SEPM
TOP ventes
N° 559. SEPTEMBRE 2025

# GEO

OPTIMISTE PAR NATURE

LAOS

## DES CHAMPS DE BATAILLE AUX CHAMPS DE CAFÉ

AUX ALENTOURS
PROCIDA
CASTELLABATE
POMPÉI
POSITANO
CAPRI...

# NAPLES

## Sous le charme de la cité diva

## UKRAINE

L'ARMÉE DE L'ART AU SECOURS DU PATRIMOINE

## ARIÈGE

LE PLATEAU DE BEILLE DÉPLOIE SES PRAIRIES DANS LE CIEL

## QUÉBEC

AUX ÎLES DE LA MADELEINE, NATURE ET HOMARD AU MENU

CPPAP
PM PRISMA MEDIA
L 16987 - 559 - 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

(1) Autonomie du CLA 250+ Progressive Line. (2) Sur borne de charge rapide DC avec tension d'alimentation de 800 V. (3) Tarif constructeur conseillé TTC du CLA 250+ Limited Edition, hors options (commandes jusqu'au 31/12/25). Modèle présenté : CLA 250+ Limited Edition avec options au tarif constructeur conseillé de **59 700 € TTC**, autonomie jusqu'à 729 km. **Consommation électrique CLA avec technologie EQ : 12,2-14,7 kWh/100km (données cycle mixte WLTP au 29/04/25).** (4) Plus d'informations sur score-environnemental-bonus.ademe.fr. Photo non contractuelle. Limited Edition : Edition limitée. Détails sur mercedes-benz.fr. Mercedes-Benz France. RCS Versailles 622 044 287.

**Pour les trajets courts, privilégiez la marche**

NOUVEAU CLA
100% ÉLECTRIQUE
JUSQU'À 790 KM D'AUTONOMIE(1)
Recharge jusqu'à 325 km en 10 min(2)
Dès 52 900 €(3)
Éligible au score environnemental(4)
Mercedes-Benz
Scannez pour
en savoir plus
ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer

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).

# En Ukraine, la culture résiste

l'édito

**Outre une balade enchanteresse au cœur de Naples** et sa région sous la plume de Jean-Paul Mari, GEO met ce mois-ci en couverture deux conflits. L'un passé, au Laos, où les champs de café ont remplacé les champs de bataille lourdement bombardés durant la guerre du Vietnam, offrant une vie aux survivants et aux générations qui les suivent. L'autre, bien présent, en Ukraine, où la Russie attaque non seulement un pays et sa population, mais aussi sa culture. Ce à quoi s'oppose une «armée de l'art», courageuse résistance où se mêlent experts et anonymes, en sauvant jusque sur la ligne de front des œuvres et un patrimoine inestimables. Je tenais beaucoup à ce que nous retournions en Ukraine, malgré la difficulté, pour un magazine comme le nôtre, dont les reportages se préparent sur le temps long, à lancer des sujets liés à l'actualité chaude tant ils risquent l'obsolescence avant même d'être publiés. J'y tenais pour les Ukrainiens qui, malgré la guerre, vivent et pensent à l'avenir. J'y tenais aussi parce que GEO reste trop souvent décrit comme un magazine de voyage. Ce à quoi nous répliquons que nous sommes un magazine de découverte du monde. La nuance est de taille. Si «L'Invitation au voyage», notre dossier de couverture, provoque des envies de réservation (y compris à la rédaction), ce n'est pas toujours le cas de nos autres rubriques. Ainsi, «Grandeur nature», «À la rencontre du monde», «L'esprit d'aventure» ou «Terre de possibles» explorent souvent des territoires moins accueillants, dont certains où aucun d'entre nous ne choisirait de passer ses vacances. Avec la même recette – aller sur le terrain, constater, comprendre et raconter – nous parions là sur notre capacité à assouvir d'autres curiosités : celles que vous pourriez avoir pour des espèces ou des écosystèmes en danger, des modes de vie, modernes ou ancestraux, différents des nôtres, des expéditions scientifiques fascinantes, des initiatives de préservation ou d'adaptation dont nous pourrions nous inspirer… Et la curiosité de l'autre, celle qui prend le temps de la rencontre, de l'échange, de la compréhension, que GEO revendique depuis 1979. Des valeurs indispensables en cette période guère rassurante. ■

Stéphane Lavoué

**Myrtille Delamarche** Rédactrice en chef

redaction@geo.fr

1% FOR THE PLANET — PARTNER

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

TOUT CE DONT VOUS AVEZ BESOIN
POUR VOS VACANCES DE RÊVE
holidays.turkishairlines.com
ASSURANCE DE TURKISH AIRLINES
MILES SUPPLÉMENTAIRES
GARANTIE DU MEILLEUR PRIX
ACTIVITÉS & VISITES
PAIEMENT EN 2 FOIS
INSPIRÉ DE L'HOSPITALITÉ TURQUE.
TURKISH AIRLINES
HOLIDAYS

GEO septembre 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…
**santal**
Ingrédient essentiel de la parfumerie comme de la médecine ayurvédique, le santal blanc a voyagé d'Indonésie jusqu'en Espagne et en Chine.

P. 20
LA FRANCE BUISSONNIÈRE
**Le plateau de Beille : les prairies du ciel**
Entre paysages sauvages et cabanes de bergers, troupeaux, marmottes et randonneurs se croisent en harmonie avec une nature qui laisse sa place à chacun.

P. 26
Rafael Yaghobzadeh
À LA RENCONTRE DU MONDE
**Ukraine : dans l'ombre, l'armée de l'art**
Sous les bombardements russes, des Ukrainiens n'hésitent pas à prendre des risques pour sauver leur riche patrimoine artistique de la destruction.

P. 40
Musuk Nolte / Panos
L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE
**Ici coulait un fleuve**
Le photographe mexico-péruvien Musuk Nolte a documenté la pire sécheresse que l'Amazonie ait connue depuis plus d'un siècle, obtenant pour ces images le prix World Press 2025.

Stephanie Gengotti / Institute
P. 60
L'INVITATION AU VOYAGE
**NAPLES**
**À FLEUR DE RUES, À FLEUR DE VIE**
**La cité diva**
Éclatante comme les lumières de la mer, les cris des marchands, les rires des enfants et les peintures des murs messagers, Naples est la ville de toutes les passions.
**Guide : aux alentours**
Capri, Pompéi, Procida, Positano, les îles aux alentours de Naples invitent à la douce sérénité méditerranéenne et proposent aux visiteurs une *passeggiata* dans l'Histoire.

GEO
septembre
2025

## À L'ÉCOUTE DE LA PLANÈTE

P. 106
DÉCOUVERTE
**Mezcal : de l'agave à l'alambic**
Le Mexique doit faire face à la demande croissante de cet alcool, à la mode ces dernières années, et développe ses cultures d'agave, à l'origine de sa fabrication.

Michael Tosten

P. 120
LES RENDEZ-VOUS DE GEO
À visiter, en kiosque, en librairie.

P. 126
DERRIÈRE L'IMAGE
Mais comment ces canards peuvent-ils être roses ou dorés ?

P. 16
LA NATURE NOUS SURPREND
Une tour dont les architectes sont la mer et le vent.

P. 50
TERRE DE POSSIBLES
**Des champs de bataille aux champs de café**
Dans le sud du Laos, où les stigmates de la guerre du Vietnam sont encore visibles, des producteurs de café s'organisent en coopérative pour revitaliser la région.

Riccardo Urbano

P. 96
GRANDEUR NATURE
**L'archipel de la Madeleine : des îles dans le vent**
À plus de 200 kilomètres des côtes québécoises, le homard est devenu le nouveau trésor des marins de cet archipel balayé par les embruns de l'Atlantique.

Matthieu Dupuis

**Couverture :** vue animée du port de Naples. Crédit : Pawel Uchorczak / Shutterstock.
**En haut :** Riccardo Urbano. **En bas :** Rafael Yaghobzadeh.
**Encarts marketing :** Au sein du magazine figurent un encart Rentrée des abonnés 25 jeté sur une sélection d'abonnés, un encart Ey.gds personnages bd jeté sur une sélection d'abonnés.

**PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO**

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

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

# Nouveau Volkswagen California
# À partir de 540 € TTC/mois[1]

## En LOA 36 mois / 45 000 km avec apport de 6 500 € TTC [2]

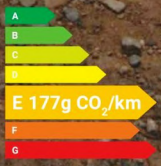
**Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.**

**1. Location avec Option d'Achat pour un Nouveau California Beach 2.0 TDI 150 ch DSG au prix de 69 200 € TTC avec options. Offre 36 mois/45 000 km, 1er loyer majoré de 6 500 € TTC suivi de 35 loyers de 540 € TTC. Option d'achat finale : 43 250 € TTC ou reprise du véhicule sous conditions du distributeur.** Véhicule de remplacement (9,50 € TTC) inclus prestation fournie par EUROP ASSISTANCE France, société anonyme régie par le Code des assurances, au capital de 48 123 637 €, entreprise régie par le Code des Assurances, RCS PARIS 451 366 405, sise 2 rue Pillet-Will, 75009 PARIS. Offre réservée aux particuliers chez tous distributeurs Volkswagen Véhicules Utilitaires (France métropolitaine) présentant ce financement pour toute commande passée **avant le 31/08/2025,** sous réserve d'acceptation du dossier par VOLKSWAGEN BANK GMBH – SARL de droit allemand – Capital social : € 318 279 200 – Siège social : Braunschweig (Allemagne); – RC/HRB Braunschweig : 1819 – Intermédiaire d'assurance européen : D-HNQM-UQ9MO-22 (www.orias.fr) – Succursale France : Bâtiment Ellipse, 15 avenue de la Demi-Lune – 95700 Roissy-en-France – RCS Pontoise : 451 618 904 – Administration et adresse postale : 11, avenue de Boursonne – B.P. 61 – 02601 Villers-Cotterêts Cedex. Délai de rétractation de 14 jours (Conditions sur servicepublic.fr). Assurance facultative Décès Incapacité Perte d'Emploi : 90,10 € / mois en sus de la mensualité. Contrat souscrit auprès de Cardif Assurance Vie S.A. au capital de 719 167 488 €, 732 028 154 R.C.S. Paris et Cardif Assurances Risques Divers S.A. au capital de 21 602 240 € – n° 308 896 547 R.C.S. Paris, Siège social : 1 Boulevard Haussmann – 75009 Paris. Le coût de l'assurance peut varier en fonction de l'âge de l'assuré. **2. Nouveau California avec options payantes et loyer supérieur.**

**Nouveau California Ocean : consommation combinée : 6,50 l/100 km (WLTP) ; émissions de $CO_2$ en cycle mixte : 177 g/km.**

« Depuis le 1er septembre 2018, les véhicules neufs légers sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de $CO_2$, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée. »

5 ANS GARANTIE




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

Chong Wan Yong / Sony Photography Award 2025

**CHONG WAN YONG** | Instructrice de plongée, la Malaisienne Chong Wan Yong, 40 ans, fait de la photographie pour donner envie d'explorer le monde sous-marin.

## En attendant les baleines

C'est l'histoire d'un ratage qui a bien tourné. La plongeuse Chong Wan Yong patientait sur un bateau au large de Trincomalee (côte nord-est du Sri Lanka) avec un groupe d'amis apnéistes dans le vain espoir d'observer des baleines. *«Comme ces animaux ne montraient pas le bout de leur nez, nous avons décidé de profiter de cette journée radieuse, avec une mer d'huile, translucide, pour faire des photos "dessus-dessous"»*, précise-t-elle. L'idée de départ était que Wan Yong, elle-même immergée et tenant son appareil à fleur d'eau, photographie ses amis plongeurs à la verticale, droits comme des piquets, les pieds contre la coque du bateau. Elle a constaté après coup l'effet quasi cinématographique du cliché ci-contre : *«Je l'ai pris par hasard, pendant qu'ils étaient en train de se mettre en place. Et il s'est révélé stupéfiant.»*

Diana Takacsova

## Comme un mirage

Même sur la côte belge, un tel brouillard n'est pas très commun en pleine journée. *«Il donnait une atmosphère unique à cette plage d'Ostende et se levait très très lentement,* raconte Diana Takacsova. *C'est pourquoi, en ce jour de mars, j'ai bravé un froid mordant pendant plus d'une heure.»* L'attention de la photographe a été attirée par cet immeuble résidentiel qu'elle avait pourtant déjà maintes fois vu. *«C'est l'un des plus grands du coin*, explique-t-elle. *Mais le brouillard lui donnait des allures de mirage, il paraissait complètement déconnecté de son environnement.»* Une scène idéale pour Diana qui, depuis huit ans, documente les transformations du littoral belge. *«Il est en constante construction, démolition, reconstruction,* dit-elle. *Le résultat du désir des hommes de dompter la nature et d'en faire une zone de loisirs…»*

Laurent Nilles

**LAURENT NILLES** | Âgé de 38 ans, ce photographe luxembourgeois travaille sur des projets de long terme consacrés aux modes de vie, traditions et croyances.

## Le miroir aux lamas

Les Samis et leurs rennes, les chasseurs kazakhs et leurs aigles, les Masaïs et leurs vaches… Cela fait plusieurs années que Laurent Nilles photographie les peuples dont la culture est étroitement liée à leurs troupeaux. Pour ce projet, il s'est rendu en février 2025 en Bolivie, à Tahua, petit village situé à moins de deux kilomètres au nord du salar d'Uyuni, la plus grande étendue de sel au monde, recouverte d'eau, comme ici, quelques mois par an. *«Dans ce coin-là, pas de touristes : on vit de l'élevage»,* explique-t-il. Les lamas n'étant jamais conduits jusqu'au salar lui-même, puisqu'il n'y a rien à brouter, *«il a fallu trouver à la fois une paysanne qui accepte et un endroit avec de l'eau pour le reflet – mais pas trop loin du village et accessible sans que les lamas aient à marcher dans l'eau salée,* raconte Laurent. *On y a passé la journée !»*

# Une tour dont les architectes sont la mer et le vent

**Les Écossais l'appellent Old Man of Hoy. Ce monument minéral de 137 mètres de hauteur, planté dans l'Atlantique nord et apparu il y a deux siècles et demi à peine, fascine les visiteurs d'une île des Orcades.**

Tiendra, tiendra pas ? Le Old Man of Hoy («vieil homme de Hoy»), dans l'archipel écossais des Orcades, est une fragile tour de grès rouge de 137 mètres de haut, dans l'ouest de l'île de Hoy. Sous certains angles, il rappelle un peu une silhouette humaine, ce qui lui a valu son surnom.

Un séjour dans le coin permet de comprendre ce qui est arrivé : ici, les vents et les vagues de l'Atlantique nord se déchaînent souvent avec furie. Ils ont élimé la roche friable de la falaise, qui a fini par s'effondrer en partie peu après 1750, isolant ce stack (comme les géologues appellent ces formations rocheuses) du reste du littoral.

Depuis, l'apparence du Old Man of Hoy ne cesse d'évoluer. Mais en attendant le jour où la tour s'effondrera elle aussi dans l'Atlantique nord, celle-ci grouille de vie. Lors de la saison de la reproduction, elle résonne des cris et piaillements des macareux, pingouins torda et guillemots. Et ce ne sont pas les seuls drôles d'oiseaux dans les parages : accessible à pied, le donjon de grès est irrésistible pour les casse-cou. Le premier à être arrivé au sommet, en 1966, est un certain Chris Bonington, alpiniste et journaliste britannique, exploit qu'il a réitéré en direct l'année suivante sous les yeux de 15 millions de téléspectateurs de la BBC retenant leur souffle.

Grant Henderson / Alamy / hemis.fr

Le Old Man of Hoy semble monter la garde dans l'archipel écossais des Orcades.

PAR **CATHERINE SEGAL**

Parc Zoologique
& Botanique
MULHOUSE

DÉCOUVREZ

# HORIZON AFRIQUE

zoo-mulhouse.com

# l'odyssée du santal

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

## Le parfum boisé de l'Orient

Qui voyage en Inde est aussitôt subjugué par la fragrance entêtante du santal blanc : la précieuse essence est partout utilisée, comme bois sculpté dans les temples, comme encens lors des rites religieux, comme huile dans la médecine ayurvédique… Pourtant, *Santalum album* n'est pas originaire du sous-continent. Il y a été introduit il y a quatre millénaires par des marins austronésiens, sans doute en provenance d'îles indonésiennes. Puis des marchands arabes ont disséminé la poudre de santal plus loin encore vers l'ouest, via les routes des épices. Aujourd'hui, cet arbre tropical, prisé de la parfumerie de luxe, est l'un des plus rares et onéreux au monde, surexploitation oblige. Depuis les années 1940, des chimistes tentent de reproduire l'effluve enivrant du santal grâce à des molécules de synthèse – avec un résultat mitigé.

### Le trésor de Mysore

Les nez les plus fins l'affirment : le santal blanc de Mysore, dans l'État indien du Karnataka, est le plus parfumé au monde. Mais *Santalum album* est victime de son succès. Pour sauvegarder l'espèce, menacée d'extinction, le gouvernement indien a placé sous sa protection tous les arbres qui poussent sur son territoire - y compris sur les propriétés privées.

### Troc chinois

En Chine, le santal est indissociable du culte des ancêtres. Problème : ce petit arbre n'existe pas dans l'empire du Milieu, qui a donc dû s'approvisionner ailleurs. Ainsi, au XIXe siècle, des navires anglais et australiens, appelés santaliers, écumaient-ils les îles d'Océanie pour tronçonner des essences du genre *Santalum*, qu'ils échangeaient ensuite contre du thé chinois.

### Ersatz australien

Avec l'Inde et l'Indonésie, l'Australie est l'un des principaux producteurs de santal au monde. Quatre variétés - sur la vingtaine existante - de santalacées s'y épanouissent, dont *Santalum spicatum* : moins odorant mais aussi moins cher que le santal blanc, c'est aujourd'hui le substitut privilégié par les industries de la cosmétique et de l'aromathérapie.

Bridgeman Images - Carte : Arthur Becubois - Jude

TEXTE **NADÈGE MONSCHAU**

# Peace

#For Good Connections

# & phone

## SaferPhone

### Le premier forfait qui protège vos enfants

**Forfait mobile 5 Go + pack Protection Enfant**

**5,99 €/mois** (1)(2)

- contrôle parental(3)
- alerte anti-cyberharcèlement(4)
- anti-spam appels mobile(3)
- accès aux Spécialistes Orange(5)

**+ Ateliers parents spécial SaferPhone(6)**

orange™ est là

**Prix pour clients internet. Valable pour vos enfants de moins de 18 ans.**

**Pack Protection Enfant offert sur demande**
**(uniquement pendant 12 mois pour l'alerte anti-cyberharcèlement).**

***Peace & phone = paix et téléphone. Offre soumise à conditions, valable à partir du 03/07/2025 en France métropolitaine pour les nouvelles souscriptions de la Série Spéciale SaferPhone 5 Go (sauf changement de l'offre 2h 100 Mo vers la Série Spéciale SaferPhone 5 Go). Sans engagement. 10 € de frais d'activation de la carte SIM. (1)** Tarif réservé aux particuliers dans la limite de 5 forfaits mobile par offre internet Orange incluant une remise de 4 € sur le tarif de la Série Spéciale SaferPhone 5 Go à 17,99 €/mois. Perte de la remise en cas de résiliation de l'offre internet ou de demande de suppression de la remise par le client internet. **(2)** Remise de 8 €/mois jusqu'aux 18 ans révolus de votre enfant sous réserve de renvoyer le formulaire de demande de remise dans les 4 mois suivant la souscription. Un seul remboursement par enfant. Perte de la remise en cas de changement d'offre ou de non-validation de la demande de remise (pour non-respect des conditions pour en bénéficier ou non-remise des pièces justificatives demandées). Détails et formulaires sur https://formulaires.services.orange.fr/14969 **(3)** Services anti-spam appels mobile et contrôle parental fournis par Orange offerts sur demande sous réserve de compatibilité technique des logiciels, systèmes d'exploitation et équipement à protéger. Perte des services en cas de changement d'offre. **(4)** Service d'alerte anti-cyberharcèlement, proposé par le partenaire SafeBear, offert sur demande pendant 12 mois. Bénéfice de la promotion subordonné à la création d'un compte (en utilisant le lien adressé par Orange) et à l'acceptation des conditions générales du service d'alerte anti-cyberharcèlement avant le 31/12/2025. Non cumulable avec toute autre promotion en cours. À l'issue des 12 mois, le client devra manifester sa volonté s'il veut continuer à bénéficier du service de manière payante (10 €/mois ou 48 €/an : tarif susceptible d'évolution, le prix applicable sera celui renseigné dans la fiche tarifaire du partenaire à la date du passage en payant). **(5)** Les Spécialistes Orange sont là pour vous accompagner dans l'installation du pack Protection Enfant, 7/7 j de 8 h à 22 h. Prise de RDV au 3900 ou sur votre Espace client. **(6)** Détails et infos sur les ateliers numériques sur inscription.orange.fr/ateliersnumeriques/special-saferphone

LE PLATEAU DE BEILLE

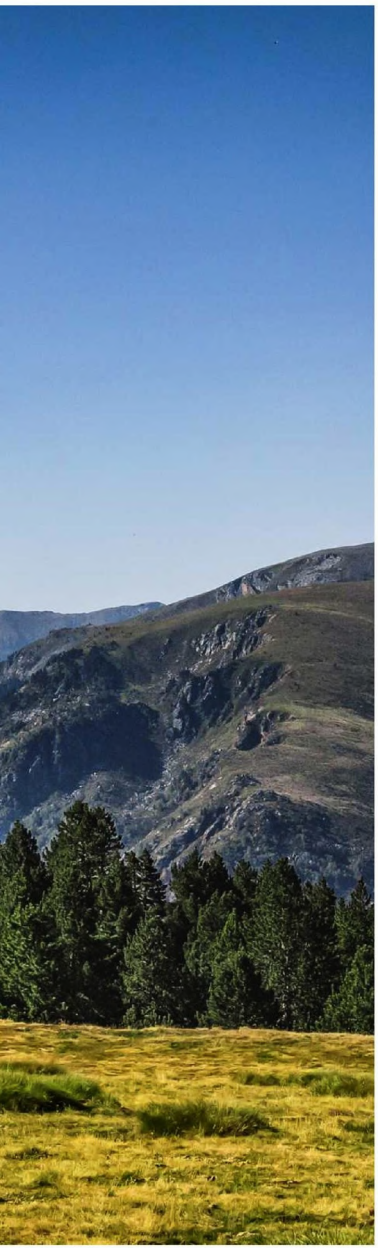
# LES PRAIRIES DU CIEL

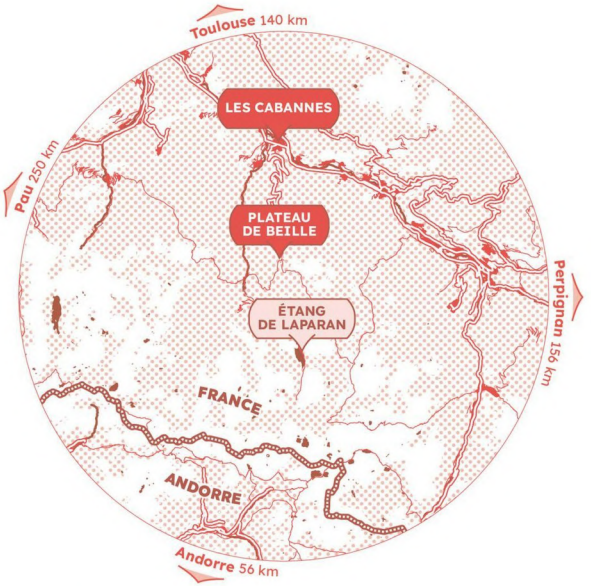
Au cœur de l'Ariège, le plateau de Beille déploie ses prairies sauvages et ses cabanes de bergers. Ici, chevaux de Mérens, troupeaux et randonneurs partagent, en harmonie, l'espace et le temps.

TEXTE **BÉNÉDICTE BOUCAYS**

Charles Riron / Ariège Pyrénées Tourisme

↑ **LA CABANE D'ARTARAN,** reconnaissable à son toit végétalisé avec des plantes de haute montagne, se distingue sur le plateau de Beille : seule ouverte aux randonneurs durant l'été, elle offre un abri rare face aux montagnes ariégeoises.






En ce soir de juin, on a presque froid sur le plateau de Beille, alors que la canicule sévit dans la plaine. Une brise légère accompagne les dernières lumières rouges et orangées du soleil sur le pic des Trois-Seigneurs et les sommets du Couserans. Le bivouac est installé près de la cabane de Beille-d'en-Bas, un abri de berger situé au cœur de ce plateau isolé entre 1700 et 2000 mètres d'altitude dans la haute vallée de l'Ariège, à la frontière de l'Aude.

*«Un îlot au milieu des montagnes»*, comme l'appelle Isabelle Corbières. La cavalière et accompagnatrice de montagne, géologue de formation, vient d'arriver sur l'estive avec ses chevaux noirs de Mérens, une race locale réputée pour sa robustesse. Des amis l'aident à mener cette transhumance depuis le village de Lordat, à une dizaine de kilomètres. *«Nous avons suivi un ancien sentier escarpé à travers la forêt pour rejoindre les crêtes et la cabane»*, dit-elle tandis qu'un certain Chouchou s'approche du campement. *«Il a soif !*, explique Isabelle. *Ces chevaux sont étonnants, ils ont le pied sûr, passent partout, sont élevés en liberté sans être sauvages pour autant.»*

En cette fin de journée, le chant discret des alouettes et le bourdonnement des abeilles s'effacent devant l'entêtant concert de cloches des vaches et des brebis. Le plateau de Beille est une immense estive, et on croise les doigts pour que les troupeaux daignent passer la nuit un peu plus loin ! Jadis, bien avant l'ouverture de la station de ski nordique

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

© A.d. - Stéphane Meurisse / Ariège Pyrénées Tourisme ; Ariège Pyrénées Tourisme

← **GENTIANES JAUNES** éclatantes, marmottes et isards furtifs illustrent la richesse du plateau de Beille, où le randonneur attentif peut découvrir la biodiversité pyrénéenne au gré des sentiers.

BON À SAVOIR

## La cabane de Jacob

Lorsque Jacob Karhu a découvert la cabane d'Artaran (voir photo en page précédente), le modeste abri pastoral perché à 1700 mètres, au-dessus de la vallée de l'Aston, ne payait pas de mine. Le Brestois de 24 ans décida alors d'y rester d'avril à fin octobre 2018, seul, pour rénover cette cabane rustique, à l'aide de ressources locales et sans outils électriques. Une expérience qu'il relate dans *Vie sauvage, mode d'emploi, l'ermite des Pyrénées* (éd. Flammarion, 2021). Aujourd'hui, les randonneurs du GR 10 peuvent profiter de ce refuge singulier, dont une partie reste ouverte toute l'année.

en 1988, les pelouses et les landes de rhododendrons ponctuées de tourbières, où poussent potentilles des marais (*Comarum palustre*), droséras et lycopodes, étaient exclusivement réservées à l'élevage.

Depuis l'arrivée du ski nordique, deux usages saisonniers complémentaires façonnent l'identité du site : l'estive anime le plateau chaque été tandis qu'en hiver, la neige attire les skieurs. La route en lacets reliant le village des Cabannes au plateau, terminus de la D 522, a été aménagée et séduit aussi les cyclistes : Beille a d'ailleurs servi à sept reprises d'arrivée d'étape du Tour de France.

Ce plateau suspendu, recouvert de prairies et de pins à crochets, refuges du bec-croisé des sapins, un oiseau reconnaissable à son plastron rouge, constitue une singularité dans les Pyrénées. «*Je ne connais pas d'autres endroits comparables*», confie Isabelle. Depuis un dôme herbeux, son regard embrasse un vaste panorama à 360 degrés sur les sommets : à l'est, la dent d'Orlu (2222 m) et l'Aude, au sud, le pic de Rhule (2783 m) et l'Andorre, à l'ouest, le Montcalm (3077 m) et le Vicdessos et plus au nord, le massif de Tabe et la carrière de talc à ciel ouvert de Luzenac.

«*J'amène souvent les randonneurs bivouaquer ici, à l'abri du vent*, poursuit Isabelle. *Il y a une source toute proche et c'est l'un des plus beaux ciels étoilés de Beille.*» De son sac à dos, elle sort papier et crayon pour dessiner le paysage alentour et expliquer la formation géologique : «*Ce plateau est un morceau de la surface d'érosion des Pyrénées qui s'est surélevé au cours des âges, entre 50 et 12 millions d'années avant le présent*, révèle la géologue. *Il se retrouve perché et cerné par des vallées glaciaires en contrebas, telle une île au milieu des glaces.*»

### Héritage pastoral

À quelques pas du campement, les vestiges d'un *orri* – ces abris en pierres sèches de forme ronde utilisés autrefois par les bergers pour s'abriter et fabriquer le fromage – rappellent la vie pastorale d'antan. Tout à côté, des pierres dressées en demi-cercle dessinent un ancien enclos. Ici, sur le GR 10, chemin de grande randonnée qui parcourt

1%
FOR THE PLANET
40 associations s'engagent pour notre planète. Et vous ?
Offrez deux fois plus de soutien à vos projets environnementaux favoris grâce à une levée de fonds exceptionnelle.
1€ donné = 2€ reversés
1% for the Planet double vos dons jusqu'au 08.10.2025
SOUTENIR LES PROJETS
GEO est partenaire de 1% for the Planet France
onepercentfortheplanet.fr

Charles Riron / Ariège Pyrénées Tourisme

Sur les sentiers, les chevaux de Mérens, robustes équidés noirs originaires de l'Ariège, avancent d'un pas sûr : leur endurance et leur docilité en font des compagnons idéaux pour la montagne.

les Pyrénées de la Méditerranée à l'Atlantique, le bivouac est autorisé et l'on peut s'endormir en ces lieux sauvages sous le ciel étoilé.

La nuit descend sur le plateau. De retour au campement à la cabane de Beille-d'en-Bas, on retrouve les chevaux qui paissent dans un enclos improvisé. La cahute en pierre est privée et réservée à l'usage des bergers. C'est d'ailleurs le cas de la plupart des abris du plateau, à l'exception (lire l'encadré) de celle d'Artaran.

### Nuits sauvages

Tandis que les grillades grésillent sur le brasero, un vieux 4x4 blanc fait son apparition. C'est Moïse, un berger à la tignasse blanche et au bandana rouge, qui vient en voisin. *«Moi, je suis de Beille-d'en-Haut»*, explique-t-il, en pointant sa cabane qu'on devine au loin. *«J'ai vingt-trois ans de plateau !*, ajoute-t-il. *Ici, tous les animaux vivent en liberté. Trois groupements pastoraux rassemblent brebis, vaches et chevaux de Mérens.»* À la fin de la saison, Moïse quitte son bout de plateau pour une nouvelle «tose» – un replat d'altitude –, vers le col des Finestres, sur les hauteurs de Beille, où ses brebis tarasconnaises à la robe blonde se régalent de trèfles blancs et de réglisses.

Le lendemain, après une nuit fraîche à contempler la beauté de la voie lactée, si proche que l'on a la sensation qu'on peut presque la toucher, Isabelle et ses compagnons reprennent la transhumance à cheval. Au pas, entre les fleurs jaunes du lotier corniculé (*Lotus corniculatus* L.), ils traversent en silence la pinède de pins à crochets, refuge du grand tétras, longe la cabane de Piparlan, l'une des plus belles du plateau avec son toit végétalisé, avant de rejoindre Angaka, un «village nordique», havre de paix atypique composé de chalets en bois nichés sous les pins où peuvent se ravitailler les randonneurs. C'est là que Matia, trompettiste de passage, s'est installé pour une semaine, loin de tout et de tous. Le soir, dans la lumière déclinante, il élève vers les étoiles les notes mélancoliques de John Coltrane, qui se mêlent au souffle du vent et à la quiétude des montagnes. Sur le plateau de Beille, la nature offre à chacun la liberté de s'inventer ses propres instants de grâce. ■

**Bénédicte Boucays**

## SUR PLACE

### Balade à cheval

Pour découvrir le plateau de Beille sur le dos d'un cheval noir de Mérens, Isabelle Corbières propose des promenades de trois heures au départ du village d'Angaka, situé à 16 km des Cabannes. La géologue-cavalière profite de ce moment pour remonter dans le temps et raconter la formation des Pyrénées et des paysages traversés. *Tél. : 06 45 79 12 77.*

### Traversée du plateau en VTT

Sur un vélo avec assistance électrique, les faux plats et les pistes du plateau de Beille deviennent plus faciles. Basé aux Cabannes, Christophe Rodriguez organise des sorties familiales et sportives pour explorer la richesse des milieux naturels traversés. En trois coups de pédale, on rejoint les crêtes du Prat Moll offrant l'un des plus beaux panoramas sur les montagnes alentour. *Tél. : 06 42 42 84 35. beille.fr/le-petit-plateau.html*

# LE THYLACINE COMME VOUS NE LE VERREZ JAMAIS.

**Découvrez cinq espèces disparues, ressuscitées par l'intelligence artificielle, dans le hors-série "Fascinante Faune Sauvage", disponible en kiosque.**

GEO

↑→ À Kiev, au Centre national de recherche et de restauration, 67 spécialistes (à d.) tâchent de redonner leur éclat aux œuvres abîmées par trois ans de guerre, comme cette icône sur bois de *Vierge à l'enfant* peinte au XVII[e] siècle.

UKRAINE

# Dans l'ombre, L'ARMÉE de L'ART

TEXTE **MARGAUX SEIGNEUR**
PHOTOS **RAFAEL YAGHOBZADEH**

Depuis l'invasion russe du 24 février 2022, une forme de résistance discrète s'organise, dédiée au sauvetage des chefs-d'œuvre du patrimoine ukrainien. Nos reporters ont mené l'enquête sur cette mission à haut risque.

# «Reliques médiévales, chaise du XVIIe siècle, icônes… on ne sait jamais sur quoi on va tomber»

→ Des chars confisqués aux Russes trônent devant Saint-Michel-au-Dôme-d'Or, monastère du XIIe siècle démoli à l'ère soviétique et rebâti à la fin des années 1990 dans le style baroque.

Kiev, capitale de l'Ukraine, 24 juin 2025. 1216e jour de guerre. Alors que le soir tombe, dans la cour d'un entrepôt anonyme, une dizaine de silhouettes en blouses blanches encerclent un camion au moteur encore tiède. D'un coup sec, les battants arrière du véhicule s'ouvrent. À l'intérieur, pas de brancard ni de corps mais des caisses empilées et des cartons sanglés à la hâte, chargés d'objets méticuleusement emballés. Des trésors : une cinquantaine d'œuvres d'art, exfiltrées de plusieurs musées de la ville de Hloukhiv, à 20 minutes en voiture de la frontière russe. Le convoi est parti à l'aube. L'évacuation n'a pris que quelques heures. Il faut désormais décharger. L'équipe de conservateurs s'active en silence. Tous connaissent la routine : voilà deux ans qu'ils vident les musées du pays, mis en danger par les frappes et les razzias russes. Deux ans qu'ils affrontent l'urgence. Parfois sous les sirènes, souvent entre deux attaques. Maksym Ilchyshyn, 37 ans, est le chef d'orchestre de l'opération. «*On part au front nous aussi, pas pour combattre mais pour protéger ce qui doit l'être*», explique-t-il tout en extirpant de son sac un pistolet ainsi qu'un détonateur artisanal, emportés pour pouvoir riposter en cas de mauvaise rencontre. Soudain, son visage s'illumine : deux de ses acolytes émergent du camion, ployant sous le poids d'un bateau en bois sculpté de trois mètres de long, préservé comme par miracle. Les regards se croisent, les sourires fusent. «*Une pirogue en chêne datant de 1700-1750, une chaise du XVIIe siècle, des icônes, des reliques du Moyen Âge, on ne sait jamais sur quoi on va tomber*», remarque Maksym, amusé. Dans le hangar, ces pièces viennent rejoindre d'autres œuvres qui s'entassent par centaines. Un sabre cosaque, encore poisseux de terre, des manuscrits hors d'âge protégés par des housses plastifiées, des toiles déchirées. Quelque 230 musées ukrainiens ont déjà été partiellement ou totalement évacués vers ce lieu, dont l'emplacement est tenu secret.

### 480 000 œuvres dérobées

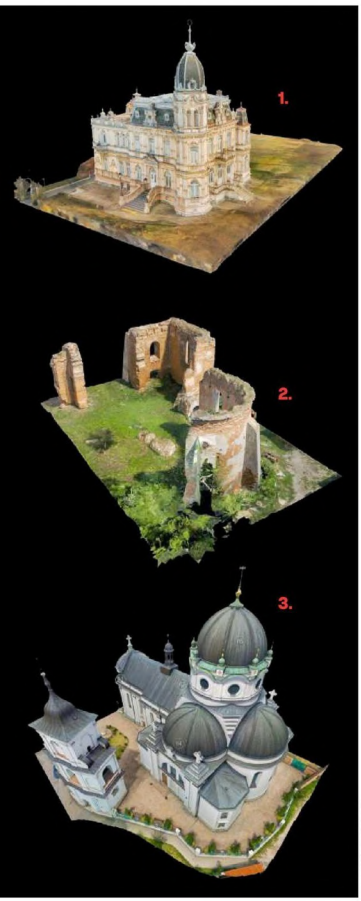
Depuis le 24 février 2022, l'Ukraine fait face à l'invasion à grande échelle fomentée par la Russie, la plus vaste opération militaire en Europe depuis la Seconde Guerre mondiale. Tandis que les Ukrainiens prenaient les armes

pour défendre leur territoire, un autre front, plus discret, s'est dessiné : celui du sauvetage du patrimoine. Car aux quatre coins du pays, les musées, les archives, les cathédrales subissent la guerre de plein fouet. Dans les territoires peu à peu grignotés par l'armée russe, la destruction se double d'un pillage systématique. Depuis trois ans, 480000 objets d'art auraient ainsi été dérobés par la Russie, selon le ministère de la Culture ukrainien. L'Unesco a, de son côté, confirmé que 501 sites culturels ont été endommagés par les bombardements. Un inventaire encore partiel, de nombreuses pertes étant dissimulées par le chaos et les décombres. *«La culture est attaquée,* martèle l'Italienne Chiara Dezzi Bardeschi, chef du bureau de l'Unesco en Ukraine. *La situation empire et nous ne cessons d'enregistrer des dégâts et des spoliations sur des sites culturels qui devraient pourtant être protégés par les conventions internationales.»* Alors, partout, on s'organise. Dans les villes comme dans les villages, conservateurs, bibliothécaires, restaurateurs d'art, avocats et citoyens ordinaires s'improvisent en gardiens d'un héritage en péril. Dans les bunkers des musées comme dans les caves des immeubles, la résistance s'emploie à sauvegarder ce qui fait la mémoire et l'identité du pays.

Dans les entrailles humides et ténébreuses du Musée national d'art, à Kiev, les pas d'Oksana Barshinova, la directrice adjointe, 50 ans, résonnent sur le béton d'un son métallique. Autour d'elle s'étalent à même le sol des dizaines de cadres privés de leur

## LA 3D, UN TESTAMENT POUR « L'APRÈS »

Digitaliser pour mieux reconstruire une fois la paix revenue : tel est l'objectif de l'association Skeiron, qui réalise à travers le pays des copies 3D des monuments les plus précieux. Ici, la villa Josefa Franz, bijou néobaroque de Lviv **(1)**, les ruines du monastère des dominicaines de Belz, fondé en 1635 **(2)** et l'église du Sacré-Cœur du Christ de Zhovkva, aux fresques splendides **(3)**.




# Près du front, les opérations d'exfiltration se multiplient, grâce à des « ambulances du patrimoine » improvisées

toile : grandes, petites, dorées, écaillées, seules ces carcasses de bois et de stuc orphelines sont restées. *«Ça me rend triste de les voir comme ça, vides,* soupire Oksana, désolée. *Ces cadres sont censés sublimer les œuvres...»* Le lendemain des premiers bombardements, elle s'est réfugiée dans son musée avec six autres collègues, un enfant et un chat. *«Nous avons dû envisager toutes sortes de scénarios, allant de l'occupation totale de l'Ukraine jusqu'à la destruction de Kiev,* raconte-t-elle. *Nous n'avions qu'une certitude : il fallait protéger notre art à tout prix.»* Elle se remémore les longues nuits à dormir dans le sous-sol à côté d'une montagne de chefs-d'œuvre stockés ici pour quelque temps.

### Chaque musée a dû établir sa liste de priorités

Car très vite, il a fallu agir : dresser l'inventaire des pièces les plus précieuses. Décrocher, emballer, protéger. Et dès que c'était possible, évacuer au loin cette inestimable collection. Où ? *«Je peux uniquement vous dire que la majorité des œuvres ont été déplacées en train, vers l'ouest du pays»,* glisse Oksana. À peine 10 % des quelque 40000 pièces que comptait le musée sont toujours sur place. Le reste a pris la route de l'exil, en particulier les rares icônes de saint Georges datant du XII[e] siècle, ainsi que l'ensemble de la collection moderniste, riche de peintures signées de la Polonaise éduquée à Kiev Alexandra Exter, et des Ukrainiens David Burliuk et Mykhaïlo Boïtchouk.

Dans la capitale comme ailleurs, les galeries ont été vidées dans l'urgence.

Le Conseil international des musées d'Ukraine a dressé, de juin à novembre 2022, le catalogue des objets culturels à préserver impérativement, soit 53 types d'œuvres particulièrement exposées au pillage, allant de la période du Moyen Âge à l'avant-garde du XX[e] siècle. Dans le même temps, chaque musée établissait sa propre liste de priorités : en rouge, les urgences absolues : les pièces inestimables et irremplaçables ; en orange, les œuvres importantes, mais dont des équivalents existent. Ces inventaires ont servi de base aux plans d'évacuation. Les autres

← Déménager en lieu sûr les 25 000 pièces du musée Khanenko de Kiev est un casse-tête. Ainsi cette toile de Luca Giordano, figure de l'école napolitaine du XVII[e] siècle, est-elle simplement recouverte d'un voile.

↓ Dans la rue Soumska, artère principale du centre historique de Kharkiv, les devantures ont été soufflées par des bombes. Sur le contreplaqué qui remplace désormais les vitres brisées, des artistes laissent parler leur créativité.

↑ Triste vision que ces vitrines vides, au musée Khanenko de Kiev. Les pièces rares qui étaient exposées ici, des objets d'art décoratif originaires de Chine, ont dû être déplacées pour leur sécurité.

pièces ? Emballées dans du papier bulle et des tissus ignifugés, puis dissimulées dans les sous-sols des musées.

Trois ans plus tard, les missions commandos continuent et se multiplient pour exfiltrer les pièces qui ne l'ont pas déjà été. Certaines œuvres se trouvent sous les bombes ; d'autres pourraient l'être demain. Au volant d'ambulances du patrimoine, improvisées ou affrétées par des organismes étrangers comme l'ONG suisse ALIPH, des secouristes anonymes sillonnent les lignes de front, comme le faisait Maksym Ilchyshyn jusqu'à son décès, d'une crise cardiaque, quelques jours après ce reportage. *«J'ai enterré beaucoup de proches depuis le début de cette guerre,* nous avait confié cet avocat de profession. *Lors de nos missions d'évacuation, c'est dur d'emporter les œuvres et de laisser les gens sur place, mais ces pièces sont inestimables...»*

Pour mettre certains joyaux totalement à l'abri, il a fallu ruser. Les envoyer dans un pays ami ? Officiellement, aucune pièce majeure ne peut franchir les frontières : le patrimoine national n'a pas vocation à l'exil. Et pour ne pas paraître défaitiste, ●

# Fissures, pigments noircis, éclats de verre : les collections portent les stigmates de la guerre

le gouvernement ukrainien préfère essayer de protéger ses chefs-d'œuvre sur son territoire. Des expositions temporaires ont néanmoins été montées en Europe pour justifier la sortie de merveilles vers des lieux plus sûrs. Un accord a par exemple permis le transfert d'icônes byzantines du musée Khanenko de Kiev vers le Louvre. Et en Ukraine, un vaste réseau de planques a été créé, loin des yeux avides de l'ennemi.

Une adresse discrète de la capitale. Quelques marches et une porte anonyme derrière laquelle gisent des œuvres victimes de la guerre. Toutes portent des fissures, des pigments noircis ou des éclats de verre. C'est ici, au Centre national de recherche et de restauration, que transitent les objets blessés. Ceux que les bombes n'ont pas tout à fait achevés. Ceux qu'il faut soigner en attendant qu'ils réintègrent un jour leurs cimaises. Les doigts effleurent les pièces de collection meurtries avec la tendresse précautionneuse d'un parent caressant la peau de son nouveau-né. Dans l'atelier, l'air est saturé d'odeurs de térébenthine, bois ciré et vernis chauffé. Pinceau en main, les restaurateurs s'affairent. Avant la guerre, ils étaient environ 200 ici à effacer les stigmates du temps sur les œuvres. Ils ne sont désormais plus que 67 à intervenir sur des pièces abîmées par les frappes ou fragilisées par le chaos qui se prolonge, les intempéries et les mois passés dans des caves obscures.

Beaucoup de ces œuvres sont arrivées du front grâce à des opérations d'évacuation délicates. Elles sont désormais entre les mains expertes de Tetyana Bychko, restauratrice de 75 ans. *«Je me suis occupée durant plus de cinquante ans de chefs-d'œuvre que la guerre détruit depuis trois ans,* souligne-t-elle. *Et je ne vivrai sans doute pas assez longtemps pour les réparer.»* Dans une salle proche repose, à plat, une fresque que le *street artist* britannique Banksy a peinte en novembre 2022 sur un immeuble éventré de Gorenka, une banlieue de Kiev à 80 % détruite. Figurant un vieil homme dans sa baignoire, elle a été «décollée» en 2024 et apportée ici, afin de permettre à l'édifice d'être reconstruit.

### Cathédrale sans dôme

Mais tout ne peut pas être déplacé. Les cathédrales et les siècles gravés dans les murs par exemple. Hélas pour Odessa, perle de la mer Noire, qui scintille à 500 kilomètres de Kiev et à tout juste 150 kilomètres du front. Le poète Pouchkine disait d'elle *«qu'on y respire l'Europe»*. Bien plus qu'une simple

↑ À la bibliothèque nationale Yaroslav Mudryi (Kiev), les incunables sont conservés dans des coffres cadenassés.

↑ Des conservateurs font un inventaire des pièces à évacuer en priorité dans la section «Archéologie» du musée régional de Zaporijjia.

ville chic aux allures de Côte d'Azur, elle est l'une des capitales culturelles majeures de l'Ukraine, creuset d'art et d'histoire dont le centre, dessiné par de grands architectes du XIXe siècle, a été inscrit par l'Unesco sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité (voir carte). Un label censé la protéger des frappes russes. Mais, de toute évidence, le respect de la Convention de La Haye de 1954 pour la protection des biens culturels en cas de conflit armé n'est pas à l'ordre du jour… La cathédrale de la Transfiguration, reconstruite en 1999 après avoir été détruite à l'ère soviétique, a vu son dôme transpercé. Le musée d'art, l'un des plus anciens d'Ukraine, fondé en 1899 dans un bâtiment du début du XIXe siècle, a été endommagé, tout comme le Palais Vorontsov, joyau de l'architecture néoclassique. Selon le dernier recensement de l'Unesco, en tout, 58 merveilles architecturales d'Odessa ont été détériorées par les bombardements.

## LES SPECTACLES, TOUJOURS VIVANTS

Dans la grande salle de l'opéra-théâtre national Lyssenko de Kharkiv, les chaussons frappent la scène comme pour conjurer le fracas des bombes qui s'abattent chaque jour sur la ville. Face à des fauteuils désertés, les danseuses (en h.), concentrées, enchaînent pliés et portés. Ce soir, elles se donneront bien en spectacle, mais à l'abri, dans les sous-sols de l'édifice, où le public accédera par une entrée dérobée… Depuis le début de la guerre, le patrimoine immatériel de l'Ukraine est lui aussi entré en résistance. Pièces de théâtre, chants, fêtes populaires, artisanat… Pour les Ukrainiens, ces pratiques ancestrales sont devenues vitales. À Horods'ke par exemple, à 100 kilomètres de Kiev, des familles se rassemblent chaque solstice d'été pour célébrer Kupala (une sorte de Saint-Jean slave), avec feux de joie, rondes et couronnes de fleurs. Les jeunes notamment sont toujours plus nombreux à se réapproprier ces rites, qu'ils considèrent non plus comme un folklore désuet mais comme l'affirmation de leur culture assiégée.

↑ Recouvertes de sacs de sable et de bâches, les statues du pays ont de faux airs de créations contemporaines, à l'instar de cette sculpture équestre du héros cosaque Bohdan Khmelnytsky, à Kiev.

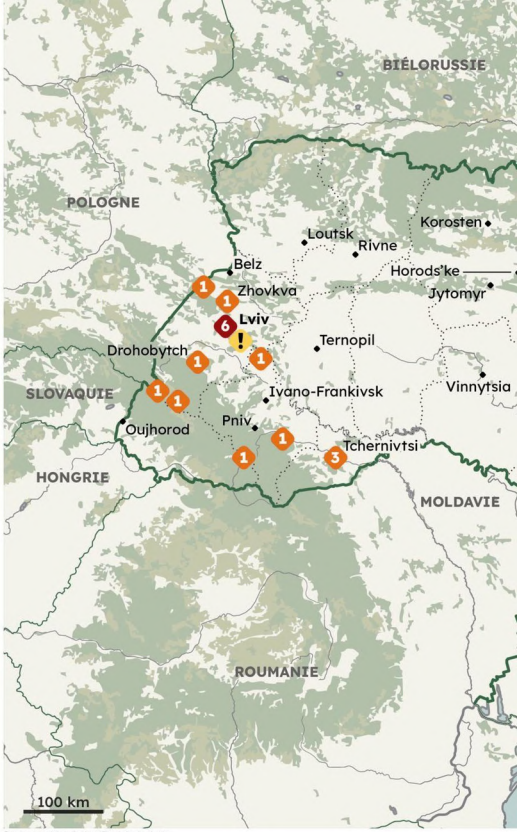
**Contre les bombes, les sacs de sable semblent dérisoires… Mais il faut bien tenter quelque chose**

↑ Le jour, à Odessa, tout paraît normal. Mais la nuit, les drones russes font régner la terreur. Selon l'Unesco, 58 merveilles architecturales de cette ville au bord de la mer Noire ont déjà été endommagées. Le théâtre d'opéra et de ballet (ci-d.) a pour l'instant été épargné.

# Partout dans le pays, après les nuits de pilonnage, des experts recensent les monuments détruits

Patrick Tomasso

↑ Touchée par des obus d'artillerie, l'église de la Sainte-Trinité, dans le village de Velyka Komyshuvakha (oblast de Kharkiv), a aussi servi d'hôpital aux troupes russes.




Cartographie : Arthur Beaubois-Jude

Odessa a pourtant bien tenté de dissimuler ses atours : vitrines barricadées, édifices et monuments bâchés. Les statues ont été emmitouflées sous des sacs de sable et drapées de gigantesques toiles de plastique vertes, aux allures d'étranges sapins de Noël hors saison. Autour d'elles, la vie, tenace. Chaque jour, alors que beaucoup d'hommes sont au front, d'élégantes femmes au pas assuré déambulent dans les rues ou papotent en terrasse en sirotant des thés au matcha.

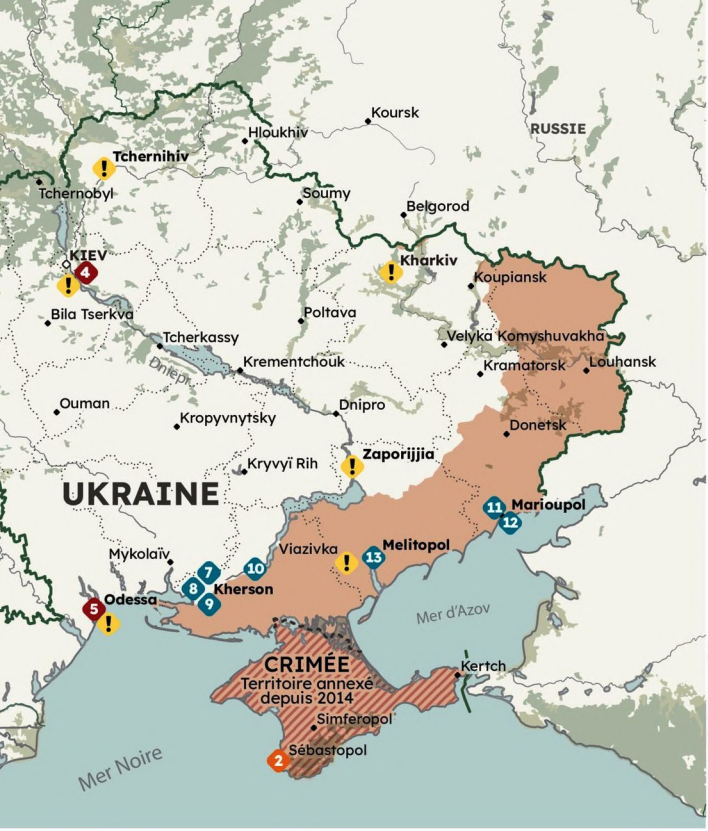
À minuit, la ville-musée devient ville morte, couvre-feu oblige. Chacun se terre dans son appartement ou dans les abris, attendant le verdict des drones cracheurs de feu qui pilonnent la cité plusieurs fois par semaine depuis trois ans. Puis, au matin, il faut

répertorier ce qui a été touché durant la nuit. Là comme ailleurs, pour le patrimoine, une stratégie s'est imposée dans la perspective de «l'après». *«On doit recenser chaque destruction pour établir un plan de secours,* explique Lisa Evseeva, 43 ans, architecte au sein de l'organisation Heritage Emergency Monitoring & Response, rattachée à l'Unesco. *Chaque site fait l'objet d'un rapport complet : typologie du monument, coordonnées GPS, description des dégâts. Nos équipes ont ainsi déjà établi un diagnostic pour plus de 1200 édifices détériorés dans le pays.»*

Aujourd'hui, Lisa Evseeva analyse la façade éventrée d'un bâtiment classé, érigé au cœur d'Odessa en 1880 et soufflé par une frappe le 17 juin dernier. Sur le trottoir, Tolik Anatoliy guette les allées et venues de l'experte. *«C'est la maison de mes ancêtres, ma famille vit ici depuis cinq générations,* se lamente ce maçon de 54 ans. *Il va falloir tout reconstruire. Tout réparer...»*

### Les façades au scanner

Non loin de la frontière polonaise, à Lviv, on s'affaire à numériser en 3D les bâtiments menacés. Credo des membres de Skeiron, une association ukrainienne vouée depuis 2016 à la préservation du patrimoine : digitaliser pour mieux reconstruire après-guerre. Munie de drones, scanners laser et caméras pour la photogrammétrie, l'équipe capte les détails des façades des églises et monuments classés avant qu'ils ne soient dévastés, tels ●




Sources : Institut pour l'étude de la guerre (ISW)

## L'UKRAINE SE MOBILISE POUR SES TRÉSORS

**Les sites sur la liste Unesco du patrimoine mondial**

**1.** Huit *tserkvi* (églises) en bois des Carpates.

**2.** La cité antique de Chersonèse Taurique.

**3.** La résidence des métropolites de Bucovine et de Dalmatie.

**Les sites sur la liste Unesco du patrimoine mondial en péril**

**4.** La cathédrale et les bâtiments monastiques de Kiev.

**5.** Le centre historique d'Odessa.

**6.** Le centre historique de Lviv.

**Les principaux musées victimes du pillage**

**7.** Les archives nationales de la région de Kherson.

**8.** Le musée d'art de Kherson.

**9.** Le musée régional d'art populaire de Kherson.

**10.** Le musée d'histoire de Nova Kakhovka.

**11.** Le musée des arts et traditions populaires de Marioupol.

**12.** Le musée d'art Arkhip Kouïndji de Marioupol.

**13.** Le musée d'histoire locale de Mélitopol.

**Lieux des principales interventions d'urgence menées par l'Unesco.**

**Territoires occupés par la Russie (à la fin juillet 2025).**

museumofstolen.art/en

# Volées à Kherson en 2022, certaines œuvres sont exposées au grand jour en Russie

le château de Pniv, édifié au XIV[e] siècle, dans le sud-ouest du pays, ou la villa Josefa Franz, pépite néobaroque de Lviv… Mais la 3D ne permet pas seulement de constituer des testaments numériques pour demain. L'Ukraine exhibe désormais aussi son patrimoine en ligne, via des musées virtuels. Parmi eux, celui de «l'art volé» (*museumofstolen.art/en*), inauguré fin 2023. Cette galerie digitale expose des œuvres qui ont été dérobées ou détruites à Marioupol, ville victime d'un siège meurtrier en 2022. Ainsi, à la manière d'un jeu vidéo, un avatar personnalisable circule et évolue entre les œuvres spoliées. Il peut s'approcher des pièces pour mieux les contempler, prendre un selfie, grimper sur une sculpture ou s'immerger dans un tableau. *«Depuis le début de la guerre, les Ukrainiens cherchent à retourner dans les établissements culturels, comme les musées, les galeries et les théâtres* [lire l'encadré], *pour mieux comprendre qui ils sont, l'histoire et l'identité de leur pays*, explique Olena Zenchenko, la cofondatrice de cet e-musée. *En exposant virtuellement les œuvres dérobées, ce qu'on cherche aussi à faire, c'est pousser pour leur restitution.»*

Depuis 2022, les Russes tentent de donner un cadre légal à la spoliation du patrimoine ukrainien. Diverses lois ont ainsi été adoptées pour intégrer au « Fonds des musées de Russie » les collections culturelles des oblasts conquis par la force en Ukraine, comme Donetsk ou Kherson… Une fiction juridique visant à transformer les biens ukrainiens en biens russes. Moscou s'intéresse notamment aux pièces archéologiques de la période de la Rus'de Kiev, fameuse principauté slave du Moyen Âge. *«Dans la mythologie chère à Poutine, Kiev est perçue comme "la mère des villes russes", le point d'ancrage sacré de la genèse de son pays*, explique Konstantin Akinsha, journaliste et historien de l'art ukrainien. *A contrario, les Ukrainiens considèrent la Rus'de Kiev comme le berceau de leur propre État.»*

Cette politique d'appropriation des œuvres d'art, mise en œuvre dès l'annexion de la Crimée en 2014, s'applique désormais dans les régions nouvellement envahies. Kherson en a

← Fin 2023, a été inaugurée une galerie virtuelle, qui regroupe les sculptures et tableaux pillés ou anéantis par l'armée du Kremlin lors du siège de Marioupol *(museumofstolen.art/en)*.

offert l'exemple le plus brutal : à l'automne 2022, alors que les troupes russes battaient en retraite, quelque 10000 pièces ont été pillées au musée d'art de Kherson, des icônes du XVII[e] siècle, des bijoux scythes, des toiles de maîtres... La plus grande opération de vol muséal en Europe depuis la Seconde Guerre mondiale. Certaines des œuvres dérobées en Ukraine réapparaissent aujourd'hui au grand jour, dans des musées russes, à Moscou ou ailleurs. En 2023, dans un film de promotion du musée central de Tauride, situé à Simféropol, en Crimée annexée, ont ainsi été aperçues une centaine de pièces disparues, comme *Pêcheurs en mer* (1932), une huile d'Ivan Shulha, un peintre originaire de Kherson.

Mais revendiquer ces trésors volés ne suffit pas. Encore faut-il prouver leur origine. Or une grande partie des collections ukrainiennes ne dispose pas de certificats d'authenticité ni de provenance. Un héritage des pratiques soviétiques (l'Ukraine a fait partie de l'URSS de 1922 à 1991), où l'enregistrement des pièces était sommaire, sinon inexistant. Faute de preuves, les objets dérobés changent de récit. Et deviennent russes.

### Rendez-vous au tribunal

Depuis Paris, l'association Pour l'Ukraine, pour leur liberté et la nôtre !, qui rassemble 130 universitaires, traque les œuvres pillées et documente les manœuvres du Kremlin. En Ukraine même, s'y emploient des ONG comme la Raphael Lemkin Society ou le projet Argo. Chaque œuvre volée, chaque musée vidé, chaque monument anéanti est consigné. *«Nous sommes face au chaos, mais c'est maintenant qu'il faut organiser une riposte juridique»*, déclare l'avocat Vitaliy Tytych, de la Raphael Lemkin Society, depuis Dnipro, où il est mobilisé en tant que soldat.

Ce travail de l'ombre vient de franchir une nouvelle étape. Le 10 juillet, l'association Pour l'Ukraine, pour leur liberté et la nôtre !, a porté plainte contre Vladimir Poutine et d'autres hauts cadres russes auprès de la Cour pénale internationale (CPI) au sujet de la spoliation du patrimoine, qu'elle souhaite voir reconnue comme un crime de guerre. Le texte évoque un «génocide culturel» par la destruction des archives, l'effacement des inventaires, le pillage des musées et la réécriture de l'histoire. Une notion non reconnue en droit, mais que l'association espère voir entérinée par la CPI. En attendant, en Ukraine, le travail courageux et discret de l'armée de l'art continue. ■

**Margaux Seigneur**

## RETOUR DE TERRAIN

**Margaux Seigneur**
Journaliste

« Lors de ce reportage, j'ai été frappée par cette obsession du détail dans un contexte d'urgence totale : on pourrait s'attendre à de l'improvisation, mais la logistique des évacuations des collections est millimétrée », insiste Margaux Seigneur. Deux semaines durant, notre reporter a enchaîné passages de check-points et caves de musées pour documenter cette contre-offensive menée au nom de l'art. « J'ai rencontré des civils qui prennent d'énormes risques pour sauver ce que l'État n'a ni le temps ni les moyens de préserver, dit-elle. Telle cette ex-comptable de 67 ans qui se rend régulièrement près du front pour exfiltrer des livres anciens... »

En octobre 2024, l'Amazonie a connu la pire sécheresse depuis qu'on a commencé à mesurer le niveau de ses fleuves, il y a plus d'un siècle. Le photographe mexicano-péruvien Musuk Nolte a documenté cet événement extrême, ce qui lui a valu cette année un prix World Press.

PHOTOS **MUSUK NOLTE**
TEXTE **ANNE CANTIN**

# Ici coulait

Photos : Musuk Nolte / Panos

# un fleuve

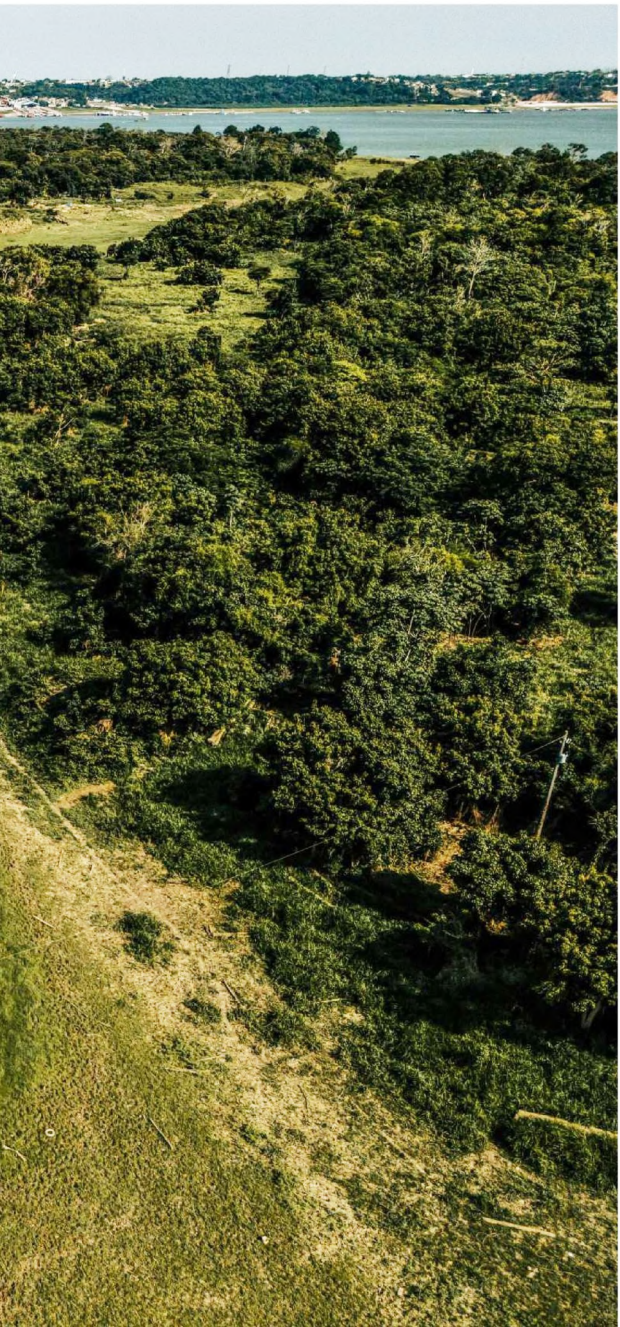
Carte : Légendes Cartographie

Trois habitants de Manacapuru, la deuxième ville de l'État brésilien d'Amazonas, marchent sur le lit à sec du rio Solimões, la partie du fleuve Amazone comprise entre la frontière Brésil-Colombie-Pérou et Manaus.

Le rio Puraquequara est réduit à deux étroites voies encore navigables. La rivière se jette dans le rio Negro, qui lui-même s'unit au rio Solimões près de Manaus.

> Quand l'eau se retire alors que, d'habitude, elle sert de réseau navigable, faire ses courses, se rendre au travail ou à l'école, tout devient difficile, voire impossible.»

Cordeiro Freitas doit apporter les courses pour sa mère, depuis l'endroit où accostent les bateaux jusqu'à leur hameau près de Manacapuru. Deux kilomètres et quarante minutes à pied le long du rio Solimões à sec, sous un soleil de plomb.



« Chaque automne, à la saison sèche, le niveau de l'Amazone et de ses tributaires baisse. Mais en 2024, il était si bas que des villages entiers se sont retrouvés coupés de tout. »

Sur le lit asséché du rio Negro, cette maison qui semble toute seule faisait en réalité partie de Comunidade Lago do Catalão, village flottant d'une centaine de bâtiments, avec commerces, école et église, en amont de la confluence avec le rio Solimões, l'*encontro das águas*.

> Au retrait des eaux, pour beaucoup, il faut déménager :

Non, Elidia Carolina (19 ans) et son compagnon n'élèvent pas leur fille de 2 ans en plein désert. L'Amazone s'est retiré deux kilomètres plus loin et leur cabane flottante près de Manacapuru s'est échouée.

de nombreuses maisons flottantes se sont brisées en s'échouant sur le sol.»

La famille d'Anderson vend des bananes. Pour les emporter jusqu'au fleuve, ils doivent faire un kilomètre et demi à pied. Le père du jeune homme pense à quitter leur hameau, Vila do Pesqueiro, pour s'installer en ville.

DR

**MUSUK NOLTE**

Photoreporter depuis dix-huit ans, Musuk Nolte, 37 ans, travaille sur la mémoire collective, le changement climatique et les communautés autochtones d'Amérique latine.

# Le désert en pleine jungle

Pour Musuk Nolte, l'arrivée à Manaus, en octobre dernier, a été un choc. Située sur l'Amazone à la confluence avec son principal affluent, le rio Negro, la plus grande ville d'Amazonie vit d'ordinaire au rythme du fleuve. *«Aux abords de la ville, on voyait encore de l'eau,* dit-il. *Mais plus loin, c'était le désert. Chaque automne, à la saison sèche, le niveau du fleuve baisse, mais jamais dans ces proportions. Il avait perdu plus de dix mètres !»* Les prix de l'alimentation se sont envolés en ville à cause des difficultés d'approvisionnement, faute de voies de communication. *«Mais rien à voir avec les bouleversements subis par les habitants de la jungle ou des villages flottants qui se sont retrouvés coupés de tout,* ajoute Musuk. *Beaucoup ont perdu leurs bateaux ou leurs maisons, qui se sont cassés en se retrouvant à sec. Malgré ça, ils pensaient déjà à leur vie d'après, cherchant comment rebondir à la saison des pluies.»* ■

**Anne Cantin**

Les employés d'un chantier naval marchent le long du rio Puraquequara. Ils doivent passer d'une voie navigable à l'autre à pied, alors qu'en temps normal ils se rendent au travail d'une traite en bateau.

→ À Ban Maysaisomboun, Orathai Philavanh, 25 ans, cueille les «cerises» de café écarlates. Ici, les plants de caféiers s'épanouissent près de bananiers et de bois de rose.

# Des champs de bataille aux champs de café

Dans le sud du Laos, jadis ravagé durant la guerre du Vietnam, des producteurs de café regroupés dans des coopératives équitables investissent dans des installations vitales qui profitent à toute leur région. Et font ainsi renaître l'espoir, grain à grain.

TEXTE **CYRIL GUINET**
PHOTOS **RICCARDO URBANO**

Les murs sont éventrés, criblés d'impacts ; le sol, jonché de gravats. Aux fenêtres, plus aucun carreau. Ils ont volé en éclats il y a longtemps. Les escaliers écroulés débouchent sur le vide. Et en levant les yeux, à travers le plafond défoncé, on aperçoit le ciel — on s'attendrait presque à voir surgir les B-52. Le CC 1971 Café occupe une ancienne centrale électrique de Paksong, bourg agricole au cœur du plateau des Bolovens, une région du sud du Laos. Détruit pendant la guerre du Vietnam, le site a été conservé en l'état, c'est-à-dire en ruines, et décoré d'ogives suspendues aux poutrelles métalliques, de canons rouillés et de turbines d'avions abandonnés. Dans ce cadre apocalyptique, on sert du café : de l'arabica et du robusta, variétés cultivées sur la moindre parcelle alentour.

Introduits au début du XX$^{e}$ siècle par les colons français, les premiers caféiers ont vite prospéré sur ce plateau volcanique à 1000 mètres d'altitude. La Seconde Guerre mondiale a interrompu cet élan. Celle du Vietnam lui a porté le coup de grâce. Car le Laos fut massivement bombardé par les États-Unis, qui cherchaient à couper la

↑ Débarrassés de leur pulpe, les grains de café sont entraînés dans des rigoles de lavage pour être rincés à l'eau claire. Une fois nettoyés, ils sont transportés vers les aires de séchage toutes proches, étape essentielle à la qualité du café, avant celle de la torréfaction.

→ Les producteurs équitables ont offert au village de Phorkhem un chemin en dur (sur la droite), venu doubler sa piste en terre. Une seule famille appartenant à la coopérative vit directement le long de ce ruban de béton.

↑ Khambai Chanthacheak et Somphet Borkeo, jeunes producteurs de café des Bolovens, font une pause au CC 1971 Café de Paksong. Autour d'eux, des bombes – bien entendu désarmées – vestiges d'un passé qui hante encore leurs terres fertiles.

piste Hô Chi Minh — un réseau de sentiers utilisés par l'Armée populaire vietnamienne, qui reliait le Vietnam du Nord et le Sud-Vietnam en passant notamment par le Laos. Entre 1964 et 1973, deux millions de tonnes de bombes furent larguées, tuant 30000 civils, contaminant les sols et détruisant villages et cultures.

Au sortir de la guerre, quelques familles revinrent s'installer sur le plateau pour reprendre la culture du café. La région produit désormais 95 % du café national, qui est le cinquième produit d'exportation de ce pays parmi les plus pauvres du monde (en 139e position sur 193 selon l'indice de développement humain des Nations unies). Mais le pari était dangereux. Là, et le long de la frontière avec le Vietnam, 80 millions de munitions

**Depuis la fin de la guerre, des munitions oubliées continuent à tuer et à faire peur**

non explosées dormaient encore, qui auraient causé dans les années qui suivirent 20000 morts supplémentaires. Sous un hangar ouvert aux vents, éclairé par une guirlande d'ampoules nues, Khamkheuth Santhalamsy, 89 ans, patriarche du village de Ban Phoumone, incarne cette génération pionnière. Il se souvient *«de deux enfants tués par une explosion alors qu'ils accompagnaient leur père aux champs»*. Les terres sont désormais *«plus sûres, grâce aux démineurs qui passent deux fois par an»*, dit-il.

Puis, en 2007, certains caféiculteurs ont choisi de se regrouper. Ils ont fondé la Coopérative des producteurs de café du plateau des Bolovens (CPC), avec l'aide du gouvernement et de l'Agence française de développement. Deux ans plus tard, ils ont obtenu les certifica-

tions Fairtrade-Max Havelaar et bio. La CPC vend son café à des entreprises équitables, qui leur garantissent un prix fixe et versent des primes spéciales. Pourtant, seuls 5 % des producteurs (représentant 1855 familles dans 55 villages) y adhèrent. En cause, les procédures lourdes, les contrôles stricts et les délais de paiement pouvant durer des mois. Alors la majorité préfère un autre circuit : la vente à des acheteurs – souvent vietnamiens – moins regardants sur la qualité et qui paient moins bien, mais leur assurent une rétribution en liquide immédiate...

Dans la plantation équitable d'arabica qui domine le village de Phorkhem, ce ne sont plus les bombes que redoutent les cueilleurs mais les chenilles urticantes, les araignées, les fourmis rouges et parfois un serpent furtif. Vêtus de capuches, chapeaux coniques et gants, ils récoltent les cerises de café rouges, mûres à point, veillant à ne pas blesser les branches. Payé environ 3000 kips le kilo (12 centimes d'euro), un cueilleur ramasse en moyenne 40 kg par jour, soit 120000 kips (4,80 euros). Un revenu correct ici mais qui reste modeste : il faut 2 à 3 millions de kips par mois (80 à 120 euros) pour couvrir les besoins primaires d'une famille rurale.

À Phorkhem, dès l'aube, les bâtiments de la coopérative s'animent. Sous le hangar, le tambour du dépulpeur extrayant le grain de café rythme le travail. La pulpe rejetée sur le côté s'amoncelle en un tas d'où s'échappe une odeur âcre. Elle servira de compost pour fertiliser les plantations. Les grains, eux, sont lavés dans de petits canaux puis séchés sur des «lits africains» – tables surélevées couvertes

LES ENJEUX

# SOIGNER UNE TERRE BLESSÉE GRÂCE AUX FILIÈRES ÉTHIQUES

**Terrains dangereux, populations déplacées, infrastructures détruites : après un conflit, la reconstruction d'un territoire est toujours difficile. Le commerce équitable apporte parfois le coup de pouce décisif pour recommencer à espérer.**

## UN FILET DE SÉCURITÉ

En assurant un prix juste et des contrats stables, le commerce équitable aide les producteurs à partir sur de bonnes bases. Il leur offre aussi une avance sur récolte, précieuse là où les banques font souvent défaut. Résultat : les fermes renaissent et l'économie locale retrouve souffle et indépendance.

## TOUTE LA COMMUNAUTÉ Y GAGNE...

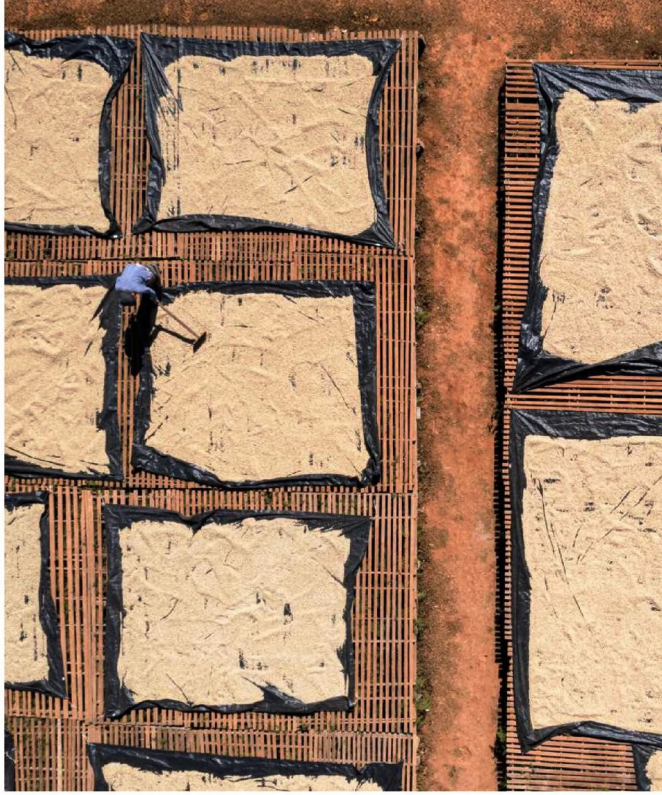
L'argent est utilisé pour des projets utiles à tous : voirie, eau potable, école, centre de soins (ci-dessus, à Ban Maysaisomboun, au Laos). Chacun peut donner son avis et prendre part aux décisions. Ce fonctionnement collectif resserre les liens, améliore le quotidien et redonne parfois l'élan pour reconstruire tout un village.

## ... ET, FINALEMENT, LA NATURE AUSSI

Les «primes bio» versées par les acheteurs encouragent les producteurs à restaurer les sols abîmés, replanter des arbres et adopter des méthodes agricoles plus douces. Résultat : la biodiversité reprend vie.

**Dans les entrepôts, les sacs attendent d'embarquer pour l'Europe**

Les employés de l'usine de conditionnement de la coopérative à Paksé, porte d'entrée du plateau des Bolovens, étiquettent les sacs de café. La traçabilité «du champ à la tasse» est une condition *sine qua non* à la certification Fairtrade Max Havelaar, qui valorise le travail des producteurs.



↑→ Les grains blonds du café du plateau des Bolovens sèchent lentement, exposés au soleil pendant environ trois semaines. Ils partiront ensuite dans une unité de torréfaction.

d'un treillis aéré – ou étalés sur des bâches au soleil. Romain Bordon, agronome employé par une marque française (Malongo) suit ce travail avec intérêt : *«Nous garantissons un prix stable, plus de 40 % au-dessus du marché, offrant aux producteurs une sécurité face aux fluctuations*, dit-il. *Nous sommes le cauchemar des traders.»*

En plus du prix, les acheteurs versent des «primes Fairtrade» à la coopérative, que celle-ci réinvestit dans des projets locaux. *«Pendant la pandémie, ces primes ont permis d'acheter du riz pour les familles»*, témoigne Somchanh Xayavong, ancienne fonctionnaire devenue responsable technique. Ici, chaque projet raconte cette solidarité : Seythong Phetlansy, le chef du village de Phorkem, montre une route bétonnée, la seule à des kilomètres à la ronde – tout sauf un luxe sur ce plateau envahi par la poussière rouge. *«Neuf cents mètres de long, quatre mètres de large, vingt centimètres d'épaisseur»*, énumère-t-il fièrement. La coopérative a financé les travaux, les villageois ont uni leurs forces pour les réaliser.

C'est le cas aussi de l'école de Ban Phoumone. En ce mois de janvier, période de vacances, l'établissement construit grâce aux primes Fairtrade est silencieux. Dans la cour, un chien paresseux somnole au soleil. *«Nos 133 élèves apprennent les maths, l'histoire du Laos et un peu d'anglais»*, précise Khamsi Saypreseud, la directrice, qui enseigne ici depuis trente ans avec deux collègues.

### Bananes et bois de rose

À une demi-heure de piste de là, autre réalisation, le dispensaire du hameau de Ban Maysaisomboun : une chambre exiguë, une salle de soins pour les accouchements et la petite chirurgie, et une salle d'attente constituée de quatre chaises en plastique sous un auvent... Sept soignants, dont un médecin. *«L'an dernier, nous avons réalisé 688 consultations et nous avons eu 12 naissances»*, détaille l'infirmière Suliyo Kaopone. Ce matin, le calme règne. *«Les patients viennent tôt ou tard, avant ou après le travail»*, explique-t-elle. Sans cet établissement édifié il y a une dizaine d'années grâce aux primes Fairtrade, il faudrait deux heures de piste cahoteuse, truffée de nids de poule, pour atteindre la ville de Paksé et espérer des soins.

Autre soutien vital, la «prime bio» versée par les marques équitables. Khampeng Xengprascud, 48 ans, montre ses plantations 100 % sans intrants, au-dessus de Ban Maysaisomboun. Il y a trois ans, un insecte ravageur a détruit sa culture d'arabica. Grâce à une caisse de solidarité alimentée par la fameuse prime, il a pu replanter en bio selon les règles de l'agroforesterie. Aujourd'hui, ses plants de robusta poussent sous la canopée de bananiers, avocatiers et bois de rose. *«Cette diversité protège la terre, les oiseaux reviennent, la nature reprend*

*ses droits*», confie-t-il. Autrefois démuni après une mauvaise récolte, il diversifie ainsi désormais ses revenus. Ce qui lui permet, lui qui regrette «*de n'avoir pu continuer d'aller à l'école*», d'envoyer ses deux enfants à la fac. Dans cette région où les certitudes sont rares, l'éducation reste un phare…

Sur le plateau des Bolovens, la parole est rare. Les caféiculteurs de la coopérative ne l'expriment pas mais ils ont la satisfaction d'avoir déjà financé le dispensaire et cinq écoles, ainsi qu'une quinzaine de forages assurant aux habitants l'accès à l'eau potable. Des installations vitales pour toute la région. ■

**Cyril Guinet**

## TROIS AUTRES VISAGES D'UN COMMERCE PLUS JUSTE

### 1. En Équateur, des bananes contre les cartels

Depuis 1997, la coopérative ASOGUABO, dans le sud-ouest équatorien, remplace peu à peu la coca par des bananeraies équitables, labellisées Fairtrade. La surface des terres converties est difficile à évaluer, mais 19 000 hectares sont d'ores et déjà cultivés ainsi.

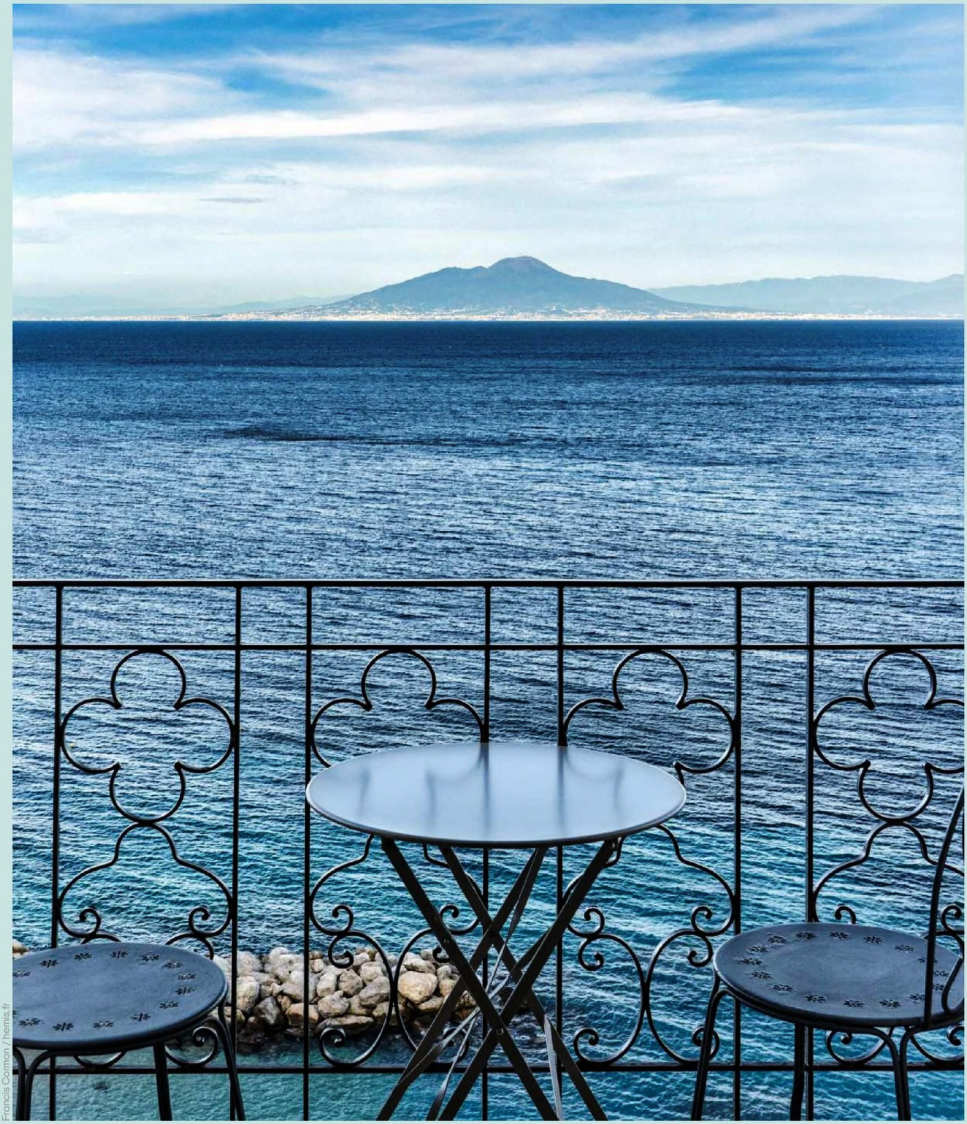
### 2. Bouquets d'espoir en Éthiopie

Bien que proche des conflits du Tigré, la région d'Oromia est relativement épargnée. Là sont cultivés roses, œillets et autres fleurs coupées dans environ 70 fermes certifiées Fairtrade par Max Havelaar pour être exportées surtout vers l'Europe et en France. Elles emploient quelques milliers de travailleurs, majoritairement des femmes.

### 3. À Madagascar, des huiles d'avenir

Dans l'est de l'île, 839 coopératives soutenues par Agronomes et Vétérinaires Sans Frontière produisent des huiles essentielles équitables et bio. Les primes versées, ajoutées à d'autres sources de revenus, ont permis de construire de nouvelles distilleries plus modernes et de créer des emplois durables.

**Ils nous ont aidés à faire ce reportage**
L'association Max Havelaar France est un acteur engagé dans l'économie mondiale éthique et responsable depuis bientôt trente-cinq ans.



Francois Cromon / hemis.fr

↑ Entre mer apaisée et volcan majestueux, Naples, turbulente Méditerranéenne, sait aussi offrir des moments de calme inattendus.

L'INVITATION AU VOYAGE

# Naples

## À fleur de rues, à fleur de vie

CAPITALE DU SUD FACE AU VÉSUVE, NAPLES EST UNE VILLE-MONDE OÙ CHAQUE PIERRE RESPIRE LA MER, L'HISTOIRE ET L'ÉNERGIE DE SES HABITANTS. FLÂNER DANS SES QUARTIERS, C'EST SENTIR LE SOUFFLE BRÛLANT D'UNE CITÉ HORS DU COMMUN.

DOSSIER COORDONNÉ PAR **CYRIL GUINET**

# La cité diva

FÉMININE, TAPAGEUSE, VOLCANIQUE, BOULEVERSANTE, NAPLES PROVOQUE, CHANTE ET ENCHANTE COMME UNE PRIMA DONNA. DE SES QUARTIERS MONTENT MILLE VOIX, CRIS DES MARCHÉS, RIRES ENFANTINS, ÉCLATS DE MER QUI FONT DE CHAQUE AUBE UN LEVER DE RIDEAU. POUR REJOUER, ENCORE ET ENCORE, LA FARCE DE LA VIE ET DE LA PASSION.

TEXTE **JEAN-PAUL MARI**
PHOTOS **STÉPHANIE GENGOTTI**

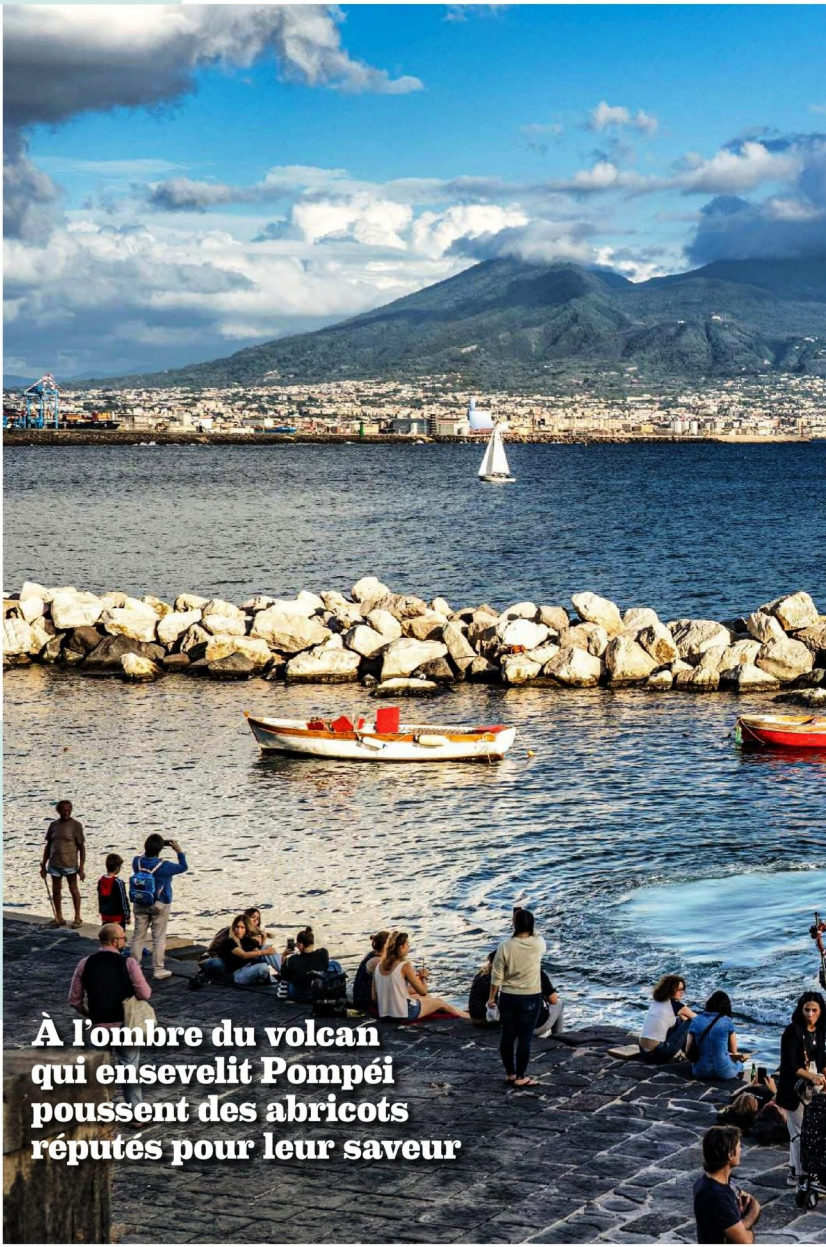
Photos : Stephanie Gengotti / Institute

↑ Ruelles en damier, escaliers, linge aux balcons : les Quartiers espagnols, cœur populaire vibrant et secret de Naples, se dévoilent sans fard.

## Sous le regard de San Gennaro, son saint patron, la ville vit au rythme des miracles… et du football

→ Le Caravage donnait aux saints les visages des humbles. À son tour, Jorit Agoch, *street artist* napolitain, a peint San Gennaro, inspiré d'un ami carrossier, sur une fresque de 15 mètres à l'entrée du quartier de Forcella.

APOLI



# À l'ombre du volcan qui ensevelit Pompéi poussent des abricots réputés pour leur saveur

→ La baie de Naples, fertile grâce au Vésuve, vit sous la beauté autant que la menace de ce volcan légendaire. Inactif depuis 1944, son sommet est ouvert aux visiteurs grâce à un petit réseau de sentiers.

Francis Cormon / hemis.fr

Marcher dans les rues de Naples, c'est traverser la forêt des signes. Pas un espace de libre sur les murs couverts de graffitis, de tags, d'affiches, de slogans, de cris de révolte, d'avis d'obsèques, de déclarations d'amour… Naples s'exclame, proclame, se met à nu, s'exhibe. Freud détestait cette ville dont les habitants mettent leur inconscient sur la table, envoyant au chômage tout honnête psychanalyste.

Si vous n'aimez pas les couleurs, les sons, le staccato des voix féminines qui claquent à chaque coin de rue, la musique trop forte et les rires aigus des enfants, le chant d'un ténor qui se meurt d'amour, les couleurs au vitriol des fresques murales, les odeurs grasses et sucrées des fritures et des *sfogliatelle* (une pâtisserie locale), l'acidulé de la sauce tomate des pizzas, les lourds parfums des femmes, les torses tatoués des hommes, la chair à découvert et la gourmandise dans les yeux, bref, si vous n'aimez pas le bouillon de la vie, évitez l'endroit. Dans le cas heureusement contraire, faites-vous lave dans le volcan du centre-ville qui danse sur un cratère en fusion perpétuelle.

Ici, tout est rituel. À quelques pas de ce tumulte, dans les entrailles de Spaccanapoli, cœur vivant et populaire, le sacré descend jusque dans la farine… Un signe de croix, trois gouttes d'eau sacrée, une courte prière : ce jour de juin 2025, le padre Carmine, la soixantaine bonhomme, bénit les pâtons de la pâte à pizza. À table ! Les six novices qui l'accompagnent hésitent entre la *Megride*, pizza blanche, jambon cru, roquette et pluie de parmesan, et la très classique mais délicieuse *Margherita à la bufalina*. À la pizzeria *Le Sorelle Bandiera*, le padre Carmine est chez lui, ou presque. L'établissement, en effet, est installé dans les sous-sols de sa basilique, San Paolo Maggiore, splendide édifice à la façade de pierres blanches flanquée de deux colonnes corinthiennes, rescapées d'un temple romain du Ier siècle dédié à Castor et Pollux. C'est l'archéologue Vincenzo Albertini, proche du padre et président de l'Association des souterrains de Naples, qui a eu l'idée en 2012 d'ouvrir cette adresse insolite. Imaginez : préparer la *verace*, la véritable pizza napolitaine, pétrie dans les profondeurs du tuf jaune — la roche volcanique de Naples — et cuite grâce à la géothermie. Le tout dégusté dans une salle de 300 mètres carrés au sol couvert de carrelages du XVe siècle et aux murs décorés de masques de fer.

← Au cœur de Spaccanapoli, une des plus anciennes artères du centre historique, le Palazzo Marigliano, bâti en 1512, abrite les archives historiques de la région Campanie.

**Dans les sous-sols de la basilique, un prêtre bénit la pâte : ici, la pizza est sacrée**

Au four, deux sœurs : Maddalena Raia, 46 ans, née dans le pétrin à Poggioreale, quartier populaire de l'est napolitain, et mariée à un pizzaïolo qui lui a tout appris des secrets du métier ; et Anna Raia, sa cadette, 43 ans, qui l'a suivie dans l'aventure. Elles peuvent vous parler durant des heures de l'hydratation de la pâte à 65 %, qu'on ne force pas «*comme les autres*» avec de la levure, du four à bois bien sûr, à 400 °C, de ces pâtons bichonnés entre 24 et 48 heures, fermentés en douceur l'été dans une salle obscure à la température idéale (24 °C) du tuf, mais qu'on n'hésite pas, l'hiver, à étaler sur la terrasse pour profiter de la douceur du soleil. Le temps, les éléments, l'environnement, la douceur comme une bénédiction… Le résultat fait plisser de plaisir les yeux du padre Carmine. À la table d'à côté, deux franciscains ronds, en robe de bure grise et ceinture de corde blanche, se signent en jetant un regard gourmand sur sa *Margherita*. Quant à Vincenzo, patron dévot et inventif, il promet, pour bientôt, l'ouverture d'une école de la pizza : souterraine, chrétienne et napolitaine !

BASTARD

## Sous le soleil de la Sanità, les mariées sont célébrées comme des reines

← Dans le quartier qui inspira la saga littéraire *L'Amie prodigieuse,* une mariée chemine, son voile effleurant le sol. À Naples, traditionnellement, on traverse les ruelles pour se marier, symbole d'un amour qui brave les obstacles.

↑ Maradona, ange des murs napolitains, coupe en main : en 1987, l'Argentin a offert au «Napoli» son premier *scudetto* (titre de champion d'Italie) après 61 ans d'attente.

Remonter à la surface, c'est retrouver le Naples des artisans et des croyances. À deux minutes à pied, dans la rue des crèches – officiellement Via San Gregorio Armeno – se perpétue l'art du *pastore*, le santon napolitain. Parmi la trentaine d'échoppes regroupées là, la boutique Ferrigno est une des plus fameuses (lire encadré). Ici, la crèche ne se contente pas de la Nativité. Bien sûr, on y trouve Marie, Joseph, le petit Jésus et les Rois mages mais aussi le *zampognaro*, le berger joueur de cornemuse, un des personnages les plus emblématiques de la tradition populaire de l'Italie du Sud. Et encore la cuisinière, les danseurs, les pêcheurs, Carmela la femme qui porte le pain, le vin et les œufs, sans oublier le mythique moine gras qui porte bonheur, donc fortune.

Naples a un don pour mélanger le sacré et le profane, la foi et la superstition, ce qui lui ouvre un horizon créatif infini. Voilà longtemps que le célèbre footballeur Maradona a rejoint les figurines de Noël. Marco Ferrigno

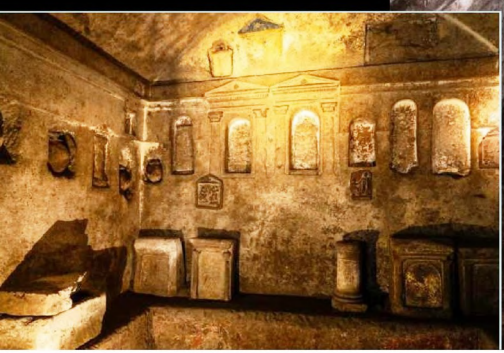
## Dans le centre historique, les savoirs sont séculaires et les ateliers connectés

ne sait pas parler sans fabriquer. Le voilà qui saisit une tête en terre cuite et y ajoute les yeux de verre, façonne un corps souple en fil de fer et en fibres de jute «*articulable pour s'adapter à chaque scène*». Il rit en exhibant «*l'ancêtre des poupées Barbie*». Les vêtements de soie, depuis le XVIII[e] siècle, viennent toujours de Caserte, à une trentaine de kilomètres au nord de Naples, la même soie qui tapisse les salons de Versailles et un bureau de la Maison-Blanche.

L'année 2025 a bien commencé pour Marco avec l'élection du pape Léon XIV, qu'il a fallu fabriquer illico en 500 exemplaires. Les clients viennent du monde entier. Les Français adorent les «Âmes du Purgatoire», figurines implorantes, aux paumes tournées vers le ciel, et souvent représentées à demi englouties par les flammes. Les Américains, plus simples, viennent chercher des anges. À quel prix ? La question fait bondir Marco. À côté des santons à deux sous, il dévoile son fleuron : «*Maradona, tout en fil d'or, couronne d'argent, quatre mois de travail, 3000 euros… c'est cher ?*» L'artisan regarde le futur avec les yeux de Jeff Bezos, le patron milliardaire d'Amazon. Son constat : les réseaux sociaux font connaître ses créations aux quatre coins du globe. Et chanteurs, sportifs, quidams rêvent d'une figurine façonnée à leur image, oscar de la célébrité. Un jour, il suffira de la lui commander sur Internet pour entrer dans le saint des saints de la crèche de Naples ! «*Un immense marché, non ?*», sourit le malicieux fabricant.

## «Ici, la curiosité et l'amour de l'histoire ont tout emporté»

Ce n'est pas sans crainte qu'Alessandra Calise Martuscelli, 56 ans, a acheté une maison au 138 Via dei Cristallini, au début des années 2000. *«Au début, j'avais un peu peur,* confie-t-elle, évoquant la réputation de la Sanità. *Mais ensuite, la curiosité et l'amour de l'histoire ont tout emporté.»* Car, apprenant l'existence sous ses pieds d'une nécropole grecque du IVe siècle av. J.-C., elle a entrepris, malgré l'emprise de la Camorra sur le quartier, la restauration minutieuse de ce site exceptionnel. Mieux : elle mobilise des jeunes du quartier en difficulté ou en réinsertion pour redonner vie et éclat aux fresques, sarcophages et lits funéraires. *«Ce lieu n'est pas seulement archéologique, il parle à tous»,* affirme Alessandra, fière d'ouvrir ce trésor au public.



↓ À l'ouest de Naples, Posillipo déploie panoramas et villas face à la baie : le poète Virgile aurait puisé ici l'inspiration pour écrire une partie de l'*Énéide*.

↓ Au pied de l'antique Castel dell'Ovo, le plus ancien château de la ville, pêcheurs et familles napolitaines partagent les eaux du port, loin des foules touristiques.

**Selon le mythe, Naples a été fondée par Parthénope, une sirène qui échoua à séduire Ulysse**

## Spagnoli, Sanità, Forcella… dans les quartiers jadis malfamés, l'ombre de la Camorra s'estompe

Au nord du centre historique, à l'extérieur des anciens murs de la ville, au pied de la colline de Capodimonte, s'étend la Sanità. Jusque dans les années 2010, ce quartier traînait une sombre réputation. On ne pénétrait qu'avec précaution dans ces rues tenues par la Camorra, suivi par le regard des guetteurs. Il n'était pas rare d'y découvrir une voiture abandonnée, le pare-brise marqué de deux trous étoilés, au niveau de la tête d'un conducteur. Mais la Sanità a changé de visage. Aujourd'hui, ce sont les cris du marché, le parfum des pâtisseries, le grand portrait de Totò — comique iconique — sur les murs, et, partout, celui de Maradona, le footballeur argentin ordonné par le peuple comme le dernier saint de Naples, qui animent ses rues assagies.

### Une nécropole enfouie sous les cendres du Vésuve

Au 138 Via dei Cristallini, une noble maison d'hôtes veille sur un secret enfoui sous onze mètres de ponce et de cendres volcaniques déposées par les siècles et les colères du Vésuve : l'Ipogeo dei Cristallini (lire encadré), une nécropole grecque du IV$^{e}$ siècle avant notre ère, de l'époque où la ville s'appelait encore Neapolis et faisait partie de la Grande-Grèce. Un escalier monumental plonge sous la cendre solidifiée, dans la fraîcheur et l'humidité qui sied aux trépassés. Un corridor dallé, vestige de l'ancienne rue grecque, autrefois à ciel ouvert entre les tombes et aujourd'hui souterraine, court entre quatre chambres funéraires — désignées A, B, C et D. Chacune s'ouvre sur un vestibule rituel puis, quelques marches plus bas, sur la salle des défunts : deux sarcophages monolithiques entourés de klinê, ces lits aux pieds sculptés décorés de motifs à damiers rouge et jaune.

## «Mon père a eu l'idée de vendre les santons toute l'année»

Fondée en 1836, la maison Ferrigno perpétue l'art du santon napolitain au cœur du quartier historique. *«C'est mon père, Giuseppe, qui a eu l'idée de vendre les santons toute l'année»*, raconte son fils, Marco. Artisan passionné, il voit ses œuvres peupler les paroisses de Naples et des collections du monde entier. Aujourd'hui, sa sœur et son neveu perpétuent l'aventure familiale. Seul motif d'inquiétude : la concurrence des copies asiatiques. *«Pour l'instant, ce qu'ils fabriquent est horrible,* dit-il. *Mais dans dix ans ?»* Marco persiste à miser sur le savoir-faire artisanal et l'âme unique de ses créations, et rappelle que les *pastori* de Naples *«ont déjà résisté à la vogue du plastique dans les années 1970».*

Les couches sont dotées d'oreillers en pierre, des coussins doubles, épais, confortables, pour pouvoir s'accouder et festoyer.

Dans la chambre C, la Méduse, visage grec éclatant, veille sur les morts. Quand elle vous regarde, elle vous tue. Mais quand on la regarde, on succombe. Un visage ovale, grec, des lèvres ourlées et fardées, le nez des femmes de Pompéi et, surtout, des teintes fraîches qui défient le passage du temps : le sol est rouge vif, les murs couverts de peintures fines et délicates, gravés des noms, en grec, des défunts. Ce rouge vif, ce bleu artificiel, le premier de l'histoire… Toutes ces couleurs n'existent pas ailleurs. Ici, elles sont presque intactes.

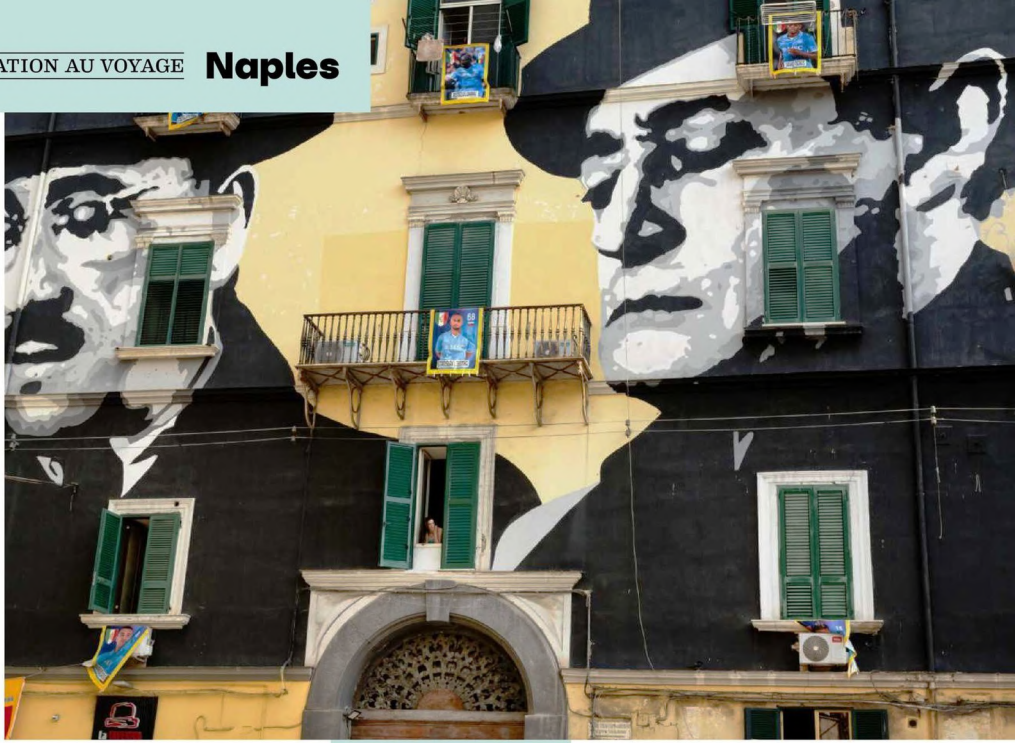
À quelques rues de là, d'autres couleurs éclatent au grand jour. Celles de l'artiste de rue Jorit Agoch, de son vrai nom Ciro Cerullo. Difficile d'ignorer ses portraits géants, d'une précision photographique, entaillés de deux traits verticaux sur chaque joue. Quel sale gosse, ce Jorit ! À 13 ans, il faisait enrager la police en couvrant de tags les murs de son quartier de Quarto, à la périphérie de Naples. L'homme n'a pas vraiment changé quand on le retrouve au pied d'un échangeur routier, sa bombe de peinture à la main. À 34 ans, il s'habille toujours comme un ado, chapeau de toile kaki, tee-shirt jaune, pantalon de treillis et tennis blanches. La différence est que le gamin est devenu une star qui parcourt le monde pour couvrir les façades des immeubles sur 10, 20, 30 étages de ses fresques titanesques. Naples est sa galerie à ciel ouvert.

## À San Ferdinando, un chef-d'œuvre de marbre et de verre invite à s'échapper du tumulte

→ Inaugurée en 1891 en plein cœur de Naples, la majestueuse Galleria Umberto I, œuvre de l'architecte Emanuele Rocco, accueille boutiques, cafés historiques et restaurants où déguster la gastronomie locale.

Francis Cormon / hemis.fr

BARRA
BARBARO
BARBARO



↑ Duo culte à la Sanità : les Napolitains Peppino De Filippo (à g.) et Totò, stars du cinéma comique, ont marqué l'Italie avec leurs inoubliables films burlesques dans les années 1950-60.

À l'est, dans le quartier populaire de San Giovanni a Teduccio, Che Guevara toise la Via Taverna del Ferro, non loin de la figure du saint patron San Gennaro. Dans le nord, à Scampia et Secondigliano, les regards de Maradona et de Julian Assange, lanceur d'alerte australien, défient le béton. À l'ouest, sur les tours de Ponticelli, on croise le visage rayonnant de Nelson Mandela, héros de la lutte anti-apartheid sud-africaine. Sur la colline du Vomero, grand quartier résidentiel accessible en quelques minutes par les funiculaires historiques, se dévoile le profil d'Antonio Gramsci, philosophe et théoricien communiste italien. Et sur les 118 mètres de la Torre dei Mille, gratte-ciel du Centro Direzionale, le quartier d'affaires, Maradona, encore. *«La fresque la plus haute du monde»*, clame Jorit. L'artiste travaille le plus souvent en public, sur commandes émanant d'entités institutionnelles, d'associations ou de collectifs citoyens. Il affirme ne pas vouloir être rémunéré pour ses œuvres de rue, son but étant *«de porter un message social, pas de monnayer ses fresques»*. Ses tableaux, eux, sont cotés de 10000 à 30000 dollars pièce. Tous ses visages, hyperréalistes et scarifiés, appartiennent à ce qu'il appelle la *«tribu humaine»*. Jorit, célèbre et angoissé, est *«sûr de ne pas vivre vieux»*. Napolitain jusqu'au bout des ongles, il vit, minute après minute, sans jamais s'économiser.

Pour l'éternité, à Naples, il suffit de prononcer le nom de San Gennaro pour que les visages les plus obtus s'éclairent d'une lumière divine. Le sang du saint, décapité en 305, est gardé depuis dans deux ampoules de verre scellées dans un reliquaire d'argent doré conservé au Duomo, la cathédrale de Naples, dans le cœur historique. Trois fois par an, le premier dimanche de mai, le 19 septembre et le 16 décembre, une foule immense, du plus misérable des fidèles aux notables de la ville, se presse pour assister au miracle renouvelé de la «liquéfaction du sang». Et lorsqu'il se produit, c'est toute la ville qui renaît, comme si ce sang sacré recommençait à couler dans les veines de chaque habitant.

À quelques pas, Via dei Tribunali, Naples caresse d'autres mystères. Le nom de l'église sonne comme un

roman : Santa Maria delle Anime del Purgatorio («Sainte Marie des Âmes du Purgatoire»). À l'extérieur de l'église, au pied des marches qui mènent à l'édifice baroque de pierre grise, trois crânes de bronze, polis et même déformés à force d'être caressés par les mains pieuses des fidèles.

### Lucia, une relique adulée depuis des siècles

À l'entrée, sur la gauche, un escalier discret descend vers une salle en sous-sol de la chapelle. Terre nue, un grand crucifix et quatorze chandeliers. Encore un petit couloir vers une salle sombre. Plafond en arcades, murs gris mangés par l'humidité et les moisissures. De part et d'autre, seize tumulus de terre noire, les tombes des nobles de la Congrégation de l'Opéra, une ancienne confrérie laïque chargée de veiller sur l'église, et, sur chacune, une rose rouge fraîche. Quelques mètres plus loin, dans une niche, un crâne couronné, couvert d'une voilette blanche, entouré de bijoux et d'offrandes : une mariée prête pour la noce que ses yeux vides ne verront jamais, et qui vous sourit de toute l'absence de ses dents. C'est Lucia. Une relique vénérée, adulée, cajolée depuis des siècles. La légende prétend que cette jeune fille du peuple âgée de 17 ans tomba amoureuse d'un noble, qui lui promit le mariage. Au jour des noces, les parents de l'aristocrate s'opposèrent à l'union. La belle en mourut de chagrin. Il y a bien d'autres versions en cours, mais toutes racontent la tragédie d'une jeune femme du peuple morte d'amour. Et pour les Napolitains, Lucia est devenue la protectrice des jeunes mariées.

Dans les Quartieri Spagnoli («les Quartiers espagnols»), au numéro 66 de la Via Toledo, une petite plaque indique une grande galerie. On pourrait la manquer, noyée dans cette artère de 1,2 kilomètre reliant la piazza Dante à la piazza Trieste, colonne vertébrale de ce quartier créé au XVI[e] siècle par le vice-roi espagnol Pedro de Toledo pour moderniser le chaos de la ville, et qui vous fait passer du tumulte populaire et commerçant des magasins de prêt-à-porter à l'élégance théâtrale des balcons baroques et des fresques cachées.

La photographe Cristina Ferraioulo, 58 ans, est née ici, dans le magasin de photo paternel, qu'elle n'a jamais vraiment quitté. Elle a bien tenté de sortir du cocon familial en devenant économiste et consultante, mais à

↓ Plus de 2 000 *edicole votive* («niches votives») offrent la protection de la Vierge aux Napolitains, et rappellent la ferveur populaire enracinée dans chaque ruelle de la cité.

↑ Le Palazzo Donn'Anna, à Posillipo, est resté inachevé : propriétaire de l'édifice, Anna Carafa, épouse du vice-roi de Naples, mourut en 1644 avant la fin du chantier.

35 ans, à la mort de son père, elle n'a pu se résoudre à vendre le magasin familial : *«J'ai toujours eu un appareil photo en main.»* Ainsi est née, sur les lieux de son enfance, la galerie Spot. Cristina aime la photo, pas les clichés. Alors Naples, ville superficielle et colorée, très peu pour elle.

### La rébellion éphémère des amazones en Vespa

Elle accueille de grands photographes comme Anders Petersen, un Suédois de 80 ans, qui pratique un noir et blanc brutal mais authentique et capture une ville des profondeurs. Et la Française Anaïs Tondeur, 40 ans, pour ses *Fleurs de feu*, exploration d'une végétation bouleversée, plantes irradiées et sols toxiques du Vésuve. Cristina la discrète n'en parle pas, mais elle-même promène son appareil à la recherche des *farfalle*, les papillons de l'asphalte comme elle les appelle, que l'on voit passer sur leur scooter, à la vitesse de la jeunesse qui s'en va : des amazones de 14 à 16 ans qui filent, libres comme le vent, exhibent leur jeunesse insolente, rebelles et provocatrices. Elles disent, le temps d'une adolescence, que Naples est une femme pleine d'énergie joyeuse qui aime la légèreté, le soleil et la mer, le bonheur de vivre. Et surtout l'amour. Cet amour qui finira par les perdre. Les amazones-papillons sont vouées à se brûler les ailes aux feux du mariage. Elles ne quitteront l'appartement familial que pour rejoindre le domicile conjugal. Leur rébellion est éphémère et la vie napolitaine encore très traditionaliste.

Peut-être. Mais la jeunesse de Naples continuera longtemps de tourbillonner en Vespa sur le pavé au-dessus des tombes souterraines, entre les niches de saintes et les miracles annuels, le visage de Totò ou de Diego Maradona, les dieux vivants de la rue. La ville-volcan avale tout, explose, se consume, renaît. Comme le voyageur qui ose s'y perdre, façon de ne jamais vraiment la quitter. ■

**Jean-Paul Mari**

## RETOUR DE TERRAIN

**Stephanie Gengotti**
Photographe

**« Naples a changé sa façade mais pas son âme »**

*C'è tranquillità* («Il y a de la tranquillité»), entend-on désormais dans les rues de Naples. Ce sentiment de sécurité retrouvé, Stephanie Gengotti le partage : *«J'ai vécu à la Forcella entre 2010 et 2012. J'avais tout le temps peur de me faire voler mon appareil photo !»* En reportage pour *GEO* il y a quelques semaines, elle a découvert un quartier transformé et une ville plus sereine, tout en restant ouverte et chaleureuse. Ainsi, dans le quartier de la Sanità, un vieil homme l'a abordée, lui confiant la promesse de quelque chose d'exceptionnel qui allait commencer : un mariage. Il fallait qu'elle voie ça ! *«Cette chaleur humaine, c'est ce qui fait Naples,* conclut Stephanie. *Sa façade a changé mais son âme reste intacte.»*

COMMUNIQUÉ

**HAVAS VOYAGES**

LE ROAD BOOK
NAPLES

Volcanique et charmeuse, Naples a un caractère unique qui mérite qu'on lui consacre plusieurs jours. Mais la ville est aussi le point de départ d'un périple inoubliable entre sites archéologiques d'exception et douceur de la riviera amalfitaine.

© Xantana

# LA DOLCE VITA À LA SAUCE NAPOLITAINE

### Remonter le temps au pied du Vésuve.

© SimonSkafar

Depuis Naples, un trajet en train suffit pour basculer dans une autre époque : direction l'an 79, au lendemain de la terrible éruption du Vésuve qui toucha la cité de Pompéi. Figée par les coulées de lave, l'ancienne ville romaine se dévoile sur plusieurs hectares comme après la catastrophe. Ne pas manquer deux autres sites archéologiques tout aussi évocateurs : Herculanum et Oplontis. Ce dernier, souvent oublié des visiteurs, abrite la villa de Poppée, dont les fresques sont considérées comme les plus belles de l'Empire romain. Cela vaut aussi le coup de consacrer une journée au Parc national du Vésuve. Par temps dégagé, l'ascension du volcan, plutôt facile, est une expérience unique. Depuis le sommet, vue plongeante sur le cratère de 600 m de diamètre et 300 m de profondeur, alors qu'au loin le panorama sur Naples laisse sans voix.

### Escale à Vico Equense.

Sur la côte, à deux pas de Sorrente, nichée sur un promontoire entre deux collines escarpées, cette petite ville est un secret bien gardé. Pour gouter à la beauté du golfe de Naples, il n'y a pas mieux. Ici, on se perd dans les ruelles pour tomber sur une église baroque, un château avec vue sur la mer Tyrrhénienne ou encore une succulente gelateria… Vico Equense a un charme fou. Sans compter qu'elle possède en contrebas des plages volcaniques parfaites pour se baigner avant de continuer son exploration de la péninsule sorrentine.

© tommasolizzul

### Embarquement pour des îles mythiques.

En bateau, on rejoint facilement les trois perles de la baie de Naples. Chacune a sa personnalité. La plus proche, l'île de Procida, est aussi la plus petite. Façades couleur pastel, promenade entre villas vieillottes et plages encore populaires… Un vrai régal. Un peu plus au large, voici Ischia. Plus vaste, cette île mérite qu'on y prenne son temps, voire d'y loger quelques jours afin de profiter des plages, des bains thermaux, des randonnées et des splendides jardins cachés çà et là. Enfin, il y a Capri. De Cocteau à Godard en passant par Picasso, personne n'y a résisté ! On comprend vite pourquoi : il suffit de s'aventurer sur les hauteurs de l'île, loin du centre touristique, pour découvrir son vrai visage, avec ses belles demeures noyées dans la végétation.

### Se laisser éblouir par la côte amalfitaine.

© lilevgeniy

Depuis la belle Positano, encastrée dans un amphithéâtre de rochers, jusqu'au port de Salerne en passant par Amalfi, le rivage est une succession de petites villes perchées et colorées, de maisons en terrasse et de palaces décatis posés au bord du vide. Un voyage magique face à la Grande Bleue.

## 3 QUESTIONS À…

**DELPHINE, SPÉCIALISTE DE L'ITALIE DU SUD CHEZ HAVAS VOYAGES**

### QUAND PARTIR ?

La région de Naples est agréable toute l'année. Les mois d'avril, mai, juin sont idylliques car la végétation est en fleurs. Septembre et octobre permettent de profiter d'une mer encore chaude. Juillet et aout correspondent à la haute saison : vous n'y serez pas seuls.

### OÙ DORMIR ?

L'hôtellerie de charme est ici une vieille tradition, avec des prestations de bonne qualité, des vues imprenables sur la baie de Naples, mais surtout un service à l'ancienne qui donnera à votre escapade quelque chose de romanesque.

### BON À SAVOIR AVANT DE PARTIR ?

Si possible, évitez la voiture. Le train est un moyen idéal pour découvrir le littoral sans stress.

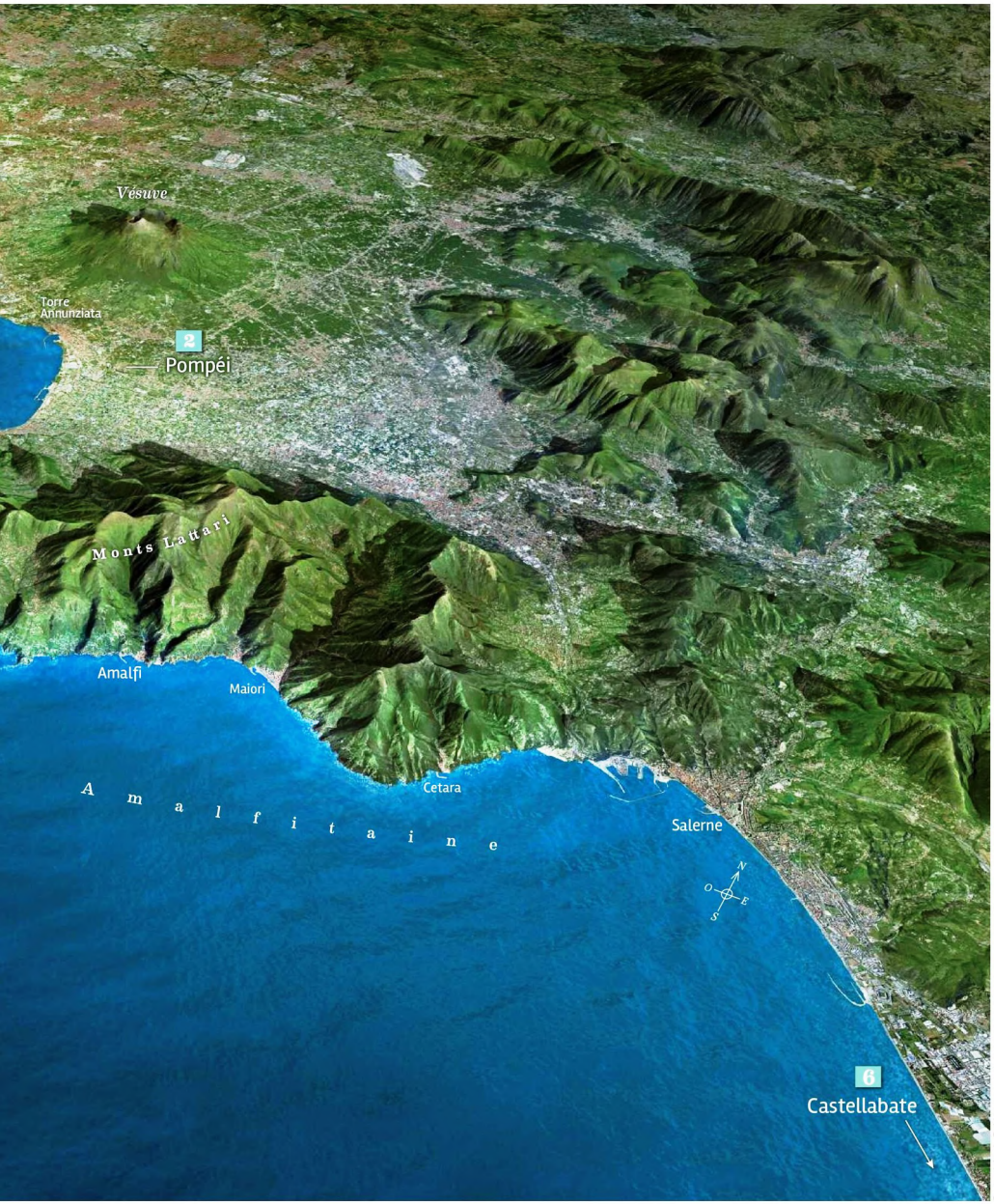
EN SAVOIR PLUS SUR
**HAVAS-VOYAGES.FR**

PMS CREATIVE ROOM

# guide AUX ALENTOURS

CAPRI, POMPÉI, PROCIDA, POSITANO… AUTOUR DE NAPLES, UNE MOSAÏQUE D'ÎLES LUMINEUSES, DE CITÉS ANTIQUES ET DE VILLAGES SUSPENDUS INVITE À RALENTIR LE TEMPO, À PLONGER DANS L'HISTOIRE ET À SAVOURER LA DOUCEUR MÉDITERRANÉENNE. LES CHOIX DE NOTRE REPORTER.

TEXTE **JEAN-PAUL MARI**


Vésuve
Torre Annunziata
2
Pompéi
Monts Lattari
Amalfi
Maiori
Cetara
Amalfitaine
Salerne
N
O
E
S
6
Castellabate

FOLIE MINÉRALE, IVRESSE MARINE, «L'ÎLE AUX SIRÈNES»

# Capri

1 À 50 MINUTES DE NAPLES

Capri est une île théâtre, un mythe rocheux, un bijou de 10 km² posé au large de Naples. Lieu de retraite de l'empereur Tibère au Ier siècle, devenu repaire de pêcheurs et de moines, elle renaît au siècle dernier sous le regard des artistes et intellectuels : Sophia Loren, Brigitte Bardot, Pablo Neruda, Jean Cocteau parcouraient ses ruelles. Sur la célèbre *piazzetta*, le «salon du monde», cœur de la ville de Capri, Jackie Kennedy, en sandales et lunettes noires, incarnait la dolce vita tandis que les yachts luxueux et paparazzi animaient le port. Aujourd'hui, il faut s'éloigner de la foule, entre la mer d'azur et les falaises crayeuses, admirer *l'arco naturale*, splendide arche calcaire sculptée par les éléments (photo), longer de paisibles villas et respirer le parfum du jasmin et des citronniers. Capri se mérite. Elle en vaut la peine.

Sean Pavone / Shutterstock

ENSORCELLE LES VOYAGEURS

Parco Archeologico di Pompei press office / AFP

# Pompéi

2 À 40 MINUTES DE NAPLES

## NOUVELLES FRESQUES, NOUVEAU MIRACLE : LA CITÉ ANTIQUE FAIT RENAÎTRE L'ÉMOTION À CHAQUE DÉCOUVERTE

Fermez les yeux… vous y êtes. Vous traversez les places à colonnes, marchez sur des dalles, vous arrêtez devant le comptoir d'un *thermopolium*, ce snack romain ouvert sur la rue, puis pénétrez dans une villa où, sur les murs, s'étalent des fresques dévoilées en 2025 (ci-dessus) : des bacchantes (prêtresses du culte de Bacchus) et des satyres y déploient leur cortège. Plus loin, la peur se fige dans la cendre : les *calchi*, les moulages des habitants rattrapés par l'éruption du Vésuve en 79 de notre ère, racontent l'ultime instant. Pompéi ne se visite pas, elle se vit. Comme un monde perdu et retrouvé, un passé incroyablement présent. À voir et à revoir !

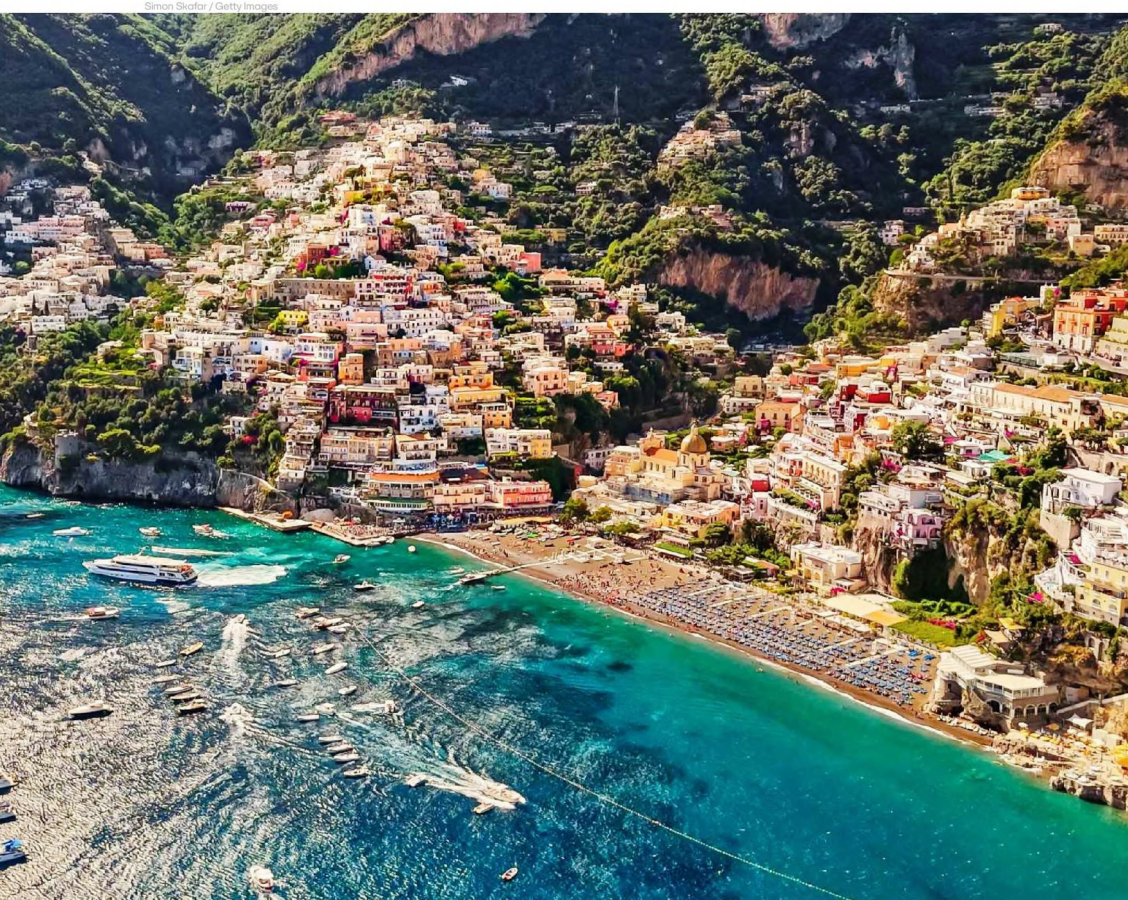
# Positano

3 À 1 H 20 DE NAPLES

## UN HAMEAU DANSANT SUR LA FALAISE ET LA MER TUTOIE L'INFINI BLEU

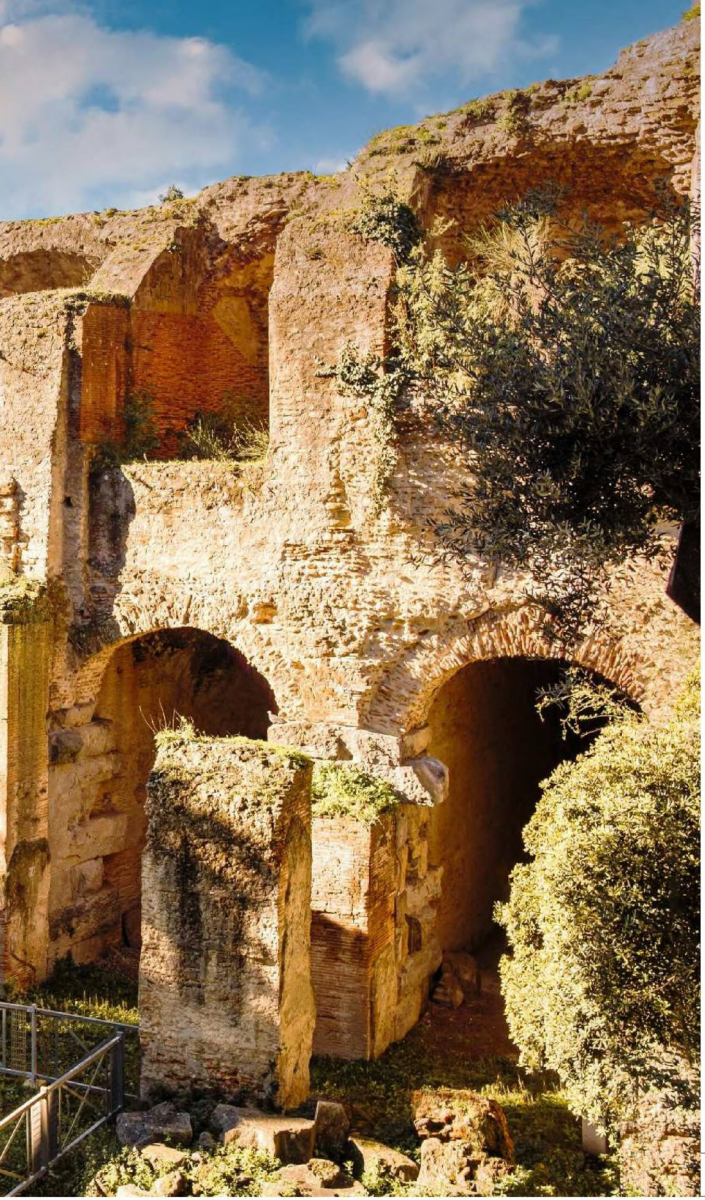
Vertical et envoûtant, le village rayonne sur la côte amalfitaine. Des maisons colorées accrochées aux pentes, des ruelles d'artisans, les senteurs des citronniers, et ses escaliers face à une mer cobalt. Heureux ceux qui prennent le temps de l'arpenter au petit matin, de parler avec les anciens et de suivre les sentiers qui grimpent vers Montepertuso («montagne percée»), hameau qui doit son nom à une arche façonnée par l'érosion ou, selon la légende, par la main divine. Heureux aussi ceux qui empruntent le mythique Sentiero degli Dei (le «sentier des dieux») jusqu'au sommet des crêtes, pour connaître l'éblouissement et le vertige de la Méditerranée.

Simon Skafar / Getty Images



Maurizio De Mattei / Shutterstock

DANS CE GIGANTESQUE VAISSEAU DE



Rione Terra, littéralement le «quartier de la terre», est le noyau historique de la ville de Pouzzoles dans la région des Champs Phlégréens, un promontoire de tuf à l'ouest de Naples. Un millefeuille historique avec, au-dessus, un quartier baroque déserté et, en dessous, une ville romaine parfaitement conservée avec rues, boutiques, thermes, amphithéâtre (ci-contre), entrepôts et même une boulangerie. La légende veut que les entrailles du Rione Terra cachent un labyrinthe de tunnels menant au royaume des morts de l'*Énéide*. Un lieu encore vibrant où la terre tremble parfois et où le sol, selon l'humeur du volcan souterrain, se soulève ou s'affaisse lentement. Les fouilles se visitent aujourd'hui, figées dans un silence postapocalyptique, quasi sacré, entre ruines et renaissance.

4 À 40 MINUTES DE NAPLES

PIERRE RÉSONNE ENCORE L'ÉCHO DU PEUPLE ROMAIN

# Rione Terra

Nagy Melinda / Coll. Christophel

5 À 1 HEURE DE NAPLES

## SUR CETTE ÎLE PUDIQUE, LES MAISONS S'HABILLENT DE JAUNE, DE ROSE, D'AZUR

Procida la discrète, une île à hauteur d'homme, à la légende timide, celle des gens de mer, des marins partis au loin, des femmes qui les attendent sur le port. Une Italie vraie : l'endroit est habité, les pêcheurs pêchent et les enfants vont à l'école ! On y découvre Terra Murata, bourg fortifié avec vue imprenable sur le golfe. Marina Corricella, un port aux maisons colorées comme un tableau naïf, des escaliers, des chats et des filets de pêche qui sèchent au soleil. Le cinéma a immortalisé ses paysages : le village sert de décor dans *Le Talentueux M. Ripley*, tandis que la plage du Pozzo Vecchio rayonne dans *Il Postino (Le Facteur)*, avec Philippe Noiret. Le titre de capitale italienne de la culture, en 2022, a insufflé une nouvelle vitalité à l'île qui, depuis, multiplie festivals, expositions et résidences d'artistes.

# Procida

hemis.fr

Alamy / hemis.fr

# Castellabate

6 + À 2 H 20 DE NAPLES

## AU SUD, LE CHÂTEAU DE L'ABBÉ VEILLE SUR UN CHAPELET DE PLAGES SECRÈTES

Le sable de Marina Piccola, à Santa Maria di Castellabate («Sainte Marie du château de l'Abbé»), rougeoie sous les derniers rayons du soleil, les parasols déjà repliés pour la nuit. Depuis le rivage, le regard gagne le donjon et les murailles de la ville, érigés en 1123 par l'abbé Costabile Gentilcore pour défendre le village des incursions sarrasines. Plus loin, le parc national du Cilento déploie ses collines et ses vallons : oliveraies, forêts de châtaigniers qui protègent sentiers et villages secrets, jusqu'aux criques préservées et plages dorées boudées par la foule. Ce patrimoine naturel, protégé par l'Unesco, se laisse explorer à son rythme.

**Ils nous ont aidés pour ce reportage**

↳ Conseils pratiques, itinéraires, activités et événements… Le site de l'office du tourisme italien est une mine de renseignements : *www.italia.it*

## Archipel de la Madeleine

# Des îles dans le vent

Entre l'Atlantique et la baie du Saint-Laurent, à 215 kilomètres des côtes québécoises, ce territoire de rocs, de sable et d'embruns est désormais le royaume du homard. Le crustacé, à la recherche d'eaux fraîches, y a en effet peu à peu élu domicile. Et la vie des pêcheurs en a été transformée.

TEXTE **SÉBASTIEN DESURMONT** – PHOTOS **MATHIEU DUPUIS**

Carte : Légendes Cartographie

↑ Le phare du Borgot, qui se dresse sur une falaise de l'île du Cap-aux-Meules, rappelle combien les eaux qui entourent l'archipel ont toujours été périlleuses pour les navigateurs.

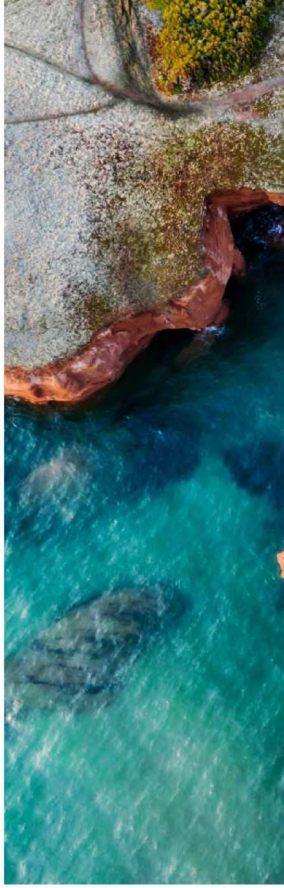
## Les Amérindiens Micmacs venaient chasser le morse et le phoque sur les grèves givrées

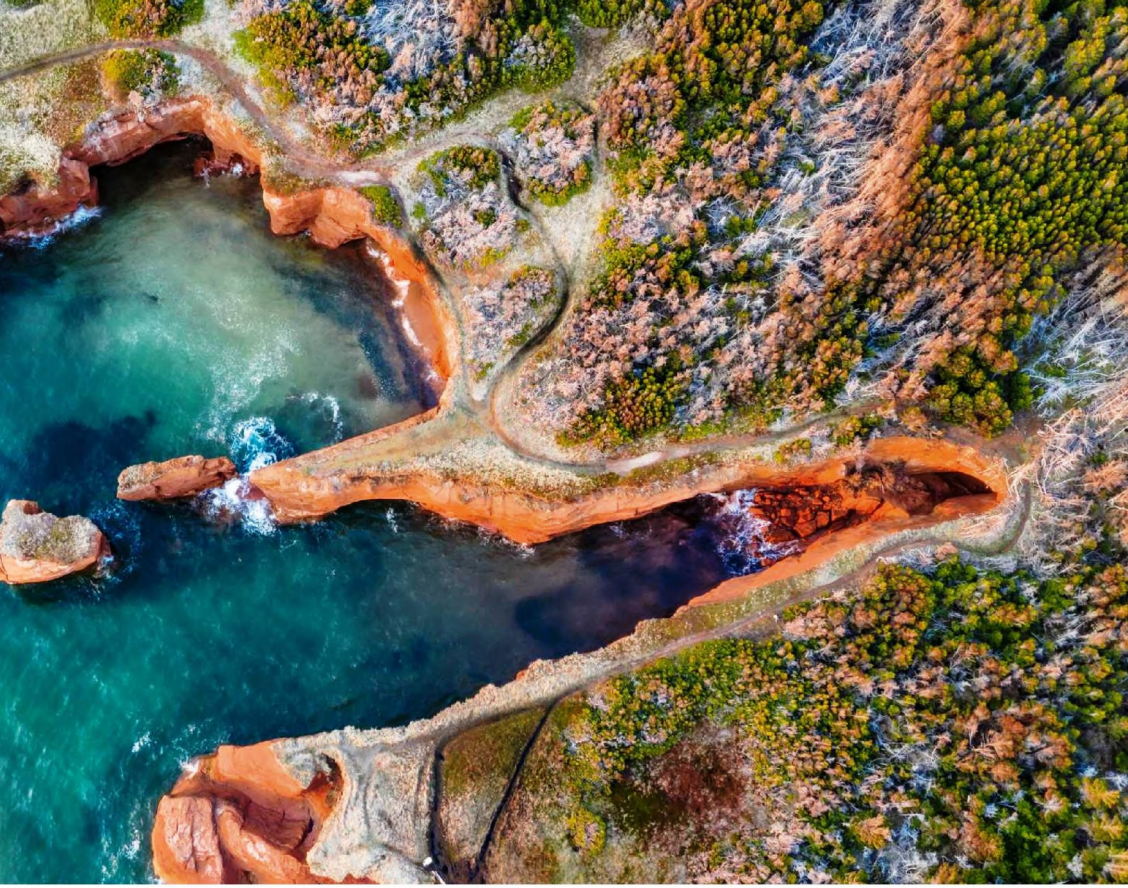
Pour bien *steamer* (traduire : «cuire à la vapeur») un homard, on peut faire confiance à Léonce Deraspe. «*D'abord, tu jauges sa grosseur, puis t'utilises notre bonne eau de mer : juste trois centimètres au fond de la casserole,* explique le retraité de 72 ans, visage rubicond penché au-dessus de sa marmite en ébullition. *Là, il faut compter quinze minutes de hammam, et pas une de plus. Après quoi, tu stoppes net la cuisson en le plongeant dans l'eau glacée. Comme ça, la carapace se retire facilement et la chair reste tendre.*» Parole d'expert. Léonce revendique d'être un «Madelinot pure laine». Tutoiement immédiat, humour décapant, accent acadien, le bonhomme est en effet né sur la petite terre de la Grande-Entrée, l'une des sept pièces du puzzle biscornu que forme l'archipel québécois de la Madeleine. Et «aux îles», comme on dit ici, le homard n'a de secret pour personne.

À l'entrée de la baie du Saint-Laurent, ce territoire isolé à 215 kilomètres au sud-est des premières côtes du Québec s'appela longtemps Menagoesenog : «les îles balayées par les vagues». Un nom attribué aux Amérindiens Micmacs, qui venaient pêcher dans ces eaux très poissonneuses, ou chasser en hiver le morse et le phoque sur les grèves givrées. Au XVI[e] siècle, Jacques Cartier baptisa les lieux Araynes, du latin *arena*, «sable». Tout était dit. Vu du ciel, le royaume des pêcheurs (et des mangeurs) de homards ressemble à une dentelle sablonneuse posée au ras de l'eau. Ce pays de vent et d'écume compte 300 kilomètres de plages désertes, derrière lesquelles s'étirent des flots de dunes blondes, des marais grisâtres et des landes échevelées où piaillent 150 espèces d'oiseaux : d'innombrables limicoles, tel le très rare pluvier-siffleur, et des migrateurs comme le courlis d'Alaska et la paruline rayée. Par endroits, quand la brume ne les cache pas, se dévoilent aussi des prés-salés qui ondulent jusqu'à l'océan. Et, çà et là, des falaises ocre au sommet desquelles clignotent de modestes petits phares. Éparpillées dans le décor, les maisons de bois, de plain-pied, sont barbouillées de couleurs vives héritées des fonds de pots de peinture utilisés pour les coques des bateaux.

### L'animal est servi partout et à toutes les sauces

De l'île du Havre-Aubert, à l'ouest, à celle de la Grande-Entrée, à l'est, en passant par les îles du Cap-aux-Meules, de Havre-aux-Maisons, de Grosse-Île et celle aux Loups, un mince cordon dunaire les relie les unes aux autres (sauf la minuscule Entrée, seule à pouvoir se targuer d'être une île à proprement parler). L'ensemble a la forme d'un grand hameçon. Ou d'une pince de homard, dit-on aussi... Tout ramène au fameux *Homarus americanus*, la variété locale, renommé ici, avec un brin de chauvinisme, homard canadien. Et que l'on prépare donc traditionnellement «à la vapeur des îles». «*Tu vas voir, c'est le meilleur du monde*», assure Léonce. Pour voir, on a vu. Et goûté ! Ici, se régaler du «cardinal des mers» sans se ruiner (à peine plus que le prix d'un burger) n'est pas très compliqué. L'animal est servi partout et à toutes les sauces : entier, froid ou tiède, avec un beurre aillé, en salade, dans une soupe onctueuse, ou encore «en guédille», c'est-à-dire fourré dans un pain à hot-dog. Avec un total de 325 équipages, le modeste archipel possède la plus importante flotte homardière d'Amérique du Nord. En





↑ Un sentier de randonnée, ici vu du ciel, longe la côte près de L'Étang-du-Nord et offre une vue époustouflante sur le golfe du Saint-Laurent et les falaises de grès rouge.

saison, entre début mai et fin juillet, le port de Grande-Entrée, à deux pas de la maison de Léonce, est l'épicentre de cette pêche aux «cages» (les casiers) qui rapporte gros.

Avec le réchauffement climatique, l'aire de distribution principale du divin crustacé s'est peu à peu déplacée jusqu'ici, probablement pour trouver des profondeurs plus fraîches. Elle se trouvait jadis au large du Maine et du Rhode Island, aux États-Unis, à 1000 kilomètres plus au sud. Les pêcheries y tournent désormais au ralenti, alors qu'en deux décennies, les Madelinots ont, eux, plus que doublé leurs prises. Capitaines de bateau et scientifiques observent en outre que l'espèce se reproduit et grossit plus vite. Le vice-président de la principale association de pêcheurs professionnels de l'archipel, Normand Deraspe, 64 ans, témoigne : «*Au début de ma carrière, il fallait sept à huit ans pour obtenir un homard dit "commercial" (475 grammes minimum). Là, il n'en faut plus que cinq ou six.*»

La première fois qu'il est parti travailler en mer, Normand n'avait pas 9 ans. Lunettes fumées sur un visage taillé au scalpel, c'est aujourd'hui un capitaine flegmatique qui roule en Harley-Davidson, prend régulièrement des vacances et possède une maison confortable. «*Les temps ont changé,* reconnaît-il. *Mais pour continuer de*

*bien vivre grâce à la mer, il faut préserver la ressource.»* Ici, la pêche a toujours été le principal gagne-pain. Avec ses hauts et ses bas, des jours fastes et des sorties en pleine tempête dont on rentre rincé et bredouille. Sans parler des naufrages, qui ont fait l'aura de rudesse entourant la Madeleine.

Le dimanche, dans les nombreuses églises, on ne manque jamais une occasion de prier et chanter pour les marins. Début mai, la grande fête dite de la «Mise à l'eau des cages» marque l'ouverture de la saison du homard. En 2025, c'est sa 150e édition. Au menu : messe, procession, bénédiction des navires puis chants de marins, grand banquet avec soupe au crabe, sans oublier la distribution de biscuits secs à chaque équipage. Au petit matin, un feu d'artifice est tiré au moment où les navires remplis de casiers vides quittent les quais. *«On sait tous ce que l'on doit à cette pêche mais on sait aussi que c'est un méchant métier, avec des jours où il faut remonter les casiers alors qu'on est ballotté par des vagues hautes à vous manger le bateau»*, rappelle Élaine Richard, 62 ans, conteuse au sein du Centre d'interprétation du phoque, à Grande-Entrée, dont la famille fit partie des pionniers acadiens arrivés ici au XVIIIe siècle. *«Au début, on capturait surtout le homard pour en faire des appâts pour la pêche au hareng et à la morue»*, poursuit-elle. Puis tout a changé. Le crustacé est devenu un produit gastronomique. Dans le même temps, la petite communauté s'est trouvée confrontée au moratoire sur le hareng, mis en place en 1978, puis à celui sur la morue, en 1992, qui ont mis l'archipel à genoux. Aujourd'hui, les homardiers veulent échapper à ce destin.

### Une affaire de familles

Le vent du nord, encore glacial en ce mois de mai, charrie une vieille ritournelle que des hommes fredonnent en chœur en larguant les amarres : *«Pêcher aux îles de la Madeleine, beaucoup de travail, beaucoup de peine…»*, dit une chanson considé-

Sébastien Desurmont

## LE MYRIQUE, UNE PLANTE MIRACULEUSE ?

Son jardin est devenu une vraie pépinière : Yves Leblanc (ici, avec son fils) fait pousser du myrique des îles, une plante endémique de l'archipel. *«Grâce à elle, on pourrait freiner l'érosion de nos côtes, la principale menace pesant sur la Madeleine»*, explique-t-il. Avec le changement climatique, l'archipel voit en effet son trait de côte reculer chaque année : les hivers ne sont plus assez froids pour former la gangue de glace qui protégeait les rives des tempêtes. Yves a fondé Alliance Myrique, une initiative qui vise à multiplier les plantations sur le rivage, en particulier le long des cordons dunaires qui relient les îles. Plante vertueuse, le myrique s'adapte aux sols pauvres avec ses longues racines. Il stabilise les sols, fixe l'azote et fertilise le terrain pour d'autres végétaux.

Bridgeman Images

rée comme un des hymnes non officiels de l'archipel. La limitation de la durée de pêche au homard à neuf semaines exactement est l'une des nombreuses règles que s'imposent les pêcheurs. *«Le métier est dur, parfois dangereux, mais il enrichit des dizaines de familles»*, souligne Normand Deraspe. *«Nous voudrions pouvoir léguer tout cela à nos enfants»*, renchérit son collègue Christian Aubé qui, à 32 ans, travaille avec son père Alain, 68 ans dont cinquante en mer. À deux, ils ont fort à faire ! Quand les casiers remontent des profondeurs, il faut avoir l'œil et trier au plus vite les prises. Les captures doivent respecter une taille minimum de 8,3 centimètres entre l'œil de l'animal et le bout du thorax. Toute femelle portant des œufs doit être remise à la mer. *«On rejette en moyenne 20 % de ce qu'on attrape»*, estime Christian. À l'arrivée, les contrôles sont fréquents. Et gare aux tricheurs. Les amendes sont salées et toute récidive entraîne le retrait du permis de pêche. La manne du homard a rendu sa vitalité au territoire. Les jeunes partaient en masse. Désormais, ils restent ou reviennent et les écoles ne ferment plus. *«Nos enfants rêvent tous de devenir capitaine de homardier»*, assure Christian Aubé. En plus de la pêche, beaucoup cumulent plusieurs petits boulots : guide touristique, chauffeur, serveur, réceptionniste...

**Fini l'exil des jeunes. Ils restent, voire reviennent et les écoles ne ferment plus**

↑ Sur l'île du Havre-aux-Maisons, le paddle (ou «planche à pagaie» en québécois) offre une autre perspective sur le rivage.

→ La petite île Boudreau (rattachée à celle de la Grande-Entrée) n'est accessible qu'à pied, afin de préserver ses falaises, fragilisées par l'érosion.

Car entre mai et septembre, l'archipel attire de plus en plus de visiteurs (61000 en 2024). La mer frôle parfois les 20 °C. Les dunes sont tièdes. On vient randonner, faire du vélo et du kayak, observer les oiseaux migrateurs et, bien sûr, manger du homard et d'autres fruits de mer. Sur l'île du Cap-aux-Meules, la microbrasserie À l'abri de la tempête est installée dans une ancienne usine de transformation de poissons. On y boit des pintes de Cale Sèche, une blonde brassée à l'eau de mer. Du côté de Grande-Entrée, Carlo Éloquin, 53 ans, remporte, lui, un franc succès avec ses petites huîtres de la Madeleine, *«les plus iodées qu'on puisse trouver au Québec»*, dit-il.

### Ils ont ressuscité la fumaison des poissons

Quant à la verdoyante Havre-aux-Maisons, elle a été rebaptisée par des Madelinots facétieux l'île des *«terroristes»*. La Fromagerie du Pied-de-Vent, ouverte en 1998 en haut d'une colline, produit un fromage fabriqué avec le lait d'une centaine de vaches canadiennes, race rustique en perdition dont la réintroduction ici a permis le sauvetage. Les 22500 meules annuelles ont un goût unique, *«celui des pâturages ensemencés par l'écume de mer»*, assure Dominique Arseneau, 42 ans, à la tête de l'exploitation.

Plus bas, après un virage au milieu des pâtures, voici Alcyon : une élégante bâtisse de bois peinte en

**Avec le réchauffement climatique, les rives ne sont plus protégées par la glace et l'érosion les grignote peu à peu**

↑ La pêche au homard (ici au large de l'île du Cap-aux-Meules) est très réglementée : de début mai à fin juillet, les 325 bateaux de la flotte de l'archipel démarrent leur journée à 5 heures du matin précises.

# Le sel iodé de la famille Arseneau s'arrache à travers tout le Québec

blanc, où l'on extrait une fleur de sel d'une douceur incomparable. Les sœurs Arseneau, Joëlle et Élisabeth, 34 et 32 ans, racontent comment elles se sont lancées dans cette aventure : «*Un jour, en pique-niquant dans une crique, nous avons rincé un concombre dans la mer. Sa saveur iodée était incroyable. Alors, nous nous sommes dit qu'il fallait produire un sel des îles.*» Succès immédiat. Le sel madelinot s'arrache à travers tout le Québec. Au point que leurs parents sexagénaires, Nicole et Gerald, ont rejoint l'affaire. Dans une anse abritée, une autre famille Arseneau (le patronyme est courant dans l'archipel, tout comme Deraspe) a relancé la fumaison de poisson. «*Une vieille histoire*, explique Éloi, 30 ans, qui travaille avec son frère Ulysse, 25 ans, sous l'œil des parents à l'origine de cette renaissance. *Tout s'était arrêté en 1978 avec le moratoire sur le hareng. Avant, dans l'archipel, une quarantaine d'ateliers comme celui-ci faisait vivre 10 % de la population.*» Rénové «*avec beaucoup de jus de bras*», Le Fumoir d'Antan est devenu un espace de dégustation et un musée vivant du «*boucanage au feu de bois*». Les harengs, saumons, flétans et maquereaux fumés de la petite entreprise familiale sont vendus à travers le Canada.

### En hiver, on joue au bingo et on ravaude les filets

Après les dunes des Demoiselles, une route panoramique mène jusqu'à La Grave. Artisans, restaurants, artistes et designers ont investi les bâtiments d'anciennes pêcheries. Les vieux Madelinots disent que l'archipel ressemblera bientôt à Martha's Vineyard, l'île de la jet-set américaine... On en est encore loin. Car venir ici reste une expédition. Il faut prendre, quand la météo le permet, un minuscule avion depuis Montréal ou Québec. Ou le traversier depuis l'île du Prince-Édouard, dans le golfe du Saint-Laurent. Cinq bonnes heures de trajet et la garantie

d'être secoué en tous sens. Quant aux hivers, ils n'ont rien d'idyllique. Six mois de grand blanc. Les pêcheurs en profitent pour réparer leurs casiers. D'autres tuent le temps avec le bingo du samedi soir, les chants et la musique dans les rares bistrots restés ouverts. La solidarité fait le reste. On dit souvent qu'ici, chacun vit «tissé-serré».

Un lien hérité de la culture acadienne soude les 13000 Madelinots. «*On veut bien être éloignés, mais pas isolés*», analyse Robert Saintonge, 65 ans, le directeur de La Salicorne. Une auberge créée pour donner du travail à ceux qui ne pouvaient pas devenir pêcheurs, idée qui a aussi sous-tendu la construction d'une centrale électrique, la fondation d'une compagnie de transport maritime, et de coopératives et associations en tout genre. Dans les années 1980, en pleine crise du poisson, un petit groupe a aussi lancé une radio communautaire. Aujourd'hui, la station est un pilier de la vie locale, mobilisant de nombreux bénévoles. «*De belles histoires comme celle-ci, on en compte à la pelle*», insiste la conteuse Élaine Richard, avant d'en proposer une dernière pour la route : celle de ce groupe d'amis revenus de Compostelle avec l'idée de créer un grand itinéraire pédestre qui ferait le tour des îles. Ainsi sont nés les sentiers Entre Vents et Marées : 230 kilomètres à parcourir en treize étapes balisées. On part avec un carnet appelé le *Passeport du louvoyeur*, sur le modèle de la *Compostela*, qu'on fait tamponner à chaque arrêt, dans les refuges, chez les commerçants, dans les ports. «*Le trajet se fait surtout en été*, précise Céline Vignola, du Club de plein air des îles, chargé de l'entretien des pistes. *Mais en hiver, il y a aussi des parcours à faire en raquettes.*» Et en chemin, pour la pause, rien n'interdit de glisser dans sa besace un bon sandwich, au homard bien sûr. ■

**Sébastien Desurmont**

## RETOUR DE TERRAIN

**Sébastien Desurmont**
Journaliste

DR

**« Le homard a rendu leur fierté aux pêcheurs de la Madeleine »**

«Quelle chance d'enquêter au bout du monde quand la spécialité locale est le homard !», raconte Sébastien, qui a pris sa mission à cœur, enfilant la bavette de rigueur et se régalant du délicieux crustacé. «Là-bas, j'ai été frappé par l'importance tant économique que culturelle de cette ressource : après les moratoires sur le hareng et la morue, les pêcheurs ont retrouvé avec le crustacé une fierté et un niveau de vie plus confortable. Reste que sur le port, à l'aube, avant leur départ, on ressent une tension qui rappelle la rudesse de ce métier.»

↓ Le phare de l'île du Havre-aux-Maisons est le plus petit de l'archipel.

# Mezcal

## De l'agave à l'alambic

Son nom en nahuatl signifie «agave cuite au four». Cette eau-de-vie*, cousine de la tequila, connaît depuis quelques années une popularité grandissante à travers le monde. Si bien que les *mezcaleros* de l'État mexicain d'Oaxaca, détenteurs d'un savoir-faire transmis de génération en génération, ont du mal à faire face à la demande.

TEXTE **JAY CHESHES**

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

Michael Tosian

↑ Après avoir coupé les feuilles des agaves, ici la variété domestiquée *espadín (Agave angustifolia),* ces ouvriers agricoles, près de La Soledad Salinas (État d'Oaxaca), rassemblent les *piñas,* cœur de la plante dont on tire le mezcal.

## «Cuishe», «tobalá»... Chaque variété d'agave confère au breuvage un goût particulier

Michael Toolan

Au premier abord, le village de Santa Catarina Minas, à 40 kilomètres au sud de la ville d'Oaxaca (prononcer «ouaraca»), dans le sud-ouest du Mexique, ne paie pas de mine. Des rues poussiéreuses, une petite église, un snack-bar, une supérette... Rien de très remarquable. Sauf que cette bourgade, qui doit son nom à d'anciennes mines d'or et d'argent, parfois aussi surnommée «le berceau du mezcal», est aujourd'hui un lieu de pèlerinage pour les amateurs de ce célèbre spiritueux. Cet alcool, à l'instar de la tequila, est tiré de l'agave, une robuste plante grasse de la grande famille des succulentes capable de vivre dans le désert avec très peu d'eau. Et surtout, une boisson devenue très populaire : les volumes ont augmenté de 700 % entre 2011 et 2021, et le marché mondial tournait autour de 1,1 milliard de dollars l'an dernier.

À Santa Catarina Minas, Real Minero est l'un des *palenques* (distilleries artisanales de mezcal) les plus célèbres de l'État d'Oaxaca. Dans son jardin foisonnant de cactus et autres plantes natives de cette région aride et montagneuse, poussent les différentes variétés d'agaves à partir desquelles on produit le fameux breuvage. Le *cuishe*, étroit et droit comme un poteau, le *tobalá*, à la base ventrue, le *tepeztate* (ou *tepextate*) bleu vert aux grandes feuilles hérissées... À chacun correspond un goût particulier. En cette fin de printemps, Matías Domínguez Laso, biologiste consultant chargé de veiller sur le jardin, treillis kaki et chapeau mou pour se protéger du soleil, déambule au milieu des rangées de *maguey* (le nom de l'agave au Mexique et dans les Caraïbes). Il désigne les imposantes *quiotes*, les tiges qui jaillissent du cœur des plantes à la fin de leur cycle de vie, soit en général après dix, quinze ou vingt ans, et qui peuvent atteindre neuf mètres de haut.

### Une histoire d'amour avec les chauves-souris

Bientôt, elles se couvriront de petites fleurs, attirant des nuées de chauves-souris de l'espèce *Leptonycteris yerbabuenae*, les principales pollinisatrices de nombreuses variétés d'agaves. Au printemps et en été, à la tombée de la nuit, les mammifères volants plongent leur museau pointu et leur langue dans le nectar, avant de disséminer plus loin le pollen récolté au passage. Depuis des millénaires, les *murciélagos magueyeros*, comme on les appelle ici, jouent ainsi un rôle clé dans la reproduction des multiples variétés mexicaines d'agave. «*Sans ces animaux, la plante n'existerait pas*, souligne Rodrigo Medellín, le plus grand spécialiste mexicain des chauves-souris. *C'est une histoire vieille de 10 à 12 millions d'années... Une histoire d'amour. Au fil de son évolution, l'agave a concentré de plus en plus de sucre dans son cœur. Au crépuscule de sa vie, elle en mobilise chaque once pour un unique et ultime acte de reproduction. Sa tige florale nourrit avec générosité les pollinisatrices... Puis la plante s'éteint.*»

↑ Dans la grande famille des agaves, on distingue aisément le *cuishe (Agave karwinskii)* à sa forme élancée. Contrairement à de nombreuses variétés, qui s'épanouissent au ras du sol, celui-ci peut faire 3,5 mètres de haut.

Cette année, les fleurs sont en retard… «*À cause du réchauffement climatique, les* quiotes *poussent parfois plus tôt, parfois plus tard que d'habitude*», souligne Graciela Ángeles Carreño, *mezcalera* de quatrième génération qui a repris la gestion de Real Minero en 2016, après le décès de son père. Mais ce n'est là qu'un défi parmi ceux auxquels la plante est confrontée. Les plantes qui servent à faire du mezcal sont exclusivement ▶

Claudia Contreras Koob

⟷ Sans elles, il n'y aurait pas d'agaves. Les chauves-souris de l'espèce *Leptonycteris yerbabuenae* sont les principales pollinisatrices de ces plantes grasses qui ne fleurissent qu'une fois, à la fin d'une vie parfois très longue, avant de mourir.

récoltées avant leur floraison, quand le *quiote* commence tout juste à se développer. Ainsi le sucre reste-t-il concentré en abondance dans le cœur de l'agave, la *piña* («ananas» en espagnol, en raison de sa ressemblance avec ce fruit), ce qui est essentiel pour sa transformation – cuisson, puis broyage, fermentation et double distillation. Autrefois, dans l'État d'Oaxaca (où sont produits 90 % des mezcals mexicains), les agaves sauvages étaient abondants et les cueilleurs en laissaient toujours quelques-uns fleurir pour assurer leur reproduction. Après la pollinisation par les chauves-souris, ils récoltaient les graines contenues dans les tiges florales pour les ressemer. Or la demande ayant augmenté, pour produire le mezcal en quantité suffisante, le moindre agave est récolté avant qu'il ne fleurisse. Et les autorités encouragent les producteurs à utiliser des clones – obtenus par reproduction asexuée – d'*espadín*, un agave domestiqué qui pousse plus vite que les variétés sauvages, en huit à douze ans à peine. Résultat, 85 % des mezcals en sont aujourd'hui issus. Plantés en rangs serrés sur des collines déboisées, ces agaves permettent de répondre à la demande, mais sont moins résistants que ceux qui ont été semés de façon naturelle.

C'est une après-midi de printemps exceptionnellement chaude dans le village de San Baltazar Chichicápam. Hippie à queue-de-cheval, Gabriel Bonfanti, originaire de Taos, au Nouveau-Mexique (États-Unis), s'est installé à Oaxaca il y a dix ans. Il supervise depuis la politique de développement durable au sein de Del Maguey, plus grand acteur du secteur du mezcal, propriété du groupe français Pernod Ricard, géant mondial des spiritueux.

Au village, il rencontre Faustino García Vásquez, 65 ans. Physique sec et musclé, moustache fine taillée au cordeau, Faustino distille son mezcal comme il l'a toujours fait : dans un *palenque* délabré, entouré de chèvres et de dindons. «*C'est ici que ça se passe*», dit Faustino, accroupi au-dessus de son alambic en cuivre chauffé au feu de bois. Ce matin, il a tout fait seul, son aide n'est pas venu. «*¿Quieres ayuda?*» («Besoin d'un coup de main ?»), lui demande Gabriel Bonfanti. «*¡Sí!*», répond Faustino. Il a trois lots d'agaves à traiter. À l'aide de fourches, il faut retirer le *bagazo*, les fibres d'agave broyées qui baignent dans

## Faustino distille son mezcal entouré de chèvres et de dindons

1

Michael Toolan

2

# Un savoir-faire vieux de 500 ans

Aux temps préhispaniques, les habitants de cette région du Mexique faisaient fermenter la sève d'agave pour en tirer seulement du *pulque*, un breuvage à faible teneur en alcool (3 à 8 %). À partir du XVIe siècle, ils adoptèrent la technique de distillation apportée par les Espagnols et commencèrent à faire du mezcal.

3

Michael Toolan

**SÉLECTION DES AGAVES**
Il faut attendre sept à trente ans, selon les variétés, pour que les plantes arrivent à maturité et soient gorgées de sucre. L'*espadín (Agave angustifolia),* un agave domestiqué, est la variété la plus couramment utilisée pour la fabrication du mezcal à Oaxaca. Il mûrit en sept à douze ans. Certains agaves sauvages, comme le *tepeztate (Agave marmorata)* qui pousse dans les montagnes d'Oaxaca, mettent jusqu'à trente-cinq ans avant d'arriver à maturité.

**RÉCOLTE DES *PIÑAS***
Les *mezcaleros* coupent les feuilles des agaves à la machette pour ne conserver que le cœur de la plante, appelé *piña* en raison de sa ressemblance avec un ananas. Les feuilles, riches en fibres robustes, peuvent servir à fabriquer des cordes ou des textiles. Une fois séchées, elles entrent aussi dans la composition des briques ou recouvrent les toits.

Claudio Contreras Koob

**CUISSON**
Les *piñas* sont découpées en morceaux puis placées dans une fosse conique creusée dans la terre et tapissée de pierres chauffées au feu de bois **(n° 1)**. Elles sont ensuite recouvertes de feuilles d'agave et de terre, et cuites à l'étouffée pendant deux à cinq jours. Une cuisson lente qui développe les arômes fumés caractéristiques du mezcal, et transforme l'amidon des plantes en sucres fermentescibles, qui donneront de l'alcool.

**BROYAGE**
Refroidies, les *piñas* noircies, qui laissent échapper un nectar caramélisé, sont broyées sous une énorme meule en pierre appelée *tahona*, tirée par des chevaux ou des mules, ou parfois à la main avec des maillets en bois. On obtient alors un moût fait de fibres (le *bagazo*), de pulpe et de jus sucré.

**FERMENTATION**
Le moût est transféré dans de grandes cuves en bois **(n° 2)**, en pierre ou en terre cuite. Durant une à quatre semaines, les sucres sont transformés en alcool par fermentation, sous l'action de levures naturelles.

**DOUBLE DISTILLATION**
Le *bagazo* retiré, le jus fermenté est distillé deux fois **(n° 3)** dans des alambics en argile ou en cuivre chauffés au feu de bois. Le mezcal peut alors titrer à 70 degrés d'alcool ! Il est alors dilué avec de l'eau. Pour contrôler sa concentration en alcool, les *mezcaleros* en versent une petite quantité dans une calebasse séchée **(n° 4)**, qu'ils agitent. La taille, la quantité et la persistance de bulles ainsi formées les aident à savoir si le mezcal a atteint la bonne teneur en alcool, entre 45 et 55 degrés.

Michael Toolan

les fûts de fermentation, et le transporter en brouette jusqu'à un tas de compost dans un coin de la propriété. Puis, avec le liquide fermenté resté dans les fûts, remplir des seaux en plastique, et les déverser dans l'alambic pour démarrer la première distillation. Entre chaque manœuvre, un petit verre de mezcal – celui de Faustino est puissant et fumé. Le toast est porté en langue zapotèque : «*Stigibeu !*» («Pour Mère Nature et nos ancêtres», prononcer «stigibéyou»). Sans oublier de verser quelques gouttes au sol avant de boire pour remercier la terre de sa générosité.

### «La promotion du mezcal détruit le vrai produit»

À mesure que les volumes ont augmenté, il est devenu de plus en plus difficile de fabriquer du mezcal à l'ancienne. L'entreprise Del Maguey travaille aujourd'hui avec dix villages et possède une grande usine dans la petite ville de San Luis del Río, d'où sort son mezcal le plus abordable et le plus accessible, conçu pour être utilisé dans des cocktails. Certains font toutefois de la résistance. Comme Eduardo Javier Ángeles Carreño, frère aîné de Graciela, la *mezcalera* de Real Minero. Idéaliste à la mâchoire carrée, titulaire d'un diplôme d'ingénieur agronome, Eduardo, dit «Lalo», a lancé il y a onze ans son propre mezcal, Lalocura («la folie»), produit à dix minutes à pied de Real Minero. Très prisé des connaisseurs, il est pratiquement introuvable en dehors d'Oaxaca. À l'instar des bouteilles de Real Minero, ses crus sont vendus au prix fort, 150 dollars et plus. Lalo se montre de plus en plus critique envers la filière. «*La promotion du mezcal est en train de détruire le vrai produit*», dit-il. Sa sœur Graciela est une fervente défenseuse de la production

## RETOUR DE TERRAIN

**Jay Cheshes**
Journaliste

DR

**« J'ai dû ravaler ma peur dans la grotte aux chauves-souris »**

Lors de son reportage dans l'État d'Oaxaca, Jay Cheshes (au milieu, avec des lunettes) a été surpris de constater qu'une grande partie du mezcal y est fabriquée à l'ancienne. «Dans une vallée à trois heures de route de la ville d'Oaxaca, les agaves sont toujours broyés à grands coups de maillets en bois», explique Jay. Le journaliste a dû relever deux défis. Dans la grotte grouillant de cafards et de chauves-souris, d'abord… «J'ai ravalé ma peur, j'essayais de ne pas regarder ce que nos lampes frontales éclairaient, se souvient Jay. Et l'autre défi ? «Tenir la cadence des *mezcaleros,* habitués à enchaîner les petits verres !»

Claudio Contreras Koob

durable. Lalo, plus radical, est allé encore plus loin : sa propriété fonctionne en circuit fermé, quasi autonome, avec du bétail qui fertilise les champs, des puits qui alimentent en eau et des arbres dont le bois chauffe les alambics. Le bâtiment où il vend ses bouteilles et propose des dégustations a été construit en briques d'adobe, faites de boue mélangée à de la fibre d'agave. «*C'est ainsi que mes grands-parents faisaient les choses,* dit-il. *Nous n'avons rien inventé. Nous continuons simplement à faire les choses à l'ancienne.*»

Depuis deux ans, après des années de croissance record, les ventes de mezcal ont commencé à baisser à travers le Mexique et à l'étranger. Pour Lalo, c'est peut-être une bonne chose. «[L'an dernier], *nous avons vu plus de* quiotes, dit-il. *Cela veut dire davantage de nourriture pour les chauves-souris.*»

Autrefois en voie de disparition aux États-Unis et menacées au Mexique, celles-ci se portent bien aujourd'hui, après des années d'efforts pour leur préservation. Chaque année, de nombreuses femelles de *Leptonycteris yerbabuenae* parcourent d'énormes distances à travers le continent américain pour atteindre un réseau de grottes situé sur l'un des îlots de la baie de Chamela, au large de la côte pacifique, à 900 km au nord d'Oaxaca, dans l'État de Jalisco. Là, elles s'accouplent avec les mâles, qui, eux, ne migrent pas, avant de partir vers le sud (États de Michoacán, de Guerrero et d'Oaxaca) pour donner naissance à leurs petits. Avec ses étudiants de l'Unam (univer-

← Dans le village de San Pedro Totomachápam, le *mezcalero* Teófilo Pacheco Delgado s'apprête à goûter le breuvage qu'il produit à l'ancienne dans son *palenque*.

**Perché sur un rocher pour éviter la marée, Rodrigo sort une bouteille et des verres...**

sité nationale autonome du Mexique), le biologiste Rodrigo Medellín a fait le déplacement depuis Mexico, où il vit, pour voir où en sont les deux groupes de femelles qu'il suit – l'un venant du Salvador, l'autre du désert de Sonora et de l'Arizona, de l'autre côté de la frontière avec les États-Unis. Il veut savoir si ces deux groupes vont se croiser ici et s'accoupler avec les mâles du coin.

### Un label respectueux des chauves-souris

Le chercheur et son équipe rejoignent l'île à bord d'une barque de pêcheur. Ils déchargent leur matériel dans une crique escarpée. Là, se profile l'entrée sombre de la grotte, telle une balafre dans la paroi rocheuse. Une puissante odeur de soufre s'en échappe. Équipée de lampes frontales, l'équipe pénètre dans la cavité, le visage couvert par un bandana. La voie se fait plus étroite et soudain les murs semblent bouger... La grotte est infestée de cafards ! Il y en a des milliers, qui grouillent partout ! Enfin les scientifiques arrivent dans une vaste salle. La lueur des lampes frontales révèle une multitude de chauves-souris agitant leurs ailes au-dessus de nos têtes. Les étudiants ont apporté une échelle, une cage en mailles et une épuisette à long manche pour capturer et marquer des chiroptères. Quand ils ressortent de la grotte, ils en ont piégé 27. Près de l'entrée, éclaboussés par la marée montante, ils s'affairent, affublés de gants en caoutchouc et de masques chirurgicaux, pesant, mesurant chaque spécimen avant de lui poser une petite balise. Puis Rodrigo Medellín bloque chaque animal au creux de son poing, place son index sous sa gueule, et, à l'aide d'une seringue en plastique, lui donne quelques gouttes d'eau sucrée – un substitut au nectar d'agave – avant de le relâcher. «*Ces chauves-souris sont des plus inoffensives*, dit-il. *C'est à peine si elles essaient de mordre !*»

Au crépuscule, le travail est enfin terminé. L'entrée de la grotte est désormais inondée. Perché sur un rocher, alors que la marée lui lèche les pieds, Rodrigo Medellín ouvre une bouteille de mezcal et fait passer des verres. Pour sensibiliser le public à l'importance de la relation entre les chauves-souris et l'agave, il s'est associé à David Suro Piñera il y a dix ans. Ce restaurateur, qui vit aux États-Unis, est originaire de Guadalajara, la capitale du Jalisco – principal État producteur de tequila, dont il est aussi importateur. Ensemble, ils ont mis au point un programme visant à certifier les bouteilles de tequila et de mezcal «respectueuses des chauves-souris». Les producteurs qui autorisent la floraison de 5 % de leurs agaves peuvent ainsi ajouter une étiquette spéciale, ornée d'un hologramme de chauve-souris, sur leurs bouteilles. Mais ce programme peine à décoller : seuls onze producteurs mexicains se sont engagés à ce jour, six produisant du mezcal et cinq de la tequila. La plupart ne sont pas prêts à sacrifier un seul agave pour le laisser fleurir... C'est dommage, déplore Rodrigo. L'État de Jalisco est couvert de rangées rectilignes d'agaves bleus clonés, rappelant les vignobles toscans et il est probablement trop tard pour le voir adopter des pratiques plus écologiques. Mais à Oaxaca, espère le chercheur, il est peut-être encore temps de laisser les chauves-souris faire leur travail et préserver ainsi l'avenir des différentes variétés de *maguey*. ■

**Jay Cheshes**

# LA CAVE DU VOYAGEUR

Envie d'épater la tablée et lui faire découvrir le monde ? Vins de terroirs d'ici et d'ailleurs, pépites à base de cépages rares… Voici nos valeurs sûres, pour tous budgets.

PAR **TINA MEYER**

## FRANCE

1

2

3

4

5

6

**1** ⊦ **Riesling insolite.** Élégance, fraîcheur minérale, finale saline. Surprenant : il ne vient pas d'Alsace… mais de l'Hérault ! Arnaud Combier, IGP Pays d'Hérault. *En Parallèle Riesling 2022, 14 €.*

**2** ⊦ **Rouge velours.** Cabernet-franc, gouleyant, ample. *Clos des Quarterons, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Les Gravilices Rouge 2021, 17,20 €.*

**3** ⊦ **Rosé chic.** Structuré, charnu, complexe. Amer délicat en finale. *Château de Berne, AOP Côtes-de-Provence, Rosé La Grande Cuvée 2024, 23 €.*

**4** ⊦ **Vive le prunelard.** Rouge du Tarn, père du malbec : prune mûre, tanins, profondeur. *Domaine L'Enclos des Braves, AOP Gaillac, Rouge Queue 2023, 18 €.*

**5** ⊦ **Cru Classé provençal.** Vif, sapide, salin. *Domaine de la Croix, AOC Côtes-de-Provence, Bastide Blanche Blanc 2024, 26,90 €.*

**6** ⊦ **Bordeaux future.** Malbec profond, racé et complexe, issu d'une parcelle d'argile bleue. Sans sulfites ajoutés. *Château Le Geai, VDF, Bleue 2021, 18 €.*

**7** ⊦ **Bourgogne accessible.** Grand chardonnay du Mâconnais, bio, ample, vibrant. *Arnaud Combier, Saint-Véran 2022, 28 €.*

**8** ⊦ **Ovni rhodanien.** 100 % clairette blanche, minuscule AOC (50 ha !). Fin, rond, complexe. *Terre des Chardons, Clairette de Bellegarde, J'M 2022, 13,90 €.*

**9** ⊦ **Champagne d'exception.** Meilleurs crus de chardonnay et pinot noir. Bulles fines. Citron confit, chèvrefeuille. *Laurent-Perrier, Champagne Brut Millésimé 2015, 79 €.*

**10** ⊦ **Cépage isérois rare.** Dense, gourmand, fruits rouges et noirs, touche épicée. *Domaine Finot, IGP Coteaux du Grésivaudan, Persan 2024, 17,50 €.*

7

8

9

10

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Les prix sont donnés à titre indicatif. À retrouver entre autres sur lesgrappes.com*

E.Leclerc

Cette nouvelle édition propose un voyage au cœur de la viticulture française. Là où la tradition dialogue avec l'innovation, avec *des grands vins de garde, cépages rares et créations de la nouvelle génération.* Une sélection à découvrir en exclusivité

**LE 30 SEPTEMBRE**

dans les magasins E.Leclerc

# BIENTÔT NOTRE Foire aux Vins

LES INCROYABLES E.Leclerc

**70 INCROYABLES DONT PLUS DE 45 À MOINS DE 10 €(1)**

Depuis plus de 20 ans, E.Leclerc fait découvrir l'excellence des vignobles français à prix E.Leclerc. C'est LA sélection incontournable pour ne pas se tromper.

LA SÉLECTION FRAÎCHEUR

**LES SAVEURS DE LA NOUVELLE SÉLECTION FRAÎCHEUR(3)**

Des vins fruités et légers qui privilégient l'accessibilité tant par le prix que leur profil.

Ticket E.Leclerc **50%** sur le 2e produit avec la Carte(2)

**DES OFFRES EXCLUSIVES SUR LA FOIRE AUX VINS**

sur la 2e bouteille achetée parmi une sélection de best-sellers(3).

maCave E.Leclerc

**AVEC L'APPLICATION MA CAVE CHOISIR UN VIN N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI SIMPLE.**

- Conseils d'experts E.Leclerc.
- Plus de 1 million de notes et de commentaires.
- Suggestions d'accords mets et vins par région.
- Retrouvez l'intégralité de l'offre Foire aux Vins.

Téléchargez l'application ici

(1) Voir détails de l'offre en magasin ou sur www.e.leclerc/cat/les-incroyables-eleclerc. (2) Carte E.Leclerc 100 % gratuite et disponible immédiatement. Offre en Tickets E.Leclerc non cumulable avec des produits de la même gamme bénéficiant d'un autre « Ticket E.Leclerc » ou d'une autre promotion. Bon d'achat réservé aux porteurs de la Carte E.Leclerc, sur présentation en caisse de la Carte E.Leclerc et valable dès le lendemain de son obtention, cumulable sur la Carte E.Leclerc et utilisable sur tous les produits de l'ensemble des centres E.Leclerc participant au programme de fidélité. Les produits bénéficiant d'une offre « 2e produit à 50 % en Ticket E.Leclerc » sont limités à 18 produits par foyer pour cette opération. Offre réservée à une consommation personnelle. Le magasin se réserve le droit de refuser toute demande d'une quantité supérieure aux besoins habituels généralement constatés pour une consommation personnelle. Offre interdite à la revente. (3) Détail de la sélection dans votre magasin ou sur www.e.leclerc. Pour connaître la liste des magasins et Drives participants, les dates et les modalités, appelez : ALLO E.Leclerc N°Cristal 09 69 32 42 52 APPEL NON SURTAXÉ du lundi au samedi de 9 h à 19 h.

**E.LECLERC, CRÉATEUR DE LA FOIRE AUX VINS DEPUIS 1973**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

GALEC – 26 Quai Marcel Boyer – 94200 Ivry-sur-Seine. 642 007 991 RCS Créteil.

# LA CAVE DU VOYAGEUR

## EUROPE

11

12

13

14

**11 | Blanc croate.** Issu de la péninsule d'Istrie, dans le nord-ouest du pays, bordée par la mer Adriatique. Bio, facile, gourmand. Nez citronné. Bouche fraîche, du fruit, belle amertume finale. 100 % malvoisie d'Istrie, plus vive et moins opulente que la malvoisie française. *Kabola Winery, Istra Malvazija 2023, 22,90 €.*

**12 | Rouge de La Mancha.** Cépage tempranillo. Bio, fruité, léger et souple. Idéal en apéritif, avec des tapas ou une pizza. *Bodegas Verum, La Posada Tempranillo 2022, 6,50 €.*

**13 | Hongrie volcanique.** Blanc tendu, concentré, né sur les rives nord du lac Balaton (basalte, calcaires). Cépages riesling et furmint, notes vives de citron et jasmin. *Weingut Moric, Riesling Furmint Balaton 2020, 25,90 €.*

**14 | Prosecco de qualité.** Vinifié en méthode classique (champenoise), ce qui est plus rare en Vénétie. Joli nez de pomme reinette et noisette fraîche. Bouche nette, vive. Finale persistante. Servir à 6 °C. *Bellenda, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut DOCG, Sei Uno 2021, 18 €.*

**15 | Rioja insolite.** Le maturana tinta, cépage quasi éteint, résiste dans l'une des zones fraîches de l'appellation à 600 m d'altitude. Nez réglissé-poivré. En bouche, cacao, café, épices. Ample et tendu, soyeux. À carafer. *Bodegas Juan Carlos Sancha, Ad Libitum Maturana Tinta 2022, 13,10 €.*

**16 | Autrichien cristallin.** Blanc tonique, frais et minéral (loess, calcaire). Huîtres, poisson cru ou cuit, fromages de chèvre. *Weingut Sepp Moser, Grüner Veltliner von den Terrassen 2024, 12,50 €.*

**17 | Péloponnèse.** Rouge fruité et gouleyant, à dominante de cépage grec agiorgitiko, avec 15 % de syrah. Tanins doux, finale épicée. Parfait avec des aubergines farcies et gratinées. *Gaia Wines, Notios Red 2024, 13,90 €.*

**18 | Rosé des Abruzzes.** L'un des pionniers locaux du bio dans les années 1980. Croquant et frais. Explosion de fruits (cerise, fraise), sans sucre ! Servir frais (10-12 °C). *Azienda Agricola Jasci, Cerasuolo d'Abruzzo 2024, 12,50 €.*

**19 | Orange slovène.** Vallée de Vipava, à l'ouest de la Slovénie. Pur cépage rebula. Blanc sec élevé sur lies, bio et biodynamie. Nez intense de fruits jaunes mûrs, pointes de beurre et vanille. En bouche, puissant, vivace, frais. Servir à 8 °C. *Bodega Batič, Rebula 2023, 21,45 €.*

**20 | God save the Queen.** Au sud de l'Angleterre, les comtés de West Sussex, Hampshire et Kent possèdent des sols comparables à ceux de la Champagne. Bingo pour cet effervescent à la mousse fine et crémeuse (citron confit, fruits blancs). Tension minérale, finale longue. *Nyetimber, Classic cuvée, 48,90 €.*

15

16

17

18

19

20

**21 ⊦ Syrah australienne.** Issue de la région de McLaren Vale (sud). Fruits rouges et noirs, puissance. Idéal avec viandes rouges grillées et plats épicés. *D'Arenberg, The Footbolt Shiraz 2021, 19,90 €.*

**22 ⊦ Chili.** Dominante de cépage carménère, de la vallée de Colchagua. Rouge voluptueux mais équilibré. Framboise/cassis, tanins doux. *Cono Sur, Carmenère Bicicleta 2021, 10,50 €.*

**23 ⊦ Rubis oriental.** Un pionnier au Liban (1868). Terroir à 1050 m dans la Bekaa. 14 % d'alcool, mais équilibre remarquable. Velouté, fruit mûr, croquant. Syrah / cabernet. *Domaine des Tourelles, Rouge 2022, 15,90 €.*

**24 ⊦ Chenin mexicain !** Cap sur la Basse-Californie. 100 % chenin blanc, équilibré, frais et agréable (12.5 % alc.). Poire, miel, notes salines. *L.A. Cetto, Chenin 2023, 11,90 €.*

**25 ⊦ Uruguayen charpenté.** 100 % tannat, cépage-phare de ce petit pays. Fruits noirs, tabac, moka. Profond, tanins puissants mais fondus. Avec la viande rouge. *Bodega Gimenez Mendez, Tannat Las Brujas 2021, 16,50 €.*

21

22

23

24

25

## LES CÉPAGES, TOUT UN VOYAGE

Ces raisins autochtones racontent un pays, une histoire, une culture. Dépaysement garanti à chaque gorgée.

Le terroir corse affiche une belle vitalité. Ici, le domaine Maestracci, non loin de Calvi (Haute-Corse).

### GÉORGIE — LE BERCEAU DU VIN

Avec quelque 500 cépages et des traces de vinification remontant à environ 6000 à 5800 av. J.-C., la Géorgie est considérée comme le berceau mondial du vin. C'était aussi celui de Staline. Sous l'ère soviétique, cette richesse fut étouffée au profit de quelques variétés productivistes. Depuis l'indépendance, les vignerons replantent des cépages oubliés, souvent vinifiés en *qvevri*, de grandes amphores enterrées. Le rosé *Kortavebis Marani 2020 de Tamuna Bidzinashvili* en regroupe à lui seul 35 ! *(25,90 €).*

### PORTUGAL 250 CÉPAGES

Le pays est connu pour son vinho verde et son porto, mais saviez-vous qu'il abrite plus de 250 cépages indigènes ? À découvrir : un rouge structuré aux notes de fruits noirs, à base de touriga nacional (65 %), tinta roriz, sousão (20 %) et touriga franca (15 %). *Douro Quinta do Romeu Colheita 2018, 14 €.*

### CORSE RECONQUÊTE IDENTITAIRE

Dans les années 1970, la Corse amorce la *riacquistu* : une réappropriation de sa langue, ses chants… et ses vignes. Outre le gourmand sciaccarellu et le charpenté niellucciu, ils sont une trentaine, selon le Centre de recherche viticole de Corse. *B-G (bianco gentile) 2023 d'Antoine-Marie Arena, 35 €.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Les prix sont donnés à titre indicatif. À retrouver entre autres sur lesgrappes.com*

## Chez le marchand de journaux

BANDE DESSINÉE

### À la découverte des destins exceptionnels qui ont marqué le monde

Et si l'histoire s'écrivait autrement ? Si elle se lisait comme un récit vivant, à hauteur d'hommes et de femmes qui, à force de choix, de visions et de luttes, ont marqué leur époque et parfois changé le cours du monde ? C'est l'ambition de cette collection de livres, qui met en scène les grands personnages historiques dans des bandes dessinées combinant plaisir du récit illustré et précision historique.

Historiens, scénaristes et dessinateurs ont uni leurs talents pour retracer la vie captivante de figures historiques majeures issues de différents pays et de toutes les époques. Chaque album propose ainsi une narration rythmée, servie par une mise en scène dynamique et un dessin expressif. Le lecteur est plongé au cœur des événements, au plus près des émotions, des tensions et des enjeux d'une période, racontés avec justesse et intensité. À la fin de chaque album, un dossier documentaire, rédigé par des historiens et illustré par des documents d'archives, explique en détail le contexte historique du personnage.

Le premier volume de la collection (et aussi d'une trilogie) retrace les débuts de Napoléon Bonaparte, meneur d'hommes et stratège ambitieux en avance sur son temps, de la Révolution à la campagne d'Italie. Découvrez, grâce à un récit haletant et des scènes spectaculaires, la montée en puissance de celui qui deviendra empereur et bouleversera le destin de la France et de l'Europe. Captivant.

*Bonaparte,* de Noël Simsolo, Fabrizio Fiorentino et Jean Tulard, n° 1. Seulement 2,99 € en exclusivité chez votre marchand de journaux. Rendez-vous tous les quinze jours pour les prochains numéros. Abonnez-vous et recevez des cadeaux exclusifs sur www.personnagesbd-geohistoire.fr

## 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.

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

## Algérie, les oubliés

Paris, comme Alger, n'en ont pas fini avec la guerre qui durant huit ans n'a pas voulu dire son nom. Longtemps dans le déni de ses responsabilités d'ancien pays colonisateur, la France avance dans son travail mémoriel. S'appuyant sur une riche iconographie, ce numéro de GEO Histoire revient sur les derniers tabous de ce conflit et les destins bouleversés des pieds-noirs et des harkis, qui se sont longtemps vécus comme des parias.

*Pieds-noirs, harkis, les oubliés de l'Algérie,*
GEO Histoire, en vente le 10 septembre, 7,50 €.

# En librairie

BEAU LIVRE

## Du Sahel à l'Ennedi, dans le sillage de Raymond Depardon

Quand une légende de la photographie plonge dans ses souvenirs et ses archives, cela donne un recueil éblouissant, où la Rolls-Royce d'un cheikh des Émirats arabes unis trouve aussi bien sa place que les chameaux de l'Ennedi, au Tchad. Dans *Désert,* Raymond Depardon raconte quarante années de pérégrinations à travers onze pays d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient. Au fil de 250 somptueux clichés noir et blanc et de récits brefs mais percutants, ce fils d'agriculteurs, né en 1942 dans le Beaujolais, livre son *«besoin»*, chaque matin, *«de revoir l'horizon»*, et de dire la petite comme la grande histoire, les rallyes du Paris-Dakar, les ravages de la sécheresse et les rébellions de peuples nomades… ■

*Désert,* de Raymond Depardon,
éd. Fondation Cartier, 2025, 344 p., 59 €.

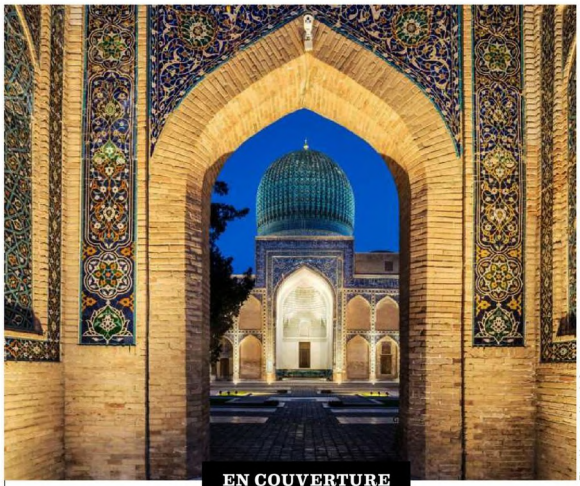
Désert du Djourab, Tchad, 2001.

© Raymond Depardon / Magnum Photos

En route pour Sebha en Libye, 1978.

# Dans le numéro d'octobre

EN VENTE LE 24 SEPTEMBRE 2025



Blend Images / Hemis.fr

EN COUVERTURE

# Ouzbékistan

## Les trésors des routes de la soie

En voyage dans ce paisible pays d'Asie centrale, on sent encore le souffle des grandes épopées, d'Alexandre le Grand à Tamerlan. GEO vous emmène dans les cités de Samarcande, Boukhara et Khiva, à la rencontre des maîtres artisans de la soie, du bois et de la céramique, ainsi que dans la vallée méconnue de Ferghana, inoubliable oasis entourée de hautes montagnes, où l'hospitalité est reine.

### En Syrie, chez les cultivateurs des roses de Damas

**Le reportage gagnant de la Bourse GEO 2025**

Les boutons et les pétales de cette célèbre fleur au parfum enivrant se retrouvent dans la composition de parfums de luxe, de thé et de confitures. Les années de guerre ont rendu sa culture difficile mais elle a tenu bon.

### Profession : shérif des abeilles en Californie

**Face aux vols de ruche, les grands moyens**

Chaque année, des butineuses sont transportées à travers les États-Unis pour assurer la pollinisation des champs d'amandiers californiens. Les voleurs en profitent souvent pour agir… Mais un policier spécialisé veille.



GEO

**L'ABONNEMENT À GEO**

**Pour vous abonner ou pour tout renseignement sur votre abonnement**

Service abonnement GEO, 62066 Arras Cedex 9.
Par téléphone depuis la France

0 808 809 063 Service gratuit + prix appel

Depuis l'étranger et DOM-TOM : 0033 1 70992952 (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 : **0173 054545**
(Pour joindre directement votre correspondant, composez le **01 73 05** + les 4 chiffres suivant son nom)
**Rédactrice en chef :** Myrtille Delamarche
**Secrétariat :** Dounia Hadri **(6061)**
**Rédactrice en chef adjointe :** Catherine Segal
**Rédacteur en chef adjoint GEO.fr :** Thomas Burgel
**Directrice artistique :** Delphine Denis **(4873)**
**Directrice artistique adjointe :** Christelle Martin **(6059)**
**Chef de service photo :** Valerio Vincenzo
**Chefs de service :** Anne Cantin **(4617)**, Cyril Guinet **(6055)**, Aline Maume-Petrovic **(6070)**, Nadège Monschau **(4713)**, Mathilde Saljougui **(6089)**
**Service photo :** Christine 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 :** Cécile Coste et Juliette Martin (SR) ; Adélie Clouet d'Orval et Benjamin Laurent (web) ; Jean-Baptiste Bonaventure ; Mylène Wascowiski (vidéo) ; Juliette Jenicot (CM)

**Magazine mensuel édité par**

PM 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 : août 2025, ISSN 0220-8245
Création : mars 1979. Commission paritaire : n° 0928 K 83350

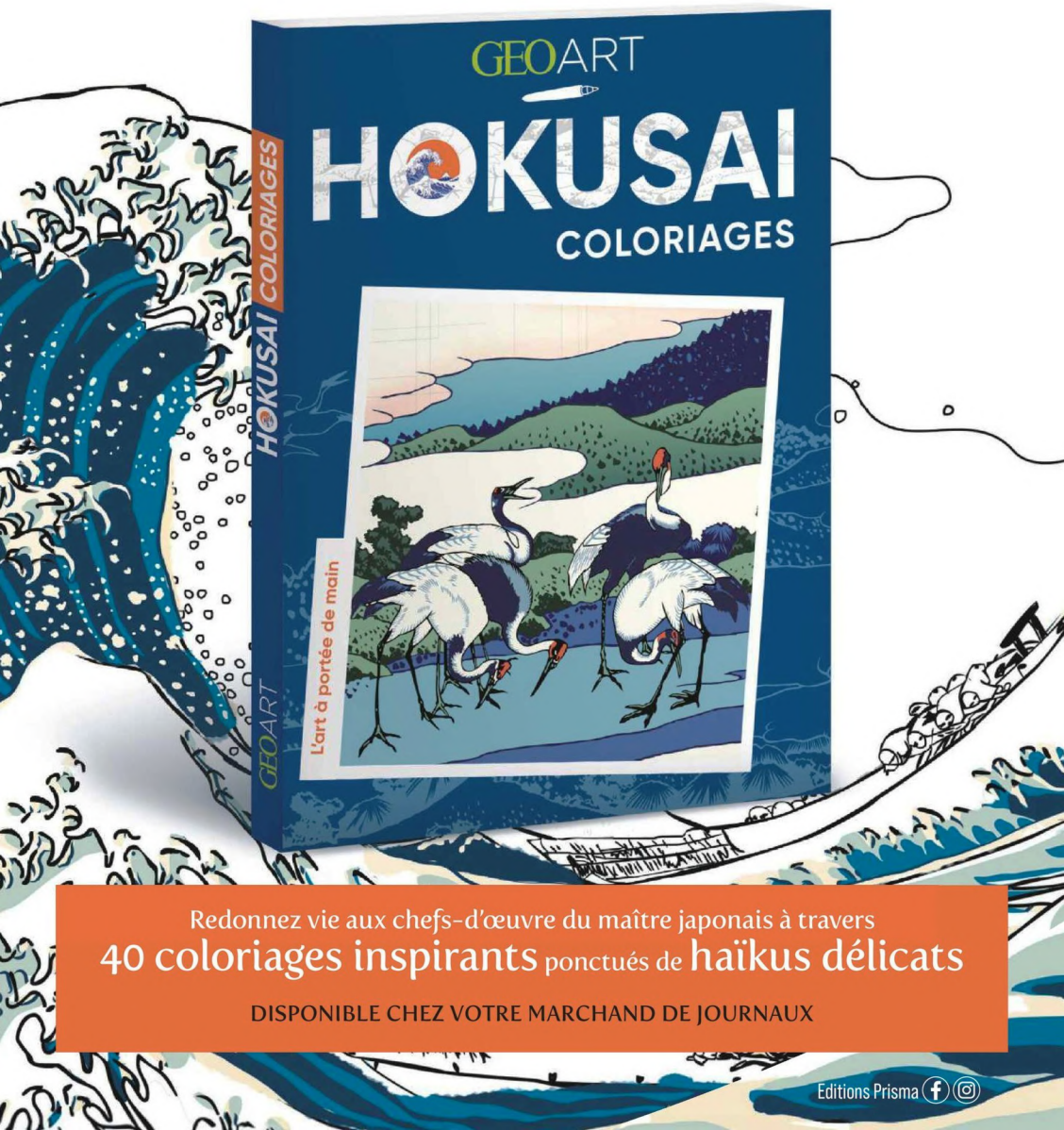
ARPP
Notre publication adhère à l'Autorité de régulation professionnelle de la publicité et s'engage à suivre ses recommandations en faveur d'une publicité loyale et respectueuse du public. Contact : contact@bvp.org ou ARPP, 11, rue Saint-Florentin - 75008 Paris

ACPM

Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées
PEFC 10-31-1957
www.pefc-france.org

GEOART

# Coloriez, voyagez, rêvez !




Redonnez vie aux chefs-d'œuvre du maître japonais à travers
**40 coloriages inspirants** ponctués de **haïkus délicats**

DISPONIBLE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

Editions Prisma

# ABONNEMENT

**12 NUMÉROS**

-26%

**OFFRE ANNUELLE** (1)

**65€**

au lieu de 88,30€

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

-20%

**OFFRE SANS ENGAGEMENT** (2)

**5,90€/ MOIS**

au lieu de 7,40€

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/OFFRE**

Ou scannez pour vous abonner en 1 clic

Version digitale offerte + Accès à tous les anciens numéros + **-10 €** soit 65€ au lieu de 75€**

**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 75 €** au lieu de 88,30 €

☐ 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.

GEODSE2B

GEO

# Mais comment ces canards peuvent-ils être roses ou dorés ?

A Les combats de canards sont une tradition populaire en Inde. À chaque camp sa couleur.

B Les canards jaunes sont nourris au maïs, tandis que les roses ne consomment que de la pastèque.

C Des éleveurs bangladais les ont teints afin de les distinguer d'une ferme à l'autre.

Mohammad Hedayet / Solent News / Sipa

## LA RÉPONSE EST...

C Dans le district de Brahmanbaria, dans l'est du Bangladesh, la population s'est lancée depuis une dizaine d'années dans l'élevage de canards, notamment au bord des rivières, marais et autres canaux qui irriguent la région. Une alternative à l'élevage des poulets, et un choix motivé par le changement climatique. En effet, contrairement aux gallinacés, les canards savent nager et voler. Et sont ainsi capables de survivre aux terribles inondations et cyclones qui frappent de plus en plus souvent le pays. Les palmipèdes que l'on voit ici ont été teints en rose à l'aide de pigments naturels par leur propriétaire, pour les distinguer de ceux de son voisin, d'un jaune éclatant. Un procédé rappelant celui des éleveurs irlandais, qui marquent leurs moutons de couleurs vives pour les repérer.

BON À SAVOIR

*On compte plus d'une centaine de ces élevages dans les zones humides du district de Brahmanbaria, chaque ferme possédant de 4 000 à 5 000 canards. Une source de revenus assez stable dans cette zone rurale où 30 % de la population vit sous le seuil de pauvreté. Les canes, élevées pour leurs œufs, sont vendues au marché pour leur viande une fois qu'elles ne pondent plus.*

TEXTE **ALINE MAUME** PHOTO **MOHAMMAD HEDAYET SARKER**

# Des calendriers familiaux

pour tout noter de votre vie de famille !

des fiches pratiques

le planning pour noter tout vos RDV

des fiches pratiques

chaque mois une belle photo

chaque semaine une recette

le planning pour noter tout vos RDV

frigobloc

Le calendrier maxi-aimanté pour se simplifier la vie !

L'ORIGINAL N°1 DES VENTES

Disponibles en librairies, au rayon livres des grandes surfaces, espaces culturels et sur les librairies virtuelles

SEIKO
SINCE 1881
Seiko Diver's Watch
60th
ANNIVERSARY
SEIKO
GMT
AUTOMATIC 3 DAYS
DIVER'S 300m
Keep Going Forward
PROSPEX
www.seikoboutique.eu #SPB519
Continuez à aller de l'avant