



CHINE
LES SECRETS
DE LA
CUISINE DU
SICHUAN

Forêt-Noire

L'ALLEMAGNE DES
CONTES DE FÉES



ARCTIQUE

SEIZE JEUNES
SCIENTIFIQUES
SUR UN
TROIS-MÂTS

ALPES

LE GRAND
SPECTACLE DES
CASCADES
DE GLACE

ZAMBIE

S.O.S.,
UN ÉLÉPHANT
DANS
MON JARDIN !

DEFE



BRAYER L'

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

NDER

IMPOSSIBLE



VOLVO

PARTEZ À LA CONQUÊTE DES GRANDS ESPACES.

Affirmez votre présence sur la route à bord du Volvo EX40.
Ce SUV 100% électrique au design expressif est conçu pour ceux
qui sont toujours en mouvement. Doté d'un habitacle spacieux,
de nombreuses solutions de chargement et des dernières technologies
embarquées Volvo, il est le partenaire idéal pour les sportifs du quotidien.

VOLVO EX40



RCS Nanterre n° 479 807 141.



Cycle mixte : Consommation (kWh/100 km) : 16.7 - 18.1.
CO₂ en phase de roulage (g/km) : 0. Autonomie (km) : 466 - 575.
Détails sur volvocars.fr

VOLVOCARS.FR

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

«Parce qu'il y a urgence à se mobiliser pour la préservation des glaces qui sont l'un des arcs-boutants de notre climat, je cède exceptionnellement la parole à l'un de leurs plus grands défenseurs pour cet édito en forme de plaidoyer, auquel je m'associe pleinement.» ■

Myrtille Delamarche
Rédactrice en chef de GEO

Dix ans pour sauver la cryosphère... et la planète

Les calottes et la banquise des pôles, les neiges des sommets, les glaciers, les sols gelés en permanence forment ensemble la cryosphère. Ce royaume de glace n'est pas un décor du bout du monde. Il est l'un des piliers vitaux de notre planète, le socle sur lequel repose l'équilibre du climat. Mais ce pilier vacille. Sous l'effet du réchauffement, la cryosphère fond, et même à vue d'œil dans certains lieux. Chaque seconde, l'équivalent de trois piscines olympiques disparaît. Et avec elle, c'est une part de l'humanité qui s'efface : les réserves d'eau douce se réduisent, le niveau des mers et des océans monte, les phénomènes climatiques extrêmes s'intensifient. Face à cette urgence, l'ONU a proclamé 2025-2034 «Décennie d'action pour les sciences de la cryosphère».

Dix ans pour comprendre, innover et agir. Dix ans pour choisir le réalisme : celui de l'action, non de l'attente. Agir, c'est soutenir la recherche et les solutions concrètes. Les missions sur le terrain coûtent cher ; les financements publics se raréfient. Il est donc temps que la société civile et le secteur privé prennent leur part : en accompagnant les chercheurs, en finançant l'innovation, en portant la voix de la science jusque dans les sphères de décision. C'est tout le sens de l'initiative portée par la Fondation Albédo pour la cryosphère : la première «Génération Cryosphère», mise à l'honneur dans GEO ce mois-ci, repère et soutient de jeunes scientifiques francophones qui consacreront leur vie à la sauvegarde de ces régions polaires et de haute montagne. Leur engagement est un signal d'espoir, un appel à d'autres vocations, à d'autres formes de courage. Mais nous devons tous les accompagner. Car aimer la cryosphère, c'est aimer la vie : celle des rivières qu'elle alimente, des paysages qu'elle sculpte, des peuples qu'elle protège. Ce monde fragile est magique. L'art et la littérature doivent raconter son histoire. La science doit le comprendre et le défendre. Il nous reste dix ans : le compte à rebours est lancé. ■

Frederik Paulsen
Explorateur - Philanthrope
Président de la Fondation Albédo pour la cryosphère



l'édito



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



LES 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 315 789 257 - Siège social : 103 rue de Grenelle - 75007 Paris. Intermédiaire en assurance immatriculé à l'ORIAS sous le numéro 07 030 182 (www.orias.fr).

P. 5

ÉDITORIAL

P. 10

BIEN VU

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



Heritage Images / Aumagies

P. 18

L'ODYSSÉE DU... cornichon

Né dans l'Himalaya, adopté par Charlemagne, cultivé en Inde : l'histoire de ce petit concombre récolté immature ne manque pas de piquant.



Bertrand Bodin / OnlyFrance.fr



LA FRANCE BUISSONNIÈRE

Au pays des cascades de glace

Dans les vallées des Hautes-Alpes, l'hiver métamorphose l'eau en œuvres cristallines. Un spectacle éphémère où la nature rivalise d'imagination et de beauté.

P. 28

À LA RENCONTRE DU MONDE Dans les marmites du Sichuan

Dans le « grenier céleste » de la Chine, chaque plat est une alchimie : poivre qui engourdit, piment qui embrase, et mille nuances qui font de ce terroir un haut lieu du goût.



Emilie Fohlen

P. 44

L'ŒIL DU PHOTOGRAPHE L'art est dans la nature

Spirales, cercles, dentelles... Dans ses très gros plans, le Britannique David Maitland dévoile la beauté insoupçonnée et fascinante du monde du vivant, souvent invisible à l'œil nu.



David Maitland



Gerhard Albohrer / Shutterstock

P. 54

L'INVITATION AU VOYAGE **FORÊT-NOIRE** L'ALLEMAGNE DES CONTES DE FÉES

La magie retrouvée

L'ancienne forêt impénétrable, qui inspira tant de légendes, fut longtemps surexploitée. Elle rendit aujourd'hui grâce à un parc national dont la politique est simple : laisser la nature faire.

Il était une fois au pays du coucou

Pour sauver la pendule en bois à automates, les horlogers oscillent entre respect de la tradition et créations contemporaines surprenantes.

Danube : une source qui voit double

Dans le sud du massif, deux villages se disputent l'origine du Danube : un duel homérique entre tradition et géographie.

Guide : quatre itinéraires pour découvrir la Forêt-Noire

P. 100

L'ESPRIT D'AVENTURE **«En Arctique nous n'avons jamais été seuls»**

Embarqués à bord d'un superbe trois-mâts, entre le Groenland et le Canada, des étudiants ont eu le privilège de confronter leurs travaux sur les pôles avec la réalité du terrain.



À L'ÉCOUTE

DE LA PLANÈTE

P. 16

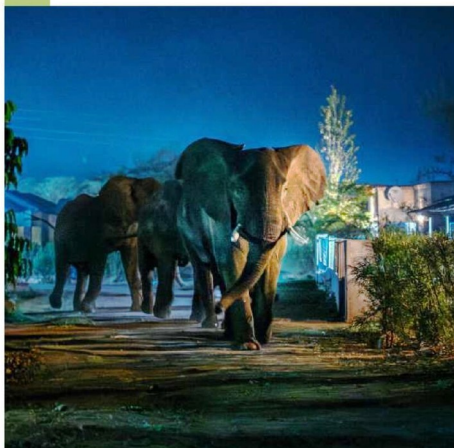
LA NATURE NOUS SURPREND

Dans la Marne, des hêtres de légende.

P. 84

GRANDEUR NATURE **Quand les éléphants arrivent en ville**

À Livingstone, en Zambie, la nuit appartient aux pachydermes. L'urbanisation galopante provoque des conflits croissants entre hommes et animaux.



Alamy/Corbis

P. 116

LES RENDEZ-VOUS DE GEO

À visiter, en kiosque, en librairie.

P. 122

DERRIÈRE L'IMAGE

Mais à quoi sert ce tapis géant posé au cœur de Bangkok ?

Couverture : la ville de Schiltach (Allemagne).
Crédit : Alamy / hemis.fr. **En haut :** Emeric Fohlen.
En bas : Bastien Ruais. **Encarts marketing :**
au sein du magazine figurent un encart
MediaSide / Paris IDF brochure sur une sélection
d'abonnés et un encart First Voyages jeté sur
tous les abonnés.

PROLONGEZ VOS RENDEZ-VOUS AVEC GEO

sur le web

Site GEO : www.geo.fr [@geo_france](https://www.instagram.com/geo_france)
[facebook.com/GEOmagFrance](https://www.facebook.com/GEOmagFrance)

[@GEOfr](https://www.youtube.com/geo/france) www.youtube.com/geo/france
www.linkedin.com/company/geo-france

SKODA

Conçues pour tout.
Même conduire.



www.skoda.fr

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





La naufragée du Nil Blanc

Dans son village proche de Malakal, dans le nord-est du Soudan du Sud, les eaux du Nil Blanc ont tout emporté : les digues, sa maison, ses affaires... Réfugiée au pied d'un arbre cerné par les flots, la jeune Nyarur Mai Kor raconte à notre photographe : *«La crue nous a surpris à 2 heures du matin, pendant qu'on dormait. Toute notre nourriture a été perdue.»* Suspendus à une branche, quelques épis de maïs qu'elle a pu sauver. Dans sa robe turquoise, elle fixe l'objectif comme pour lancer un appel. Derrière elle, la silhouette d'une autre femme s'éloigne dans l'eau, en route vers l'inconnu. Depuis 2019, le Soudan du Sud connaît chaque année des saisons des pluies de plus en plus violentes et des inondations sans répit. Ici, les habitants pourraient devenir un jour des réfugiés climatiques permanents.



Pousser la meule

La paille de riz – les tiges et feuilles coupées qui restent après que la précieuse céréale en a été séparée par battage – sert à tout (ou presque) ! Nourrir le bétail, couvrir les toits, faire du feu pour cuisiner, enrichir la terre en compost, et même fabriquer de jolis objets, grâce au talent d'habiles artisans. Six hommes déchargent ici une meule impressionnante sur les rives de la Jamuna, près de la ville de Kazipur (nord-ouest du Bangladesh). «Après la récolte, les agriculteurs gardent une partie de la paille pour leur usage et vendent le surplus», explique le photographe, Sied Mahabubul Kader. Ils le cèdent à des intermédiaires, lesquels, poursuit-il, «posent la paille de riz où ça les arrange le long de la rivière et attendent qu'un bateau vienne l'acheter et l'exporte vers d'autres régions».



SIED MAHABUBUL KADER

Depuis quinze ans, ce photojournaliste né à Dacca suit et raconte la vie et les combats de son pays à travers ses images.





Deux alpagas pour un rêve

Pour la photo voulue, parcourir des milliers de kilomètres, grimper à Tomarapi, village perché à 4 300 mètres lui-même surplombé par le volcan Nevado Sajama (6 542 m)... et se retrouver le bec dans l'eau : c'est ce qui est arrivé à Laurent Nilles en février 2025.

« Afin de documenter le mode de vie traditionnel des communautés andines, je rêvais d'une image avec un grand troupeau d'alpagas, l'église coloniale et la montagne sacrée en arrière-plan », raconte-t-il. Mais ce jour-là, il a plu des cordes des heures durant. « J'allais renoncer lorsque, miracle, le soleil est revenu, illuminant le paysage », poursuit le photographe. Le hic : les animaux, durant l'averse, s'étaient dispersés aux quatre vents. Malgré ses efforts, un éleveur n'a pu en ramener que deux sur la cinquantaine espérée. Mais cela n'a rien enlevé à l'image, saisie à la faveur de la lumière retrouvée.



LAURENT NILLES

Armé de son appareil photo, le Luxembourgeois Laurent Nilles explore cultures et coutumes, révélant la richesse humaine au fil de ses voyages.



la nature nous surprend

CHACQUE MOIS, GEO VOUS EXPLIQUE UN PHÉNOMÈNE NATUREL

Dans la Marne, des hêtres de légende

Ces arbres au tronc noueux et aux branches enchevêtrées, qui ont fait la renommée de ce coin de Champagne, intriguent par leurs formes mystérieuses. Les scientifiques, eux, pensent avoir percé leur secret.

Dans la forêt de Verzy, à 20 kilomètres de Reims, s'épanouit une curiosité botanique qui fait la renommée du site : les « faux ». Ces hêtres communs (*Fagus sylvatica*), arbre habituellement élancé, se déploient dans tous les sens. Trapus, tordus, noueux, leurs branches s'enlacent et parfois se soudent, pour retomber en un vaste parasol de feuillage. On en recense environ 800, dispersés dans la forêt. Leur reproduction est pourtant capricieuse : les graines sont peu fertiles et ne

donnent pas nécessairement un arbre « tortillard ». C'est lorsqu'une branche couchée s'enracine que la lignée se perpétue le mieux. À condition de l'aider un peu. Dès le haut Moyen Âge, les moines de l'abbaye de Saint-Basle auraient choyé ces arbres singuliers. Aujourd'hui, les agents de l'ONF arrachent ronces et fougères qui poussent à leurs pieds et isolent chaque sujet derrière des barrières de bois. Longtemps, l'aspect de ces arbres a laissé soupçonner un maléfice du diable, un caprice des fées. Aujourd'hui, la science avance une explication plus solide : c'est une mutation génétique, découverte en 1998, qui serait à l'origine de ces formes tourmentées. À Verzy, la bizarrerie touche aussi quelques chênes et châtaigniers, tortillards eux aussi, comme si la forêt prenait plaisir à brouiller les pistes.



On dénombre environ 1550 hêtres tortillards en Europe. Plus de la moitié se trouvent à Verzy.

PAR CYRIL GUINET



Un chef d'œuvre
dans votre salon

MODE

JEU

RÉACTIVÉ

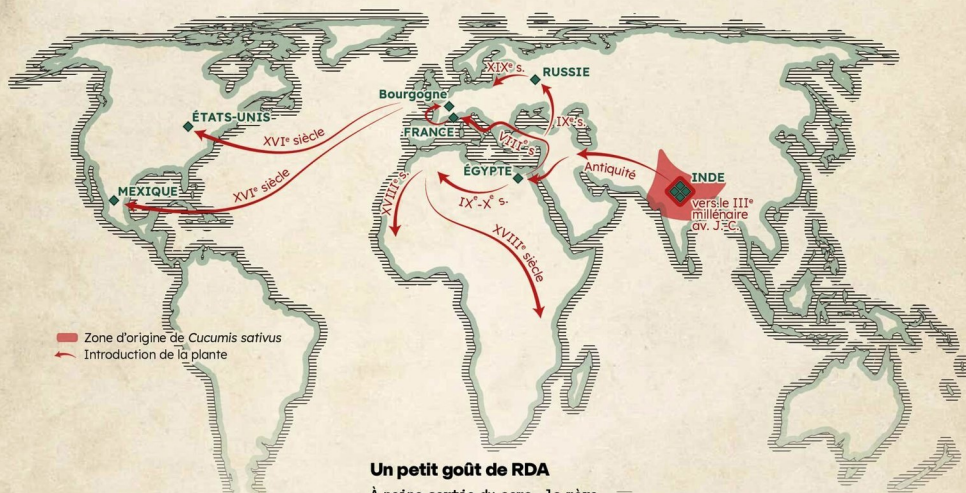
l'odyssée du cornichon

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



Un concombre masqué

Saviez-vous que 80 % des cornichons consommés en France proviennent d'Inde ? Ce concombre de petite taille (*Cucumis sativus*), récolté immature et conservé dans du vinaigre ou fermenté en saumure, est d'ailleurs originaire des contreforts de l'Himalaya. Il s'est diffusé au Moyen-Orient avant d'arriver en Europe. Charlemagne en prescrivait déjà la culture dans ses potagers impériaux au IX^e siècle. Au XIX^e siècle, le cornichon s'installe en Bourgogne, sur plusieurs milliers d'hectares avant de décliner dans les années 2000. Cette production, non mécanisable et gourmande en main-d'œuvre, se fait donc désormais surtout en Asie, d'abord en Chine, et aussi en Inde, berceau de la plante, qui en produit trois récoltes annuelles grâce à son climat tropical.



Un petit goût de RDA

À peine sortie du coma, la mère d'Alex dans le film *Good Bye, Lenin !* exprime son envie de manger des *Spreewaldgurken* (cornichons du Spreewald, à une centaine de kilomètres au sud-est de Berlin). Ces condiments lacto-fermentés, aromatisés au sel, à l'aneth, à l'ail et aux feuilles de cerisier ou de chêne, sont protégés par une indication géographique protégée (IGP) depuis 1999.

Les pickles de Chicago

Le quartier résidentiel de Budlong Woods, dans le nord-ouest de Chicago, doit son nom à la Budlong Pickle Company, qui y produisait des cornichons sur près de 280 hectares au XIX^e siècle. Ce géant de l'agroalimentaire, à l'époque l'un des principaux producteurs américains, disposait même d'un «*pickle train*», un train spécial pour acheminer ses employés sur le site.

À la russe !

Depuis le XVII^e siècle, les gros cornichons croquants, (*ogourtsy*) fermentés dans une saumure légère et parfumée (*malossol*), font partie de la vie slave et accompagnent la vodka. Jadis typiques des marchés autour du Kremlin, ils sont désormais vendus partout en Russie et ailleurs. À Saint-Petersbourg, la superbe halle du marché Kuznechny est un lieu privilégié pour les savourer.

NOUVELLE JEEP® AVENGER 4xe THE NORTH FACE EDITION



GAMME AVENGER À PARTIR DE **199 €/mois⁽¹⁾**
LLD 49 MOIS – 1^{ER} LOYER DE 2 700 € – PRIME CERTINERGY DE 4 750 € DÉDUITE⁽²⁾

DISPONIBLE EN MOTORISATIONS 100 % ÉLECTRIQUE, HYBRIDE 2 ET 4 ROUES MOTRICES OU ESSENCE



(1) Avenger Longitude électrique neuve, sans option, au tarif du 01/10/2025, en location longue durée sur 49 mois/40 000 km max., soit 48 loyers mensuels de 199 €, après un 1^{er} **loyer de 2 700 €**, déduction faite de la Prime CertiNergy de 4 750 € (conditions d'éligibilité sur www.jeep.fr). (2) Prime CertiNergy pour la valorisation des opérations au titre du dispositif des Certificats d'Économie d'Énergie, non soumise à la TVA (n° SIREN : 798 641 999). Offre non cumulable, réservée aux particuliers, **valable pour toute commande jusqu'au 30/11/2025** et livraison/immatriculation avant la fin du mois en cours, dans le réseau Jeep, participant, dans la limite des stocks disponibles. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par CREDIPAR, loueur et SA au capital de 138 517 008 €, RCS Versailles n° 317 425 981, ORIAS n° 07004921 (www.orias.fr), n° ADEME : FR231747_03GHJZ, 43 rue Jean-Pierre Timbaud 78300 Poissy. **Garantie spéciale Jeep® Care jusqu'à 8 ans : voir conditions sur www.jeep.fr. Modèle présenté : Avenger The North Face Edition 1.2 Turbo T3 145 ch BVR6 4xe avec option : 359 €, 1^{er} loyer de 3 900 €. Avenger Électrique : consommation (kWh/100 km) : 16,0 - 15,5 ; émissions de CO₂ (g/km) : 0 ; autonomie (km) : 400 - 386. Avenger 4xe : consommation (l/100 km) : 5,4 ; émissions de CO₂ (g/km) : 123 - 122.**

Jeep®

**THE
NORTH
FACE**

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

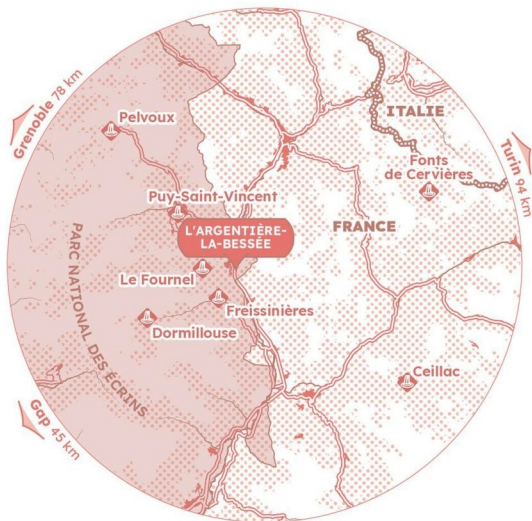


AU PAYS DES CASCADES DE GLACE

C'est un décor d'une beauté ensorcelante à découvrir chaque hiver dans un recoin des Hautes-Alpes : 350 chutes d'eau transformées en sculptures naturelles sous l'effet du gel.

TEXTE PATRICIA OUDIT





Vallée des Fonts de Cervières, dans les Hautes-Alpes. Ici, dans un paysage digne du Grand Nord, où le bleu ciel des rivières le dispute à la blancheur immaculée des montagnes, la nature se transforme chaque hiver en artiste de génie : des cascades de glace aux formes fantasmagoriques sont accrochées à une falaise qui s'étire sur des centaines de mètres de large. Sous l'effet du gel intense (les températures peuvent chuter bien en dessous de 0 °C), l'eau qui ruisselle le long des parois s'est figée, épousant chaque courbe, chaque relief de la roche pour créer des œuvres éphémères d'une beauté hypnotique. Leurs teintes bleutées, translucides, semblent capturer la lumière du soleil, qui ne les caresse que quelques minutes par jour. Les noms de ces formations, données par les alpinistes, stimulent l'imagination : dentelles, méduses, choux-fleurs, cigares...

Au cœur de ce royaume féerique se trouve L'Argentière-la-Bessée, un village de 2000 habitants aux portes du parc national des Écrins. Cet ancien bourg minier règne aujourd'hui sur un trésor naturel exceptionnel : quelque 350 cascades gelées réparties dans les vallées environnantes : Fonts de Cervières, Freissinières, le Fournel, Pelvoux, Puy-Saint-Vincent, Dormillouse, Ceillac... C'est la plus grande concentration de chutes d'eau gelées d'Europe.

Ce phénomène spectaculaire n'est pas le fruit du hasard. « Les vallées ici culminent à plus de 1000 mètres et sont orientées est-ouest, créant de véritables faces nord », explique Cathy Jolibert, habitante depuis quinze ans et alpiniste. Et les parois calcaires laissent l'eau ruisseler plutôt que ●



Jan Novak photography

LA GLACE PEUT ÊTRE DURE COMME
DU VERRE OU TENDRE COMME UN SORBET



↑ **UN IMPRESSIONNANT
TORRENT FIGÉ PAR LE GEL,**
sur lequel s'élance un alpiniste...
Appelée Super Chichin, cette
magnifique création de la nature
toise la vallée de Dormillouse
du haut de ses 60 mètres.



Marc Daviet

↑↓ **STALACTITES, COLONNES,
DRAPERIES...** En épousant les contours des
parois rocheuses, l'eau gelée donne naissance
à une myriade de formes. Ce sont ces motifs
subtils qui ont inspiré les noms poétiques donnés
aux cascades de glace : dentelles, méduses...

Marc Daviet





© François Guizou / Thémis.fr

Avec ses denses forêts et ses imposantes murailles minérales, la vallée de Freissinières, qui s'étire sur une vingtaine de kilomètres, est l'un des joyaux des Alpes, été comme hiver.

BON
À SAVOIR

Un paysage spectaculaire en toutes saisons

« de l'absorber, même en plein hiver. »

Chaque année depuis trente-cinq ans, la région célèbre ce patrimoine naturel exceptionnel lors de l'Ice-Climbing Écrins, un festival qui transforme L'Argentière-la-Bessée en « capitale de la cascade » (la prochaine édition aura lieu du 22 au 25 janvier 2026). Au programme de l'événement, organisé par Cathy Jolibert : randonnées à pied, en raquettes ou à ski, projections de films de montagne, concerts et, bien sûr, vin chaud à volonté. Des festivités qui permettent aussi à tout un chacun de s'initier à la grimpe sur glace, un exercice plus accessible aux néophytes qu'il y paraît. Ou, tout simplement, de contempler le fascinant spectacle de ceux qui s'élancent à l'assaut des chutes gelées...

Le souffle coupé

Pour admirer celles des Fonts de Cerrières, à 1600 mètres d'altitude, il faut compter une heure de marche en terrain relativement plat, suivie d'une courte montée de quinze minutes (ce que les gens du cru appellent « grimper dru dans le pentu »). Avec parfois

Lorsque ses 143 cascades de glace fondent, au printemps, c'est une autre vision de paradis qu'offre la vallée de Freissinières. On s'y promène alors au cœur de sublimes forêts de mélèzes, sapins et frênes, en profitant de panoramas imprenables sur les crêtes du massif des Écrins. L'été, les moins frileux peuvent se baigner dans les méandres tortueux de la Biaysse, et les plus intrépides s'adonner au canyoning ou prendre de la hauteur grâce à la plus vieille via ferrata de France, tracée en 1988 à flanc de montagne. La vallée est aussi sillonnée par de multiples sentiers de randonnée. Coup de cœur pour le chemin muletier qui permet d'accéder à Dormillouse, le village habité à l'année le plus isolé de France, à 1800 mètres d'altitude, et aux airs de bout du monde (compter une heure de marche). Immersion dans une nature sauvage garantie !

de la neige jusqu'aux genoux. Mais arrivé face à ces murailles de cristal scintillantes, le souffle coupé par tant de beauté, l'effort est aussitôt oublié. En ce mois de janvier, nous-mêmes avons choisi de pousser la découverte un peu plus loin. Équipés de piolets et de crampons, nous nous lançons dans l'ascension de la cascade du Bourget, sous la houlette d'un guide. Épaisse et haute d'une trentaine de mètres, elle nous tend ses draperies bleutées entre lesquelles il faut se frayer un chemin,

et briser la glace dans des bruits de vaisselle que l'on casse. Aujourd'hui, il fait -8 °C, sa texture a la dureté du verre, alors que quand la température monte autour de 0 °C, elle est tendre comme un sorbet.

En chemin, nous constatons que de l'eau affleure sous le givre. Mais le redoux n'étant pas d'actualité, pas de risque d'effondrement, nous rassure le guide, Kilian Moni. Ce glaciériste (nom donné à cette catégorie d'alpiniste) fait partie de la jeune génération ●

Café en grain

De nouvelles saveurs à explorer

Qu'il vienne d'Amazonie ou d'Afrique, chaque grain de café porte en lui le goût unique de son origine. Assemblées puis torréfiées, les différentes origines composent un nouveau voyage : à chaque dégustation, elles invitent à découvrir des arômes inédits.

Choisir son café, c'est décider du voyage sensoriel que l'on souhaite vivre. Derrière l'arôme, il y a l'origine : une terre, une altitude, une lumière. Chaque tasse raconte une histoire : celle d'un grain qui porte en lui un paysage, un climat, et les gestes attentifs des femmes et des hommes qui l'ont cultivé puis cueilli à maturité. Sélectionner son café, c'est explorer un horizon gustatif, une signature qui s'exprime dès la première gorgée.

Aux origines du goût

Issu d'un seul terroir, parfois même d'une seule plantation, un café d'origine invite à découvrir un pays par son goût unique. Chez L'OR, les maîtres-torréfacteurs sélectionnent des cerises de café de la plus haute qualité avant de révéler leur plein potentiel lors de la torréfaction. Ce processus, qui consiste à chauffer le grain de café vert pour en libérer toutes les qualités gustatives, permet de sublimer la singularité de chaque

origine tout en respectant l'équilibre subtil de ses arômes.

L'art de l'assemblage

La magie du café se révèle aussi dans l'art de l'assemblage. Les maîtres-torréfacteurs marient avec finesse des origines complémentaires pour créer une palette aromatique plus riche encore. L'union des Arabicas du Brésil et de Colombie révèle, par ses arômes fruités et légèrement acidulés, toute la richesse de l'Amazonie. La fusion de grains issus des terres volcaniques du Kenya et des plaines fertiles de l'Ouganda compose un mélange généreux et équilibré, naturellement doux.

Un nouvel horizon dans chaque tasse

Que l'on préfère l'intensité d'un espresso, la douceur enveloppante d'un lungo ou la vivacité d'un moka, les mélanges de café en grain L'OR s'adaptent à chaque rituel et offrent de délicieux moments d'évasion.



LE SAVIEZ-VOUS ?

La torréfaction libère plus de 800 arômes ! Comme s'il composait un grand cru, le maître-torréfacteur L'OR peut faire le choix d'assembler des grains d'origines différentes avant de les torréfier pour façonner de nouvelles saveurs.

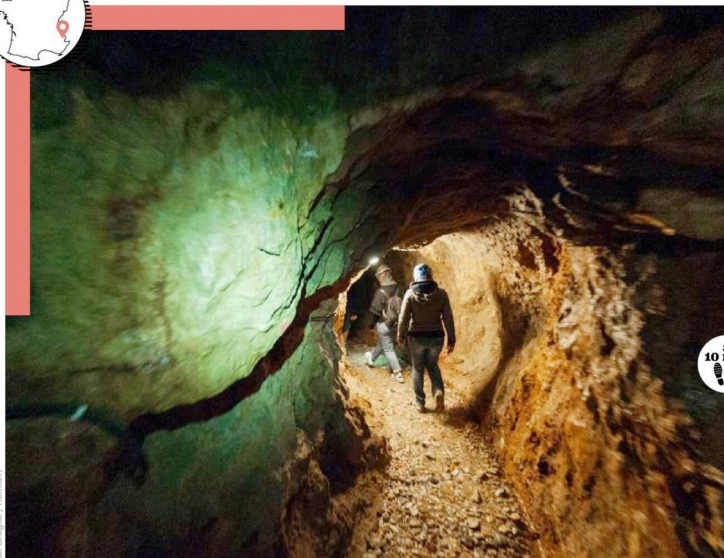
LE CAFÉ EN GRAIN L'OR : TERRES D'ARÔMES

Avec ses assemblages de cafés, L'OR propose un voyage aromatique inédit. L'OR Terres d'Amazonie offre un café profond aux notes d'agrumes et de noix, L'OR Terres d'Afrique dévoile des notes incomparables de noix et d'épices. Dans leur emballage fraîcheur, l'intensité et l'originalité de ces créations restent intactes, pour s'exprimer pleinement lors de l'extraction.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.lorespresse.com

Profitez d'offres exclusives sur les cafés en grain L'OR





G. Guiglo / hems.fr

Profitant d'un séjour dans la région, les amateurs peuvent arpenter les 600 mètres de galeries de la mine de plomb argentifère de la vallée du Fournel.

❶ d'adeptes d'une pratique démocratisée dans les années 1990.

Autre site, même magie : 143 cascades givrées ornent les falaises de Freissinières, à l'ouest de L'Argentière-la-Bessée. Dans les pas de Pauline Chauvet, accompagnatrice en moyenne montagne, nous randonnons dans cette belle vallée glaciaire, qui hésite sur une vingtaine de kilomètres entre ombres et lumières le long de la Biaysse, dont l'eau slalome entre des blocs de glace...

L'anatomie changeante d'une chute

Au détour du chemin, se dresse devant nous la spectaculaire Tête de Gramusat. Quelque 500 mètres de haut et des colonnes et stalactites qui sont d'ordinaire d'une rare densité – et convoitées par les grimpeurs du monde entier. Mais en cet hiver 2024, la roche veinée de rares marbrures gelées nous alerte : ces cathédrales de givre sont en sursis. «Finie l'époque, pas si lointaine, dans les années 1990,

où une température de -25 °C pendant trois mois était la norme», remarque Pauline Chauvet. «Cette instabilité qui raccourcit les périodes de "froid durable" [d'une semaine minimum et sans précipitations] nécessaires à la formation de la glace semble s'aggraver depuis deux ans, rendant plus rares les moments de contemplation et a fortiori d'escalade», explique Symon Welfringer, guide de haute montagne et météorologue. Toutefois, l'évolution du climat réserve aussi quelques bonnes surprises : «Des pluies abondantes en automne suivies d'un coup de froid permettent la formation de nouvelles cascades, tout comme les gels tardifs», explique Symon. Bien qu'elle conserve le nom qui lui a été donné, chaque chute d'eau gelée peut ainsi changer de visage au cours d'une même saison, fournissant ainsi aux visiteurs de nouveaux sujets d'émerveillement.

■ Patricia Oudit

Informations pratiques : ice-climbing-ecins.com

TOUT
PRÈS

à
10 min
à
10 min

Plongée dans la mine d'argent du Fournel

C'est un fabuleux voyage dans les entrailles de la Terre, et dans le temps ! Le gisement de plomb argentifère du Fournel a été exploité dès le X^e siècle. En une heure de visite guidée, on explore ce dédale souterrain, notamment la salle des machines et les galeries médiévales d'un esthétisme rare. mines-argent-fournel.com

à
10 min
à
10 min

Un refuge au plus près des étoiles

Bienvenue dans un chalet en bois niché à 1530 mètres d'altitude, à Saint-Martin-de-Queyrières, sous un ciel réputé être l'un des plus purs d'Europe. Ce qui tombe à pic : le toit-terrasse du gîte-refuge Le Pas du Loup dispose d'un observatoire astronomique, où il est possible de passer la nuit à la belle étoile, confortablement installé sur un lit rond. Féérique. lepasduloup.com



PEUGEOT

NOUVELLE 308

PAR AMOUR DE LA ROUTE



Dès **308€** /Mois⁽¹⁾

SANS APPORT

LLD 49 MOIS

JUSQU'À **8** ANS ⁽²⁾
PEUGEOT CARE GARANTIE

A 0g CO₂/km



PEUGEOT RECOMMANDE **TotalEnergies** Consommation mixte WLTP (l/100 km) : 0 ;

(1) Exemple pour une location longue durée (LLD) 49 mois/40 000 km d'une Nouvelle 308 MV Hybrid STYLE neuve, hors option. Modèle présenté : Nouvelle E-308 GT sans option : 520€/mois sans apport. Montants exprimés en TTC hors autres prestations facultatives. Offre non cumulable, réservée aux particuliers, sous condition de reprise, valable pour toute commande jusqu'au 31/12/25 auprès du réseau Peugeot participant. Sous réserve d'acceptation du dossier par CREDIPAR, loueur et SA au capital de 138.517.008 €, RCS Versailles n° 317 425 981, ORIAS 07004921 (www.orias.fr), 43 Rue Jean Pierre Timbaud 78300 POISSY. (2) Peugeot Care : voir conditions sur Peugeot.fr

Au quotidien, prenez les transports en commun. #SeDéplacerMoinsPolluer



Dans les marmites du Sichuan

Cette province est tellement fertile qu'on la surnomme en Chine «le grenier céleste». Ici est née une cuisine aujourd'hui célébrée dans le monde entier. Son secret : une palette infinie de saveurs aussi subtiles qu'explosives.

TEXTE ZHU WEILIAN - PHOTOS ÉMERIC FOHLEN





← À Chengdu, des convives sont attablés dans le restaurant Xiaolongkan, spécialisé dans la fondue du Sichuan (à base de bouillon le plus souvent ultraépice). À côté d'eux, une inscription qui ne va pas les inciter à la modération : «*Dans la vie, il n'est pas d'obstacle qu'on ne puisse surmonter... sauf celui de perdre du poids.*»

Des étals de rue aux tables étoilées, des saveurs célébrées en toutes occasions

En jetant de fines pousses de bambou coupées en biseau dans une marmite de bœuf bouillonnante, Wu Xiu met la touche finale au déjeuner. Six plats garnissent la petite table en faux marbre de son appartement situé dans le centre de Chengdu, la capitale de la province du Sichuan. La jeune femme, professeure de calligraphie dont les œuvres recouvrent les murs du salon, et Shu Chang, son compagnon, ont préparé un sauté de légumes saumurés et de bambou sauvage et le fameux *hui-guorou* («viande qui retourne à la poêle»), du porc d'abord bouilli, puis sauté au wok, spécialité sichuanaise adorée par toute la Chine. *«Je lui prépare toujours ce plat lorsqu'il est grognon»*, sourit Wu Xiu en regardant Shu Chang napper son riz d'un jus de cuisson brun sombre savoureux.

Au programme : grosses suées et papilles ravies

En bouche, rien de très piquant. Pourtant, la cuisine sichuanaise est célèbre pour le *mala*, cette saveur explosive qui aujourd'hui fait sa renommée dans les grandes villes occidentales où les restaurants du Sichuan se multiplient. Et pour cause : elle transforme le classique repas au resto chinois en expérience inoubliable : grosses suées, nez coulant et... ravissement des papilles. Le terme *ma* («engourdi») fait référence à l'étrange sensation en bouche d'engourdissement et d'électrification due au poivre de Sichuan (lire encadré). Le *la*, quant à lui, est le piment, qui, ici, se déguste frais, sec, saumuré, en poudre, en pâte et en huile !

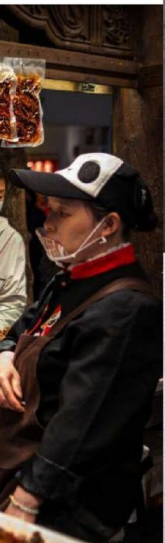


Mais la cuisine locale ne se résume pas à cela. Tels des alchimistes, les cuisiniers sichuanais ont le sens du mélange. Aux condiments classiques (ail, gingembre, ciboule, sésame...), ils marient une kyrielle d'ingrédients fermentés, mais aussi des écorces de mandarine, des feuilles de camphre... Si bien que, là où les autres cuisines chinoises tirent leur réputation d'une ou deux saveurs marquantes (l'aigre-doux dans la cuisine cantonaise ; ou les associations sauce soja-sucre-gingembre-alcool pour celle du Jiangsu, dans le bassin du fleuve Yangtsé), la gastronomie de la région en affiche... 24 (lire encadré) !

Parmi les explications de cette abondance : une variété prodigieuse de reliefs et de climats, donc de terroirs, où l'on produit également des thés

parmi les plus fameux au monde. Presque aussi grand que l'Espagne, le Sichuan est doté, à l'est, de luxuriantes collines de bambous et d'immenses plaines fertiles traversées de cours d'eau, à l'ouest, de montagnes abruptes (les premières marches du plateau tibétain), au sud, d'une moiteur subtropicale et, au nord, de l'influence des zones semi-arides toutes proches.

À 230 kilomètres au sud-ouest de Chengdu, un cirque de collines rondes plantées d'arbres fruitiers, dominées au loin par les neiges éternelles du mont Gongga, le plus haut sommet du Sichuan (7509 mètres), sert de décor aux petits immeubles en béton de Hanyuan. Sur ce territoire s'élevant entre 1500 et 2400 mètres d'altitude, avec d'importants écarts de



↑ Pattes de lapin, abats grillés et autres en-cas épicés attirent les foules dans l'allée Kuanzhai, l'un des repaires pour amateurs de nourriture de rue à Chengdu.



température entre le jour et la nuit, la ville se targue de produire le meilleur poivre de Sichuan. Cette épice plaisait tant aux empereurs que jusqu'en 1903, Hanyuan était contrainte de vendre toute sa production à la cour.

La route du thé et du cheval

«C'est pourquoi, il est parfois appelé gongjiao [«poivre de tribut»], explique He Hongkang, employé municipal chargé d'en faire la promotion. Hanyuan en cultive aujourd'hui 40000 tonnes par an. Ce n'est que 7 % de la production nationale, mais c'est la qualité qui attire ici les négociants en épices et les fabricants de condiments.» La robe très rouge du poivre de Hanyuan, ses notes très citronnées et son piquetement subtil s'expriment parfaitement dans la spécialité locale, la *huangniu huoguo* ou «fondue de bœuf jaune» (une sorte de zébu). La quasi-totalité des restaurants du centre-ville signalent ce plat en gros caractères sur leur menu. Postés devant leurs établissements, des patrons hèlent les voitures avec un petit drapeau rouge depuis le trottoir. Un fumet piquant plane aux alentours. À l'intérieur, les convives s'affairent autour de grandes tables rondes, au milieu desquelles bouillonnent des marmites. Dans le liquide rouge vermillon, où tressautent les

↔ Dans son restaurant, Art Yinba, au sein d'un quartier huppé de Chengdu, le chef Xu Xiaohong prépare un plat emblématique sichuanais : le *huiguorou*, de la poitrine de porc blanchie (ci-c.), puis sautée au wok (ci-d.).







← Riche de plusieurs grands crus de thé, le Sichuan est une région où l'on adore siroter la boisson nationale à l'abri de l'agitation des villes, comme ici dans une des cours du temple Daci, à Chengdu, cité où se trouve aussi Shuangliu Pengzhen, l'une des plus anciennes maisons de thé de Chine, qui aurait plusieurs centaines d'années.



↑ Posé sur le pont Anshun (XIII^e siècle), le bien nommé The Bridge est l'un des 76 restaurants de Chengdu mentionnés par le *Guide Michelin* dans son édition 2026.

● minuscules baies de *gongjiao*, chacun dépose de fines tranches de bœuf, des abats et quelques légumes tout en discutant dans l'attente de la cuisson et en portant des toasts. Et si l'un d'eux perd son morceau de viande dans les tourbillons, il peut compter sur son voisin pour garnir son assiette avec bien plus que ce qu'il a perdu.

À une dizaine de kilomètres de là, une stèle de pierre commémore la fin de l'obligation de vendre le *gongjiao* à l'empereur. À côté, une piste caillouteuse s'enfonçant dans la montagne : la *chama gudao*, la « route antique du thé et du cheval », une ramification de la route de la soie. D'ici, après avoir franchi quelques cols en direction du nord-est, il fallait jadis cinq jours aux caravanes pour atteindre le mont Mengding, le berceau du thé en Chine : en 53 av. J.-C., le maître taoïste Wu Lizhen y aurait planté sept théiers sauvages. Deux millénaires plus tard, il ne faut qu'une heure par l'autoroute pour atteindre le mont, où les théiers sont partout : en rangées bien ordonnées, ils recouvrent chaque relief. Un petit panier attaché à la taille, des femmes s'activent parmi les rangs. « Je viens chaque année pour la récolte, explique l'une d'elles. Pen-

dant un mois, je peux gagner entre 100 et 200 yuans par jour [12 à 24 euros]. » Beaucoup sont retraitées et complètent ainsi leur pension, qui est d'environ 300 yuans (36 euros) par mois. Elles travaillent d'avril à fin juin, souvent sous une pluie fine, qui tombe ici deux cents jours par an.

« Il faut trois fois le poêler, et trois fois le caresser »

Leur mission du jour : prélever les minuscules bourgeons vert tendre qui serviront à confectionner le Ganlu (« douce rosée »), un thé d'exception déjà apprécié des empereurs et des lettrés. « Parmi les thés, celui de Mengding est mon plus vieil ami », écrivait Bai Juyi, illustre poète de la dynastie des Tang. Immensément réputé, le breuvage qui dégage, au nez, un parfum végétal très frais, et, en bouche, un goût fleuri et doux, est torréfié au wok. Les habitants répètent qu'il faut « trois fois le poêler et trois fois le caresser » pour donner aux feuilles la forme torsadée adéquate.

Retour dans la plaine, à deux heures de route de là, à Dujiangyan. Depuis la pagode du Erwang Miao (« temple des Deux Seigneurs »), la vue plonge sur un vaste estuaire aux reflets argentés : ●

Poivre, thé, piment et sel viennent des confins de cet immense territoire





←↗ À Zigong
(à gauche), cela fait
deux millénaires que
les hommes extraient
de la saumure du
sous-sol et la trans-
forment en sel de
façon artisanale en
la faisant chauffer.
Ce condiment est
indispensable pour
faire des légumes fer-
mentés, ingrédients
phares du Sichuan,
tels ces piments mari-
nant dans les cen-
taines de jarres
de l'entreprise Lao
Tanzi (ci-dessus).





**Dans les hauteurs nimbées
de brume du sud du Sichuan,
prospère un thé d'exception**

←↑ C'est dans la région, plus précisément sur le mont Mengding (à gauche), que des théiers auraient été cultivés pour la première fois en Chine. Aujourd'hui, le plus grand cru de ce terroir, le Mengding Ganlu, torréfié à la main dans un wok (ci-dessus), se vend plus de 20 euros les 50 grammes en France. Il faut environ 10 000 bourgeons pour en obtenir un kilo.



鲜咸 XIANXIAN

[SALÉ-FRAIS] Un goût très riche et profond, proche de l'umami japonais, obtenu par l'utilisation de sauce soja, de sauces fermentées et de bouillon de viande.

怪味 GUAIWEI

[ÉTRANGE] À la fois sucrée, acide, piquante, engourdissante et salée, une saveur complexe, déroutante, mais équilibrée. On la retrouve dans le *guaiwei* («poulet»).

酸辣 SUANLA

[ACIDE-PIQUANT] Ici, l'acidité du vinaigre et le feu du piment dominant. Le plat le plus connu : la *suanla tang*, soupe bizarrement qualifiée de «pékinoise» dans les restaurants chinois en France.

家常 JIACHANG

[MAISON] Le *huiguorou* («porc cuit deux fois», ci-dessous) est un mets typique de ce mélange de sucré et d'acide, avec une once de piment.



NON PAS UNE, NI DEUX, NI TROIS MAIS... 24 SAVEURS !

Avec un nombre d'ingrédients limités, les chefs sichuanais créent, tels des magiciens, une palette aromatique de 24 *wei* (saveurs), à laquelle se réfèrent les restaurants et écoles de cuisine. En voici huit exemples.



鱼香 YUXIANG

[POISSON] Ce mélange de gingembre, ail, vinaigre, sucre et très peu (assure-t-on) de piment évoque le goût du poisson... Mais sans poisson. Excellent avec les aubergines. Il existe même de la viande... au goût poisson (ci-d.) !

荔枝 LIZHI

[LITCHI] Un assaisonnement dont les notes dominantes, aigres-douces, visent à rapeler le parfum de ce fruit. Il se distingue du *tangcu* (autre saveur sucrée et vinaigrée) par sa touche pimentée. On le trouve associé à du porc, par exemple.



酱香 JIANGXIANG

[SAUCE] Dans ces recettes, tels les rognons (ci-contre), c'est le parfum un peu terreur de la sauce fermentée (fabriquée à base de légumes secs) qui l'emporte.

酸菜 SUANCAI

[MOUTARDE] Ici, un équilibre entre salinité et acidité est apporté par des feuilles de moutarde fermentées (un peu comme une choucroute). Plats froids et fruits de mer.

● la rivière Min, qui se divise ici en de multiples bras. Le résultat de travaux de dérivation datant du III^e siècle avant notre ère destinés à irriguer les terres et dompter le cours d'eau, qui causait des crues meurtrières jusqu'à Chengdu, à 70 km de là. À l'entrée de l'ouvrage hydraulique, sur un mur blanc, quatre caractères rouges : *zaofu wandai* («bénéfique pour 10000 générations»). Calligraphiés par Deng Xiaoping, dirigeant de la Chine entre 1978 et 1989 et originaire du Sichuan, ils célèbrent l'ingéniosité et l'abnégation de tout un peuple face aux éléments naturels.

Motif de fierté nationale, ce lieu a aussi modifié la cuisine du Sichuan car des poches de saumure ont été découvertes dans le sol pendant les travaux. Cette région intérieure, à 1500 km des côtes les plus proches, est, du jour au lendemain, devenue productrice de sel. Ce qui a permis l'émergence et la multiplication des *paocai* (légumes fermentés). Les ingrédients sont basiques : une variété végétale – feuilles de moutarde, navets, gousses d'ail, cœurs de choux, haricots verts... – du sel et de l'eau. La recette simplissime :

Il était fréquent d'aller chercher de la «vieille eau maternelle» chez le voisin

on conserve le tout dans une jarre à température ambiante et on laisse agir les bactéries lactiques. Mais les variantes sont infinies. «De nos jours, les gens n'ont plus le temps et achètent des légumes saumurés tout prêts, précise Yu Qing, responsable de Lao Tanzi («vieille jarre»), une marque de *paocai*. Mais, avant, chaque famille avait sa recette.» Réutilisée parfois pendant des décennies, la saumure était affectueusement appelée *laomushui* («vieille eau maternelle»). «Il était fréquent qu'on en demande un peu chez le voisin qui faisait les meilleurs *paocai*,

sourit Yu Qing. Cette saumure est un écosystème complexe avec plus de 500 bactéries que, chez Lao Tanzi, nous essayons d'identifier car chacune est porteuse d'un parfum particulier.» En effet, les légumes saumurés peuvent apporter aux plats un goût s'apparentant à celui du poisson, des champignons et parfois même d'un chocolat amer.

À 55 km de là, à Pixian, dans la banlieue nord-ouest de Chengdu, sous la verrière de l'un des immenses hangars de l'entreprise Wang Feng, 140 salariés s'activent autour d'une cinquan-

↑ Dans un pays marqué par les scandales alimentaires, nombre de restaurants du Sichuan mettent en avant la fraîcheur de leur offre, tel celui-ci, qui affiche au mur : «Si ce n'est pas frais, c'est gratuit !»



taine de bassins en béton de dix mètres de long et d'une centaine de jarres en terre cuite grandes comme des tonneaux de vin. Ici, pas de saumure, mais une pâte brune épaisse dont se dégage un robuste parfum qui évoque celui d'une sauce soja très concentrée, voire brûlée. Désormais protégée par une appellation, la Pixian Doubanjiang («pâte de fève de Pixian») est l'histoire d'une saga familiale et d'un heureux hasard. En 1688, un dénommé Chen, originaire du Fujian, rejoignit les millions de migrants se dirigeant vers le Sichuan, incités par l'empereur à repeupler cette province ravagée par des siècles de guerre. Lors du voyage, Chen découvrit que ses provisions de fèves avaient moisie. Ne se résignant pas à les jeter, quand il s'installa à Pixian, il les fit sécher, puis les mélangea à des piments hachés. La sauce onctueuse obtenue par fermentation eut du succès. Il monta un commerce artisanal. Ses descendants reprirent la fabrication et l'industrialisèrent au XIX^e siècle. Aujourd'hui, une soixantaine d'entreprises locales fabriquent cet ingrédient indispensable de la cuisine sichuanaise qui donne une profondeur aux plats grâce à son *xianwei* (équivalent chinois de l'umami japonais). ●



BONNES
ADRESSES

SE DÉLECTER DES SAVEURS DU SICHUAN

À CHENGDU

☛ Pour une dégustation complète des 24 saveurs du Sichuan, se rendre chez **Art Yinba** (métro *Haichang*).

☛ Toute une gamme de plats du terroir (marmite de bœuf, poisson aux poivrons et poivre de Sichuan, feuilles de lotus farcies à la viande...) chez **Dachu Xiaowei**, enseigne qui possède plusieurs adresses en centre-ville. Prix attractifs et portions généreuses.

☛ **Dongmen Shijin** est le quartier idéal pour boire un thé à la mode du Sichuan : sans se presser et sans chichi, sur des chaises en bambou, en picorant des graines de courge (métro *Shizishan*).

AILLEURS DANS LA PROVINCE

☛ À Fushun (près de la rivière Tuo), **Lier Douhua** est connu pour son *douhua*, flan de tofu assaisonné à la saumure et relevé au *mala*. Cette recette unique, inscrite au patrimoine culturel immatériel du Sichuan, est un must au petit déjeuner.

☛ À Leshan, juste en face du bouddha géant, **Beilweichun**, un petit resto, propose des *shaomai*, bouchées à la vapeur enrobées d'une pâte si fine qu'elle en est transparente, chose

pour laquelle elles sont réputées dans toute la province.

EN FRANCE

☛ Fréquentée par des étudiants et salariés chinois en mal du pays, la petite cantine **Nouille 2** (9^e arrondissement de Paris) concocte *huiguorou*, rognons sautés, lapin pimenté et marmite de poisson.

☛ **Eurasia tours** propose des circuits au départ de France pour explorer toutes les facettes de la gastronomie du Sichuan (rencontres avec des producteurs, cours de cuisine et dégustations). eurasia-tours.fr

← Dans son restaurant, Art Yinba, le chef Xu Xiaohong réinterprète des plats populaires qu'il repère à la campagne.

● Nimbée de brumes et de fumée de cuisson, la gourmande Chengdu (treize restaurants étoilés dans la sélection 2026 du *Guide Michelin*) est la ville où l'on célèbre le mieux cette gastronomie. Et de toutes les manières : dans des établissements huppés ultra-climatisés, à même le trottoir sur des tabourets trop bas, dans la foule des marchés de nuit, autour d'une fastueuse table familiale... Mais pour que vive cette cuisine, «il faut maîtriser trois techniques fondamentales : le feu, la coupe et l'assaisonnement», détaille Xu Xiaohong, 60 ans, chef distingué et enseignant à l'université du Tourisme du Sichuan.

Un plat noté sur la couleur le goût, l'odeur et l'aspect

Situé dans la périphérie sud-est de Chengdu, le campus, immense, offre un cadre propice aux 1500 étudiants de la filière «cuisine», avec stade d'athlétisme, piscine olympique et salles d'études gigantesques. En ce jour, les premières années doivent réaliser le très populaire *yuxiang rousi* (porc effiloché au parfum de poisson). Sous des hottes bruyantes, ils s'activent devant des woks surchauffés léchés par les flammes. «Je note selon quatre critères : la couleur, l'odeur, le goût et l'aspect», explique le professeur Zan Bowen. Le plat doit être pimpant, vivifiant au nez, explosif en bouche, à la fois croquant et moelleux. «Celui-ci est trop salé, celui-là manque de légumes», commente Zan Bowen devant ses élèves dont beaucoup manient le wok depuis l'enfance. «Quand j'étais enfant, mes parents sont partis travailler en ville et m'ont laissée chez ma grand-mère à la campagne, témoigne Li Yikang, 20 ans, originaire de Meishan. Alors, pendant qu'elle était aux champs, c'est moi qui m'occupais de la cuisine.»

À la tête de trois restaurants référencés par le *Guide Michelin*, le chef Xu Xiaohong n'oublie pas, lui non plus, ●

Nouveau Citroën ë-C5 Aircross



à partir de **454 €/mois⁽¹⁾**

sans apport. LLD 48 mois/40 000 km

prime CEE de 3 440 € déduite *

4 ans d'entretien et d'assistance **

A 0g CO₂/km

JUSQU'À

8
ANS

CITROËN.
WE CARE
GARANTIE

Modèle présenté : Nouveau ë-C5 Aircross électrique 210ch, boîte automatique, autonomie confort, MAX, avec options Teinte Vert Astoria Toit Noir Perla Nera ouvrant panoramique à 587 €/mois, aux mêmes conditions. (1) Exemple pour une Location Longue Durée sur 48 mois et 40 000 km d'un Nouveau ë-C5 Aircross électrique 210ch, autonomie confort, YOU neuf, hors option après déduction de la Prime CEE de 3 440 €. Voir conditions d'éligibilité sur citroen.fr. Montants exprimés TTC. Offre non cumulable valable jusqu'au 30/11/25 réservée

aux personnes physiques éligibles pour un usage privé, dans le réseau Citroën participant, et sous réserve d'acceptation par CREDIPAR, dénomination commerciale Stellantis Finance & Services, SA au capital de 138 517 008 € - 317 425 981 RCS Versailles - 43 rue Jean Pierre Timbaud 78330 Poissy - N° ORIAS : 07 004 921 (www.orias.fr). *Prime CEE pour la valorisation des opérations au titre du dispositif des Certificats d'économies d'énergie : 3 440 € non soumis à la TVA. (n° SIREN CEE : 798 641 999). Montants exprimés TTC et hors prestations facultatives. **Prestation facultative, contrat Entretien Plus comprenant l'entretien et l'assistance selon conditions contractuelles sur 48 mois / 40 000 km (20 €/mois) (au 1^{er} des 2 termes atteint). Les conditions générales de l'offre sont disponibles dans le réseau Citroën. Citroën WeCare : conditions sur citroen.fr.



CITROËN

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



CE POIVRE QUI N'EN A QUE LE NOM

Plus encore que le piment, le poivre de Sichuan est l'épice star de la cuisine régionale. Connus des gourmets du monde entier pour son surprenant effet anesthésiant sur la langue, c'est aussi l'un des ingrédients de la «poudre cinq épices» utilisée partout en Chine. Et pourtant, il cache bien son jeu. Car ce n'est pas un poivre, pas même une baie, mais un minuscule péricarpe, coque contenant une graine noire qui n'est pas consommée. Il est issu de trois espèces d'arbustes (*Zanthoxylum bungeanum*, *Zanthoxylum piperitum* ou *Zantho-*

xylum simulans) de la famille des agrumes, d'où le petit goût citronné qu'on peut ressentir en fin de bouche. Quant à son côté anesthésiant, il s'explique parce qu'il contient une molécule qui perturbe les neurotransmetteurs du toucher sur les lèvres et la langue. Un effet traditionnellement utilisé en médecine chinoise pour lutter contre les douleurs, notamment les maux dentaires.

← Ces mascottes «poivre de Sichuan» s'affichent à Huayan, ville qui fournit les empreneurs pendant douze siècles.

● son passé modeste, comme l'atteste le ticket de rationnement – un système de coupons qui permettait d'acheter des biens de première nécessité et qui a pris fin en 1992 – qu'il affiche sur l'un des murs de Art Yinba, son premier établissement. Situé dans le quartier huppé de Luhü, proche d'un grand lac sur lequel des milliardaires se promènent en yacht, ce restaurant aux

meubles en bois précieux offre un cadre apaisant. Les clients arborent tous les styles, certains élégamment vêtus, d'autres en jogging serrant une sacoche griffée. Les serveurs remplissent leurs verres aussi bien de vin du Luberon que de baijiu (eau-de-vie). Dans les assiettes, des classiques : la «fleur de rognon à feu vif», où les abats sont taillés en épi et flambés en quelques secondes, le «bouillon de fleur de tofu» (un faux tofu fabriqué avec... de la viande !) et l'éternel *hui-guorou*, auquel Xu Xiaohong voue une affection spéciale. «Les migrants arrivés dans le Sichuan honoraient leurs ancêtres avec des offrandes, parmi lesquelles figurait de la viande bouillie, raconte-t-il. Comme elle était trop précieuse pour être jetée, ils la cuisinaient après la cérémonie, d'où le nom de «viande qui retourne à la poêle»».

Comme partout, la cuisine raconte ici la culture d'un territoire. «Nous autres Sichuanais baignons et fermentons dans un climat humide et chaud comme une saumure», ajoute Yu Qing, le spécialiste des fameux légumes *paocai*. En Chine, on dit qu'on atteint l'harmonie lorsque l'homme et le ciel ne font qu'un. Un proverbe qui aurait pu naître au Sichuan. ■

Zhu Weilian

RETOUR DE TERRAIN



Émeric Fohlen
Photographe



Zhu Weilian
Journaliste



« Chaque fois que nous vidions un plat, un autre arrivait ! »

Émeric Fohlen

Lors de ce reportage, notre duo a été marqué par le même repas : une fondue chinoise avec des fonctionnaires et des chefs d'entreprise à Hanyuan. «L'ambiance s'est décontractée au fil du repas, comme si la quantité de piments et de poivre avalés déliait les langues, raconte Weilian. Ils s'offraient des cigarettes, portaient des toasts. Ce côté bon vivant m'a plu ! » Lors de ce repas pantagruélique, Émeric a fini par refuser de manger : «Chaque fois qu'un plat se vidait, les officiels en recommandaient un nouveau !, s'étonne-t-il. J'ai aussi bu un des alcools les plus forts de ma vie, et les innombrables toasts portés avec chacun de la dizaine d'officiels m'ont valu une belle sieste dans la voiture du retour.»

Pérou : aventures entre ciel et mer

DES SOMMETS ANDINS À LA FORÊT AMAZONIENNE EN PASSANT PAR LA CÔTE PACIFIQUE, LE PÉROU SE VIT AU RYTHME D'EXPÉRIENCES AUTHENTIQUES ET INTENSES.

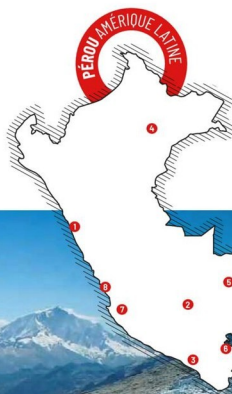
L'intensité au sommet

Au Pérou, la montagne se vit pleinement. Dans la région d'Áncash, la cordillère Blanche et celle de Huayhuash offrent aux randonneurs et alpinistes de spectaculaires paysages glaciaires, où l'air pur et l'effort participent à l'émerveillement face à des sommets qui culminent à plus de 6 000 mètres. Plus au sud, vers Cusco, le trek du Salkantay entraîne dans son défilé de panoramas, entre forêts denses et pics enneigés, et l'exploration de Choquequirao, cité inca perdue qui nécessite deux jours de marche depuis le petit village de

ÁNCASH, MIROIR DES CORDILLÈRES

Au nord de Lima, cette région offre ses glaciers étincelants, ses lagunes turquoise et ses sommets mythiques aux amoureux du trekking et de l'alpinisme.

Cachora, émerveille. Autour d'Arequipa, le canyon de Colca impressionne par sa profondeur vertigineuse : un terrain idéal pour le trekking et le VTT, et pour avoir la joie d'observer le vol majestueux du condor. Ici, chaque région andine invite à se dépasser et à goûter l'émotion brute que seule la haute montagne peut offrir.



LORETO, FENÊTRE SUR L'AMAZONE

Entre dauphins roses, forêts luxuriantes et villages sur pilotis, Loreto, porte ouverte sur l'Amazonie, promet aventure et émerveillement.

Trésors au fil de l'eau

À Loreto, la région la plus septentrionale du pays, l'Amazonie se découvre en pirogue ou lors d'expéditions entre faune foisonnante et habitat sur pilotis. Plus au sud, dans la réserve de Tambopata, les sorties en canoë sur la rivière Madre de Dios offrent d'écouter le chant de la jungle et d'observer la vie sauvage. Dans les hauteurs de l'Altiplano, la région de Puno

permet d'accéder au lac Titicaca. Que l'on découvre les étonnantes îles flottantes Uros en bateau ou que l'on fasse du vélo sur la péninsule de Capachica, chaque exploration se fait dans la douceur d'une lumière unique. Puis cap sur la côte : la région d'Ica conjugue adrénaline et horizon infini, du kitesurf sur le Pacifique aux virées dans les dunes. Enfin, Lima, capitale vibrante, permet de dompter les vagues en surf ou de s'envoler en parapente au-dessus de l'océan.

POUR EN SAVOIR PLUS,
RENDEZ-VOUS SUR
PERU.TRAVEL/FR



L'art est

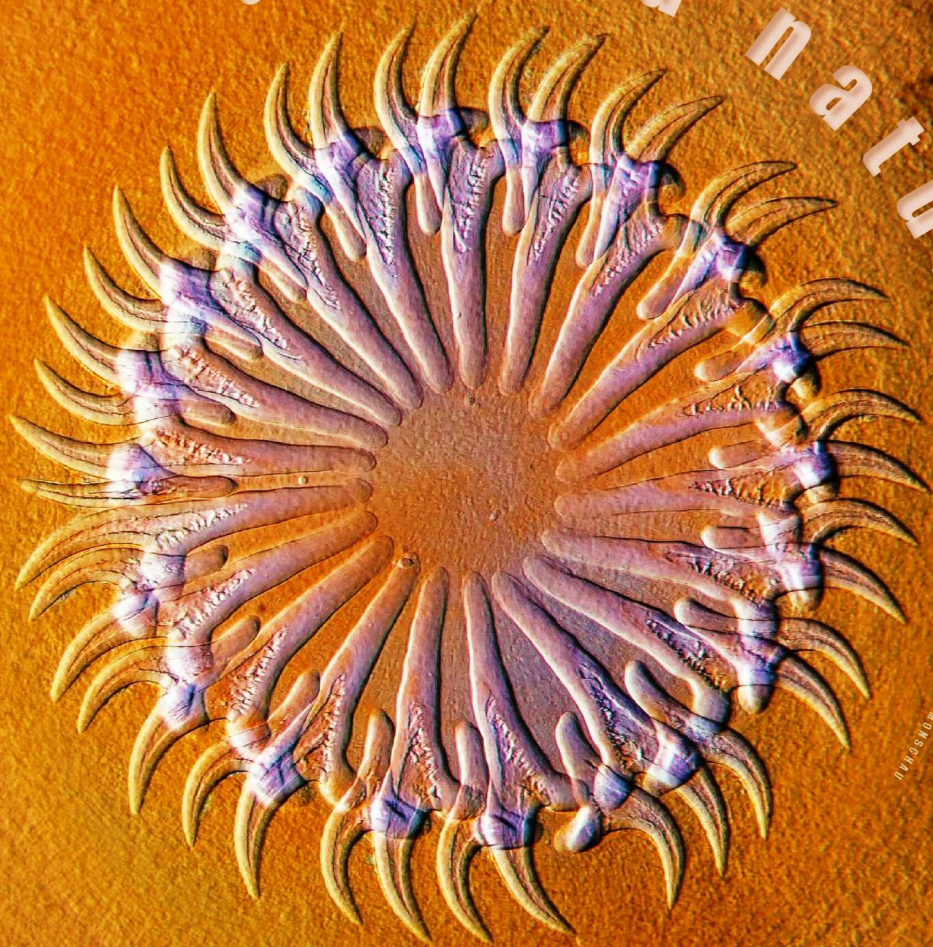
Sorex araneus

Avec cette vue d'un museau en contre-plongée, David Maitland change notre regard sur une espèce présente dans presque toute l'Europe : la musaraigne carrellet. Ici, l'accent est mis sur ses vibrisses, des poils ultrasensibles.

Taenia pisiformis

Un fossile ou une scie circulaire? Cette forme inattendue a enflammé l'imagination du photographe, rivé à l'oculaire de son microscope. La réalité : ce cercle de crochets permet au ver solitaire de s'accrocher à l'intestin de son hôte.

dans la nature



PHOTOS DAVID MAITLAND - TEXTE MADIEGE MONSIEU

Spirales, hexagones, cercles, rayures, dentelles... Avec ses clichés en très gros plan de plantes et d'animaux, David Maitland, scientifique et photographe britannique, révèle des motifs et des formes extraordinaires, souvent invisibles à l'œil nu et d'une poésie rare. Plongée dans la beauté insoupçonnée du vivant.



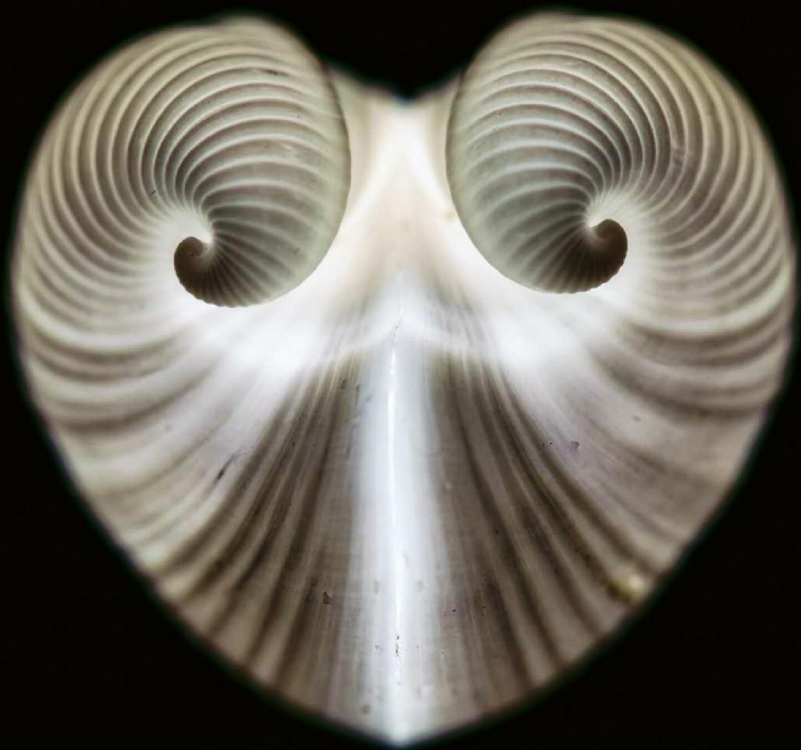
Tyria jacobaeae

Comme un paysage sorti d'un songe... Cadrée très serrée et baignée de lumière ultraviolette, cette aile de goutte-de-sang, un papillon de nuit répandu sur presque tous les continents, donne à voir les contours délicats de ses écailles noires et vermillon.



Anthocharis cardamines

Bien sûr, David Maitland a été ébahi devant la face poilue et les yeux proéminents de cette aurore, petit papillon blanc commun sous nos latitudes, où sa venue annonce le printemps. Mais c'est surtout sa trompe, enroulée comme un serpent, qui l'a subjugué.



Meiocardia moltkiana Ce magnifique mollusque bivalve, appelé cœur-de-bœuf de Moltke, peuple les eaux de l'océan Pacifique. Le photographe a voulu mettre en lumière sa silhouette, qui rappelle celle d'un cœur, ainsi que sa coquille, composée de deux spirales absolument parfaites.



Columba livia domestica

David Maitland est soucieux de ne jamais faire de mal aux sujets qu'il prend en photo. Il a ramassé ce pigeon blanc, qui avait été heurté par une voiture, pour rendre hommage à la splendeur de son plumage et à la pureté des lignes d'un organe qui le fascine tant : les ailes.



Pteridium aquilinum

Un monstre gentil en train de faire une grimace : voilà à quoi ressemble, en très gros plan, une fougère-aigle ! Plus précisément, les « bulles » que l'on voit ici sont les faisceaux vasculaires de la nervure centrale de cette plante, qui peut mesurer jusqu'à un mètre de hauteur.



Agalychnis callidryas

La rainette aux yeux rouges peut surveiller les alentours, même en dormant, grâce à sa paupière inférieure, qui comprend un voile occultant «grillagé».
Un éclairage artificiel a permis au photographe de rendre visible l'iris écarlate de cette reine du camouflage.

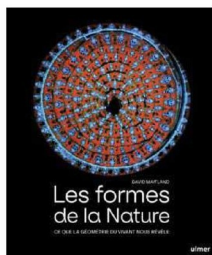


Viviparus contectus Ces élégants pétales sont en réalité des... dents, alignées sur une langue ! C'est grâce à cet organe râpeux, appelé radula, que la paludine commune, un escargot des eaux douces européennes, gratte les roches pour prélever les algues dont il se nourrit.

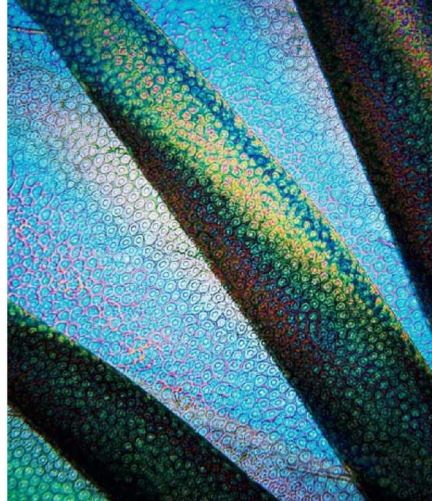
Une journée entière pour réussir un cliché

Depuis qu'il a eu en main son premier appareil photo, à 12 ans, David Maitland a une obsession : montrer que tout est beau dans la nature. Il suffit de regarder... de près. L'œil d'une pieuvre ou d'une grenouille, la peau d'une vipère ou d'un concombre de mer, l'intérieur d'une tige ou d'un bourgeon, ou même les bulles d'écume... Docteur en zoologie, ce Britannique, aujourd'hui âgé de 68 ans, a délaissé sa carrière universitaire en 2006 pour se consacrer entièrement à la macrophotographie. Dans son jardin ou à l'autre bout du monde (Gabon, Australie, Belize, Indonésie, Finlande...), dans des flaques laissées par la marée ou au cœur d'une écorce, ce naturaliste fasciné par la théorie de l'évolution s'attache à débusquer les merveilles insoupçonnées du vivant, pour en «révéler les détails complexes, les formes, les motifs et les couleurs», fruits de l'adaptation. Même s'il préfère effectuer ses gros plans sur le terrain et en lumière naturelle, grâce à un objectif multipliant par cinq la taille du sujet, il peut aussi passer parfois une journée entière en studio, à jongler avec les éclairages (flash, ultraviolets...) et les grossissements (jusqu'à 1000 fois) de son microscope avant d'aboutir au cliché parfait. Celui qui nous captive et dessine un trait d'union entre l'art et la science. ■

Nadège Monschau

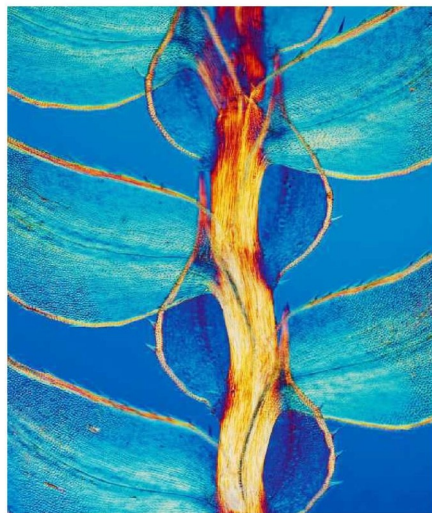


Les Formes de la nature, ce que la géométrie du vivant nous révèle, de David Maitland, éd. Ulmer, octobre 2025, 288 p., 40 €.



Melolontha melolontha

Les hannetons communs mâles perçoivent les molécules libérées par les femelles grâce à leurs drôles d'antennes, composées de plusieurs lamelles, et mises en évidence ici grâce à ce cliché très rapproché.



Selaginella sp.

Une savante alternance de petites et grandes feuilles le long d'une tige : voilà ce qui a séduit le photographe lorsqu'il a immortalisé cette sélaginelle, une plante à mi-chemin entre les mousses et les fougères.



Stéphane Audren / iStockphoto / S. S. S. S.

↑ Connue pour ses sources thermales, Baden-Baden est l'une des plus belles villes de la Forêt-Noire.



L'INVITATION AU VOYAGE

Forêt-Noire

L'Allemagne des contes de fées

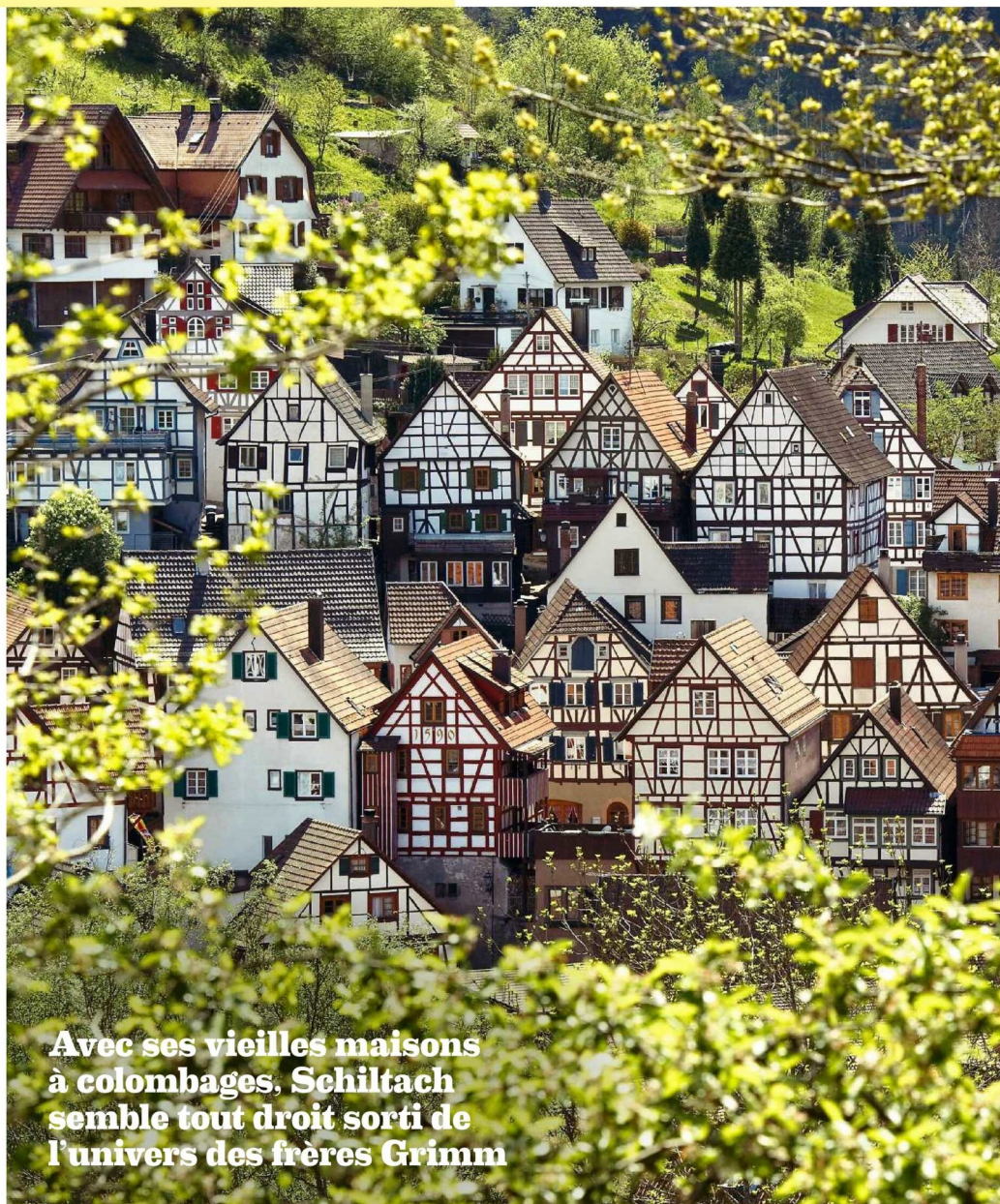
AUX PORTES DE L'ALSACE
ET DE LA SUISSE,
SE TROUVE UNE CONTRÉE
ENSORCELANTE,
RÉPUTÉE POUR SES VALLÉES,
LACS ET MONTAGNES,
AUX VILLAGES ÉPRIS DE
LEURS TRADITIONS.
UN VOYAGE DANS LE TEMPS.



→ Romantique, préservée, c'est la plus grande étendue d'eau de la région. Situé à 930 mètres d'altitude, le lac de Schluch fait le bonheur des amateurs d'eau cristalline... bien fraîche !

Vaste miroir d'eau au milieu des pins, le précieux lac de Schluch enchante le paysage



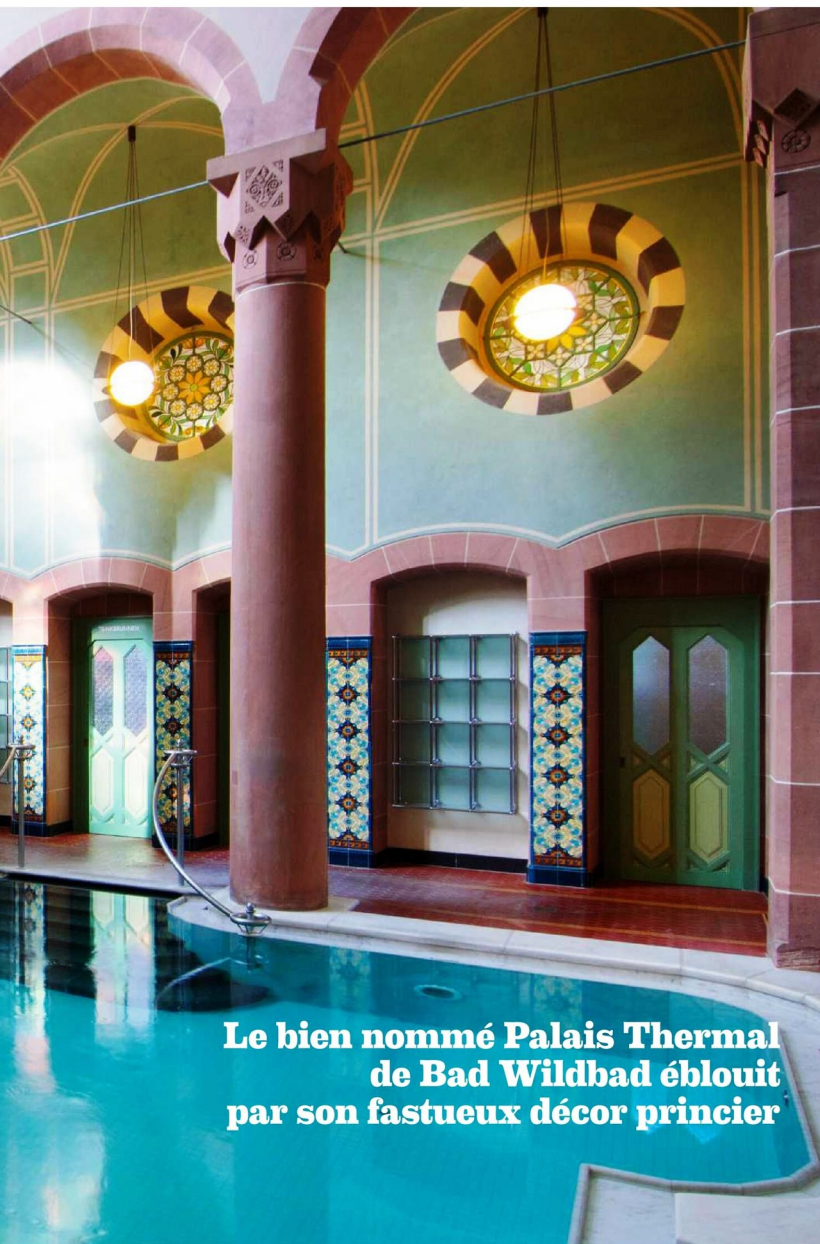


**Avec ses vieilles maisons
à colombages, Schiltach
semble tout droit sorti de
l'univers des frères Grimm**



← Dans le centre historique de Schiltach, charmante bourgade au confluent de deux rivières, la Kinzig et la Schiltach, le temps semble s'être arrêté au Moyen Âge.





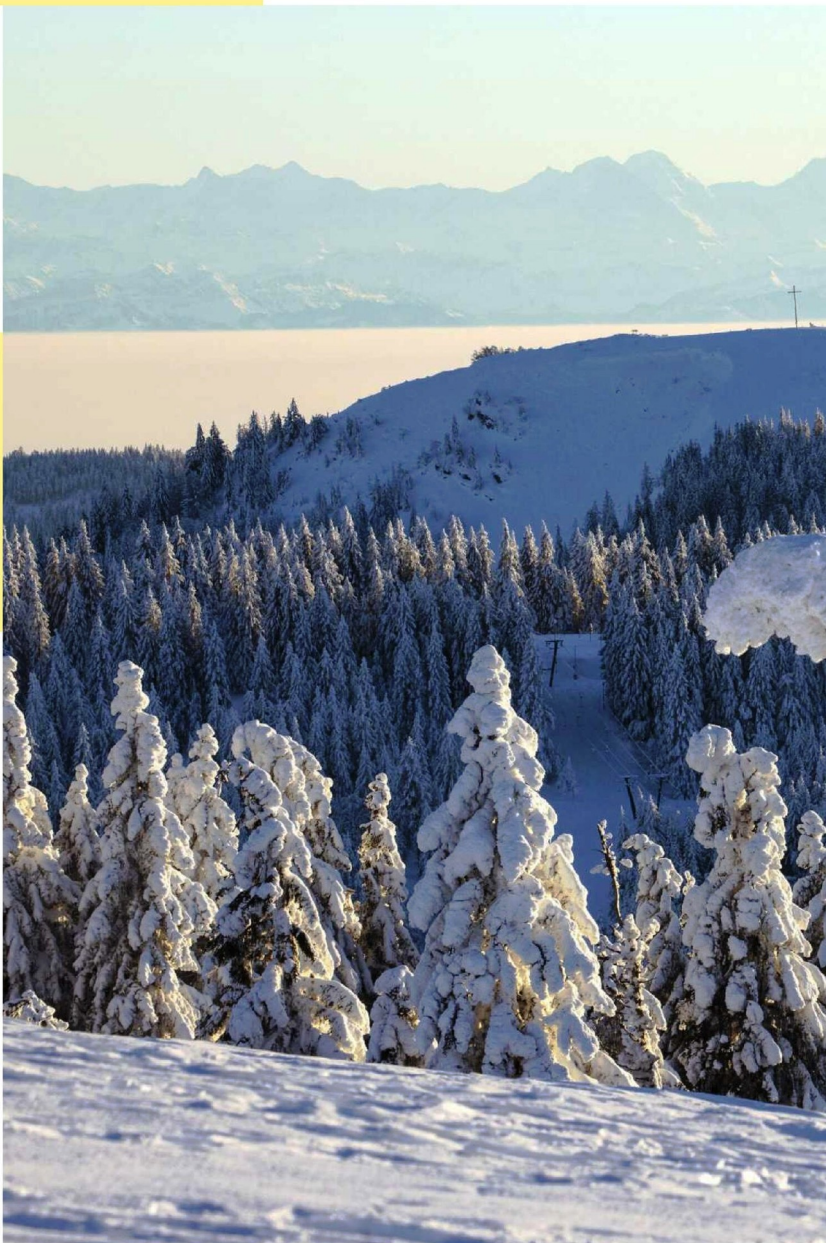
**Le bien nommé Palais Thermal
de Bad Wildbad éblouit
par son fastueux décor princier**



← Mosaïques, vitraux
Art nouveau, statues,
ornements de style
mauresque... Ce bâti-
ment, construit en
1847, fait partie des
plus beaux thermes
de la Forêt-Noire.



→ C'est là le point culminant du massif de la Forêt-Noire. Du haut du Feldberg, à 1493 mètres d'altitude, on aperçoit au loin, lorsque la vue est dégagée, l'immense chaîne des Alpes.



Karl Heinz Raach / LAIF-REA



**Géant de glace regardant
les Alpes, le mont Feldberg
semble avoir été figé
par un sortilège de givre**

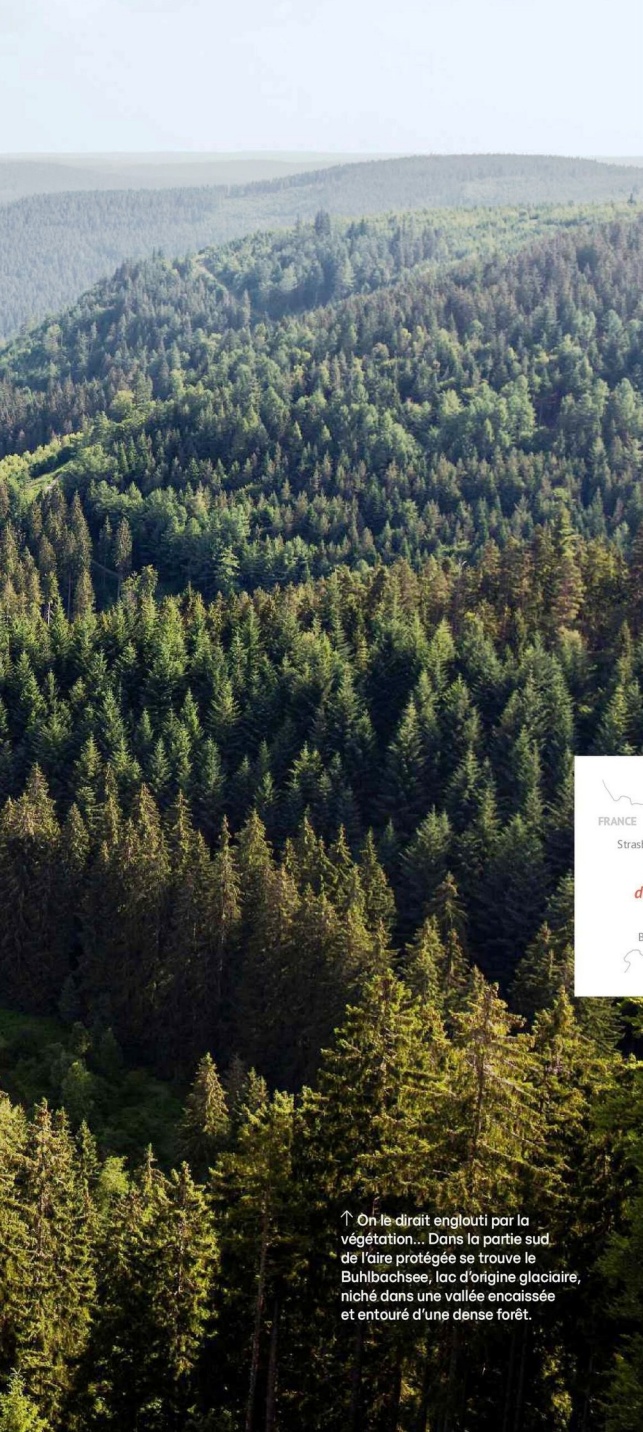
PARC NATIONAL

La magie retrouvée

CETTE FORÊT MYTHIQUE, SOUVENT ASSOCIÉE AUX CONTES
DES FRÈRES GRIMM, FUT UNE *TERRA INCOGNITA* EMPREINTE
DE MYSTÈRE, AVANT D'ÊTRE EXPLOITÉE POUR SON
BOIS. AUJOURD'HUI, AU SEIN DU PARC NATIONAL, L'ÉPAISSE
CANOPEE DES ORIGINES EST EN TRAIN DE RENAITRE.

TEXTE VOLKER SAUX





↑ On le dirait englouti par la végétation... Dans la partie sud de l'aire protégée se trouve le Buhlbachsee, lac d'origine glaciaire, niché dans une vallée encaissée et entouré d'une dense forêt.



Daniel Bachmann/Photographie / Fotopix / S. S. S. S.

Sombre, mystérieux et impénétrable.. Il y a 2000 ans, selon la légende, lorsque les Romains, en pleine conquête de la Germanie, découvrirent ce massif forestier, ils l'appelèrent *Silva Nigra* – littéralement «forêt noire» –, tant la lumière peinait à s'infiltrer à travers la dense canopée des sapins. Longtemps, cette forêt du sud-ouest de l'Allemagne resta une *terra incognita* peuplée d'ours, de loups et de cerfs, aux lacs sombres qu'on disait habités de créatures fantastiques. De passage dans la région, dans les années 1770, l'illustre poète Goethe fut saisi par sa beauté sauvage et quelque peu inquiétante – un décor évocateur des contes des frères Grimm, ces collecteurs d'histoires anciennes qui publièrent dans l'Allemagne du XIX^e siècle les fameux récits de *Blanche-Neige*, d'*Hansel et Gretel* et du *Petit Chaperon rouge*. La Forêt-Noire (Schwarzwald en allemand) est surtout le théâtre d'un conte mythique en Allemagne, *Le Cœur froid*, publié en 1827 par Wilhelm Hauff, qui relate les mésaventures de Peter Munk, charbonnier rêvant d'une meilleure vie, qui scelle un pacte avec un esprit diabolique de la forêt et devient riche, mais avec un cœur de pierre...

Le massif de la Forêt-Noire, qui s'étend de Karlsruhe, au nord, à la frontière suisse, à environ 160 kilomètres plus au sud, ressemble-t-il, aujourd'hui encore, à celui des origines ? Pas vraiment. À partir du Moyen Âge, son bois fut exploité pour fabriquer du charbon servant à l'industrie du **◉**



← Parmi les stars de la faune locale s'épanouissant dans cette aire protégée, on trouve le fameux grand tétras (*Tetrao urogallus*), une espèce en fort déclin dans la région. Le parc national voit aussi passer des loups, et, plus sporadiquement, des lynx.



● verre, ou vendu à la Hollande et acheminé via le Rhin. Au début du XIX^e siècle, il était quasi dégarni ! Le couvert actuel, replanté depuis, est donc une forêt jeune, dominée par les épicéas. Toujours idyllique, parfaite pour le tourisme ou la sylviculture... mais pas forcément pour la faune locale. « Les deux tiers des espèces que l'on trouve – ou trouvait – dans le land [la région] du Bade-Wurtemberg dépendent de vieilles forêts avec du bois vieux ou mort [pour y vivre, s'en nourrir...], » indique Lukas Schmidt, 36 ans, garde forestier dans le parc national de la Forêt-Noire. Dans cette réserve de 10 000 hectares (environ 1,5 % de la surface du massif) entre 500 et 1 100 mètres d'altitude, établie en 2014, on est en train de reconstituer une forêt immaculée, vierge (ou presque) de l'influence humaine, où arbres, champignons, insectes et autres espèces s'épanouissent sans entrave. L'idée : laisser la forêt vivre sa vie, sans chercher à la « nettoyer » ou la réguler, ni à s'y servir en bois.

Pendant ses patrouilles, Lukas Schmidt est parfois saisi par des souvenirs qui remontent. Le 26 décembre 1999, encore enfant, il assista depuis son village, un peu plus au nord, à un événement qui traumatisa la région : le passage de la tempête Lothar, frappant le massif allemand de vents à plus de 200 km/h et y ravageant 40 000 hectares de forêt. « J'étais au téléphone

avec mon meilleur ami, un fils de forestier, raconte-t-il. On se racontait comment les arbres tombaient devant chez nous. » Vingt-six ans plus tard, Lukas Schmidt observe, émerveillé, la forêt qui continue à panser ses plaies, seule, sans aide humaine. Il marche sur le sentier « Lothar », créé après la tempête et qui serpente sur une parcelle de quelques hectares où on décida alors de ne rien toucher, pas même les troncs tombés à terre, pour voir comment la nature allait se régénérer. « À l'époque, le lieu ressemblait à un Mikado géant », sourit le ranger. Aujourd'hui, le chemin parcourt un sous-bois luxuriant à la surface bosselée, où l'on devine les vestiges de troncs en décomposition et de racines arrachées du sol. Sur les ruines laissées par la tempête, tout un peuple de jeunes sorbiers, hêtres et sapins se dresse vigoureusement vers la lumière. « Il y a une impression de forêt sauvage qui fascine les gens, car ils n'en ont pas l'habitude, constate Lukas. En Allemagne, nous restons très imprégnés par le temps de l'après-guerre, où il y avait un grand besoin de bois, où il fallait tout exploiter. Parfois, j'entends encore des personnes âgées qui sont gênées par tout ce bois qui traîne... »

Ici, le bois mort est vu comme un trésor

Ouvert en 2003, le sentier Lothar préfigurait alors le projet, dans cette partie du nord de la Forêt-Noire, entre les villes de Baden-Baden et de Baiersbronn, d'un parc national. Pourquoi à cet endroit précis ? Car il y existait déjà de petits sanctuaires naturels, autour du sentier mais aussi du Wilder See, un petit lac aux eaux sombres hérité des glaciers couvrant jadis le massif, où avait été mis en place, à partir de 1911, un *Bannwald*, un « banbois », c'est-à-dire une forêt mise en ban et donc protégée. Le périmètre, de plus, offrait une grande diversité de milieux. « On ●





A. G. / H. M. / R.

↑ Laisser la nature se renouveler seule : sur le sentier Lothar (du nom de la tempête qui dévasta le coin en 1999), les arbres déracinés sont conservés et fournissent de l'humus au sol.

● y trouve de la forêt mixte de montagne, typique de la Forêt-Noire, avec des hêtres et des sapins en plus des épicéas, mais aussi trois lacs glaciaires, des marais, des éboulis rocheux, et des Grinden [des landes d'altitude nées du pâturage, similaires aux chaumes des Vosges]», détaille Britta Böhr, biologiste qui vient de prendre la codirection du parc. Enfin, argument clé, il s'agissait de parcelles publiques. Malgré cela, le projet suscita un débat local féroce, témoignant de visions de la forêt diamétralement opposées, les uns voulant donner la priorité à la nature, les autres défendant une forêt régulée et exploitée.

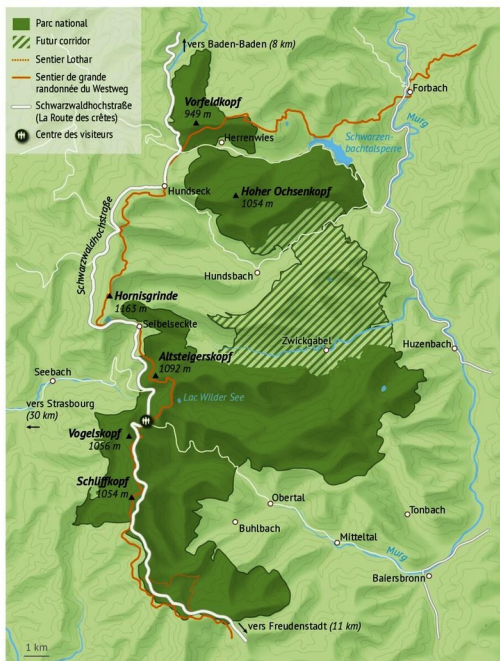
Il faut dire que cette réserve étale le long de la Schwarzwaldhochstraße, la Route des crêtes de la Forêt-Noire, a de quoi heurter les tenants de la futaie bien ordonnée. Ici, pour que la forêt vive, on n'hésite pas... à la laisser mourir. Franz Doll, 60 ans, a donné rendez-vous à son groupe de randonneurs à 900 mètres d'altitude,

en face du centre des visiteurs du parc, un vaste bâtiment plat couvert de tuiles de sapin à moitié plongé dans la canopée. Le garde forestier bénévole, ingénieur dans le civil, s'engage sur une piste forestière, puis bifurque sur une sente envahie de fougères et de myrtilliers, qui s'élève sur un versant escarpé. «Regardez où vous posez les pieds et mettez tous vos sens en action !», lance-t-il.

Soudain, la lumière inonde le sous-bois. Tout autour, des dizaines d'épicéas déchamés, sans épinés ni écorce, présentent un paysage de désolation. La plupart sont toujours debout, certains gisent en travers du chemin. «Il

y a une dizaine d'années, ils ont été attaqués par le scolyte typographe», décrit Franz. Ce minuscule coléoptère dévore l'écorce des résineux et bloque la circulation de leur sève, jusqu'à les tuer. N'importe où ailleurs, les arbres infestés auraient été évacués au plus vite pour éviter la contagion. Ici, au contraire, on laisse la forêt se renouveler seule. Franz Doll pointe, au sol, un tout jeune sorbier des oiseaux (*Sorbus aucuparia*), qui profite déjà de la lumière revenue. «C'est un arbre pionnier, dit-il. Durant dix à vingt ans, il va préparer le terrain à d'autres essences, qui ensuite le dépasseront, comme le hêtre.»

Mieux : le bois mort des épicéas est vu comme un «trésor» qui, en plus de fournir de l'humus au sol en se dégradant, profite à une multitude d'espèces. «Il porte bien mal son nom, car c'est le plus vivant qui soit !», insiste le ranger. En guise d'illustration, il s'arrête devant une souche envahie par une colonie de *Fomitopsis pinicola*. ●



BIENTÔT UNE EXTENSION ?

Lois de sa création en 2014, le parc couvrait deux parties distinctes – la seule façon, à l'époque, face aux réticences des riverains, d'atteindre les 10 000 hectares requis. Début 2026, après d'âpres négociations, un corridor devrait les relier, ajoutant 1300 hectares à l'ensemble.

jusqu'au lac, 150 mètres en contrebas. À mi-chemin, le ranger s'arrête sous un vénérable sapin hérissé de branches mortes : le Großvateranne (le « sapin grand-père »), 47 mètres de haut, qui est, à 250 ans, le doyen de l'aire protégée. « Et pourtant, à l'échelle d'une vie d'arbre, c'est un ado, relativise Franz Doll. J'espère que dans 300 ans, mes collègues se tiendront ici et diront : "Regardez ce sapin de 550 ans !" ».

Bientôt, 1300 hectares de nature sauvage en plus

Pour l'instant, seule la moitié de la surface du parc est laissée sans intervention. En 2044, cela concernera 75 % du périmètre. Le reste, surtout en périphérie, continuera d'être géré, pour préserver les landes pâturées par exemple, ou éviter le passage du scolyte aux forêts alentour : le parc est entouré d'une « zone tampon » où une brigade d'agents spécialisés scrute les épicéas pour y détecter tout signe d'infestation, et demander le cas échéant leur abattage. Le parc national, traversé par quelques sentiers, attire environ 800 000 visiteurs par an. Et des sondages réguliers montrent que la grande majorité des riverains est désormais acquise à la cause. De quoi appuyer le projet d'extension, ou plutôt de « comblement », qui devrait être voté en cette fin d'année par le parlement régional. Le parc national présente en effet une bizarrerie : il est formé de deux parties, une principale au sud, une plus petite au nord, distantes de quelques kilomètres. L'ensemble sera donc relié par un corridor de 1300 hectares de nature sauvage. Et la Forêt-Noire continuera d'écrire sa légende. ■

Volker Saux

❶ Ces champignons brunâtres aux airs de gros coquillages participent à la décomposition du bois mort, comme bien d'autres de leurs congénères, ainsi que toute une série d'insectes, qui à leur tour attirent des oiseaux... En laissant ainsi faire les processus naturels, les gestionnaires du parc veulent encourager l'apparition d'une mosaïque de milieux forestiers différents. Pour l'heure, ont été recensées environ 10 000 espèces – 5 000 d'insectes, 2 000 de champignons et 200 d'oiseaux, dont des célébrités telles que le grand tétras et la chevêchette d'Europe, minuscule rapace nocturne qui niche dans des trous creusés dans des troncs dévitalisés. Le parc est trop récent pour mesurer précisément son impact mais des signaux positifs ont été remarqués. « Par exemple, dans la

population de pics *tridactyles* [un oiseau rare raffolant du scolyte], détaille Marc Förschler, qui dirige les activités de recherche et de suivi écologique du parc. Au début, nous avions un à deux couples reproducteurs, aujourd'hui ils sont cinq ou six. Quant aux insectes et champignons vivant dans le bois, ils sont beaucoup plus nombreux. » Les spécialistes ont ainsi eu la joie de voir se propager dans l'aire protégée *Antrodia citrinella*, corps spongieux jaune citron se fixant à du bois mort : un fungus très rare qui passe pour un indicateur de forêt vierge.

Quelques centaines de mètres plus loin, Franz Doll arrive avec son groupe dans le *Bannwald* du Wilder See. Au milieu de cette forêt laissée en friche depuis plus d'un siècle, un sentier jonché de rochers et de racines dégringole

LE ROAD BOOK
ALLEMAGNE

Des balades entre lacs et frondaisons, des auberges cossues, des bourgs au charme intemporel... Proche de la frontière française mais loin des sentiers battus, cette Allemagne bucolique et pittoresque va vous séduire. Itinéraire sous les grands arbres.



LES ENCHANTEMENTS DE LA FORÊT-NOIRE

Fribourg-en-Brisgau, un balcon en forêt

Débuter son périple dans cette ville située au cœur du Bade-Wurtemberg est la bonne option. Voici la petite capitale de charme de la Forêt-Noire. Sa porte d'entrée, en quelque sorte. Les arbres encerclent la cité. Les Bobbele (surnom donné aux 230 000 habitants) ont l'habitude de partir se balader dans les bois depuis le centre-ville. Il faut monter à la cathédrale, splendide édifice bardé de gargouilles, hérissé de flèches impressionnantes, entaillé de vitraux flamboyants. Sa construction dura trois siècles, mêlant éléments romans et gothiques. Du clocher, à 152 mètres, vue imprenable, avec au loin un océan vert sombre.

Les eaux calmes du lac Titisee



La Forêt-Noire est réputée pour ses splendides lacs. A moins de 30 km au sud-est de Fribourg-en-Brisgau, le Titisee, d'origine glaciaire, s'étend à 846 m d'altitude. La végétation profuse

qui l'encercle, la couleur de son eau qui change au fil de la journée, le silence et le parfum des pins, tout porte à la sérénité. Il est possible de nager, de faire du voilier ou de louer un pédalo. Plusieurs itinéraires, pour tous les niveaux, permettent de se perdre en pleine nature.

Triberg, capitale du coucou



Contrairement à l'idée reçue, la pendule à coucou, avec son oiseau strident qui bondit hors de son nichoir pour vous annoncer qu'une heure est passée, n'est pas une invention helvétique mais germanique. C'est ici, en plein cœur de la Forêt-Noire, dans la petite commune de Triberg, que les horlogers se concentrent. Plusieurs ateliers se visitent. L'un des plus spectaculaires se nomme « Haus der 1000 Uhren » (Maison des 1000 horloges). La devanture à elle seule vaut le détour, avec sa façade d'où surgit à intervalle régulier un coucou géant, le plus grand du monde. A deux pas se trouve une des plus hautes cascades du pays,

dévalant sur 163 mètres. Ne pas manquer le passionnant musée de la Forêt-Noire. Les costumes régionaux, l'évocation de l'activité minière, la tradition des orgues de barbarie... Chaque salle dévoile les secrets de cette contrée singulière.

Sur la route des contes et légendes



De Triberg, on remonte vers le nord pour tomber sur la fameuse route des crêtes de la Forêt-Noire: 65 km enchanteurs, jusqu'à la ville d'eau de Baden-Baden. Un bain de chlorophylle et des points de vue sublimes. En chemin, arrêtz sur le sentier Lothar, un parcours créé sur les vestiges laissés par le passage de la tempête éponyme, survenue en 1999. Un bain de souches des arbres restants, des artistes ont sculpté un monde de trolls et d'animaux fantastiques, qui rappelle que la région est aussi le berceau des frères Grimm, les inventeurs de personnages comme Hansel et Gretel ou le Petit Chaperon rouge.



3 QUESTIONS À...
ROXANNE, SPÉCIALISTE
DE LA FORÊT-NOIRE
CHEZ HAVAS VOYAGES

QUAND PARTIR ?

Du printemps à l'été, la nature émerveille et les lacs invitent à la baignade. De l'automne à l'hiver, l'on profite de paysages aux couleurs sublimes, et des marchés de Noël aux illuminations féériques.

OÙ DORMIR ?

Dans les Gasthaus, auberges de charme aux façades à colombages et balcons fleuris de géraniums, on savoure le confort cossu, les plats régionaux et les petits-déjeuners parterragiques. À Baden-Baden, ville d'eau élégante, on choisira entre un hôtel avec spa et un établissement thermal.

BON À SAVOIR AVANT DE PARTIR ?

Louer une voiture permet d'explorer la région librement et facilement. Et bien sûr, prévoir de goûter le dessert emblématique de la région: la forêt-noire.

EN SAVOIR PLUS SUR
HAVAS-VOYAGES.FR



Chez Rombach & Haas, à Schonach, les pendules (à g.) détonnent par leur style. Mais même quand ils remettent le coucou au goût du jour, les artisans du cru, comme chez Anton Schneider Söhne (à d.), travaillent de manière traditionnelle.

Il était une fois, au pays du coucou



CETTE PENDULE EN BOIS À AUTOMATES FIT JADIS LA RENOMMÉE DE LA FORÊT-NOIRE. AUJOURD'HUI, CERTAINS HORLOGERS CHOISISSENT, QUITTE À CHOQUER LES PURISTES, DE DONNER UN PETIT COUP DE JEUNE À LA MYTHIQUE KUCKUCKSUHR.

TEXTE VOLKER SAUX - PHOTOS NILS BOEDDINGMEIER

→ Selina Kreyer, designer d'horloges et cinquième génération de la famille fondatrice de Rombach & Haas, dirige aujourd'hui l'entreprise basée à Schonach, avec son mari, Andreas.

Dans la boutique de Sarah Weisser, sur la Hauptstraße, à Triberg, une cité touristique au cœur de la Forêt-Noire, l'amour est une mécanique bien réglée. La jeune femme de 33 ans s'approche d'un chalet en bois miniature suspendu à un mur du magasin, et place sur une heure pleine les aiguilles du cadran qui orne sa façade. Soudain, la petite maison s'anime. Au grenier, un oiseau jaillit d'une lucarne et lance une série de «coucou !» frénétiques. Sur un banc, un paysan en veste verte glisse vers sa bien-aimée au chignon blond et l'embrasse sur les lèvres. À l'étage, des danseurs entament une valse un peu raide, au son d'une musique mécanique.

Un modèle à 19 900 euros, couvert d'or et de cristaux

Puis la scène s'immobilise, en attendant la prochaine demi-heure. À peine le temps de profiter de cet instant de tendresse montagnarde que Sarah Weisser quitte déjà le rayon des «pendules à baisers» pour celui des «pendules à bûcherons», où le même paysan est cette fois occupé à couper du bois. Il est bientôt 10 heures, et la patronne de la Haus der 1000 Uhren («Maison des 1000 horloges») se hâte de faire visiter son commerce avant l'ouverture. Sur les murs, s'alignent des centaines de pendules à coucou, de ces chalets aux saynètes mécaniques

jusqu'à des versions modernes, en passant par un impressionnant spécimen couvert de feuilles d'or et de cristaux, affiché à... 19 900 euros !

Dans la famille Weisser, on vit de la *Kuckucksuhr* – la pendule à coucou – depuis six générations. «Depuis 1880, lorsque mes ancêtres ont commencé à en confectionner, avant que mon grand-père n'ouvre un magasin», précise Sarah. À l'époque, le massif de la Forêt-Noire était un haut lieu de la fabrication de pendules, réputées fiables et bon marché. La légende veut que le premier coucou ait été inventé en 1738 dans un village du coin, par un horloger qui voulait bricoler une pendule reproduisant le cri du coq, avant de se rabattre sur un oiseau plus simple à imiter. Mais c'est au XIX^e siècle que le coucou prit son

envol. À partir de 1850, alors que les ventes d'horloges s'essouffaient, les fabricants cherchèrent à innover et la pendule à coucou sortit du bois, sous la forme d'une maisonnette inspirée de celle des gardes-barrières, avec un oiseau niché sous le toit. Le concept fit fureur sur le marché allemand et européen, la Suisse s'en inspirant même au début du XX^e siècle. Depuis, il survit à toutes les crises, y compris à la fin de l'industrie horlogère locale, précipitée dans les années 1970 par l'arrivée des montres à quartz. Aujourd'hui, certains tentent même de le réinventer.

Pour achalander ses rayons, Sarah Weisser n'a pas besoin d'aller bien loin. Dans la région, quelques dizaines de sous-traitants fabriquent les pièces détachées – cadrans, boîtiers, orne-



Les artisans s'affairent dans un silence ponctué de «coucou ! coucou !»

ments, poids en forme de pommes de pin, sifflets qui émettent le «coucou !»... Et une bonne part des pendules sont assemblées à cinq minutes de voiture de Triberg, à Schonach, épicerie de la fabrication des coucous. En entrant dans ce village de 4000 âmes à 540 mètres d'altitude, dans une vallée couronnée de forêts d'épicéas, on avise sur la gauche une maison... en forme d'horloge à coucou géante. L'improbable construction, dont le gigantesque mécanisme en bois fonctionne et se visite, est l'œuvre d'un horloger local, qui y vit dans les années 1970 un moyen d'attirer les clients. Un peu plus haut dans la rue, une bâtisse grise aux larges fenêtres abrite le siège de l'entreprise Anton Schneider Söhne, fondée en 1850 par un menuisier du village.

Un fabricant a eu une idée pour le sauver : le relooker

Aujourd'hui, elle est l'un des quatre fabricants de coucous encore actifs à Schonach, soit environ la moitié de ceux qui restent en Forêt-Noire. À l'intérieur, un dédale de réduits croulant sous les caisses de pièces détachées mène à un atelier d'assemblage avec vue sur la forêt, où quelques employés s'affairent sur des maisonnettes de bois, dans un silence ponctué de «coucou !» en plusieurs tonalités. Les pendules finies s'alignent sur un présentoir, des plus basiques, ornées de feuilles en bois sculpté, vendues moins de 200 euros, aux plus élaborées – l'une fait même s'animer, à heure fixe, une demi-douzaine de personnages répartis autour d'un chalet, avec buveurs de bière en culotte de peau et coureur sur le toit.

Le sémillant directeur de cette société de 16 salariés, Jürgen Clute, 62 ans, originaire d'Hambourg, n'est pas né dans le coucou. Mais depuis douze ans qu'il dirige l'entreprise, il sait combien cette pendule fait figure de survivante. Le dernier âge d'or des

ANATOMIE D'UN COUCOU

- 1. L'OISEAU SCULPTÉ :** animé mécaniquement, il émerge à chaque sonnerie pour annoncer l'heure avec son chant caractéristique.
- 2. LE BOÎTIER EN BOIS SCULPTÉ :** il abrite des soufflets qui, une fois actionnés, expulsent de l'air, reproduisant ainsi le cri du coucou.
- 3. LES DÉCORATIONS TYPIQUES :** les pendules sont souvent ornées de motifs de feuilles, d'animaux, de sapins, ainsi que des scènes de la vie rurale.
- 4. LES POIDS EN FORME DE POMMES DE PIN :** suspendus à des chaînes et généralement au nombre de deux (un pour l'horloge et un pour le coucou), ils servent à entraîner le mécanisme.
- 5. LE PENDULE APPARENT :** ce balancier, visible sous le boîtier, oscille pour marquer le passage du temps, assurant la régularité du fonctionnement de l'horloge.



Kuckucksuhren de la Forêt-Noire remonte aux décennies d'après-guerre, lorsque les soldats américains stationnés dans la région en achetaient à la pelle, et que l'export tournait à plein régime. «Dans les meilleures années, la production atteignait 600 000 à 1 million d'exemplaires par an, tous fabricants réunis», estime le petit patron. Rien qu'à Schonach, il y avait alors 16 entreprises de fabrication, plus tout un vivier de sous-traitants. Depuis, le secteur a trebuché de crise en crise. Les soldats sont partis, le 11-Septembre a asséché le marché américain, qui

était alors le principal débouché... «Et la période du Covid a été dramatique, raconte Jürgen Clute. Notre production est passée de 25 000 à 15 000 pendules par an.» À tout cela, s'est ajoutée l'irruption de modèles bas de gamme, à quartz, fabriqués notamment en Chine, à prix cassé.

Alors, pour défendre l'authentique coucou mécanique en bois, les fabricants ont créé un label garantissant la confection locale des horloges. Et, il y a vingt ans, au centre de Schonach, un fabricant a eu une autre idée pour le sauver : le relooker. Dans les locaux

L'INVITATION AU VOYAGE

Forêt-Noire



Des coucous pop et punk : certains fabricants et artistes explosent les codes, au grand dam des puristes



Ils ont osé ! Des artisans du cru fabriquent des versions modernes du coucou, tout en conservant le mécanisme traditionnel. Comme cette toile-pendule (à g.), ou cette version coquine (à d.), destinée au marché japonais ! Sans oublier les créations (en h. et en b.) d'un enfant du pays, l'artiste Stefan Strumbel.





↑ Ralf Lehmann est sculpteur sur bois chez Anton Schneider Söhne, l'un des quatre fabricants de coucou de Schonach.



de Rombach & Haas, on a conservé le mobilier des années 1890, lorsque les fondateurs de l'entreprise faisaient à la fois épicerie et horlogerie pour joindre les deux bouts. Mais sur les murs, les créations maison frappent par leur modernité : des pendules cubiques, colorées, sans fioritures... L'une se résume même à une toile où est peinte une horloge traditionnelle aux couleurs flashy, avec un petit trou pour le coucou. *«Nous n'avons pas touché à la technique, seulement au design extérieur»*, explique Andreas Kreyer. À 35 ans, il dirige l'affaire avec sa femme, Selina, designer et cinquième génération de la famille fondatrice, dont les parents Ingolf et Conny Haas lancèrent cette opération de modernisation. Les pendules Rombach & Haas ont pu susciter des réactions outrées, mais elles séduisent de nou-

veaux acheteurs, dont de jeunes Allemands détournés depuis belle lurette de ces objets d'un autre temps. *«Notre clientèle débute au milieu de la vingtaine, se réjouit Andreas Kreyer. Nos modèles sont ainsi très demandés comme cadeau de mariage !»*

Un côté figé et rassurant

Les 5000 exemplaires qu'il produit par an, vendus à partir de 400 euros, sont en majorité des pendules modernes, vendues principalement en Allemagne et dans les pays voisins. Pour la clientèle internationale en revanche, la tradition domine. L'immense majorité des coucous se vend à des clients étrangers attachés à l'esthétique la plus classique. C'est le cas dans la boutique de Sarah Weissner, mais aussi chez Hekas, un fabricant de Schonach dont les 12000 unités annuelles partent

dans *«au moins 20 pays»*, se félicite le patron Uwe Kammerer, 52 ans, assis dans son showroom tapissé de chalets en bois brun peuplés de figurines en habit d'antan. Le chef d'entreprise assume son conservatisme : *«Mon grand-père a débuté en 1937, et je fais toujours le même job, indique-t-il. Les horloges murales mécaniques, ça n'existe plus. Sauf celles à coucou. Pourquoi ? Parce que nous les faisons telles qu'on les connaît dans le monde entier, et que nous ne changeons rien.»*

Un côté figé et rassurant qui expliquerait qu'à l'heure du smartphone, ces pendules qu'il faut remonter à la main toutes les semaines, voire tous les jours, continuent à fasciner des clients d'Asie, d'Amérique du Sud et des États-Unis – un pays où elles se vendent notamment aux descendants d'immigrés allemands. *«Ils les associent au monde d'avant, quand tout allait mieux, analyse Uwe Kammerer. Elles sont comme des fragments d'une époque plus heureuse.»* Tout s'accélère, mais le coucou mécanique, lui, a le pouvoir d'arrêter le temps. ■

Volker Saux

Un intérêt très intéressant.

5%

**5%, c'est le taux d'intérêt annuel brut
de notre Livret +, pendant 3 mois.**

Pour toute première ouverture jusqu'au 04/12/2025.
Dans la limite d'un Livret + par personne et 100 000 euros de dépôt.
Taux de base contractuel de 1,60% en vigueur au 16/08/2025.



fortuneo
BANQUE

J'aime ma banque

25
ans

Réservée aux clients majeurs, résidents fiscaux en France, sous réserve du maintien du Livret + jusqu'au 31 décembre 2025. Sous réserve de détenir un compte de dépôt Fortuneo. Les versements nets effectués jusqu'à 100 000 € seront rémunérés au taux annuel brut promotionnel de 5% pendant 3 mois à compter de la quinzaine suivant la date d'ouverture du Livret +. Au-delà de 100 000 € ainsi qu'à l'issue de la période de bonification de 3 mois, les versements nets seront rémunérés au taux de base contractuel, susceptible de modification selon les Conditions Générales Fortuneo. Délai de rétractation de 14 jours. Les intérêts sont soumis aux prélèvements fiscaux et sociaux. Fortuneo est une marque commerciale d'Arkéa Direct Bank. Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 89 198 952 euros. RCS Nanterre 384 288 890. Siège social : Tour Trinity - 1 bis place de la Défense 92400 COURBEVOIE. Courtier en assurance n°ORIAS 07 008 441.

Danube : une source qui voit double

TEXTE VOLKER SAUX



DANS LE SUD DE LA FORÊT-NOIRE, DEUX CHARMANTES COMMUNES, DONAUESCHINGEN ET FURTWANGEN, AFFIRMENT L'UNE ET L'AUTRE, DEPUIS DES DÉCENNIES, ABRITER L'ORIGINE DU DEUXIÈME PLUS LONG FLEUVE D'EUROPE. CHACUNE AVEC SON LOT DE SOLIDES ARGUMENTS.

Dans l'eau du bassin blotti à l'ombre d'un large hêtre, se reflète le mur jaune de l'église baroque toute proche. Certains visiteurs d'Europe de l'Est, venus de contrées traversées par le Danube, notamment la Hongrie et la Roumanie, ne peuvent retenir leur émoi. *«Ils tombent à genoux, se mettent à prier et entonnent des chants traditionnels de leur pays, raconte Martin Schorpp, guide touristique. Parfois, ils remplissent aussi un petit flacon avec de l'eau, comme si elle était bénite.»*

Nous ne sommes pas à Lourdes mais à Donaueschingen, une ville de 22000 âmes à 600 mètres d'altitude sur le plateau de la Baar, à la bordure sud-est de la Forêt-Noire. La cité, élégante, est surtout connue pour ce petit plan d'eau circulaire ceint d'une double balustrade, l'une en fer forgé et l'autre en pierre. L'ouvrage est surmonté d'une statue à l'antique figurant une mère, l'air grave, envoyant sa jeune fille quasi nue en direction de

l'est. À la surface de l'eau, des bulles perlent depuis le fond. Le bassin serait une source, celle du Danube, deuxième plus long fleuve d'Europe après la Volga. D'ici, il coule sur plus de 2850 kilomètres en direction de la mer Noire, baignant en chemin dix pays – un record mondial.

Même le Tribunal des fous n'a pas voulu trancher

À Donaueschingen, on revendique cette source depuis des siècles. Le nom de la ville, mentionné pour la première fois en 1292, intègre d'ailleurs le nom Donau (Danube en allemand). À l'époque, la fameuse source n'était qu'une résurgence au milieu d'un marais, où ressortait de terre de l'eau de pluie tombée plus haut, en pleine Forêt-Noire. Elle donnait naissance à un ruisseau, le Donaubach, «le ruisseau Danube», qui serpentait sur 1,5 kilomètre avant d'être rejoint par deux rivières voisines, la Brigach et la Breg, considérées comme ses affluents.

Au XVIII^e siècle, Donaueschingen devint le fief de la maison de Fürstenberg, l'une des plus vieilles familles nobles d'Allemagne. Cette dernière l'embellit, la développa, transforma le marais en parc, chamboulant la terre natale du Danube, et édifia son château juste à côté de la source. Celle-ci fut aménagée en bassin et son eau canalisée. Elle coule désormais en souterrain et en ligne droite jusqu'à la Brigach, à 80 mètres de là.

Voilà la question de la source du Danube réglée, pourrait-on penser. Mais ce serait ignorer une vieille dispute – qu'on qualifierait volontiers de picrocholine si elle ne concernait pas un cours d'eau majeur en Europe – qui oppose Donaueschingen à une petite ville voisine. En effet, 34 kilomètres et 400 mètres de dénivelé plus haut, dans un bucolique vallon bordé de forêts, un autre filet d'eau revendique la paternité du Danube : la source de la rivière Breg, sur le sol de la commune de Furtwangen. Identifiée dans



Alamy / hennis.fr



↑ Au XIX^e siècle, la famille Fürstenberg fit construire cet élégant bassin autour de la source historique, située dans la ville de Donaueschingen.

les années 1950, elle est la plus éloignée de l'embouchure du fleuve, à la frontière entre la Roumanie et l'Ukraine : d'un point de vue géographique, elle peut donc être considérée comme le véritable point de départ de l'artère bleue de l'Europe !

C'est ainsi qu'a débuté ce qu'on appelle ici la querelle des sources, un savoureux duel opposant les deux communes. En 1981, le maire de Donaueschingen demanda solennellement au land (la région) du Bade-Wurtemberg de rayer des cartes officielles la mention de la source de la Breg comme source du Danube, suscitant la réaction outrée de son homologue de Furtwangen. Trois ans plus tard, la question remonta même jusqu'à l'éminent Tribunal des fous de la ville de Stockach, une instance paradoxique qui se réunit traditionnellement durant le carnaval. Son verdict ironique fit date : «*Cette querelle est bien trop belle pour être réglée par un jugement définitif.*»

Et de fait, elle ne l'a pas été depuis. À l'argument hydrologique des partisans de Furtwangen – appuyé par le commandant Cousteau, venu arpenter le vallon humide en 1987 pour un documentaire sur le Danube – répond invariablement celui des pro-Donaueschingen, qui rappellent que la source d'un fleuve peut aussi être définie par la tradition et la reconnaissance historique.

Une dispute attisée par l'esprit de clocher... et les intérêts touristiques. Le bassin de Donaueschingen, assaini et réaménagé à grands frais dans les années 2010, irrigue l'économie locale, attirant plusieurs centaines de milliers de visiteurs par an.

À Furtwangen, la mairie a également œuvré à rendre plus attractif le site de la source, perdu dans les collines à sept kilomètres du centre. En 2017, il a été remodelé et rehaussé d'une curieuse statue en bronze de Danuvius, le dieu romain du fleuve, barbu, accoudé au-dessus du filet d'eau, œuvre du sculpteur Wolfgang Eckert. «*Depuis, les visiteurs viennent vraiment de partout, se réjouit Andreas Farsang, un guide local. Et avec les réseaux sociaux, leurs photos deviennent vite virales !*»

En 2021, on crut que le débat serait enfin tranché. Chacune des deux communes avait demandé aux autorités régionales de pouvoir inscrire à l'entrée de son agglomération : «*Ville de la source du Danube.*» Mais le ministre de l'Intérieur du land, tel Salomon, et sans se mouiller dans le fleuve, accorda l'autorisation... aux deux. Aujourd'hui, deux sources appa-

raissent donc partout, des sites d'information touristique à Google Maps.

Pour qui ne peut souffrir cette incertitude, il existe une troisième version, que récitent les petits Allemands à l'école : *Brigach und Breg bringen die Donau zuweg* – «*le Danube naît à la confluence de la Brigach et de la Breg.*» Laquelle se trouve juste à la sortie de Donaueschingen, sur un joli site récemment renaturé pour rendre aux deux rivières, canalisées par le passé, un peu de leur dynamique naturelle. C'est à partir d'ici, sur les cartes, que le cours d'eau prend officiellement le nom de Danube, emportant dans ses flots toute ambiguïté. ■

Volker Saux

guide

4 itinéraires pour découvrir la Forêt-Noire

TEXTE MATHILDE SAJOUGUI, VOLKER SAUX



1

«J'AI TESTÉ... LA RANDO DU SCHNAPS»

LA MARCHÉ AU GRAND AIR, D'ORDINAIRE, S'ACCOMPAGNE PLUTÔT D'EAU MINÉRALE. NOTRE REPORTER, LUI, A PARCOURU L'UN DES SENTIERS DE LA FORÊT-NOIRE PONCTUÉS DE... FONTAINES À SCHNAPS, L'EAU-DE-VIE TYPIQUE DU COIN !

Je suis sans doute un marcheur avec de la bouteille, mais je ne l'avais jamais compris dans ce sens-là. À Sasbachwalden, un coquet village de l'ouest de la Forêt-Noire proche de la frontière avec la France, étagé dans une vallée de vignes et de vergers, l'office de tourisme a lancé il y a une dizaine d'années des parcours de randonnée d'un genre surprenant : les *Schnapsbrunnenwege*, ou «chemins des fontaines à schnaps». L'idée est de valoriser une vieille tradition de la région, celle des bouilleurs de cru, initiée en 1726 par un évêque de Strasbourg qui autorisa les paysans du coin à distiller leurs fruits invendus.

Dans la jolie petite commune de 2 600 habitants, ils sont encore des dizaines à la perpétuer. Leur modeste production s'écoule localement, notamment sur des points de vente en libre-service aménagés devant leur domicile, où l'on peut acheter de l'eau-de-vie au litre ou juste se servir un verre en échange de quelques pièces. Deux

itinéraires ont été tracés pour relier entre eux une douzaine de ces «fontaines à schnaps».

En ce jour de juin, sous un soleil enivrant, j'opte prudemment pour le plus court, qui affiche tout de même sept kilomètres, 280 mètres de dénivelé et six fontaines. Le sentier s'élève d'abord dans un bois, en suivant un torrent rafraîchissant (où ne coule que de l'eau). Puis, il bifurque vers la gauche et entame la descente, dans tous les sens du terme. Au bout de 400 mètres, je vois apparaître mon premier point de ravitaillement : deux tables en bois massif sous des parasols, d'où une vue spectaculaire

s'étend sur la plaine d'Alsace. Le lieu est désert. Dans une auge en pierre, j'avisé un plateau garni de mignonnettes, gardées au frais par de l'eau de source. Je m'empare d'un *Kirschwasser* donné à 42 % d'alcool sur l'étiquette, et le déguste en cherchant des yeux la cathédrale de Strasbourg, à une quarantaine de kilomètres à vol d'oiseau.

Le prix figure sur une affiche : 2 euros, à glisser dans une boîte bleue à peine sécurisée. L'alcool avalé, je suis une petite route en balcon jusqu'aux deux haltes suivantes, tout proches. Cette fois, des groupes de joyeux randonneurs ont déjà investi les lieux. L'un d'eux a



guide

● même déballé un pique-nique gargantuesque, avec charcuterie, fromages et bretzels. Raisonnable, j'attrape une boisson sans alcool – les *Schnapsbrunnen* en proposent aussi, pour ne pas exclure les enfants et les conducteurs – avant d'aborder, un peu plus loin, la ferme à colombages de Markus Káshammer, un employé municipal de 52 ans qui a repris la distillerie de son beau-père. Le solide Badois m'entraîne dans une petite pièce en sous-sol, où trônent un alambic couleur cuivre et une demi-douzaine de cuves argentées. « On vient de commencer la récolte des cerises, puis viendront les mirabelles et les prunes », m'explique-t-il. Ces fruits seront ensuite transformés ici en liqueurs et eaux-de-vie, vendues juste au-dessus, dans la fontaine à schnaps ombragée où des bouteilles trempent dans de l'eau fraîche.

Des marcheurs enjoués

Une dizaine de marcheurs sont occupés à s'y servir dans des verres miniatures. Les week-ends de beau temps, Markus Káshammer peut en compter 300 par jour. « Ceux qui font tout le parcours boivent en général à chaque fontaine, note-t-il. Quand ils arrivent ici, c'est sûr qu'ils sont déjà enjoués... »

Mais sur les *Schnapsbrunnenwege*, l'alcool n'empêche pas la discipline. Pas fous, les bouilleurs de cru veillent à pouvoir garder un œil sur leurs points de vente, pour éviter qu'on vienne s'y servir gratis. Quant aux randonneurs qui ne marchent plus droit, il paraît qu'ils sont rares. « Bon, c'est vrai qu'il m'est déjà arrivé de redescendre un jeune en voiture jusqu'à l'arrêt de bus... », s'amuse Markus. Avant de filer s'occuper de ses ruches, il me sert un verre de sa très goûteuse liqueur de miel, à 21 % d'alcool. Le nectar me donne l'entrain pour avaler les trois derniers kilomètres jusqu'au village,

en passant devant la dernière fontaine. Mais sans m'y arrêter, car je commence à ressentir un léger mal de crâne. Sûrement à cause de la chaleur. ■

Volker Saux

DEUX TRAJETS POSSIBLES

À Sasbachwalden, deux boucles avec chacune six fontaines à schnaps.



LE SCHNAPSBRUNNENWEG 1
(assez facile), 7,5 km,
280 m de dénivelé positif



LE SCHNAPSBRUNNENWEG 2
(un peu plus sportif), 12 km,
430 m de dénivelé positif.

Départ près de l'office de tourisme. Accès libre. Prévoir des pièces de monnaie pour le paiement, éventuellement ses propres verres à schnaps (on peut en acheter aux fontaines). Prévenir l'office de tourisme en cas de groupe de plus de 20 personnes. Randonnées praticables toute l'année, mais certaines fontaines ne sont pas approvisionnées en hiver. foretnoire-magique.fr



Jürgen Wiesner / Alamy / hema.fr



Daniel Schaeffer Fotografin / Lookphotos / Suroit Stock



2

UNE BOUCLE PANORAMIQUE EN TRAIN

À Offenburg, à 25 km de Strasbourg, on embarque sur la Schwarzwaldbahn («chemin de fer de la Forêt-Noire»), qui traverse des viaducs vertigineux. Une fois à Donaueschingen, on emprunte la Höllentalbahn («la ligne du Val d'Enfer»), qui grimpe à travers la vallée du Höllental, offrant un des parcours ferroviaires les plus impressionnants d'Allemagne, avec des pentes à 5,5 %. Depuis Fribourg-en-Brisgau, de nombreux trains relient Offenburg. *Compter 4 à 5 heures et une trentaine d'euros selon les correspondances. Horaires et billets sur int.bahn.de/fr*

3

UNE BALADE DANS LE «GRAND CANYON DE LA FORÊT-NOIRE»

Certes, on est loin de l'immensité du Grand Canyon américain, mais l'endroit mérite son surnom. Dans la Wutachschlucht, la «gorge de la Wutach» (cernée de falaises de 170 m de hauteur par endroits), le sentier serpente le long de la rivière Wutach, et mène sur les hauteurs. *Compter 4 à 5 heures pour faire les 13 km de Schattenmühle à Wutachmühle. Dénivelé positif : 330 m. Difficulté moyenne. Retour possible depuis Wutachmühle en bus ou en navette.*



4

SUR LA ROUTE DES CRÊTES

La Schwarzwaldhochstraße (la «haute route de la Forêt-Noire») est l'un des axes routiers les plus spectaculaires du pays. Sur environ 60 kilomètres, la B500, qui relie Baden-Baden, au nord, à Freudenstadt, au sud, grimpe jusqu'à 1 000 mètres d'altitude, offrant des vues à couper le souffle sur la plaine du Rhin à l'ouest et les sommets de la Forêt-Noire à l'est. *Prévoir au moins une demi-journée : randonnée au lac Mummel, ascension du Hornisgrinde (1164 m)...*

Éléph

↑ Il est 22 heures,
quand un groupe
de mâles surgit dans
les rues étroites
de Livingstone, leurs
barrissements retentis-
sant dans le silence.

Quand ils arrivent en ville ants

TEXTE JULIE BOURDIN - PHOTOS JASPER DOEST

Comment faire face quand des animaux de plusieurs tonnes déboulent dans votre jardin chaque nuit, causant terreur et destruction ? C'est le défi que doivent relever les habitants de Livingstone, cité zambienne proche des chutes Victoria.



→ Betty Mutangala, devant sa maison du quartier de Dambwa South, se prépare à l'arrivée des éléphants qui, chaque soir, s'attaquent à son dernier manguiier.

C

e sont tout d'abord des ombres gigantesques, diffuses dans la lueur de la lune, qui attirent l'attention des habitants de Dambwa, un quartier périphérique de Livingstone, une ville du sud de la Zambie. Très rapidement, le calme de ce faubourg constitué de petites maisons aux toits de tôle, non loin des rives du fleuve Zambèze, est interrompu par des aboiements et des cris. La nuit est déchirée par les faisceaux de lampes torches. Tous feux allumés, un pick-up kaki fonce vers deux énormes silhouettes qui se découpent dans la lueur de ses phares.

Un mâle fonce sur le 4x4

Il pile : à quelques mètres des premières habitations, dans un fracas de craquements de branches, plusieurs dizaines d'éléphants avancent dans l'obscurité. Au volant de la voiture, Chamunolwa Jimayi sort la tête par la fenêtre. « Il faut partir maintenant, les gars !, ordonne-t-il au troupeau, d'une voix calme. On y va, doucement ! » Les animaux s'agitent, puis s'enfuient. Des éléphanteaux, à la démarche mal assurée, trébuchent entre les jambes de leurs mères. Lorsqu'un jeune mâle nerveux fait mine de charger la voiture, Chamunolwa lâche, dans un éclat de rire : « Ce n'est qu'un avertissement, pas d'inquiétude. » Équipé uniquement d'une puissante lampe torche, le jeune homme de 29 ans arbore un sourire bienveillant, mais les cerne creusés ●



La nuit, c'est l'attente, entre peur et fascination pour ces visiteurs majestueux





Ils ravagent tout, pillant potagers et récoltes. Et parfois, ils tuent...

● sous ses yeux ne mentent pas : depuis cinq mois, il ne dort plus. Toutes les nuits, il sillonne les rues au volant du véhicule tout-terrain de l'Elephant Response Team, une petite équipe de volontaires de la Conservation and Tourism Society (CATS), une ONG locale qui tente de répondre au conflit grandissant entre l'homme et la faune que connaît cette zone urbaine située à la frontière avec le Zimbabwe.

Dans les broussailles alentour, une scène digne des meilleurs safaris se révèle dans la lumière des phares. Une famille d'hippopotames patauge dans l'eau malodorante des bassins d'un étang d'épuration. Un crocodile se repose sur la berge, à quelques mètres de peine d'un sentier. Un troupeau de buffles broute paisiblement en bord de route. Mais l'attention de Chamunolwa Jimayi se concentre sur les élé-

phants, des géants dont certains pèsent plus de six tonnes et atteignent quatre mètres de hauteur au garrot. Les pachydermes profitent toutes les nuits de l'obscurité pour s'aventurer dans les jardins, se gaver sur les arbres fruitiers et dans les potagers. Ils pillent aussi les maigres récoltes engrangées, détruisent des murs et des maisons. Parfois même, ils tuent.

Leur territoire se rétrécit

Au total, ils sont environ 228 000 à évoluer dans la KAZA, la zone de conservation transfrontalière créée en 2011 par la Zambie, la Namibie, l'Angola, le Botswana et le Zimbabwe. Or, en Zambie, face à une démographie galopante (la population a doublé durant les deux dernières décennies, atteignant 20 millions d'habitants en 2022), le gouvernement a distribué

← Chaque année, à la saison sèche (d'août à novembre) entre 200 et 400 éléphants viennent s'installer aux abords du parc de Mosi-oo-Tunya, qui jouxte Livingstone.

↓ «Les éléphants sont jugés plus importants que les hommes !», déplore Matokwane Alexandra Kulumbekwau, fermier qui prône un retour à la chasse.

des parcelles de terre de plus en plus proches des couloirs migratoires.

Livingstone (177 000 habitants), capitale de la Rhodésie du Nord jusqu'en 1935, à proximité des célèbres chutes Victoria, se trouve en pleine zone KAZA, dans un couloir qu'empruntent les troupeaux pour rejoindre le nord de la Namibie depuis le Zimbabwe. Pendant la saison sèche, entre août et novembre, 200 à 400 éléphants séjournent aux abords du parc national de Mosi-oo-Tunya qui jouxte la ville. «Ces animaux n'oublient jamais leurs chemins», explique Chamunolwa Jimayi. On peut y construire une mai-

son, y planter un jardin, ils passeront quand même, parce qu'ils se souviennent qu'il y a longtemps, c'était leur terre !» Il poursuit : «Ils pénètrent dans les quartiers à la tombée de la nuit et restent jusqu'au petit matin. On peut tomber nez à nez avec un éléphant en rentrant chez soi ou en allant au travail.» Depuis 2019, les volontaires de l'Elephant Response Team patrouillent donc la nuit et tentent de repousser les animaux avec des méthodes douces : leur parler calmement, leur donner des ordres clairs, les encourager à bouger avec le bruit du moteur et la lumière de leurs torches. Les ●





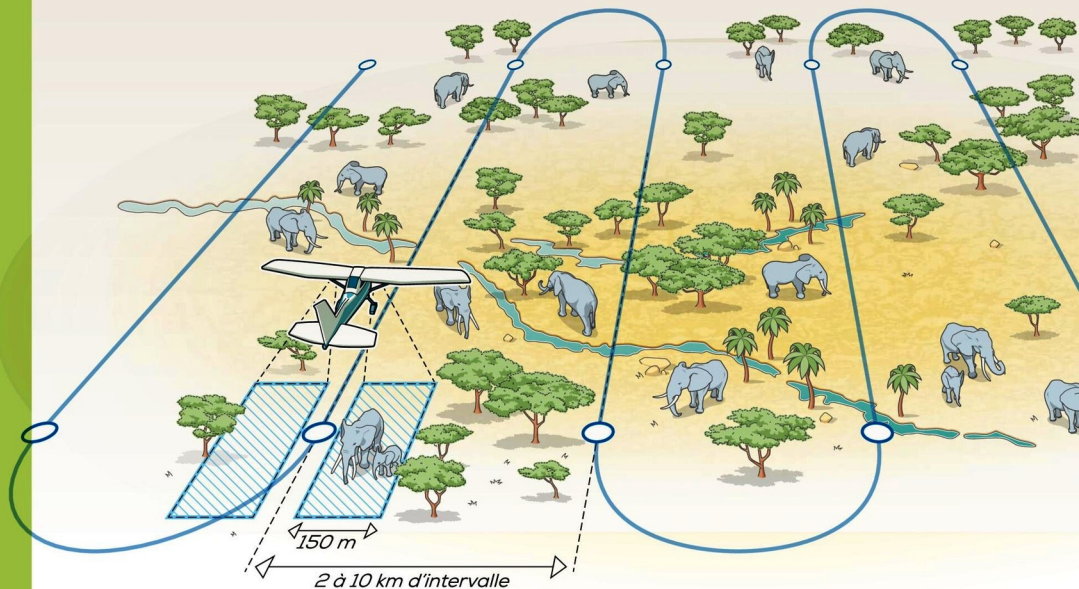
3 ans et
5 mois de
préparation

5 pays
impliqués

10 semaines
de campagne
sur le terrain

700 heures
de vol

UNE OPÉRATION MASTODONTE



DANS LES COULISSES DU PLUS GRAND RECENSEMENT D'ÉLÉPHANTS DE L'HISTOIRE

Avec ses 520 000 km², la KAZA (zone de conservation transfrontalière du Kavango-Zambèze) est le plus vaste réseau d'aires protégées au monde (voir carte). Il a fallu plus de quatre ans, d'avril 2019 à juillet 2023, pour parvenir à dénombrer les éléphants vivant dans ce territoire géré par cinq pays : Zambie, Namibie, Angola, Botswana et Zimbabwe.

ZONAGE La zone fréquentée par les éléphants (soit les 2/3 de la KAZA) a été divisée en 160 portions «classiques», où les bêtes sont plutôt sédentaires et leur densité homogène. Et en 19 zones de migration active, nécessitant que de nombreux avions les survolent en même temps pour éviter de compter plusieurs fois les mêmes individus ou d'en omettre.

SURVOLS À la saison sèche (pour que la végétation ne cache pas les animaux), soit entre août et octobre 2022, des avions de brousse ont effectué 196 sorties au-dessus des zones d'observation en suivant des plans de vol précis : itinéraire en lacets espacés de 2 à 10 km selon les zones : 90 mètres d'altitude, vitesse de 185 km/h...

67 390

km
parcours

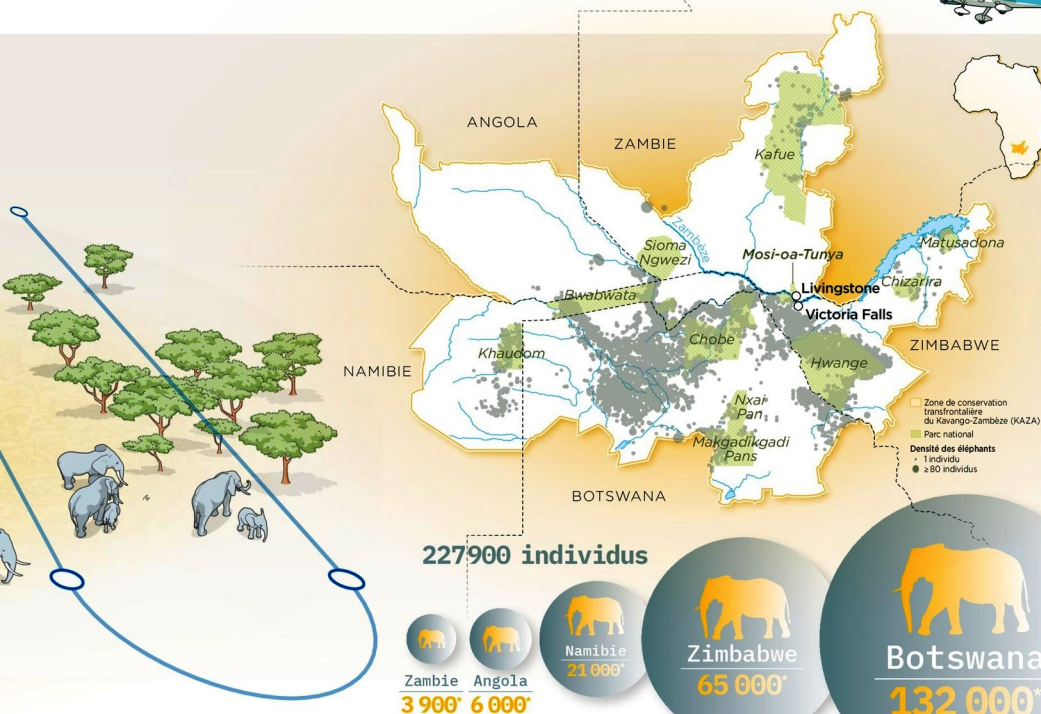
47

personnes
dédiées au
recensement

16

camps
de base

9

mois d'analyse
et de vérification
des données

À BORD Hormis le pilote, très aguerri (un risque de collision aviaire existe à cette altitude), deux observateurs, assis à l'arrière, chacun en charge d'un côté, annonçaient à haute voix le nombre d'éléphants comptés dans une bande de 150 mètres de large (grâce à deux repères fixés sous les ailes). Le copilote notait les chiffres et leur associait les données GPS.

RÉSULTAT DE L'ÉTUDE : LA MOITIÉ DES EFFECTIFS D'AFRIQUE VIVENT DANS CETTE ZONE

Après neuf mois d'analyse des données (notamment en comparant les observations humaines aux images des caméras embarquées), il a été annoncé que la population d'éléphants estimée sur la zone KAZA était de 227 900 individus. Or il resterait un peu moins de 500 000 éléphants sur le continent africain (contre 3 à 5 millions au début du XX^e siècle).

* nombre estimé d'éléphants
lors du grand recensement de 2022.

• autorités ont, elles aussi, mis en place une structure, l'Unité de contrôle des animaux à problème, dont les rangers, armés, patrouillent à bord de puissants 4x4. Mais les habitants trouvent leurs interventions trop rares et peu efficaces. La colère gronde dans les zones peuplées en bordure du parc national, et des heurts éclatent désormais après chaque incident avec la faune. Dans le quartier de Dambwa, le mur de briques de la décharge municipale est effondré depuis plusieurs mois. Des branches cassées jonchent en permanence les trottoirs. Chaque matin, des habitants trouvent leurs pompes à eau détruites et leurs champs piétinés.

Luka Chiyesu, conducteur de taxi de 39 ans, a payé au prix fort la cohabitation avec ces voisins envahissants. Dans un tiroir, il garde une photo jaunie : le seul souvenir de son père, tué par des éléphants deux semaines plus tôt. « Il rentrait à pied du marché, raconte Luka, désespéré. Soudain, un troupeau pourchassant un homme a déboulé. Mon père est passé au même moment. Il est mort sur le coup. »

Quelques semaines avant le drame, une touriste américaine avait été tuée quand un éléphant avait chargé son véhicule de safari. Et une mère de famille avait été piétinée en rentrant chez elle par un chemin de brousse. Sa fillette de 2 ans, attachée sur son dos, en est sortie miraculeusement indemne. Une voisine de Luka a, de son côté, perdu son fils, tué dans la rue à l'aube. « Généralement, les éléphants de la région ne sont pas agressifs et ont l'habitude de cohabiter avec l'homme, explique Wilfred Moonga, le porte-parole du parc national. Mais dans une zone urbaine dense, des accidents mortels se produisent. Cette année, nous avons perdu neuf per-

sonnes. » Un bilan en augmentation : cinq personnes avaient été tuées en 2023, deux en 2022. Alors que la Zambie fait face à une sécheresse historique, provoquée par le phénomène El Niño, les incursions en ville d'animaux sauvages en quête de nourriture se font de plus en plus fréquentes.

Wilfred Moonga relève que des drames auraient pu être évités si les victimes avaient fait preuve de prudence. « Le plus souvent, les éléphants ont chargé par instinct d'autodéfense, parce qu'ils avaient été approchés de trop près, poursuit-il, soulignant aussi que la clôture du parc avait été vandalisée, ouvrant ainsi une brèche pour les animaux. Il promet une nouvelle

Luka a été soudain réveillé par un spécimen plus haut que le toit de sa maison, qui dévorait ses mangues



← Les rangers du parc national censés gérer les conflits entre les hommes et les éléphants (ci-c., en patrouille) étant trop peu nombreux, les habitants ont monté une ONG pour s'en charger eux-mêmes.

enceinte électrique, des patrouilles et des distributions régulières de nourriture aux animaux. Mais, pour Luka Chiyesu, l'habitant de Dambwa dont le père a été tué, ces efforts restent insuffisants. Récemment, il a été réveillé en sursaut au milieu de la nuit : un spécimen plus haut que le toit de sa maisonnette se tenait dans son jardin, savourant les fruits de son manigier. « J'ai toujours aimé ces animaux,

mais aujourd'hui je ne sais pas si cette amitié peut durer », dit-il. D'autant plus que les autorités n'offrent aucune compensation aux victimes des pachydermes. « Elles se soucient davantage des animaux que de nous », soupire-t-il. Le jour de la mort de son père, s'il avait eu une arme à feu, il se serait sans doute vengé. À une quinzaine de •



↔ Lucy Mbuzi (ci-c.) montre ce qu'il reste de son potager, ravagé la veille par un groupe de pachydermes. Les interactions sont parfois encore plus dramatiques : de nombreuses personnes ont perdu la vie. Likwita Likwita (en b., au c., chemise bleue), lui, a eu de la « chance » : attaqué par un éléphant alors qu'il rentrait le soir chez lui, il a survécu.







**Ils vont partout,
s'installant volontiers au
milieu des poubelles
en quête d'un festin...**



↑ Chaque soir, à partir de 23 heures, John Sianga se barricade chez lui à cause de l'arrivée nocturne des éléphants. «C'est fini, nous n'avons plus de nuits tranquilles, se plaint-il. Le pire, c'est entre 1 heure et 3 heures du matin, quand ils sont le plus actifs.»

← Dans le quartier de Dambwa, la visite des géants est quotidienne. Un de leurs endroits préférés : la décharge qu'ils fourragent en quête de nourriture. Ce qui finit par atteindre leur santé. On retrouve désormais du plastique dans leurs excréments.



→ Grâce à des ONG qui financent des systèmes d'irrigation, de plus en plus de fermiers mettent leurs champs hors de portée des éléphants en s'installant loin des cours d'eau qui les attirent.

← Un troupeau traverse le fleuve Zambèze sous les yeux des touristes attablés à la terrasse du Radisson Mosi-oa-Tunya Livingstone Resort. Cet hôtel haut de gamme a été construit au beau milieu du couloir de migration.



● kilomètres au nord de Livingstone, au milieu d'un champ de maïs abandonné, d'énormes traces dans la terre sèche témoignent du passage récent d'un troupeau. Les habitants de Sinde, un village voisin composé d'une dizaine de maisons éparpillées en pleine brousse, vivent dans la peur des éléphants. Ici, pas de clôtures ni de patrouilles pour protéger les récoltes. Assis à l'écart, Bernard Muyunda, 34 ans, raconte une rencontre nocturne terrifiante. *«Je n'ai pas vu venir l'animal, il m'a chargé et m'a projeté dans les airs»*, se remémore-t-il. Bernard, qui boîte encore, remonte son short et dévoile une cicatrice circulaire à l'endroit où la défense de l'animal a pénétré dans sa cuisse. *«Quand il y a des éléphants sur le chemin pour aller au champ, on est obligé de faire demi-tour»*, ajoute sa mère.

Le déplacement des troupes rythme ainsi le quotidien des habitants des environs de Livingstone. Au crépuscule, chacun se cloître chez soi. Ceux qui s'aventurent dehors doivent être vigilants, surtout pendant les lon-

gues coupures de courant qui plongent la ville dans l'obscurité. Car les éléphants se déplacent en silence, grâce à une couche de cartilage et un coussinet sous leurs pattes. Tendues au-dessus des potagers, des guirlandes de canettes métalliques s'agitent bruyamment dans le vent, afin de les effrayer. La nuit, une odeur âcre envahit l'air : aux coins des jardins, on brûle des briques herbeuses faites de bouse d'éléphant, d'huile de moteur et de piment, dont l'odeur irrite les trompes sensibles des pachydermes.

Un enfant sort un lance-pierre : «Même pas peur !»

Autrefois, ces précautions n'étaient pas nécessaires, se souvient John Sianga, la soixantaine, barman dans un hôtel. Lorsqu'il a emménagé à Livingstone, en 2001, sa maison était la dernière avant la brousse, là où les éléphants venaient paître. *«On pouvait les admirer d'ici, c'était un beau spectacle*, dit-il, assis sur un banc dans sa cour, désormais située au cœur d'une rue passante. *À l'époque, il n'y avait pas de conflits. Les pâturages étaient abondants. Mais les hommes ont empiété sur les territoires des bêtes.»*

À Livingstone, des maisons s'étirent désormais jusqu'à quelques mètres du parc national, où six bassins d'épuration, recouverts de jacinthes d'eau, constituent à la fois le premier point de rassemblement pour les animaux assoiffés franchissant la clôture, et un lieu de détente pour les habitants de Dambwa. Dans la lumière ocre du crépuscule, des couples d'amoureux, des bandes d'adolescents et des familles viennent admirer le coucher du soleil et observer la faune sauvage. Chamunolwa et ses jeunes coéquipiers, Gift Ngandu et Mathews Chilambe, gardent un œil attentif sur les buissons du parc. Un animal peut surgir à tout moment. Outre leurs patrouilles quotidiennes, les trois employés de l'Elephant Response Team mettent l'accent sur la sensibilisation des habitants aux comportements à adopter en cas de face-à-face



La clôture n'arrête pas toujours ces animaux assoiffés, quand ils voient un plan d'eau

inopiné. «Nous essayons par tous les moyens de prôner la coexistence, pour que les gens réalisent la valeur de ces animaux sauvages», souligne Chamunolwa. Leur travail inlassable, rémunéré par une indemnité mensuelle de 3000 kwachas (107 euros environ), soit la moitié du salaire moyen en Zambie, est devenu indispensable : chaque nuit, ils reçoivent une bonne vingtaine d'appels d'habitants qui comptent sur eux pour repousser les éléphants.

Assis sur une fourmière en lisière du parc national, un groupe de gamins s'enthousiasme devant un troupeau d'impalas. Mais ces antilopes brunes ne sont pas le spectacle qu'ils attendent... «On veut voir un éléphant !», s'exclame Bryan Siponi, 9 ans, au sourire espiègle. L'un de ses compères sort un petit lance-pierre de la poche de son pantalon. «Nous, on n'a pas peur, on fait du bruit pour les chasser !», fanfaronne-t-il. Un autre garçon-

net, haut comme trois pommes, désigné comme le plus rapide du groupe, raconte en rigolant que courir en zigzag permet d'échapper aux pachydermes. Même s'ils suscitent la peur, les éléphants sont une source de fascination. «Il y a encore quelques années, les jeunes se mettaient au défi de toucher la queue d'un éléphant», rapporte Gift Ngandu, 21 ans, qui a lui-même participé à ce «rite de passage». Pour prévenir les accidents, la CATS a mis en place des activités sportives et éducatives tous les après-midi, aux heures où les animaux ont pris l'habitude de franchir la clôture. À l'ombre d'un arbre, près des tentes où les membres de l'Elephant Response Team récupèrent durant les heures creuses, une soixantaine d'enfants sont suspendus aux lèvres de Sibeso Muliya, 30 ans, une bénévole de l'association. ●



↑ Une famille d'une trentaine d'éléphants traverse la M10, une route qui part de Livingstone. Chaque soir, ils suivent la même piste pour aller boire dans le fleuve Zambèze, pillant au passage villages et champs.

● «Qu'est-ce que vous devez faire si vous voyez un éléphant ?», demande la jeune femme, souriante dans son uniforme de l'association. Les réponses fusent : «Rester à 200 mètres !», tente une fillette timide. «Ne pas jeter de pierres», lance un autre. «Ne pas bouger !», ajoute un troisième enfant.

Pourtant, très souvent, les villageois sont tentés d'utiliser les grands moyens. Récemment encore, certains faisaient exploser des pétards toute la nuit. Chamunolwa Jimayi comprend leur peur. Il était lui-même plein d'appréhension lorsqu'il a pris ses fonctions, il y a cinq ans. Depuis, il a appris à comprendre le comportement des animaux : «Parfois, je me sens mal de devoir les faire partir, confesse-t-il. Les éléphants sont d'un naturel amical. Ils cherchent simplement à vivre libres.»

La CATS prône avant tout des solutions dissuasives : dans le petit jardin devant leur local, une centaine de briques de bouse mêlée de piment sont empilées, prêtes à être distribuées lors d'une prochaine fête de quartier.

Les volontaires de l'association ont également aidé les habitants de Dambwa à mettre sur pied une «excursion communautaire» destinée aux touristes, afin de mettre en valeur la culture zambienne et la réalité de la cohabitation avec les éléphants. Au programme : danses, repas et discussions avec les anciens, avant d'embarquer les visiteurs dans un safari nocturne à travers les rues. Une première. «L'objectif est aussi de faire réaliser aux habitants l'importance de protéger la faune,

Comme dans un songe, une silhouette noire foule la brousse en silence

ajoute Chamunolwa. *Certaines personnes ne voient ces animaux qu'à la télévision, alors que nous avons la chance de les avoir parmi nous.*»

Son téléphone sonne : un troupeau a été aperçu dans le voisinage. En quelques secondes, l'équipe est à bord du 4x4 et tend l'oreille vers tout indice signalant la présence d'un pachyderme. Dans la pénombre, des voix s'élèvent. Trois hommes apparaissent dans la lumière des phares. Ils rentrent chez eux. L'un d'eux porte un enfant sur son

dos. «Faites un peu attention, il y a des éléphants dans le coin !», leur lance Mathews Chilambe, avant de les faire monter à l'arrière du pick-up pour les déposer un peu plus loin. «C'est l'un de nos problèmes récurrents, grommelle-t-il. Des gens rentrent la nuit, totalement ivres.» Soudain, au détour d'une rue, la lumière de sa torche rebondit sur une masse grise : un mâle solitaire, qui se délectait des branches d'un acacia, se détourne brusquement et remonte la rue en galopant. Chamunolwa écrase l'accélérateur. Un éléphant peut courir à 40 km/h. La voiture est sur ses talons, bondissant sur la route de terre battue. La poursuite effrénée continue jusque dans la brousse, où l'animal finit par disparaître. Vers une heure du matin, enfin, l'équipe rentre au campement. Autour d'un feu de camp, sous un ciel étoilé,

les conversations s'étirent. «Nous, on les surnomme les "gentils géants" : ils ne cherchent pas à faire de mal, ils viennent juste se nourrir», résume Chamunolwa en réchauffant ses mains au-dessus des flammes.

«On parle aux éléphants»

Assis à côté de lui, Gift ajoute, les yeux brillants : «Les gens ne nous croient pas quand on leur dit qu'on parle aux éléphants. Il faut qu'ils viennent en patrouille avec nous pour s'en persuader.» Un craquement interrompt la conversation. Tous les yeux se tournent vers les buissons, à quelques mètres. «Là, en voilà un !», chuchote Gift. Comme dans un songe, se découplant dans le halo des lumières blanches de la ville, une immense silhouette noire traverse la brousse en silence. ■

Julie Bourdin

↓ Pour limiter les conflits, des producteurs testent l'utilisation de semences moins consommatrices d'eau (tel ce maïs ci-dessous), et parvenant à maturité avant l'arrivée des éléphants à la saison sèche.



RETOUR DE TERRAIN

Julie Bourdin
Journaliste



« Moi qui pensais observer les éléphants à distance... »

«En embarquant avec les bénévoles, je m'imaginais observer les éléphants à une distance raisonnable. Au lieu de cela, je me suis retrouvée dans une camionnette filant à toute allure, ballottée dans les rues en terre battue de Livingstone. Nous étions parfois si proches des animaux que j'aurais pu les toucher en tendant le bras ! Le premier soir, nous étions en train de repousser un pachyderme en dehors de la ville, quand il s'est mis à galoper vers le campement des bénévoles. L'éléphant fonçait tout droit vers une tente où dormait l'un des jeunes. Il s'est arrêté net à deux mètres ! Heureusement, il était sorti et se cachait non loin, derrière une voiture, tout tremblant.»

→↵ Naviguer, c'est un travail d'équipe que découvrent les chercheurs, souvent novices en la matière (en b.). Leur navire (à d.) : le *Statsraad Lehmkuhl*, ici accompagné d'un couple de globicéphales.



Bastien Ruols



« En ARCTIQUE, nous n'avons jamais été seuls » »

TEXTE ÉMILIE PORTIER

Cet été, 16 étudiants soutenus par la Fondation Albédo pour la cryosphère ont embarqué à bord d'un fabuleux trois-mâts entre le Groenland et le Canada. Objectif : constater de leurs yeux les effets de ce changement climatique qu'ils analysent d'ordinaire en labo.

André Martin / Espaces

→ Émilie Portier, autrice de ce récit, est doctorante à l'École doctorale de géographie de Paris, au Labo de géographie physique.



Bastien Rioux



3 août 2025. J'arrive à Nuuk, au Groenland. Température à terre : environ 10 °C, grand soleil. Ville de pêche, Nuuk, signifiant «cap», se situe à l'embouchure du fjord Godthåb. Elle compte environ 20000 habitants, dont 90 % d'Inuits, dont les ancêtres se sont installés vers 2500 av. J.-C. C'est d'ici que nous nous apprêtons dans deux jours à prendre la mer, à bord du *Statsraad Lehmkuhl*, un extraordinaire trois-mâts norvégien (lire encadré). Cela fait plusieurs mois que je me prépare à ce voyage, partir en Arctique avec quinze autres doctorants francophones, et une cinquantaine d'étudiants du monde entier. C'est la Fondation Albédo pour la cryosphère, présidée par le philanthrope et explorateur Frederik Paulsen, qui nous offre cette chance. L'année 2025 a en effet marqué le lancement par l'Unesco de la Décennie d'action pour les sciences de la cryosphère. Et c'est dans ce cadre que le programme Génération Cryosphère est né : il réunit de jeunes chercheurs francophones travaillant sur les pôles et l'avenir de la cryosphère (l'ensemble des glaces présentes sur Terre).

Certains d'entre nous ont fait du Groenland le cœur de leurs recherches de thèse. Pour eux, le simple survol de la calotte glaciaire, dans l'avion qui nous conduit à Nuuk, est émouvant. «Je travaille toute l'année sur des images satellitaires de la calotte groenlandaise, dit Emma Gourrion, 25 ans, doctorante à l'Institut de physique du globe de Paris. La



Vincent Denarie

LA «GÉNÉRATION CRYOSPHERE»

Le groupe des seize étudiants de haut niveau soutenus par la Fondation Albédo, sur le pont du trois-mâts.





Vincent Dancarie

↑ La plupart des icebergs qui ont gêné la navigation cette année proviennent, comme celui-ci, du glacier Jakobshavn, au Groenland.

voir de mes propres yeux est pour moi la matérialisation de mon travail. Je ne me rendais pas compte jusque-là des distances, du blanc majestueux qui n'en finit pas, de la diversité et de la complexité des formes de glace.»

Quant à moi, je fais ma thèse de géomorphologie en Islande, mais je n'avais jamais vu de paysages ainsi dominés par le froid, avec des langues glaciaires vélant des milliers d'icebergs. Ma thèse porte sur l'impact de la disparition des glaciers sur les instabilités de versants (comprendre : les éboulis et glissements de terrain). Au Groenland, les versants, justement, tombent dans la mer dans une impressionnante verticalité, éblouissants d'une beauté brute.

Nous nous apprêtons à naviguer dans les eaux arctiques, afin de tenter

le passage du Nord-Ouest, un ensemble de routes maritimes traversant l'archipel arctique canadien, ouvertes en période estivale, au moment de la débâcle de la banquise. C'est une traversée exigeante, imprévisible du fait de la variabilité des conditions.

Mon hamac, mon refuge

Beaucoup d'expéditions y ont terminé tragiquement, mais loin de nous l'envie d'être le prochain *Titanic* ! Le mythique passage est au cœur de nombreux enjeux : c'est le chemin le plus court pour relier l'océan Arctique et l'océan Pacifique. Peu de navires commerciaux l'empruntent, mais cela pourrait bien changer à l'avenir.

Le jour du départ approche et l'enthousiasme est au maximum, le *Stats-*

raad Lehmkuhl se dresse dans le petit port de Nuuk, gigantesque et majestueux. Chacun d'entre nous s'est vu attribuer un numéro, le mien est le 107 : ce sera le numéro de mon casier, et des crochets où je dois pendre mon hamac. Car, oui, notre lit, chambre personnelle et espace d'intimité se réduit à cette toile de jute, qui se révélera finalement d'un confort absolu, et qui n'a rien à envier au plus moelleux des lits : sur un bateau, ça tange, ça gîte, il y a du roulis ! Le balancier du hamac berce son occupant et atténue les mouvements de la mer.

La veille de l'embarquement, reste une dernière étape. Nous devons tous faire un entraînement de survie en eau glacée. Dans cette partie du monde, en cas de problème, un gilet ●



C'EST LA NATURE QUI DÉCIDE. LES ICEBERGS ONT FORCÉ LE NAVIRE À CHANGER DE CAP

→ La mission prévoyait de naviguer par le mythique passage du Nord-Ouest, dans le Grand Nord canadien (ligne bleue). Las ! La météo a obligé le *Statsraad Lehmkuhl* à se dérouter vers Terre-Neuve (ligne verte).

❶ de sauvetage ne suffit pas. Alors nous apprenons à enfiler une combinaison étanche. Si nous devons évacuer le navire pendant la traversée, dans un secteur si reculé, les secours mettraient en moyenne cinq jours pour arriver. Cinq fois vingt-quatre heures pendant lesquelles il faudrait survivre. Ainsi équipés, nous sautons dans le port de Nuuk, au milieu de quelques icebergs dérivants, et apprenons à nager avec l'équipement, ainsi qu'à grimper dans un radeau de sau-

vetage. Je n'ai pas froid, peut-être car j'ai eu la chance de tomber sur une des combinaisons qui ne fuyait pas !

5 août. C'est le moment de larguer les amarres. La plupart redoutent le mal de mer, contre lequel on ne peut pas faire grand-chose. Environ la moitié d'entre nous sera touchée : pâles, peinant à manger, malades. Jusqu'à cinq jours pour les plus malchanceux. Mais ce désagrément est atténué par le paysage : la mer à perte de vue, et autour de nous, des icebergs qui dérivent, du blanc éclatant au bleu turquoise le plus intense. Certains blocs ont la taille d'un immeuble, et ce que l'on voit à la surface n'est rien comparé à l'ampleur de ce qui se cache en dessous. Nous nous enfonçons ainsi progressivement dans la



Bastien Rabois

↑ Les jeunes chercheuses Alette Chenal, Ariane Barrette et Natacha Bourg profitent de la vue sur le fjord, à Nuuk (Groenland).

mer de Baffin, toujours plus au nord.

Le *Statsraad Lehmkuhl* est plus qu'un voilier : c'est un laboratoire flottant. Lucie Cassarino, biogéochimiste originaire de Bretagne, a pour objectif à bord de collecter des données sur la santé des océans. Elle coordonne et réalise des prélèvements tous les deux jours de microplastiques et, quotidiennement, d'échantillons d'eau pour relever les isotopes de l'oxygène et l'ADN environnemental. Car tous les organismes vivants laissent des fragments d'ADN dans l'eau de mer, révélant l'espèce à laquelle ils appartiennent – cela permet aux scientifiques de décrire la biodiversité du milieu. En parallèle, tous les trois jours environ, le navire est immobilisé afin de sortir la « rosette », un outil permettant de prélever de l'eau

à différentes profondeurs, et d'analyser en direct de nombreux paramètres : salinité, température, conductivité, profondeur, chlorophylle... Les échantillons collectés sont conservés pour être ensuite analysés à terre.

Expérience médicale

Une épuisette accompagne la rosette, afin de capturer les planctons des courants marins (et toute autre petite bête s'incrutant dans les filets : nous avons ainsi trouvé un poisson des bas-fonds, doté d'une lanterne !). À ces mesures s'ajoutent un enregistrement sonore actif en continu permettant de capter les sons produits par la faune croisée par le voilier. Nous, jeunes chercheurs, nous initions à bord aux prélèvements, et aux protocoles et analyses scienti-

fiques. Léo Persat, 25 ans, doctorant en écotoxicologie à l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), s'est porté volontaire pour aider Lucie Cassarino tout au long du voyage : « On étudie des choses similaires, explique-t-il. Sauf qu'elle, c'est en eau de mer, et moi, en eau douce. C'est passionnant de voir le parallèle entre ces deux environnements distincts. »

De mon côté, outre ces travaux, je participe, comme des dizaines d'autres, à une expérience médicale d'étude du rythme circadien menée par un chercheur à bord : nous portons constamment une montre connectée pour analyser notre cycle du sommeil et certaines constantes médicales comme par exemple ●

UN TROIS-MÂTS BARQUE SOMPTUEUX, DEVENU NAVIRE-ÉCOLE NORVÉGIE



Photos : Bastien Buola

↑→ Des étudiants à la barre du *Statsraad Lehmkuhl* (en h.). Vaincre le vertige pour grimper sur une vergue et larguer une voile (ci-d.), l'expérience restera dans la mémoire des jeunes scientifiques.



Un rêve de marin. Long de 98 mètres, avec des mâts de 48 mètres et un total de 22 voiles, le *Statsraad Lehmkuhl* peut embarquer jusqu'à 180 personnes. Construit en 1914 en Allemagne, ce trois-mâts barque fut saisi par les Britanniques comme prise de guerre en 1918, avant de devenir un navire-école norvégien en 1923. Confié par les nazis durant la Seconde Guerre mondiale, il fut restitué à la Norvège et restauré. Aujourd'hui,

il est un des bateaux phares des Tall Ships' Races, régates internationales de vieux gréements organisées chaque année. Navire-école, il s'est aussi lancé le 11 avril 2025 dans la deuxième édition de la One Ocean Expedition (la première s'était tenue de 2021 à 2023), une navigation de douze mois autour du globe. À bord, des instruments de pointe permettent de combiner formation à la voile et collecte de données

scientifiques pour mieux comprendre l'écosystème marin. Au total, 34 membres d'équipage, dont le capitaine Marcus Seidl qui navigue sur ce bateau depuis quarante ans, accompagnaient l'expédition de cet été. Pour assurer une navigation en continu, l'équipage se relaie dans des rotations de cinq à sept semaines.



Vincent Denarié

● notre pulsation cardiaque, et je prélève une goutte de mon sang tous les deux jours. Objectif : étudier l'adaptation du corps humain au rythme de la vie à bord.

Un rythme qui est réglé par les quarts ! Il y a toujours quelque chose à faire sur un bateau, 24 heures sur 24 : on ne peut pas tous dormir en même temps... Je suis dans le groupe qui est de quart de 4 heures à 8 heures, matin et soir. On alterne les postes toutes les heures : veiller à la proue pour signaler d'éventuels obstacles (en l'occurrence des icebergs), et à la poupe pour surveiller que personne n'est passé par-dessus bord, faire le tour de toutes les pièces du bâtiment pour vérifier qu'aucun feu ne s'est déclaré (c'est le plus grand danger, après les icebergs).

Requin polaire, enchanteé, moi c'est Béluga !

Il faut enfin tenir la barre et garder le cap donné par l'officier. Voiles à régler, cordages à tirer... nous aidons l'équipage autant que nous pouvons ! Et découvrons l'importance des corvées ménagères : il faut être exigeant sur la propreté quand on vit à autant de personnes dans un si petit espace. La vie à bord nous offre également quelques douceurs. Les repas préparés par un chef cuisinier rythment les journées, tout comme les discussions et les amitiés qui se tissent. À cela s'ajoutent des moments légers : concours de nœuds, cours de salsa au coucher de soleil, séances de yoga au lever, apéros improvisés (avec les chips et la bière sans alcool qu'on peut acheter dans la petite épicerie du bord). Le navire est un petit monde exigeant et chaleureux.

→ Grâce à ce filet immergé, on quantifie les espèces présentes par 1500 m de fond et on collecte des données sur leur évolution.

L'après-midi du 8 août, une alarme retentit. C'est une communication de l'équipage. Nous sommes convoqués sur le pont pour une célébration car nous avons tout juste passé le cercle polaire et l'heure est venue du « baptême de Neptune ». L'équipage appelle ça un bizutage, et il faut bien l'admettre, ça y ressemble. Bastien Ruols, 31 ans, docteur en glaciologie de l'université de Lausanne racontera dans son carnet de bord : « Sur le pont, Neptune, trident en main, nous attend. Nous avons passé le cercle arctique, il réclame donc son dû. Une piscine rem-

plie d'eau de mer a été installée sur le pont. Un breuvage non identifié dans l'œsophage, quelques cheveux et poils de barbe coupés, et nous voilà baptisés par le dieu des mers. » Chacun reçoit son nouveau nom : l'un devient Requin polaire, l'autre Béluga, d'autres s'appelleront... Crevette arctique !

Il faut faire avec la météo. Clara Lery, 26 ans, doctorante en géosciences marines à l'Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer) raconte ce qui lui est arrivé cette nuit : « Une brume épaisse s'est levée, si lourde qu'elle a englouti le bateau ●



Aurélien Martin / Eadisen

« Le réchauffement de l'Arctique conduit à accroître le risque de navigation »



Julien Géraud, Association For Heritage

JÉRÔME CHAPPELAZ Glaciologue, il est spécialiste des pôles et a participé à une dizaine d'expéditions en Arctique et en Antarctique.

GEO À quel point le passage du Nord-Ouest est-il navigable ?

Jérôme Chappelaz : Il est connu pour sa grande difficulté de navigation en raison de la glace de mer. Celle-ci peut bloquer le passage localement durant plusieurs semaines, ou dériver rapidement et prendre un navire en tenaille. L'accès étant difficile, l'assistance entre navires l'est tout autant. C'est pourquoi les marins prennent d'immenses précautions avant de s'y engager.

Peut-on prévoir à l'avance si le passage sera navigable en été ?

Non. Ce qui se passe une année donnée ne peut pas être transposé à la suivante. Ceci parce que la glace de mer éventuellement présente dans le passage du Nord-Ouest provient de latitudes plus élevées en Arctique et correspond à de la glace pluriannuelle, c'est-à-dire qui survit aux étés successifs. Sa dérive dans le passage dépend des courants marins et des vents atmosphériques. Une dépression active peut par exemple apporter de grandes quantités de glace dérivante, en quelques jours seulement. Grâce aux images

satellitaires, on peut suivre ces mouvements de glace de mer presque en temps réel. Mais il faut s'appuyer ensuite sur des modèles océanographiques et météorologiques pour projeter les trajectoires de cette glace durant les jours suivants. Or ces modèles sont imparfaits. Il y a donc toujours une part de risques et c'est au commandant de bord de décider de s'engager ou pas.

Quel est l'impact du changement climatique sur ces conditions ?

D'une année à l'autre, la quantité de glace de mer pluriannuelle qui se disloque et quitte l'océan Arctique pour s'engager dans le passage du Nord-Ouest peut varier énormément. Le réchauffement de l'Arctique en cours conduit à disloquer de plus en plus de cette glace, ce qui accroît temporairement le risque. Ajoutons que quand de la glace de mer disparaît en Arctique, vu de l'espace, la surface terrestre devient quasiment noire et non plus blanche. Le pouvoir réfléchissant de la couleur de la Terre, c'est ce qu'on appelle son albédo. Une surface blanche (albédo de 1) veut dire que la quasi-totalité de l'éner-

gie solaire atteignant la surface est renvoyée vers l'espace. Une surface noire (albédo de 0) veut dire que cette énergie va être pour l'essentiel absorbée par la surface... ce qui conduit à un réchauffement accru.

Le passage du Nord-Ouest sera-t-il un jour libre de glace en été ?

Oui, on peut s'attendre à cette évolution si les émissions de gaz à effet de serre par les activités humaines se poursuivent au rythme actuel. À terme, la disparition de la glace de mer pluriannuelle en été est attendue selon les scénarios d'évolution climatique élaborés par le GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat), ce qui rendra alors le passage praticable quasiment sans risques. Est-ce une bonne chose ? Pour les activités commerciales, probablement. Pas pour l'environnement arctique. Car accroître le trafic maritime dans cette région du monde, c'est accroître les risques d'accident et de pollution majeure, dans des lieux où leur impact peut être majeur sur des écosystèmes fragiles. ■

Propos recueillis par É. P.

→ D'un mois à l'autre, le paysage arctique varie. En août, pas de banquise sur le trajet du trois-mâts, alors que cette photo prise en juillet 2024 au Groenland montre la mer couverte de fragments.

**«NOUS VOICI FACE
À LA RUDE BEAUTÉ DE
CETTE NATURE QUI
SE TRANSFORME SI VITE»**





Vincent Danneberg

→ Baptême arctique : les étudiants franchissant le cercle polaire pour la première fois reçoivent un nom océanique donné par Neptune et sont priés de s'immerger dans de l'eau de mer glaciale !



André Marton Pedersen

« en quelques instants. Le monde autour de moi s'est effacé : plus d'horizon, plus de repères. C'était effrayant et fascinant. Le genre de moment où l'on comprend à quel point la mer peut réduire l'homme à presque rien. »

Une des activités les plus exaltantes pour la plupart d'entre nous (non sujets au vertige et capables de faire des tractions), est de monter dans la mâture pour aider à sortir ou ranger les voiles. 48 mètres de haut. Loan Renaud, 23 ans, doctorant en physique de la matière condensée à Sorbonne Université s'en souviendra : « Je suis tombé de la première plateforme, à 20 mètres au-dessus du pont. Heureusement, j'étais bien harnaché et ma chute n'a été que de deux mètres grâce au harnais : la sécurité a fonctionné parfaitement, au grand soulagement de l'équipage ! »

Le 9 août, en commençant mon quart à 4 heures, je constate que le soleil se lève du côté opposé à la veille. Plus d'icebergs. Cap au 180°, plein sud. Nous avons fait demi-tour dans la nuit ! Les conditions n'étaient pas bonnes pour continuer (lire l'entretien), cela arrive.

Sur la route de la morue

Pas de passage du Nord-Ouest pour cette année ! Nous tenterons peut-être une autre fois. Direction Saint-Jean de Terre-Neuve, au Canada. De la route des glaces nous passons... à la route de la morue. Ce changement entraîne une navigation de dix jours en pleine mer. Nous voilà sur les traces des pêcheurs de morue dans le détroit de Davis et la mer du Labrador. Les nuits rallongent à mesure que nous descendons au sud,

POUR UN INUIT, LE MOT «HILA» SIGNIFIE À LA FOIS «CLIMAT» ET «CONSCIENCE»

et le pont dévoile un horizon rempli d'étoiles et d'aurores boréales.

À bord, nous côtoyons des représentants des communautés inuites et samies, présents dans le cadre du programme universitaire d'enseignement et de recherche Arctic Pathfinders, dirigé par l'université arctique de Norvège (UiT). « L'un des objectifs du cours est de réfléchir au dialogue entre science occidentale et savoirs autochtones, explique Vincent Denarié, étudiant en master sur la physique et la dynamique de la glace de mer à l'université du Québec de Rimouski. Ces derniers ont longtemps été ignorés ou jugés moins légitimes, alors qu'ils reposent sur l'accumulation d'expériences et d'observations qui, depuis des générations, fournissent une

connaissance intime des territoires arctiques et de leurs écosystèmes. Dans un environnement en constante transformation, reconnaître et valoriser ces savoirs, aux côtés des sciences occidentales, est essentiel. Dans la culture inuite, la transmission du savoir se fait surtout oralement, et le bateau est idéal pour ce genre d'exercice. »

Ainsi, Miyuki Daorana, 25 ans, Groenlandaise de mère japonaise, née à Qaanaaq et étudiante de master en savoirs autochtones, nous confronte à notre vision des choses et du monde. Nous, Occidentaux, avons tendance à tout catégoriser, séparer, nommer, alors que dans sa culture inuite, par exemple, le mot *hila* signifie aussi bien « météo », « climat », « conscience » que « moi intérieur » ; et *inua* désigne tout ce qui est vivant, ce qui existe – aussi bien un humain qu'une pierre. Cette façon d'appréhender le monde a été largement jugée par les colons occidentaux comme une vision arriérée et primitive. Et les clichés ont la vie dure. Miyuki raconte qu'elle ne compte plus les fois où des gens lui



GÉNÉRATION CRYOSPHERE

UNE GÉNÉRATION MOBILISÉE

POUR LA PLANÈTE

ENTRE SCIENCE, PÉDAGOGIE ET ACTION !

La Fondation ENGIE s'engage aux côtés de la Fondation Albédo pour la Cryosphère pour le programme "Génération Cryosphère".

Durant l'été 2025, 16 jeunes scientifiques français-es ont embarqué à bord du trois-mâts Statsraad Lehmkuhl pour traverser le Passage du Nord-Ouest et observer les effets du changement climatique sur les régions polaires.

Ce projet scientifique et pédagogique incarne les engagements de la Fondation ENGIE :

- Encourager les jeunes femmes dans la science
- Soutenir la recherche climatique
- Lutter contre le dérèglement climatique

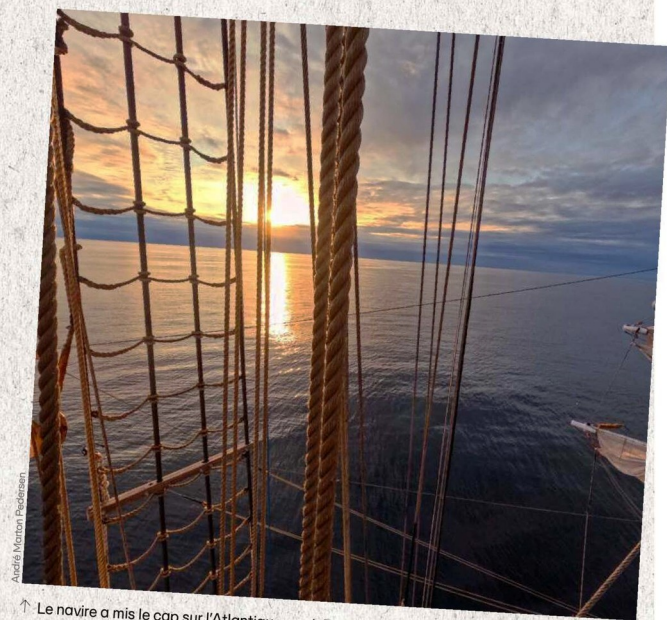


ont demandé si elle habitait dans un igloo ou si elle se déplaçait à dos d'ours polaire !

Cela fait quinze jours que nous sommes partis de Nuuk. Le temps passe autrement en mer : il s'étire, se dilue. Sans connexion Internet, sans notifications, je retrouve une forme d'ennui que je n'avais pas connu depuis longtemps. Mais un ennui doux, bercé par la mer. À 8 nœuds au maximum (15 km/h), nous n'allons pas plus vite qu'un cycliste du dimanche. La pleine mer peut sembler monotone, et pourtant chaque jour elle se réinvente : parfois mer d'huile lisse comme un miroir, parfois creusée de vagues profondes qui nous balancent sans ménagement. Avec de temps à autre des creux de six mètres – rien à envier aux montagnes russes d'un parc d'attraction !

L'amicale escorte des globicéphales

Mais nous ne sommes jamais seuls. Depuis Nuuk, les fulmars boréaux, oiseaux dodus à l'allure réconfortante, blancs, gris, au bec orange, nous tiennent compagnie. À toute heure du jour et de la nuit, ils sont là. Parfois ils nous narguent en se reposant, trouvant sans doute que nous n'avancions pas assez vite. Parfois ils frôlent le pont, jouant avec les vagues sans jamais toucher l'eau. D'autres oiseaux passent nous voir : mouettes tridactyles, goélands bourgeois, labbes parasites et à longue queue, océanites, puffins des Anglais et fuligineux, macareux moines... Nous avons aussi la visite d'amis plus imposants : jusqu'à plusieurs fois par jour en mer de Baffin, s'approche de nous des globicéphales (dauphins pilotes), de grands cachalots, ou encore des hyperoodons boréaux (baleines à bec),



↑ Le navire a mis le cap sur l'Atlantique nord. En naviguant plus au sud, les jours raccourcissent, faisant place à des couchers de soleil spectaculaires.

parfois seuls et parfois en famille nombreuse. C'est alors un festival de nageoires caudales et dorsales, et de jets d'eau expulsés par leurs événements. Il n'est d'ailleurs pas rare de se faire réveiller par des cris, nous appelant à venir sur le pont observer les visiteurs, jumelles en main.

Le voyage arrive à son terme, la terre apparaît à l'horizon. Saint-Jean, capitale de Terre-Neuve, une île qui fait partie du Canada depuis 1949. Nous faisons retentir la cloche. Après une dernière soirée d'adieu, et une remise de diplôme de navigation, nous laissons le *Statsraad Lehmkuhl* amarré. Il reprendra vite sa route, direction les Bermudes. Quant à nous, avant de rentrer à la maison, nous profitons quelques heures de Terre-

Neuve. Ici, les plus anciennes traces humaines sont vieilles d'environ 9000 ans, mais aujourd'hui Saint-Jean est une ville de pêche et d'exploitation de pétrole et de gaz, développée notamment par l'immigration européenne. L'aventure est terminée. Nous rentrons avec la sensation de nous être confrontés à la beauté et la rudesse de la nature, dans cet Arctique qui subit de plein fouet le changement climatique et se transforme à une vitesse qui dépasse l'entendement. Ce voyage de dix-sept jours en mer nous aura appris mille choses, mais surtout une, pour moi essentielle : le monde ne connaît pas de frontière, l'océan n'a pas de fin, et nous sommes libres de le parcourir. ■

Émilie Portier

HARTMANN



Aide. Soigne. Protège.

Soyez libres. Restez sereines.



**L'innovation pour les petites
fuites urinaires : les culottes
absorbantes lavables
Confiance® Lady avec inserts.**

- + Sécurité anti-fuites**
L'insert absorbant se glisse à l'intérieur pour plus de protection¹.
- + Confort**
Matière sans couture,
invisible sous les vêtements.
- + Alternative durable^{1,2}**
78% de déchets plastiques en moins^{1,2}.

**Disponibles
en pharmacie**



¹ Compliance to claim list - Absorbent underwear - 13.06.2024

² En comparaison aux produits d'incontinence jetables conventionnels

Les produits des gammes Confiance® Lady Culotte absorbante lavable et Confiance® Inserts absorbants sont destinés aux personnes atteintes d'incontinence. Fabricant : W. Pelz GmbH & Co. KG. Ces dispositifs médicaux sont des produits de santé réglementés qui portent, au titre de cette réglementation, le marquage CE. Lire attentivement les instructions figurant sur l'étiquetage. Demandez conseils à votre médecin ou pharmacien. Laboratoires PAUL HARTMANN S.à.r.l. 9, route de Sélestat - 67730 Châtenois
RCS COLMAR 325 158 038. 08.2025. AfficheA4Lady02.



**LE TRI
+ FACILE**

MAGAZINE



Chez le marchand de journaux

BANDE DESSINÉE

Louis XIV, un destin

Ce sixième volume de la collection *Les Grands Personnages de l'histoire en BD* retrace les étapes de la vie de Louis XIV, de son enfance – il monta sur le trône à 5 ans – marquée par les troubles de la Fronde jusqu'à l'affirmation de son autorité absolue. Une attention particulière est portée à Versailles, dont la construction accompagna la montée en puissance du monarque. Le château devint à la fois résidence royale, théâtre du pouvoir et vitrine du rayonnement français. Un dossier signé de l'historien Hervé Drévillon complète la bande dessinée. Illustré de documents d'archives, il éclaire le contexte du XVII^e siècle et analyse les transformations politiques, militaires et culturelles de cette période qui façonna la France moderne.



Louis XIV, n° 6, éd. GEO Histoire et Glénat, 11,99 €, en exclusivité chez le marchand de journaux. Un nouvel album tous les quinze jours.



Le Moyen Âge, mille ans d'une inventivité sans limite, GEO Histoire, 7,50 €.

La lumière avant les Lumières

Des obscurantistes belliqueux, nos ancêtres du Moyen Âge ? Attention, cliché ! Littérature, architecture, médecine... GEO Histoire vous emmène dans une époque empreinte de curiosité intellectuelle, d'innovation technique, d'audace artistique et d'ouverture sur le monde. À retrouver aussi dans ce numéro : le récit fictionnel d'un maître ninja de l'époque d'Edo et un reportage en Ukraine où sont restées miraculeusement debout des églises de bois, édifiées il y a des siècles. Bonne lecture !



Astérix à la rencontre du monde, GEO Hors-série, 8,90 €.

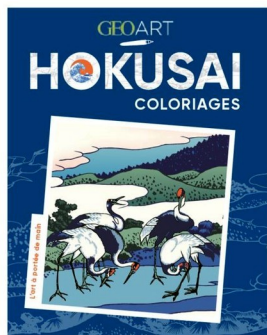
Quand Astérix part à la rencontre du monde

Ce numéro hors-série suit les pérégrinations d'Astérix et Obélix, héros inventés par Goscinny et Uderzo, et s'intéresse au regard que nos Gaulois portent sur les peuples qu'ils rencontrent. Un voyage, donc, depuis le premier album où ils quittent la Gaule (Astérix chez les Goths, 1963), jusqu'au dernier, *Astérix en Lusitanie* (paru le 23 octobre 2025). Avec une incursion en Corse et un reportage chez les Ibères. Et pour finir, un grand festin, bien entendu (sans sanglier !).

Lire, voir, écouter, jouer

À VOS CRAYONS !

De l'art et des couleurs



Ces 40 coloriages invitent à une pause créative et apaisante dans l'univers d'Hokusai. Chaque illustration, accompagnée d'un haïku poétique, permet de découvrir une œuvre célèbre (*La Grande Vague de Kanagawa*) ou méconnue de l'artiste japonais. Un dossier introductif permet de mieux comprendre la vie du peintre et l'histoire des estampes. Munissez-vous de crayons de couleur ou de feutres pour vous approprier ces œuvres emblématiques. Les pages grand format, détachables, pourront être encadrées une fois terminées. Une expérience artistique accessible, à offrir ou à s'offrir.

Coloriages Hokusai, éd. GEO, chez le marchand de journaux, 14,95 €.

CALENDRIER PERPÉTUEL

Un jour, une photo

De l'antique voie lycienne devenue sentier de randonnée en Turquie, au cirque de Mafate à La Réunion, en passant par Bhigwan et ses flamants roses, en Inde, et les dunes de Sossusvlei, en Namibie, ce calendrier perpétuel offre chaque jour des photos de paysages grandioses autour du monde, accompagnées d'un texte ou d'une citation qui appelle au voyage et à l'évasion. Un cadeau de fin d'année toujours très apprécié.

Sublime nature : 365 jours, éd. Playbac, en librairie, 15,95 €.



BEAU LIVRE

Un réenchantement cartographique

C'est un beau livre dédié à la France, qui s'attache à raviver la géographie culturelle, discipline qui souligne le lien profond entre les êtres humains et les lieux où ils habitent, le sens qu'ils donnent, chez eux, aux reliefs, aux cours d'eau, aux forêts, aux saisons... Ce «réenchantement cartographique», qui s'appuie sur de jolies illustrations, explore, entre autres, les promenades fleuries des peintres, entre Eure et Creuse ; la grotte Cosquer, joyau de l'humanité dans la calanque de la Triperie, à Marseille, une «bibliothèque rocheuse» qui s'effrite peu à peu dans la mer ; le bocage du Bas-Berry, pays de chênes et de châtaignes, long couloir reliant Nevers à Châteaurox, aux douces rivières et aux villages discrets ; mais encore le patchwork forestier du Pays basque, qui épouse les différents chapitres de l'histoire française, les transhumances, les légendes, l'épopée minière. À rebours de la mondialisation standardisée et de l'uniformisation des modes de vie, il incite à mieux regarder les mille détails qui font que chaque paysage est aussi unique que précieux.



La France des mille lieux, éd. Ulmer, 38 €.

Dans le numéro de janvier

EN VENTE LE 17 DÉCEMBRE 2025



EN COUVERTURE

Philippines

Un archipel monde

Avec ses 7641 îles posées sur la ceinture de feu du Pacifique et sa centaine de peuples et de langues différents, c'est une contrée à part en Asie. Des rizières en terrasses des Ifugao aux grasses prairies à vaches des îles Batanes, des sorciers pratiquant le mystérieux *balobalo* aux forêts refuges de l'insaisissable tarsier, notre reporter a exploré un pays à l'identité plurielle, aussi envoûtant qu'attachant.

L'homme qui murmurait à l'oreille des mustangs

Un refuge californien pour les chevaux sauvages

Chaque année, dans l'Ouest américain, des milliers de chevaux sauvages sont capturés par les autorités pour réguler leur population. En Californie, un homme en recueille dans son ranch, leur offrant une nouvelle liberté.

Autour de Cap-Haïtien : Haïti côté lumière

Loin de la capitale, la cité du Nord vit en paix

Le nord d'Haïti est le berceau historique de la révolution qui donna naissance à la première république noire libre du monde. Loin du chaos de Port-au-Prince, les habitants y rivalisent de créativité et misent sur leurs atouts.

L'ABONNEMENT À GEO

Pour vous abonner ou pour tout renseignement sur votre abonnement

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

0 808 809 063

Service gratuit
* prix appel

Depuis l'étranger et DOM-TOM : 0033 1 70 90 29 52 (toutes les semaines)
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-Barbousse, 92024 Gennemilliers Cedex

Standard 01 73 05 45 45

(Pour joindre directement votre correspondant,

composez le 01 73 05 - les 4 chiffres suivant son nom)

Rédactrice en chef : Myrtille Delamarque

Secrétariat : Dounia Haddi (6060)

Rédactrice en chef adjointe : Catherine Segal

Rédacteur en chef adjoint GEO.fr : Thomas Burel

Directrice artistique : Delphine Denis (4873)

Directrice critique adjointe : Christelle Martin (6059)

Chef de service photo : Valerio Vincenzo

Chefs de service : Anne Cantin (4877)

Cyril Guinet (6055), Alain Maunier-Perré (6070),

Nadège Monchaux (4713), Mathilde Salpêtre (6098)

Service photo : Christine Yvaren (6930), chef de service adjointe :

Nataly Bideau (6062) et Jackie Péraud (4591), chefs de rubrique,

Pay Torres-Yap / Bideau (Bata-Vie)

Maquette : Thibaut Duchamps (4795)

et Béatrice Gaulier (5943), chefs de studio

Premier secrétaire de rédaction : Nicolas Bazien

Cartographie-géographe : Emmanuel Vire (6110)

GEO.fr et réseaux sociaux : Marie Lombard et Camille Moreau,

chefs de rubrique : Chloé Gurdjian (4930), Nastasia Michaels (4878),

Mathilde Raggi et Lola Talhi (4754), redactrices ;

Roxane Merlot (vidéo) : Claire Brossillon, community manager (6079)

Comptabilité : Carole Clément (4531)

Fabrication : Stéphane Roussies, chef de groupe (6340), Mélanie Moitit,

chef de fabrication (4759), Jeanne Mercadier, photographe (4962)

Ont collaboré à ce numéro :

Christelle Denis (SR) : Juliette Jenicot (CM) et Benjamin Laurent (Web)

Magazine mensuel édité par

13, rue Henri-Barbousse, 92024 Gennemilliers Cedex.
Société par actions simplifiée au capital de 3 000 000 euros, d'une durée
de 50 ans, ayant pour président M. Arnaud Lagarde et pour vice-
président M. Gérard-Brice Viret. Son associé unique est Prisma Group.

Directeur de la publication : Arnaud Lagarde

Directrice générale : Pascale Socquet

Directeur des rédactions : Serge Nedjar

Directrice de la rédaction : Marion Alombert

MARKETING

Directrice marketing et business development : Dorothée Fluckiger

Global marketing manager : Hélène Cota

Brand manager : Margaux Compain

PUBLICITÉ

Directeur général : Philipp Schmidt

Directrice exécutive déléguée PMS : Caroline Duret

Directeur exécutif adjoint PMS : Bastien Deleau

Directrice Commerciale : Sabine Le Baqueur (076974545)

Assistante : Severine Gaud (8421)

Directrice publicité : Diane Mazas (0698861990)

Trading Manager : Nathalie Courtial

Industry Director automobile : Dominique Bellanger (0699773202)

Régie publicitaire régionale : Keti Media - Catherine Laplanche

(0178901174 - claplanche@ketimedia.com)

Planning Manager : Sandrine Misser (6479), Laurence Biez (6482)

Directeur délégué Creative room : Alexandre Brougnot

Directeur délégué Data room : Jérôme de Lempdes

Directeur délégué Insight room : Charles Jovain (5328)

Directrice des études éditoriales : Isabelle Denaulty Engelsen

Directeur marketing client : Laurent Grille (6025)

Directrice de la fabrication et de la vente au numéro :

Sylvaine Cortada (5465)

MARKETING DIFFUSION

Directeur des ventes : Guillaume Chaffre

Responsable titre vente au numéro : Stéphane Humery (5661)

IMPRESSION

Roto France Impression, Z.I. rue de la Maison-Rouge, 77185 Lognes.

Provenance du papier : Finlande. Taux de fibres recyclées : 0 %.

Eutrophisation : Pot 0,005 kg/t de papier.

© Prisma Media 2025. Dépôt légal : novembre 2025, ISSN 0229-8245

Création : mars 1979, Commission paritaire n° 0028 K 8330

AAPP

Notre publication adhère à

la charte de transparence éditoriale et s'engage

à suivre ses recommandations en faveur d'une publicité loyale

et respectueuse du public. Contact : contact@aapp.org ou AAPP,

11, rue Saint-Pierre - 75001 Paris





FIRST VOYAGES

Besoin de vacances, de découvrir les trésors du monde, de faire des rencontres fascinantes, le tout à prix vraiment avantageux ? Voilà 15 ans que FVF permet à des milliers de voyageurs d'en profiter !

Contactez FVF dès maintenant au 03 68 78 00 39 (du lundi au vendredi : 9h - 18h) et réservez votre fabuleux voyage au plus vite !

www.first-voyages.fr



MARSEILLE EXPÉRIENCE

Vivez des vacances uniques à Marseille cet hiver ! Profitez du beau temps et de la lumière exceptionnelle de la Cité Phocéenne, découvrez son patrimoine avec Notre-Dame de la Garde rénovée, admirez ses expositions dans des lieux uniques, prenez un bol d'air pur en visitant l'archipel du Frioul et le Château d'If, ou dégustez ses spécialités provençales comme sa bouillabaisse traditionnelle. Et grâce à Marseille Expérience, vous pouvez découvrir des activités et des visites 100% locales, à faire en famille, entre amis ou en solo !

www.marseilleexperience.com



L'OR ESPRESSO

Mettez de l'OR dans votre vie !

Offrez-vous un véritable voyage des sens avec les cafés en grains L'OR. Chaque tasse révèle la richesse d'un terroir, la puissance d'un arôme, la finesse d'un savoir-faire. Que vous aimiez votre café intense ou délicat, laissez-vous transporter par des saveurs d'exception.

Disponible en grandes surfaces et sur www.loresspresso.com.

Instagram : [loresspresso](https://www.instagram.com/loresspresso)
Facebook : L'OR Espresso

VILLAGES CLUBS DU SOLEIL

Au cœur des plus beaux domaines skiables de France, des plus sportifs aux plus familiaux, Villages Clubs du Soleil vous invite à vivre des vacances au ski l'esprit léger en formule tout compris : forfaits et matériel inclus, repas savoureux en pension complète et clubs enfants dès 4 mois. Des instants complices à partager au cœur d'une nature préservée.



FORÊT L'EFFET VOSGES

FORÊT L'Effet Vosges, c'est une immersion authentique au cœur de la nature. Hébergements d'exception, bains de forêt, soins inspirés des richesses naturelles des Vosges : ici, tout invite à renouer avec la terre et ses rythmes. Offrez-vous une pause où silence, sources et forêts vous ramènent à l'essentiel. Une bulle de nature, simple et vraie, où l'esprit s'apaise et le corps retrouve son énergie.

FORÊT L'Effet Vosges® - Tourisme Vosges
www.tourisme.vosges.fr/foret/



MÉDECIN DU MONDE

Médecins du Monde agit en France et dans une trentaine de pays, pour soigner les plus vulnérables et réduire les inégalités de santé. En cette fin d'année, l'association lance sa campagne d'appel à dons : "Donner, c'est résister". A Gaza, en Ukraine à Madagascar mais aussi en France, Médecins du Monde résiste face aux injustices, aux maladies et à l'indifférence. En faisant un don vous résistez avec eux, en apportant un soutien vital aux plus démunis.

Pour faire votre don :
mdm.org/resistez



ABONNEMENT



12 NUMÉROS + 6 HORS-SÉRIES

-46%

OFFRE ANNUELLE ⁽¹⁾

75€

au lieu de 139,50€

-26%

OFFRE SANS ENGAGEMENT ⁽²⁾

8,50€/MOIS

au lieu de 11,62€

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

Abonnement sans engagement, arrêt à tout moment.

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

 **S'ABONNER EN LIGNE**

BOUTIQUE.GEO.FR/OFFREHS



Ou scannez pour vous abonner en 1 clic



Version digitale offerte

+



Accès à tous les anciens numéros

+



soit 75€ au lieu de 95€**



par téléphone

0 826 963 964

Service 0,20 € / min
+ prix appel



par courrier

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

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

☐ Mme ☐ M.

Nom* : Prénom* :

Adresse* :

CP* : Ville* : Tél :

Merci de joindre un chèque de 95 € à l'ordre de GEO sous enveloppe affranchie à l'adresse suivante :

GEO - Service Abonnement - 62066 ARRAS CEDEX 9

*Informations obligatoires et sans autre annotation que celles mentionnées dans les espaces dédiés, à défaut votre abonnement ne pourra être mis en place. **remise déjà appliquée en ligne.
(1) Abonnement annuel automatiquement reconduit à date anniversaire. Le Client peut ne pas reconduire l'abonnement à chaque anniversaire. PRISMA MEDIA informera le Client par écrit dans un délai de 3 à 1 mois avant chaque échéance de la faculté de résilier son abonnement à la date indiquée, avec un préavis avant la date de renouvellement. À 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 dpco@prismamedia.com. **Offre réservée aux nouveaux abonnés de France métropolitaine.** Photos non contractuelles. Les archives numériques sont accessibles durant la totalité de votre abonnement.



GEO

Mais à quoi sert ce tapis géant posé au cœur de Bangkok ?

- A** À sensibiliser la population à la pollution plastique, un enjeu majeur en Thaïlande.
- B** À promouvoir l'art traditionnel de la décoration des toits des temples par des tuiles vernissées.
- C** À rappeler aux habitants de la capitale les règles de la circulation par un jeu de couleurs.



Cover Images / ABAKA

LA RÉPONSE EST...

A Cette installation gigantesque de 860 m², composée de 532 tapis en plastique recyclé cousus ensemble, a trôné au pied de l'hôtel de ville de Bangkok pendant deux semaines, en février 2025. Le *Mega Mat* – comme l'a appelé le studio d'architecture qui l'a créé – abritait une petite exposition sur les déchets plastiques et leur recyclage en Thaïlande (sous le coin surélevé). Lui-même fonctionnait comme une infographie, chacun de ses espaces colorés représentant une certaine proportion : la bordure rouge figurait la part des déchets envoyés dans des décharges non conformes ; les deux zones oranges, celle qui est stockée dans des unités de collecte dotées de dispositifs empêchant la contamination des sols ; la jaune, les plastiques usagés non collectés ; et la verte, ceux qui sont recyclés.

B
O
N
A
S
A
V
O
I
R

Après son exposition, l'œuvre a été démantelée. Les 532 carpettes ont été données à des temples, vendues comme tapis de yoga, ou encore reconverties en sacs. Un symbole fort dans un pays dont les autorités font du recyclage du plastique un enjeu primordial, avec un objectif très (trop ?) ambitieux de 100 % de recyclage d'ici 2027. Pour l'instant, les taux vont de 19 % à 25 % selon les types de plastiques.

ÉDITION LIMITÉE



SUCCOMBEZ
AU PLAISIR D'UN CAFÉ
DÉLICATEMENT ÉPICÉ



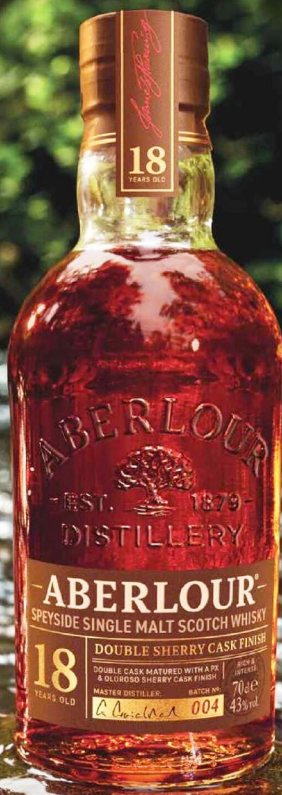
JACOBS DOUWE EGBERTS FR SAS | 79 BOULEVARD SAINT GERMAIN - 75006 PARIS | SAS AU CAPITAL DE 16 594 157,70 EUROS.



SANS DOUTE LE MEILLEUR CAFÉ DU MONDE

Découvrez nos cafés aromatisés sur le site
www.lorespesso.fr

L'authenticité est dans notre nature



Fondée sur les rives verdoyantes des rivières Lour et Spey en Ecosse, la distillerie Aberlour perpétue l'héritage de James Fleming son fondateur depuis 1879

ABERLOUR®
— EST. 1879 —
DISTILLERY

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.