé dans le domaine de Trianon, le hameau de Marie-Antoinette est l'endroit idéal pour une flânerie hors du temps. À voir : la maison de la Reine, le moulin, le boudoir et la ferme. La visite guidée permet de découvrir l'histoire du site et ses intérieurs restaurés. Venir tôt le matin ou en fin d'après-midi, pour mieux savourer la quiétude des lieux et éviter la foule. *chateauversailles.fr*

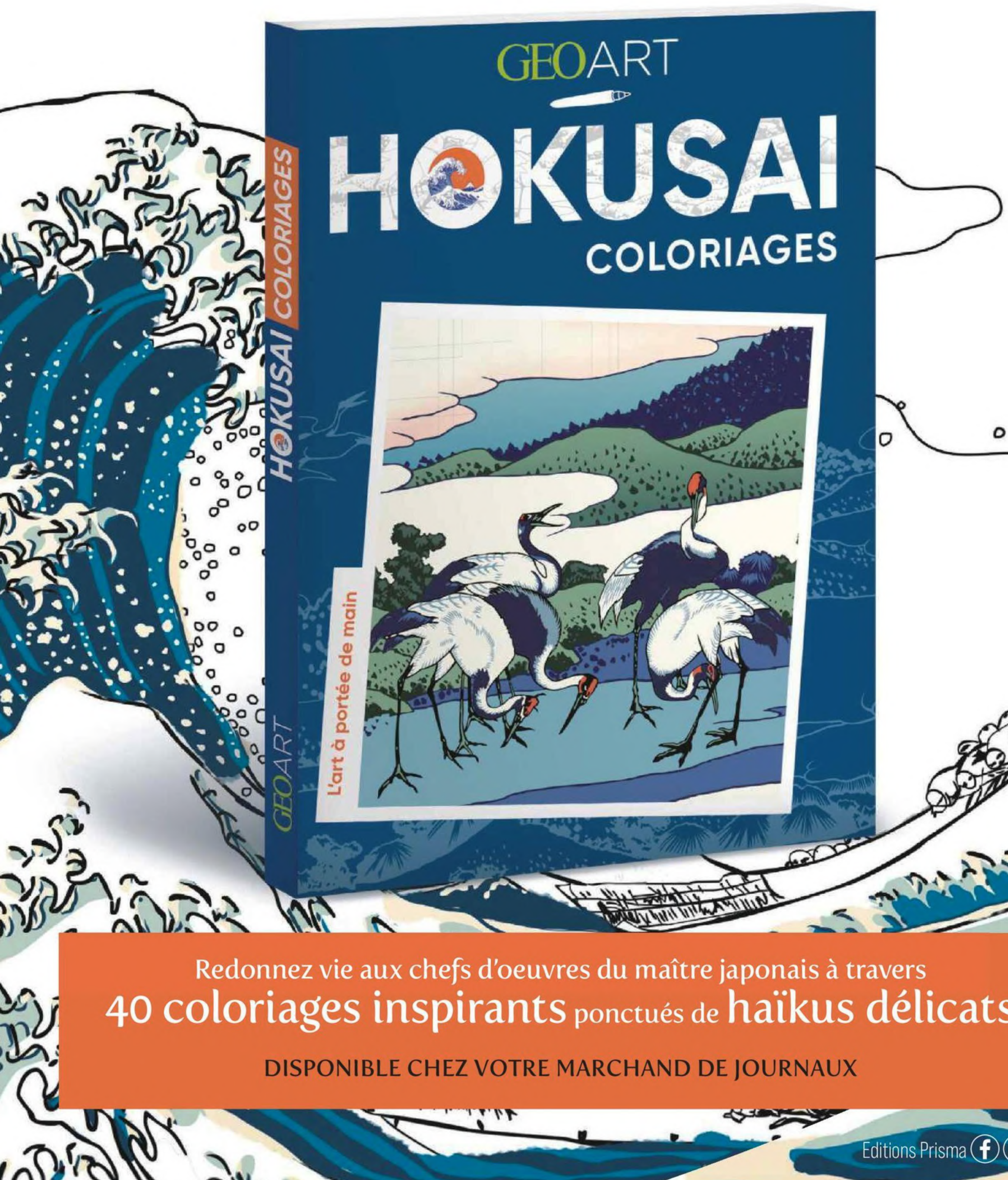
Chiner dans les vieux quartiers

à 10 min

En centre-ville, quatre espaces reliés par des ruelles dévoilent un Versailles pittoresque et préservé de la foule : le Bailliage et son superbe bâtiment du XVIIIe siècle, le Village et ses maisons en fer à cheval autour d'un puits, le Passage (ancienne promenade des détenus) et le Carré (anciennes écuries) où artisans, bijoutiers, et antiquaires accueillent les visiteurs.

GEOART

Coloriez, voyagez, rêvez !



Redonnez vie aux chefs d'oeuvres du maître japonais à travers

40 coloriages inspirants ponctués de **haïkus délicats**

DISPONIBLE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

Editions Prisma

En marge du monde,

Un vrai Vezo, dit-on, passe plus de temps dans l'eau que sur terre. Dans le sud-ouest de Madagascar, le long du littoral de l'une des régions les plus pauvres et les plus reculées de l'île africaine, ce peuple de pêcheurs aux origines lointaines continue à entretenir son mode de vie ancestral, en symbiose avec la mer. Envers et contre tout.

TEXTE **VOLKER SAUX (AVEC CLAUDIO SIEBER)**
PHOTOS **CLAUDIO SIEBER**

← Des maîtres de l'apnée : après avoir piégé les poissons avec leur filet, ces pêcheurs vezos plongent par une dizaine de mètres de fond pour les saisir à mains nues et les remonter sur la pirogue.

unis à l'océan

Une pirogue bien remplie, c'est 100 kilos de poissons

← Quotidiennement, les pêcheurs de Nosy Ve de retour à terre se partagent leurs prises pour leur propre consommation. Le surplus sera séché et vendu.

Filets couvés tels des trésors, poisson au menu chaque jour : toute l'existence est ancrée dans la mer

←↑ Filet, harpon… Hosoanay Natana (à g.) transmet à son fils l'art de la pêche appris de son propre père, pendant que sa femme, Soa Nomeny (en h. à d.), pêche à pied et s'occupe des tâches domestiques. Depuis peu, certains Vezos cultivent aussi des algues (en h. à g.).

«Certains prennent un job à terre. Mais alors ils n'ont plus de Vezo que le nom»

↑ Un hameau d'une douzaine d'habitations, au pied des dunes de sable blanc de Bevohitse. La moitié des Vezos qui vivent ici arpentent une partie de l'année toute la côte ouest de Madagascar, en quête de sardines et de barracudas, mais aussi de requins et de concombres de mer.

Carte : Legendes Cartographie

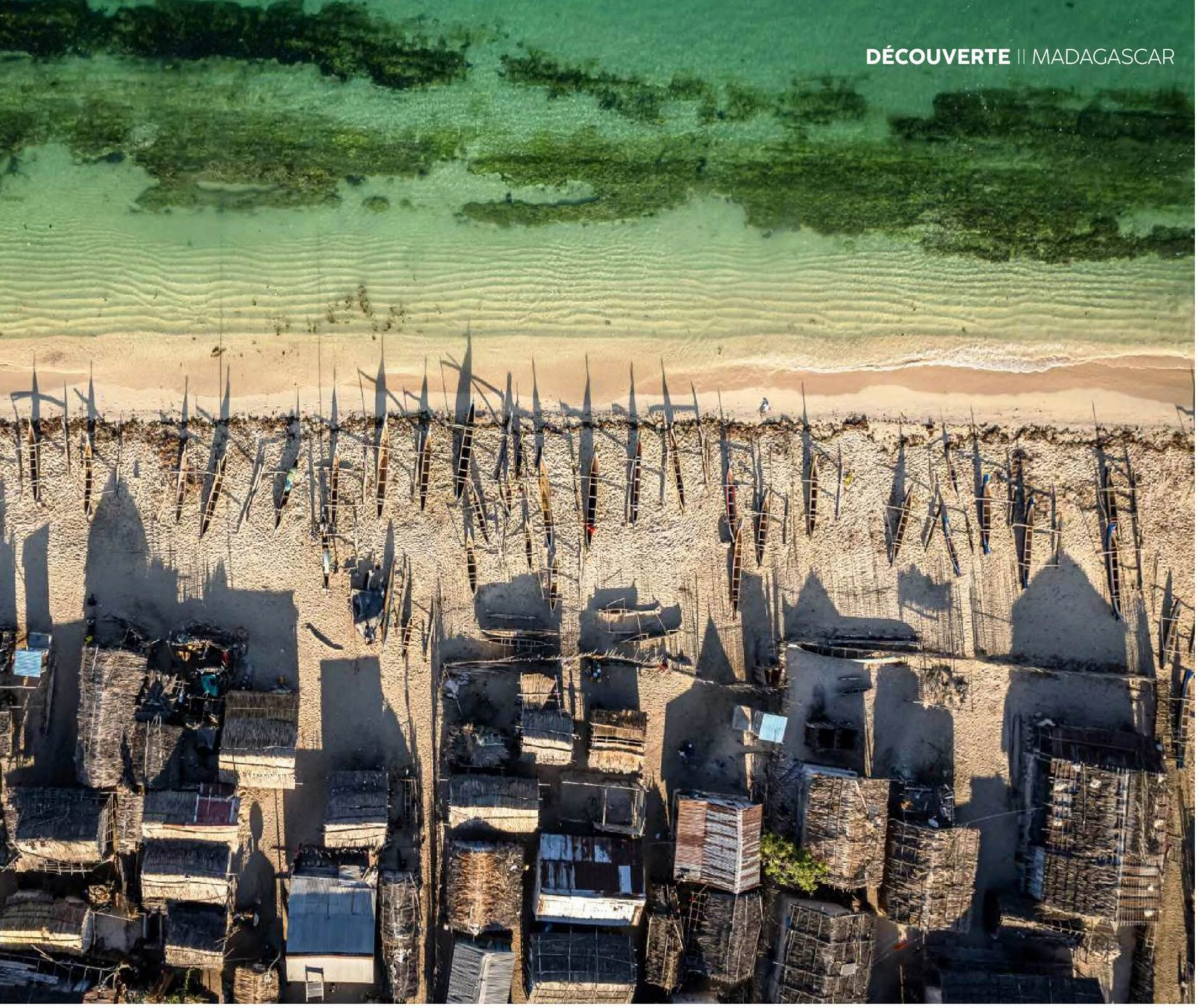
Dans le jour finissant, une chèvre est sacrifiée pour demander aux esprits la santé, la prospérité… et du poisson à foison

C'est un décor de rêve pour une fin théâtrale. Dans la lumière rase d'une fin d'après-midi, sur l'îlot malgache de Nosy Ve, quelques dizaines de villageois sont assis face à la mer, au pied d'un arbre trapu caressé par les derniers rayons du soleil. Devant eux, des petites tables bringuebalantes posées sur le sable accueillent des bouteilles d'alcool et de soda, une vieille maquette de chalutier à la coque blanche et verte, ainsi qu'une cabane miniature bricolée en planches de bois, appelée «maison des esprits». Une chèvre patiente à proximité.

Des maisons aux murs en coquillages broyés

Natana Kipake, 76 ans, le chaman du village, qui le reste du temps est assis sur la plage à fumer ses cigarettes, se lève et commence son office. Vêtu d'un polo et d'un bermuda, il entame une curieuse chorégraphie, rythmée par d'obscurs marmonnements et invocations. À ses côtés, des femmes jouent du tambour et entonnent des chants lancinants. Puis, Hosoanay, le fils de Natana, s'empare de la chèvre et l'égorge au-dessus d'un trou creusé dans le sable. Il étale son sang sur la fameuse maison des esprits, avant d'en verser une partie dans un bol placé à l'intérieur. L'animal sera ensuite passé au barbecue et partagé entre les villageois. Son sacrifice n'aura pas été vain : cette cérémonie *tromba*, typiquement malgache, sert à demander aux esprits des ancêtres la prospérité et la santé pour l'année 2025, qui débute ce jour-là. Ce qui signifie surtout ici une pêche abondante.

Le chaman Natana Kipake et son fils, Hosoanay, sont des Vezos, un peuple du sud-ouest de Madagascar, l'une des zones les plus sauvages et



↑ Andavadoaka, le gros village vezo sur la côte en face de l'île de Nosy Ve. Tous les matins, les pirogues alignées sur la grève partent dans un gracieux ballet sillonner les eaux environnantes.

déshéritées d'un pays parmi les plus pauvres au monde. Ils seraient actuellement un peu plus de 15000 à vivre de l'océan, selon une estimation de l'ONG Blue Ventures. Le cœur de leur territoire se situe entre les villes de Toliara (ou Tuléar) et de Morombe. Pour subsister, les Vezos dépendent des ressources qu'ils tirent de l'océan, avec lequel ils entretiennent une fascinante symbiose. Tout dans leur monde, des maisons aux murs en coquillages broyés jusqu'aux filets de pêche qu'ils bichonnent tels des trésors, est ancré dans la mer. Aujourd'hui, ces maîtres de la survie et de l'autosuffisance s'efforcent de maintenir leur mode de vie ancestral dans une nature toujours plus fragilisée. Avec une résilience et un sens de l'adaptation qui forcent l'admiration – et parfois avec un petit coup de pouce du chaman.

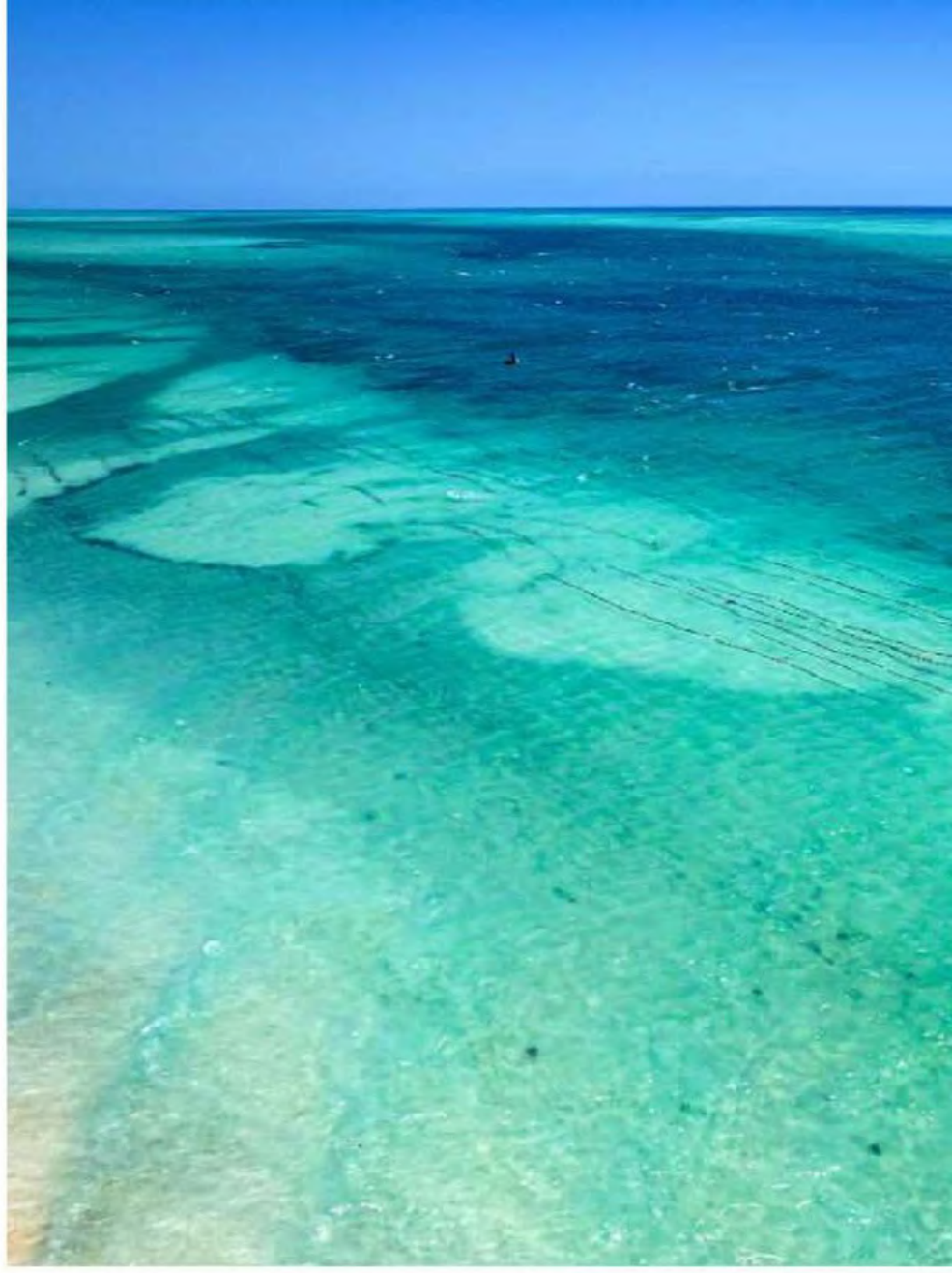
Le périple pour les rencontrer débute à Toliara. L'ancienne cité coloniale française, avec son plan en damier et ses boulevards Lyautey et Gallieni, est la seule grande ville du sud-ouest malgache. Son aéroport en fait un passage obligé pour s'aventurer dans la région. La route vers le nord, d'abord bitumée, longe les eaux brillantes du canal du Mozambique. Puis, deux options : longer la côte, ou passer par l'intérieur, par un axe filant ➤

Apnée, rapidité, coordination… s'acquièrent dès le plus jeune âge

↑ Attraper les barracudas à mains nues et les remonter à la surface en apnée est pour les pêcheurs de Nosy Ve un geste aussi quotidien que celui de relever un chalut pour les pêcheurs du Guilvinec. Chez les Vezos, même les enfants, à partir de l'âge de 12 ans environ, participent à cette activité.

Endurants et habiles, ces marins parcourent parfois des centaines de kilomètres

→ ↓ Taillée dans un seul tronc d'arbre, munie d'un balancier et d'une voile, la pirogue traditionnelle vezo, la *lakana,* est aussi rustique que performante. Elle sert à pêcher autant qu'à voyager. Soa Nomeny (ci-dessous) protège son visage du soleil avec un mélange d'eau, d'huile et de poudre de bois.



UN PEUPLE VENU D'ASIE DU SUD-EST

LA GRANDE TRAVERSÉE ORIGINELLE

Les Vezos sont-ils les héritiers directs des tout premiers Malgaches ? L'île de Madagascar, bien que proche de l'Afrique, n'a commencé à être peuplée qu'il y a 1500 à 2500 ans par des colons austronésiens arrivés d'Asie du Sud-Est, surtout de Bornéo. En quête de nourriture, ceux-ci ont traversé tout l'océan Indien en pirogue à balancier, soit un périple de 7000 km, grâce à leur génie de la navigation. Une théorie veut même qu'ils aient suivi la route de migration des tortues marines, les menant droit sur l'île africaine ! Une fois sur place, certains auraient rejoint l'intérieur des terres, alors que les autres seraient restés sur le littoral, perpétuant un mode de vie de pêcheurs. Les premiers étaient appelés Vazimbas, «ceux de la forêt». Les seconds, Vezos, «ceux de la côte» en langue malgache des origines – elle-même venue d'Austronésie.

entre les maisons en terre et les troupeaux de zébus divaguant sur la chaussée, qui devient une mauvaise piste bordée de cactus et d'herbe rase en approchant de Morombe.

Dans les deux cas, il faut une bonne journée de trajet pour rejoindre le village vezo d'Andavadoaka. Il est 21 heures et les lumières s'éteignent : la localité coupe le courant le soir. Les rares passants sont munis de lampes de poche. Au petit matin, dans l'éclat doré de l'aurore, les pirogues glissent sur la mer azur, leurs voiles gonflées par la brise. En trente minutes, on atteint l'île de Nosy Ve, un havre sablonneux peuplé de 600 Vezos, tous issus du même clan. Hosoanay Natana et son épouse Soa Nomeny, environ 45 ans tous les deux – ils ne connaissent pas leur date de naissance — hébergent leurs visiteurs dans une hutte au toit herbeux. Au loin, des bavardages d'enfants résonnent dans l'air empli de l'odeur de la mer et du poisson séché. L'île compte peu de personnes âgées – Natana, le chaman, fait exception. Hosoanay l'explique par la magie noire : des villageois jaloux de leurs voisins auraient tendance à leur jeter des sorts, ce qui ferait que beaucoup de gens meurent jeunes. À ses côtés, son neveu, Michel Strogoff, dit Goff, un ancien chasseur de requins de 35 ans reconverti en vidéaste et défenseur de l'environnement, qui vit aujourd'hui sur l'île touristique de Nosy Be, dans le nord de Madagascar, avance des motifs plus crédibles pour un esprit rationnel : le faible accès aux soins, le recours excessif à la médecine traditionnelle. Et les fortunes de mer. Chavirages, accidents d'apnée, et même attaques de requins : dans sa famille, on ne compte plus les disparus des profondeurs, confie-t-il sans quitter son sourire contagieux.

Mais ici, la mer est surtout une source de vie. Ce matin, après quelques gorgées de *ranovola*, une boisson chaude malgache à base de riz brûlé, il est temps pour Hosoanay et les siens de partir à la pêche. Dans sa longue embarcation de bois à la coque rouge et noire, munie d'un balancier sur un seul côté, qui suffit à la stabiliser, il commence par bénir le filet en l'arrosant d'un rhum dans lequel trempe une amulette. Puis l'embarcation quitte le rivage à la seule force du vent et des pagaies, jusqu'à un récif immergé à une heure de là, où attend un autre bateau. Très vite, la pêche commence.

À la barre, deux enfants de 12 ans

Dans l'eau, deux plongeurs surveillent les poissons et les courants, criant des instructions : «*Jette le filet ici ! Les barracudas vont par là !*» Les deux pirogues cernent leurs proies et referment peu à peu le filet sur elles. Une fois les poissons piégés, les pêcheurs descendent en apnée à une dizaine de mètres de fond, les saisissent à pleines mains et les remontent à la surface. L'énergie, la vitesse et la coordination des Vezos, taillés comme des athlètes, sont impressionnantes. Il faut dire qu'ils commencent jeunes : pendant que les hommes manient le filet, les pagaies sont tenues par deux garçons âgés d'à peine 12 ans, déjà rompus à la manœuvre des bateaux.

Avec plus de 100 kilos de poisson, soit une pirogue bien remplie, la récolte est correcte. Mais les Vezos savent que dans un bon jour, ils peuvent attraper le triple. Ils complètent donc par une partie de pêche au harpon. «*Nos ancêtres nous ont appris plusieurs techniques de pêche,* raconte Hosoanay. *Si l'une ne suffit*

Leurs voisins les Mikeas, les derniers chasseurs-cueilleurs

Les Vezos sont le «peuple de l'eau», eux, celui de la forêt. Voisins immédiats des nomades des mers, auxquels ils se mêlent parfois, les Mikeas aussi survivent de ce que leur donne la nature – sur la terre ferme : des tubercules, du miel et du petit gibier.

Dans l'arrière-pays du littoral vezo, entre les villes de Toliara et de Morombe, s'étend le territoire des Mikeas, les derniers chasseurs-cueilleurs de Madagascar : une vaste forêt sèche au sol sablonneux, faite de fourrés épineux, d'euphorbes et d'autres plantes adaptées à la sécheresse. Les Mikeas, d'anciens agriculteurs, s'y seraient réfugiés aux XVIII[e] et XIX[e] siècles dans une période de guerres et d'oppression. Ils auraient alors appris à survivre dans ce maquis inhospitalier, sans source d'eau, se nourrissant de tubercules, de miel sauvage et de petit gibier, oiseaux, lémuriens et tenrecs (des mammifères semblables au hérisson), qu'ils chassent à la massue, la lance ou la sarbacane. Le tout en vénérant des baobabs sacrés abritant les esprits de leurs ancêtres. Ce mode de vie d'une frugalité extrême s'est trouvé bouleversé en 2011, quand leur territoire a été sanctuarisé en parc national afin de protéger la forêt de la déforestation liée à la culture sur brûlis. Les Mikeas n'en étaient pas coupables… mais ont tout de même été chassés. Au nombre de 1 000 à 3 000, très pauvres et peu considérés, ils vivent désormais dans des villages autour du parc, où ils se rendent pour glaner de la nourriture. Leur quotidien est de plus en plus sédentaire, organisé autour de petites cultures de maïs et de manioc complétant la chasse et la cueillette. Beaucoup de Mikeas s'installent aussi sur la côte, où ils cohabitent avec les Vezos et les Masikoros, des agriculteurs modestes dont ils seraient les descendants. ■

←↑ Formé d'une dizaine de huttes, le hameau de Bedo (en haut) est situé sur le pourtour oriental du parc national de Mikea, où les villageois se rendent pour glaner de la nourriture – notamment des racines, une part essentielle de leur alimentation. Les tubercules de *babo* (le nom vernaculaire d'une igname sauvage), en particulier, sont cruciaux : dans ce milieu très sec, ils ont l'avantage d'être gorgés d'eau.

↓ Sur la terre ferme, pour transporter leurs poissons, les Vezos de Bevohitse usent d'un moyen de transport omniprésent à Madagascar : la charrette à zébu.

pas, nous passons à l'autre. Nous sommes entraînés à survivre dans cet univers aquatique, et à mettre de quoi manger dans nos assiettes !»

De retour sur l'île, c'est l'heure d'un copieux repas – riz, poisson cuit dans son jus, haricots blancs, tomates, oignon, ail et huile –, préparé par les femmes. Celles-ci ne s'attablent pas avec les hommes, pas plus qu'elles ne participent à la pêche en mer. Chez les Vezos, chaque sexe est assigné à des tâches bien définies. Pendant que les hommes voguent sur les pirogues, leurs mères, filles et épouses restent sur la terre ferme, à s'occuper des enfants et des corvées domestiques. Pour se nourrir pendant la journée, elles partent débusquer poulpes et oursins à marée basse. À la pointe sud de l'îlot, Soa Nomeny s'avance dans l'eau jusqu'à la taille et repère vite un poulpe tapi dans un trou. *«C'est là qu'ils se cachent en général»*, dit-elle en visant l'animal avec son harpon. Le céphalopode disparaît dans un nuage d'encre. Pas découragée, Soa en déniche deux autres dans l'heure. *«Nous n'avons pas le choix, pour manger, nous dépendons de ce que nous donne l'océan»*, rappelle-t-elle.

Où est passé le poisson ?

C'est vrai aussi pour les hommes. Une règle, chez les Vezos, est de ne consommer que les prises du jour. Au retour des bateaux, elles sont partagées entre les pêcheurs. Le surplus, lui, est salé et séché, puis vendu à Nosy Ve ou Andavadoaka. L'argent obtenu sert à acheter des denrées comme du thé ou du riz, du matériel coûteux tel que des batteries solaires, et à épargner pour les temps difficiles. Mais cette vie tournée vers l'océan est moins facile qu'auparavant. Alors qu'elle prépare le déjeuner, à l'ombre d'une petite hutte lui servant de cuisine, Soa confie l'inquiétude qui grandit dans la communauté : les poissons se font plus rares. *«Autrefois, il y en avait plein près de nous*, raconte-t-elle. *Maintenant, il faut aller plus loin pour les attraper.»* Les pêcheurs, il y a encore dix ou quinze ans, n'auraient pas eu besoin de naviguer une heure pour trouver leur pitance. *«L'océan n'est plus le même*, appuie Hosoanay. *Avant, les petits poissons, comme les sardines et les* varilava [une sorte d'anchois], *étaient nombreux près de la côte, attirant d'autres espèces plus grosses. Désormais, ils sont là où c'est plus profond et on a plus de mal à pêcher.»* Les coupables ? Une pêche excessive, liée à l'accroissement de la

population et aggravée par les bateaux de pêche industriels, malgaches ou étrangers, qui opèrent dans les eaux fréquentées par les Vezos. Mais aussi le dérèglement climatique, qui réchauffe l'eau et abîme les récifs, dégradant l'habitat des poissons.

Pour s'adapter, certaines familles comptent sur l'esprit nomade qui a toujours poussé les Vezos à partir en quête de nouveaux sites de pêche. C'est le cas des habitants d'un minuscule hameau d'une douzaine d'habitations, à 40 kilomètres au sud d'Andavadoaka, au pied des dunes de Bevohitse. Un lieu d'une beauté hypnotique, où les collines de sable blanc tombent dans l'eau turquoise de l'océan Indien. Une bordée de pirogues sont alignées sur la grève. C'est l'après-midi, et les Vezos rentrent de la pêche. Pour l'instant, disent-ils, ils ont ici largement de quoi remplir leurs filets – et leurs estomacs. Mais eux aussi constatent que les prises sont moins abondantes qu'avant. Heureusement, s'ils devaient un jour abandonner ce coin de paradis, ils ne seraient pas démunis. En effet, de mars à novembre, hors de la saison des cyclones, la moitié d'entre eux nomadise déjà en pirogue sur la côte occidentale de Madagascar, s'installant pour quelques jours ou mois sur des îlots ou des bancs de sable, selon la ressource disponible aux alentours. Leurs pérégrinations peuvent les mener jusqu'au nord-ouest de l'île, à 1100 km de là. Outre le poisson, ils traquent aussi certains requins (pour leurs ailerons), les concombres de mer et d'autres créatures qu'ils vendent à bon prix à des intermédiaires sur la côte, pour le marché chinois. Grâce à ces migrations, explique Goff, ces Vezos peuvent mettre un peu d'argent de côté, pour améliorer leur maison ou scolariser leurs enfants. En quête d'une vie meilleure, certains finissent par quitter leur village pour s'établir par exemple à Toliara, avec un job «normal». Même si, dit Goff, *«si tu travailles à terre, tu n'as plus de Vezo que le nom»*.

S'il leur fallait quitter un jour ce coin de paradis qu'est Bevohitse, ils savent où aller

À Ambatomilo, au sud de Bevohitse, les Vezos ont trouvé une autre réponse à la baisse du stock de poisson. En 2010, a été créée ici une «aire marine gérée localement» (LMMA en anglais), un mode de gestion durable des ressources par la communauté locale en plein essor ces vingt dernières années sur les côtes malgaches, y compris en territoire vezo. En guise d'alternative à la pêche traditionnelle, un nombre grandissant de pêcheurs se convertissent à la culture des algues. Madagascar en exporte de plus en plus, à destination des industries alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques, friandes des carraghénanes, les agents gélifiants contenus dans ces végétaux marins. Fabricé et Olive, un couple de jeunes villageois, sont justement occupés à débarquer de longs chapelets d'algues de leur petite embarcation, pour les faire sécher sur des filets en plastique. *«Nous continuons à vivre surtout de la vente de poisson»*, précisent-ils, debout devant une maison aux murs de bois blanc. Mais les algues, récoltées toutes les une à deux semaines, leur assurent jusqu'à un million d'ariarys (200 euros) de rentrées supplémentaires par an. Une somme rondelette dans un pays où quatre habitants sur cinq vivent avec moins de deux euros par jour. La culture des algues présente aussi l'avantage de protéger la côte de l'érosion en contenant l'énergie des vagues... et de réduire quelque peu la pression sur les poissons, qui, moins pêchés, ont le temps de prospérer. De quoi permettre à ces Vezos, malgré les vents contraires, d'espérer vivre encore longtemps de leur mer nourricière. ■

Volker Saux (avec Claudio Sieber)

RETOUR DE TERRAIN

Claudio Sieber
Photographe

«Pourrais-je être un Vezo ? Sans doute pas.» C'est la conclusion de notre reporter Claudio Sieber qui se trouvait à Madagascar il y a quelques mois. Le Suisse a été marqué par le lien des Vezos à la mer, leur aisance dans l'eau... mais aussi par la rudesse de leur vie, et celle du soleil malgache ! «Aucune crème solaire ne peut lui tenir tête», s'amuse-t-il. Ce reportage fait écho à celui qu'il a réalisé sur les Bajaus, nomades de la mer de Sulu, entre Bornéo et les Philippines. «Dans les deux cas, des savoirs ancestraux permettent aujourd'hui à ces peuples de faire face aux menaces modernes», dit-il.

La ville des hommes aux cheveux longs

À Otavalo, petite cité andine du nord de l'Équateur, Irina Werning a photographié des hommes de tous âges arborant chaque jour la *shamba,* une longue natte tressée symbolisant leur appartenance à la communauté des Otavalos.

PHOTOS **IRINA WERNING** – TEXTE **BORIS THIOLAY**

Felix, Edison et Vinicius (de g. à dr.), la vingtaine, sont amis d'enfance. Par jeu, et pour montrer leur attachement à leur culture, ils ont accepté de poser après avoir entremêlé leurs chevelures tressées.

À Otavalo est organisé, lors du Pawkar Raymi (la «fête de la floraison»), en février, un concours récompensant la plus longue chevelure. En 2024, celle du gagnant chez les hommes adultes mesurait 1,60 mètre.

Yuyak Santillan, 14 ans, son frère Naupak, 13 ans, et leur père (de droite à gauche) tressent mutuellement leurs nattes. Au sein du peuple otavalo, les cheveux d'une personne ne peuvent être touchés que par un membre de sa famille.

À 25 ans, Felix Maldonado (ici dans un magasin d'outillage) porte de nouveau fièrement la natte traditionnelle. Lorsqu'il était enfant, son père lui faisait couper les cheveux, pour lui éviter les discriminations visant les indigènes qu'il avait endurées durant sa propre jeunesse.

Chaque année, en février, les habitants espèrent

gagner le prix de la plus belle chevelure

À l'occasion du concours annuel récompensant les plus beaux cheveux, l'an dernier, la photographe argentine Irina Werning a aménagé un studio sous une tente. De g. à d : concurrents dans la catégorie «hommes», Alexis Torres, 15 ans, Apauki et Kuri Guerrero (15 ans et 19 ans), Wayra Muler, 10 ans, et Nestor, 16 ans (avec des lunettes de soleil), dévoilent la longueur de leur natte et le volume de leurs cheveux détachés.

La musique traditionnelle, omniprésente dans la vie quotidienne, est un pilier de la culture des Otavalos. Âgé de 16 ans, Nestor (ci-dessous), qui dort en serrant son violon contre lui, s'est promis de ne jamais se faire couper les cheveux.

Étendu sur son lit, près de ses jouets et de ses vêtements, Neymar Josué Morales, 9 ans (à g.), fait le pitre avec ses mèches démesurées. En tressant leurs nattes, les mères inculquent aux enfants l'importance symbolique de leur chevelure.

IRINA WERNING

La photojournaliste argentine de 48 ans consacre depuis 2006 une série d'images aux personnes portant les cheveux longs. En Équateur, elle s'est focalisée sur les hommes.

«C'est un lien avec la nature»

Perchée à 2 500 mètres d'altitude, sur un plateau andin du nord de l'Équateur, la ville d'Otavalo (40 000 habitants) est réputée pour son marché d'artisanat, l'un des plus importants d'Amérique latine. Elle est surtout la «capitale» du peuple indigène des Otavalos, un groupe ethnique de langue kichwa. Femmes et hommes y portent couramment les cheveux très longs. Irina Werning y a séjourné en février 2024 pour photographier les hommes, qui arborent la *shamba,* une natte tressée descendant parfois jusqu'à la taille. *«Cette chevelure est le symbole de leur appartenance à leur culture, elle-même en connexion étroite avec la nature,* explique Irina. *Ils conçoivent d'ailleurs leur natte comme une extension de leur corps.»* À tel point que les cheveux d'un individu ne peuvent être touchés que par un membre de sa famille… En 2018, le conseil communautaire indigène local a dû mettre fin aux activités de «coupeurs de cheveux» venus d'autres régions, ainsi que de la Colombie voisine, pour acheter de très longues nattes afin d'en faire des perruques… Désormais, les coiffeurs de la ville exigent une autorisation écrite signée des parents lorsqu'un mineur se présente pour faire raccourcir sa chevelure. ■

Boris Thiolay

Devant le lac San Pablo et le volcan Imbabura, Jossbell Macsias, 18 ans,
et Katerini Pupiales, 22 ans, échangent leurs serments d'amour.

L'INVITATION AU VOYAGE

Norvège

Un bol d'air dans les Lofoten

VOYAGER DANS
CET ARCHIPEL SITUÉ AU NORD
DU CERCLE POLAIRE,
FIEF VIKING OÙ CHAQUE FJORD
RACONTE MILLE LÉGENDES,
C'EST S'OFFRIR UNE ÉCHAPPÉE
DANS UN PETIT MONDE
À PART, À LA CULTURE BIEN
ANCRÉE DANS LA MER.

DOSSIER COORDONNÉ PAR **MATHILDE SALJOUGUI** – PHOTOS **OLIVIER JOLY**

↑ L'îlot de Sakrisøy, dans le sud-ouest de l'archipel, abrite des maisons sur pilotis, sous lesquelles on rangeait jadis les barques de pêche.

Lofoten

Montagnes abruptes, eau d'un bleu profond et villages colorés composent une géographie unique

→ Cette vue se mérite ! Il faut en effet gravir 2 000 marches pour atteindre la cime du Reinebringen (448 m) et s'émerveiller face à l'un des plus beaux panoramas de l'archipel, avec le village de Reine en contrebas.

Lofoten

→ Dans le village de Sørvågen, sur l'île de Moskenesøya, ces *rorbuer* (cabanes traditionnelles de pêcheurs aux couleurs vives) ont été restaurées pour héberger les visiteurs.

Passer une nuit dans un *rorbu*, la mer sous les pieds, est une expérience inoubliable

Lofoten

Les pêcheurs du coin aiment leur beau «bureau», un cadre de travail à nul autre pareil

← Imposante, cette baudroie que découpe Geir Halvard Nilssen après l'avoir pêchée à l'aube près de Digermulen, dans l'est de l'archipel…

Lofoten

Certaines eaux rappellent les Caraïbes… Seule petite différence : la température

← Sous la lumière changeante du Grand Nord, la plage de sable blanc d'Yttersand, sur Moskenesøya, borde une mer d'un turquoise tropical. Ne pas s'y fier : malgré le Gulf Stream, on peut tabler au mieux sur une baignade à 12 °C l'été !

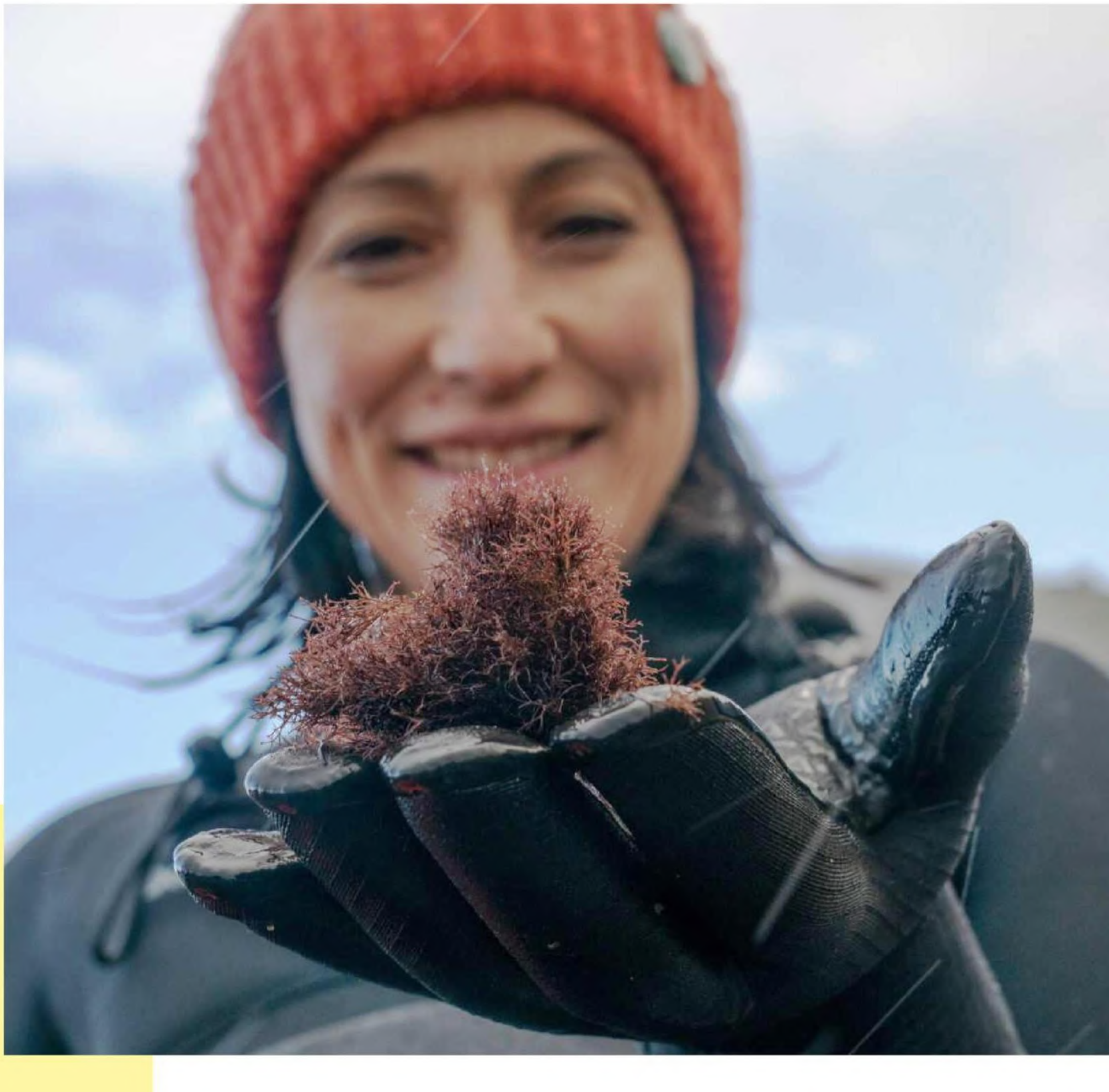
Ils sont encore 2 000 marins à perpétuer les traditions

Geir Halvard Nilssen a 59 ans et un beau «bureau». Comme d'habitude, caparaçonné dans sa combinaison bleue et jaune, le pêcheur vient d'amarrer son bateau au ponton du petit port de Digermulen, à la pointe sud-ouest de l'île Hinnøya, qui marque la partie la plus orientale des Lofoten. Une brume de mer remonte le long du fjord, puis vient lécher les crêtes enneigées qui zèbrent le ciel. Subitement, le soleil déclinant transperce les nuées et enrobe le paysage d'un halo rose orangé. Baigné par cette lumière irisée, le minuscule port a quelque chose d'irréel. Geir débarque ses prises du jour : du lieu noir, des flétans et des baudroies d'une vingtaine de kilos. «*Je ne pêche pas au large,* précise-t-il. *Uniquement dans les fjords et les bras de mer de l'est de l'archipel : je connais les endroits où les cabillauds viennent se reproduire, et les habitudes des autres poissons.*»

Geir Nilssen est un personnage : loquace, enjoué, toujours affublé d'un bonnet, il diffuse sur les réseaux sociaux des vidéos des plus beaux spécimens capturés et des paysages époustouflants qui constituent son cadre de travail quotidien. Mais il est avant tout l'un de ces 2000 marins qui perpétuent, en solitaire sur leur bateau de 8 à 10 mètres, le mode de vie ancestral des 24500 habitants des Lofoten. Trois fois par semaine, il livre sa marée à l'une des deux pêcheries de Svolvær, la «capitale» (4000 habitants), dans le sud-est d'Austvågøya, la plus grande des îles Lofoten.

Étonnant archipel bordé par le Vestfjord et la mer de Norvège, au large du septentrion norvégien, les Lofoten étirent sur environ 150 kilomètres leurs cinq îles principales et leurs centaines d'îlots, entre les 67e et 68e parallèles nord. Une barrière montagneuse déchiquetée, dédale de pics et de barres rocheuses, entre 400 mètres et 1181 mètres de hauteur, qui tombe presque directement dans la mer. Nous sommes à 220 kilomètres au nord du cercle polaire. Mais grâce au Gulf Stream, la température tombe rarement en dessous de -2 °C en hiver... Là, des lacs glaciaires voisinent avec des plages de sable blanc, et des fjords aux eaux immobiles débouchent sur des pointes battues par la houle.

Le visiteur se rend vite compte que, par ici, le *skrei* est partout chez lui : le fameux cabillaud (ou morue de l'Atlantique) trône sur les tables des restaurants, doré au four, poêlé, poché, à la vapeur. Son foie et ses œufs, dont on fait un caviar, ainsi que sa langue,



↑ (À g.) Cet archipel a bâti sa prospérité grâce à la pêche notamment du cabillaud. Une activité qui perdure à ce jour.

↑ (À d.) La mer livre d'autres trésors, telles les algues qui servent à l'alimentation, ainsi qu'à la fabrication de cosmétiques. Ici, Tamara Singer vient de récolter de la truffe de la mer.

panée et frite, sont des mets de choix pour les amateurs de saveurs salées et fumées. Ce poisson, qui mesure jusqu'à 1,8 mètre pour une cinquantaine de kilos, fait aussi régulièrement la une du *Lofotposten*, photo à l'appui : l'hebdomadaire local offre, depuis plus d'un demi-siècle, un kilo de café et un diplôme à tout pêcheur capturant un spécimen d'au moins 30 kilos. Et dans chaque village, d'énormes portiques de bois grillagés soutiennent des milliers de poissons qui sèchent au grand air pendant trois mois. L'odeur qui s'en dégage, puissante, âcre et saturée d'iode, emplit les alentours... Toute l'histoire et la vie de l'archipel tournent autour de ce poisson. Chaque année, entre janvier et mars, le *skrei* quitte la mer de Barents, qui s'étend du nord de la Norvège jusqu'au Svalbard et aux côtes occidentales de la Russie et migre vers le sud pour venir se reproduire dans les fjords des Lofoten. Un périple de 1500 kilomètres qui garantit aux insulaires des pêches miraculeuses, depuis au moins un millénaire. Cette manne a ainsi longtemps assuré la prospérité du royaume de Norvège,

CES CRÉATURES FANTASTIQUES qui peuplent les brumes marines

Les Lofoten ont toujours vécu au rythme de la mer, laquelle nourrit mille légendes.

Sjøtrollet, le troll de mer

Créature mugissante aux allures de géant, vêtue de guenilles, elle surgit dans la tempête et mêle sa voix aux éléments déchaînés, ouvrant sa grande bouche tel un ogre. Son apparence fait penser à un noyé qui reviendrait hanter les côtes.

Havhest, le cheval de mer

La légende de ce cheval blanc entouré de lumière, qui éloignerait les monstres marins, serait née d'un mirage créé par les grosses chaleurs et la réflection du soleil sur l'océan. *Havhest* est aussi le nom norvégien du fulmar, oiseau blanc proche du goéland.

Draugen, le fantôme des mers

Marin pêcheur mort en mer, le Draugen est un esprit des tempêtes, annonciateur de mort. C'est un funeste présage que de l'entendre rugir.

→ Le Sjøtrollet est ici imaginé par l'artiste norvégien Theodor Kittelsen (1857-1914), célèbre pour ses illustrations de trolls.

Alamy / hemis.fr

représentant l'essentiel de ses exportations. Aujourd'hui encore, les Lofoten vendent chaque année à l'étranger plusieurs dizaines de milliers de tonnes de *skrei* frais, séché ou salé. Et dans la petite ville de Kabelvåg, cette morue a même gagné son musée, qui ouvrira en 2026.

Un terrain de golf arctique

Après Kabelvåg, la E10, la route européenne qui traverse tout l'archipel, file plein ouest, puis épouse la rive d'un fjord majestueux. À l'approche du pont ralliant Gimsøya, la plus petite des cinq îles principales, le paysage se mue en trompe-l'œil. Une montagne arrondie se reflète intégralement dans un lac. Sommet piqueté de neige, forêt mordorée, silence absolu : une toile de maître que seul un nuage furtif vient remettre en mouvement. Plus loin, au lieu-dit Jendallen, un cirque glaciaire dessine une cuvette quasi parfaite dans la roche, juste au-dessus de deux étangs à la surface polie comme du verre… C'est le royaume de l'eau, qui ruisselle en cas-

↑ Venke Hoff, la propriétaire du musée d'art contemporain Kaviar Factory, profite de la vue depuis son *rorbu*, une ex-cabane de pêcheur dont elle a fait une chambre d'ami.

cades depuis chaque sommet, se mue en rivière, en lacs côtiers, ou se déverse en mer. La lumière joue à cache-cache avec les nuages et les grains venus du large. Un arc-en-ciel chasse l'autre. Un patrimoine naturel exceptionnel qui a bien failli être sacrifié au profit de cette industrie pétrolière et gazière dont la Norvège est l'un des leaders mondiaux et qui a fait sa fortune. À la fin des années 2000, des études ont révélé la présence, au large des Lofoten, de champs sous-marins d'hydrocarbures représentant l'équivalent d'1,3 milliard de barils. Mais, face aux risques de pollution qui mettraient notamment en péril la reproduction du *skrei*, le Storting, le Parlement norvégien, a interdit en 2019 l'exploitation du gisement.

Le littoral nord de Gimsøya raconte d'autres histoires. Le paysage, moins déchiqueté et sablonneux, se prête à l'agriculture et à l'élevage. Le hameau de Hov – quelques dizaines d'âmes – cache bien son jeu. Entre plages de sable blanc et amas rocheux, des aires de gazon tondu ras semblent avoir été posées là par erreur. C'est le Lofoten Links, le parcours de golf le plus septentrional au monde. L'un des plus beaux, aussi. Au départ du trou n° 3, un «par quatre» de 420 mètres, le joueur doit faire voler sa petite balle blanche au-dessus de la mer pour la faire atterrir sur le green sur l'autre rive. À quelques encablures de là, au pied du Hoven, pic solitaire de 367 mètres de hauteur en forme de croc, une ferme équestre héberge une vingtaine de chevaux islandais, la race descendant des montures apportées sur l'île par les Vikings au IX^e^ siècle. Le maître des lieux porte le même nom que le village. À 52 ans, Frode Hov incarne la septième génération de propriétaires de cette exploitation transformée en lieu touristique. «*Nous sommes sur un ancien port viking, et nous avons retrouvé dans le sable des vestiges de coques de longs bateaux et des tombes*, explique-t-il, en désignant la dune herbue débouchant sur la plage, voisine du restaurant. *D'ailleurs, les chefs de clans réglaient leurs différends en s'affrontant en duel sur le rocher qui se trouve juste à côté.*»

La maison des Vikings

Les Lofoten furent en effet un site important durant la période viking, entre 800 et 1050 de notre ère. Pour en découvrir l'héritage le plus spectaculaire, il faut franchir un nouveau pont, puis suivre sur une vingtaine de kilomètres les ondoiements de la E10 sur l'île de Vestvågøya. Entre les villages de Bøstad et de Borg, un très long toit d'ardoise incurvé, semblable à un drakkar retourné, se détache au-dessus du tertre bordant la route. Il s'agit de la reconstitution de la plus grande «maison longue» viking

Lofoten

→ Drôle de sensation lorsqu'on se retrouve nez à nez avec des têtes de baudroies, la gueule grande ouverte, suspendues à un séchoir traditionnel ! De ce poisson impressionnant, on mange la queue, appelée… lotte !

Sur des portiques de bois couverts de grillages, des milliers de poissons sèchent au grand air

connue à ce jour, dont les vestiges ont été découverts en 1983. Cette bâtisse en bois de 83 mètres de long, 12 de large et 9 de haut, constitue depuis 1995 la pièce maîtresse du Lofotr Viking Museum. À l'intérieur, mobilier et ustensiles restituent la vie quotidienne des peuples nordiques du haut Moyen Âge.

Parfois, la route passe sous la mer

La maison longue originelle fut occupée entre les années 700 et 950. Demeure collective sous l'autorité d'un chef important et de sa femme, elle hébergeait plusieurs dizaines d'habitants – guerriers, fermiers, esclaves. Elle était divisée en trois parties : habitation, salle des fêtes et espace rituel. Son dernier maître fut probablement Olaf Tvennúmbrúni, né vers 880 à Borg, qui contrôlait au moins la moitié de Vestvågøya et de ses 1500 habitants à l'époque (ils sont 9500 aujourd'hui). Ce chef viking, l'un des plus puissants du nord de la Norvège, partit, comme 20 % de la population norvégienne entre 870 et 950, coloniser l'Islande, alors inhabitée. La maison longue fut alors abandonnée, avant de sombrer dans l'oubli...

En prenant la mer pour l'Islande, à 1300 kilomètres au sud-ouest, ces Vikings – le terme désigne ceux qui partaient en expédition pour commercer et piller – dépassaient le cap d'Eggum, sur la côte ouest de Vestvågøya, qui fut un haut lieu de la

pêche saisonnière et de la chasse à la baleine. Là, plantée dans la réserve naturelle où viennent nicher les oiseaux de mer, une curieuse sculpture attire l'attention. Posée sur un pilier de pierre, une tête d'homme change progressivement de forme quand on tourne autour d'elle, jusqu'à apparaître totalement renversée. *The Head* («la tête») est l'une des cinq œuvres d'art contemporain installées en pleine nature dans l'archipel et appartenant à la collection internationale Artscape Nordland, qui en présente 35 dans le nord du pays.

Au-delà d'Eggum, la côte offre une succession de baies ourlées de plages de sable blanc – Unstad, Uttakleiv, Haukland –, et encadrées de montagnes sévères. Au moindre rayon de soleil, la mer devient turquoise. Au gré des chemins de randonnée, on passe visuellement en deux kilomètres du Grand Nord aux Caraïbes. Et du fait du changement climatique, il peut désormais faire 30 °C en été...

Les surprises s'enchaînent. Pour atteindre Flakstadøya, la quatrième île principale de l'archipel, il faut, cette fois, passer... sous la mer. La route E10 emprunte un tunnel de 1,7 kilomètre avant de réapparaître à Napp, un joli village de pêcheurs. La nature se fait plus grandiose encore à mesure que l'on progresse vers le sud. Le relief est plus torturé, le littoral se réduit à un étroit ruban coincé entre mer et montagne. Après avoir longé le fond de la baie de Flakstad, la route se cabre et vient se heurter aux parois d'un cirque de roches noires menaçantes.

Le chic des *rorbuer*

Elle finit par trouver une issue et basculer vers Nusfjord, un village historique de pêcheurs, inscrit par l'Unesco sur la liste du patrimoine mondial. Tout au bout d'un fjord exigu, une vingtaine de cabanes de bois sur pilotis, peintes en ocre rouge, se serrent les unes contre les autres, au-dessus de l'eau. Reliées entre elles par des pontons et une jetée, elles forment un ensemble ravissant, hors du monde. Chaque *rorbu* – de *ror*, «rame», et *bu*, «petite maison» – est directement

De cabanes de bois sur pilotis, peintes en ocre rouge, se serrent les unes contre les autres

accessible par une échelle depuis le bateau. La cabane, entièrement démontable et transportable, comprend deux pièces : l'une servait jadis pour le matériel et les vêtements de pêche, l'autre de pièce de vie et de dortoir pour une dizaine d'hommes. Les *rorbuer* (au pluriel) de Nusfjord, aménagés avec goût et très confortables, sont désormais proposés à la location touristique, bien loin des conditions de vie spartiates d'antan. Une expérience inoubliable pour les visiteurs, qui ouvrent leurs fenêtres à l'aube avec la mer sous les pieds.

De Nusfjord, il faut rebrousser chemin et rattraper la E10 pour aborder Moskenesøya, l'île à l'extrémité sud-ouest des Lofoten. C'est la plus sauvage, la plus découpée, la plus spectaculaire. Sa façade occidentale, où des sommets entre 600 mètres et 1029 mètres toisent une quinzaine de baies échancrées, constitue l'essen-

BON À SAVOIR

LA SAGA D'UN ARCHIPEL MYTHIQUE

VERS 6000 AV. J.-C.

Les premiers habitants
Des chasseurs-cueilleurs arpentent ces terres, vivant de la chasse (cerf, ours, renne, castor...) et de la pêche (poisson, phoque, baleine). L'agriculture, notamment la culture du blé, se développera deux mille ans plus tard.

VI^E SIÈCLE

L'émergence de chefferies locales
Des sites archéologiques, comme celui sur l'île de Vestvågøya, témoignent de la centralisation des richesses et du pouvoir à travers les îles. Des structures sociales complexes apparaissent.

VIII^E-XI^E SIÈCLES

L'ère viking
Les Lofoten deviennent un centre important de la civilisation viking. Les Scandinaves y exploitent les ressources marines et construisent de grandes maisons longues, dont celle de Borg (83 mètres de long), la plus grande jamais retrouvée en Scandinavie.

XII^E SIÈCLE

L'essor du commerce de la morue séchée
À partir du port de Kabelvåg, sur l'île d'Austvågøya, les Vikings inaugurent le transport et le commerce maritime du *stockfish*, la morue séchée, qui sera vendue dans toute l'Europe.

↑ Cette sculpture intrigante, nommée *The Head,* fait partie des cinq installations de land art disséminées à travers l'archipel (lire notre guide pratique).

tiel du parc national de Lofotodden. Ces 99 km² d'aires protégées – plus de la moitié de la superficie de l'île – ne sont accessibles qu'à pied, en suivant de rares sentiers de randonnée. À l'est, le littoral est une dentelle d'îles, de fjords enclavés et de lacs intérieurs. En suivant la route côtière, on débouche sur un décor somptueux : quatre îlots bordés de cabanes rouges et ocre jaune, reliés entre eux par des ponts graciles, offrant de multiples points de vue, sur le fond du fjord de Reine (prononcer «*ra-ïn*»), d'un côté, et sur l'océan, de l'autre.

Cours de yoga et sorties en kayak

Encore quelques virages en bord de mer, et voici le village de Reine, la perle de l'archipel. Blotti dans l'échancrure d'une presqu'île, ce port comptant 300 âmes et dix fois moins de bateaux, ressemble à un cliché pour Instagram : cabanes colorées au toit couvert de mousse, cafés-restaurants typiques, vue imprenable sur le large... Après une carrière de comédienne de théâtre et de chanteuse à Oslo, l'enthousiaste Runhild Olsen, 48 ans, est revenue sur sa terre natale en 2015, où elle a ouvert une chaleureuse maison d'hôte de dix chambres. Elle y dispense des cours de yoga et organise des sorties en kayak. Le lieu, baptisé Catogården («jardin de Cato»), fut la demeure de Cato Sverdrup (1896-1948), député conservateur et propriétaire d'une société d'exportation de poisson. Runhild, elle, siège en tant qu'indépendante au conseil municipal, où elle prône un tourisme à échelle humaine. «*Je sensibilise nos visiteurs à la fragilité de notre milieu, à la nécessité de respecter les lieux et la nature,* souligne-t-elle. *Environ un million de personnes passent ici chaque année. Mais l'archipel ne peut supporter qu'un tourisme durable, avec des gens qui prennent leur temps et s'intéressent à la vie locale.*»

XIX[E] SIÈCLE

L'âge d'or de la pêche

Grâce à la migration annuelle de bancs de harengs et de morues *(skrei)* dans la région, les ports de pêche se développent, des pêcheurs saisonniers affluent, et leurs *rorbuer* (cabanes de pêcheurs) se multiplient.

1940-1945

Occupation nazie et résistance

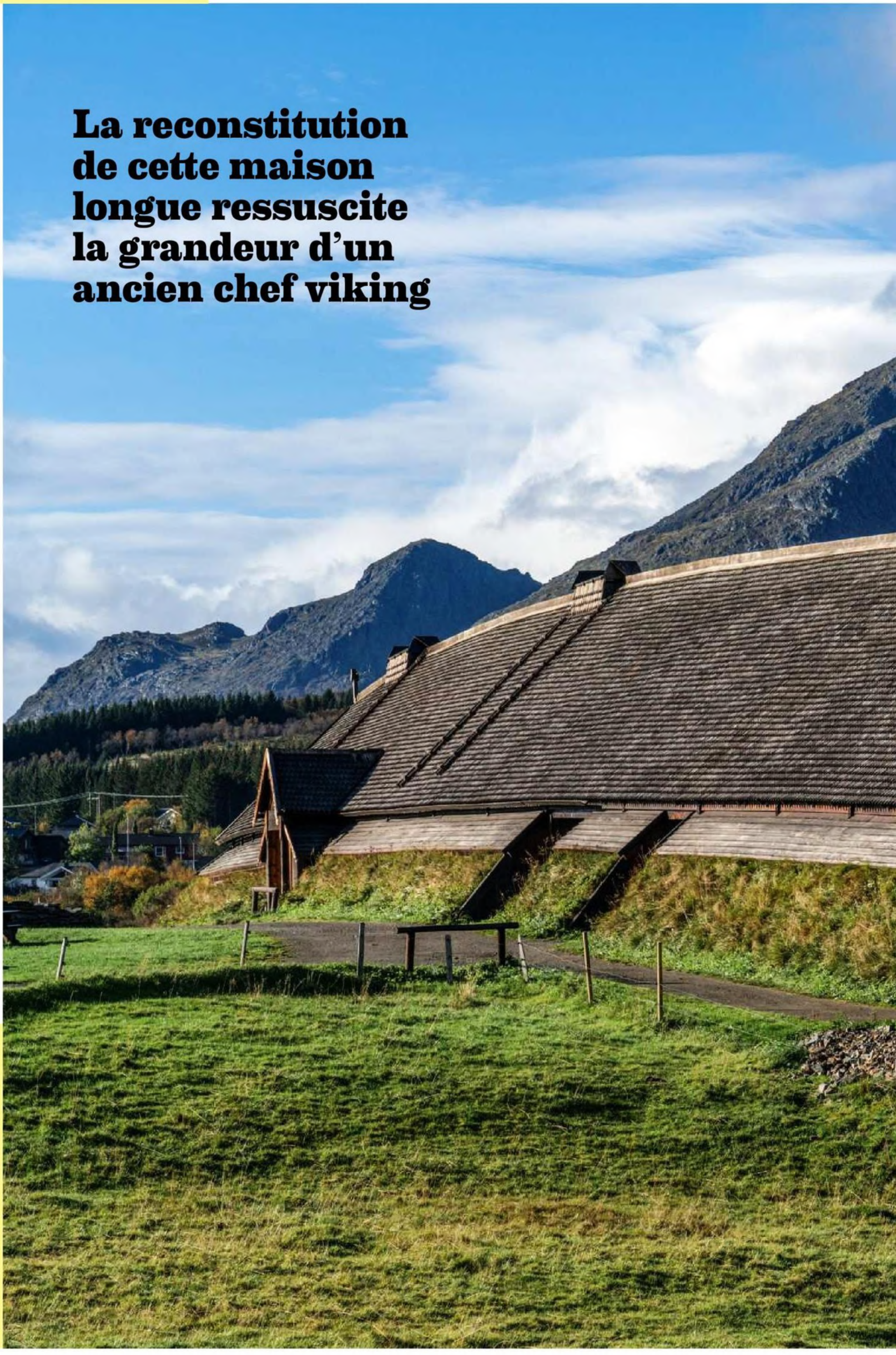
L'archipel, occupé par l'Allemagne nazie, est le théâtre de raids alliés, notamment durant l'opération Claymore en 1941, qui vise à détruire les infrastructures allemandes et perturber la production d'huile de poisson.

XX[E]-XXI[E] SIÈCLES

L'essor du tourisme

Même si la pêche reste l'activité principale, le tourisme se développe, nourri par les paysages, la culture viking, le soleil de minuit et les aurores boréales. L'archipel devient une destination prisée des randonneurs et des amateurs de pêche.

La reconstitution de cette maison longue ressuscite la grandeur d'un ancien chef viking



→ C'est ici, à Borg, sur l'île de Vestvågøya, que des archéologues ont découvert les vestiges de la plus grande maison longue viking de Scandinavie. Ses 83 mètres de bois et de tourbe, aujourd'hui reconstitués, jouxtent un passionnant musée.

↑ Les Lofoten sont le paradis de la marche à pied. Le Bacalao, un restaurant de Svolvær, a prévu un menu… indiquant aux clients les meilleures randonnées du coin.

AVIS AUX FINS GOURMETS

UN SAVOUREUX TERROIR TERRE-MER

↳ **LE *SKREI*, DIEU CABILLAUD**
De janvier à avril, ce poisson migre de la mer de Barents vers les Lofoten pour frayer, sa chair devenant très ferme après ce long voyage. Il se consomme frais, mais il est aussi séché à l'air libre pour devenir le fameux *stockfish* (bénéficiant d'une IGP, indication géographique protégée), qui sera réhydraté avant d'être bouilli ou cuit au four.

↳ **LA TRUFFE DE LA MER *(VERTEBRATA LANOSA)***
On ramasse cette petite algue rouge et duveteuse à marée basse, en automne et au printemps. Comme son nom l'indique, elle rappelle les notes riches et terreuses de la truffe, avec une touche minérale iodée semblable à celle des huîtres. Très appréciée des chefs nordiques, elle figure au menu de restaurants étoilés.

↳ **LA MÛRE POLAIRE**
Surnommé «or arctique», ce fruit ressemble à une petite framboise dorée. La mûre polaire a un goût acidulé, voire piquant, lorsqu'elle est crue, et devient plus douce une fois cuisinée.

↳ **LE LOFOTLAM**
La viande de cet agneau (doté d'une IGP) élevé en liberté dans les prairies côtières est incroyablement tendre.

L'artiste a obtenu certains succès : le maintien d'une ambulance à l'année dans la commune, et un *numerus clausus* de 500 visiteurs quotidiens autorisés à débarquer ici par le ferry.

Un site symbolise à lui seul cette équation vitale pour l'avenir : le Reinebringen. Il faut gravir 2000 marches de pierre massives pour accéder à ce sommet surplombant les alentours du haut de ses 448 mètres. De là, le panorama, vertigineux, embrasse les fjords cernés de montagnes escarpées, le chapelet d'îlots et la presqu'île de Reine. Se révèle alors un monde adorable de maisons de bois coloré, de bateaux à quai ou traçant leur sillage argenté dans un camaïeu de bleus marins. Les Lofoten apparaissent sous leur véritable dimension : un univers miniature, d'une extraordinaire et délicate complexité. La plus belle vue au monde, promettent certains. Alors l'été, des milliers de visiteurs se pressent au pied du Reinebringen. Des hôtes d'accueil y sont postés pour les canaliser… Et leur rappeler que la météo peut changer très vite, au cours de l'ascension d'une heure et demie environ…

Si l'on n'a pas eu l'idée d'arriver là très tôt, autant passer son tour et poursuivre le chemin jusqu'à Å (prononcer «ô»). La vie de ses 60 habitants tourne autour du musée-village, dont les vieux bâtiments et les collections retracent sobrement la vie âpre des pêcheurs. La route E10 s'arrête ici.

Flirter avec le maelström

Mais pour qui pousse huit kilomètres à vol d'oiseau vers le sud-ouest, où se découpent leurs dernières arêtes rocheuses, les Lofoten réservent un ultime frisson. Un étrange phénomène qui, depuis des siècles, suscite la crainte des navigateurs et enflamme l'imagination des Terriens : un maelström. Ce puissant tourbillon marin est provoqué par l'effet conjugué des vents et des marées lors desquelles s'engouffrent plusieurs milliers de mètres cubes d'eau chaque seconde dans le chenal situé entre la pointe de l'île et l'îlot de Mosken, créant un courant circulaire sous-marin pouvant atteindre

↑ Randonnée sur l'île de Moskenesøya en direction de la plage de Kvalvika, accessible à pied. Ça et là, des pontons de bois facilitent la marche.

↑ Sur les pâturages verdoyants de Vestvågøya, des moutons broutent librement les herbes sauvages, ce qui confère à leur viande une saveur subtile et herbacée.

RETOUR DE TERRAIN

Boris Thiolay Journaliste
Olivier Joly Photographe

« Ainsi sont les Lofoten, changeantes et magnifiques en toutes saisons »

Olivier Joly

«Le jour où j'avais prévu de me rendre sur le Reinebringen (448 m), la météo était capricieuse», raconte Olivier. Notre photographe a visé un créneau de deux heures durant lequel une éclaircie était annoncée. «J'ai gravi les 2 000 marches aussi vite que possible, sous une pluie fine, dit-il. En haut, il y eut un bref rayon de soleil. Cinq minutes. Puis la neige s'est mise à tomber en bourrasques. Ainsi sont les Lofoten, changeantes et magnifiques en toutes saisons.»

13 km/h... Il doit sa célébrité aux descriptions terrifiantes qu'en ont données de grands écrivains. Edgar Allan Poe, en 1846, y voyait un vortex : «*Si un navire entre dans [...] son attraction, il est inévitablement absorbé et attiré au fond, et, là, déchiré entre les rochers.*» Et à la fin de *Vingt Mille Lieues sous les mers*, Jules Verne s'interrogeait (au sujet du sous-marin *Nautilus)* : «*A-t-il résisté aux étreintes du maelström ? Le capitaine Nemo vit-il encore ?*»

Pour approcher le monstre, il faut s'armer de patience. Car, le matin prévu, une tempête de nord-ouest balaie l'archipel depuis la veille. Vent à 110 km/h, averses cinglantes de grésil en cette fin septembre... Aucun bateau ne prend la mer. Les insulaires restent calfeutrés, limitant leurs activités quotidiennes au strict nécessaire. Tous les ponts routiers, gérés automatiquement en fonction de la météo, sont fermés à la circulation... Le lendemain, l'embarquement est confirmé au port de Sørvågen. Sur son hors-bord semi-rigide, Stein-Tore Johansen recommande aux passagers, des touristes harnachés d'une combinaison de survie, de s'agripper aux arceaux devant leur siège. Fils de pêcheur, natif de Værøy, petite île au large de l'archipel, Stein-Tore, 42 ans, connaît chaque rocher des environs. L'embarcation file à 40 nœuds (74 km/h) sur une mer d'huile. Mais, à proximité de l'îlot de Mosken, la houle devient subitement brutale, hachée : la coque cogne violemment contre chaque vague, et il faut remettre les gaz pour s'extraire de ce traquenard. On n'ose imaginer un vrai coup de tabac dans les parages...

Une vie en autarcie

Enfin, au-delà du maelström, à l'extrémité sud-ouest de l'archipel des Lofoten, on aborde deux petites baies abritant les vestiges de Helle et de Refsvika, villages de pêcheurs qui vécurent là en autarcie durant la première moitié du XX^{e} siècle. Les derniers irréductibles finirent par évacuer les lieux en 1950, emportant avec eux leurs cabanes... De retour à Sørvågen, le visiteur reste un petit moment en suspens, déjà nostalgique de ce rebord du monde peuplé de poissons voyageurs et de rêveries arctiques. ■

Boris Thiolay

COMMUNIQUÉ

HAVAS VOYAGES

LE ROAD BOOK
NORVÈGE

© Subodh Agnihotri

Des montagnes qui jaillissent de la mer, des ports de pêche croquignolets, des fjords à la nature intacte, et toute l'âme viking des côtes norvégiennes... Difficile de ne pas succomber à l'incroyable séduction de cet archipel. Balade d'île en île.

LA BEAUTÉ IRRÉSISTIBLE DES ÎLES LOFOTEN

Vestvågøy.
Pâtures et montagnes.

© Mrpluck

La bucolique « île de la Baie de l'ouest » a un charme fou, avec ses gras pâturages où paissent moutons et chèvres, ses plages de sable blanc, ses splendides sentiers de randonnée. L'accès se fait aisément par la route principale qui enjambe la mer. Mais ensuite, il est recommandé de prendre les chemins de traverse. La route 815, par exemple, qui longe la côte sud-est, est l'une des plus belles des Lofoten. De là, d'autres routes annexes permettent de faire une boucle pour rallier plusieurs hameaux côtiers tels que Mortsund, Ure ou Stamsund.

Moskenesøy.
Toute la majesté des fjords.

Des criques protégées, des fjords ombrageux, des ravins tombant à pic dans une eau couleur d'étain, des lacs encastrés au beau milieu des montagnes : Moskenesøy sait s'y prendre pour en mettre plein la vue. Elle est le rendez-vous des alpinistes mais aussi un paradis pour le simple randonneur. Grâce à un très beau sentier, on peut notamment gravir la plus haute montagne de l'île, l'Hermannsdalstinden, culminant à 1029 mètres. Arrêt indispensable à Reine, élu plus beau village de Norvège. Impossible aussi de ne pas aller à Å. Un endroit à part, et pas que pour son nom bizarre ! Dans ce village, les maisons rouges sur pilotis de bois sont perchées à flanc de rochers et reliées entre elles par des passerelles.

Austvågøy.
Au royaume des pêcheurs.

© Rusm

Pour sillonner l'archipel, la route E10, aussi appelée Kong Olav Veg (route du roi Olaf), s'offre au voyageur. Sur cette première île, arrêt conseillé à Kabelvåg, site de l'un des plus anciens villages de pêcheurs (XII[e] siècle) connus au nord du cercle polaire. On y trouve quantité de *rorbu* (cabanes) et de vieux hangars à bateaux aux lambris peints en rouge. Plus au sud, une autre escale enchanteresse vous attend : Henningsvær, à peine 500 habitants. Son surnom de « Venise des Lofoten » vient de la dispersion de la commune sur plusieurs îlots et fjords. Cherchez par exemple le minuscule terrain de foot... Encastré dans la roche au bout d'une presqu'île, c'est sans doute l'un des lieux les plus insolites de Scandinavie.

Værøy.
Le paradis des ornithologues.

© Gert-Jan van Vliet

À l'écart, tout au sud de l'archipel, peu peuplée et peu fréquentée, « l'île du Vent » est la perle sauvage des Lofoten. Accès par bateau uniquement, mais vous serez récompensé de la traversée parfois mouvementée en accostant au cœur d'un monde aussi caquetant que fascinant. Sur place, on part en expédition, jumelles autour du cou, vers des cailloux inhabités où s'ébattent des colonies de fulmars, de guillemots, de mouettes et de macareux. Magique !

3 QUESTIONS À...
SOPHIE, SPÉCIALISTE DE LA NORVÈGE CHEZ HAVAS VOYAGES

QUAND PARTIR ?
De fin mai à début août, les journées sont longues, avec le soleil de minuit offrant une lumière constante. L'automne et l'hiver offrent une expérience différente, avec des journées courtes mais des nuits magiques au cours desquelles on admire les aurores boréales.

OÙ DORMIR ?
La Norvège est un pays assez cher, mais même les hôtels les plus simples bénéficient d'un excellent confort. Il faut faire l'expérience de passer au moins une nuit dans un *rorbu*, cabane traditionnelle de pêche en bois sur pilotis. Si celle-ci est équipée d'un sauna, c'est encore mieux !

BON À SAVOIR AVANT DE PARTIR ?
On circule facilement d'une île à l'autre grâce aux ferries, mais pour en profiter pleinement, l'idéal est de louer une voiture.

EN SAVOIR PLUS SUR
HAVAS-VOYAGES.FR

PMS CREATIVE ROOM

Les surfeurs de l'Arctique

HIER, LE HAMEAU D'UNSTAD, SUR VESTVÅGØYA, VIVAIT ISOLÉ DU RESTE DU MONDE. PUIS LA ROUTE EST ARRIVÉE, ET DÈS LORS, NI L'EAU GLACIALE NI LA NEIGE SUR LA PLAGE N'ONT PU DÉCOURAGER LES INTRÉPIDES : CE COIN DES LOFOTEN EST DEVENU UN SPOT MONDIAL POUR LA GLISSE.

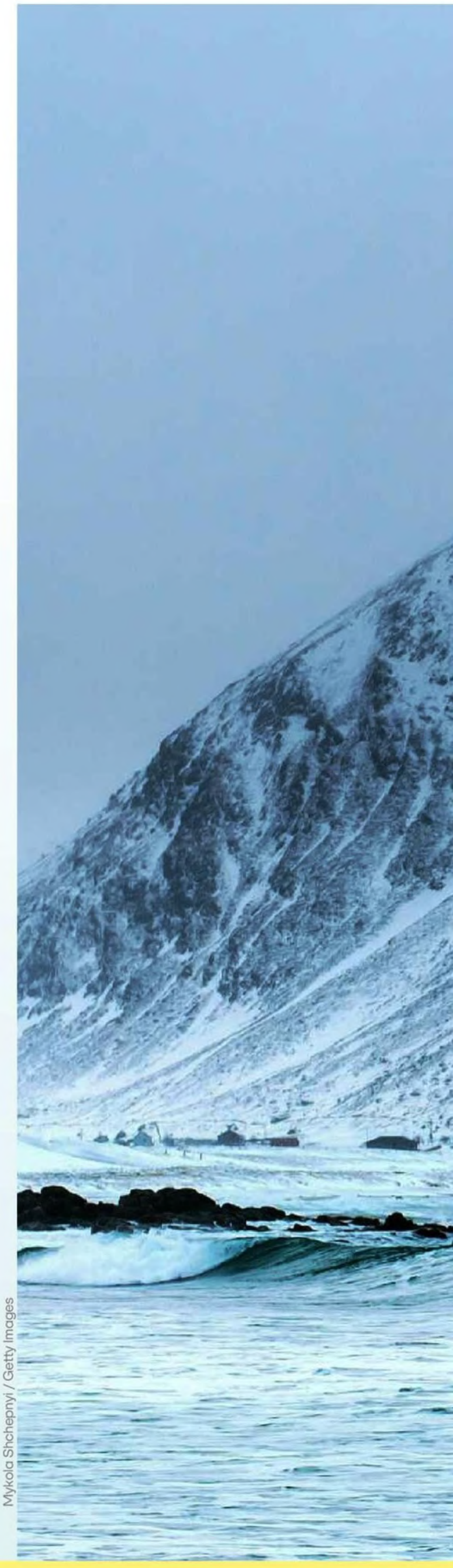
TEXTE **BORIS THIOLAY** – PHOTOS **OLIVIER JOLY**

La baie semble avoir été créée par un peintre romantique. L'anse de sable blanc, un kilomètre de long, est entourée d'éperons rocheux de 400 mètres de haut. Des vagues puissantes recouvrent la plage avec la régularité d'un métronome. À l'ouest, une chapelle de bois blanc, ouverte par intermittence, jouxte de vieilles pierres tombales plantées dans l'herbe. Il est 8 heures et demie en ce samedi d'automne à Unstad, et des jeunes gens s'échauffent au bord de l'eau : étirements, flexions sur des planches de bois posées à terre. Le ciel est limpide. Un temps idéal pour entamer la 18e édition des Lofoten Masters, la compétition de surf la plus nordique au monde. Température de l'air : 6 °C (ressentie : 2 °C). L'eau, elle, est à 8,5 °C. Sur le rivage, les cinq juges et les 150 spectateurs sont emmitouflés dans de longues doudounes tombant au-dessus des chevilles, capuche ou bonnet sur la tête. La cinquantaine de concurrents – hommes, femmes, catégories junior et senior – a mis un quart d'heure pour enfiler une combinaison de six millimètres d'épaisseur, un capuchon, des gants et des chaussons en néoprène.

Unstad compte quinze habitants permanents qui, tous, vivent par et pour le surf. Jadis, pour accéder à ce village isolé, à l'extrémité nord-ouest de Vestvågøya, l'une des deux plus grandes îles des Lofoten, il fallait suivre une piste sur les crêtes. Depuis 1995, un étroit tunnel routier de 640 mètres a changé la donne. Et la baie est devenue le plus célèbre spot du surf arctique. C'est même ici que ce sport un peu givré, où l'on peut se retrouver nez à nez avec un phoque dans l'écume, a vu le jour.

Des fous en caleçon de bain

Retour dans les années 1960. Deux jeunes natifs de l'archipel embarquent, comme tant d'autres, sur un navire de commerce pour gagner leur vie et voir du pays. En escale en Australie, Thor Frantzen et Hans Egil Krane découvrent le surf. Une révélation. De retour au bercail, les deux Norvégiens décident de tenter l'expérience dans leurs eaux glaciales, bien au-delà du cercle polaire. À l'automne 1963, ils repèrent les longs rouleaux de la baie d'Unstad. Problème : il n'y a aucun magasin de surf dans le pays ! «*Nous avons bricolé la première planche de Norvège en découpant la mousse*



Mykola Shchepnyi / Getty Images

↑ Trains de vagues réfrigérées, montagnes et plage enneigées… L'hiver, le surf ici suppose d'affronter des conditions dantesques.

isolante contenue dans la paroi d'un vieux frigo, puis en la recouvrant de papier journal et enfin d'une coque en résine, raconte Thor Frantzen, 75 ans. *Notre seule référence visuelle, c'était la pochette de l'album* Surfin' Safari *(1962) des Beach Boys…*» Thor, qui a roulé sa bosse sur des navires baleiniers puis comme conducteur d'engins hors gabarit, poursuit : «*Comme nous n'avions pas de combinaison, nous sommes allés à l'eau en caleçon de bain ! Les habitants nous ont pris pour des fous…*» Mais à l'époque, les deux audacieux persévèrent, trouvent des combinaisons, qu'ils enfilent par-dessus d'épais pulls de laine et finissent par dompter des «tubes» de quatre mètres de haut.

Une atmosphère familiale

Dans les années suivantes, quelques passionnés venus du sud de la Norvège prendront l'habitude de garer leurs camping-cars chargés de planches près du rivage. En 1988, Kristian Breivik débarque aux Lofoten pour participer à une compétition de planche à voile. «*Faute de vent, l'épreuve a été annulée,* se souvient-il. *J'ai passé la journée dans les vagues sur mon windsurf. C'était une sensation incroyable…*». Ensuite, ce gaillard de 54 ans ouvre le Lofoten Surf Center au village en 2010, puis un magasin où il vend sa propre marque de planches, Frost («gelé»).

Mais les pionniers du surf arctique sont bel et bien les Frantzen. En 2003, Thor installe à Unstad un premier *surf camp,* modeste : un camping, deux bungalows et quatre planches. Sa fille Marion et Tommy Olsen, le compagnon de cette dernière, tous deux surfeurs, prennent la suite. L'Unstad Arctic Surf est une affaire qui roule : cours de glisse, location de matériel, hébergement jusqu'à 50 lits, et un café-restaurant. Ceux qui ont bravé les éléments viennent s'y réconforter autour de repas concoctés à partir de produits locaux, livrés depuis la ville de Leknes, 2 700 habitants, à une vingtaine de kilomètres : soupe de poisson, cabillaud, saucisse maison, légumes mijotés… Le premier *longboard* jaune et noir fabriqué par Thor est conservé dans la mezzanine du restaurant, comme une relique. *«Nous voulons conserver l'atmosphère familiale des débuts et notre lien avec la nature,* souligne Marion Frantzen. *Ici, la mer est probablement la plus propre au monde et surfer sous une aurore boréale, c'est*

↑ Aujourd'hui, le hameau d'Unstad compte quinze habitants et une cinquantaine de maisons, essentiellement destinées à l'accueil des surfeurs.

→ Des centaines de spectateurs ont fait le déplacement – certains avec leur chien, bien au chaud dans une parka – pour assister aux Lofoten Masters.

↑ La famille Frantzen, c'est trois générations de surfeurs arctiques : Thor (au centre), qui a introduit ce sport aux Lofoten dans les années 1960, sa fille Marion (à g.) et son petit-fils, Anker (à d.).

magique. Mais il faut être bien préparé : il est arrivé qu'une tempête se lève pendant une session, avec des déferlantes de quinze mètres de haut…» Qu'importe : les images d'intrépides évoluant dans une mer turquoise surplombée de cimes verglacées ont fait le tour du monde. En 2007, la création des Lofoten Masters, qui font aussi office de championnat de Norvège, ont placé Unstad sur la carte de la planète surf.

Ce samedi d'automne, vers midi et demi, Noah Storhaug-Arce, 17 ans, s'apprête à disputer la demi-finale de l'Open messieurs. De mère norvégienne mais élevé au Costa Rica où son père est prof de surf, Noah vient d'affronter pour la première fois les eaux de l'Arctique. *«À cause du froid, le corps consomme énormément d'énergie,* explique-t-il. *Dans l'eau, tu sens ton visage geler… Il faut avoir du mental.»* Pas simple pour le jeune homme qui vit tout le reste de l'année en short et fréquente d'ordinaire des mers à 30 °C. *«Mais l'esprit est génial,* poursuit-il. *Pas de frime, tout le monde est là pour dépasser ses propres limites et prendre du plaisir.»*

En finale, Anker Frantzen Olsen, 23 ans, le fils de Marion et de Tommy, a bien cru l'emporter. Mais ce représentant de la troisième génération de surfeurs norvégiens, qui a déjà deux titres nationaux à son palmarès, a finalement été déclassé pour une histoire de priorité sur une vague… Revenant de la plage, sa planche sous le bras, Helle Løvseth, elle, se satisfait de sa deuxième place : *«C'était serré, mais j'ai bien surfé aujourd'hui. Et c'est ma copine Camilla Pedersen qui a gagné…»*

Aux Lofoten, on dénombre désormais environ 200 surfeurs, dont un tiers de femmes. Débarquent aussi, de plus en plus nombreux, des étrangers attirés par l'effet de mode. Une vague phénoménale qu'il faudra apprendre à maîtriser. ■

Boris Thiolay

guide

Les conseils de notre reporter

TEXTE **BORIS THIOLAY**

S'OFFRIR UNE NUIT DANS UN «RORBU»

L'expérience est inoubliable, mais elle requiert un certain budget. Parmi les meilleures options, à noter, sur la petite île de **Svinøya (1)**, accessible par un pont depuis le centre de Svolvær, une trentaine de *rorbuer* les pieds dans l'eau, à proximité des quais de débarquement des bateaux de pêche et du Børsen Spiseri, un excellent restaurant ; sur Moskenesøya, à la pointe de la petite presqu'île de **Reine (2)**, 40 cabines de pêcheurs rénovées, aux toits couverts d'herbe et reliées par des pontons ; et enfin, dans la petite crique de **Sørvågen (3)**, Holmen («îlot», en norvégien), un hôtel-restaurant arrimé à un caillou, où des chambres simples ou doubles, trois *rorbuer* et deux suites accueillent 35 «invités».

Svinøya : rorbu *pour deux à partir de 175 € la nuit, svinoya.no/fr ; Reine : cabane pour deux à partir de 250 € la nuit, reinerorbuer.no/en ; Holmen : chambres à partir de 260 € la nuit holmenlofoten.no*

VOIR LE BOUT DU MONDE

L'extrême sud-ouest de l'île de Moskenesøya cache des sites d'intérêt historique accessibles uniquement en compagnie d'un guide officiel. Dans la baie de **Refsvika (4)**, l'impressionnante grotte de Kollhellaren abrite des peintures rupestres rouges datées d'environ 4 000 ans. Tout près se trouvent les vestiges de trois anciens villages de pêcheurs et agriculteurs. Au début du XX[e] siècle, une centaine d'habitants y vivaient en autarcie, dans des conditions dantesques l'hiver. À **Helle (5)**, les quatre dernières familles ont déserté les lieux en 1950, en emportant leurs maisons de bois démontables.

Excursion en semi-rigide depuis le port de Reine, 165 € par personne, reelofoten.no

VISITER UN MUSÉE EN CONSERVE

À **Henningsvær (6)**, village érigé sur deux îles reliées par un pont, la Kaviar Factory est un surprenant musée privé d'art contemporain. Dans l'ancienne conserverie d'œufs de poisson qui lui a donné son nom – un cube blanc posé sur le bord de l'eau – Venke Hoff et son mari Rolf organisent des expositions remarquées. Yoko Ono y a déployé une installation lumineuse en 2018. Ai Weiwei, célèbre artiste opposant au pouvoir chinois, y a montré une cinquantaine de ses œuvres en 2021 et 2022. Le lieu mérite à lui seul une visite : sur deux niveaux, les salles de béton clair percées de baies vitrées offrent une vue exceptionnelle sur le bras de mer et les sommets environnants.

kaviarfactory.com

MARCHER ENTRE CIMES ET PLAGES PARADISIAQUES

À la pointe nord de Moskenesøya, deux randonnées sont l'occasion d'apprécier l'extraordinaire beauté du littoral. Depuis le parking à **Yttersand (7)**, l'ascension du Røren (295 mètres, compter plus d'une heure aller et retour) dévoile un panorama superbe sur la baie de sable blanc en contrebas, et sur les fjords qui entaillent la côte nord-ouest des îles voisines. Pour les bons marcheurs, en partant du parking d'**Innersand (8)**, un chemin de 7,2 km jalonné de quelques passages en caillebotis conduit vers le Ryten (543 m, au moins trois heures). À mi-chemin, une bifurcation permet d'atteindre le sommet ou de longer la crête rocheuse qui surplombe à pic la somptueuse plage de Kvalvika (photo), la «baie des baleines».

hemis.fr

ADMIRER L'ART AU MILIEU DE NULLE PART

L'archipel abrite cinq créations de land art. Sur Austvågøya, un cadre tubulaire de métal soutenant trois miroirs déformants (œuvre sans titre) modifie le reflet du panorama au gré des déplacements du spectateur **(9)**. Face à la mer, dans le nord de Vestvågøya, *La Tête,* posée sur une colonne de pierre, change d'apparence et semble se retourner quand on en fait le tour **(10)**. Sur Flakstadøya, *Epitaphe,* une construction cylindrique en pierres sèches de cinq mètres de haut veille au milieu d'un champ **(11)**. Sur Moskenesøya, les deux grandes plaques d'aluminium de *La Feuille de laurier* viennent surligner une cavité dans la roche, sur un promontoire dominant la mer **(12)**. Enfin, sur la lointaine Vedøya, *Le Nid,* des œufs posés au sol entre deux fragments de colonnes, évoque les oiseaux marins qui fréquentent l'îlot **(13)**.

Carte : Legendes Cartographie

TERRE DE POSSIBLES | FRANCE

Du bon et du bio à la cantine

À Mouans-Sartoux, dans les Alpes-Maritimes, les écoliers mangent bio, local et apprennent à ne pas gaspiller. La ville, qui a créé sa propre ferme biologique pour nourrir les écoliers, sert aujourd'hui de modèle en France et en Europe.

TEXTE **MARINE DUMEURGER**
PHOTOS **CATERINA SUZZI**

Gratin de chou-fleur et légumes d'hiver, raviolis au tofu, crème de topinambour, couscous végétarien, blanquette de veau originaire de Gap, figue rôtie... Au menu des cantines de Mouans-Sartoux, ravissante commune des Alpes-Maritimes située entre Grasse et Cannes, les plats sont 100 % bio, majoritairement locaux et, à en croire les élèves de l'école primaire Aimé-Legall, drôlement savoureux. Il est 9 heures du matin en ce jour ensoleillé de février et Tayeb Nemri s'active aux fourneaux de la cuisine de l'établissement depuis déjà deux bonnes heures. Ses produits frais, il va les chercher dans la «légumerie» de l'école, où les cageots débordent de butternuts, courges de Nice, choux pointus, choux-fleurs, choux chinois, salades vertes, navets, oignons nouveaux... Le frigo, quant à lui, est rempli de yaourts

← Les écoliers de Mouans-Sartoux, comme ces enfants de CP, se rendent régulièrement avec leurs enseignants dans le potager municipal pour des visites pédagogiques.

nature. «*Cela étonne souvent les gens,* remarque Tayeb Nemri. *Ici, les enfants aiment manger des yaourts nature, sans sucre !*» Même si on leur propose de quoi les aromatiser : miel, confiture, crème de marron...

Meilleur et pas plus cher

Cette cantine pas comme les autres, Tayeb Nemri, qui est aussi responsable de la restauration scolaire de la ville, la fait régulièrement visiter à d'autres municipalités intéressées par l'expérience de Mouans-Sartoux. Car la petite ville (10500 habitants) est une pionnière de l'alimentation bio préparée sur place pour la restauration collective et fait désormais figure de modèle, en France et même en Europe. En 2012, elle a été la première à créer une ferme municipale pour y produire les légumes destinés aux cuisines des trois cantines scolaires – Aimé-Legall, François-Jacob et L'Orée-du-Bois – gérées par la mairie. Et si l'on excepte une vive polémique en 2016 – quand le projet a reçu le soutien financier de

↑ À la cantine de l'école L'Orée-du-Bois, les menus sont 100 % bio et 50 % végétariens. En 2022, Mouans-Sartoux a été la première ville de France à être labellisée Ecocert niveau 3 (le plus élevé) pour la restauration collective.

l'ancien émir du Qatar, propriétaire d'un domaine d'une trentaine d'hectares sur les collines de Castelleras – elle ne reçoit que des louanges et n'a qu'à se féliciter de l'expérience. Quelque 1200 repas sont servis chaque jour dans les trois écoles, constitués à 85 % de légumes bio cultivés dans le potager municipal. Pour le reste, *«nous nous approvisionnons essentiellement sur le marché local,* précise Tayeb Nemri. *Et lorsque ce n'est pas possible, comme pour le chocolat, le sucre ou les bananes, nous privilégions les labels issus du commerce équitable.»* Pizzas et gâteaux sont cuisinés sur place, les produits industriels sont bannis. La commune soutient l'agriculture biologique de longue date : en 1998, au moment de la crise sanitaire de la vache folle, elle a choisi de servir du bœuf bio à la cantine. Puis elle a décidé peu à peu de privilégier cette alimentation. Le passage au 100 % bio en 2012 s'est effectué sans surcoût pour les familles. Et sans impact non plus sur le budget de la commune : le coût d'un repas (8,70 euros) se situe dans la moyenne nationale, soit entre 8 et 9 euros selon l'Agence de la transition énergétique (Ademe). Par quel miracle ? Parce que sur 20 repas servis, la moitié sont végétariens et coûtent deux fois moins cher qu'une assiette carnée.

Il est désormais midi passé et les jeunes demi-pensionnaires de l'école Aimé-Legall vont bientôt retrouver la cour de récré. Une fois sortis de table, ils se dirigent avec leurs plateaux vers des bacs de tri sélectif installés à

L'ENJEU

LUTTER CONTRE LA «MALBOUFFE» DÈS L'ENFANCE

L'exemple de Mouans-Sartoux montre que démocratiser une alimentation équilibrée et durable passe par des repas cuisinés, de saison, d'origine locale, sans surcoût et un gaspillage réduit.

UN ATOUT POUR LA SANTÉ PUBLIQUE

En 2024, 17 % des 6-17 ans étaient en surpoids (dont 4 % en situation d'obésité). Un facteur qui augmente le risque de développer diabète, troubles cardiovasculaires, cancers… La consommation d'aliments transformés, souvent trop riches en calories, en gras et en sel, en est une cause parmi d'autres. Une étude menée pendant trois ans avec le CHU de Nice a montré que le taux de surpoids et d'obésité des écoliers de Mouans-Sartoux était inférieur de 45 % à la moyenne nationale.

UNE MOINDRE EMPREINTE CARBONE

L'approvisionnement local, la végétalisation des repas et la réduction du gaspillage contribuent à diminuer l'empreinte carbone alimentaire. À Mouans-Sartoux, les participants aux actions de la Maison d'éducation à l'alimentation durable ont réduit en moyenne de 26 % leurs émissions de gaz à effet de serre en lien avec la nourriture.

UN BÉNÉFICE POUR L'ÉCONOMIE LOCALE

La transition vers l'alimentation collective durable, outre qu'elle peut se faire sans surcoût à condition d'espacer les repas carnés, a pour vertu de maintenir, voire de créer des emplois locaux. À Mouans-Sartoux, la volonté de préserver le foncier agricole a encouragé l'installation de cinq nouveaux agriculteurs ces deux dernières années.

LES PETITS APPRENNENT AUX GRANDS

Grâce à l'exemple de leurs enfants, sensibilisés aux enjeux d'une alimentation saine, et aux ateliers de la Maison d'éducation à l'alimentation durable, les habitants de Mouans-Sartoux ont modifié leurs habitudes, réduisant de 30 % en cinq ans leur consommation de produits ultratransformés et de 23 % celle de viande.

«En panne de persil ? Un aller-retour à la ferme et c'est réglé !»

↑ Gilles Pérole (à g.), adjoint au maire chargé de l'alimentation, est avec les trois agriculteurs municipaux l'une des chevilles ouvrières du projet de Mouans-Sartoux.

leur hauteur. Là, ils jettent leurs déchets, aidés par des images indiquant «desserts», «protéines», «légumes»... À la fin du service, tous les restes seront pesés afin d'adapter les portions pour la prochaine fois. *«Les élèves ont le choix entre des portions de tailles différentes,* explique Gilles Pérole, 65 ans, adjoint à l'enfance, l'éducation et l'alimentation. *À chacun de juger selon son appétit et ses goûts. Et les gourmands peuvent se resservir.»* Arrivé à Mouans-Sartoux en 1989 comme instituteur, élu en 1995, c'est lui qui a mené la transition alimentaire de la ville, œuvrant notamment à réduire le gâchis alimentaire. En restauration collective, *«sur un repas moyen de 450 grammes, environ 120 grammes sont jetés, selon l'Ademe,* souligne l'élu. *Chez nous, c'est à peine 30 grammes.»*

Le potager a des airs de petit paradis provençal

Le pari n'était pas gagné. Jusqu'aux années 1960, Mouans-Sartoux, qui ne comptait alors que 2000 habitants, voyait s'épanouir les vignes et les oliviers, et surtout les plantes à parfum (rosiers cent-feuilles, jasmin, tubéreuses...) destinées aux alambics de Grasse, la cité voisine. Puis dans les années 1970, celle-ci a perdu de sa superbe au profit des fragrances de synthèse. L'agriculture a décliné et les promoteurs immobiliers se sont rués sur l'aubaine, à l'heure où la Côte d'Azur était plus que jamais convoitée. Mais en 1974, le maire (sans étiquette) fraîchement élu de Mouans-Sartoux, André Aschieri, fils d'agriculteurs, s'est opposé à cet accaparement des terres et a entamé une réflexion autour de l'alimentation et de la façon de la produire. Il fut réélu sept fois, avant de laisser sa place à son fils Pierre, l'édile actuel. Au café de la place de la mairie, sous la rangée de platanes, Gilles Pérole montre sur la carte de la commune les zones boisées et les «terres de reconquête agricole». En l'espace de vingt ans, ces dernières sont passées de 40 à 150 hectares.

À deux pas du centre-ville, au pied des collines de Castellaras, le domaine de Haute-Combe a des airs de petit paradis provençal : sur six hectares, un mas du XVII^{e} siècle, un poulailler, des oliviers, des plants de tomates... Acquis par la ville en 2006, ce jardin enchanteur accueille la ferme municipale. Les trois agriculteurs qui y travaillent sont des employés de la mairie. Chaque année, 25 tonnes de légumes bio et 200 litres d'huile d'olive sont produits pour les écoliers dans ce potager modèle, en plein air ou sous l'une des huit serres. *«Tout paraît idyllique, mais il ne faut pas croire, c'est du travail !,* insiste Frédéric Rebuffel, directeur du service environnement à la mairie, à la tête de cette régie agricole. *Quand nous avons commencé, on ne savait pas quelle quantité nous allions produire, ni quels étaient les besoins. Mais le projet avait du sens et des habitants sont venus bénévolement nous donner un coup de main.»* Les trois cantines de la ville s'y fournissent quotidiennement. *«S'ils sont à court de persil, ils font l'aller-retour,* raconte Frédéric Rebuffel. *C'est comme avoir son jardin au pied de sa maison.»*

Le vieux mas de pierre a été transformé en 2016 en Maison d'éducation à l'alimentation durable. À côté du

potager, la mairie y organise des sessions pédagogiques autour de l'alimentation durable pour les écoles et des ateliers de cuisine pour les familles. La ville a même créé, en collaboration avec l'université Côte-d'Azur, un diplôme de «chef de projet alimentation durable» : 119 personnes y ont été formées en huit ans. En 2024, il existait en France 107 fermes municipales destinées à la restauration collective, inspirées par le modèle de la petite cité provençale. À Mouans-Sartoux, on cultive bien plus que des légumes, l'objectif est aussi de semer de petites graines dans l'esprit des enfants. Et de leurs parents : 87 % d'entre eux ont reconnu avoir, depuis, modifié leurs propres pratiques alimentaires. ■

Marine Dumeurger

EUX AUSSI SOIGNENT LES ASSIETTES DES ENFANTS

1. Belgique. Liège fait sa mue

Fin 2024, Liège (200 000 habitants) a réussi le pari d'atteindre le 100 % bio dans ses cantines scolaires et ses crèches. Une révolution pour la ville qui plafonnait, en 2020, à 5 % de bio dans la restauration scolaire. Elle s'est appuyée sur le réseau européen BioCanteens, qui permet aux villes de partager leurs expériences.

2. Japon. Place au *shokuiku*

L'archipel a lancé en 2005 une campagne nationale «d'éducation à l'alimentation et à la nutrition» (traduction du terme *shokuiku*), destinée à tous les âges de la vie, dès la crèche ! L'objectif : sensibiliser dès le plus jeune âge à un régime alimentaire sain et durable. Les écoles s'engagent notamment à supprimer les distributeurs automatiques et à servir plus de 50 % de produits locaux dans les menus.

3. États-Unis. Le local à l'honneur

Le programme Farm to School a touché près de 75 000 écoles américaines depuis 2007. À travers lui, elles s'engagent à servir à la cantine des aliments frais produits localement : fruits, légumes, œufs, yaourts, viande… Elles intègrent aussi des cours de nutrition, des visites de fermes, des sessions de jardinage et des formations sur le recyclage. Le dispositif offre ainsi aux agriculteurs de nouveaux débouchés.

APPALACHES

Reportage des ploucs

Hillbillies : ainsi sont surnommés, non sans moquerie, les habitants des Appalaches, cette chaîne de montagnes qui traverse tout l'est des États-Unis. Un terme péjoratif, que l'on pourrait traduire par «péquenauds» ou «ploucs». Mais que revendiquent aujourd'hui fièrement les principaux concernés.

TEXTE ANNE-LAURE PINEAU

PHOTOS SHAWN POYNTER

↑ Dans la famille de Cody Bradford (à droite), on distille du *moonshine* (alcool à base de maïs, longtemps resté de contrebande) depuis cent cinquante ans.

Un blanc fauché, édenté, portant salopette et chapeau de paille : c'est le cliché du «hillbilly», version locale du «redneck»

Pigeon Forge, Tennessee. À travers la brume, on distingue à peine les cerfs et les chevreuils venus s'abreuver dans le ruisseau qui serpente entre les nombreux motels de cette bourgade de 6000 habitants. Il n'est pas encore 9 heures du matin et le trafic est déjà dense sur Veterans Boulevard. Des dizaines de voitures en route pour Dollywood, un parc d'attractions créé en 1985 par Dolly Parton, «la» star mondiale de la musique country, originaire de la région. Le succès du lieu (4 millions de visiteurs chaque année) est tel que, depuis quelques mois, les collines alentour sont arasées par des tractopelles pour créer 3000 places de stationnement, en plus des 7000 existantes. Un tram fait la navette entre le parking et l'entrée du parc. À bord, un animateur à l'accent chantant du coin, étirant les voyelles et roulant les «r». Ici, pas de chichi. Ce que l'on vient célébrer à Dollywood, c'est la culture locale, celle des *hillbillies* (littéralement les «Billy des collines») – autrement dit, des «péquenauds».

Bienvenue dans l'Amérique profonde des Appalaches, chaîne de montagnes qui traverse une partie du sud des États-Unis (voir la carte) et s'étire jusqu'au Canada. Ces reliefs à la beauté sauvage abritent un fameux sentier de randonnée de 3500 kilomètres de long du nord au sud et, dans le Tennessee et en Caroline du Nord, les Great Smoky Mountains («les grandes montagnes fumantes»), régulièrement drapées de brume. Avec leurs forêts reculées, peuplées d'ours noirs, d'écureuils volants et de salamandres marbrées, les Appalaches furent la terre de la nation des Eastern Band of Cherokee (placée depuis dans des réserves), servirent de refuge aux esclaves fuyant les plantations de coton au XIX^{e} siècle, puis celui des *moonshiners*, les distillateurs clandestins d'alcool pendant la prohibition, au début du XX^{e} siècle. Ici, on a vécu des mines de charbon et de l'exploitation du bois. De nombreux hameaux sont longtemps restés coupés du monde – par endroits, les routes

→ Banjo, violon et contrebasse forment la bande-son des Appalaches, berceau de la musique *old-time* et du *bluegrass*, influencés par les sons irlandais, écossais et afro-américains.

n'ont été pavées que dans les années 1990. C'est cet isolement qui a nourri le stéréotype des *hillbillies*. Une façon de désigner des ruraux pauvres et peu éduqués – la version locale des *rednecks*. Des blancs fauchés et édentés portant salopette, chapeau de paille et parlant avec un fort accent.

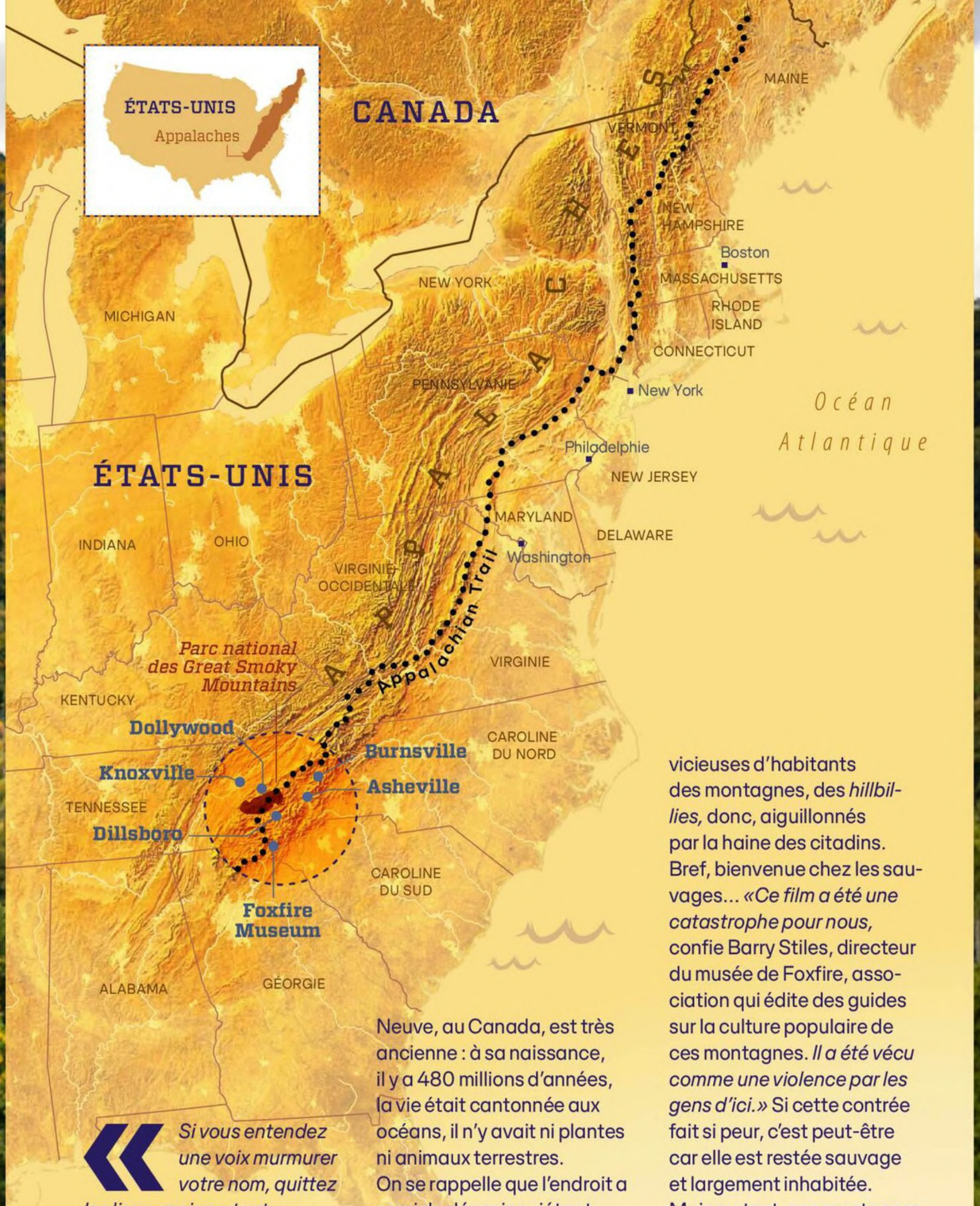
À 14 dans un deux-pièces

Un stéréotype qui force le trait d'une misère bien réelle. Dans certains hameaux, des mobil-homes sont abandonnés aux ronces et les motels dépérissent faute de visiteurs. Les seuls lieux de vie sont les minuscules églises baptistes et les *pawn shops*, les échoppes de prêteurs sur gages. Dans ces contrées trumpistes (le candidat républicain y a recueilli de 59 à 81 % des voix selon les circonscriptions fin 2024), la pauvreté touche 15 % à 20 % des habitants (contre 11,1 % au niveau national), atteignant 41 % dans certains comtés. Et l'illettrisme y est plus élevé (30 %, contre 14 % au niveau national). Dans ses mémoires, *Hillbilly Élégie* (éd. Globe, 2017), l'actuel vice-Président J. D. Vance, originaire du Kentucky voisin, raconte son enfance chaotique dans une région minée par la crise industrielle, décrivant une Amérique qui va mal, ne mange pas à sa faim et dont la culture est moquée aujourd'hui encore. Pourtant les habitants des Appalaches sont de plus en plus nombreux à revendiquer, avec fierté, leur culture «péquenaude».

À commencer par Dolly Parton, *hillbilly* pur jus – qui se dit apolitique tout en soutenant l'Ukraine dans son conflit avec la Russie. Dans son parc à thème de Pigeon Forge, pas de château de princesse. Ses fans se prennent en photo devant la reproduction de la cabane en bois de deux pièces dans laquelle elle a grandi avec ses parents et ses onze frères et sœurs, sans eau courante ni électricité. Ils peuvent aussi acheter des poupées en épis de maïs, comme celles que son père confectionnait pour Dolly enfant. Daniel, cadre de 37 ans qui a roulé depuis Washington pour découvrir ce coin des ➤

Dans l'imaginaire américain, ces montagnes reculées abritent d'inquiétantes créatures

→ C'est le joyau naturel des Appalaches : le parc national des Great Smokey Mountains, ainsi nommé pour la brume qui habille souvent les cimes. Plus de 2 000 km² de nature sauvage peuplée d'ours noirs et de lynx roux.



Carte : Guillaume Sciaux

« Si vous entendez une voix murmurer votre nom, quittez les lieux, mais surtout, ne courez pas ! » Le réseau social TikTok regorge de vidéos portant le hashtag *#HauntedAppalachia* et cumulant des millions de vues, avec des internautes qui partagent leurs expériences terrifiantes dans les Appalaches. Cette chaîne de montagnes, qui s'étire de l'Alabama, dans le sud des États-Unis, jusqu'à Terre-Neuve, au Canada, est très ancienne : à sa naissance, il y a 480 millions d'années, la vie était cantonnée aux océans, il n'y avait ni plantes ni animaux terrestres.

On se rappelle que l'endroit a servi de décor inquiétant dans de nombreux films, dont *Délivrance*, tourné dans le nord-est de la Géorgie en 1972. Ce classique du cinéma met en scène quatre amis venus d'Atlanta pour descendre une rivière agitée des Appalaches en canoë. Ils font la rencontre d'un garçon étrange, muet, jouant un entêtant morceau de banjo, puis sont la cible d'attaques vicieuses d'habitants des montagnes, des *hillbillies*, donc, aiguillonnés par la haine des citadins. Bref, bienvenue chez les sauvages… *« Ce film a été une catastrophe pour nous,* confie Barry Stiles, directeur du musée de Foxfire, association qui édite des guides sur la culture populaire de ces montagnes. *Il a été vécu comme une violence par les gens d'ici. »* Si cette contrée fait si peur, c'est peut-être car elle est restée sauvage et largement inhabitée. Mais surtout, ces montagnes nourrissent depuis toujours légendes et croyances – on les dit habitées par des créatures surnaturelles tels le fameux *bigfoot* et le *wampus* (un gros félin amphibie). Sans oublier les corbeaux moqueurs de la mythologie amérindienne, qui vous vident de votre énergie pour prolonger leur propre existence… **A-L. P.**

↑ Même aux abords des villes, il n'est pas rare de croiser des cerfs comme ici, à Asheville (95 000 hab.), en Caroline du Nord.

Appalaches est fasciné : *«Ce que j'aime chez Dolly, c'est qu'elle est fière de ses origines et qu'elle ne triche pas.»* En effet, la chanteuse a construit une *success story* non pas malgré ses racines, mais bien avec elles. La Reine du Sud, comme on la surnomme, n'a jamais modifié son bel accent chantant ni son vocabulaire fleuri et ses expressions du cru (lire notre encadré). *«Ils nous présentent toujours comme de stupides péquenauds marchant pieds nus,* a-t-elle écrit dans ses mémoires. *Selon moi, les gens des montagnes sont les personnes les plus intelligentes qui soient… et je suis allée partout.»*

Dans les collines verdoyantes de Burnsville, en Caroline du Nord, toutes les maisonnettes de part et d'autre de Patsy Creek Road appartiennent à la même famille : les Bradford. Dernier du nom, Cody, 42 ans, historien de formation, nous accueille près de son *truck* garé dans l'allée. Ici, pas de réseau téléphonique mobile ni de GPS. Le restaurant le plus proche est à 40 kilomètres. Cody Bradford est l'héritier de sept générations de *moonshiners,* comme on appelait jadis les distillateurs clandestins. Accompagné par son oncle Arnie, grand chapeau vissé sur la tête, bottes en peau de serpent aux pieds et cigarette au bec, il nous emmène dans un bois adjacent pour nous montrer l'alambic en tôle fabriqué par son arrière-grand-père. Il y a quelques années, Cody a lancé sa propre distillerie, Howling Moon, à Asheville, à 60 kilomètres de là, pour perpétuer le savoir-faire familial vieux de cent cinquante ans – de l'al-

↓ À Knoxville (Tennessee) le chef Joseph Lenn a mis à la carte des spécialités à l'ancienne, parmi lesquelles la saucisse… en chaussette.

cool à base de maïs, servi dans un bocal en verre. Il a même reçu la visite du célèbre chef anglais Gordon Ramsay en 2021 et a été primé au prestigieux concours mondial des spiritueux de San Francisco.

Un eau-de-vie qui sent le sous-bois et brûle le gosier

Mais travailler à l'ancienne s'est avéré difficile, compte tenu des règles sanitaires très strictes. Alors Cody a préféré fermer boutique et ne distille plus que pour ses proches une eau-de-vie parfumée aux essences de sous-bois qui brûle le gosier. Aujourd'hui, il retape des maisons pour les néoruraux. «*Rien qu'en bas de la route, des citadins* [la ville de Charlotte, 875000 habitants, est à deux heures de route] *ont acheté des propriétés et installé des barrières,* dit-il. *Quand ils viennent pour les vacances, ils ne disent pas bonjour. Et pendant ce temps-là, des granges du XVIIIe siècle s'écroulent, cela me fend le cœur.*»

Préserver le patrimoine, l'histoire et le savoir-faire *hillbilly*, c'est précisément l'objectif de l'association Foxfire, dans le nord-est de la Géorgie. Tout a commencé en 1966, lorsqu'un professeur d'anglais de Rabun Gap a lancé, avec ses lycéens, un magazine trimestriel nommé *Foxfire*. Objectif : que les élèves recueillent, auprès des anciens du coin, des témoignages sur la vie, l'artisanat et le folklore du sud des Appalaches. Le succès du magazine fut immédiat, suivi par la publication, à partir de 1972, de livres qui se sont vendus par millions. Avec ces revenus, l'association montée par le professeur a acheté des terres en 1974 pour bâtir un musée sur les hauteurs de Mountain City, en Géorgie. Objectif : donner une autre image de la région des

DES EXPRESSIONS QUI EN DISENT LONG

Ici, le parler, imagé, reflète une culture appalachienne bien à part, évoquant la vie quotidienne d'antan et la drôle d'ambiance qui règne dans ces montagnes reculées.

Colder than a well digger's behind

Plus froid que le derrière d'un puisatier

Dumber than a coal bucket

Plus bête qu'un seau à charbon

Sweatin' like a sinner in church

Transpirer comme un pécheur à l'église

Happy as a 'coon on a log

Heureux comme un raton-laveur sur une bûche

Grinnin' like a possum eatin' a sweet tater

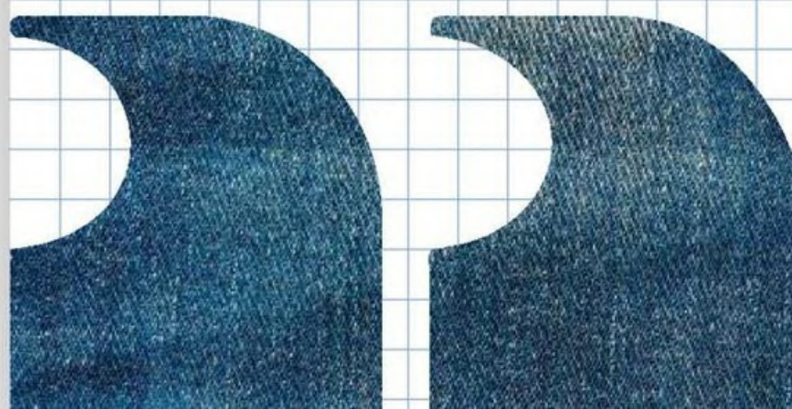
Sourir comme un opossum mangeant une patate douce

If the Good Lord's willing and the creek don't rise

Si le Bon Dieu le veut et que le ruisseau ne déborde pas

Higher than a Georgia pine

Plus perché (comprendre : alcoolisé) qu'un pin de Géorgie



↑ Hier comme aujourd'hui, Dolly Parton, surnommée la Reine du Sud, et qui n'a jamais renié ses origines, fait la fierté des habitants des Appalaches, comme le montre cette fresque à Knoxville (Tennessee).

Ici, on voue un culte à une enfant du pays devenue une star mondiale : l'artiste country Dolly Parton

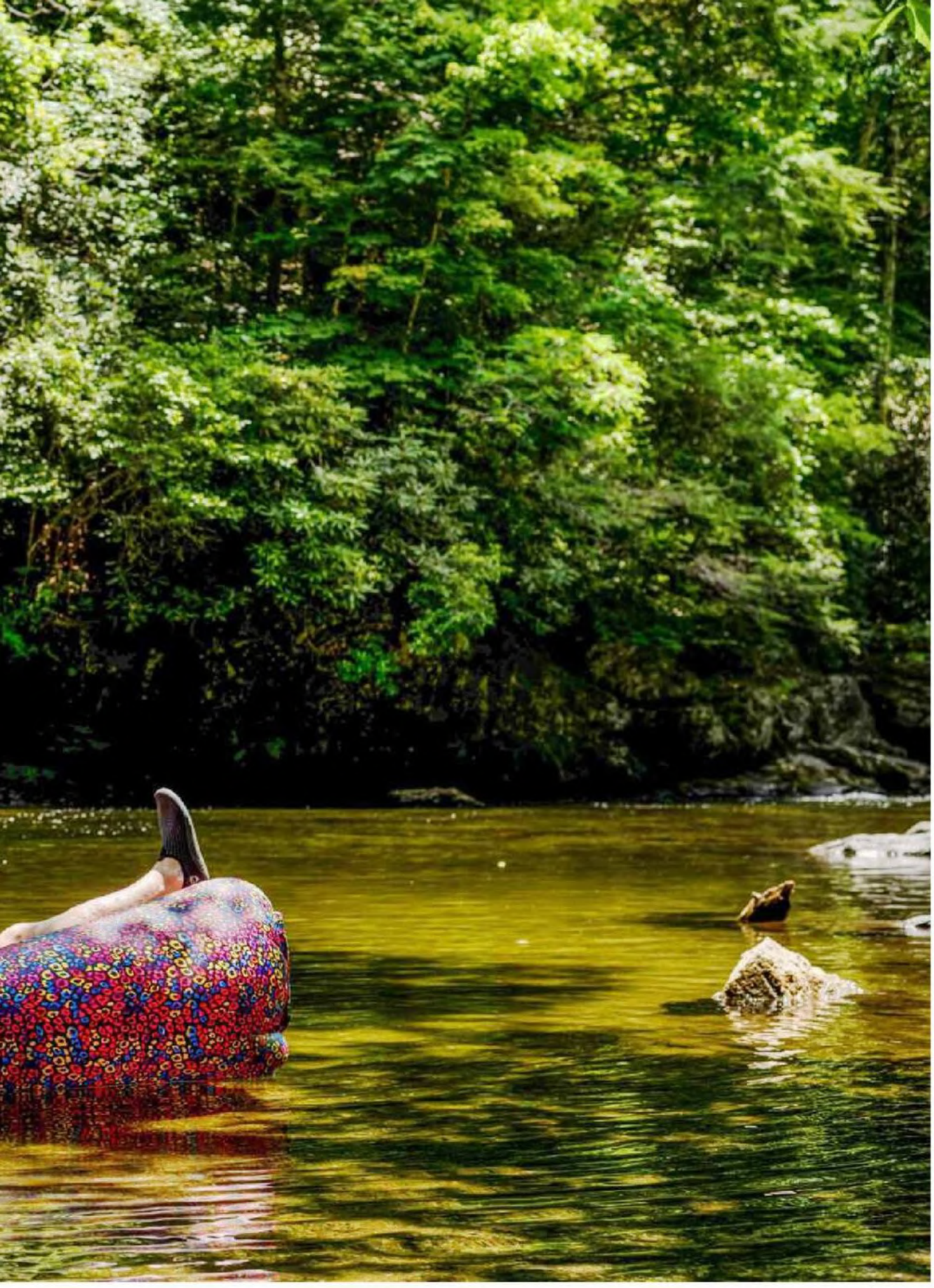
↑ Pas de château de princesse à Dollywood, le parc d'attractions créé par la chanteuse en 1985 dans le Tennessee. Il abrite la reproduction de la cabane dans laquelle elle a grandi avec ses onze frères et sœurs.

→ Pendant les chaudes journées d'été, les habitants du cru aiment se retrouver dans des *swimming holes*, des piscines naturelles formées dans les rivières.

← Plus question d'avoir honte : on affiche désormais fièrement le mot *hillbilly* sur les panneaux. Une façon de se réapproprier ce terme péjoratif.

Appalaches, souvent malmenée dans la culture populaire américaine. Toute l'année, dans la clairière où de vieux bâtiments ont été retapés, on peut apprendre à cuire du pain au feu de bois, à se nourrir de la forêt, à filer de la laine... «*Pendant la crise sanitaire, beaucoup en ville, y compris à New York, étaient bien contents d'avoir un livre de cuisine Foxfire pour apprendre à faire des conserves !*», explique Barry Stiles, directeur du musée.

Dans le sud des Appalaches, on a longtemps dû redoubler d'imagination pour se nourrir, recourant notamment aux *pickles* (conserves au vinaigre), au séchage de la viande et à la mise en bocaux de légumes. Une culture de la débrouille dont le chef Joseph Lenn est fier. L'homme, âgé de 47 ans, est à la tête d'un restaurant gastronomique situé dans un ancien hangar en briques du centre de Knoxville, la troisième ville du Tennessee, où il a grandi. Il n'a pas mis à la carte le pâté de marmotte ni le steak d'ours (la chasse de ces mammifères est autorisée sous conditions), spécialités *hillbillies* d'autrefois, mais revisite d'autres recettes populaires. «*Je sers encore de la "saucisse en chaussette", comme du temps de mon grand-père, quand on se servait de chaussettes pour former les pâtons de chair à saucisse,*



RETOUR DE TERRAIN

Anne-Laure Pineau
Journaliste

Lors de son reportage, notre journaliste a été touchée par l'attachement des habitants des Appalaches à leurs terres chargées d'histoire. «Une femme cherokee m'a montré les collines où sont morts sept générations de ses ancêtres, et un conteur m'a narré une histoire de pêche miraculeuse qui lui avait été transmise par son propre grand-père *hillbilly*. Toute cette tendresse et cette chaleur humaine rendent ces contrées encore plus belles.»

qu'on faisait sécher dans l'âtre, explique-t-il. *Rassurez-vous, aujourd'hui, on utilise des sacs en tissu !*»

«Notre accent nous fait passer pour des débiles»

Attablé à la terrasse d'une taverne dans le village de Dillsboro (213 hab.), en Caroline du Nord, David Joy, 41 ans, auteur de polars à succès (notamment en France), revient sur un autre marqueur *hillbilly* : l'accent. «*Il nous fait passer pour des débiles, appartenant à une catégorie sociale inférieure*, dit-il. *Quand j'étais jeune, je ne pensais pas que quelqu'un comme moi pourrait un jour devenir écrivain.*» David Joy met un point d'honneur à situer ses romans dans les montagnes appalachiennes. Et malgré le succès, il reste attaché à son mode de vie rustique. Il ne faut pas se fier à son allure d'urbain branché, casquette et barbe rousse bien entretenue : ce natif du coin aime chasser l'ours dans les bois et en cuisiner la viande qu'il mange accompagnée d'une compotée de pommes de son verger !

Pour découvrir un autre versant de la culture *hillbilly*, on peut pousser à une heure de route au nord-est de Dillsboro, près d'Asheville, en Caroline du Nord, où se trouve l'atelier de Patrick David Sawyer. Ce luthier quadragénaire, originaire du coin, se passionne pour la musique *old-time*, qui mêle danses et sons venus des îles britanniques à ceux des Afro-Américains. Spécialité de Patrick : le banjo. «*Cet instrument est arrivé dans nos montagnes avec les esclaves fuyant les plantations et il a plu aux colons écossais et irlandais*», explique-t-il. Avec sa dizaine de salariés, Patrick David Sawyer fabrique une dizaine de banjos par semaine. Ses instruments, de grande qualité, se vendent jusqu'à 4000 dollars pièce, et sont tous fabriqués avec des essences appalachiennes : du noyer, du cerisier, de l'érable... «*On fait comme au XIX^e siècle, lorsqu'on se servait dans les forêts des Appalaches pour les fabriquer*, souligne-t-il. *C'est comme ça avec nous, les gens des montagnes. On fonctionne toujours autour des mêmes valeurs : autonomie, débrouille et ingéniosité.*» Trois maîtres mots aux allures de devise dans ce petit coin d'Amérique. ■

Anne-Laure Pineau

GOLFE DU BENGALE

Vivre dans la jungle du delta

Des millions de personnes peuplent l'immense mangrove des Sundarbans, baignée par les infinies ramifications du Gange et du Brahmapoutre. Un mode de vie des plus rudes, où les tracas du quotidien sont les cyclones… et les tigres. Reportage du côté bangladais.

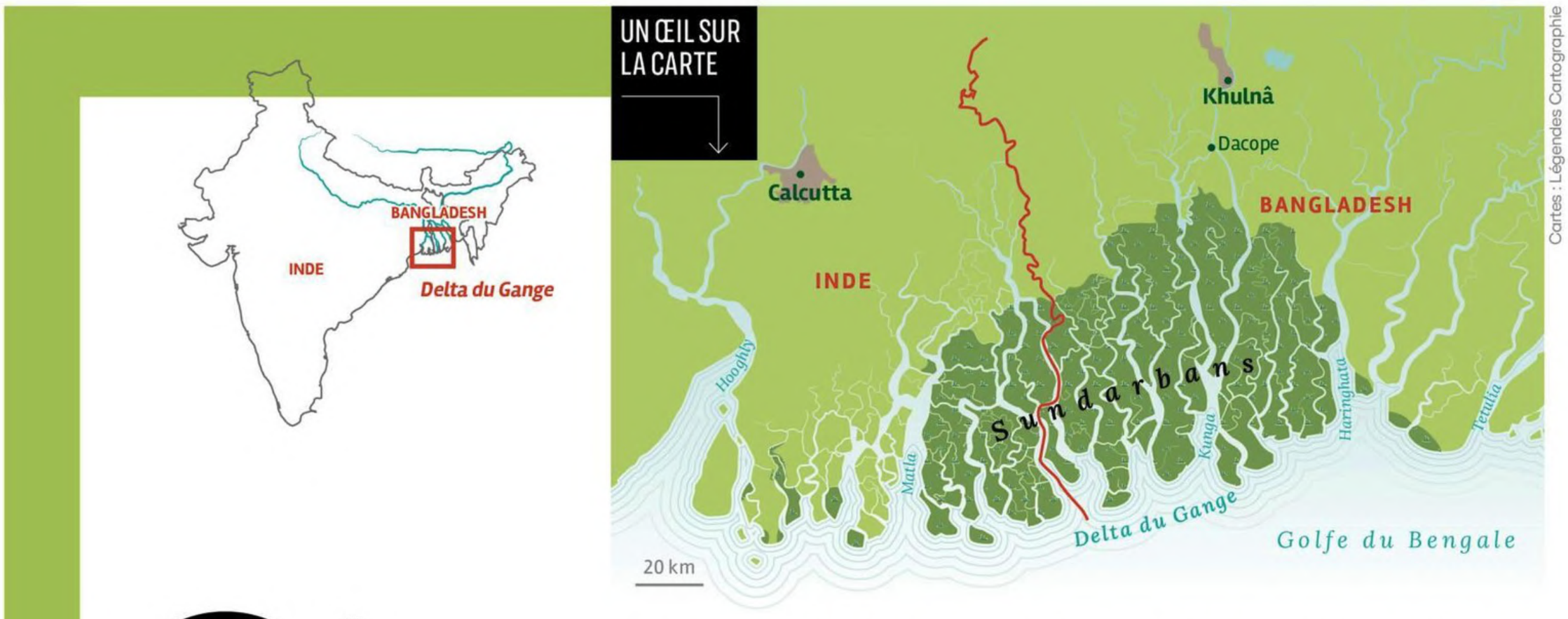
TEXTE **MANON MEYER-HILFIGER** – PHOTOS **GMB AKASH**

→ Au prix de quelques acrobaties, cette femme est en route pour un puits situé à 5 km de son village de Dumuria. Ici, en 2009, la mer a submergé les terres lors d'un cyclone, et depuis, l'eau est restée salée.

Photos : GMB Akash / Panos

Une myriade d'îles apparaissent et disparaissent sans cesse, au gré du flux et du reflux des eaux

→ Il y a encore quelques années, le village de Kalabogi avait les pieds au sec. L'île est aujourd'hui coupée en deux et les maisons reposent sur des pilotis.



À cheval entre l'Inde et le Bangladesh, la région des Sundarbans est la plus grande mangrove au monde. Elle est classée au patrimoine mondial par l'Unesco.

C'est un rituel auquel il ne dérogerait pour rien au monde. Et cela fait cinquante ans que ça dure. À chaque fois qu'il a l'intention d'aller pêcher, Kartik Chandra, âgé d'une soixantaine d'années, passe une tunique d'un blanc immaculé et pénètre dans un petit temple, modeste édifice de briques et de tôles en lisière de la jungle marécageuse, à quelques kilomètres du hameau bangladais de Nildumur. Le lieu est dédié à Bonbibi, l'esprit féminin protecteur des forêts auquel font appel les pêcheurs comme lui, mais aussi les ramasseurs de miel et les coupeurs de bois – tous ceux qui s'aventurent dans la mangrove. Kartik Chandra allume quelques bâtons d'encens au parfum sucré puis se prosterne devant une statue aux couleurs vives qui représente la déesse en sari saumon repoussant l'assaut d'un énorme tigre en plastique. Le front posé sur la terre nue, l'homme murmure ses prières. «*Faites que la pêche soit bonne, faites que le tigre me laisse la vie sauve.*» Puis il part enfiler un maillot de foot troué et un short, sa tenue de pêcheur. «*Avant d'aller dans la mangrove, je prie Bonbibi, et ça marche !*, explique-t-il. *J'ai aperçu le tigre environ quarante fois et je n'ai jamais été attaqué.*»

Pieds nus dans la vase, filet de pêche sur l'épaule, l'homme au crâne dégarni descend vers la rivière. Le silence est à peine troublé par les oiseaux perchés sur les branches des *sundari* (*Heritiera fomes*), les arbres qui composent la majorité de cette forêt les pieds dans l'eau et auraient donné son nom à la région. De minuscules crabes rouges fuient à chacun de ses pas. Sur l'autre rive, les frondaisons des arbres dessinent des frisottis fantasques dans un ciel baigné par une lumière dorée de fin de journée. Le pêcheur s'immerge jusqu'à la taille dans le flux olivâtre. D'un geste précis, il jette son filet lesté. Quelques minutes plus tard, une poignée de crevettes nacrées s'y agitent. Une partie de son dîner de ce soir.

Dans la brume du matin, les scènes de pêche se succèdent tels des tableaux

Un monde amphibie

À une trentaine de kilomètres de là, aux abords du petit bourg côtier d'Atirupar, les scènes de pêche se succèdent comme des tableaux. Ici, une grand-mère vide son piège à alevins dans une bassine avec une vigueur insoupçonnée. Là, deux gamins inspectent la rive, des épuisettes plus hautes qu'eux à la main. Là encore, un homme à la barbe épaisse saute dans sa pirogue d'un bond félin, direction la grande mangrove, qu'on devine à l'horizon. En quelques coups de pagaie, il n'est plus qu'un point suspendu entre le fleuve et le ciel aquarelle délavé par la pluie. Plus loin, deux amis déchargent leur barque disposant délicatement par poignées des

dizaines de petits poissons argentés qu'on nomme ici *bekhti*, dans des caisses en fer posées sur la berge. Il y en a huit kilos, de quoi rapporter environ 2000 takas bangladais (15 euros) au marché. Pour ce résultat, il leur a fallu pêcher sept jours d'affilée dans la mangrove. Sept jours à rester tout le temps sur le qui-vive, tenu par la peur de se perdre dans cet immense labyrinthe et celle d'une attaque de tigre. Ils sont exténués, mais pour regagner leurs pénates, ils doivent faire un long détour à pied pour contourner les centaines de pointes de bois d'une vingtaine de centimètres qui hérissent la vase. Appelés pneumatophores, ces «tubas de bois» permettent aux racines des palétuviers de capter assez d'oxygène lorsqu'elles sont immergées à marée haute.

Comme Kartik Chandra, 5 à 8 millions de Bangladais dépendent de la mangrove des Sundarbans – un million d'hectares, la plus grande au monde – pour se nourrir et pour gagner leur vie. Classé réserve de biosphère, ce bayou entre Inde et Bangladesh, dont les deux tiers s'étendent côté bangladais, couvre environ 10 % de l'immense delta fertile du Gange parcouru par le fleuve sacré et par le Brahmapoutre. Il abrite une vie foisonnante, parfois bienvenue – poissons, crustacés, cerfs, abeilles sauvages dont on récolte le miel – parfois moins : c'est aussi l'habitat naturel du tigre du Bengale (lire encadré), qui se révèle un excellent nageur. De fait, ici, plantes ou animaux, tout le monde est un peu amphibie. Les macaques rhésus, d'ordinaire surtout végétariens, mangent des poissons et des crabes. Le crocodile marin hante aussi l'eau douce des fleuves, et les palétuviers possèdent un système de filtrage intégré pour se

↓ Solution éprouvée pour lutter contre l'érosion et les cyclones : planter des arbres (ici une nurserie de palétuviers à Munshiganj).

débarrasser des cristaux de sel. Ces dernières années, les cyclones, courants dans cette région du monde, se sont faits plus violents et plus fréquents. Et la mer monte ici deux fois plus vite qu'ailleurs. À la fin du siècle, prévient la FAO (l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), les terres émergées pourraient avoir perdu 84 % de leur superficie, et celles qui resteront seront gorgées de sel. Toutes ces particularités font des Sundarbans le cadre d'un quotidien à nul autre pareil, fait de patience et de résilience, où la nature est tour à tour une adversaire et une alliée.

À Kalabogi, l'eau a déjà gagné. Cette île à trois heures de bateau à moteur de la ville de Dacope est désormais coupée en deux par les eaux. Pour rentrer chez elle, Kusum Begam, 44 ans, emprunte l'un des minces rubans de terre surélevés que les habitants ont érigés pour pouvoir circuler dans le village au sec. Geste encore superflu voilà quelques années, arrivée devant sa maison, elle relève son pantalon orange pour ne pas le mouiller : l'échelle qui mène à sa hutte de bois sur pilotis a les pieds dans l'eau…

«Monsieur cyclone»

Kusum a de l'eau jusqu'à mi-mollet. *«Il y a quinze ans, j'avais une autre maison, en terre battue, au sec, là-bas,* dit-elle en désignant un vague point à environ un kilomètre de distance, cerné de flots furieux. *Nous avons dû reconstruire cette maison trois fois. D'abord elle est tombée dans l'eau à cause de l'érosion, après elle a été détruite par un cyclone. Deux fois.»*

Vu l'urgence, les autorités bangladaises ont construit des milliers de kilomètres de digues. Plutôt efficaces sur le court terme, elles coûtent cher, sans être infaillibles puisque les cyclones parviennent parfois à les détruire. Ces dernières décennies, les abris anticyclones ont aussi fleuri tout le long de la côte, heureusement : quoique plus violentes et plus fréquentes, ces tempêtes magistrales causent de moins en moins de morts.

En parallèle, le Bangladesh a constitué un réseau de 75000 bénévoles, dont une grande partie officie dans les Sundarbans, qui aident à protéger la population. Au cœur du dispositif, des gens comme Jagadish Chandra

↓ Tôt le matin, Selina Begum (42 ans) relève ses nasses à crevettes. Maigre butin ce jour : seulement une dizaine de crustacés.

Alamy / hemis.fr

← Dans la région de Satkhira, cet homme découpe un essaim avec pour toute protection un foulard et la fumée d'un bouquet de feuilles auquel il a mis le feu.

MIEL SAUVAGE : UNE COLLECTE À HAUT RISQUE

Entre avril et juin, la même scène se répète chaque jour aux abords de la mangrove : de petits groupes d'hommes et de femmes embarquent avec des vivres pour dix à quinze jours. Ils partent ramasser du miel, entreprise si périlleuse qu'il est interdit de se disputer : chacun doit rester concentré. Pas seulement pour éviter les tigres et les crocodiles : il faut aussi repérer les *bhari puka,* les abeilles au vol plus lent, chargées de miel, qui les mèneront jusqu'aux essaims. Il existe trois espèces d'abeilles sauvages dans les Sundarbans, dont *Apis dorsata,* une abeille géante, qui donne plus de miel, mais peut se montrer agressive.

C'est un quotidien à nul autre pareil, où la nature est, tour à tour, adversaire et alliée

Mandal, vendeur de chaussures de son état et «Monsieur cyclone» du village de Singhartali, comme l'indique son gilet orange fluo siglé CPP (Cyclone Preparedness Programme). Assis en tailleur sur le sol de l'abri, un bâtiment massif qui surplombe le village sur ses grands pilotis et sert aussi d'école primaire, il se souvient du cyclone Remal, en mai 2024, quand le vent secouait les cocotiers comme des brins d'herbe avec ses rafales à 110 km/h, et que les vagues se déchaînaient sur les habitations. «*Comme à chaque fois, j'avais reçu un SMS des autorités quelques jours avant et je suis parti à pied par les chemins pour alerter les habitants avec un mégaphone*, raconte-t-il. *Le son porte à un kilomètre à la ronde, c'est pratique car beaucoup de gens n'ont pas de téléphone. Le jour J, la quasi-totalité des 150 habitants du village étaient ici, à l'abri et en sécurité.*»

Confiture de la mangrove

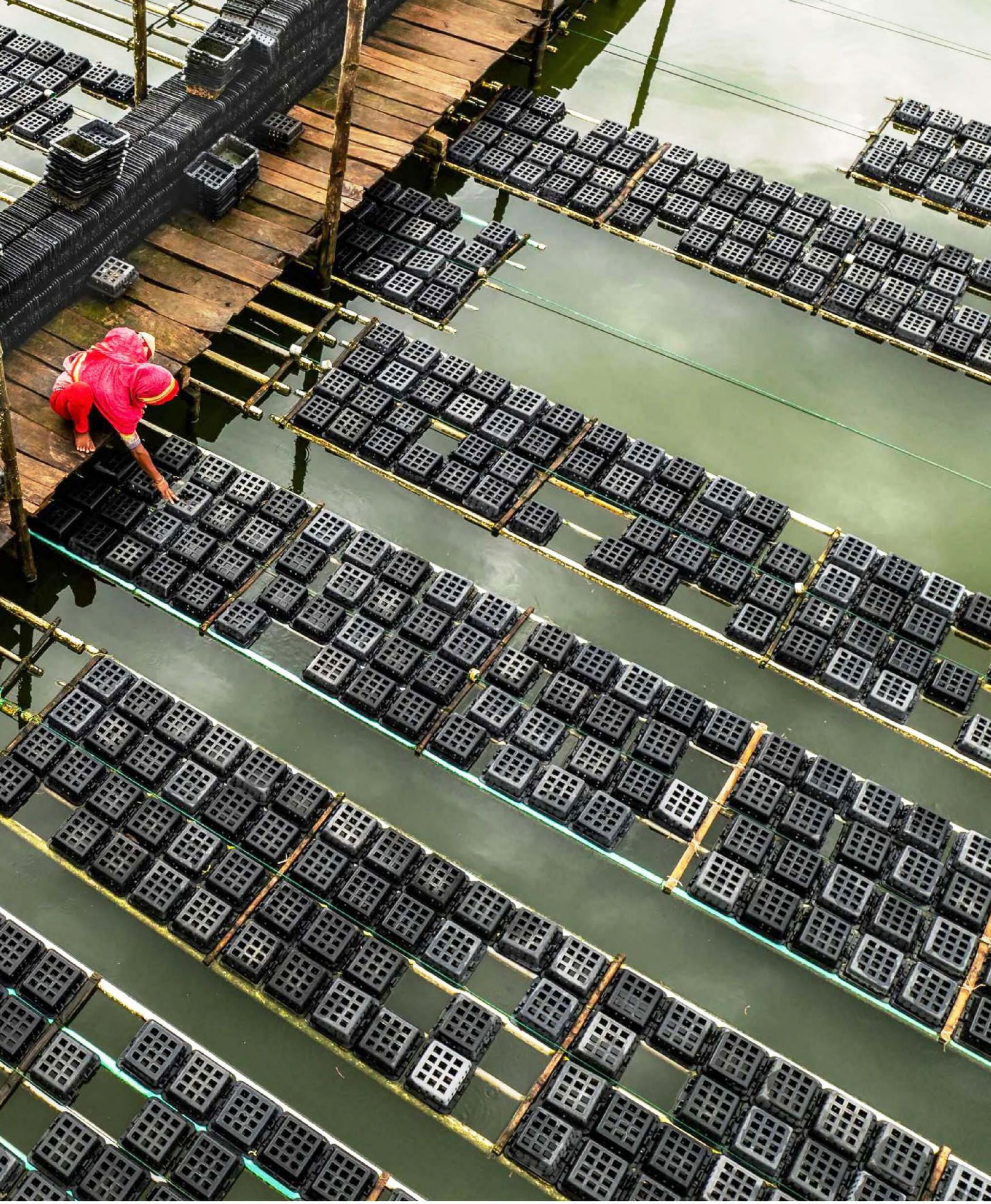
Jagadish ferme les yeux en se remémorant les catastrophes et il raconte, parfois interrompu par les cris des adolescents qui jouent au cricket juste à côté de l'abri : «*J'avais été témoin de dizaines de cyclones, certains particulièrement meurtriers. J'ai voulu sortir de l'impuissance. Aujourd'hui, je suis fier : cela fait au moins dix ans qu'il n'y a pas eu de victime ici.*»

De fait, ce programme a sauvé des dizaines de milliers de vies dans le pays, d'après le Croissant-Rouge du Bangladesh. Pour l'UNDRR, le Bureau des Nations unies pour la réduction des risques de catastrophe, c'est même un «*brillant exemple de ce qui peut être réalisé lorsque l'on investit dans les systèmes locaux et les réseaux de volontaires*».

Les bonnes volontés sont aussi mises à profit pour replanter la mangrove elle-même. À Singhartali, à une cinquantaine de kilomètres à vol d'oiseau d'Atirupar, Pushpa Mandal, la cinquantaine, drapée dans un sari violet, tapote d'un air satisfait le frêle tronc de l'un des 50 *keora* (*Sonneratia*

→ Dans chacune de ces boîtes, un crabe. Ces deux femmes (en rouge, Asma Parveen, la propriétaire) cherchent ceux qui viennent de muer et sont bons pour la vente.

«Grâce à l'élevage de crabes, je mange trois fois par jour et mon père a pu prendre sa retraite»



apetala), alignés sur la berge devant les premières maisons du village, des huttes en terre battue aux toits en feuilles de palmier. Une fois adultes, ces arbres à croissance rapide – ils peuvent gagner jusqu'à deux mètres en une seule année – atténueront la puissance des vagues lors des tempêtes, ralentiront l'érosion grâce à leurs réseaux de racines denses, et stockeront jusqu'à huit fois plus de carbone que ceux des forêts tempérées, selon une étude de l'ONG bangladaise Friendship. «*Nous pourrons aussi manger leurs fruits*, signale Pushpa, qui en fera une confiture au petit goût de litchi. *Ils ont bien grandi en un an.*» Autour des troncs, un filet bleu ciel empêche les chèvres de goûter aux jeunes pousses, des feuilles oblongues rappelant celles de l'olivier. «*C'est moi qui suis allée chercher les graines dans la mangrove*, explique-t-elle. *Et notre coopérative villageoise a obtenu l'an dernier une aide publique pour l'achat des filets.*»

Des crabes en boîte

À condition de patienter entre trois et dix ans, cette protection contre les cyclones et l'érosion fait ses preuves. C'est d'ailleurs la réussite du bourg voisin, Mothurapur, qui a inspiré les habitants de Singhartali. Selon l'ONG américaine Society for Ecological Restoration, depuis la fin des années 1960, au moins 120000 hectares de mangrove ont ainsi été plantés côté bangladais (beaucoup moins côté indien, mais il n'existe aucune estimation officielle). Et, en 2024, le département des forêts du Bangladesh a lancé une campagne de plantation d'envergure, avec le soutien notamment de l'AFD (Agence française de développement).

La chaleur moite du début d'après-midi semble engourdir le village de Buriogoalini, à une centaine de mètres de la grande mangrove, sur la côte ouest bangladaise. Aucune brise ne vient remuer les franges des palmiers. Ici, la nouvelle donne pour les habitants, ce n'est pas l'eau, mais le sel

L'eau salée complique la culture des rizières, mais les villageois ont trouvé la parade

LES LOUTRES, DES COMPAGNES DE PÊCHE DISCIPLINÉES

C'est un ballet bien rodé. D'un côté, les loutres à pelage lisse *(Lutrogale perspicillata)* rapides et agiles, se faufilent entre les racines de palétuviers où elles sont entraînées à déloger les poissons sans les manger. De l'autre, les pêcheurs rament sans cesse pour positionner leur barque, équipée d'un filet, face à elles. Dans les Sundarbans, la pêche à la loutre remonte à des temps immémoriaux, mais son avenir est incertain. Durant la pandémie de Covid-19, cette pratique a été interdite pour des raisons sanitaires. Depuis, attendant une hypothétique réouverture, les hommes emmènent leurs animaux pêcher ailleurs.

← À Joyalbari Narail Sadar, à 100 km de la mangrove, la pêche à la loutre perdure.

↑ Chaque matin, le poisson fraîchement pêché dans la région arrive sur les étals des marchés, tel celui-ci, dans le hameau de Munshiganj.

qu'elle contient. Le village s'est adapté. Le long de la route, des rectangles argentés se succèdent à perte de vue : des bassins d'élevage. L'écrasante majorité des habitants a laissé tomber les rizières pour se reconvertir dans l'aquaculture.

Debout sur un petit pont de bois installé au-dessus de son étang, Rubel Parveen, la trentaine, surveille son empire : des centaines de boîtes noires flottant à la surface, dont chacune abrite un crabe. Accroupie, Asma, son épouse, fait glisser les boîtes devant elle pour observer les crustacés à travers les ouvertures rectangulaires. Elle saisit un crabe et inspecte sa carapace. «*C'est bien ce que je pensais*, dit-elle. *Elle est très molle, il vient de faire sa mue. C'est ce qui plaît aux clients étrangers.*» Comme la plupart de ses congénères, ce *soft shell crab* sera vendu à une entreprise japonaise, jusqu'à deux fois plus cher qu'au prix bangladais. «*Avant, des riziculteurs louaient nos terres*, précise Rubel. *Mais tout le monde parlait de l'élevage de crabes, alors, quand l'eau est devenue assez salée pour que ça marche, on s'est lancés.*» L'homme a quitté un emploi de bureau pour cela. Pari réussi : il gagne quatre fois plus d'argent qu'avant. «*Aujourd'hui, on mange trois repas par jour, et mon père a pu prendre sa retraite*», se félicite son épouse. L'histoire s'est répétée dans de nombreux autres villages de la mangrove. Les crevettes et les crabes (dont une grande partie vient des Sundarbans) comptent désormais parmi les principaux produits exportés par le Bangladesh… avec le prêt-à-porter.

COHABITER AVEC LE ROI TIGRE

Excellent nageur, le fauve, fierté du Bengale, a fait des Sundarbans son royaume. Face à lui, patrouilles, talismans et prières sont les seules armes des riverains.

TEXTE **MANON MEYER-HILFIGER**

Chaque année, plusieurs dizaines de Bangladais des Sundarbans sont tués par le tigre du Bengale. Les pêcheurs redoutent de croiser le gros félin, d'autant qu'ils doivent s'enfoncer de plus en plus loin dans la mangrove, le poisson se faisant rare sur les rives. Les 125 félins qui vivent dans la forêt marécageuse contraignent les villageois à organiser un dispositif de défense comprenant patrouilles et barricades en bambou, et parfois des «solutions» plus incertaines – tels ces masques fixés à l'arrière du crâne pour que le tigre, se sentant observé, renonce à les attaquer par-derrière. La peur fait partie de leur quotidien. ■

↑ Les femmes de l'association des veuves du tigre de Gabura posent à l'issue de leur réunion hebdomadaire chez la fondatrice, Shabarnu Khatun (en sari jaune et vert). Sur cette île, 279 femmes ont perdu leur mari à cause du félin.

↑ Quelque 125 tigres du Bengale vivent dans les Sundarbans, un chiffre en progression.

Rajiv Welikala / Alamy / hemis.fr

DES BRIGADES VILLAGEOISES
SUR LE QUI-VIVE

Coiffé d'une casquette brodée d'un fauve rayé, Rahul Amin, le chef de l'une des 49 *tiger response teams* («brigades d'intervention contre les tigres») des Sundarbans se rappelle avec émotion de sa dernière grosse intervention, il y a quelques années : à Munshiganj, son village situé sur la côte ouest, une femme avait trouvé l'un de ces gros chats endormi dans sa cuisine ! Avec les cinq autres hommes de la brigade, armés de simples matraques, ils ont encerclé la maison et fait évacuer le voisinage. *«On était confiants,* raconte-t-il. *On a été formés à interpréter les mouvements et les réactions du tigre. S'il s'était réveillé, on aurait pu le diriger vers la forêt.»* Mais l'animal a poursuivi sa sieste jusqu'à l'arrivée de l'équipe du Département des forêts, qui l'a sédaté et l'a ramené en toute sécurité vers la mangrove. *«Les tigres s'approchent de plus en plus près des villages pour se nourrir, à cause des cyclones qui noient leurs proies»,* poursuit Rahul. Les brigades, créées en 2007 et composées de bénévoles, secourent aussi les blessés, récupèrent les corps des plus malchanceux et enjoignent les habitants à ne pas partir chasser les cerfs, proies favorites des tigres, pour ne pas priver ces derniers de nourriture. ■

LES VEUVES
«MAUDITES» SE REBELLENT

Dans les Sundarbans prospère une croyance empoisonnée : quand un homme est tué par le fauve, c'est parce que sa femme porte malheur. Shabarnu Khatun ne le sait que trop bien. Quand son mari est mort suite à l'attaque d'un tigre il y a vingt ans, elle a été rejetée par tout Gabura, l'île de 30 000 habitants située dans le nord de la mangrove, où elle vit. Chassée de la maison de ses beaux-parents, elle a dû trouver un abri en dehors de son village, survivre en pêchant… et se débattre avec son propre sentiment de culpabilité. Le déclic s'est produit une décennie plus tard, quand son fils s'est marié. *«J'ai compris que s'il mourait, sa femme, que je connais bien et en qui j'ai confiance, n'y serait pour rien»,* explique la quadragénaire. Shabarnu a alors pris contact avec une ONG qui lui a trouvé un travail dans la construction. Aujourd'hui, elle a créé sa propre association de défense des «veuves du tigre» : elle les assiste dans leurs démarches (elles ont droit à une aide gouvernementale) et prend la parole en public pour faire changer les mentalités. Est-ce grâce à elle ? Sa voisine, Khadija Khatun, dont le mari a été tué l'an dernier, a pu trouver un emploi aussitôt. ■

↑↓ À Munshiganj, l'abri anticyclone est le seul bâtiment en dur du village. Il sert aussi d'école. Peu d'habitants ont le téléphone, alors des bénévoles doivent arpenter les chemins avec des mégaphones pour les prévenir de l'arrivée d'un cyclone.

Un engouement qui n'est pas sans conséquences sur l'écosystème, notamment parce que la captation de l'eau pour créer des bassins salinise précocement des terres cultivables.

Cette vie exigeante, bien sûr, certains en ont eu assez. Nazrul Sheikh, 38 ans, par exemple. Installé depuis quatre ans dans la banlieue de Khulnâ, l'une des plus grandes villes du pays, à une cinquantaine de kilomètres des Sundarbans, l'homme tient un modeste salon de thé – trois murs de briques sous un toit de tôle. Il sert d'un geste souple le breuvage brûlant dans des tasses en verre. Juste devant sa boutique, une armada de scooters intrépides slalome entre les camions, soulevant des montagnes de poussière. En dépit du vacarme, cet ancien pêcheur raconte avoir trouvé ici son havre de paix. «*Je n'ai plus peur,* dit-il. *Ni du tigre, ni des inondations, ni des cyclones. Je gagne moins d'argent qu'avec la pêche, mais j'arrive à économiser parce que je n'ai pas à reconstruire ma maison après chaque cyclone ! Aujourd'hui, j'épargne pour devenir propriétaire.*»

Pourtant, pour l'heure, la plupart des riverains de la plus grande mangrove du monde n'imaginent pas de déménager. À Mothurapur, alors que le soleil se couche derrière les frondaisons de la forêt aquatique, Rukmini Gurung, 53 ans, contemple les robustes palétuviers qu'elle a plantés devant sa maison. Lors des dernières tempêtes, ils ont tenu bon et l'ont protégée. La grande mangrove l'a vu naître et grandir, elle l'a nourrie et abritée. Sur le pas de sa porte, elle explique pourquoi elle tient à rester : «*Ici tout est gratuit. Les poissons, les fruits, le bois et la terre pour fabriquer et réparer la maison. Et je ne connais que ça.*» La grande mangrove, c'est tout son monde. Pour le meilleur comme pour le pire. ■

Manon Meyer-Hilfiger

RETOUR DE TERRAIN

Manon Meyer-Hilfiger
Journaliste

GMB Akash
Photographe

« Les habitants de la mangrove entendent rugir le tigre de chez eux ! »

Manon Meyer-Hilfiger

Manon, notre reporter, a été très impressionnée par sa rencontre avec les villageois de Kalabogi. «Leur hameau est encerclé par la mangrove, raconte-t-elle. La forêt est si proche que, parfois, ils entendent le tigre rugir de chez eux ! Ils vivent sur un petit bout de terre : tout le reste a été submergé. L'une des habitantes, Kusum Begam, me disait avec humour qu'elle avait parfois l'impression d'être un hippopotame à cause de cette eau qui s'infiltre partout, jusque dans les maisons.» Dans ce village, il est trop tard, les gens s'apprêtent à déménager. Mais, ailleurs, Manon a été marquée par le nombre de bénévoles qui aident la communauté à s'adapter aux nouvelles conditions climatiques : «Ils sont des milliers à donner de leur temps pour améliorer les conditions de vie de leurs voisins ainsi que les leurs.»

Chez le marchand de journaux

LOISIRS

De l'art et des couleurs

Ce livre de 40 coloriages propose une expérience artistique accessible et apaisante, pensée pour les adultes en quête de pure détente. Chaque illustration est accompagnée d'un haïku, un court poème japonais. Munissez-vous d'un boîte de crayons de couleur ou de feutres et retrouvez des œuvres emblématiques du peintre Hokusai, comme *La Grande Vague de Kanagawa,* mais aussi des scènes moins connues.
Un court dossier introductif revient sur la vie de l'artiste et de ses œuvres, permettant de mieux comprendre l'histoire du maître de l'estampe…
Vos «œuvres», en grand format, pourront être détachées et encadrées une fois terminées. À offrir ou à s'offrir !

Hokusai, coloriages, éd. GEO Art, 14,95 €.

La saga des Français qui ont fait l'Amérique, GEO Histoire, en vente jusqu'au 9 septembre, 7,50 €.

Jacques Cartier, La Fayette, Du Pont…

Au sommaire de GEO Histoire, un grand dossier consacré à ces Français qui ont fait l'Amérique, tels Jacques Cartier, explorateur du Canada au XVI^e^ siècle et le chimiste et industriel Éleuthère Irénée Du Pont de Nemours, au XIX^e^ siècle. Une saga où se croisent des Basques, des chercheurs d'or, et même un Bonaparte fondateur du FBI ! À lire aussi dans ce numéro, la nuit où la Corée fut coupée en deux et le *Titanic* comme si vous y étiez…

Facinante faune sauvage, GEO Hors-série, en vente le 6 août, 7,90 €.

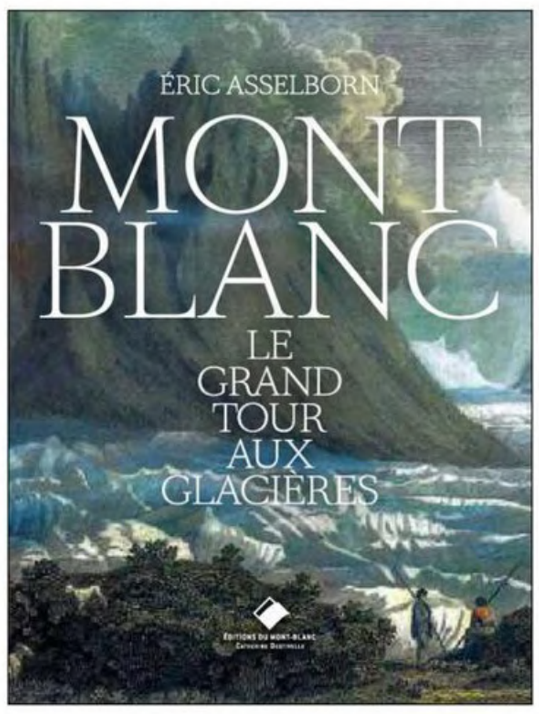
Les bottes secrètes de la faune

Comment les castors arrivent-ils à transformer plus rapidement que nous une prairie sèche en zone humide ? Pourquoi deux espèces aussi différentes que le coyote et le blaireau s'entraident-elles pour chasser ? Qu'est-ce qui pousse les faucons kobez à se retrouver par centaines de milliers au même endroit ? Des reportages et enquêtes pour en savoir plus sur les fantastiques capacités de la faune sauvage, avec un cahier spécial sur les espèces disparues.

Lire, voir, écouter, jouer

BEAU LIVRE

Le Grand Tour au grand air



Paris, Rome, Venise… les capitales et hauts lieux culturels d'Europe furent, à partir de la seconde moitié du XVIII[e] siècle, au cœur du «Grand Tour» qu'accomplissaient de jeunes aristocrates désireux de s'éduquer au monde. À la même époque, la vallée de Chamonix reçut la visite de naturalistes venus découvrir glaciers et sommets enneigés. Un livre superbement illustré revient sur l'histoire de ce «Grand Tour aux glacières», rapidement prisé par la bourgeoisie et les artistes, peintres et illustrateurs, émus par le spectacle de la nature. Passionnant.

Mont-Blanc, le Grand Tour aux glacières, d'Éric Asselborn, éd. du Mont-Blanc–Catherine Destivelle, en librairie, 49,50 €.

TINTIN

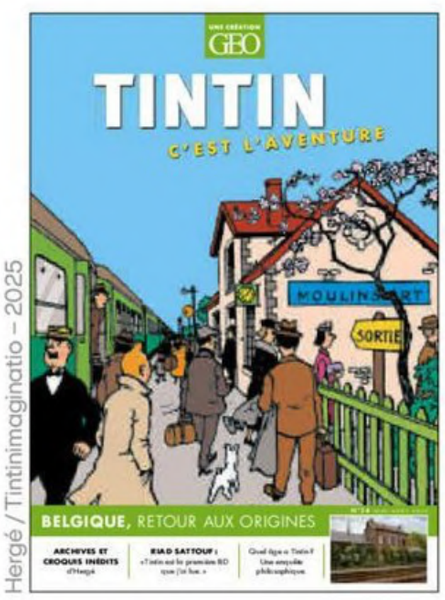
Retour sur un album mythique

Le nouveau volume de la collection *Les Coulisses d'une œuvre* est consacré au *Lotus bleu,* publié en 1936. Il raconte le travail documentaire poussé mené par Hergé pour restituer avec justesse la Chine des années 1930. Et la naissance du personnage de Tchang, inspiré par l'amitié entre Hergé et le sculpteur Tchang Tchong-jen.

Les Coulisses d'une œuvre, Le Lotus bleu (n° 5 :), en librairie et chez le marchand de journaux, 19,95 €.

© Hergé – Tintinimaginatio – 2025

Un petit reporter plus belge que belge



Hergé / Tintinimaginatio – 2025

Ce numéro de *Tintin, c'est l'aventure* explore la «belgitude» du petit reporter et invite à arpenter Bruxelles avec lui. Il vous embarque aussi sur les routes de la Croisière noire (1924-1925), qui inspira *Tintin au Congo,* et jusqu'en Antarctique. Retrouvez enfin les auteurs Emmanuel Lepage et Riad Sattouf, ainsi que le nageur Stève Stievenart, qui partagent leur vision du voyage et leur lien à l'œuvre d'Hergé. Pour les fans : le numéro est également en vente avec un livret collector, *Les Aventures de Milou.*

Tintin c'est l'aventure n° 24, éd. GEO/Moulinsart, chez le marchand de journaux, en librairie et par abonnement sur *prismashop.fr,* 19,99 € (23,98 € avec le livret *Milou*).

CAHIER DE VACANCES

Testez-vous avec GEO

L'évasion commence souvent en regardant une carte. Celle que propose ce nouveau cahier de vacances GEO aussi. Déjà partis ou sur le point de le faire ? Révisez votre géographie et imaginez l'itinéraire de votre tour du monde. Et puis vient le défi : obtenir vos visas pour vous rendre de lieu en lieu, ce que vous réussirez au fil des quiz, jeux, énigmes, à travers les cinq continents, accumulant les connaissances. Le tout avant de rentrer en France pour découvrir quel voyageur vous êtes.

Cahier de vacances 2025, éd. GEO/Solar, en librairie, 8,50 €.

CALENDRIER

Une année magnétique

Ce calendrier, qui court de septembre 2025 à décembre 2026, est agrémenté de superbes photos GEO qui ouvrent des fenêtres sur le monde. Aimanté, il est parfait sur la porte du frigo. Avec en prime une foule d'outils utiles (mémos, listes de courses, notes repositionnables, emplois du temps, numéros importants, crayon à papier…) pour bien s'organiser en famille au quotidien tout en rêvant aux horizons lointains.

Calendrier *Frigobloc 2026,* éd. GEO en partenariat avec Playbac, en librairie, 15,90 €.

Dans le numéro de septembre

EN VENTE LE 27 AOÛT 2025

Stephanie Gengotti / Institute

EN COUVERTURE

Naples

La cité-diva

Des ruelles vibrantes autour de la Spaccanapoli aux terrasses baignées de lumière de Chiaia, suivez nos reporters au cœur d'une ville volcanique et passionnée. Entre les effluves de café, l'agitation des marchés et le miroir de la mer, découvrez une ville généreuse, fascinante et déroutante. Et poursuivez ce voyage sensoriel en explorant les trésors de la région : Pompéi, Capri et la côte amalfitaine…

Au Mexique, la grande saga du mezcal

Des champs d'agave à l'alambic

Cette eau-de-vie, cousine de la tequila et distillée depuis des siècles, connaît une popularité grandissante à travers le monde. Si bien que les *mezcaleros* de l'État mexicain d'Oaxaca peinent à faire face à la demande.

De Kiev à Odessa, ils sauvent le patrimoine ukrainien

Une autre résistance face à trois ans de guerre

L'agression russe contre leur pays cherche aussi à détruire leur culture. En Ukraine, les musées et certains citoyens s'efforcent de protéger leurs chefs-d'œuvre et l'art sous toutes ses formes, dans des conditions extrêmes.

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-Petrović **(6070)**, Nadège Monschau **(4713)**, Mathilde Saljougui **(6089)**
Service photo : Christine Yvaren **(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 : Marie Lombard et Camille Moreau, chefs 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 :
Adélie Clouet d'Orval et Benjamin Laurent (web) ; Mylène Wascowiski (vidéo) ; Juliette Jenicot (CM)

Magazine mensuel édité par

PRISMA MEDIA

13, rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers Cedex
Société par actions simplifiée au capital de 3 000 000 euros d'une durée de 99 ans ayant pour présidente Claire Léost.
Son associé unique est : 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 : juillet 2025, ISSN 0220-8245
Création : mars 1979. Commission paritaire : n° 0928 K 83550

ARPP autorité de régulation professionnelle de la publicité
Notre publication adhère à ARPP 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

FR

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

ACTUALITÉS COMMERCIALES

SILHOUETTE

Silhouette présente « Clear Sky », sa nouvelle collection écoresponsable.

Silhouette Eyewear, marque autrichienne de lunettes haut de gamme, lance « Clear Sky », une collection écoresponsable en SPX Green+, un matériau bio-circulaire innovant. Issu de déchets organiques agricoles, forestiers et aquacoles, ce matériau allie élégance, confort et durabilité, tout en réduisant de 60 % les émissions de carbone. L'ambassadrice de cette collection est Arizona Muse, engagée pour le développement durable.

www.silhouette.com

FESTIVAL PHOTO LA GACILLY

© Jean Michel NIRON Festival Photo La Gacilly 2025 - Josh Edgoose

Le Festival Photo La Gacilly, un village dans les images au cœur de la nature bretonne ! Du 1er juin au 5 octobre, déambulez gratuitement dans une vingtaine de galeries à ciel ouvert, présentant le meilleur de la création photo contemporaine qui interroge notre relation au monde et à la nature. Pour cette 22e édition, le Festival Photo La Gacilly met à l'honneur le Royaume-Uni, terre d'excentricité et de contrastes, où traditions et modernité se côtoient. Plongez dans ce voyage visuel, aussi surprenant qu'essentiel !

BILLABONG

Billabong x Mami Wata : le surf africain mis à l'honneur.

Billabong et la marque sud-africaine Mami Wata dévoilent une collection capsule qui célèbre le surf africain, entre héritage, modernité et engagement. Inspirée des paysages et symboles d'Afrique de l'Ouest, la ligne mêle design contemporain et esprit libre. Au cœur du projet à travers les bénéfices récoltés : un soutien concret à l'association Surfkids Shredding Senegal qui forme deux jeunes femmes au professorat de surf et finance un van pour faciliter l'accès aux spots locaux.

Collection à partir de 35,95 € - www.billabong.fr

Couple at Skaarupoere Vineyard © Niclas Jessen

DANEMARK : DES SAVEURS INATTENDUES

Découvrez les saveurs que vous n'attendiez pas au Danemark ! À Aarhus, le café fait partie de l'art de vivre nordique : la ville est connue pour ses cafés de spécialité, ses torréfacteurs artisanaux et ses adresses cosy. La Fionie est l'endroit idéal pour savourer fromages et vins ! Goûtez le Rygeost, le seul fromage traditionnel danois, et visitez les vignobles locaux pour des expériences gourmandes et authentiques.

LABEL 5

Le Highball Five, le cocktail de l'année.

Ambassadeur de la mixologie pour tous, le Scotch Whisky LABEL 5 présente sa nouvelle création de cocktail iconique, une recette fraîche, fruitée et pétillante. Pour sa réalisation, rien de plus simple. Dans un verre rempli de glaçons, versez 5 cl de LABEL 5 Classic Black et allongez de limonade LORINA. Sublimez le tout par quelques feuilles de menthe pour une touche de fraîcheur. Cet été, place au Highball Five !

YOPLAIT

Le Skyr de Yoplait, le skyr préféré de ceux qui l'ont goûté*!
Avec sa texture onctueuse et son goût doux, le Skyr de Yoplait est aussi riche en protéines, faible en matières grasses et fabriqué au sein de l'usine du Mans avec du lait 100% français. Nature, brassé, sur lit aux fruits ou gourmand, il se décline en une large gamme qui permet à tous ceux qui ont une journée bien remplie de se faire plaisir au quotidien.

En GMS au rayon yaourts – pot 850g : PMC : 3,69 €

*Données Nielsen total France CAM P2 2025, PDM Volume 48% et taux de réachat 58%

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

ABONNEMENT

12 NUMÉROS + 6 HORS-SÉRIES

-46%

OFFRE ANNUELLE (1)

75€

au lieu de 139,50€

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**

S'ABONNER EN LIGNE

BOUTIQUE.GEO.FR/OFFREHS

Ou scannez pour vous abonner en 1 clic

Version digitale offerte + **Accès à tous les anciens numéros** + **-20 €** soit 75€ au lieu de 95€**

par téléphone

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

par courrier

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

Par courrier : je bénéficie de mon offre annuelle à 95 € au lieu de 139,50 €

☐ Mme ☐ M.

Nom* : Prénom* :

Adresse* :

CP* : Ville* : Tél:

Merci de joindre un chèque de 95 € 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. **remise déjà appliquée en ligne. (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.

GEODSE2A

GEO

Dans quoi se reflète cet avion suspendu au milieu des nuages ?

A Ce reflet est une illusion d'optique produite par un phénomène céleste rare au-dessus de l'Amazonie.

B Il est resté cloué sur un tarmac inondé suite à des inondations torrentielles survenues au Brésil.

C Fleuron de la compagnie brésilienne Total Cargo, cet hydravion géant peut se poser sur la mer.

Anselmo Cunha / AFP

LA RÉPONSE EST...

B En mai 2024, alors que des pluies torrentielles inondaient le sud du Brésil, ce Boeing 727 de la compagnie brésilienne Total Cargo s'est retrouvé les roues dans l'eau sur le tarmac de l'aéroport international Salgado Filho de Porto Alegre. Impossible pour les pilotes de décoller. Tandis que plusieurs vols commerciaux avaient pu quitter la piste à temps, cet avion-cargo est resté cloué au sol, tout comme le conteneur à demi englouti que l'on aperçoit à droite du cockpit. L'État de Rio Grande do Sul – dont Porto Alegre est la capitale – a été lourdement sinistré par ces pluies qui ont entraîné la crue du Guaíba : 183 personnes ont perdu la vie et 600 000 habitants ont dû être déplacés. L'aéroport Salgado Filho, un des plus gros hubs du pays, n'a rouvert que six mois plus tard.

BON À SAVOIR

Cyclones, sécheresses, incendies, vagues de chaleur... Le Brésil est très exposé aux effets du dérèglement climatique. Pour les habitants de Porto Alegre, ces pluies de 2024 ont constitué la pire catastrophe climatique jamais vécue dans la région. Les précipitations excessives ont fait monter les eaux du Guaíba, l'estuaire qui borde la ville, à plus de cinq mètres au-dessus de leur niveau habituel.

TEXTE **ALINE MAUME**

Abonnez-vous sur :

prismaSHOP

Un nouveau monde à découvrir à chaque numéro

-15% supplémentaires sur votre abonnement en flashant le QR code

Nouveau Puma Gen-E®

Le félin passe à l'électrique

A 0 g CO_2/km
B
C
D
E
F
G

Recharge rapide,
de 10 à 80% en 23 min*

Réservez votre essai sur ford.fr

Ford

Consommations combinées WLTP Puma Gen-E (kWh/100km) : 13.1 - 13.8.
*Basée sur la recharge d'un Puma Gen-E Standard Range 43 kWh sur une borne de recharge rapide DC (100 kW).
Ford France - 1 rue du 1er mai, Immeuble Axe Seine, 92000 Nanterre. SIREN 425 127 362 RCS Nanterre.

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer